**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**Требования к устройству и содержанию помещений**

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений предприятий общественного питания должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, встречного движения посетителей и персонала, а также пищевых отходов и готовой продукции.

Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение всех санитарных правил и норм. Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используется малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования допускается при наличии санитарно - эпидемиологического заключения *однозальная планировка* с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием.

При применении столовой, чайной посуды, приборов многоразового использования устанавливается посудомоечная машина.

На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье не проводится.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются, белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение и имеющие уклоны

* сливным трапам. Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.

Полы выполняются из влагостойких материалов повышенной механической прочности (ударопрочные) с заделкой сопряжений строительных конструкций мелкоячеистой металлической сеткой, стальным листом или цементно-песчаным раствором с длинной металлической стружкой. Полы по путям загрузки сырья и продуктов питания в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Загрузочная оборудуется платформой, навесом.

Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к санитарной обработке и дезинфекции.

Устройство декоративных экранов над регистрами систем отопления из полимерных и синтетических материалов не проводится. Декоративные панели для этих целей делаются металлическими и легкосъемными.

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

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

Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

* + производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде

* отведенном для него месте.
  + целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.

* + организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

**Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

Использование на предприятии общественного питания оборудования, инвентаря, посуды

* тары, не соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям, может привести к снижению качества продукции, ее микробному обсеменению, химическому загрязнению и возникновению пищевых инфекций и пищевых отравлений. При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

Материалы не должны выделять в продукты питания вредные химические вещества и изменять органолептические показатели пищи. Они должны быть устойчивы к воздействию пищевых кислот, выдерживать санитарные режимы мытья и дезинфекции, обладать антикоррозионными свойствами, быть термостойкими, водо- и паронепроницаемыми, не служить питательной средой для микроорганизмов. К необходимым свойствам относятся также легкость, ударопрочность (стойкость к механическим воздействиям), гладкая и светлая поверхность, позволяющая легко оценить качество санитарной обработки.

На предприятиях общественного питания используют различные материалы, каждый из которых имеет свои преимущества и недостатки. Применяют изделия из нержавеющей стали, алюминия, чугуна, оцинкованного железа, фарфора, фаянса, стекла, дерева, синтетических и комбинированных материалов. Новые материалы и изделия, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами, подлежат санитарно-эпидемиологической экспертизе и должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение.

Оснащение предприятий общественного питания современным технологическим оборудованием, инвентарем, посудой и тарой не только облегчает труд персона и повышает его производительность, но и уменьшает микробное обсеменение продуктов.

Конструкция торгово-технологического оборудования и изделий должна быть максимально простой и удобной для разборки, чистки, мытья и дезинфекции.

Производственные столы рекомендуются цельнометаллические с крышками из нержавеющей стали. Разрешается использовать в качестве покрытия производственных столов полимерный материал винипласт марок П-73 и П-74. Деревянные столы без покрытия водонепроницаемым материалом разрешается использовать только в кондитерских цехах для разделки теста. Производственные столы должны быть маркированы с учетом их назначения.

Колода для разруба мяса делается из ствола дерева твердой породы, устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно после работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически колоду спиливают и обстругивают.

Из инвентаря особо важное санитарное значение имеют разделочные доски. Их делают из твердых пород дерева (дуб, бук, ясень, береза), без щелей и зазоров. Для предупреждения микробного обсеменения продуктов необходимо иметь набор досок.

Производственные ножи в зависимости от назначения имеют различную конфигурацию лезвия и ручки, а также разные размеры. Обеспечение персонала производственными ножами, соответствующими своему назначению, облегчает работу, снижает количество отходов.

На боковой стороне разделочных досок и ручек ножей должна быть соответствующая маркировка: СМ - сырое мясо, СР - сырая рыба, СО - сырые овощи, ВМ - вареное мясо, ВР - вареная рыба, ВО - вареные овощи, МГ - мясная гастрономия, 3 - зелень, КО - квашеные овощи, С - сельдь, X - хлеб, РГ - рыбная гастрономия.

Доски и ножи должны быть закреплены за определенными рабочими местами и храниться

* том же помещении в специально отведенном месте. Необходимо строго контролировать порядок использования разделочных досок и ножей, не допуская применения их для обработки иных продуктов или не по назначению. После каждой технологической операции ножи и доски подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой и ополаскиванием горячей проточной водой.

*Кухонная посуда* должна быть изготовлена из разрешенных материалов-нержавеющейстали, алюминия, чугуна (сковороды), оцинкованного железа и др. В гигиеническом отношении безупречной считается посуда из нержавеющей стали. Из алюминия, дюралюминия и их вторичных сплавов делают литую кухонную посуду. Однако длительно хранить в такой посуде пищу, особенно кислую, не следует из-за опасности перехода в нее примесей тяжелых металлов, входящих в состав этих сплавов. Кроме того, длительное хранение продуктов в алюминиевой посуде ухудшает их органолептические показатели.

Железная и медная посуда легко окисляется, поэтому посуду из этих материалов лудят, что защищает пищу и в конечном итоге организм человека от попадания в него меди и железа, а также предупреждает появление неприятного темного цвета и привкуса железа в кулинарных изделиях. По мере изнашивания полуды посуду подвергают повторному лужению. В медных нелуженых котлах разрешается варить сироп в кондитерском цехе. Железо и чугун без покрытия допускаются только для изготовления противней и сковород. В посуде из оцинкованного железа можно хранить только сыпучие продукты и воду, в которой цинк не растворяется.

Эмалированная посуда достаточно термоустойчивая, однако эмаль от ударов может откалываться и попадать в пищу. Поэтому такую посуду не рекомендуется использовать на предприятиях общественного питания.

Для приготовления некоторых вторых блюд используют гончарную глазурованную посуду. Такую посуду можно применять лишь в том случае, если она покрыта фриттированной глазурью, не выделяющей свинца.

*Столовую и чайную посуду* в основном изготовляют из фарфора,фаянса и стекла.Неразрешается использовать посуду с отбитыми краями, трещинами и сколами. Можно использовать алюминиевую, мельхиоровую и посуду из нержавеющей стали.

Посуда из пластмасс изготавливается из полиолефинов, поликарбонатов, аминопластов и др. Ее необходимо использовать строго по назначению, с учетом маркировки и рекомендации в сертификате качества. В настоящее время в общественном питании широко применяется одноразовая посуда, но только из материалов, разрешенных к применению Госсанэпиднадзором РФ.

Для изготовления тары используют различные полимерные материалы - полистирол, аминопласты, полипропилен, поливинилхлорид, полиэтилен низкого давления и др., также разрешенные Госсанэпиднадзором России.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности предприятия.

*Мытье посуды* производится в посудомоечных машинах или ручным способом.Рекомендуется оснащать предприятия современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом для мытья посуды и столовых приборов. Использовать можно только моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, разрешенные Минздравом РФ.

Для мытья *ручным способом* предприятие должно быть обеспечено 3-х секционными ваннами для столовой посуды, 2-х секционными - для стеклянной посуды и столовых приборов. Допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения при ограниченном ассортименте иметь двухсекционную ванну для мытья столовой посуды и приборов.

* *пивных барах* кружки,стаканы,бокалы промывают горячей водой не ниже45-50оС сдобавлением моющих и дезинфицирующих средств.

Для ополаскивания бокалов, стаканов и кружек дополнительно оборудуются шприцевальные установки.

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствием условий для ручного мытья

посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа предприятия не

осуществляется.

*Режим мытья столовой посуды ручным способом*:

* механическое удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;
* 1-я секция моечной ванны - мытье в воде с добавлением разрешенных моющих средств, с температурой не ниже 40 °С;
* 2-я секция моечной ванны - мытье с добавлением моющих средств в 2 раза меньшем, чем в 1-й секции и температурой не ниже 40 °С;
* 3-я секция моечной ванны - ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65 °С путем погружения тарелок, установленных на ребро, в металлические сетки с ручками или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
* просушивание посуды в сушильном шкафу или на полке-решетке.

Столовые приборы при ручном способе моют с добавлением разрешенных моющих средств с последующим ополаскиванием в проточной воде и прокаливанием в духовых, пекарских и сухожаровых шкафах не менее 10 мин. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты ежедневно подвергают санитарной обработке.

* + конце рабочего дня проводят дезинфекцию всей столовой посуды 0,2 %-ным раствором хлорной извести, 0,2 %-ным раствором хлорамина или 0,1 %-ным раствором кальция гипохлорита (экспозиция 10 мин) с последующим промыванием проточной водой температурой не ниже 50 °С.

*При механизированном мытье столовой посуды* ее предварительно очи-щают от остатковпищи. В качестве моющих средств для машинного мытья применяют «Посудомой» в 2 %-ной концентрации (1 ст. ложка на 1 л воды), «Фарфорин» в концентрации 0,1 % (1 ч. ложка на 5 л воды) и другие разрешенные Минздравом РФ моющие средства. Наиболее эффективны для мытья посуды машины душевого типа, чем щеточного. Для мытья стаканов используются машины с вращающимися щетками. Температура воды заключительного душа в машинах должна быть не ниже 90-95 °С. Перед закладкой посуды машину освобождают от остатков пищи

* ополаскивают, а после работы - очищают, промывают горячей водой с содой и вытирают. *Мытье кухонной посуды* осуществляют в двухсекционных ваннах в следующем порядке:

посуду освобождают от остатков пищи, моют щетками водой с температурой не ниже 40 °С с добавлением разрешенных моющих средств, ополаскивают горячей проточной водой (не ниже 65 °С ) и просушивают на решетчатых полках, стеллажах в опрокинутом виде на высоте не менее 0,5 м от пола.

Подносы в торговых залах с самообслуживанием после каждого использования протирают чистыми салфетками. По окончании работы их промывают горячей водой с добавлением моющих

* дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных. Не используются подносы деформированные, с видимыми загрязнениями.

Щетки для мытья посуды после работы очищают, замачивают в горячей воде с температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Мытье оборотной тары в заготовочных организациях и в специализированных цехах производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами и моечными машинами с применением моющих средств.

* + моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.

*При проведении санитарного контроля* за качеством мытья обращают особое внимание насвоевременную смену воды в моечных ваннах; правильную дозировку моющих и

дезинфицирующих средств; температуру воды в моечных ваннах; санитарное содержание щеток, мочалок. Обязательно проверяют наличие жира и других остатков пищи на посуде, которое указывает не только на плохое качество мытья посуды, но и на ее значительное микробное обсеменение.

**Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов**

Для предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний сырье и пищевые продукты транспортируют специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

Кузов автотранспорта изнутри обивают материалом, легко поддающимся санитарной обработке, и оборудуют стеллажами.

Лица, сопровождающие пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой (халат, рукавицы и др.), имеют личную медицинскую книжку установленного образца с отметками о прохождении медицинских осмотров, результатах лабораторных исследований и прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.

Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортирования. Количество поставляемых скоропортящихся продуктов должно соответствовать вместимости имеющегося на предприятии общественного питания холодильного оборудования.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозят в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

Транспортную тару маркируют в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

Реализация продукции вне организации питания в потребительской таре осуществляется при наличии информации, предусмотренной действующими гигиеническими требованиями к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Транспортировка пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими и опасными веществами не допускается. Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом. Использование специализированного транспорта для других целей не допускается.

Поступающие в организации питания продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации, сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации питания запрещается принимать:

* продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
* мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
* рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
* непотрошеную птицу (кроме дичи);
* яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», утиные и гусиные яйца, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам;
* консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
* крупу, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
* овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
* грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
* пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачественности;
* продукцию домашнего изготовления.

Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные и рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырье и готовые продукты хранят в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты со специфическим запахом (специи, сельдь и т. д.) следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Пищевые продукты хранят в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (приложение 2).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мытью, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.

Мясные туши, полутуши, четвертины охлажденные подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенками и полом помещения. Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

Сыры крупные хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывают картон или фанеру.

Сыры мелкие хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6 °С.

Крупу и муку хранят в мешках на подтоварниках, в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделять отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки сметают с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки 1 %-м раствором уксусной кислоты.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше +10 °С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше +12 °С.

Овощи , плоды, ягоды замороженные хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции следует сохранять до полного использования продукта.

**Требования к обработке сырья и производству продукции**

При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.

Организации питания должны иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов

* учреждений госсанэпидслужбы с указанием в нем ассортимента выпускаемой и реализуемой продукции.
  + дальнейшем в зависимости от санитарного состояния предприятия, качества готовой продукции, времени года при изменении ассортимента (расширения или сокращения) органы госсанэпиднадзора вновь выдают санитарно-эпидемиологическое заключение на ассортимент выпускаемой и реализуемой продукции.

При разработке новых рецептур, а также внесения изменений в действующие, связанные с изменением технологии производства, использованием нового, нетрадиционного сырья, при пересмотре сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, использовании новых материалов и оборудования, которые могут оказывать влияние на показатели безопасности готовой продукции, госсанэпиднадзор выдает на рецептуры санитарно-эпидемиоло-гическое заключение в установленном порядке.

Продукцию готовят партиями по мере ее спроса и реализации.

Сырье и готовые продукты обрабатывают раздельно в специально оборудованных цехах. В организациях, не имеющих цехового деления, при наличии санитарно-эпидемиологического заключения допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание проводят в дефростере при температуре от 0 до +6 °С или в мясном цехе на производственных столах. Разрешается размораживать мясо в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам. Не размораживают мясо в воде или около плиты. Не допускается повторное замораживание дефростированного мяса.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки. По окончании работы щетки очищают, промывают горячими растворами моющих средств при 45-50 °С, ополаскивают, замачивают в дезрастворе на 10-15 мин, ополаскивают проточной водой и просушивают.

Мясной фарш, вырабатываемый на ПОП хранят не более 6 час при температуре от +2 до +4 °С. При отсутствии холода хранить фарш запрещается.

Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде, а перед тепловой обработкой их вымачивают в холодной воде.

Тушки птицы размораживают на воздухе, промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде температурой не выше +12 °С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Салаты, винегреты без заправки хранят при 4+/-2 °С не более 6 час. Заправляют салаты и винегреты непосредственно перед отпуском.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые органы и учреждения госсанэпидслужбы выдают санитарно-эпидемиологическое заключение в установленном порядке.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и повторно кипятят. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы и оставляют для остывания до 25 °С на производственных столах. Последующее доохлаждение и хранение при температуре 4+/-2 °С происходит в холодильнике в холодном цехе. Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

Готовность изделий из мяса и птицы определяют по выделению бесцветного сока в месте прокола

* серому цвету на разрезе продукта, а также по температуре в толще продукта: для натуральных рубленых изделий - не ниже 85 °С, для изделий из котлетной массы - не ниже 90 °С. Указанную температуру выдерживают 5 мин.

Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяют по образованию поджаристой корочки и легкому отделению мяса от кости в кусках.

Кулинарные изделия в грилях приготовляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 оС.

В микроволновой печи блюда готовят согласно прилагаемой к ней инструкции.

При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяют только специализированное технологическое оборудование. При этом проводят производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведут записи по использованию фритюрных жиров (табл. 12, 13, 14). При наличии резкого, неприятного запаха; горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения использование фритюра не допускается.

Оценочная шкала качества подсолнечного масла, используемого в качестве фритюра представлена в приложении 4.

Оценочная шкала кулинарных жиров, используемых в качестве фритюра представлена в приложении 5.

Схема использования фритюрных жиров представлена в приложении 6.

После 6-7 час жарки жир сливают из фритюрницы. Фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 час, отделяют от осадка и после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления.

Фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования когда:

* по органолептическим показателям установлена недоброкачественность фритюра и оценка дана ниже «удовлетворительно» (при этом анализ на степень термического окисления не проводят);
* органолептическая оценка фритюра не ниже «удовлетворительно», но степень термического окисления выше предельно допустимых значений;
* содержание вторичных продуктов окисления превышает 1 %.

Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку. Порядок и периодичность контроля за качеством фритюрных жиров устанавливает изготовитель по согласованию с органами и учреждениями госсанэпидслужбы.

Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят 5-7 мин и хранят в этом же бульоне при 75 °С до отпуска не более 1 час.

При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5-7 мин , периодически помешивая. Готовую начинку следует использовать в течение 2 час после жарки.

Яйцо, используемое для приготовления блюд, обрабатывают в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях в следующей последовательности:

* теплым 1-2 %-ным раствором кальцинированной соды;
* 0,5 %-ным раствором хлорамина или другими разрешенными для этих целей моющими и дезинфицирующими средствами;
* ополаскивают холодной проточной водой;

Чистое яйцо выкладывают в чистую промаркированную посуду.

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 превышает 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 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180-200 °С на 8-10 мин. Хранить яичную массу разрешается не более 30 мин.

Картофель, корнеплоды и другие очищенные овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 час. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3 %-ном растворе уксусной кислоты или 10 %-ном растворе поваренной соли 10 мин с последующим споласкиванием проточной водой.

Кисели, компоты следует охлаждать в емкостях, в которых они были приготовлены, в закрытом виде в холодном цехе.

Гарниры (макароны, рис и др.) промывают только горячей кипяченой водой.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях питания *запрещается:*

* + изготовление и продажа изделий из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
  + изготовление макарон по-флотски;
  + использование творога из не пастеризованного молока;
  + приготовление блинчиков с творогом из не пастеризованного молока;
  + использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
  + переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин
* др.) из потребительской тары в котлы - их порционируюг непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
  + использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него

творога;

* + приготовление овощных, мясных, рыбных, грибных консервов в герметичной таре;
  + приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;
  + приготовление сушеной и вяленой рыбы;
  + приготовление сухих грибов.

При наличии санитарно-эпидемиологического заключения в организациях питания допускается приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметичной упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, в котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях питания и наличии санитарно-эпидемиологического заключения Госсанэпидслужбы. При этом необходимо:

* наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
* наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
* использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и приборов;
* осуществлять жарку непосредственно перед реализацией;
* наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
* наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы,

блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемиологического риска допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов Госсанэпидслужбы.

**Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий**

Ежедневно проверяют качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывают время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. лица, проводившего органолептическую оценку.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки ) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 ºС, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 час с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки выставляют в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуют в течение 1 час.

При составлении меню двух-трехразового питания для организованных коллективов одноименные блюда и гарниры в течение одного дня не включают.

*Запрещается* оставлять на следующий день:

* + салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы Госсанэпиднадзором);
  + супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
  + мясо отварное, порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
  + соусы; омлеты; картофельное пюре, отварные макароны;
  + напитки собственного производства.
* исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4+/-2 °С не более 18 час Перед реализацией охлажденную пищу дегустируют, после чего вновь подвергают тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или в жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки - не более 1 час. Свежеприготовленную пищу не смешивают с остатками от предыдущего дня.

Для раздачи готовых блюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

При необходимости транспортировки готовой продукции ее доставляют в термосах или в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 час (включая время их транспортирования).

Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями питания для реализации через торговую сеть, изготовляют по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Госсанэпиднадзора в установленном порядке.

Продукция, реализуемая вне организации питания через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение.

Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Госсанэпиднадзора.

При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения. Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой температурой 40-50 °С и просушивают. Тару для пищевых отходов моют в специально отведенном месте. Для транспортировки отходов используют специально предназначенный для этого транспорт.

Дезинфекция — это комплекс мероприятий, направленных на уничтожение сапрофитных микроорганизмов — вредителей данного производства, вызывающих порчу сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также патогенных микроорганизмов — возбудителей пищевых инфекций и пищевых отравлений.

Различают несколько видов дезинфекции:

* профилактическая или текущая, которая проводится постоянно, независимо от эпидемиологической обстановки в соответствии с санитарными требованиями;
* экстренная — проводится при подозрении на возможность возникновения очага

инфекционного заражения на предприятии общественного питания, а также в случае инфекционных заболеваний среди работников данного предприятия.

Существуют две группы методов дезинфекции: физические и химические. Физические методы включают в себя использование высоких температур, ультрафиолетовое, рентгеновское излучение и ультразвук. Под использованием высоких температур понимается кипячение, ошпаривание, прокаливание, обработка горячим паром и т. п. Эти методы основаны на том, что большинство патогенных микроорганизмов являются мезофилами и не переносят резких перепадов температур.

Большиство бесспоровых мезофилов при нагревании до 80— 100°С гибнут за несколько минут, а при температуре выше 100°С — еще быстрее. Кипячение в течение 30 минут применяется для стерилизации мелкого и матерчатого инвентаря

Прокаливание — обработка сухим жаром — проводится в сухожаровых шкафах, обычно при температуре 180°С в течение 1—2 часов. Такое воздействие губительно не только для неспорогенных мезофилов, но и для ряда спорогенных термофилов. Прокаливанию можно подвергать металлические жаропрочные предметы. Обработку горячим паром осуществляют в автоклавах при избыточном давлении, что позволяет получать влажный пар с температурой выше 100°С — обычно 115—120°С. В автоклавах можно обрабатывать матерчатые предметы.

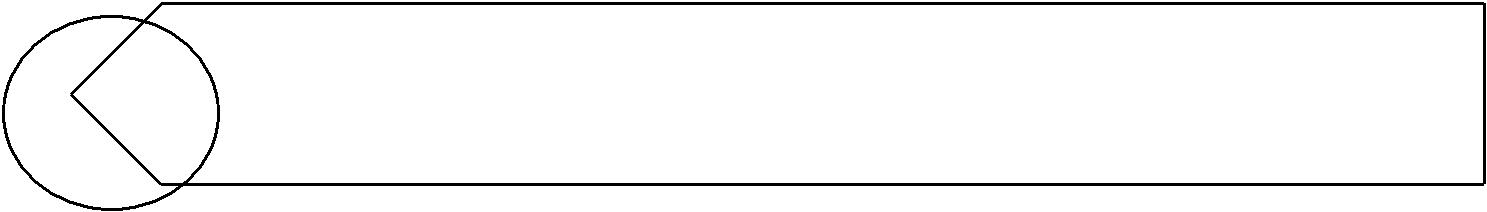
Преимущество термических методов дезинфекции состоит в том, что они исключают попадание в пищевые продукты дезинфицирующих химических веществ. Основной недостаток

— термическая порча дезинфицируемых предметов. Бактерицидное действие УФ и рентгеновского излучения обусловлено тем, что оно вызывает необратимые изменения в белках и нуклеиновых кислотах. Также губительно видимое коротковолновое излучение — голубая и фиолетовая части спектра. Для получения коротковолнового излучения с длиной волны 200— 450 нм используют ртутно-кварцевые лампы высокого и низкого давления. Излучение таких ламп оказывает воздействие на микроорганизмы, находящиеся в воздухе и на различных поверхностях. Бактерицидные лампы бывают двух типов: открытые и закрытые. Открытые лампы включаются только в отсутствие людей в дезинфицируемом помещении. Суммарное время облучения должно составлять 6—8 часов. Закрытые облучатели можно применять в присутствии людей.

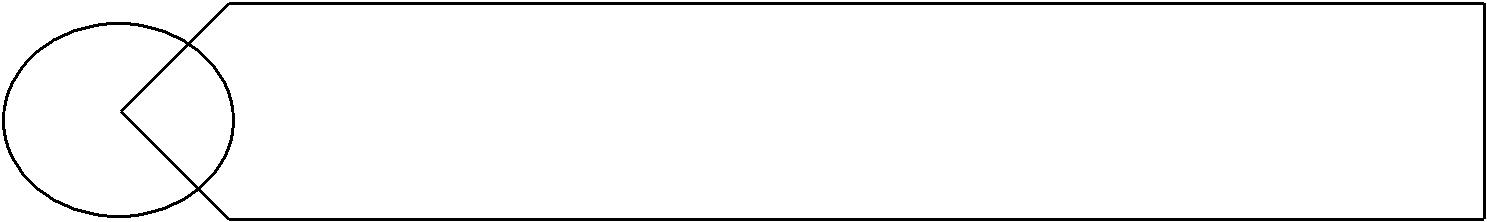
* физическим методам также относится стерилизации ультразвуком. Химические методы дезинфекции — это использование различных веществ, вызывающих гибель

микроорганизмов на различных поверхностях. Дезинфицирующие средства, применяемые на предприятиях общественного питания, делятся на три группы: хлорсодержащие, четвертичные аммониевые соединения и ПАВ, кислородосодержащие. Одним из основных свойств дезинфицирующего вещества является его способность

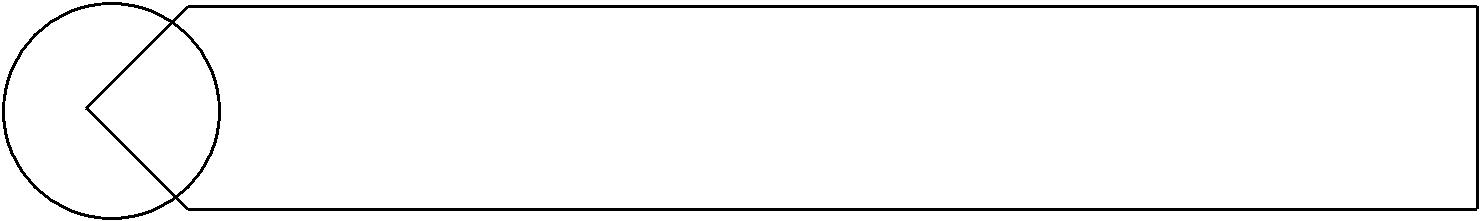
быстро вызывать гибель микроорганизмов (несколько минут), причем дезинфицирующие вещества вызывают гибель не только вегетативные клетки, но и споры и не вызывают появления устойчивых форм.



Дератизация и дезинсекция проводится только после окончания работы предприятия или в санитарные дни



Перед проведением этих работ пищевые продукты, посуда, инвентарь должны выноситься из помещений, герметично упаковываться



Обработке подлежат только потолки, стены, оконные рамы, двери.

Запрещается обрабатывать полы, оборудование, инвентарь



Перед началом работы после дезинсекции необходимо проветрить помещение и произвести тщательную влажную уборку

* хлорсодержащим дезинфицирующим средствам относятся: хлорная известь, гипохлориты натрия и калия, хлорамин А и Б и др. Их действие основано на выделении

активных хлора и кислорода посредством иона гипохлорита, который образуется при диссоциации этих соединений в воде. Недостатками неорганических хлорсодержащих веществ являются: выраженный запах хлора, плохая стойкость, быстрая инактивация на свету, коррозирующие действие на металлы, обесцвечивание покрытий и материалов. Органические хлорсодержащие вещества более удобны в применении, не обесцвечивают покрытия и материалы, в сухом виде хранятся до трех лет, не теряя своих свойств. К органическим хлорсодержащим дезсредствам относится хлорамин — белый порошок с запахом хлора, хорошо растворимый в воде, имеющий содержание активного хлора 24—28%. Обычно применяется в виде растворов с концентрацией 0,5—2%, приготавливаемых непосредственно перед употреблением. Препараты группы четвертичных аммониевых соединений и ПАВ являются дезинфектантами комплексного действия: бактерицидного и моющего. Они имеют ряд преимуществ по сравнению с хлорсодержащими средствами: низкий уровень токсичности, хорошая растворимость, стойкость растворов, отсутствие резкого запаха. К этой группе относятся препараты аламинол, септодор и др. Действие кислородосодержащих препаратов основано на выделении ими активного кислорода. В эту группу входят ПВК (смесь перекиси водорода и катамина), перамин (смесь перекиси водорода и ЧАС), дезоксон-1. После дезинфекционных мероприятий дезинфицирующие вещества должны быть тщательно удалены путем промывки всех производственных объектов подвергшихся дезинфекции. На пищевых

производствах применяются дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя. **Дезинсекция** — (от лат. insectum — насекомое), комплекс мер по уничтожению вредных насекомых. Методы дезинсекции: физический (горячий воздух, водяной пар, вымораживание), химический (применение химических препаратов), механический (чистка, различные ловушки для насекомых, применение липких лент) и биологический метод дезинсекции (микробы, птицы). Применение липких лент и биологических методов борьбы на предприятиях общественного питания с насекомыми не допускается.

Для успешной борьбы с насекомыми не достаточно только проведения дезинсекции, необходимо соблюдать санитарные правила хранения пищевых продуктов и отходов. Окна и вентиляционные отверстия должны быть оборудованы сетками. Химические вещества, применяемые для уничтожения насекомых, называются инсектицидами. По механизму воздействия они бывают контактные, действующие через наружные покровы, кишечные и фумиганты, проникающие в организм насекомых через дыхательные пути. Инсектициды применяются в виде порошков, растворов, эмульсии, суспензии , аэрозолей и сухих приманок. На время проведения дезинсекции работа на предприятии (в производственном помещении) приостанавливается, продукты и оборудование должны быть надежно защищены от попадания инсектицидов. Наибольшее значение, среди грызунов, в распространении инфекционных заболеваний имеют синатропные грызуны (обитающие вблизи человека) такие как серая и черная крысы, домовые мыши и полевки. Размножаются грызуны ежемесячно и с достаточно большим количеством детенышей (за год грызуны могут составить потомство от 300 до 500 особей). Помимо эпидемиологической опасности грызуны также могут нанести существенный экономический вред пищевому производству, так как очень прожорливы и практически всеядны. Так надкушеные даже однимгрызуном продукты становятся не пригодными для употребления в пищу.

**Дератизация** —(от франц. rat—крыса)комплекс мер по борьбе с грызунами(мыши,крысы, кроты и др.) уничтожение и борьба с ними химическими, механическими (различные ловушки для грызунов) и биологическими методами (естественные враги грызунов). Профилактическими мерами являются: упорядочение сбора и удаления мусора, оборудование непроницаемых для грызунов мест хранения продуктов. Химический метод борьбы с грызунами является самым распространенным и эффективным. На предприятиях общественного питания рекомендуется использование малотоксичных зооцидов которые добавляют в приманки. Методика, кратность и условия проведения дезинсекционных и дератизационных работ

регламентируется гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ.

**Медицинские осмотры и гигиеническая подготовка персонала**

Основная цель медицинского обследования работников пищевых предприятий и организаций состоит в охране их здоровья и предупреждении допуска к работе больных лиц или бактерионосителей, которые могут быть источником инфекционных заболеваний

* пищевых отравлений. На обязанность проведения медицинских осмотров указывает ст. 34 Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99. Работники пищевых предприятий и организаций проходят обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры.

*Предварительные медицинские осмотры* позволяют выявить и не допустить на работубольных инфекционными, гнойничковыми и глистными заболеваниями, которые могут быть источником заражения потребителей и загрязнения пищевых продуктов, оборудования, инвентаря и пр. Обязательные предварительные медицинские обследования при поступлении на работу проводятся в лечебно-профилактических учреждениях по месту жительства обследуемых. При прохождении предварительного осмотра администрация предприятия в направлении в медицинское учреждение должна полностью указать фамилию, имя, отчество, год рождения, профессию обследуемого, вредные факторы и неблагоприятные условия труда. При осмотре, как правило, работников проверяют на носительство возбудителей заразных болезней, кишечных инфекций, гельминтозов, туберкулеза, венерических и заразных кожных заболеваний. Помимо осмотра терапевтом, отдельные категории работников общественного питания (официанты, повара, директора, буфетчицы) при поступлении на работу подлежат осмотру дерматовенерологом с проведением лабораторных исследований на гонорею и сифилис. Все работники проходят флюорографию грудной клетки. Лица, поступающие на работу, обследуются на гельминтозы, цисты, простейшие и на бактерионосительство (брюшного тифа, паратифа, дизентерии и сальмонеллеза).

*Не допускаются к работе* на предприятиях или *подлежат временному отстранению* отработы лица с заболеваниями и бактерионосительством: брюшного тифа, паратифов, сальмонеллеза, дизентерии; гименолепидоза и энтериобиоза; сифилиса в заразном периоде; лепры (проказы); заразных кожных заболеваний (чесотка, трихофития, микроспория, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела); заразных и деструктивных форм туберкулеза легких; внелегочного туберкулеза с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук; гнойничковых заболеваний.

Лица, работающие на пищевых предприятиях, проходят *периодические медицинские* *обследования*:ежеквартальный медицинский осмотр,раз в год делают флюорографию.Анализына глисто- и бактрионосительство сдают в сроки, установленные учреждениями санитарно-эпидемиологической службы. Обследование на бактерио- и сальмонеллоносительство производится не только при поступлении на работу, а также в дальнейшем при неудовлетворительном санитарном состоянии предприятия и обнаружении в смывах с рук, оборудования, инвентаря бактерий группы кишечной палочки.

Выявленных бактерионосителей кишечных инфекций *отстраняют от работы* и лечат. Без разрешения представителей органов санитарного надзора они не могут быть вновь допущены к работе. Работники пищевых объектов при общении с инфекционными больными по месту жительства или работы подвергаются медицинскому наблюдению и обследованию.

При обнаружении инвазированности гельминтами проводится обязательное лечение в лечебно-профилактических учреждениях. Лица, подвергшиеся дегельминтизации, *кроме* *геминолепидоза и энтеробиоза*,от работы не освобождаются.

Всем работникам предприятий обязательно делают профилактические прививки в целях предупреждения инфекционных и кишечных заболеваний. Перечень профилактических прививок, порядок и сроки их проведения определяются органами здравоохранения.

Временно отстраняются от работы с готовыми продуктами лица, больные ангиной и катаральными явлениями верхних дыхательных путей, имеющие гнойничковые заболевания кожи, нагноившиеся ожоги или порезы. Для выявления таких лиц необходимо ежедневно перед началом работы проводить проверку рук персонала на отсутствие гнойничковых заболеваний с записью о результатах проверки и принятых мерах в специальном журнале осмотра на гнойничковые заболевания. При отсутствии в штате медработника такую проверку должен проводить санитарный пост предприятия или заведующий производством. Работников с гнойничковыми заболеваниями отстраняют на время лечения от работы, связанной с контактом с пищевыми продуктами , посудой, производственным оборудованием и инвентарем, для профилактики пищевых стафилококковых интоксикаций.

Работники, непосредственное соприкосновение с пищевыми продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием, должны проходить *гигиеническую подготовку*, сдавать зачет 1 раз в два года по установленной программе. В программу санитарного минимума включаются сведения об инфекционных болезнях и пищевых отравлениях , их профилактике, санитарном режиме на предприятии, личной гигиене и т .д. Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не знающих и не выполняющих санитарные правила на работе, до сдачи зачета по установленной программе.

Инженерно-технический персонал и руководители предприятий 1 раз в два года проходят аттестацию по санитарно-гигиеническим и санитарно-противоэпидемическим вопросам.

Каждый работник предприятия должен иметь личную *медицинскую книжку*, в которой отражаются результаты всех медицинских осмотров и обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении гигиенического обучения и аттестации. Личные медицинские книжки персонала хранятся у администрации предприятия. Администрация предприятия несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительный или периодический медицинский осмотр, а также не допущенных к работе по медицинским показаниям, за своевременную и организованную явку работников на эти осмотры, осуществляет контроль за соблюдением сроков прохождения медицинских осмотров.

Каждый работник пищевого предприятия должен знать санитарные правила и соблюдать личную гигиену.

На пищевых предприятиях должны проводиться *мероприятия по охране здоровья* персонала, направленные на обеспечение нормальных условий труда - освещения, отопления, вентиляции, по профилактике производственного травматизма. Профилактика травматизма, помимо охраны здоровья персонала предприятия, имеет большое значение для предупреждения обсеменения пищевых продуктов некоторыми болезнетворными микроорганизмами. Например, порезы и ожоги рук приводят к воспалительным процессам и гнойничковым заболеваниям кожи, что представляет потенциальную опасность обсеменения продуктов токсигенными стафилококками, вызывающими пищевые токсикозы.