МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

ПО ГИГИЕНИЧЕСКОМУ ОБУЧЕНИЮ

для работников продовольственной торговли

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 продовольственной торговли. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Режимы санитарной обработки торгового оборудования, инвентаря, тары. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям продовольственной торговли. Точки эпидемического риска на предприятиях торговли

4. Правила приемки, хранения и реализации продуктов питания. Понятия о сроках годности и сроках хранения продуктов питания. Основные признаки недоброкачества продуктов питания. Санитарные правила по возврату кондитерских изделий из торговой сети. Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания. Требования к маркировке продуктов питания. Санитарные требования, предъявляемые к отпуску продуктов питания. Упаковочные материалы. Наличие и ведение документации. Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке продуктов питания

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 организаций, осуществляющих торговлю пищевой продукцией», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 августа 2012 г. № 132.

Санитарными нормами и правилами «Требования к осуществлению торговли на рынках продовольственным сырьем и пищевыми продуктами», утвержденными постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 23 октября 2018 г. № 80.

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 (носителем 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 В, 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, невымытые 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 кипяченую, бутилированную или из питьевого фонтанчика с системой доочистки водопроводной воды;
- овощи и фрукты, в том числе citrusовые 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).

б) 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
Токсикоинфекция – это острое, нередко массовое, не контагиозное	Энтеропатогенные серотипы

<p>заболевание с явлениями кратковременного инфицирования организма условно-патогенными (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.</p>	<p>Escherichia coli</p> <p>Бактерии рода Proteus: Proteus vulgaris и Proteus mirabilis</p> <p>Энтерококки: Streptococcus pyogenes (группа А), Streptococcus feacalis и др. (группа D)</p> <p>Спороносные анаэробы: Clostridium perfringens (варианты А, D и С)</p> <p>Спороносные аэробы: Bacillus cereus (диарейная и токсикозоподобная формы)</p> <p>Патогенные галлофилы: Vibrio parahaemoliticus и Vibrio vulnificus</p> <p>Другие бактерии: Citrobakter, Hafnia, Klebsiella, Edwardsiella, Seratia, Aeromonas, Pseudomonas и др.</p>
<p>Токсикозы – это острые заболевания, возникающие при употреблении пищи, содержащей токсины, накопившиеся в результате развития специфического возбудителя:</p> <p>Бактериальные</p> <p>Микотоксикозы</p> <p>Фикотоксикозы</p>	<p>Бактериальные токсины, вырабатываемые Staphylococcus aureus и Clostridium botulinum.</p> <p>Микотоксины, вырабатываемые микроскопическими грибами родов Aspergillus, Fusarium, Penicillium, Claviceps purpurea</p> <p>Фикотоксины, вырабатываемые морскими микроводорослями (динофлагеллаты)</p>
<p>Смешанной этиологии (микст)</p>	<p>Сочетание:</p> <p>Bacillus cereus + энтеротоксигенный стафилококк Staphylococcus aureus;</p>

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°C);
- реализация готовой пищи (1-х и 2-х блюд) при температуре выше 60°C, холодных закусок и напитков – ниже 14°C;
- 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 болеет 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

Личная гигиена – это совокупность гигиенических норм и правил поведения, способствующих предупреждению заболеваний, сохранению и укреплению здоровья, поддержанию высокой трудоспособности.

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) организации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.

Работники организации обязаны сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в его семье.

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

надеть чистую санитарную одежду;

подобрать волосы под косынку или колпак;

двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

После каждого перерыва в работе работники организации, непосредственно участвующие в процессе обращения пищевой продукции, должны проводить обработку кожи рук антисептиком.

Во избежание попадания посторонних предметов в пищевую продукцию запрещается:

вносить и хранить в производственных и вспомогательных помещениях организации мелкие стеклянные и металлические предметы;

застегивать санитарную одежду булавками, иглками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другие).

Запрещается входить в производственные помещения организации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.

Каждый работник организации, непосредственно участвующий в процессе обращения пищевой 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.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны производиться в организации централизованно. Запрещается производить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

Совместное хранение санитарной одежды, спецодежды и личной одежды работников организации не допускается.

Слесари, электромонтеры и другие работники организации, занятые ремонтными работами в производственных помещениях организации, должны:

соблюдать правила личной гигиены;

работать в производственных помещениях организации в санитарной одежде;

принимать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в пищевую продукцию.

При выходе работников организации из производственных помещений на территорию организации и посещения бытовых помещений организации (туалетов, организаций общественного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Особенно тщательно работники организации должны следить за чистотой рук. Ногти на руках должны быть коротко острижены и не покрыты лаком.

Мыть руки следует:
перед началом работы;
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 курить в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этой цели.

3. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий продовольственной торговли. Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации. Режимы санитарной обработки торгового оборудования, инвентаря, тары. Санитарные требования, предъявляемые к предприятиям продовольственной торговли. Точки эпидемического риска на предприятиях торговли.

Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий продовольственной торговли

Все производственные, вспомогательные и бытовые помещения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Располагать машинные отделения, холодильные камеры, грузоподъемники организации непосредственно под жилыми помещениями или рядом с ними запрещается.

Система холодоснабжения организации путем выносного или центрального холода не должна вызывать в жилых помещениях превышение допустимых уровней шума и вибрации.

Разгрузочные платформы организации должны быть оборудованы: навесами для защиты пищевой продукции от атмосферных осадков; подводкой воды для мытья разгрузочной платформы.

Организации, при наличии в них специализированных отделов, должны иметь следующие изолированные и специально оборудованные помещения для подготовки пищевой продукции к реализации: помещения для подготовки гастрономических, молочно-жировых продуктов, рыбы, овощей, которые должны быть максимально приближены к загрузочным помещениям и местам реализации и не должны быть проходными.

В случае реализации организацией мяса, поставляемого тушами, полутушами, четвертинами, отрубями должно быть выделено помещение разрубочной для мяса, с установкой в нем моечной ванны и дополнительного холодильника.

Организации, площадью до 50 м² должны иметь следующий минимальный набор помещений: торговый зал; склад с участком по подготовке пищевой продукции к продаже; комната работников (заведующего); туалет для работников (в не канализованной и частично канализованной местности может оборудоваться надворный туалет).

Комната работников (заведующего) может совмещаться со складом, при этом площадь склада должна составлять не менее 10 м².

При торговле свежей рыбой и рыбной продукцией для их хранения должны быть предусмотрены отдельные холодильники.

В организациях, работающих по типу самообслуживания, необходимо предусматривать отдельные фасовочные помещения для групп пищевой продукции. Фасовочные помещения организации должны быть оборудованы двухсекционными моечными ваннами с подводкой горячей и холодной воды через смесители и раковинами для мытья рук. Фасовочные помещения для скоропортящейся пищевой продукции должны быть дополнительно оборудованы холодильным оборудованием для ее хранения.

В организациях, работающих с оборотной тарой для пищевой продукции, должны быть оборудованы помещения для хранения и санитарной обработки оборотной тары.

Продажа непродовольственных товаров в промышленной упаковке должна осуществляться организациями в условиях, исключающих возможность контакта непродовольственных товаров с пищевой продукцией, как при хранении, так и при реализации. Помещения, предназначенные для хранения пищевой продукции и непродовольственных товаров, должны быть отдельными.

В торговых помещениях организации, должны выделяться отдельные торговые зоны (отделы, места) для торговли пищевой продукцией, непродовольственными товарами, кормами для животных.

В организации все административные и бытовые помещения для работников должны быть изолированы от помещений для хранения, производства, подготовки и реализации пищевой продукции.

Размещение помещений организации, предназначенных для хранения и подготовки пищевой продукции к реализации, в том числе охлаждаемых камер, под душевыми, туалетами и моечными запрещается.

Прокладка трубопроводов систем водоснабжения, водоотведения, отопления, воздухопроводов вентиляционных систем организации через охлаждаемые камеры не допускается.

Полы производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны: поддерживаться в исправном состоянии; быть выполнены из влагостойких, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, легко поддающихся санитарной обработке и дезинфекции; иметь уклон к трапам.

Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается.

Уборка полов в помещениях организации должна проводиться влажным способом по мере необходимости в процессе работы и по окончании рабочей смены.

При уборке полов в помещениях организации должна быть исключена возможность загрязнения пищевой продукции, оборудования, инвентаря.

Стены производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должны иметь гладкую без дефектов поверхность, а также отделку из водонепроницаемых, неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных материалов, допускающих регулярную санитарную обработку и дезинфекцию поверхностей и не создающих угрозы загрязнения пищевой продукции.

Потолки должны содержаться в чистоте.

Образование плесени на потолке, стенах и оборудовании организации не допускается.

Конструкция окон в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации должна обеспечивать свободный доступ для проведения их санитарной обработки, ремонта внешних и внутренних рам и замены стекол.

Для защиты от насекомых окна оборудуются сетками, которые должны легко очищаться.

Переплеты окон должны быть выполнены из материалов, хорошо поддающихся мойке и дезинфекции.

Двери организации должны быть выполнены из водонепроницаемых, неабсорбирующих, нетоксичных материалов, которые позволяют легко их мыть и дезинфицировать.

Двери помещений организации должны ежедневно промываться горячей водой с моющим средством и насухо протираться. Тщательно должны протираться ручки и нижние части дверей. Наружные двери должны промываться по мере необходимости.

Поверхности, которые контактируют с пищевой продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, легко подвергаться мойке и дезинфекции, быть изготовлены из гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов.

Для хранения верхней и домашней одежды работников организации должны быть предусмотрены вешалки, закрытые или открытые шкафы.

Хранение верхней и домашней одежды в производственных помещениях организации запрещается.

Туалеты для работников организации должны иметь тамбуры и быть: утеплены и канализованы; оборудованы раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной воды со стационарным смесителем; обеспечены дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук; снабжены полотенцами разового пользования или электрополотенцами.

Перед входом в тамбур должна быть предусмотрена вешалка для санитарной одежды и табличка с надписью, указывающей на необходимость

снятия санитарной одежды или ее защиты надеванием поверх санитарной одежды халата.

Туалеты не должны иметь выходов в помещения организации, в которых находится пищевая продукция.

Раковины для мытья рук в организации должны быть обеспечены дозатором с жидким мылом, средством для дезинфекции рук, электрополотенцем или одноразовыми полотенцами.

Уборка производственных, вспомогательных и бытовых помещений организации должна производиться уборщиками, а уборка торговых мест, холодильного и торгового оборудования – продавцами после окончания рабочей смены и при необходимости в процессе работы.

Организация должна быть обеспечена уборочным инвентарем, моющими средствами и средствами дезинфекции в необходимом количестве для проведения уборки помещений.

Ступени лестничных клеток должны промываться по мере загрязнения, но не реже одного раза в сутки. Перила лестничных клеток должны промываться ежемесячно горячей водой с моющим средством и дезинфицироваться.

Кабины подъемников (лифтов) ежедневно должны очищаться и протираться.

После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен: промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению; просушиваться и храниться в чистом виде.

Инвентарь для уборки помещений организации различного назначения должен быть отдельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в специально выделенных местах. Для хранения уборочного инвентаря и моющих средств в организациях общей площадью свыше 500 м² должны быть выделены помещения, оборудованные сливом для грязной воды, раковиной для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со смесителем, устройством для сушки уборочного инвентаря и шкафом для хранения уборочного инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции.

Для уборки охлаждаемых камер, холодильных шкафов, ларей, охлаждаемых и неохлаждаемых торговых витрин, прилавков, полок должен использоваться отдельный маркированный уборочный инвентарь.

Для сбора отходов и мусора в помещениях организации должны устанавливаться металлические или пластмассовые бачки с крышками. По мере наполнения, но не более чем на 2/3 объема, бачки должны очищаться, а по окончании работы – промываться моющими средствами, обрабатываться средствами дезинфекции и ополаскиваться горячей водой.

Бытовые помещения организации ежедневно по окончании работы должны убираться.

Для уборки и дезинфекции туалетов должен быть выделен специальный инвентарь, имеющий отличительную маркировку.

При уборке туалетов вентили водопроводных кранов, а также ручки и затворы дверей, спусковые ручки смывных бачков унитазов и поверхности, соприкасающиеся с руками, должны протираться отдельно выделенной тканью, смоченной раствором средств дезинфекции.

Инвентарь для уборки туалетов должен храниться отдельно от уборочного инвентаря для других помещений организации – в специально отведенном месте.

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

Запрещается привлекать работников организации, осуществляющих уборку помещений организации, для выполнения работ, связанных с производством, подготовкой и реализацией пищевой продукции.

При отсутствии в организации объектов общественного питания следует предусматривать помещения для приема пищи работниками организации.

Запрещается хранить пищевые продукты и принимать пищу в производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специально предназначенных для этих целей.

В производственных, вспомогательных и бытовых помещениях организации не допускается наличие грызунов, насекомых, птиц.

Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.

При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий деятельность организации запрещается.

Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия в организации проводятся согласно Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соответствующих мероприятий.

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;

мытьё торгового инвентаря щеткой с добавлением моющих средств при температуре воды 45-50°C;

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 торговли

Входной контроль поступающих пищевых продуктов, сырья и полуфабрикатов.

Контроль на этапе хранения и реализации пищевых продуктов.

Контроль на этапе фасовки пищевых продуктов.

Контроль санитарно-технического состояния производственных помещений.

Контроль санитарно-противоэпидемического режима на предприятии.

Контроль соблюдения правил личной гигиены персоналом.

4. Правила приемки, хранения и реализации продуктов питания. Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания. Понятия о сроках годности и сроках хранения продуктов питания. Основные признаки недоброкачества продуктов питания. Санитарные правила по возврату кондитерских изделий из торговой сети. Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания. Требования к маркировке продуктов питания. Санитарные требования, предъявляемые к отпуску продуктов питания. Упаковочные материалы. Наличие и ведение документации. Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке продуктов питания.

Правила приемки, хранения и реализации продуктов питания

Все поступающее в организацию сырье, пищевые продукты, материалы и изделия должны соответствовать Санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству и безопасности продукции, сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и

безопасность, а в случаях, установленных законодательством Республики Беларусь, – и иными документами.

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

Тара и упаковка принимаемой пищевой продукции должна быть прочной, чистой, сухой, без посторонних запахов и нарушения целостности.

При хранении пищевой продукции в организации ее перемещение из тары поставщика в другую тару не допускается.

В организациях, расположенных во встроенных, пристроенных помещениях жилых, общественных, административных, производственных зданий, завоз пищевой продукции и вывоз тары в ночное время (с 22:00 до 6:00) запрещен.

Этикетки (ярлыки) на таре поставщика должны сохраняться до окончания сроков годности (хранения) товаров.

Размораживание (дефростация) пищевой продукции в организации не допускается.

При хранении пищевой продукции в организации должны соблюдаться правила товарного соседства, нормы складирования. Пищевая продукция, имеющая специфический запах, должна храниться отдельно от пищевой продукции, воспринимающей запахи.

Испорченная и (или) подозрительная по качеству пищевая продукция, пищевая продукция с истекшим сроком годности должна храниться в организации изолировано от доброкачественной пищевой продукции.

Не допускается совместное хранение в организации: сырой пищевой продукции и полуфабрикатов с готовой к употреблению пищевой продукцией; испорченной, с истекшим сроком годности или подозрительной по качеству пищевой продукции с доброкачественной пищевой продукцией.

Запрещается хранение тары, транспортных средств, хозяйственных материалов и непродовольственных товаров в помещениях организации, предназначенных для хранения пищевой продукции.

Вся пищевая продукция в помещениях организации, холодильных камерах (шкафах), предназначенных для хранения пищевой продукции, должна храниться на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, на высоте не менее 0,15 м от пола.

Складирование пищевой продукции вблизи коммуникаций систем водоснабжения и водоотведения организации, отопительных приборов, вне помещений, предназначенных для хранения пищевой продукции, и охлаждаемых камер организации, а также складирование незатаренной пищевой продукции непосредственно на полу, навалом запрещается.

Использование в качестве оборотной тары для транспортировки и хранения пищевой продукции мешков, картонных коробок или случайной тары, которая не может быть подвергнута периодической мойке и дезинфекции, запрещается.

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины в холодильной камере (шкафу) подвешиваются на крючьях. Они не должны соприкасаться между собой, со стенами и полом помещения холодильной камеры. Мороженое мясо должно храниться штабелями на стеллажах или подтоварниках холодильной камеры.

Мясные полуфабрикаты, субпродукты, птица мороженая и охлажденная должны храниться в таре поставщика.

Охлажденная рыба должна храниться в таре поставщика при температуре не выше 2°C. Мороженая рыба должна храниться в ящиках, уложенных в штабель с прокладкой реек между рядами ящиков.

В организациях живая рыба должна храниться в аквариуме с чистой водой и аэрацией. Хранение в аквариуме снулой рыбы запрещается.

Хлеб и хлебобулочные изделия должны храниться в организации в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях организации. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий навалом, вплотную со стенами помещений, в таре на полу без подтоварников, а также на стеллажах, расположенных на высоте менее 0,35 м от пола запрещается.

В случаях обнаружения в процессе хранения или торговли признаков заболевания хлеба и хлебобулочных изделий картофельной болезнью: хлеб и хлебобулочные изделия должны быть изъяты из помещений организации, предназначенных для их хранения, и торговых помещений организации; полки, предназначенные для хранения хлеба и хлебобулочных изделий, должны быть промыты теплой водой с добавлением моющих средств и обработаны 3% раствором уксусной кислоты.

В организациях полки для хранения хлеба и хлебобулочных изделий должны промываться теплой водой с добавлением моющих средств не реже одного раза в неделю, после чего обрабатываться 1% раствором уксусной кислоты и просушиваться.

При приемке в организации кондитерских изделий с кремом перекладывать их из тары поставщика, а также реализовывать их в неупакованном виде по методу самообслуживания запрещается.

В организациях запрещается прием тортов, не упакованных поштучно в потребительскую тару, а также пирожных, не упакованных в лотки с плотно прилегающими крышками.

В случае выявления более 2% бомбажа в одной партии консервов администрация организации должна прекратить реализацию консервов данной партии, информировать об этом организацию-изготовителя (импортера) и территориальные органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор, для решения вопроса о дальнейшей утилизации данной пищевой продукции.

Хранение сыпучей пищевой продукции должно производиться в сухих, чистых, хорошо проветриваемых помещениях организации, не зараженных амбарными вредителями, с относительной влажностью воздуха в помещениях не более 75%.

Сыпучая пищевая продукция должна храниться в мешках штабелями на стеллажах, на расстоянии 0,5 м от стен, с разрывом между штабелями не менее 0,75 м.

Йодированная соль должна храниться в сухом темном месте при температуре не выше 25 °С и относительной влажности воздуха не более 75%.

Свежие плоды и овощи должны храниться в затаренном виде в специальных вентилируемых помещениях организации, без естественного освещения, с обеспечением должного температурно-влажностного режима. Температура хранения овощей и плодов в зависимости от их вида должна составлять 3-12 °С и при относительной влажности воздуха от 70-95%.

Помещения организации, предназначенные для хранения овощей, фруктов, ягод должны быть оборудованы принудительной вентиляцией и обеспечивать надлежащую температуру и относительную влажность для каждого вида овощей, фруктов, ягод.

Перед каждой новой загрузкой овощей, фруктов, ягод должна проводиться полная очистка помещений организации для их хранения от остатков овощей, фруктов, ягод и мусора.

Рабочие места продавцов, проходы в помещениях организации не должны загромождаться тарой, пищевой продукцией.

К реализации должна допускаться качественная и безопасная пищевая продукция.

Перед подачей пищевой продукции в фасовочные помещения или торговые помещения организации должно проверяться ее качество, состояние упаковки и наличие маркировки.

Подготовка к реализации, взвешивание и упаковка сырой и готовой к употреблению пищевой продукции должна производиться отдельно.

Реализация сырой пищевой продукции (мясо, птица, рыба, морепродукты, яйца, овощи, фрукты, ягоды и другие) и полуфабрикатов из них должна производиться в специальных отделах организации, отдельно от торговли другой пищевой продукцией. Выкладка пищевой продукции в охлаждаемые витрины и охлаждаемые прилавки должна осуществляться с использованием торговых лотков, подносов, корзин и других. Осуществление выкладки пищевой продукции непосредственно на дно витрины или охлаждаемого прилавка запрещается.

Вкалывание держателей ценников в пищевую продукцию, установка ценников непосредственно на неупакованную пищевую продукцию и (или) погружение ценников в толщу пищевой продукции запрещается.

При отпуске покупателям нефасованной пищевой продукции продавец обязан использовать специальный инвентарь (щипцы, лопатки, совки, ложки и другие).

Упаковочные материалы не должны служить источником загрязнения пищевой продукции и должны храниться в организации в специально выделенных местах на стеллажах, полках, в шкафах. Хранение упаковочных

материалов непосредственно на полу запрещается. Перед нарезкой рулонной бумаги загрязненные края удаляются.

Упаковочные операции должны выполняться так, чтобы избежать загрязнения пищевой продукции и обеспечивать сохранность ее качества и безопасности на всех этапах упаковки.

Взвешивание неупакованной пищевой продукции непосредственно на весах, без упаковочных материалов не допускается.

При обслуживании организацией заказчика (покупателя) на дому доставка пищевой продукции должна осуществляться в условиях, обеспечивающих ее сохранность, качество и безопасность.

Для отбора и определения свежести хлеба и хлебобулочных изделий в организациях или отделах организаций, осуществляющих обслуживание население по методу самообслуживания, должны использоваться специальные вилки (щипцы), в количестве не менее двух единиц на один погонный метр торгового оборудования организации.

Для упаковки хлеба и хлебобулочных изделий в организации должна быть организована реализация бумажных и полиэтиленовых пакетов. Нарезка хлеба подсобными рабочими организации и покупателями запрещается.

Нарезка тортов и продажа их частями в организации запрещается.

Пищевая продукция, масса (объем) и потребительская тара которой не позволяет осуществить ее реализацию одномоментно (мясные изделия в парогазопроницаемых оболочках, вакуумной упаковке, массой более 1 кг, салаты и готовые охлажденные многокомпонентные блюда в таре от 1 до 5 кг), может реализовываться вразвес в специализированных отделах организации. Пищевая продукция из вскрытой потребительской тары должна быть реализована в сроки не более 12 часов с момента вскрытия упаковки при соблюдении условий хранения (температура, влажность). Продавец, вскрывший данную упаковку пищевой продукции, должен поставить на этикетке дату и время вскрытия.

Сроки годности нескоропортящейся пищевой продукции, подлежащей расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации пищевой продукции, не должны превышать сроков годности пищевой продукции в первичной упаковке и отсчитываются со дня изготовления пищевой продукции организацией-изготовителем.

Запрещено оставлять торговый инвентарь в таре с пищевой продукцией (салаты и другие). Торговый инвентарь должен содержаться в отдельной емкости и ежедневно промываться. Торговый инвентарь организации должен использоваться строго по назначению.

В организации запрещается торговля растаявшим или повторно замороженным мороженым.

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

В организациях реализация соков в розлив в отделах овощей и фруктов запрещается.

Автоматы для реализации напитков в розлив должны обеспечиваться одноразовыми стаканчиками. Мойка и повторное использование одноразовой посуды запрещается.

Вакуумная упаковка, термоупаковка пищевой продукции должна производиться в фасовочных помещениях организации.

В организациях живая рыба должна реализовываться из аквариумов или термоизолирующих автоцистерн, оборудованных устройством для аэрации воды. Места торговли должны иметь место для водосброса.

Реализация биологически активных добавок к пище, применяемых для обогащения пищи человека (содержащих в своем составе дополнительные источники белков, жиров, углеводов, пищевых волокон), осуществляется в организации в специально отведенных местах, оборудованных стеллажами (шкафами) с учетом условий их хранения и обозначенных специальным указателем для потребителей.

В организациях запрещается торговля пищевой продукцией без наличия документов, удостоверяющих ее качество и безопасность, с нарушением целостности упаковки и в загрязненной таре, без этикеток (товарных ярлыков или листов-вкладышей), при отсутствии необходимых температурных и влажностных условий хранения.

В организациях запрещается торговля: мясом без хорошо читаемого оттиска ветеринарного клейма, условно годного мяса и мясопродуктов; непотрошенной птицей (за исключением дичи), яйцами из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, а также с загрязненной скорлупой, с пороками («красюк», «туман», «кровавое кольцо», «большое пятно», «миражные»), с насечкой, «тек», «бой», утиными и гусиными яйцами; консервами, имеющими такие дефекты как бомбаж, хлопши, подтеки, пробоины и сквозные трещины, деформированными, с признаками микробиологической порчи (плесневение, брожение, ослизнение) и другое; загнившими, испорченными, с нарушением целостности кожуры овощами и плодами; дефростированной и повторно замороженной пищевой продукцией; пищевой продукцией домашнего приготовления; пищевой продукцией с истекшими сроками годности (хранения); пищевой продукцией без наличия на этикетке (листе-вкладыше) информации, наносимой в соответствии с требованиями законодательства Республики Беларусь.

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

Не допускается наклеивание стикеров с информацией непосредственно на неупакованную пищевую продукцию, в том числе овощи и плоды, за исключением овощей и плодов, кожура которых не является съедобной для человека.

Не допускается наклеивание стикеров с информацией о стоимости пищевой продукции на ее этикетку в местах, где указаны срок годности, дата изготовления, условия хранения, состав продукта.

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 недоброкачества 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 недоброкачестве продукта. Следует обращать внимание на наличие посторонних включений в мышечную ткань мяса (белесоватые пузырьки могут свидетельствовать о финнозе мяса).

Рыба. Признак недоброкачества 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 вяленой рыбы признаком недоброкачества может послужить влажная, липкая поверхность, запах затхлости, мягкое мясо мышц, запах окислившегося жира.

Молоко. Пороки молока - слизистая, творожная, бродящая, водянистая, песчаная 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 кровавыми 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.

Санитарные правила по возврату кондитерских изделий из торговой сети

На переработку в организацию-изготовитель могут быть возвращены из организаций кондитерские изделия с механическими повреждениями или изменением внешнего вида и формы.

Запрещается возвращать на переработку в организацию-изготовитель кондитерские изделия:

- с кремом с истекшим сроком годности;
- с кремом с не истекшим сроком годности в случае нарушения условий их хранения в организации в соответствии с установленными требованиями;
- загрязненные;
- с измененным запахом и привкусом;
- содержащие посторонние включения, зараженные мучными и прочими вредителями, пораженные плесенью, картофельной болезнью или другими видами порчи;
- крошку мучных кондитерских изделий.

Кондитерские изделия, возвращаемые в организацию-изготовитель для переработки, должны храниться в организации отдельно от пищевой продукции, предназначенной для реализации.

Возврат в организацию-изготовитель кондитерских изделий для переработки, должен осуществляться в сухой, чистой таре, не имеющей постороннего запаха, предназначенной для транспортировки кондитерских изделий, специализированным транспортным средством. Затаривание кондитерских изделий в мешки не допускается. Тара, в которой были возвращены кондитерские изделия, должна быть вымыта и продезинфицирована.

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 отпуску продуктов питания
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. Санитарный брак должен собираться в специальную емкость с соответствующей маркировкой.

Отпуск плодоовощной переработанной пищевой продукции, не упакованной в герметичную тару, должен проводиться отдельно 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.

Наличие и ведение технологической документации

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

Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке продуктов питания

Транспортировка пищевой продукции совместно с непродовольственными товарами запрещается.

Для транспортировки определенного вида пищевой продукции (молочные, колбасные, кондитерские изделия с кремом, хлеб, мясо, рыба, полуфабрикаты) должно выделяться специализированное транспортное средство с маркировкой на кузове в соответствии с перевозимой пищевой продукцией.

Транспортные средства для транспортировки пищевой продукции должны находиться в исправном состоянии, быть чистыми, без постороннего запаха. Внутренняя поверхность кузова транспортного средства должна иметь покрытие, легко поддающееся мойке и дезинфекции.

Работники, сопровождающие пищевую 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.

В транспортном средстве, предназначенном для транспортировки пищевой продукции, должны выделяться специальные места для хранения санитарной одежды, брезента.

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

Хлеб и хлебобулочные изделия должны транспортироваться в лотках, в специальных закрытых транспортных средствах или автомобилях-фургонах,

оборудованных полками. Транспортировка хлеба и хлебобулочных изделий навалом не допускается.

Кондитерские изделия с кремом при транспортировке должны быть уложены в контейнеры или лотки с крышками, торты должны поставляться в стандартной таре производителя.

Транспортировка кондитерских изделий с кремом на открытых листах или лотках запрещена.

Живая рыба должна транспортироваться в термоизолирующих автоцистернах, оснащенных устройством для охлаждения воды, а также оборудованием для насыщения воды воздухом. Температура воды в термоизолирующей автоцистерне не должна превышать 10 °С.

При транспортировке пищевой продукции должны соблюдаться правила ее последовательной укладки, исключаящие контакт сырой и готовой к употреблению пищевой продукции, загрязнения ее при погрузке и выгрузке из транспортного средства.

Устанавливать тару с пищевой продукцией непосредственно на землю, снег, покрытые снегом или мокрые полы, настилы, платформы запрещается.

Санитарная обработка транспорта, предназначенного для транспортировки пищевой продукции, должна проводиться в моечных блоках или на площадках организации, подключенных к системам водоснабжения и водоотведения, с использованием моющих средств и средств дезинфекции. Дезинфекция внутренней поверхности кузова транспортного средства должна производиться в организации не реже одного раза месяц.

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 сказывается 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