НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА – САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА

ПРАКТИЧНЕ ЗАНЯТТЯ № 4

Тема: **Гігієнічне оцінювання миючих засобів, санітарного одягу та особиста гігієна персоналу.**

Мета: Оволодіти методикою розрахунку кількості дезінфекційних засобів для обробки посуду та кількості санітарного одягу для працівників ресторанного господарства.

Питання для самопідготовки

1. Що таке санітарний режим?
2. Які санітарні вимоги пред'являються до приміщень підприємств харчової промисловості?
3. Що таке дезінфекція? Основні завдання дезінфекції.
4. Які види дезінфекції використовують?
5. Що таке дезінсекція? Дератизація?
6. Які санітарно-гігієнічні вимоги пред'являються до миючих засобів, що використовуються на підприємствах харчової промисловості?
7. Які санітарні вимоги пред'являються до миття столового та кухонного посуду, обладнання, інвентарю та ін.?
8. Порядок та методика проведення дезінфекції на підприємствах харчової промисловості.
9. Правила особистої гігієни працівників ресторанного господарства.
10. Які санітарні вимоги до гігієни тіла?
11. Які санітарні вимоги до гігієни рук?
12. Яке призначення санітарного одягу і вимоги до нього?
13. Що входить в склад санітарного одягу кухаря та мийника посуду?
14. Що входить в склад фірменного одягу офіціанта і бармена?
15. Де і як працівники закладів ресторанного господарства мають зберігати санітарний одяг?
16. Яка мета профілактичних медичних обстежень працівників ресторанного господарства?
17. В яких випадках працівник ресторанного господарства може бути недопущений до роботи?

Завдання для самопідготовки

1. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу. Санітарний режим харчових підприємств.

Санітарний режим підприємства передбачає: утримання в чистоті приміщень, інвентарю, обладнання; виконання персоналом правил особистої гігієни; дотримання послідовності і правил технологічної обробки харчових продуктів та інших виробничих процесів.

Санітарний режим забезпечується комплексом санітарних заходів: прибирання, миття, дезінфекція, дезінсекція, дератизація та дотримання особистої гігієни персоналу. Ефективність санітарного стану підприємств харчової промисловості багато в чому визначається використанням і вибором миючих і дезінфікуючих засобів.

Оцінка ефективності санітарних заходів проводиться шляхом інструментального і лабораторного контролю, що дозволяє отримати об'єктивні дані, виявити шляхи поширення інфекційних захворювань і розробити оздоровчі заходи.

Основним видом лабораторного контролю за дотриманням санітарного режиму на харчових об'єктах є мікробіологічне дослідження харчових продуктів, змивів з інвентарю, посуду, обладнання, рук працівників і т.і. Однак, мікробіологічний метод через його складність, не завжди може бути застосований. Тому поряд з мікробіологічними контролем в даний час широко використовуються найпростіші інструментальні методи контролю дотримання санітарно-гігієнічних норм і правил при виробництві, транспортуванні, зберіганні та реалізації харчових продуктів.

При оцінюванні санітарного режиму харчового підприємства контролюють правильність використання миючих і дезінфікуючих засобів, температуру і своєчасну заміну води в мийних ваннах, концентрацію миючих і дезінфікуючих засобів у воді, вміст активного хлору, ступінь чистоти інвентарю, обладнання, рук персоналу і ін.

Дезінфекція, або знезаражування – комплекс заходів (дезінсекція, дератизація) щодо знищення у середовищі життєдіяльності людини збудників інфекційних хвороб (дезінфекція) та їхніх переносників – комах (дезінсекція) і гризунів (дератизація). Поняття «дезінфекція» включає в себе три розділи: власне ***дезінфекцію*** (або знезаражування), що забезпечує усунення патогенних і умовно-патогенних мікроорганізмів, які є збудниками інфекцій, ***дезінсекцію***, що забезпечує усунення членистоногих, які є переносниками інфекцій або збудниками інфекцій, і ***дератизацію***, що забезпечує усунення гризунів, які є переносниками або джерелом збудників інфекції.

Дезінфекційні заходи поділяються на такі види:

Профілактичні дезінфекційні заходи – заходи, що проводяться у житлових, виробничих, навчальних, санітарно-побутових та інших приміщеннях, будівлях і спорудах, на територіях населених пунктів, у місцях масового відпочинку населення та рекреаційних зонах, в інших можливих місцях розмноження переносників збудників інфекційних хвороб.

Профілактичні дезінфекційні заходи проводяться ліцензованими суб'єктами господарської діяльності на підставі відповідних договорів з підприємствами, установами, організаціями незалежно від форм власності та громадянами;

Поточні дезінфекційні заходи – заходи, що систематично проводяться у закладах охорони здоров'я, на об'єктах громадського харчування та на підприємствах харчової промисловості, у приміщеннях масового перебування людей (підприємства побутового обслуговування населення, навчальні та культурно-освітні заклади тощо), а також у житлових приміщеннях під час перебування в них інфекційних хворих чи бактеріоносіїв. Поточні дезінфекційні заходи проводяться по декілька разів на день залежно від епідемічної ситуації. Поточні дезінфекційні заходи проводяться працівниками відповідних підприємств, установ, організацій, а в жилих приміщеннях – хворими на інфекційні хвороби, бактеріоносіями, членами їх сімей тощо;

Прикінцеві дезінфекційні заходи – заходи, що проводяться в осередку інфекційної хвороби після видалення з нього джерела інфекції. Заключні дезінфекційні заходи проводяться установами та закладами державної санітарно-епідеміологічної служби.

Порядок проведення профілактичних, поточних і прикінцевих дезінфекційних заходів встановлюється спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я з урахуванням особливостей збудників інфекційних хвороб, факторів передачі інфекції тощо.

При проведенні дезінфекції використовують три основні методи: фізичний, хімічний та комбінований, за якого фізичні і хімічні методи знезаражування застосуються одночасно (наприклад, прання білизни в гарячій воді з милом).

Фізичні методи дезінфекції проводять за допомогою механічних, термічних та променевих засобів.

Механічні засоби забезпечують видалення, але не знищення мікроорганізмів. Це чищення, протирання, миття, прання, витрушування, підмітання, провітрювання. При використовуванні пилотягів видаляється до 98 % мікроорганізмів. Вентиляція ефективна досить, коли її тривалість не менша, ніж 30–60 хв.

Термічні засоби ґрунтуються на застосуванні високих та низьких температур, а саме: гаряче повітря, водяна пара, кип'ятіння, пастеризація, спалювання, пропалювання,

заморожування, висушування. Прасування білизни є дезінфікуючим засобом, але він діє здебільшого поверхнево. Замороження не спричинює загибелі мікроорганізмів, а приводить із часом до зменшення їх кількості. Висушування тривалий час приводить до загибелі великої кількості мікробів.

Променеві засоби знезаражування — це застосування сонячного світла, ультрафіолетових променів, радіоактивного випромінювання. Прямі сонячні промені згубно діють на багатьох збудників інфекційних захворювань. Проте цей метод залежить від пори року, погоди і він використовується, як допоміжний.

Ультрафіолетове опромінювання використовують для знезараження повітря в операційних, процедурних тощо. Для цього використовують бактерицидні лампи.

Радіоактивне випромінювання згубно діє на всі види мікроорганізмів та їх спори. Найчастіше іонізуючим випромінюванням у заводських умовах стерилізують інструмент для одноразового використання. В деяких випадках для дезінфекції використовують ультразвук.

Хімічні методи дезінфекції широко застосовують на практиці. В основі їх лежить використання різних хімічних речовин, які вбивають мікроорганізми. Хімічні речовини мають різну дію на мікроорганізми: бактерицидну – здатність вбивати бактерії; бактріостатичну – пригнічують їх життєдіяльність; віруліцидну – здатність вбивати віруси; фунгіцидну – здатність вбивати грибки;

До хімічних дезінфікуючих засобів належать: хлор і його сполуки (р-ни хлорного вапна, хлорамін), галогени (спиртйод, йодонат, розчин Люголя), окисники (перекис водню, перманганат калію), феноли (фенол, лізол), спирти (етиловий, метиловий), альдегіди (формалін, формальдегід), кислоти, луги, барвники, солі важких металів та інші.

Слід зазначити, що універсального дезінфікуючого засобу немає. Використання засобів визначається метою їх застосування.

При проведенні хімічної дезінфекції необхідно дотримуватися таких умов:

- використовувати дезінфекційний препарат тільки в рідкому стані;
- забезпечити контакт хімічного препарату з мікроорганізмами;
- використовувати препарат у визначеній концентрації, протягом певного часу та за певної температури.

При проведенні профілактичних, поточних і заключних дезінфекційних заходів на підприємствах ХП допускається використовувати лише ті дезінфекційні препарати та мийні засоби, що внесені до Державного реєстру дезінфекційних засобів, і за умови наявності Свідоцтва про державну реєстрацію дезінфекційного засобу встановленої форми.

Державний реєстр дезінфекційних засобів, затверджений 01.01.2009р., містить понад 450 найменувань дезінфекційних та мийних засобів. Дезінфекційні та мийні засоби повинні використовуватись у чіткій відповідності до затверджених методичних указівок та інструкцій.

До дезінфікуючих засобів, які останнім часом використовуються у закладах ресторанного господарства відносять: «Аніоксид 1000», «Антихлор», «Дезактив-М», «Біоклін», «Неохлор», «Дезактин», «Хлордез», «Дезекон», «Дезефект» та ін., більшість з яких у своєму складі містить активний хлор.

Дезінфекційні та мийні засоби зберігають у ємкостях зі щільно закритою кришкою (хлорне вапно 10%, не більше 5 діб) у спеціально відведеному приміщенні або місці. При приготуванні дезінфекційних розчинів необхідно користуватися респіратором і захисними окулярами.

На місці приготування дезрозчинів має бути вивішена інструкція щодо приготування та використання їх залежно від об'єкта. На ємностях з розчинами зазначається час і дата виготовлення, а також термін придатності.

У закладах ресторанного господарства для проведення дезінфекції виділяють спеціально підготовленого працівника, який готує дезрозчини і здійснює дезінфекцію. Дезінфекція всіх приміщень проводиться щомісяця в санітарний день і за спеціальними епідемічними показниками.

У планах роботи закладів слід передбачати ***санітарні дні***, не рідше одного разу на місяць, для проведення генерального прибирання і дезінфекції всіх приміщень, обладнання,

інвентарю, а також поточного ремонту. Графік проведення санітарних днів на квартал повинен узгоджуватись з органами й установами Держсанепіднагляду. У закладах ресторанного господарства допускається проведення санітарних днів в окремих виробничих цехах.

2. Заходи безпеки під час роботи з дезінфікуючими засобами

- до роботи з засобами, не допускаються особи з підвищеною чутливістю складових деззасобів;
- приготування робочих розчинів засобів не вимагає захисту органів дихання;
- всі роботи з дезінфікуючими засобами слід проводити з захистом шкіри рук гумовими рукавичками;
- всі види робіт з розчинами в концентраціях 0,015-0,06% активного хлору способом протирання і занурення можна проводити без засобів захисту органів дихання та очей;
- при випадковому попаданні в очі, негайно промити проточною водою, за необхідності звернутися до лікаря;
- засоби слід зберігати окремо від ліків і харчових продуктів, у місцях, не доступних для дітей, у щільно закритій упаковці виробника;
- застосовувати дезінфікуючий засіб суворо за призначенням та у відповідності з інструкцією.

Спосіб приготування та застосування дезінфікуючих засобів

Назва	Концентрація, %	Призначення	Спосіб приготування
Хлорне вапно	10 (вихідний)	Для обробки контейнерів харчових відходів, для приготування робочих розчинів	1 кг хлорного вапна розчиняють у 10 л води, відстоюють 24 год, зливають у темний посуд з кришкою
	5 (робочий)	Для обробки умивальників, унітазів	5 л вихідного розчину розчиняють у 10 л води
	2 (робочий)	Для дезінфекції яєць, обладнання, інвентарю кондитерського цеху, прибирального інвентарю	2 л вихідного розчину розчиняють у 10 л води
	1 (робочий)	Для обробки приміщень (підлоги, стін, дверей	1 л вихідного розчину розчиняють у 10 л води
	0,5 (робочий)	Для дезінфекції обладнання у виробничих цехах	0,5 л вихідного розчину розчиняють у 10 л води
	0,2 (робочий)	Для оброблення столового посуду, рук персоналу	0,2 л вихідного розчину розчиняють у 10 л води
Хлорамін Б	0,2	Для оброблення столового посуду	20 г (1 ст. ложка) розчиняють у 10 л води
	0,5	Для дезінфекції обладнання та приміщень	50 г (2,5 ст. ложки) розчиняють у 10 л води
Бінохлорид	0,1	Для дезінфекції столового посуду	10 г (1 ч. ложка) розчиняють у 10 л води

3. Санітарно-гігієнічні вимоги до догляду за столовим посудом

Кількість столового посуду і приборів, що використовуються одночасно, повинна відповідати не менше ніж трикратній кількості місць у залі закладу. ***Столовий посуд є найбільш небезпечним у санітарному плані***, оскільки не виключена можливість

інфікування його збудниками кишкових інфекцій, харчових захворювань через відвідувачів. Тому миття столового посуду здійснюється в окремому приміщенні.

Механічне миття столового посуду рекомендується проводити з використанням сучасних посудомийних машин зі стерилізуючим ефектом відповідно до інструкцій з їх експлуатації.

Незалежно від наявності посудомийної машини в мийній столового посуду рекомендується мати 5-секційну мийну ванну. Три секції ванни використовуються для миття тарілок і дві секції – для миття скляного посуду та столових приборів.

Допускається миття столового посуду і приборів у двосекційній ванні в закладах з обмеженим асортиментом продукції за наявності санітарно-епідеміологічного висновку органів державної санепідслужби.

У приміщенні для миття столового посуду вивішується інструкція про правилах миття посуду та інвентарю із зазначенням концентрацій та об'ємів мийних і дезінфікуючих засобів, що застосовуються.

Миття столового посуду здійснюється в такому порядку:

- механічне видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою;
- перша ванна – ***миття посуду щіткою*** у воді з температурою 40°С із додаванням мийних засобів;
- друга ванна – ***дезінфекція*** 0,2% розчином хлорного вапна або іншого дезінфікуючого засобу відповідно до інструкції щодо його застосування.

Температура розчину повинна бути не нижче 40°С, час експозиції — не менш ніж 10 хв.

Якщо неможлива експозиція дезінфікуючим засобом протягом зазначеного часу, тоді в другу ванну додаються мийні засоби – 50% кількості, що додавалася в першу ванну. У такому випадку дезінфекція всього столового посуду обов'язково проводиться відповідно до санітарних правил у кінці робочого дня;

- третя ванна – проводиться ***споліскування*** посуду проточною гарячою водою з температурою не нижче ніж 65°С.

Сушка посуду здійснюється на спеціальних полицях з решітками, стелажах або в сушильних шафах (тарілки ставляться на ребро). Чистий посуд зберігають у закритих шафах у мийній столового посуду або сервізній. Санітарно-бактеріологічний контроль за якістю миття допускає обсіменіння на всій поверхні тарілки – 1000 мікробних клітин, кишкові палички у змивах повинні бути відсутні.

Миття скляного посуду та столових приборів проводиться у 2-секційній ванні в такому порядку:

- перша ванна – ***миття*** у воді з температурою не нижче ніж 40°С з додаванням мийних засобів;
- друга ванна – ***споліскування*** проточною водою із температурою 65°С.

Столові прибори після миття піддають дезінфекції фізичним способом: обдають окропом або прогартовують у жаровій шафі протягом 2-3 хв, використовують також шафи-стерилізатори. Чисті столові прибори зберігають у спеціальних ящиках-касетах, ручками догори. Зберігання їх на підносах розсипом не дозволяється. Касети для столових приборів щоденно піддаються санітарній обробці.

Скляний посуд зберігається у спеціальних ємностях у перевернутому вигляді у шафах та за барною стійкою. У ресторанах, барах, кафе санітарними правилами дозволяється протирати (полірувати) скляний посуд і столові прибори серветками або рушниками з відповідним маркуванням.

Щітки (мочалки) для миття посуду після закінчення роботи промивають у гарячій воді при температурі не нижче ніж 45°С із додаванням мийних засобів, дезінфікують кип'ятінням протягом 15 хв, просушують і зберігають у промаркованих ємностях у спеціально визначеному місці.

Підноси для відвідувачів після кожного використання протирають чистими серветками. Деформовані та забруднені підноси не використовуються. По закінченні роботи підноси промивають у гарячій воді з додаванням мийних і дезінфікуючих засобів

споліскують проточною водою із температурою 65°С і висушують. Зберігають чисті підноси у спеціально виділеному місці в залах, окремо від використаних підносів.

У разі виходу з ладу посудомийної машини, відсутності умов для ручного миття посуду, а також одноразового столового посуду і приборів робота закладу ресторанного господарства забороняється згідно із санітарними нормами і правилами.

4. Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження і санітарна документація.

Дотримання особистої гігієни працівниками закладу харчування має велике значення для виготовлення якісної та безпечної за епідеміологічними показниками продукції й профілактики різних інфекційних захворювань, кишкових інфекцій, харчових отруєнь, гельмінтозів.

Персонал закладу зобов'язаний стежити за ***чистотою свого ті***ла, приходити на роботу в чистому одязі і взутті. Верхній одяг, особисті речі необхідно залишати в гардеробі. Перед початком роботи працівники повинні прийняти душ, а в разі його відсутності – ретельно вимити руки з милом, одягти чистий санітарний одяг, підібрати волосся пі ковпак чи косинку. Забороняється застібати санітарний одяг шпильками і зберігати в кишенях сигарети, шпильки, гроші та інші предмети, носити прикраси, значки та ін..

Особливо ретельно необхідно стежити за ***чистотою рук*** персоналу. Руки слід мити перед початком роботи, при переході від однієї до іншої, до і після відвідування туалету, після кожної перерви. Для миття рук краще використовувати теплу воду та мило, яке має бактерицидні властивості. Для витирання рук рекомендуються індивідуальні серветки разового використання, але найбільш гігієнічним та безпечним у санітарному стані є електрорушник. Відповідно до санітарним норм працівникам виробництв забороняється мати манікюр (крім виробничого), нігті повинні бути коротко зрізані.

Працівники виробництва, а особливо кондитери, кухарі гарячого, холодного цехів, роздаткової ***не допускається до роботи***, якщо вони хворі на грип, ангіну, катар нижніх та верхніх дихальних шляхів. Хворі працівники є носіями токсикогенних стафілококів, як в разі потрапляння в готову їжу, особливо кремові вироби, можуть викликати тяжкі харчові отруєння.

Особливі вимоги висуваються до ***санітарного одягу*** персоналу. Санітарний одяг працівників закладу харчування повинен складатися з халата або куртки з брюками, фартуха, косинки чи ковпака. Ковпаки (косинки) повинні повністю прикривати волосся. Санітарний одяг повинен бути акуратним і виготовлятися з тканини, що легко піддається пранню.

Кожен працівник повинен мати не менше ***3 комплекти санітарного одягу***, зміна санітарного одягу проводиться в міру забруднення, але не рідше ніж 1 раз на 2 дні. У санітарному одязі не можна виходити за межі виробництва, відвідувати санітарні вузли. Перед відвідуванням туалету необхідно знімати санітарний одяг у спеціально відведеному місці, а після відвідування ретельно вимити руки з милом і продезінфікувати дезінфікуючим засобом 0,2 % розчином хлорного вапна, що використовується у закладі відповідно до інструкції.

Робоче взуття повинно відповідати певним санітарним вимогам, а саме: не бути слизьким, не мати високих підборів, легко митися. Рекомендовано закрите взуття відповідно до розміру. Виконання всіх цих вимог має важливе значення у профілактиці виробничого травматизму.

Особи, які влаштувалися на роботу у заклади харчування, повинні пройти ***попереднє медичне обстеження*** на бактеріоносіїв кишкових інфекцій, гельмінтози, венеричні захворювання та туберкульоз. Обов'язковий періодичний медичний контроль за станом здоров'я проводять на базі лікувально-профілактичних закладів, а також у спеціально відведених для цієї мети приміщеннях з дозволу територіальної санітарно-епідеміологічної станції залежно від характеру дослідження.