МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

ПО ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ

для работников предприятий общественного питания

Пособие составлено в целях повышения уровня знаний работающих в области гигиены, здорового образа жизни. Профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний

Содержание:

1. Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников торговли за соблюдение требований санитарных правил. Понятие о рациональном питании. Понятие о государственной гигиенической регистрации и регламентации продуктов питания. Понятие о сертификации продуктов питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания

2. Понятие об инфекционных заболеваниях. Болезнетворные микробы и пути проникновения их в организм человека. Гнойничковые заболевания. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи. Бактерионосительство. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Меры профилактики кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Профилактические медицинские осмотры. Правила личной гигиены

3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю. Режимы санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды. Точки эпидемического риска на предприятиях общественного питания

4. Правила приемки продуктов питания. Условия транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. Понятия о сроках годности и сроках хранения продуктов питания. Основные признаки недоброкачественности продуктов питания. Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания. Требования к маркировке продуктов питания. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов питания. Наличие и ведение документации. Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом и мягкого мороженого на предприятиях общепита

5. Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД

6. Аттестация

1. Основы санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность работников торговли за соблюдение требований санитарных правил. Понятие о рациональном питании. Понятие о государственной гигиенической регистрации и регламентации продуктов питания. Понятие о сертификации продуктов питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания.

1. Соблюдение требований санитарно-эпидемиологического законодательства регламентируется:

Декретом Президента Республики Беларусь от 23 ноября 2017 г. № 7 «Общие санитарно-эпидемиологические требования к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования»;

Техническим регламентом таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880;

Техническим регламентом Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881;

Техническим регламентом Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки», утвержденным Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769;

Техническим регламентом Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 67;

Техническим регламентом Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции», принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 г. № 68;

Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки» 051/2021, принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 29 октября 2021 г. № 110;

Техническим регламентом Евразийского экономического союза 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принятым Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 г. № 162;

Санитарными нормами и правилами «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь 10.02.2017 № 12 (в редакции постановления Министерства здравоохранения Республики Беларусь 03.03.2017 № 20).

2. Нарушение санитарно-эпидемиологических, гигиенических требований и процедур, установленных техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, или общих санитарно-эпидемиологических требований, установленных Президентом

Республики Беларусь, специфических санитарно-эпидемиологических требований, установленных Советом Министров Республики Беларусь, санитарных норм и правил, гигиенических нормативов, или требований ограничительных мероприятий, введенных в соответствии с законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, либо представление недостоверных данных для процедуры государственной регистрации продукции – влекут наложение штрафа в размере до тридцати базовых величин, на индивидуального предпринимателя – до двухсот базовых величин, а на юридическое лицо – до пятисот базовых величин.

3. Рациональное питание – правильно организованное и своевременное снабжение организма пищей, содержащей оптимальное количество различных пищевых веществ, необходимых для его развития и функционирования. Рациональное питание должно обеспечивать постоянство внутренней среды организма (гомеостаз) и поддерживать жизнедеятельность (рост, развитие, функции органов и систем) на высоком уровне.

4. Государственная гигиеническая регистрация – система учета продукции, производимой в Республике Беларусь или поступившей из-за ее пределов, реализуемой и применяемой в народном хозяйстве и в быту, которая на основании экспертной оценки документации и лабораторных исследований признана соответствующей требованиям гигиенической безопасности, установленным нормативными документами (СН, СП, ГН, СанПиН, ГОСТ, СТБ, МБТ, РДУ, ТУ и др.).

Государственная гигиеническая регламентация – определение порядка производства и применения продуктов, веществ, материалов на основе результатов проведенных токсиколого-гигиенических исследований или научного анализа имеющейся в достаточном объеме информации, включая разрешение, ограничение или запрещение производства и применения, установление предельно допустимого уровня содержания, воздействия вредных веществ, факторов в различных объектах окружающей среды и методов контроля с целью предотвращения неблагоприятного влияния их на здоровье человека.

Сертификация – деятельность соответствующих органов и субъектов хозяйствования по подтверждению соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов требованиям установленным нормативными актами и конкретными стандартами или другими нормативными документами по стандартизации.

5. Пищевая продукция должна сопровождаться документами, обеспечивающими ее прослеживаемость и подтверждающими качество и безопасность.

2. Понятие об инфекционных заболеваниях. Болезнетворные микробы и пути проникновения их в организм человека. Гнойничковые заболевания. Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их

передачи. Бактерионосительство. Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения. Меры профилактики кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений. Профилактические медицинские осмотры. Правила личной гигиены.

Инфекционные заболевания - это заболевания, вызванные проникновением в организм человека болезнетворных (патогенных) микроорганизмов. Отличие от неинфекционных заболеваний заключается в способности к распространению.

Микроорганизмы - это мельчайшие живые существа. Они настолько малы, что их можно увидеть только с помощью микроскопа. В зависимости от размера, других признаков микроорганизмы подразделяются на бактерии, вирусы, риккетсии, вибрионы и др. Микроорганизмы очень широко распространены в природе (почва, воздух, вода), откуда они могут попадать на пищевые продукты. Много микробов находится на поверхности тела человека, в ротовой полости, кишечнике. Микроорганизмы могут быть полезными для человека и широко используются в пищевой промышленности. Без них невозможно испечь хлеб, приготовить молочнокислые продукты, сварить пиво и т.д. Существуют также микроорганизмы, способные вызывать у человека или животных заболевания - это болезнетворные (патогенные) микроорганизмы. Для возникновения заболевания в организм человека должно попасть определенное количество микроорганизмов или токсина (заражающая доза). Токсины - это продукт жизнедеятельности патогенных микроорганизмов. Для каждого инфекционного заболевания существует своя заражающая доза, которая колеблется от нескольких микроорганизмов до миллионов.

Передача возбудителей заболевания происходит или непосредственно от больного человека к здоровому человеку, или через различные предметы внешней среды. В организм человека патогенные микроорганизмы могут проникать различными путями:

- через дыхательные пути при вдыхании воздуха вместе с мельчайшими капельками слюны больного человека при его разговоре, кашле или чихании (грипп, корь, краснуха, скарлатина и др.);
- через рот: при проглатывании микробов с пищей или водой, загрязненной выделениями больных; через загрязненные предметы - столовую посуду, игрушки (острые кишечные инфекции - дизентерия, брюшной тиф, сальмонеллез, холера и другие; вирусный гепатит А);
- через кровососущих насекомых (вши, комары, клещи) - переносчиков инфекции (сыпной тиф, малярия, клещевой энцефалит);
- половым путем; в результате манипуляций, связанных с нарушением целостности кожных и слизистых покровов, таких как тату, маникюр, инъекции (ВИЧ-инфекция, вирусный гепатит В и С);
- через предметы личной гигиены, постельное белье, одежду (заразные кожные заболевания - чесотка, микроспория).

Источниками инфекционных заболеваний являются люди или

животные, выделяющие во внешнюю среду возбудителей инфекционных заболеваний.

Источники инфекции (зараженные люди) выделяют болезнетворные микробы при любой форме течения инфекции: при ярко выраженном заболевании, стертом течении, а также при бессимптомном течении (носительстве микроорганизмов).

Основная роль в распространении инфекционных заболеваний принадлежит больным людям. При типичном, особенно тяжелом течении инфекции, больной человек выделяет большое количество микробов, чему способствуют частый стул, рвота, кашель и другие патологические состояния.

При легкой и стертой форме заболевания, а также при носительстве микроорганизмов источники выделяют меньшее количество возбудителей, но могут представлять большую угрозу, так как в течение продолжительного времени они могут оставаться не выявленными и в связи со свободой передвижения и общения могут беспрепятственно заражать окружающих.

Очень часто бактерионосителями становятся лица, перенесшие заболевание в легкой форме и не лечившиеся. Бактерионосительство может длиться продолжительное время (иногда годами) и чаще возникает после перенесенных острых кишечных инфекций.

К острым кишечным инфекциям относятся следующие заболевания:

- бактериальные (дизентерия, сальмонеллез, иерсиниоз, брюшной тиф, паратифы А и Б, холера и другие);
- вирусные (ротавирусная, норовирусная, энтеровирусная кишечные инфекции и др.).

Возбудители этих заболеваний проникают в организм человека через рот, размножаются в кишечнике и выделяются в окружающую среду в огромных количествах с испражнениями.

В зависимости от того, как возбудитель попал в восприимчивый организм, выделяют 3 пути передачи: водный, пищевой, контактно-бытовой.

Пищевой путь возможен при употреблении продуктов питания, в которые попали болезнетворные микроорганизмы в процессе хранения, транспортировки, приготовления, реализации (молочные, мясные продукты, кондитерские изделия, немытые овощи, фрукты, зелень и др.).

Водный путь: легко заразиться острыми кишечными инфекциями при употреблении воды из открытых водоемов, колодцев; во время купания в реках, озерах при заглатывании воды.

Контактно-бытовой путь: кишечные микробы и вирусы могут попасть в организм человека при несоблюдении правил личной гигиены: через грязные руки, инфицированные предметы обихода, плохо вымытую посуду.

Профилактика кишечных инфекций включает простые правила гигиены:

- обязательное тщательное мытье рук с мылом перед приготовлением, приемом пищи и после посещения туалета;
- воду для питья употреблять кипяченную, бутилированную или из

питьевого фонтанчика с системой доочистки водопроводной воды;

- овощи и фрукты, в том числе цитрусовые и бананы употреблять только после мытья их чистой водой и ошпаривания кипятком;
- разливное молоко употреблять после кипячения;
- творог, приготовленный из сырого молока или развесной, лучше употреблять только в виде блюд с термической обработкой;
- все пищевые продукты следует хранить в чистой закрывающейся посуде;
- скоропортящиеся продукты сохранять в холодильниках в пределах допустимых сроков хранения;
- обязательны соблюдение чистоты в жилище, частое проветривание, ежедневное проведение влажной уборки;
- купаться в открытых водоемах в летний период года можно только в специально отведенных местах;
- на вокзалах, в аэропортах, местах массового отдыха при питье бутилированной, газированной воды использовать только одноразовые стаканчики.

Гнойничковые заболевания

Гнойничковые заболевания (пиодермии, пиодермиты) вызываются микроорганизмами, проникающими в верхние слои кожи. Неповрежденная кожа непроницаема для микроорганизмов. В большинстве случаев возбудителями пиодермии являются стрепто- или стафилококки или их сочетания, реже кишечная или синегнойная палочки, гонококки, пневмококки и др. Все гнойничковые заболевания разделяются на стрептодермии, стафилодермии и смешанные стрептостафилодермии. Хотя основными элементами сыпи при этих заболеваниях является гнойничок или островоспалительные узелки и узлы, различают более 20 12 разновидностей болезни. Диагноз устанавливается преимущественно на основании имеющихся высыпаний, анамнеза (истории заболевания).

Стрептококки и стафилококки являются постоянными обитателями кожи человека и вызывают заболевания лишь проникая внутрь кожи. При снижении местного или общего иммунитета организма человека они становятся более агрессивными и становятся более патогенными, т.е. способными вызвать заболевание. В таких случаях больной может стать источником заражения для других членов семьи или организованного коллектива, особенно среди детей.

Учитывая, что кожа является барьером между внутренней и наружной средой организма все причинные факторы гнойничковых заболеваний разделяют на внешние (экзогенные) и внутренние (эндогенные). Часто имеет значение сочетание и тех и других.

К внешним причинам относятся микротравмы кожи, загрязнение ее, перегревание или переохлаждение организма (у детей это происходит из-за несовершенства их терморегуляции).

К внутренним факторам или причинам пиодермии относятся

нарушения углеводного обмена (сахарный диабет), эндокринные расстройства (например недостаточная активность щитовидной железы), нарушения питания (дефицит белков, избыток углеводов, жиров), гиповитаминозы (особенно недостаток витаминов А и С), физиологические состояния, острые и хронические заболевания, например, хронический алкоголизм, онкологические заболевания, хронические инфекционные болезни и др., прием лекарств, снижающих защитные силы организма.

С целью предупреждения гнойничковых заболеваний необходимо:

1) своевременно лечить микротравмы кожи противомикробными средствами;

2) соблюдать правила гигиены, чистоты кожи, белья и одежды и т.д.;

3) избегать перегреваний и переохлаждений организма, (например, ношение одежды, соответствующей определенным погодным условиям);

4) рациональное, полноценное питание, соответствующее здоровому образу жизни, исключить злоупотребление алкоголем;

5) лечение заболеваний, снижающих сопротивляемость кожи инфекциям (например сахарный диабет).

6) с началом лечения необходимо сменить нательное, постельное белье, полотенце, одежду, соприкасающуюся с высыпаниями на коже, чтобы предупредить повторное заражение. Инфицированные предметы одежды и белья необходимо простирать с моющим средством и проутюжить. Игрушки больных детей вымыть с мылом.

7) своевременное лечение заболеваний, сопровождающихся зудом и расчесами (педикулез, чесотка, грибковые заболевания, атопический дерматит, экзема и др).

Пищевые отравления

Пищевые отравления – острые или подострые (редко хронические) не контагиозные заболевания (не заразные), возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной определенными видами микроорганизмов и (или) содержащей токсические для организма вещества микробной или немикробной природы.

Различают 3 группы пищевых отравлений:

1 - микробные

2 - немикробные

3 - не установленной этиологии.

Пищевые отравления микробной природы

Нозологическая форма	Этиологический фактор
<u>Токсикоинфекция</u> – это острое, нередко массовое, не контагиозное заболевание с явлениями кратковременного инфицирования организма условно-патогенными	**Энтеропатогенные серотипы Escherichia coli** **Бактерии рода Proteus:** Proteus

(реже патогенными) микроорганизмами и выраженной интоксикацией, связанное с поступлением в желудочно-кишечный тракт продуктов, массивно обсемененных живыми возбудителями и их токсинов, выделенных при размножении и гибели микробов.	vulgaris и Proteus mirabilis **Энтерококки:** Streptococcus pyogenes (группа А), Streptococcus feacalis и др. (группа D) **Спороносные анаэробы:** Clostridium perfringens (варианты А, D и С) **Спороносные аэробы:** Bacillus cereus (диарейная и токсикозоподобная формы) **Патогенные галлофилы:** Vibrio parahaemoliticus и Vibrio vulnificus **Другие бактерии:** Citrobakter, Hafnia, Klebsiella, Edwardsiella, Seratia, Aeromonas, Pseudomonas и др.
Токсикозы – это острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате развития специфического возбудителя: Бактериальные Микотоксикозы Фикотоксикозы	 **Бактериальные** токсины, вырабатываемые Staphylococcus aureus и Clostridium botulinum. **Микотоксины**, вырабатываемые микроскопическими грибами родов Aspergillus, Fusarium, Penicillium, Claviceps purpurea **Фикотоксины**, вырабатываемые морскими микроводорослями (динофлагеллаты)
Смешанной этиологии (микст)	Сочетание: Bacillus cereus + энтеротоксигенный стафилококк Staphylococcus aureus; Proteus vulgaris + энтеротоксигенный стафилококк Staphylococcus aureus

Пищевые отравления немикробной природы

Причинами пищевых отравлений немикробной природы могут быть традиционные растительные и животные источники продовольствия, естественным образом приобретшие ядовитые свойства, или аналогичное им по видовой принадлежности несъедобное сырье, использованное в питании по ошибке или незнанию. К этой же группе пищевых отравлений относятся острые или хронические заболевания, связанные с употреблением в пищу съедобных продуктов, содержащих выше регламентируемого уровня остаточные количества химических соединений природного или антропогенного происхождения.

Профилактика пищевых отравлений

- выявление среди работников пищевых производств больных и носителей патогенных и условно-патогенных форм микроорганизмов и своевременное лечение и санация их;
- тщательный санитарно-ветеринарный надзор за животными (особенно молодняком) с целью выявления больных животных;
- строгое соблюдение правил личной гигиены и санитарного режима на пищевом предприятии;
- исключение контакта и разделение потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- перевозка продуктов в специально предназначенном транспорте и таре;
- дезинфекция оборудования и инвентаря, борьба с насекомыми и грызунами;
- хранение продуктов и готовой пищи в условиях холода (не выше 6°С);
- реализация готовой пищи (1-х и 2-х блюд) при температуре выше 60°С, холодных закусок и напитков – ниже 14°С;
- строгое соблюдение сроков реализации продукции;
- достаточная термическая обработка пищевых продуктов.

Глистные заболевания (гельминтозы)

Глистные заболевания (гельминтозы) - это группа заболеваний, вызываемых паразитическими червями (гельминтами). На сегодняшний день известно более 250 возбудителей гельминтозов у человека; их них наиболее распространены около 50 видов. По данным Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) ежегодно в мире гельминтозами заболевает более 1 млрд. человек. Заражение гельминтозами может происходить пищевым, водным, контактно-бытовым путем. Жизненный цикл гельминтов включает стадии яйца, личиночных и половозрелых форм. В зависимости от локализации возбудителей в организме человека гельминтозы подразделяются на кишечные и внекишечные. В кишечнике человека наиболее часто паразитируют аскариды, власоглавы и острицы. Внекишечные гельминты могут обитать в печени, желчном пузыре, сосудах, мышцах, головном мозге, подкожной клетчатке и др. (свиной цепень, трихинелла, эхинококк и др.). Заражение гельминтозами происходит при несоблюдении правил личной гигиены, употреблении в пищу воды, фруктов,

овощей, загрязненных возбудителями гельминтозов, при контакте с загрязненной фекалиями почвой. Некоторые гельминты проникают в организм человека при употреблении в пищу зараженных мяса и рыбы, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу или достаточную термическую обработку. Гельминтозы имеют хроническое течение, сопровождаются истощением организма и снижением его естественных защитных сил. Клинические проявления гельминтозов разнообразны: повышение температуры тела, расстройство стула, боли в животе, сыпь на коже, мышечные боли, сухой кашель, быстрая утомляемость, раздражительность, снижение массы тела.

Основные меры профилактики глистных заболеваний:

- достаточная термическая обработка мяса, рыбы;
- защита пищевой продукции от мух;
- тщательное мытье проточной водой свежих овощей и фруктов;
- соблюдение правил личной гигиены (тщательное мытье рук после посещения туалета и перед началом работы, уход за ногтями).

Медицинские осмотры

Работники должны проходить медицинские осмотры, гигиеническое обучение и аттестацию в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.

Порядок проведения предварительных (при поступлении на работу) и периодических (в течение трудовой деятельности) обязательных медицинских осмотров, а также внеочередных медицинских осмотров работающих устанавливается Инструкцией о порядке проведения обязательных и внеочередных медицинских осмотров работающих, утвержденной Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 29 июля 2019 года № 74.

Лица, не прошедшие медицинский осмотр, гигиеническое обучение и аттестацию к производству продукции не допускаются.

Правила личной гигиены

Работники организации, участвующие в процессе производства, продажи, организации потребления, хранения продукции, должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Ежедневно перед началом смены уполномоченные работники организации должны проводить осмотры открытых поверхностей тела работников организации, непосредственно участвующих в процессе производства продукции и обслуживании покупателей на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых необходимо заносить в журнал.

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры тела и других симптомах заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации

организации и обратиться в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Администрация организации обязана обеспечить контроль за соблюдением требований личной гигиены работниками организации перед началом и в течение их работы.

Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства продукции, перед началом работы должны:

- снять ювелирные украшения, часы;
- подобрать волосы под косынку или колпак;
- надеть чистую санитарную одежду;
- вымыть руки теплой водой с жидким мылом и обработать средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки также следует:

- после каждого перерыва в работе;
- при переходе от одной операции к другой;
- после соприкосновения с загрязненными предметами;
- после посещения туалета дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

Запрещается входить в производственные помещения (цеха) организации без санитарной одежды.

Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе производства продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Замена санитарной одежды производится ежесменно и по мере загрязнения.

Обслуживающие работники (персонал (официанты, бармены и другие) должны работать в чистой форменной или санитарной одежде.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Хранение верхней и домашней одежды, личных вещей с санитарной одеждой запрещается.

В санитарно-бытовых помещениях должны быть созданы условия для сбора и хранения грязной санитарной одежды.

Стирка санитарной одежды должна производиться в организации централизованно.

3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Санитарные требования к оборудованию, посуде, инвентарю. Режимы санитарной обработки технологического оборудования, инвентаря, столовой и кухонной посуды. Точки эпидемического риска на предприятиях общественного питания

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания

Производственные, вспомогательные (в том числе складские) помещения (цеха), помещения для покупателей, санитарно-бытовые помещения (в том числе туалеты) организации должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к процессам производства (изготовления) продукции.

Производственные, вспомогательные (в том числе складские) помещения (цеха), санитарно-бытовые помещения (в том числе туалеты) организации должны содержаться в чистоте.

Текущая уборка должна проводиться ежедневно и по мере необходимости с использованием моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Не реже одного раза в месяц должна проводиться генеральная уборка и дезинфекция помещений организации.

Набор помещений организации, производственная мощность, планировочные решения должны соответствовать:

- формам и методам обслуживания;
- организации производственного процесса: приготовлению, отпуску продукции, исходным продуктам, на основе которых работает организация.

Взаимное расположение технологических зон организации должно предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, обеспечивающую безопасность продукции.

Все производственные, вспомогательные (в том числе складские) помещения (цеха), санитарно - бытовые помещения (в том числе туалеты) организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Разделка мяса (туши, полутуши, четвертины), обработка неочищенных и немытых клубней и корнеплодов допускается только в отдельных специальных помещениях. В организациях допускается ведение технологических процессов в одном производственном помещении с выделением отдельных технологических зон и обеспечением поточности этих технологических процессов, при использовании в качестве сырья полуфабрикатов.

При осуществлении в таких организациях разделки мяса (туши, полутуши, четвертины), использовании в производстве неочищенных и немытых клубней и корнеплодов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

Для приготовления блюд в присутствии покупателя в обеденном зале организации необходимо наличие соответствующего рабочего места с обеспечением его подключения к системам водоснабжения и водоотведения.

Не допускается наличие в производственных помещениях (цехах) и складских помещениях организации комнатных растений, зеркал и других не связанных с технологическим процессом предметов.

Поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов, быть доступными для проведения мытья, дезинфекции. Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

Конструкция и отделка потолков организации должны предотвращать осыпание частиц отделочных материалов.

Наличие плесени на потолке и стенах организации не допускается.

Ремонт производственных, вспомогательных (в том числе складских) помещений (цехов), помещений для покупателей, санитарно-бытовых помещений (в том числе туалетов) организации следует производить по мере необходимости.

Проведение ремонтных работ в производственных помещениях (цехах) и складских помещениях организации без остановки производства продукции запрещается.

Запрещается хранение ремонтных частей и мелких запасных деталей на рабочих местах в производственных помещениях (цехах) организации.

Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений должен быть раздельным (для обеденных залов, для производственных помещений (цехов), для цехов по обработке сырых овощей, для цехов по обработке мяса, для кондитерских цехов), маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме.

Уборочный инвентарь для уборки туалетов должен иметь отличительную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь, емкости после удаления пищевых отходов должны:

- промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;
- просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном месте.

Для санитарной обработки уборочного инвентаря и емкостей для пищевых отходов в организации должно быть выделено место или помещение с подводкой горячей и холодной воды и сливом в систему водоотведения.

Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться промаркированные емкости в исправном состоянии и обеспеченные мешкамивкладышами.

Хранение средств дезинфекции, моющих и чистящих средств в организации должно осуществляться в специально отведенных местах (включая полки, стеллажи).

Запрещается хранить средства дезинфекции, моющие и чистящие средства вместе с продукцией, упаковочными материалами.

Все поверхности производственных помещений (цехов), вспомогательных (в том числе складских), санитарно-бытовых помещений (в том числе туалетов) организации должны быть изготовлены из гладких,

нетоксичных материалов, устойчивых к коррозии, подвергающихся мойке и дезинфекции, поддерживаться в исправном состоянии и содержаться в чистоте.

Окна, межоконное пространство, остекленная поверхность, светильники должны содержаться в чистоте.

Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны очищаться по мере необходимости.

Не разрешается располагать туалеты над производственными помещениями организации.

Туалеты не должны выходить в производственные помещения (цеха), должны быть оборудованы вешалками для санитарной одежды в тамбуре, оснащенном умывальными раковинами для мытья рук.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена специальная табличка с надписью, указывающей на необходимость снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

В производственных, вспомогательных помещения (цехах) и санитарно - бытовых помещениях (в том числе туалетах) организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий в организации должна быть исключена возможность контакта дезинсекционных и дератизационных препаратов с продукцией, оборудованием, тарой, упаковочным материалом.

Дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно Санитарным нормам и правилам, а также техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий, с использованием препаратов, разрешенных к применению.

Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, посуде, инвентарю

Содержание и эксплуатация оборудования организации должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к оборудованию организации и технологии производства, и инструкциям по эксплуатации (руководствам, паспортам) изготовителя оборудования.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в организации, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для применения при контакте с пищевыми продуктами.

Поверхности оборудования, инвентаря, тары, посуды должны иметь гладкую поверхность, без щелей, дефектов, зазоров, выступающих болтов или заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку.

При осуществлении общественного питания вне организации количество столовой посуды и столовых приборов комплектуется в соответствии с количеством порций для однократного применения.

Расстановка оборудования в организации должна обеспечивать последовательность (поточность) технологического процесса.

Оборудование в организации должно быть в исправном состоянии.

Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после проведения его санитарной обработки.

Не допускается использование в организации емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

При измельчении сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов должны соблюдаться последовательность данных процессов с проведением мойки технологического оборудования и инвентаря или использоваться раздельное оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы.

Оборудование, тара, стеллажи, инвентарь, посуда должны храниться в чистом виде. Производственные столы должны быть маркированы с указанием назначения и использоваться в соответствии с маркировкой.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) должен закрепляться за каждым производственным помещением (цехом, участком) организации и иметь любую цветовую или любую буквенную маркировку в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

Механическая мойка столовой, стеклянной и кухонной посуды, столовых приборов (далее – посуда) и инвентаря должна производиться в соответствии с инструкциями по эксплуатации посудомоечных машин.

Оснащенность моечными ваннами для мытья посуды и инвентаря ручным способом должна обеспечивать возможность механического удаления остатков пищи, мытья с добавлением моющих средств, ополаскивания и просушивания.

Для кофеен, мини-кафе допускается иметь одну моечную ванну при наличии умывальной раковины для мытья рук работников организации.

В организациях, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться.

При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, одноразовой посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

В организации должна быть разработана и выполняться инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Обязательно наличие инструкции в местах ручной мойки посуды и инвентаря.

Чистая посуда и инвентарь в организации должны храниться на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола.

Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается.

Инвентарь для мытья посуды и инвентаря после окончания работы должен очищаться, промываться в горячей воде с использованием моющих средств, просушиваться и храниться в специально выделенном месте.

Подносы для покупателей организации после каждого использования должны протираться чистыми салфетками.

По окончании работы подносы должны промываться горячей водой с добавлением моющих средств и средств дезинфекции, ополаскиваться теплой проточной водой и высушиваться.

Чистые подносы должны храниться отдельно от использованных подносов в специально отведенных местах.

Уборка обеденных столов производится после каждого приема пищи посетителем.

Мытье оборотной тары в организации должно производиться в специально выделенных помещениях (участках), оборудованных ваннами или моечными машинами, стеллажами для сушки и хранения чистой тары.

Понятия дезинфекция, дезинсекция, дератизация.

Дезинфекционные мероприятия – мероприятия по снижению или уничтожению возбудителей инфекционных заболеваний на абиотических объектах внешней среды.

Дезинсекционные мероприятия – мероприятия, направленные на уничтожение или сокращение численности синантропных насекомых.

Дератизационные мероприятия – мероприятия, направленные на уничтожение или сокращение численности синантропных грызунов.

Санитарно-эпидемиологические требования к проведению вышеуказанных мероприятий определены санитарными нормами и правилами «Требования к порядку проведения дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных мероприятий», утвержденных постановлением Министерством здравоохранения Республики Беларусь 21.03.2013 № 24.

Режимы санитарной обработки торгового оборудования, инвентаря, тары

Мытье торгового инвентаря ручным способом в организации должно производиться в следующем порядке:

- механическое удаление остатков пищевой продукции с торгового инвентаря;
- мытье торгового инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°С;
- ополаскивание торгового инвентаря горячей проточной водой при температуре не ниже 65 °С;
- просушивание торгового инвентаря на специальных полках или решетках.

Санитарная обработка торгового оборудования и тары проводится в соответствии с инструкцией, разработанной и утвержденной руководителем организации.

Точки эпидемического риска на предприятиях общественного питания

Входной контроль поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.

Контроль на этапе хранения и реализации пищевых продуктов.

Контроль на этапе приготовления блюд.

Контроль на этапе хранения и реализации готовых блюд.

Контроль санитарно-технического состояния производственных помещений.

Контроль санитарно-противоэпидемического режима на предприятии.

Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом.

4. Правила приемки продуктов питания. Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания. Условия транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов. Понятия о сроках годности и сроках хранения продуктов питания. Основные признаки недоброкачественности продуктов питания. Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания. Требования к маркировке продуктов питания. Санитарные требования к кулинарной обработке продуктов питания. Наличие и ведение документации. Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом и мягкого мороженого на предприятиях общепита.

Правила приемки продуктов питания

Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, а также техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, материалов и изделий, сопровождаться документами о качестве и безопасности.

В организацию запрещается принимать:

- пищевую продукцию без документов о качестве и безопасности, а также несоответствующую требованиям ТНПА;
- пищевую продукцию без наличия маркировки (этикеток, товарных ярлыков, листков-вкладышей) с информацией, наносимой в соответствии с требованиями законодательства, позволяющей ее идентифицировать при приемке;
- дефростированную и повторно замороженную пищевую продукцию;
- пищевую продукцию с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
- пищевую продукцию домашнего изготовления; мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые (кроме некультивируемых съедобных соленых, маринованных, консервированных грибов промышленного изготовления);

- иную продукцию, на которую установлены ограничения в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Условия транспортировки, хранения и реализации пищевых продуктов

Все поступающее в организацию продовольственное сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, а также другим техническим нормативным правовым актам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции (далее – ТНПА), материалов и изделий, сопровождаться документами о качестве и безопасности.

Продукция выпускается в обращение при ее соответствии ТНПА, действие которых на нее распространяется.

Транспортировка продукции должна осуществляться при наличии санитарно – гигиенического заключения по результатам государственной санитарно-гигиенической экспертизы деятельности по транспортировке, при соблюдении условий транспортировки, установленных изготовителем продукции, а в случае их отсутствия – при соблюдении условий хранения, установленных изготовителем.

При использовании транспортных средств для перевозки (транспортирования) одновременно различной продукции либо пищевой продукции и иных грузов, необходимо обеспечить условия, исключающие их соприкосновение, загрязнение и изменение органолептических свойств продукции.

Внутренняя поверхность грузовых отделений транспортных средств и контейнеров должна быть выполнена из нетоксичных материалов, обеспечивающих возможность проведения очистки и мойки.

Грузовые отделения транспортных средств должны быть чистыми.

Работники, сопровождающие продукцию в пути следования и выполняющие ее погрузку и выгрузку, должны пользоваться санитарной одеждой и иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

При хранении и реализации продукции должны соблюдаться условия ее хранения (продажи) и срок годности, установленные изготовителем, правила товарного соседства (запрещается совместное хранение неупакованной сырой и неупакованной готовой к употреблению продукции).

При совместном хранении на полках, стеллажах продовольственного сырья и полуфабрикатов с готовой пищевой продукцией последняя должна располагаться выше остальной продукции.

Запрещается хранить пищевую продукцию в помещениях, не предназначенных для этих целей.

В организации продукция должна храниться в таре изготовителя, при необходимости – перекладываться в чистую производственную тару с сохранением этикетки до конца реализации.

Пищевые добавки должны применяться в соответствии с Санитарными нормами и правилами, устанавливающими требования к качеству и безопасности пищевых добавок.

Пищевые добавки должны храниться в условиях, исключающих риск загрязнения и порчи, в таре изготовителя, не допускается пересыпать (переливать) пищевые добавки в другую тару для складского хранения.

Не допускается совместное хранение продукции испорченной, подозрительной по качеству, с истекшим сроком годности, изъятой из обращения с доброкачественной продукцией.

Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры. При наличии в холодильном оборудовании встроенного термометра дополнительное оснащение приборами контроля температуры не требуется.

При хранении готовой продукции вне зоны раздачи запрещается оставлять инвентарь (ложки, лопатки, черпаки и другой инвентарь) в таре с продукцией.

Хранение продукции должно осуществляться на высоте не менее 0,15 м от пола.

Складские помещения, где требуются специальные требования к микроклимату, оборудуются средствами контроля температурно-влажностного режима.

При приготовлении блюд должны использоваться яйца мытые и дезинфицированные с соответствующей маркировкой.

Необработанные яйца, используемые для приготовления блюд (кроме яйца отварного), должны обрабатываться в отведенном месте (допускается организация обработки на участке или в помещении для сырой продукции) в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

- теплым 1-2% раствором питьевой или кальцинированной соды;
- раствором средства дезинфекции, соответствующего требованиям законодательства Республики Беларусь, согласно инструкции по его применению.

Яйцо, используемое для приготовления яйца отварного, обрабатывается только в первой ёмкости, с последующим ополаскиванием проточной водой.

Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных помещениях не допускается.

Для приготовления яичницы-глазуньи должно использоваться яйцо диетическое (с момента даты выработки которого прошло не более семи суток).

В организации разрешается замораживание вторых блюд, гарниров, кулинарных изделий и полуфабрикатов с применением технологии шоковой заморозки при наличии соответствующих условий для ее выполнения.

Организации, которые используют замороженную продукцию, должны иметь помещения и (или) оборудование (инвентарь) для разморозки.

Готовые супы и горячие блюда должны находиться на мармите или горячей плите не более 3 часов с момента приготовления. Холодные закуски, молочные, кисломолочные продукты и напитки должны выставляться в охлаждаемый прилавок-витрину и продаваться в течение установленного срока годности.

Продажа кулинарной продукции вне организации должна осуществляться при наличии документов о качестве и безопасности и маркировки в соответствии с требованиями законодательства.

Для раздачи и организации потребления готовых блюд в организации должна использоваться чистая, сухая посуда и столовые приборы (в том числе одноразового использования). Повторное использование одноразовой посуды и столовых приборов запрещается.

В организации запрещается: изготовление продукции при отсутствии возможности обеспечения соблюдения требований технологических режимов; обращение продукции с истекшим сроком годности, недоброкачественной и (или) подозрительной по качеству, с признаками порчи; переливание из потребительской тары кисломолочных напитков, соков, напитков в кухонную посуду для порционирования; изготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре; изготовление сушеной и вяленой рыбы; изготовление сушеных грибов; обращение продукции, упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак, который должен собираться в специальную емкость с крышкой и соответствующей маркировкой).

Выработка мягкого мороженого в организации должна осуществляться в помещении для восстановления молочной смеси. Продажа должна осуществляться только в местах его изготовления. Изготовление мягкого мороженого должно осуществляться непосредственно перед отпуском.

Для выработки мягкого мороженого должны использоваться восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов молочных смесей (далее – КМС). Для восстановления смеси должна использоваться свежекипяченая питьевая вода или питьевая вода в емкостях промышленного производства. Сухая смесь или КМС должны восстанавливаться по мере реализации мягкого мороженого. Допускается хранение восстановленной смеси (в случае необходимости) при температуре не выше 6°С не более 18 часов с момента изготовления.

Во вскрытой таре сухие смеси хранятся в соответствии с маркировкой, но не более 20 суток. КМС должны храниться в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше не более 30 суток.

Изготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в организации и обеспечении соблюдения следующих требований: наличие помещения (павильона), подключенного к сетям водоснабжения и водоотведения, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов (при разовых и сезонных выездах допускается использование привозной питьевой воды); наличие условий для обработки

инвентаря, тары; использование для жарки пищевых продуктов древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска пищевых продуктов одноразовой посуды и столовых приборов; осуществление жарки пищевых продуктов непосредственно перед их реализацией; наличие у работников медицинской справки о состоянии здоровья, выданной в соответствии с законодательством Республики Беларусь; наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены; обслуживание не менее чем двумя работниками организации для работы с продовольственным сырьем и полуфабрикатами, приготовлением блюд и отпуска продукции.

При осуществлении общественного питания вне организаций по заказам вскрытие потребительских упаковок с продукцией, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении (палатке), расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия.

Комплектование контейнеров и тележек продукцией начинается не ранее, чем за 3 часа до начала мероприятия.

При необходимости транспортировки готовых блюд они должны доставляться в чистых термосах, термоконтейнерах или в специально выделенной посуде с плотно закрывающимися крышками.

Доставка готовых блюд непосредственно покупателю должна осуществляться при наличии потребительской упаковки и транспортной упаковки (контейнера, бокса, термоконтейнера и других аналогичных емкостей). Транспортная упаковка должна быть чистой.

Доставка готовых блюд для обслуживания мероприятий должна производиться в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, имеющих маркировку в соответствии с требованиями законодательства.

В полевых условиях должны быть созданы условия для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены (питьевая вода для мытья рук, наличие мыла, разовых полотенец).

Продукция, изъятая из обращения, подлежит учету, обязательной ее идентификации, и должна до утилизации или уничтожения храниться изолировано.

Пищевые отходы в организации должны собираться в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами, очищаемые по мере наполнения, но не более двух третей объема, своевременно удаляться из помещений организации.

Срок годности и срок хранения продуктов питания

Срок годности продуктов питания – это интервал времени, в течение которого товар сохраняет свои физико-химические и органолептические свойства, и его можно употреблять в пищу без риска для здоровья.

Срок хранения пищевых продуктов — период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения

сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе. Истечение срока хранения не означает, что продукт не пригоден для использования по назначению.

Основные признаки недоброкачественности продуктов питания

Мясо. Наличие слизи на поверхности, цвет на разрезе серый или зеленоватый, консистенция мягкая, запах неприятный. Если мясо замороженное, прежде чем его положить в холодильник или оттаивать, запах можно проверить также путем погружения нагретого ножа в толщу мяса. Неприятный запах свидетельствует о недоброкачественности продукта. Следует обращать внимание на наличие посторонних включений в мышечную ткань мяса (белесоватые пузырьки могут свидетельствовать о финнозе мяса).

Рыба. Признак недоброкачественности свежей рыбы - наличие слизи, неприятного запаха, плесени, пораженность рыбы гельминтами; у соленой рыбы - появление ржавчины, красного налета, загар (потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника, сопровождающееся неприятным запахом), наличие в жабрах или чешуе рыбы личинок мухи, дряблая консистенция; у вяленной рыбы признаком недоброкачественность может послужить влажная, липкая поверхность, запах затхлости, мягкое мясо мышц, запах окислившегося жира.

Молоко. Пороки молока - слизистая, творожная, бродящая, водянистая, песчанистая консистенция свидетельствует о загрязнении молока микрофлорой, примесью молозива, заболевании животных. Прогорклый вкус возникает у молока под действием солнечных лучей или загрязнений микрофлорой. При развитии молочнокислых бактерий быстро нарастает кислотность, молоко сквашивается (становится кислым).

Яйцо. Яйца с загрязнением, боем (поврежденной скорлупой, миражные (изъятые из инкубатора неоплодотворенные яйца), с дефектами: «красюк» (смешивание желтка с белком образуется при длительном хранении яиц, при овоскопировании таких яиц видна масса желтоватого цвета), «выливка» (смешивание желтка и белка), «малое пятно» «тумак» (яйцо не прозрачное, из-за образования на подскорлупных пленках плесени различных цветов), с кровяными пятнами и кольцами (это оплодотворенное яйцо с развитием зародыша, которое хранилось при транспортировке с повышенной температурой), «запашистые» с посторонними запахами.

Плоды, фрукты, овощи. Загнившие, испорченные, с нарушением целостности кожуры овощи и фрукты. Поломанные, поврежденные, увядшие, морщинистые, раздавленные, поврежденные грызунами, подмороженные овощи. Позеленевший картофель.

Хлебобулочные изделия. Мякиш должен быть пропеченный, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость развитая, без пустот и уплотнений, без комочков и следов непромеса. Цвет – от светло-желтого до коричневого (для изделий из пшеничной муки); от светло – до темно-коричневого (для изделий пшенично-гречневой, ржаной муки). Вкус и запах

– свойственный виду изделий - с привку. В изделиях не допускаются признаки болезней и плесени, посторонние включения и хруст от минеральной примеси.

Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания

Транспортировка скоропортящейся и особо скоропортящейся пищевой продукции должна осуществляться специализированным охлаждаемым или изотермическим транспортным средством.

Реализация в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети скоропортящейся пищевой продукции при отсутствии холодильного оборудования запрещается.

Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть дополнительно оборудованы холодильным оборудованием для ее хранения.

Хранение скоропортящейся, замороженной и особо скоропортящейся пищевой продукции в условиях охлаждения должно обеспечиваться во всех помещениях организации.

Требования к маркировке пищевой продукции

Требования к пищевой продукции в части ее маркировки установлены в Техническом регламенте Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», СТБ 1100-2007 «Пищевые продукты. Информация для потребителя».

Маркировка упакованной пищевой продукции должна содержать следующие сведения:

1) наименование пищевой продукции;

2) состав пищевой продукции

3) количество пищевой продукции;

4) дату изготовления пищевой продукции;

5) срок годности пищевой продукции;

6) условия хранения пищевой продукции. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;

7) наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя - изготовителя пищевой продукции, а также в случаях - наименование и место нахождения уполномоченного изготовителем лица, наименование и место нахождения организации-импортера или фамилия, имя, отчество и место нахождения индивидуального предпринимателя-импортера;

8) рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить

вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;

9) показатели пищевой ценности пищевой продукции;

10) сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов;

11) единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Санитарные требования, предъявляемые к кулинарной обработке продуктов питания

Все этапы технологического процесса должны осуществляться в соответствии с технологической документацией, разработанной и утвержденной в установленном законодательством Республики Беларусь порядке, и с соблюдением требований Санитарных норм и правил.

Приготовление кулинарных изделий в грилях, пароконвектоматах, в микроволновой печи должно осуществляться в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования.

Производство кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, для дальнейшей их реализации через торговую сеть должно осуществляться с соблюдением требований санитарных норм и правил в зависимости от вида производства и производимой продукции.

При изготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий, кулинарной продукции, в том числе полуфабрикатов, должна быть обеспечена прослеживаемость .

Кулинарная продукция должна готовиться партиями по мере ее спроса и реализации. Запрещается смешивание свежеприготовленных пищевых продуктов с остатками пищевых продуктов от предыдущего дня.

В организациях допускается обработка птицы на столе, предназначенном для мяса, с использованием отдельного разделочного инвентаря, очередности обработки и последующей дезинфекции поверхности стола после завершения работы с мясом птицы.

Перемешивание нарезанных ингредиентов для приготовления холодных закусок должно производиться инвентарем (ложками, лопатками и другими). Перемешивание нарезанных ингредиентов руками запрещается.

При составлении меню двух-трех-разового питания для организованных коллективов, закрытых учреждений одноименные блюда и гарниры не должны включаться в течение двух дней подряд.

Приготовление блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, сервировка, порционирование и выдача блюд должны осуществляться работниками организации с использованием одноразовых перчаток.

При жарке изделий во фритюре должно использоваться специализированное оборудование. При этом должен осуществляться производственный контроль качества фритюрных жиров.

Общая продолжительность непрерывного использования одной порции фритюра при температуре обжарки +160°С должна составлять не более 12 ч, при периодическом использовании – должно осуществляться не более 7 жарок при условии его доброкачественности по органолептическим показателям, после чего фритюрный жир утилизируется, либо рассчитываться в соответствии с инструкцией по используемому специализированному оборудованию.

Через 6 часов от начала жарения контролируют доброкачественность жира. Использование фритюра с признаками измененных органолептических показателей (вкус, цвет, запах) не допускается.

Наличие и ведение технологической документации

Технологическая документация должна вестись в соответствии с утвержденными формами и заполняться своевременно.

Требования к раздаче блюд, отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

Отпуск хлеба, выпечных кондитерских и хлебобулочных изделий в торговых объектах организаций мелкорозничной (торговой) сети осуществляется только в упакованном виде.

Отпуск покупателям пищевой продукции, случайно упавшей на пол или загрязненной по иным причинам (санитарный брак), запрещается.

Отпуск плодоовощной переработанной пищевой продукции, не упакованной в герметичную тару, должен проводиться раздельно от реализации сырых овощей и фруктов с использованием специального инвентаря (ложки, вилки, щипцы и другие).

Запрещается отпуск пищевой продукции в грязную тару покупателя и печатную макулатуру.

Санитарные требования к выработке кондитерских изделий и мягкого мороженного на предприятиях общепита

Производство кондитерских изделий для дальнейшей их реализации через торговую сеть должно осуществляться с соблюдением требований Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания» утвержденные постановлением МЗ РБ от 10.02.2017 № 12 (в редакции постановления МЗ РБ от 03.03.2017 № 20), а также требований санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для организаций, осуществляющих производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий», утвержденных Постановлением МЗ РБ от 24.08.2012 № 130.

При изготовлении кондитерских изделий должна быть обеспечена прослеживаемость.

Выработка мягкого мороженого в организации должна осуществляться в помещении для восстановления молочной смеси. Продажа должна

осуществляться только в местах его изготовления. Изготовление мягкого мороженого должно осуществляться непосредственно перед отпуском.

Для выработки мягкого мороженого должны использоваться восстановленные смеси, приготовленные из сухих смесей или концентратов молочных смесей (далее – КМС). Для восстановления смеси должна использоваться свежекипяченая питьевая вода или питьевая вода в емкостях промышленного производства. Сухая смесь или КМС должны восстанавливаться по мере реализации мягкого мороженого. Допускается хранение восстановленной смеси (в случае необходимости) при температуре не выше 6°С не более 18 часов с момента изготовления.

Во вскрытой таре сухие смеси хранятся в соответствии с маркировкой, но не более 20 суток. КМС должны храниться в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше не более 30 суток.

5. Здоровый образ жизни. Принципы здорового образа жизни, пути формирования. Профилактика ВИЧ/СПИД.

Здоровый образ жизни (ЗОЖ) – образ жизни человека, направленный на улучшение и сохранение здоровья с помощью соответствующих компонентов.

Основные компоненты здорового образа жизни.

Физическая активность. Рекомендуемая минимальная физическая активность – 30 мин в день. Старайтесь больше двигаться, каждое утро делать зарядку, ходить на работу пешком, не пользоваться лифтом.

Правильное питание. Используйте сбалансированный и разнообразный рацион. Постарайтесь ограничить количество соли и сахара, питайтесь дробно и часто, не переедайте, соблюдайте питьевой режим.

Режим дня. Старайтесь обеспечить здоровый и полноценный сон (6-8 часов в сутки), прием пищи в одно и то же время.

Отказ от вредных привычек (курение, наркотики, злоупотребление алкоголем и чрезмерное использование гаджетов) поможет избежать различных заболеваний, сохранить молодость и умственную активность.

Личная гигиена включает в себя чистку зубов, регулярные водные процедуры. Поддерживайте в чистоте предметы личной гигиены, одежду, обувь и чистоту в доме.

Положительный эмоциональный настрой (уменьшение стрессов и позитивное мышление) благоприятно сказываются на работоспособности и здоровье. Заботьтесь о себе, найдите интересное хобби, общайтесь с приятными людьми.

Профилактика ВИЧ/СПИД.

ВИЧ-инфекция – инфекционный процесс в организме человека, вызываемый вирусом иммунодефицита человека, характеризующийся медленным течением, поражением иммунной и нервной систем, с последующим развитием на этом фоне оппортунистических (сопутствующих) инфекций, новообразований, приводящих инфицированного ВИЧ к летальному исходу.

СПИД (синдром приобретенного иммунодефицита) – терминальная стадия ВИЧ-инфекции, наступающая в большинстве случаев через весьма длительный период от момента заражения вирусом.

Единственным источником заражения является ВИЧ- инфицированный человек на всех стадиях заболевания.

Существует три основных пути передачи инфекции:

- Парентеральный путь (через кровь) — заражение происходит при инъекционном введении инфицированных наркотических веществ, использовании нестерильных игл и шприцев, при переливании зараженной крови, через необеззараженные инструменты для гигиенических процедур.
- Половой путь - заражение происходит при половом контакте с ВИЧ-инфицированным
- Вертикальный, или внутриутробный путь - вирус передается от инфицированной матери ребенку во время беременности, родов, кормления грудью.

Высокая концентрация вируса, способная заразить здоровый организм, содержится в крови, в сперме, в вагинальном секрете. В моче, слюне, слезах он содержится в низких концентрациях и в малых объемах не опасен.

ВИЧ - не передается

- при дружеских поцелуях;
- при рукопожатиях;
- при кашле, чихании;
- через посуду, одежду, бельё;
- при посещении бассейна, сауны, туалета;
- при укусах насекомых.

Специфических средств профилактики ВИЧ-инфекции в настоящее время в мире не существует. Поэтому защита от этой страшной болезни в подавляющих случаях всецело зависит от поведения и образа жизни самого человека.

Главным условием сохранения здоровья и предупреждения заражения является нравственная чистота и верность избранному спутнику жизни.

Всегда и везде пользоваться только личными предметами гигиены (зубные щетки, бритвы, лезвия и т.д.).

Избегать случайных половых связей; в случае возникновения таковых - обязательно пользоваться презервативом.

Не иметь половых связей с людьми, употребляющими наркотики.

Приучать себя и своего партнера систематически и правильно пользоваться презервативом; это поможет снизить вероятность заражения СПИДом, предохранит от венерических заболеваний и нежелательной беременности.

Не употреблять наркотические препараты.

6. Аттестация