

Требования к санитарно-техническому обеспечению предприятий питания загородных оздоровительных лагерей и лагерей с дневным пребыванием детей и подростков.

Требования к соблюдению правил личной гигиены персоналом предприятий питания в загородных оздоровительных лагерях и лагерях с дневным пребыванием детей и подростков, прохождению профилактических медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовке

Требования к организации питьевого режима в загородных оздоровительных лагерях и лагерях с дневным пребыванием детей и подростков

**к.м.н., МАЖАЕВА ТАТЬЯНА ВАСИЛЬЕВНА, руководитель отдела гигиены питания. Качества и безопасности продукции ЕМНЦ Роспотребнадзора
Доцент кафедры технологий питания**

Предприятия общественного питания

- ▣ Предприятия общественного питания являются объектами пищевого производства, требующими наиболее пристального внимания с санитарно-эпидемиологических позиций, поскольку принятый на них технологический процесс предполагает многоступенчатый этап переработки продовольственного сырья при тесном контакте с персоналом, инвентарем, оборудованием.

В этих условиях производство высококачественной продукции на предприятиях общественного питания зависит от строгого соблюдения всеми работниками требований действующих санитарных правил и норм, а так же требований Технических регламентов

Организация питания детей в оздоровительных учреждениях

- ▣ Организация питания детей в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием обеспечивается на базе различных предприятий общественного питания, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования

Механизм обеспечения безопасности производимой продукции

Обязательный

Добровольный

Правовой

Стандарты

Правовой (законодательство)

Санитарное законодательство

- **Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;**
- **Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;**
- **Федеральный закон от 07 февраля 92 г № 2300-1 «О защите прав потребителей»;**
- **Закон Российской Федерации от 14 мая 1993 г. №4979-1 «О ветеринарии»;**
- **Федеральный закон Российской Федерации от 22 ноября 1995 г. № 171-ФЗ « О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции**

Технические регламенты Таможенного союза:

- **«О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011, решение КТС от 12.08.2011 769)**
- **«Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012, решение ЕЭК от 20.07.2012 58)**
- **«О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (ТР ТС 027/2012, решение ЕЭК от 15.07.2012 34)**
- **«Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011, решение КТС от 09.12.2011 881)**
- **«О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011, решение КТС от 09.12.2011 880)**
- **«О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011, решение ЕЭК от 09.12.2012 874)**
- **«Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (ТР ТС 023/2011, решение КТС от 09.12.2011 882)**
- **«Технический регламент на масложировую продукцию» (ТР ТС 024/2011, решение КТС от 09.12.2011 883)**
- **«О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013, Решение Коллегии ЕЭК от 10.12.2013 г. № 297.**
- **«О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013, Решение Коллегии ЕЭК от 10.12.2013 г. № 297.**

ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ТР ТС 021/2011

О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
ГЛАВА 3. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОЦЕССАМ ПРОИЗВОДСТВА
(ИЗГОТОВЛЕНИЯ), ХРАНЕНИЯ, ПЕРЕВОЗКИ (ТРАНСПОРТИРОВАНИЯ),
РЕАЛИЗАЦИИ И УТИЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

п 2. При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать **процедуры**, основанные на **принципах ХАССП**

ТР ТС 021/2011

Статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации

- **2.** При осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП (в английской транскрипции HACCP - Hazard Analysis and Critical Control Points), изложенных в части 3 настоящей статьи.
- **3.** Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:
 - **1)** выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции;
 - **2)** выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции;
 - **3)** определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля;
 - **4)** проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля;

□ **12 процедур !!!**

Статья 11. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)

Для обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции изготовитель должен определить:

- 1) *перечень опасных факторов....;*
 - 2) *перечень критических контрольных точек процесса производства (изготовления) - параметров технологических операций процесса производства (изготовления) пищевой продукции (его части); параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить указанные в пункте 1 настоящей части опасные факторы;*
 - 3) *предельные значения параметров, контролируемых в критических контрольных точках...;*
 - 4) *порядок мониторинга критических контрольных точек...;*
 - 5) *установление порядка действий в случае отклонения значений показателей...;*
 - 6) *периодичность проведения проверки на соответствие выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям настоящего технического регламента*
 - 7) *периодичность проведения уборки, мойки, дезинфекции, дератизации и дезинсекции производственных помещений, чистки, мойки и дезинфекции технологического оборудования и инвентаря, используемого в процессе производства (изготовления) пищевой продукции;*
 - 8) *меры по предотвращению проникновения в производственные помещения грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.*
4. *Изготовитель обязан вести и хранить документацию о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения.....*

МЕХАНИЗМЫ

выполнения требований закона

**Системы
менеджмента
безопасности
пищевой
продукции..**

**МЕХАНИЗМ
САНИТАРНОЕ
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО
И ЗАКОН**

СанПиН 2.4.4.2599-10 "Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул"

**СанПиН 2.4.1.3049-13
"Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций"**

СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

**Изменения и дополнения N 4 к СП 2.3.6.1079-01
СП 2.3.6.2867-11 санитарно-эпидемиологические требования
К организациям общественного питания, изготовлению
И оборотоспособности в них пищевых продуктов
И продовольственного сырья**

Перечень опасных факторов

Анализ опасных факторов состоит из 3 частей:

Идентификация опасностей

Определение значимости опасностей

Определение предупредительных мероприятий

Идентификация опасностей и определение их приемлемых уровней

Анализируют все возможные опасности, которые могут возникнуть в производственных процессах.

Классификация опасностей:

- Биологические
- Химические
- Физические
- Аллергены, ГМО должны обязательно учитываться

ДЛЯ ДЕТЕЙ особенность

Пищевая ценность

(Не здоровое, несбалансированное, нерациональное питание)

Биологические опасности

Биологические опасности включают в себя риски, возникающие в результате действия живых организмов, в том числе микроорганизмов (*Salmonella*, *Escherichia coli* 0157:H7 и др.), простейших, паразитов и т. д., их токсинов и продуктов жизнедеятельности.

К ним относятся:

Бактерии

Вирусы

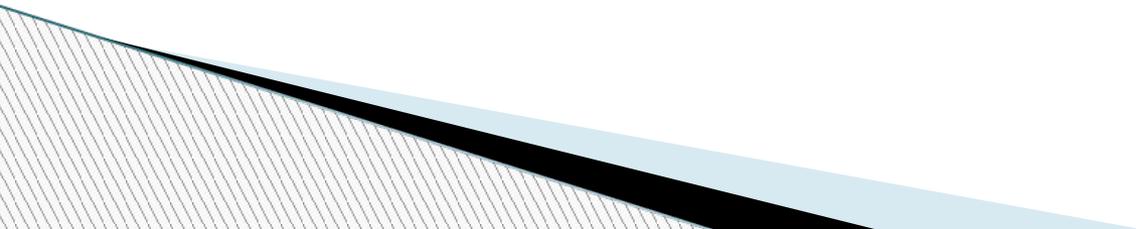
Грибы

Дрожжи

Паразиты

Простейшие

Микробиологические ОПАСНОСТИ



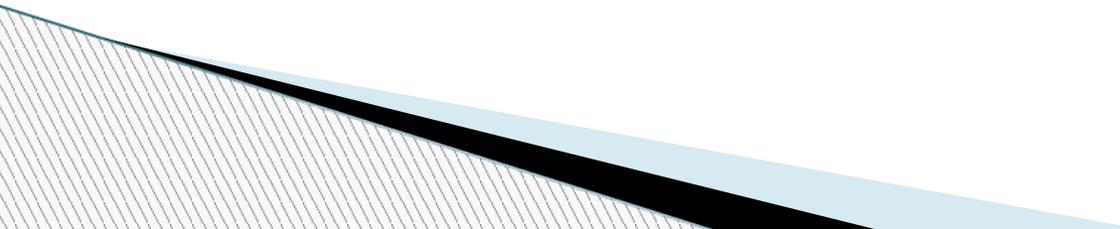
САНИТАРНО-ПОКАЗАТЕЛЬНЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ

- ▣ **Мезофильно аэробные и факультативно-анаэробные микробы** – микроорганизмы, которые размножаются при 25-40 оС в условиях доступа и без доступа кислорода. В настоящее время в качестве тест-бактерий используют энтерококки (стрептококки) и энтеровирусы.
- ▣ **Энтерококки** – постоянные обитатели кишечника человека и животных. Они часто обнаруживаются на объектах внешней среды, очень выносливы к воздействию неблагоприятных факторов. Для человека они малопатогены, впрочем, известны случаи пищевых токсикоинфекций.
- ▣ **Бактерии группы кишечной палочки** очень многочисленны и включают непатогенные (сапрофитные) и патогенные штаммы.

УСЛОВНО-ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ

- ▣ ***Escherichia coli*** – энтеропатогенные кишечные палочки. Причиной заболеваний являются продукты, массивно обсемененные патогенными возбудителями – 10^7 - 10^8 в 1 г (мл).
- ▣ ***S.aureus*** – золотистый стафилококк. Стафилококк хорошо сохраняется во внешней среде. Он переносит нагревание при температуре 70 оС в течение 30 мин, при 80 оС – 10 мин. Температурные границы размножения от 6,6 до 45 оС.
- ▣ Микроб устойчив к высоким концентрациям сахара и соли. Содержание хлорида натрия 15-20 % оказывает бактериостатическое, а 20-25 % - бактерицидное действие. Концентрация сахарозы 50-60 % ингибирует рост бактерий, а 60-70 % убивает их.
- ▣ **Энтеротоксин**, выделяемый стафилококками, является термостойким. Даже при кипячении в течение 1 ч он сохраняется почти полностью. Окончательная дезактивация происходит через 2,5-3 ч кипячения.

ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ

- ▣ *Сальмонеллез*
 - ▣ *Дизентерия*
 - ▣ *Туберкулез*
 - ▣ *Сибирская язва*
- 

Пищевые отравления микробной этиологии

(токсикоинфекции и токсикозы)

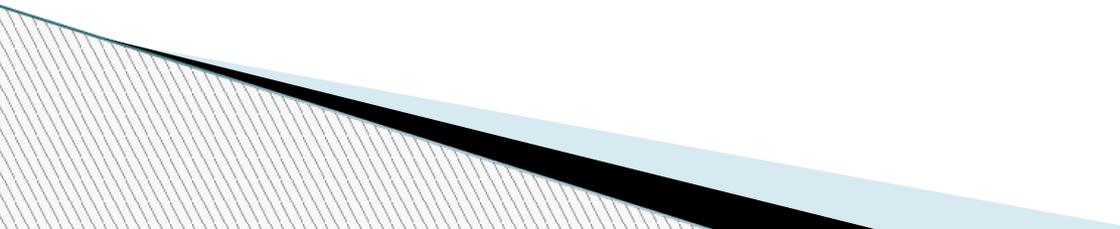
заболевания, имеющие следующие основные признаки:

- четкая связь с фактом приема пищи — всегда имеется «виновный» продукт;
- почти одновременное заболевание всех потреблявших одну и ту же пищу («виновный» продукт);
- массовый характер заболеваний;
- территориальная ограниченность заболеваний;
- прекращение заболеваемости при изъятии из оборота «виновного» продукта;
- отсутствие заболеваний среди окружающих, не употреблявших «виновный» продукт, — неконтагиозность.

Пищевые токсикоинфекции

- как правило, характеризуются большим числом условно-патогенных микроорганизмов (не менее $10^5 \dots 10^6$ живых бактерий) в 1 г или 1 мл «виновного» продукта, которые вызывают клинические проявления в результате образования токсических соединений непосредственно в кишечнике.

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые колиформами.

- В группу колиформ входят
 - E. coli,
 - Citrobacter,
 - Enterobacter,
 - Klebsiella
 - Seratia.
- 

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода **Proteus.**

- ▣ Микроорганизмы *Proteus vulgaris* и *Proteus mirabilis* относятся к сапрофитным бактериям, широко распространенным в окружающей среде.

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые **Streptococcus** (энтерококками)

Пищевые токсикоинфекций, вызываемые **Clostridium perfringens.** Клостридии

Пищевые токсикоинфекции, вызываемые **Bacillus**

Сальмонеллёз

- ▣ **Сальмонеллы** принадлежат к семейству кишечных бактерий, роду *Salmonella*. Выделено и описано более 2200 типов сальмонелл. Наиболее часто возбудителями сальмонеллеза являются *S. tyhimurium*, *S. enteritidis*, *S. anatum*, *S. infantis*, *S. newport*, *S. ranata*. Сальмонеллы - короткие бесспорные грамотрицательные палочки, подвижные (имеют жгутики по всей поверхности клетки), факультативные анаэробы.
- ▣ Продуцируют экзотоксины - **энтеротоксин и цитотоксин**.
- ▣ При разрушении бактерий выделяется **эндотоксин**, вызывающий интоксикационный синдром.

САЛЬМОНЕЛЛЫ

В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ

- сальмонеллы не только сравнительно долго выживают, но и *размножаются* в огромных количествах, не вызывая изменения органолептических свойств продуктов. Так, в молочных и готовых мясных продуктах сальмонеллы сохраняются до 4 мес., в солонине - 2-3 мес.
- Для уничтожения бактерий в пищевых продуктах требуется качественная тепловая обработка. Так, для полной инактивации сальмонелл куски мяса массой 400 г необходимо варить не менее 2-5 час.

Источники инфекции.

- ▣ животные (крупный рогатый скот, свиньи, овцы, лошади),
- ▣ птицы, особенно водоплавающие (гуси, утки),
- ▣ куры и голуби,
- ▣ кошки, собаки, крысы, мыши.
- ▣ Так, сальмонеллы обнаруживаются у крупного рогатого скота в 1-5 % случаев, свиней - 5-20 %, уток и гусей - более 50 %.

Сальмонеллы встречаются не только в мясе и внутренних органах птиц, но и в яйцах. Возбудители сальмонеллёзов во внешнюю среду выделяются с испражнениями, мочой, молоком, слюной животных

К бактериальным токсикозам относятся

- ботулизм
- стафилококковый токсикоз.
- токсикозоподобная (рвотная) форма пищевого отравления, вызванная *Bacillus cereus*

Ботулизм

- ▣ Это тяжелое заболевание, связанное с поступлением в организм с пищей ботулинического токсина (белкового нейротоксина), вырабатываемого *Clostridium botulinum*.

Стафилококковый токсикоз.

- Этот токсикоз возникает при попадании в организм с пищей белкового энтеротоксина, вырабатываемого грамположительной бактерией *Staphylococcus aureus*. не менее 12 % и сахара не менее 60 %

МИКРООРГАНИЗМЫ ПОРЧИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- К микроорганизмам порчи относят в основном грибы и дрожжи

Химические опасности

Химические опасности можно разделить в зависимости от источника происхождения на три группы.

1. Химические соединения антропогенного происхождения

- а) Сельскохозяйственные химикаты: пестициды, гербициды, регуляторы роста и т. д.
- б) Химикаты, используемые на предприятиях: чистящие, моющие и дезинфицирующие средства, смазочные масла и т. д.
- в) Заражения из внешней среды: свинец, мышьяк, кадмий, ртуть и т. д.

2. Естественно возникающие факторы риска

Продукты растительного, животного или микробного метаболизма, токсины например афлатоксины, аллергены.

3. Намеренно добавляемые в пищу

Консерванты, кислоты, пищевые добавки, вещества, способствующие облегчению переработки и т. д.

Физические опасности

Стекло
Щепки
Металл
Пластик
Пленка
Камни
Нитки
Резина

Ювелирные
украшения
Ногти
Волосы и т.д.
Кости

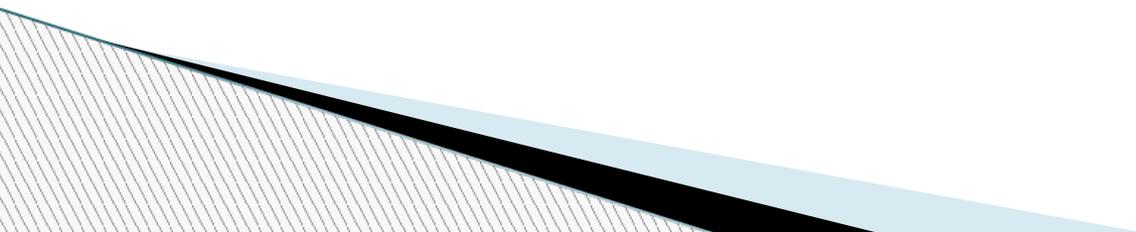
Требования к санитарному содержанию территории

- ❑ Мусор собирают в мусоросборники, которые должны иметь плотно закрывающиеся крышки, и при заполнении 2/3 их объема вывозят на полигоны твердых бытовых отходов в соответствии с договором на вывоз бытовых отходов. После освобождения контейнеры (мусоросборники) должны быть очищены и обработаны средствами, разрешенными в установленном порядке, в соответствии с указаниями по борьбе с мухами. Не допускается сжигание мусора на территории учреждения, в том числе в мусоросборниках

Пищевые отходы хранят в емкостях с крышками в специально выделенном месте. Емкости освобождают по мере их заполнения не более 2/3 объема, промывают раствором моющего средства

- Наличие всех групп помещений и их рациональное размещение на объекте обеспечивает последовательность технологического процесса от завоза сырья и продуктов до реализации готовых блюд (полуфабрикатов) и удаления отходов, исключает встречные и перекрещивающиеся потоки (готовых блюд с полуфабрикатами, сырьем и отходами; чистой и использованной посуды; посетителей и персонала и т.п.) для предотвращения микробного загрязнения пищи и профилактики пищевых отравлений.

Для внутренней отделки помещений
используются материалы, разрешенные
органами и учреждениями госсанэпидслужбы в
установленном порядке.



Стены и потолки помещений

- Стены отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию на высоту не менее 1,7 м .
 - В складских помещениях стены оштукатуриваются и белятся.
 - Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами.
 - Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.
 - Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.
- 

- В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, рекомендуется установка бактерицидных ламп.
- В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения

Требования к санитарному содержанию помещений

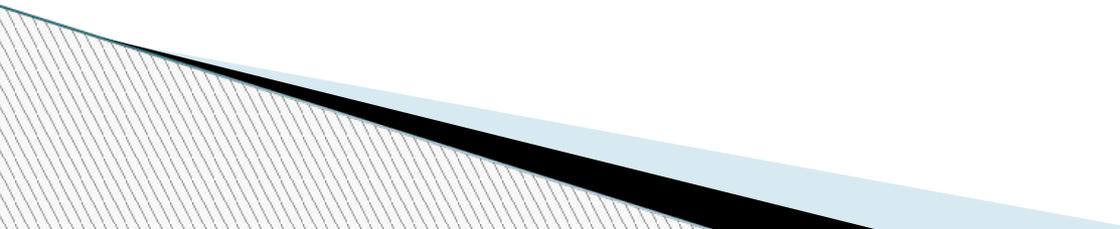
- ▣ Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны
- ▣ Уборка помещений проводится силами технического персонала

Требования к уборочному инвентарю

- Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях столовой не допускается

По окончании уборки весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушиваться и храниться в чистом виде.

Требования к моющим, чистящим и дезинфицирующим средствам

- В оздоровительных учреждениях для проведения уборки и дезинфекции помещений и оборудования используют моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные к применению в установленном порядке. При использовании моющих и дезинфицирующих средств соблюдают инструкции по их применению
- 

- ▣ Все виды дезинфекционных работ осуществляются в отсутствие детей. Дезинфицирующие и моющие средства хранят в соответствии с инструкцией в местах, недоступных для детей

Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не ниже 45 С с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре

- На предприятиях общественного питания могут использоваться оборудование, инвентарь, посуда и тара, сделанные из разрешенных Минздравсоцразвития России материалов, включая полимерные материалы, различные виды стекла, металла, дерева.

Требование к немеханическому оборудованию

Материалы для производственных столов

- В качестве водонепроницаемого покрытия для производственных столов рекомендуются нержавеющая сталь, дюралюминий, полимерные материалы без стыков и швов.
- Деревянные покрытия допускаются только в кондитерских цехах для разделки теста.
- Все производственные столы должны быть маркированы в соответствии с их назначением

Требование к инвентарю

Для предотвращения микробного загрязнения продуктов необходимо иметь набор маркированных досок

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

- «СМ» - сырое мясо,
- «СР» - сырая рыба,
- «СО» - сырые овощи,
- «ВМ» - вареное мясо,
- «ВР» - вареная рыба,
- «ВО» - вареные овощи,
- «МГ» - мясная гастрономия,
- «Зелень»,
- «КО» - квашеные овощи,
- «Сельдь»,
- «Х» - хлеб,
- «РГ» - рыбная гастрономия.

- Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен храниться отдельно.

- Торцевая поверхность древесины более прочная и долговечная. Твердость торцевой поверхности древесины почти в полтора раза превышает твердость боковой поверхности. Например, у дуба твердость торцевой поверхности составляет 622 кгс/кв.см., твердость поверхности радиального разреза – 521 кгс/кв.см., а тангентального разреза – 463 кгс/кв.см.;
- При использовании торцевой доски ножи дольше остаются острыми и требуют более редкой заточки. Волокна древесины расположены перпендикулярно поверхности реза, и лезвие ножа как бы раздвигает волокна. При использовании обычной доски нож просто перерезает волокна, что приводит к более быстрому затуплению ножа. Для профессиональных поваров, которым приходится точить ножи несколько раз в день, это имеет большое значение;

Дубовая доска тангенциального распила

- ▣ Острый нож оставил глубокие надрезы в древесине. На фотографии отчетливо видно, что волокна дуба полностью перерезаны в нескольких местах. При последующих резах перерезанные волокна будут отпадать.

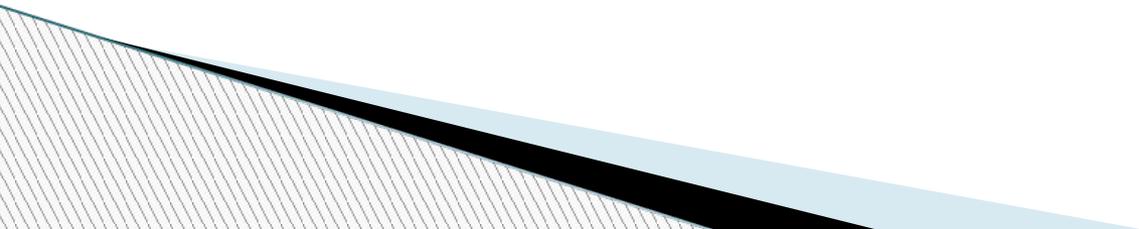
Дубовая торцевая доска

- ▣ Резы на торцевой доске также заметны, но менее отчетливы, поскольку нож не перерезает волокна, а проходит между ними.

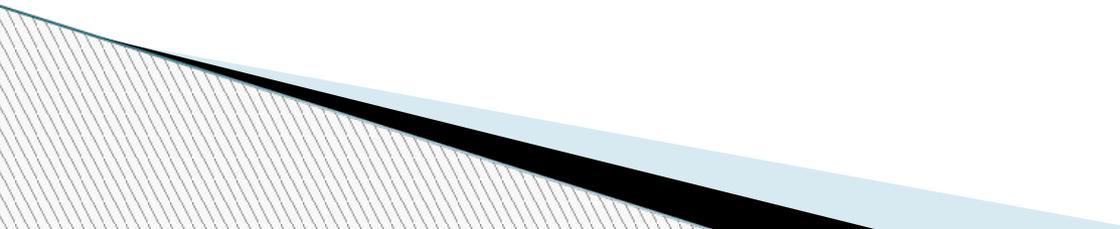
Дубовая доска тангенциального распила, обработанная минеральным маслом

- После обработки маслом резы стали видны еще более отчетливо. Масло пропитало торцевую часть перерезанных волокон и вызвало потемнение древесины

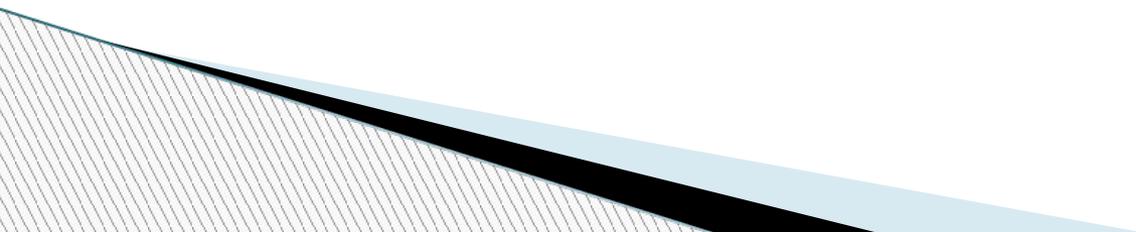
**Дубовая торцевая доска,
обработанная минеральным маслом**



Требования к посуде и столовым приборам

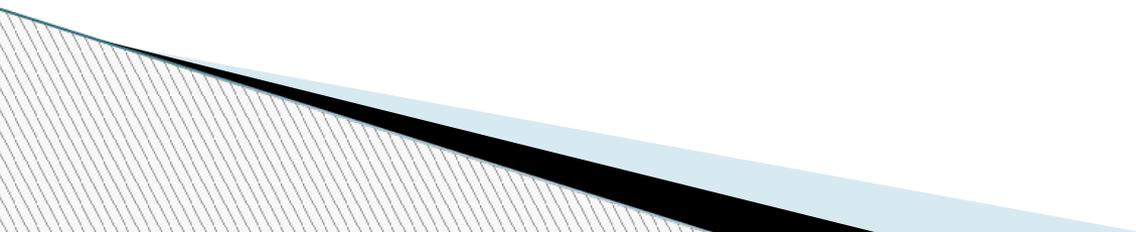
- Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали.
 - Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.
 - Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.
 - Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее трехкратного количества по числу мест.
- 

Требования к мытью посуды инвентаря, инструментов и приборов



- На предприятиях общественного питания допускается использование только тех моющих, чистящих и дезинфицирующих средств, которые разрешены Минздравсоцразвития России

Моющих средств для детской посуды



2-х гнездные ванны предусматриваются для мытья

- кухонной посуды;
- стеклянной посуды — или одной ванной с последующей мойкой горячей водой;

В буфетах с ограниченным ассортиментом разрешается иметь двухгнездную ванну.

Мытье столовой посуды ручным способом

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 град. С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 град. С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;



В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению. (0,2%-м раствором хлорной извести или 0,2%-м раствором хлорамина, или 0,1%-м раствором кальция гипохлорита с экспозицией в течение 10 мин с последующим промыванием проточной водой с температурой не ниже 50 °С.)

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Мытье кухонной посуды

производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40 град. С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65 град. С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Столовые приборы при обработке ручным способом

- подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.

Щетки для мытья посуды

- после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45 град. С добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.
- Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

Подносы

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками

- Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов

Мытье оборотной тары

- В заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, с применением моющих средств.

Требования к персоналу

- в столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены;
- - для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается;
- - персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынки или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника в целях регулярной ее замены, легкая нескользкая рабочая обувь;
- - в базовых организациях питания необходимо организовывать централизованную стирку специальной санитарной одежды для персонала.

Требования к персоналу

- В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться отдельно от санитарной одежды (в разных шкафах)
- Работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку

Требования к персоналу

- ▣ Работники общественного питания в целях охраны здоровья населения, предупреждения возникновения и распространения заболеваний обязаны проходить специальное медицинское обследование. (требование статьи 213 Трудового Кодекса Российской Федерации, и статьи 34 Закона №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»)

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

**Приказ Минздравсоцразвития РФ от
12.04.2011 N 302н**

Медицинское обследование

- ▣ Медицинскому обследованию подлежат все лица, которые поступают на работу на пищевые предприятия и будут соприкасаться с пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием, посудой и тарой — декретируемый контингент

**Приказ Минздравсоцразвития РФ от
12.04.2011 N 302н**

Категории работ
Работы в организациях пищевой промышленности, общественного питания, торговли, буфетах и на пищеблоках, молочных и раздаточных пунктах, базах и складах продовольственных товаров, работы, связанные с транспортировкой пищевых продуктов

При поступлении на работу работники подлежат осмотру

Осмотры: терапевтом, отоларингологом, стоматологом, дерматовенерологом

Исследования: цифровая флюорография или рентгенография в 2 проекциях (прямая и правая боковая) легких, кровь на сифилис, на гельминтозы

Исследования: на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, мазок из зева и носа на наличие патогенного стафиллококка

Приказ
Минздравсоцразвития РФ
от 12.04.2011 N 302н

Категории работ	Периодически
Работы в организациях пищевой промышленности, общественного питания, торговли, буфетах и на пищеблоках, молочных и раздаточных пунктах, базах и складах продовольственных товаров, работы, связанные с транспортировкой пищевых продуктов	1 раз в год
	1 раз в год
	По медицинским и эпидемиологическим показаниям

- При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Курсы по гигиенической подготовке

- ▣ Они также обязаны прослушать курс по гигиенической подготовке и сдать зачет. По эпидемиологическим показаниям могут проводиться предохранительные прививки против брюшного тифа, дизентерии, паратифа, т.е. таких инфекций, которые передаются через пищевые продукты.

- ▣ Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке

Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке

Аттестация

- ▣ **Аттестация** проводится после прохождения профессиональной гигиенической подготовки, которой предшествует прохождение медицинских осмотров и внесение их результатов в личную медицинскую книжку. При положительном результате аттестации по профессиональной гигиенической подготовке отметка о ее прохождении (в виде унифицированного штампа) вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографическим знаком. При неудовлетворительном результате аттестации отметка в личную медицинскую книжку не вносится. Все работники, успешно прошедшие аттестацию, отмечаются в журнале регистрации результатов профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций.

Профессиональная гигиеническая подготовка проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясомолочной и кремово-кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, — ежегодно, исходя из того, что данный контингент работников является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;

- для остальных категорий работников — один раз в два года.

Профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется:

- в очной форме (6... 12-часовые программы);

- очно-заочной форме (самостоятельная подготовка по методическим материалам с консультацией специалистов), очная часть программы составляет не менее 4 ч;

- заочной форме (самостоятельная подготовка по предлагаемым методическим материалам).

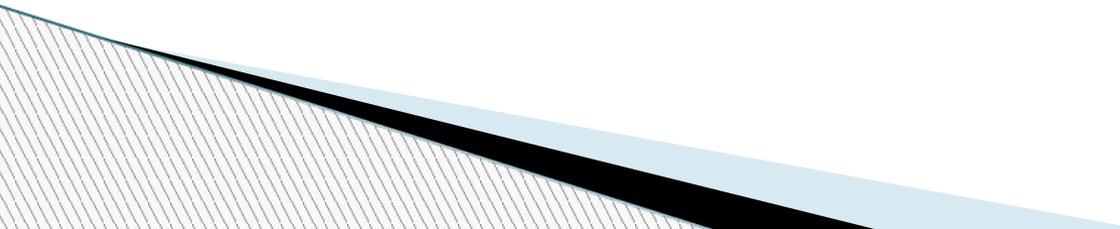
Личная медицинская книжка

- ▣ Результаты медицинского осмотра и гигиенической аттестации сотрудников предприятия общественного питания вносятся в личные медицинские книжки работников.

Личная медицинская книжка

- Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Приказе Роспотребнадзора от 20 мая 2005 года №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» утвердила форму личной медицинской книжки для работников отдельных профессий, производств и организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

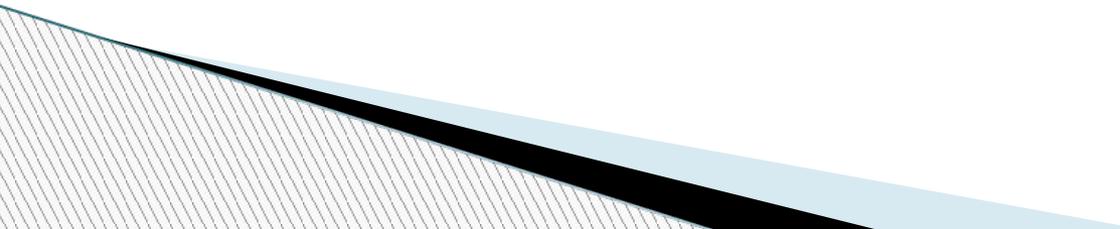
личные медицинские книжки
выдаются центрами гигиены и
эпидемиологии

- Книжки должны иметь фотографию и печать.
 - Личные медицинские книжки должны храниться в здравпункте или у начальника (мастера) цеха.
 - На предприятии должен вестись общий журнал предварительных и периодических медицинских осмотров, содержащий сводные данные о всех работниках.
 - Для улучшения наглядности при проведении контроля за своевременным прохождением регламентируемого обследования работниками предприятия рекомендуется данные из личных медицинских книжек переносить не только в журнал, но и в компьютерную базу данных по медицинским обследованиям со списком всех работников пищевого предприятия
- 

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены

- - оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- - перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- - при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- - при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- - сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;
- - при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;
- - не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

**Требования,
предъявляемые к
работнику пищевого
предприятия в области
личной гигиены :**



Личная гигиена - это гигиенические требования к содержанию в чистоте тела и одежды работника, свод правил при работе с продуктами, а также такое состояние здоровья, при котором сотрудник не является носителем инфекции, способной вызвать пищевое отравление.

Соприкасаясь с пищевыми продуктами, производственным инвентарем, персонал может способствовать загрязнению их возбудителями инфекционных болезней.

Чистота и опрятность рук, правильность и своевременность их обработки.

Их следует мыть:

- перед началом работы
- по мере их загрязнения
- после посещения туалета
- при смене операции (при переходе от сырых продуктов к готовым)
- после прикосновения к волосам, носу, ушам, глазам
- после курения или приема пищи
- после работы с мусорными отходами, химикатами или инструментами для уборки

После мытья рук необходимо нанести на них около 5 мл дезинфектанта и распределить его по всей поверхности рук. Приступать к работе с продуктами можно будет только после того, как дезинфектант испарится.

Ногти следует коротко стричь, лак на ногтях не допускается. Можно использовать защитное бесцветное покрытие, для профилактики расслаивания ногтей.

Для определения уровня гигиены на производстве отбираются смывы с рук поваров на БГКП (бактерии группы кишечной палочки), которые в дальнейшем подвергаются лабораторному исследованию. Присутствие на руках бактерий данной группы свидетельствует о некачественном или несвоевременном мытье рук, т.е. нарушении правил личной гигиены.

Отсутствие гнойничковых заболеваний

Необходимо следить и за состоянием кожи, поскольку в нагноившихся ссадинах, царапинах, порезах скапливается большое количество небезопасных для здоровья патогенных стрептококков и стафилококков, возбудителей некоторых заболеваний и пищевых отравлений. Фурункулез кожи, ячмень на глазу - болезни, характеризующиеся скоплением гноя. Работники с нагноившимися ранами, фурункулезом и пр. не допускаются до работы с пищевыми продуктами. В случае не осложненного пореза или ожога, их следует обработать перекисью водорода, йодом, покрыть пластырем, на палец надеть напальчник. Работать с открытыми порезами не разрешается. На каждом производстве должна быть полностью укомплектованная аптечка первой помощи.

Головной убор должен полностью покрывать волосы

Нарушение функции сальных желез, изменения свойств волос могут вызвать образование на коже головы слоистых жирных или отрубевидных чешуек - перхоти. Нередко наблюдается выпадение волос. Для предупреждения попадания волос и перхоти на продукты питания необходимо заправлять волосы под шапочку. Необходимо также следить за чистотой волос, мужчинам - своевременно их стричь.



Отсутствие у работников заболеваний ЛОР-органов

При кашле, чихании, громком разговоре капельки слюны и слизи изо рта и носоглотки вместе с содержащимися в них бактериями могут инфицировать пищевые продукты. Особую опасность в этом отношении представляют больные гриппом, ангиной, острыми респираторными заболеваниями, так как у них отмечается повышенное содержание патогенного стафилококка. При простудных заболеваниях не следует приступать к работе без заключения врача. В крайнем случае, при слабо выраженных симптомах, работать можно только, надев медицинскую повязку и используя одноразовые бумажные носовые платки.

Отсутствие работников с кишечными инфекциями

При появлении признаков кишечного расстройства (жидкий стул, температура, рвота, тошнота, боли в животе) работник должен быть отстранен от работы и направлен к инфекционисту поликлиники по месту жительства. Даже при слабо выраженных симптомах и соблюдении правил личной гигиены (мытьё рук и пр.) данный сотрудник представляет серьезную угрозу безопасности питания. Ни в коем случае нельзя заниматься самолечением, т.к. нормализация стула и субъективное улучшение самочувствия не говорит о полном выздоровлении. К сожалению, при неправильном лечении может сформироваться бактерионосительство, при котором человек хорошо себя чувствует, но патогенные микроорганизмы присутствуют в его организме и выделяются наружу.

Чистота и опрятность спецодежды, правила ее надевания. Наличие сменной обуви.

Для защиты пищевых продуктов от загрязнения работникам пищевых предприятий выдается санитарная одежда. Она состоит из халата, куртки, фартука, головного убора. Сан. одежда должна быть всегда чистой, полностью прикрывать домашнюю одежду и волосы, хорошо застегиваться. Ее после стирки необходимо прогладить, так как при утюжке под влиянием высокой температуры погибает большая часть микробов. Санитарную одежду стирают после каждой рабочей смены и хранят отдельно в п/э пакетах отдельно от домашней одежды. Надевают сан. одежду после мытья рук, а снимают при выходе с предприятия. Запрещается закалывать санитарную одежду булавками, хранить в карманах халатов, курток предметы личного туалета, сигареты и др.



Контакт рук с пищевыми продуктами минимален

При некачественном или не своевременном мытье рук, как указывалось выше, имеется высокий риск загрязнения продуктов питания. Поэтому на предприятиях общественного питания и торговли существует требование, при котором прямой контакт рук с продуктами питания стараются максимально исключить. Для этого используются сервировочные ложки, лопатки для перемешивания, одноразовые латексные перчатки.

Прием пищи осуществляется в специально отведенном месте. На территории производства курение запрещено

Из всего вышесказанного понятно, что принимать пищу на рабочем месте категорически запрещается, т.к. именно в процессе еды происходит распространение микробов вокруг обедающего. Перед и после приема пищи необходимо обязательно помыть руки.

Мужчины-повара должны быть побриты

Это является как гигиеническим, так и эстетическим требованием.

На пищевых предприятиях категорически запрещается:

- при нахождении на рабочих местах носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками;



Охрана здоровья персонала

- На пищевом предприятии должны проводиться мероприятия по охране здоровья персонала, направленные на обеспечение нормальных условий труда — освещения, отопления, вентиляции и профилактики производственного травматизма в соответствии с положениями государственных стандартов системы безопасности труда

Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям

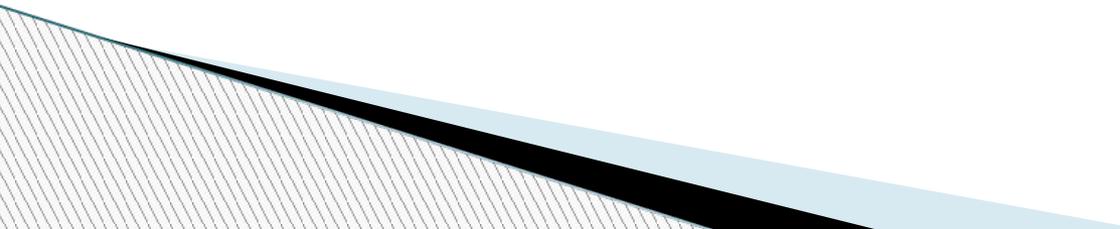
- Для проведения дезинсекционных, дератизационных работ администрация предприятия должна заключить договор с государственным унитарным предприятием дезинфекционного профиля или другими аналогичными объектами, аккредитованными в установленном порядке.

Перезаключать договоры
следует ежегодно

Для защиты сырья и готовой продукции от грызунов должны проводиться следующие мероприятия:

- закрытие окон в подвальных этажах металлическими решетками, люков — плотными крышками;
- закрытие вентиляционных отверстий и каналов металлическими сетками с ячейками не более 0,25х0,25 см;
- заделка отверстий, щелей в полах, около трубопроводов и радиаторов кирпичом, цементом, металлической стружкой или листовым железом;
- обивка дверей складов железом.
- Запрещается использовать бактериологические методы борьбы с грызунами на пищевых предприятиях

Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу

- Прием продуктов и ингредиентов
 - Хранение
 - Первичная обработка сырья
 - Кулинарная обработка пищевых продуктов
 - Оценка и реализация готовых изделий
- 

Санитарно-гигиенические требования к сырью

- ▣ Пищевые продукты, поступающие на склады предприятий общественного питания, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации (ГОСТ, ТУ), находиться в исправной чистой таре и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество, а также маркировочным ярлыком на каждом тарном месте (ящике, фляге, коробке) с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

Товарно-сопроводительные документы (ТСД) — документы, содержащие необходимую и достаточную информацию для идентификации товарных партий на всем пути их товародвижения.

ТСД предназначены для изготовителей и продавцов, поэтому относятся к коммерческой информации.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

ООО «АгроСиб-Раздолье»

наименование организации или ФИО индивидуального предпринимателя, принявшего декларацию о соответствии

директор ИМНС России по Ленинскому р-ну, г. Барнаула, св-во № 001068568 от 25.10.2003г.
ссылка на регистрацию организации или индивидуального предпринимателя

Россия, Алтайский край, г. Барнаул, ул. Тракторная, 3/1, тел. (385 2) 54-35-87
адрес, телефон, факс

В лице директора Шкунова Александра Сергеевича
должность, ФИО руководителя организации, от имени которой принимается декларация

заявляет, что Жмых подсолнечный, ГОСТ 80-96
наименование продукции, сведения о серийном выпуске или партии

код ОКП 91 4612, Серийное производство

соответствует требованиям ГОСТ 80-96
обязательные нормативные документы,

ПНК тестирован № 117-116 от 17.05.1977г.
ссылка на документ, подтверждающий соответствие

Декларация принята на основании 1) Протокола испытаний № 859 от 27.08.2004г.

АИЛ ФГУ ЦАС «Алтайский» (аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.2101142 от 21.10.02г.)
информация о документе, являющемся основанием для принятия декларации

2) Санитарно-гигиеническое заключение № 22.01.01.914.М.006422.08.04 от 12.08.2004г. ЦГСЭН в Алтайском крае

Дата принятия декларации 27.08.2004г.

Декларация о соответствии действительна до 12.08.2009г.

М.П.



А.С. Шкунов
подпись, фамилия

Сведения о регистрации декларации о соответствии Орган по сертификации продукции

ФГУ ЦАС «Алтайский», Россия, Алтайский край, г. Барнаул, Наушный городок 33

аттестат аккредитации № РОСС RU.0001.11ПР42 от 27.06.2001г., тел. (3852)316-876
наименование и адрес органа по сертификации, зарегистрированного декларацию

№ ПР42.В00522 от 27.08.2004г.

регистрационный номер декларации и дата регистрации

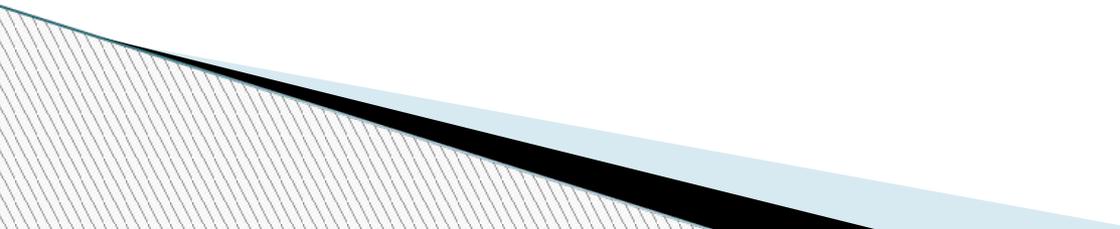


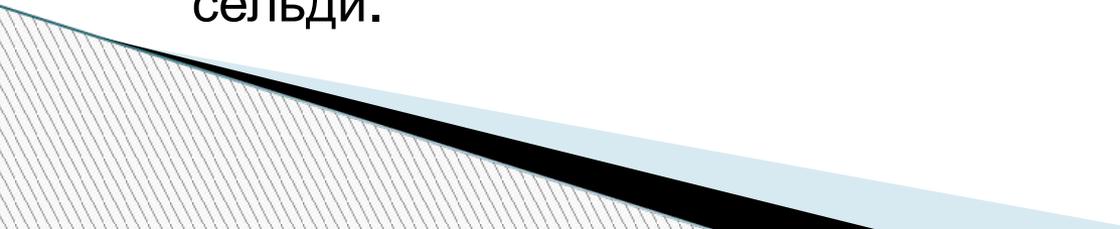
www.goscert.ruprom.net/
В.А. Куликов
подпись, фамилия руководителя органа по сертификации

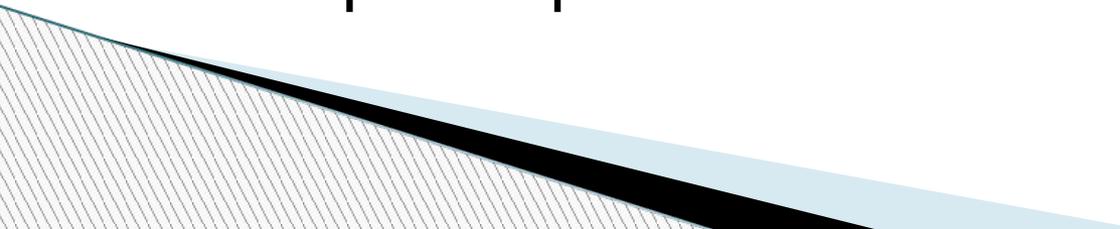
- Качество пищевых продуктов проверяется представителями службы контроля качества предприятия, а при наличии лаборатории — также работником лаборатории. Контроль качества поступающих продовольственных товаров осуществляют заведующий производством или его заместитель, повар-бригадир, в буфетах -буфетчик

Перечень продуктов и блюд, которые не допускаются для реализации

- Пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества.
- 2. Остатки пищи от предыдущего приема и пища, приготовленная накануне.
- 3. Плодоовощная продукция с признаками порчи.
- 4. Мясо, субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных, рыба, сельскохозяйственная птица, не прошедшие ветеринарный контроль.
- 5. Субпродукты, кроме печени, языка, сердца.
- 6. Непотрошенная птица.
- 7. Мясо диких животных.
- 8. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
- 9. Яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
- 10. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток

- 11. Крупа, мука, сухофрукты и другие продукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
 - 12. Любые пищевые продукты домашнего (непромышленного) изготовления.
 - 13. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
 - 14. Зельцы, изделия из мясной обрезки, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы.
 - 15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжная сметана без термической обработки.
 - 16. Простокваша-"самоквас".
 - 17. Грибы и продукты, из них приготовленные (кулинарные изделия).
 - 18. Квас.
 - 19. Молоко и молочные продукты из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости сельскохозяйственных животных, а также не прошедшие первичную обработку и пастеризацию.
 - 20. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
- 

- 21. Жареные во фритюре пищевые продукты и изделия.
 - 22. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный) и другие острые (жгучие) приправы.
 - 23. Кофе натуральный; тонизирующие, в том числе энергетические напитки, алкоголь.
 - 24. Кулинарные жиры, свиное или баранье сало.
 - 25. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
 - 26. Газированные напитки.
 - 27. Молочные продукты и мороженое на основе растительных жиров.
 - 28. Маринованные овощи и фрукты, в том числе в виде салатов.
 - 29. Кумыс и другие кисломолочные продукты с содержанием этанола (более 0,5%).
 - 30. Заливные блюда (мясные и рыбные), студни, форшмак из сельди.
- 

- 31. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
 - 32. Окрошки и холодные супы.
 - 33. Макароны по-флотски (с мясным фаршем), макароны с рубленым яйцом.
 - 34. Яичница-глазунья.
 - 35. Паштеты.
 - 36. Блинчики с мясом и с творогом.
 - 37. Первые и вторые блюда с применением (на основе) сухих пищевых концентратов быстрого приготовления.
- 

Сроки хранения и сроки годности

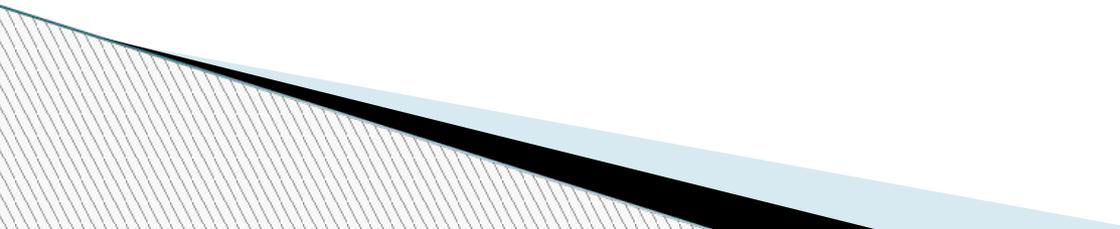
- Сроки хранения являются сроками годности и включают в себя время с момента окончания технологического процесса, время транспортирования, хранения и реализации.

**Санитарно-эпидемиологические правила и
нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03**

**"Гигиенические требования к срокам
годности и условиям хранения пищевых
продуктов"**

**(утв. Главным государственным санитарным
врачом РФ 21 мая 2003 г.)**

Дата введения: 25 июня 2003 г.



Полуфабрикаты из овощей и зелени (часы)

Картофель сырой очищенный сульфитированный	48
Капуста свежая зачищенная	12
Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24
Редис, редька обработанные, нарезанные	12
Петрушка, сельдерей обработанные	24
Лук зеленый обработанный	18
Укроп обработанный	18

Кулинарные изделия (часы)

Салаты из сырых овощей и фруктов без заправки	18
с заправками (майонез, соусы)	12
Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т.д	
без заправки	18
с заправками (майонез, соусы)	6
Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36
Салаты и винегреты из вареных овощей	
без заправки и добавления соленых овощей	18
с заправками (майонез, соусы)	12

Хранение яиц

- Хранение необработанных яиц в кассетах, коробах в производственных цехах не допускается.
- Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30-40 мин сразу же подвергают кулинарной обработке.
- Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.
- При приготовлении омлета смесь яйца (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5-3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200°C на 8-10 мин.
- Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К МЕХАНИЧЕСКОЙ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- ▣ Кулинарная обработка продуктов на предприятиях общественного питания имеет важное физиологическое, санитарно-гигиеническое и эпидемиологическое значение. Основным требованием к кулинарной обработке продуктов является максимальное сохранение их пищевой и биологической ценности, наименьшее загрязнение и полное обезвреживание.
- ▣ При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания необходимо строго соблюдать поточность производственного процесса. При этом количествоготавливаемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия, а продукция должна готовиться соответствующими партиями по мере ее реализации

Обработка мяса

- ▣ Обработка мяса зависит от его термического состояния.
- ▣ Мясо на предприятия общественного питания поступает остывшее, охлажденное или мороженое.

Мороженое мясо подвергается дефростации полутушами, четвертинами.

Существуют два основных способа дефростации:

- 1. медленный;
- 2. быстрый.

С гигиенической и технологической точки зрения лучше медленное оттаивание, так как потери массы при этом составляют только около 0,5% .

При быстром оттаивании сок не успевает впитаться в мышцы, и потери массы мяса увеличиваются. На крупных заготовочных предприятиях мясо оттаивает в течении 3 - 5 суток с постепенным повышением температуры от 0 до 6...8°C в 3х камерах.

Размораживание считается законченным, если температура в толще мышц достигает 0...1°C.

Быстрое оттаивание мяса

- В предприятиях общественного питания допускается размораживание мяса в мясном цехе при $t=16^{\circ}\text{C}$. При этом не следует тушу, полутушу или четвертину разрубивать на куски (увеличиваются потери мясного сока).
- Не допускается размораживание мяса в воде или около плиты, так как это ведет к большой потере мясного сока и, кроме того, способствует быстрому развитию микрофлоры. Не допускается повторное замораживание мяса.
- После дефростации мясо должно немедленно поступать на дальнейшую обработку. Дальнейшая схема обработки мороженого мяса аналогична технологической схеме обработки остывшего и охлажденного мяса.
- По окончании дефростации мясо зачищают от загрязнений, срезают клеймо и моют. Места, где имеются сгустки крови, ушибы, должны тщательно срезаться.

Мойка мяса

- **На заготовочных предприятиях** общественного питания мойку проводят в специальных помещениях с помощью щетки-душа. Причем сначала моют водой температуры 20-30°C, а затем после мойки теплой водой охлаждают холодной водой для предотвращения развития микрофлоры.
- Не допускается обмывать туши при помощи ветоши. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком

Мойка мяса на 90-95% снижает поверхностное обсеменение продукта.

- В небольших предприятиях общественного питания мойку мяса производят проточной холодной водой в моечных ваннах.
- После промывания мясо обсушивают горячим воздухом (более гигиенично) или хлопчатобумажными салфетками.
- В последующем при разрубке, обвалке, жиловке, нарезке полуфабрикатов необходимо строго соблюдать санитарный режим мытья и дезинфекции столов, разделочных досок и другого инвентаря.
- Изготовленные мясные полуфабрикатов должны сразу же направляться в холодильную камеру или на тепловую обработку.

Санитарные правила при изготовлении фарша и фаршевых полуфабрикатов

Для предохранения микробного обсеменения, получения доброкачественного фарша необходимо:

1. мясорубку перед употреблением ошпаривать кипятком;
2. хлеб, добавляемый в рубленое мясо замачивать в холодной воде или молоке (температура не более 4°C);
3. рубленые изделия готовить в таких количествах, которые сразу же будут направлены на тепловую обработку.

В отдельных случаях при наличии холода фарш можно хранить не более 6 ч слоем не более 10 см при температуре +2...6°C.

Правила обработки яиц

Обработка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- ▣ - I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;
- ▣ - II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;
- ▣ - III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

- После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства

Обработка овощей

- Технологическая схема обработки овощей включает следующие операции: сортировка, мытье, очистка, нарезка. Сортировка овощей включает операции по удалению загнивших овощей и посторонних примесей. Особенно тщательно следует проводить мойку тех овощей, которые употребляются в пищу в сыром виде (помидоры, огурцы, зелень и т.д.). Промывают овощи в проточной воде или в большом количестве непроточной воды. Установлено, что пятиминутное промывание овощей обеспечивает необходимую степень чистоты.
- Картофель моют в специальных машинах или моечных ваннах, затем очищают в машине и вручную дочищают. Очищенный картофель хранят в воде не более 2-3 ч при температуре 12°C. Очищенные корнеплоды и другие овощи хранят покрытыми влажной тканью не более 3 час.

Сульфитированный картофель

- При поступлении на предприятие общественного питания сульфитированного картофеля или картофеля, обработанного в пене с использованием метилцеллюлозы, допускается его хранение в холодильной камере соответственно 48 и 72 час, а без холода - 24 и 36 час; перед использованием такой картофель тщательно промывают холодной

Сырые овощи и зелень

- ▣ Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

Рекомендации по отбору суточной пробы

- Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры - не менее 100 гр.
- Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.
- Отобранные пробы сохраняют в течение не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 - +6 С

НАССР - Анализ Эксплуатационной Безопасности и Критические Контрольные Точки

Точка проверки	Риск	Мера контроля	Частота	Корректирующее воздействие	Reg. форма
Личная гигиена: мытьё рук	Перекрытое загрязнение	Мойте руки. Проверьте и инструктируйте персонал	Каждый день, наугад	Всегда мойте руки после туалета или работы с сырой пищей	
Контроль паразитов	Перекрытое загрязнение	Проверяйте наличие паразитов (вредителей)	Регулярно	Нет паразитов / в противном случае: не допустить попадания; очистить; произвести уничтожение	Контроль паразитов
Доставка: проверяйте доставку	Загрязнение	Проверяйте дату изготовления, температуру, упаковку, этикетку и качество доставки; отклонения в спецификации покупки	При получении	Правильная дата, температура, спецификация и условия / в противном случае: вернуть доставленное с отклонениями	Доставка товаров, возврат
Хранение: Температура	Размножение микроорганизмов и рост уровня токсинов	Проверьте температуру и исправьте работу оборудования	Каждый день	Посмотрите справочник по Температурам хранения и инструкции поставщика / в противном случае: исправьте температуру, почините оборудование	Температура оборудования

Хранение: Температура еды	Размножение микроорганизмов и рост уровня токсинов	Измерьте внутреннюю температуру еды	Каждый день	Макс 7 °C / в противном случае: охладите до нужной температуры, проверьте/почините оборудование	Температура еды
Приготовление: температура еды	Выживание микроорганизмов, рост микроорганизмов и токсинов	Измерьте внутреннюю температуру еды	Каждый день, наугад	Внутренняя температура мин 75 °C в противном случае: готовьте до нужной температуры, проверьте/почините оборудование	Температура еды
Охлаждение	Рост микроорганизмов и токсинов, дальнейшее загрязнение	Измерьте время охлаждения и температуру самой тёплой части; держите еду закрытой	Каждый день, наугад	<10 °C за 2 часа и 4 °C за 24 часа в противном случае: исправить температуру, пересмотреть/улучшить процедуру	Температура еды
Сервировка: температура пищи	Размножение микроорганизмов и рост уровня токсинов	Измерьте внутреннюю температуру еды	Каждый день, наугад	На тарелках >75 °C, холодные блюда <12 °C, на маленьких блюдах >70 °C «Шведский стол» холодный <7 °C	Температура еды
Разогрев: температура пищи	Загрязнение; выживание/рост микроорганизмов и токсинов	Измерьте внутреннюю температуру еды	Каждый день, наугад	>75 °C, никогда не разогревать дважды, в противном случае: разогрейте до >75 °C или выбросите пищу, проверьте/почините оборудование	Температура еды
Мойка посуды – споласкивание: температура воды, длительность полоскания	Недостаточное удаление земли и грязи	Измерьте температуру	Каждую мойку	Мин 82 °C, в противном случае: исправьте температуру, снова вымойте, проверьте/почините оборудование	Мойка посуды

5 ключевых приемов, к более безопасным продуктам питания



Поддерживайте чистоту

- ✓ Мойте руки, перед тем как брать продукты и готовить пищу
- ✓ Мойте руки после туалета
- ✓ Вымойте и продезинфицируйте все поверхности и кухонные принадлежности, используемые для приготовления пищи
- ✓ Предохраняйте кухню и продукты от насекомых, грызунов и других животных

Почему?

Хотя большинство микроорганизмов не вызывают никаких болезней, все же вызывают лихорадку, встречаются в почве, воде и организме животных и человека, многие из них. Они передаются через рукопожатия, хозяйственные тарелки, и в особенности через разделочные доски. Простое прикосновение способно перенести их в продукты и вызвать заболевания пищевого происхождения.



Отделяйте сырое и приготовленное

- ✓ Отделяйте сырое мясо, птицу и морские продукты от других пищевых продуктов
- ✓ Для обработки сырых продуктов, пользуйтесь отдельными кухонными приборами и принадлежностями, такими как ножи и разделочные доски
- ✓ Храните продукты в закрытой посуде, для предотвращения контакта между сырыми и готовыми продуктами

Почему?

В сырых продуктах, мясе, птице и морских продуктах и их соках, могут быть опасные микроорганизмы, которые могут быть перенесены во время приготовления и хранения пищи на другие продукты.

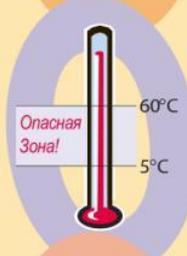


Хорошо прожаривайте или проваривайте продукты

- ✓ Тщательно прожаривайте или проваривайте продукты, особенно мясо, птицу, яйца и морские продукты
- ✓ Доводите такие блюда, как супы и жаркое, до кипения, чтобы быть уверенными, что они достигли 70° C
- ✓ При готовке мяса или птицы, их соки должны быть прозрачными, а не розовыми. Рекомендуется использование термометра
- ✓ Тщательно подогревайте приготовленные продукты

Почему?

При тщательной тепловой обработке погибают практически все опасные микроорганизмы. Исследование показывает, что тепловая обработка продуктов при температуре 70° C может сделать их значительно безопаснее для употребления. Пищевые продукты, на которые необходимо обращать особое внимание, включают мясные фарши, мясные рулеты, большие куски мяса и целые тушки птицы.



Храните продукты при безопасной температуре

- ✓ Не оставляйте приготовленную пищу при комнатной температуре более чем на 2 часа
- ✓ Охлаждайте без задержки все приготовленные и скоропортящиеся пищевые продукты (желательно ниже 5° C)
- ✓ Держите приготовленные блюда горячими (выше 60° C) вплоть до сервировки
- ✓ Не храните пищу долго, даже в холодильнике
- ✓ Не размораживайте продукты при комнатной температуре

Почему?

При комнатной температуре микроорганизмы размножаются очень быстро. При температуре ниже 5° C или выше 60° C процесс их размножения замедляется или прекращается. Некоторые опасные микроорганизмы все же могут размножаться и при температуре ниже 5° C.



Выбирайте свежие и не порченные продукты

- ✓ Используйте чистую воду, или очищайте ее
- ✓ Выбирайте свежие и непорченные продукты
- ✓ Выбирайте продукты, подвергнутые обработке в целях повышения их безопасности, например, пастеризованное молоко
- ✓ Мойте фрукты и овощи, особенно когда они подаются в сыром виде
- ✓ Не употребляйте продукты с истекшим сроком годности

Почему?

Необработанные продукты, а также вода и лед, могут содержать опасные микроорганизмы и химические вещества. В подпорченных или покрытых плесенью продуктах могут образовываться токсины. Тщательно отобранные и хорошо вымытые или очищенные продукты менее опасны для здоровья.