

ЗМІСТ

Вступ	7
Розділ 1. Основи санітарії і гігієни та Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства	10
1.1. Мета та завдання гігієни	10
1.2. Короткий огляд історії розвитку гігієни та санітарії	18
1.3. Органи і установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарного нагляду за закладами ресторанного господарства	22
1.4. Попереджувальний та поточний санітарний нагляд	27
1.5. Санітарні правила для закладів ресторанного господарства	31
1.6. Правова та майнова відповідальність керівників закладу за порушення санітарних правил	32
1.7. Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища	35
1.8. Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів та організації виробничого процесу	40
1.9. Санітарна експертиза харчових продуктів, її завдання, методи, організація	43
Розділ 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства	49
2.1. Гігієнічне значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини	49
2.2. Гігієна повітря	53
2.3. Гігієна води	71
2.4. Гігієна ґрунту	86
2.5. Гігієна опалення	95
2.6. Гігієна вентиляції	98
2.7. Гігієна освітлення	101
2.8. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації	107
Розділ 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства	111
3.1. Гігієнічні вимоги до території і генерального плану ділянки	111
3.2. Гігієнічні вимоги до закладів, які розміщуються в окремих будівлях, житлових будинках, на промислових підприємствах	113

3.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства	114
3.4. Основні нормативні документи для проектування закладів ресторанного господарства	115
3.5. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями	117
3.6. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства	118
3.7. Основні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень	120
3.8. Гігієнічні вимоги до проектування приміщень для миття столового та кухонного посуду, камери харчових відходів	126
3.9. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів	128
3.10. Санітарні вимоги до планування і обладнання магазинів, павільйонів та об'єктів роздрібної торгівлі кулінарною продукцією і напівфабрикатами	129
3.11. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень	131
3.12. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів	132
Розділ 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу	135
4.1. Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах ресторанного господарства	135
4.2. Санітарні вимоги до утримання території закладів ресторанного господарства	136
4.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання	137
4.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю і посуду	139
4.5. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари і пакувальних матеріалів	141
4.6. Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів	143
4.7. Санітарні вимоги до утримання приміщень	146
4.8. Санітарні вимоги до миття обладнання, тари, інвентарю	148
4.9. Санітарні вимоги до миття кухонного посуду	149
4.10. Санітарні вимоги до миття столового посуду	150
4.11. Методи дезінсекції і дератизації та їх гігієнічна характеристика	152
4.12. Лабораторний контроль санітарного стану закладів ресторанного господарства. Порядок проведення змивів	154
4.13. Особиста гігієна персоналу	155
4.14. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація	156
4.15. Гігієна праці і профілактика травматизму	158

Розділ 5. Санітарно-гігієнічна оцінка якості харчових продуктів	163
5.1. Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів за критеріями безпеки	163
5.2. Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса	171
5.3. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого	175
5.4. Санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання	177
5.5. Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів	180
5.6. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних кулінарних виробів ...	186
5.7. Санітарна оцінка м'ясних виробів, що оброблені нетрадиційними технологічними засобами	188
5.8. Санітарно-гігієнічна оцінка риби і рибних продуктів	192
5.9. Контамінація риби і рибних продуктів сторонніми шкідливими речовинами	199
5.10. Санітарно-гігієнічна оцінка риби при інвазійних хворобах ...	201
5.11. Санітарно-гігієнічна оцінка молока і молочних продуктів	203
5.12. Гігієнічні вимоги до виробництва кисломолочних продуктів ...	206
5.13. Контамінація молока і молочних продуктів мікроорганізмами та сторонніми шкідливими речовинами	209
5.14. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин	215
5.15. Санітарно-гігієнічна оцінка яєць	217
5.16. Санітарно-гігієнічна оцінка яєчних продуктів	219
5.17. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства	221
5.18. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів і ягід, їхнє епідеміологічне значення	223
5.19. Умови накопичення токсичних речовин у рослинних продуктах	225
5.20. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів і круп	236
5.21. Санітарно-гігієнічна оцінка консервів та пресервів	241
5.22. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних консервів. Критерії безпеки	244
5.23. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових добавок і смакових товарів	247
5.24. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів. Санітарна документація, що регламентує їх використання	257
Розділ 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу в закладах ресторанного господарства	265
6.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування харчових продуктів	265

6.2. Умови приймання харчових продуктів у закладах ресторанного господарства	268
6.3. Санітарні вимоги до зберігання харчових продуктів	270
6.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до механічної кулінарної обробки харчових продуктів	275
6.5. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного обробляння харчових продуктів	284
6.6. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв і напоїв	291
6.7. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кулінарної продукції	293
6.8. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів	296
6.9. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення виробів, смажених у фритюрі	303
6.10. Санітарні вимоги до виробництва м'якого морозива в закладах ресторанного господарства	304
6.11. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів	306
6.12. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції у філіалах закладів, буфетах, роздрібній торговельній мережі	310
Розділ 7. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування	314
7.1. Гігієнічні вимоги до організації харчування в дитячих закладах	315
7.2. Гігієнічні вимоги до організації лікувально-профілактичного харчування	328
Розділ 8. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи в закладах ресторанного господарства	338
8.1. Загальні поняття про захворювання, спричинені недоброякісними харчовими продуктами	338
8.2. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в закладах ресторанного господарства	340
8.3. Харчові отруєння небактеріальної природи	351
8.4. Кишкові інфекції	361
8.5. Розслідування харчових отруєнь	371
8.6. Гельмінтози	372
Перелік умовних скорочень	382
Термінологічний словник	383
Додатки	389
Список використаної літератури	396

ВСТУП

Дисципліна «Санітарія і гігієна закладів ресторанного господарства» належить до професійно орієнтованих і викладається студентам кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки 6.091711 «Харчова технологія та інженерія» професійного спрямування «Технологія харчування».

Метою вивчення дисципліни «Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства» є опанування студентами теоретичних основ організації роботи закладів ресторанного господарства згідно з вимогами державного санітарного законодавства.

Відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики студенти при вивченні дисципліни повинні набути знання щодо: основних санітарних вимог організації технологічного процесу виробництва, упорядкування закладів ресторанного господарства, санітарно-гігієнічної оцінки якості харчових продуктів та їх зберігання в закладах ресторанного господарства, основних причин і заходів профілактики харчових отруень у закладах ресторанного господарства.

Студентам – майбутнім фахівцям у сфері ресторанного господарства необхідно усвідомити, що знання та практичне виконання санітарних вимог і гігієнічних нормативів у закладах ресторанного господарства є невід'ємною складовою технологічного процесу та має вирішальне значення для виробництва кулінарної продукції високої якості, її повноцінності та нешкідливості для споживачів.

При викладанні дисципліни «Санітарія і гігієна закладів ресторанного господарства» передбачається:

- навчити студентів застосовувати знання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникнення харчових отруень та інфекційних захворювань;
- ознайомити студентів з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання закладів ресторанного господарства, а також з організацією санітарного нагляду за діяльністю закладів ресторанного господарства;

- навчити їх самостійно працювати з відповідною санітарною документацією;
- ознайомити з адміністративною та юридичною відповідальністю за порушення чинного санітарного законодавства;
- довести майбутнім спеціалістам галузі важливість поточності виробництва, дотримання санітарного режиму та особистої гігієни для збереження здоров'я персоналу й відвідувачів.

Дисципліна «Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства» спирається на знання, набуті студентами при вивченні курсів «Технічна мікробіологія», «Фізіологія», а також тісно пов'язана зі спеціальними дисциплінами: «Технологія продукції харчування», «Харчові технології», «Теоретичні основи технології харчових виробництв».

З метою розширення інформаційної бази при опануванні студентами дисципліни «Санітарія і гігієна закладів ресторанного господарства» і створено пропонований підручник. У ньому висвітлено основні теми, передбачені навчальною програмою. Підручник складається з восьми розділів. Кожний розділ містить питання для перевірки та самоконтролю.

У додатках подано таблиці, що містять дані про умови зберігання харчових продуктів та кулінарних виробів, які швидко псуються; оптимальні параметри мікроклімату виробничих і торговельних приміщень; допустимі рівні контамінації основних харчових продуктів сторонніми домішками хімічної природи. Розроблено словник спеціальних термінів, що використовуються при викладенні матеріалу.

У підручнику в доступній формі висвітлена сутність системи НАССР (система аналізу небезпечних чинників і критичні точки контролю), її основні принципи, етапи впровадження на виробництві. Зважаючи на те, що в Україні НАССР впроваджується на підприємствах доволі повільно, що зумовлене низкою причин, детальне вивчення цієї системи допоможе майбутнім фахівцям прискорити процес застосування її на практиці.

Підручник можна використовувати для самостійної роботи студентів денної та заочної форм навчання, підготовки до різних форм поточного, підсумкового і державного контролю знань майбутніх фахівців.

Підвищена увага до самоосвіти студентів пояснюється тим, що:

- навчальний процес у виші спрямований значною мірою на особисту участь студентів у навчально-науковому пошуку;
- прискорення термінів і характер оновлення знань зумовлюють необхідність формування вмінь самостійного освоєння нових

досягнень науки і техніки, які є найважливішим елементом у структурі професійних якостей.

Саме самостійне навчання студентів забезпечує розвиток активного мислення, формування особистих поглядів, розширення й поглиблення їх знань, що дуже важливо в умовах ринкової економіки. Саме тому даний підручник є актуальним і своєчасним, оскільки покликаний сприяти підготовці майбутніх фахівців, набуттю ними навичок розв'язання ситуаційних фахових завдань, що стосуються науково обґрунтованих санітарно-гігієнічних вимог до технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, заходів профілактики харчових отруень, оцінки якості харчових продуктів.

Основи санітарії і гігієни та державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства

1.1. Мета та завдання гігієни

Здавна турбота про збереження здоров'я, запобігання різним захворюванням та їх лікування була притаманна як кожній людині окремо, так і суспільству в цілому. Саме це зумовило виникнення, розвиток і диференціацію двох головних, тісно пов'язаних між собою напрямків медичної діяльності – лікувального і профілактичного. Гігієна об'єднує різноманітні відомості як теоретичного, так і клінічного характеру в галузі профілактики, інтегрує знання про комплексний вплив середовища на здоров'я людини, розробляє принципи та системи профілактичних заходів.

Існують різні тлумачення поняття гігієни як науки.

Один із засновників сучасної гігієни Ф.Ф. Ерісман (1901) стверджував, що «гігієна – це наука, яка за допомогою експериментального дослідження застосовує істини, набуті цими шляхами, для поліпшення громадського здоров'я». Автор російського тлумачного словника В.В. Даль (1898) визначав гігієну як «мистецтво зберігати здоров'я, оберігати його від шкідливостей».

За А.А. Летаветом (1958), «гігієна – це галузь медичної науки, яка вивчає вплив умов життя на здоров'я людини, розробляє заходи щодо запобігання виникненню хвороб та створення умов, які забезпечують збереження здоров'я».

На думку Ф. Г. Кроткова (1977), «гігієна – це наука, яка вивчає вплив різноманітних чинників навколишнього середовища та виробничої діяльності на здоров'я людини, її працездатність, тривалість життя і розробляє практичні заходи, спрямовані на оздоровлення умов життя та праці».

Зовнішє середовище – це сукупність впливу зовнішніх та внутрішніх факторів (робоча зона приміщень в закладах ресторанно-го господарства).

Навколишнє середовище – сукупність природних компонентів (атмосферне повітря, вода, ґрунт, підземні води тощо).

З позицій сьогодення найбільш точним визначенням терміна «гігієна» слід вважати таке: це наука, яка вивчає закономірності впливу (позитивного й негативного) чинників зовнішнього та навколишнього середовища на здоров'я людей, а також фізіологічної, побутової та виробничої діяльності людей на зовнішнє та навколишнє середовище.

Гігієна як практична галузь медичної науки досліджує закономірності впливу навколишнього середовища на організм людини і громадське здоров'я з метою обґрунтування гігієнічних нормативів, санітарних норм і правил та профілактичних заходів, реалізація яких забезпечує оптимальні умови для життєдіяльності людини, збереження і зміцнення її здоров'я та запобігання виникненню різноманітних захворювань.

У центрі уваги сучасної гігієни як науки знаходяться дослідження, що стосуються визначення ступеня екологічного навантаження на кожну конкретну людину в сучасних умовах, питання профілактики цілого розмаїття соціально значущих захворювань. Разом з тим розробляються заходи з удосконалення адаптаційних процесів, які відбуваються в організмі внаслідок необхідності активного пристосування до умов перебування. Значне місце посідають проблеми гігієни дітей і підлітків, питання особистої гігієни та формування здорового способу життя, психогігієни тощо.

Отже, основна мета гігієни – збереження та зміцнення здоров'я людини. Із цього приводу видатний англійський учений Е.А. Парке в роботі «Посібник із практичної медицини» зазначав, що «гігієна ставить перед собою велику й благородну мету – зробити розвиток людини найбільш досконалим, життя – найбільш сильним, старіння – найменш швидким, а смерть – найбільш віддаленою».

Шляхами досягнення основної мети гігієни прийнято вважати охорону та оздоровлення навколишнього середовища, а також збереження та підвищення реактивності організму.

Охорона й оздоровлення навколишнього середовища зумовлює збереження його природних чинників, зниження рівня й концентрації шкідливих чинників антропогенного походження, проведення запобіжного та поточного державного санітарного нагляду, розроблення санітарного законодавства, використання адміністративних заходів впливу тощо.

Збереження та підвищення реактивності організму передбачає посилення специфічної реактивності організму, запровадження

здорового способу життя, застосування індивідуальних заходів захисту організму, проведення медичного контролю, медичних оглядів та лікарського професійного відбору, організацію виробничого навчання та санітарної освіти.

До основних завдань гігієнічної науки відносять:

- 1) вивчення природних та антропогенних чинників навколишнього середовища і соціальних умов, що чинять вплив на здоров'я людини;
- 2) вивчення закономірностей впливу чинників навколишнього середовища на організм людини;
- 3) наукове обґрунтування і розроблення гігієнічних нормативів, санітарних норм і правил, профілактичних заходів, що позитивно впливають на організм, сприяють збереженню та зміцненню здоров'я людини;
- 4) запровадження в практику охорони здоров'я гігієнічних рекомендацій, санітарних норм і правил, що розроблені, перевірку їх ефективності та подальше вдосконалення;
- 5) прогнозування санітарної ситуації як на близьку, так і віддалену перспективу.

Зміст гігієни як галузі медичної науки і практики визначається переліком її основних розділів:

- загальна гігієна;
- комунальна гігієна;
- гігієна харчування;
- гігієна праці;
- радіаційна гігієна;
- гігієна дітей та підлітків;
- гігієна екстремальних станів та військова гігієна;
- соціальна гігієна тощо.

Загальна гігієна вивчає загальну теорію і методологію гігієни та екології людини, історію гігієни, принципи гігієнічного нормування, загальні питання гігієни повітря, сонячної радіації, клімату, мікроклімату, погоди, освітлення, ґрунту, води, особистої гігієни тощо.

Комунальна гігієна досліджує проблеми гігієни населених пунктів та громадських будівель, водопостачання й атмосферного повітря, санітарної охорони ґрунту і водоймищ, нормування екологічних і гігієнічних чинників навколишнього середовища, які впливають на здоров'я населення.

Гігієна харчування – це наука про вплив на здоров'я різних груп населення енергетичної цінності та якісного складу харчових продуктів, режиму та умов харчування, обґрунтування нормативів і рекомендацій щодо організації раціонального харчу-