



САНИТАРНЫЙ КОНТРОЛЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Санитарный контроль

- Реализация высококачественной продукции на предприятиях общественного питания и состояние здоровья потребителей во многом зависят от соблюдения санитарного контроля предприятий.
- Санитарный контроль - содержание в чистоте территории, всех помещений, оборудования, инвентаря, посуды, тары, соблюдение личной гигиены, а также осуществления всех производственных процессов в строгом соответствии с санитарными правилами.

Санитарный контроль

- Санитарный режим обеспечивается комплексом санитарных мероприятий: уборка, мытье, дезинфекция, дезинсекция, дератизация и соблюдение личной гигиены персонала. Эффективность санитарного состояния организаций питания во многом определяется использованием и выбором моющих и дезинфицирующих средств.
- Оценка эффективности санитарных мероприятий проводится путем инструментального и лабораторного контроля, что позволяет получить объективные данные, выявить пути распространения инфекционных заболеваний и разработать оздоровительные мероприятия.
- При оценке санитарного режима пищевого предприятия контролируют правильность использования моющих и дезинфицирующих средств, температуру и своевременную смену воды в моечных ваннах, концентрацию моющих и дезинфицирующих средств в воде, содержание активного хлора, степень чистоты инвентаря, оборудования, рук персонала и др.

- Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания основаны на соответствующих санитарных правилах и нормах, которые имеют ряд общих санитарных требований к предприятиям пищевой промышленности.

К ним относятся следующие положения:

- 1) соблюдение санитарных требований к территории, как хозяйственной, так и производственной зоны
- 2) правильное санитарно-техническое состояние предприятия, обеспеченность горячим водоснабжением и паром, наличие канализации и подсоединение ее к технологическому оборудованию, наличие очистных сооружений, обеспеченность холодом и соблюдение температурного режима в охлаждаемых камерах, обеспеченность отоплением и соблюдение температурного режима в отапливаемых помещениях и тд.
- 3) обеспеченность транспортом, оборудованием, инвентарем, тарой и соблюдение санитарных условий мойки, дезинфекции и хранения;
- 4) достаточность производственных и бытовых помещений в соответствии с мощностью выпускаемой продукции и соблюдением их санитарного содержания;

- 5) дератизация, дезинфекция и эффективность борьбы с грызунами, мухами и другими насекомыми;
- 6) соблюдение личной и производственной гигиены;
- 7) должностные лица и граждане, допустившие санитарные правонарушения, могут быть привлечены к дисциплинарной, административной, уголовной ст. 8) ответственности в соответствии с законом РФ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ.

Перечень правил контроля

- Настоящими Санитарными правилами установлены гигиенические требования безопасности пищевых продуктов и способности их удовлетворять физиологические потребности человека в основных пищевых веществах и энергии.
- Органолептические свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения. Органолептические свойства пищевых продуктов не должны изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации.
- Гигиенические нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты, присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта.

Перечень правил контроля

- В пищевых продуктах контролируется содержание основных химических загрязнителей, представляющих опасность для здоровья человека. Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются ко всем видам продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- Содержание микотоксинов - афлатоксина В1, дезоксиниваленола (вомитоксина), зеараленона, Т-2 токсина, патулина - контролируется в продовольственном сырье и пищевых продуктах растительного происхождения, афлатоксина М1 - в молоке и молочных продуктах. Приоритетными загрязнителями являются: для зерновых продуктов - дезоксиниваленол; для орехов и семян масличных - афлатоксин В1; для продуктов переработки фруктов и овощей - патулин.
- Не допускается присутствие микотоксинов в продуктах детского и диетического питания.

Перечень правил контроля

- Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки на наличие возбудителей паразитарных болезней проводится в соответствии с санитарными правилами по проведению паразитологического контроля и паразитологическими показателями безопасности.
- В мясе и мясных продуктах не допускается наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм.
- В рыбе, ракообразных, моллюсках, земноводных, пресмыкающихся и продуктах их переработки не допускается наличие живых личинок паразитов, опасных для здоровья человека. При обнаружении живых личинок гельминтов следует руководствоваться санитарными правилами по профилактике паразитарных болезней.
- Гигиенические нормативы по паразитологическим показателям безопасности питьевой воды определяются в соответствии с гигиеническими нормативами, установленными к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

Требования к работникам общепита квалификация и санитарные нормы

1) При подборе работников общественного питания руководству необходимо учитывать следующее:

Каждый сотрудник должен иметь личную медкнижку (а если ее нет — нужно завести данный документ).

2) В медкнижке фиксируются итоги медосмотров, обследований, а также сведения о прививках.

Время от времени руководство предприятия должно проводить обучающие мероприятия по санитарному минимуму для работников общепита.

3) Понятно, что сотрудники не должны знать в подробностях все те нормы, что отражены в приведенных выше нормативных актах. Но об общих правилах — касающихся обеспечения соответствия деятельности предприятия санитарно-эпидемиологическим требованиям, им знать необходимо.

4) Еще одно важное условие обеспечения безопасности производства на предприятии общепита — своевременное и качественное мытье рук персоналом. В отношении данной процедуры также разработан ряд санитарно-эпидемиологических норм.

Вывод

- В работе предприятий питания все большее значение приобретают вопросы соблюдения санитарного законодательства по проведению контроля и санитарно-противоэпидемиологических мероприятий в целях обеспечения безопасности выпускаемой продукции .В данной работе приведены общие санитарно- эпидемиологические правила и нормы, требованиям которых должно отвечать любое предприятие питания.