

**ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ
ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Личная гигиена
работников предприятий
общественного питания**

Санитарно – эпидемиологические требования к санитарной одежде

Санитарная (специальная) одежда повара и кондитера защищает пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть в них с тела и личной одежды работников в процессе приготовления пищи.



Особые требования предъявляются к санитарной одежде, назначение которой — защищать продукты от возможного загрязнения их одеждой работника. Она состоит из халата (куртки), косынки (колпака) и фартука. Санитарную одежду обычно шьют из белой хлопчатобу-мажной ткани, легко поддающейся стирке. Колпак или косынка должны полностью закрывать волосы.

Каждый работник общественного предприятия гостеприимства питания должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды. В санитарной одежде не разрешается ходить по улицам, ездить на транспорте, посещать туалет. Санитарная одежда должна быть чистой и меняться по мере загрязнения. В карманах санитарной одежды запрещается хранить предметы личного туалета.

Предприятие гостеприимства обеспечивает централизованную стир-ку, глаженье санитарной одежды и ее ремонт. Необходимо также следить за чистотой волос. Рабочая обувь должна соответствовать размеру ноги, быть легкой и не скользить.⁴






Б2(1)Личная гигиена

– это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания

СРЕДСТВА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ



БЗ(1) Выполнение правил личной гигиены имеет большое значение

-  Предупреждает загрязнения пищи микробами
-  Предупреждает причины возникновения заразных заболеваний
-  Предупреждает пищевые отравления у потребителей
-  Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей
-  Служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания

Правилами личной гигиены согласно
СанПиН 2.3.6.1079 – 01 предусмотрен ряд санитарно –
эпидемиологических гигиенических требований

к содержанию тела

к содержанию рук

к содержанию полости рта

к содержанию санитарной одежды

к санитарному режиму предприятия

к медицинскому свидетельствованию
работников общественного питания.

Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию тела.



Содержание
тела в чистоте

– важное
санитарно –
эпидемиологичес
кое требование

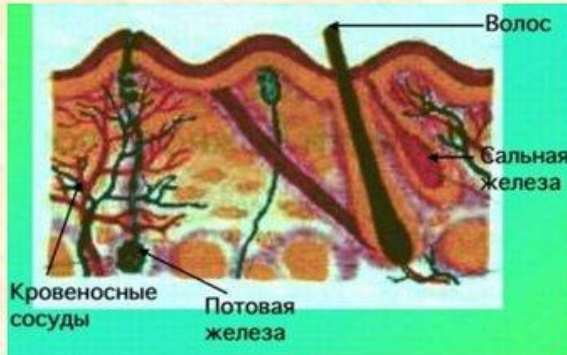


Кожа выполняет сложную функцию в жизни человека

участвует в дыхательном процессе



участвует в выделении продуктов обмена



от выделения
кожно-жировой
смазки

от
отшелушивающегося
эпителия

Загрязняясь
от пота
(особенно у
поваров и
кондитеров),

от пыли и
микробов

кожа плохо
функциониру
ет

Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых кожных заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой пищи.



Рекомендуется ежедневно перед работой

**принимать гигиенический душ с
использованием мыла и мочалки**

**непосредственно перед работой
тщательно вымыть руки до локтя**

**У мужчин поваров, кондитеров,
официантов должна быть короткая
стрижка волос, они должны быть
хорошо выбриты.**

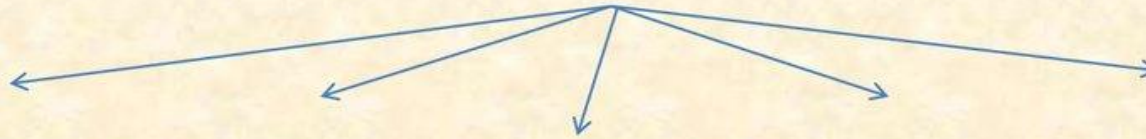
**Официанты должны умеренно
употреблять косметические средства и
не пользоваться сильно пахнущими
духами.**

Б4(1)Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию рук

Содержание рук в чистоте имеет особо большое значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продуктами.



Б5(1) Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям:



коротко
стриженные
ногти



Запрещается
носить
украшения и
часы



без
лака



Официанты
должны
систематически
делать
производствен
ный маникюр



чистое
подногтевое
пространство

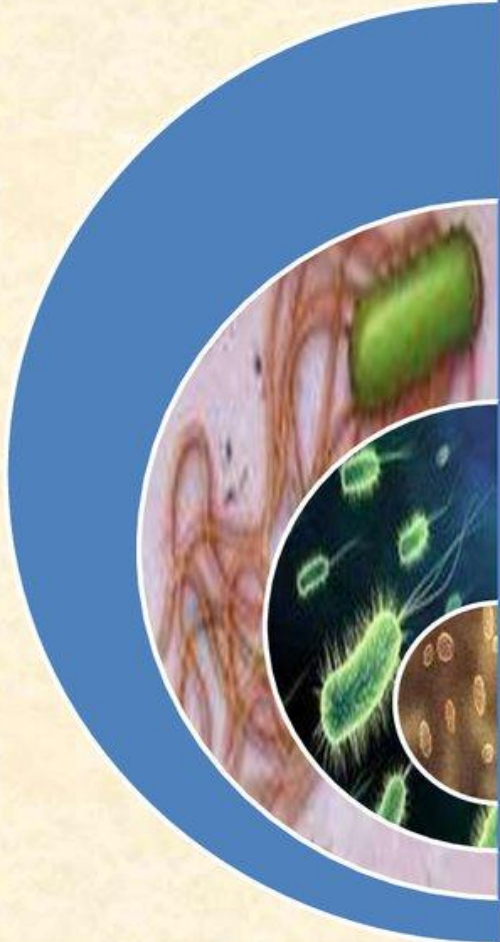


На руках поваров, кондитеров,
официантов могут оказаться
болезнетворные микробы


сальмонеллы

дизентерийные палочки

яйца глистов



Поэтому руки следует мыть и
дезинфицировать



- перед началом работы
- после посещения туалета
- при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи



Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нужно мыть с мылом после каждой производственной операции, а официантам – после сбора остатков пищи и переноса использованной столовой посуды.



Лучшим моющим средством для рук
считается жидкое мыло «Сестричка»,



обладающее моющим и
дезинфицирующим свойствами

Для мытья рук на производстве (в цехах, туалете) устанавливаются:

❖ умывальники с подводом холодной и горячей воды



❖ снабжены мылом




❖ щёткой для ногтей

❖ дезинфицирующим раствором



❖ полотенцем (лучше электрополотенцем)



Б6(1) При повреждениях  рук рану
следует

промыть



дезинфицирующим раствором

перекиси водорода или



бриллиантовой

зелени



закрывать её стерильной



повязкой

Надеть



резиновый напальчник.

Повара, кондитеры имеющие гнойничковые заболевания на руках, к работе не допускаются, так как они могут стать источником пищевых отравлений



На каждом предприятии общественного питания должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи. Первая помощь может оказываться самостоятельно и в порядке взаимопомощи.



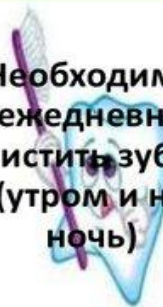


Санитарно – эпидемиологические требования к содержанию полости рта

Содержание полости рта работников общественного питания так же имеет большое санитарно – эпидемиологическое значение

так как во рту обычно находится значительное количество микроорганизмов

Необходимо ежедневно чистить зубы (утром и на ночь)

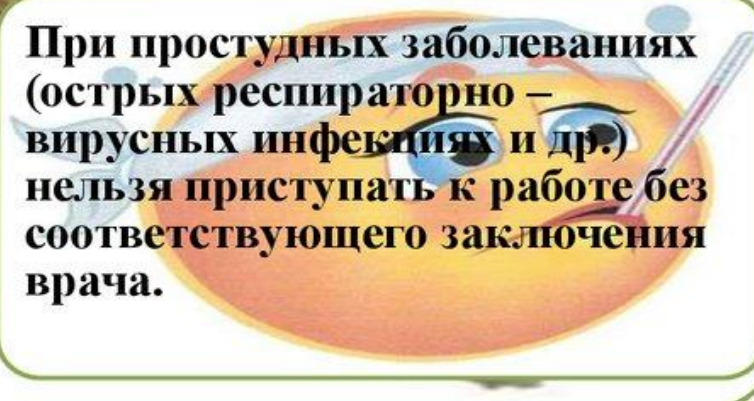


Официантам не следует до и во время работы употреблять блюда с сильным запахом чеснока, лука.

Рекомендуется использовать для полоскания рта жидкости (эликсиры) устраняющие неприятный запах.



При простудных заболеваниях (острых респираторно – вирусных инфекциях и др.) нельзя приступать к работе без соответствующего заключения врача.



При ношении санитарной (специальной) одежды каждый работник обязан выполнять следующие правила:

- содержать одежду в течении всего рабочего дня в чистоте и опрятности
- не пользоваться булавками или иголками для застёгивания курток
- не класть в карманы санитарной одежды посторонние предметы

- перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду, а по возвращению надевать её, предварительно вымыв руки
- не входить в санитарной одежде в туалет
- менять санитарную одежду по мере загрязнений (но не реже 3 раз в неделю) и перед раздачей пищи

**Б7,8(1) Санитарно-
гигиенические
требования к
помещениям, оборудованию,**



Для обеспечения благоприятного температурного режима и лучшей естественной освещенности здание предприятия ориентируют в отношении сторон света так, чтобы:



производственные помещения были обращены на север и северо-восток



торговые помещения были обращены на юг и юго-запад.



Производственные помещения предприятий общественного питания убирают:

- ежедневно и только влажным способом
- полы по мере загрязнения подметают влажной щеткой, а затем моют горячей водой и насухо вытирают



- Для удаления загрязнений с поверхности оборудования, инвентаря, кухонной и столовой посуды используют моющие средства в виде порошка, паст, гелей, жидкостей



Б12(1)Дезинфекция

— это комплекс мер по уничтожению возбудителей
заразных заболеваний во внешней среде.



К физическим методам дезинфекции относится

применение горячей
воды (не ниже 75 °С)

применение кипятка

применение пара

применение горячего
воздуха (в жарочном
шкафу)

применение
ультрафиолетового облучения
с помощью бактерицидных
ультрафиолетовых ламп БУВ

Химические методы дезинфекции

предусматривают использование химических дезинфицирующих средств, которых в настоящее время большое разнообразие.

