

**Гігієнічні вимоги до вибору земельної ділянки підприємств харчування.
Вимоги до водопостачання, опалення, вентиляції, каналізації та освітлення.**

Вимоги до території. Для підтримки чистоти на підприємстві велике значення мають своєчасне і правильне прибирання його території, збір і вивіз харчових відходів, побутового сміття, очищення та дезінфекція сміттеприймач. Захаращеність території, скупчення на ній порожньої тари сприяють забрудненню приміщень підприємств і створюють умови для виплоду мух та гніздування гризунів, які є переносниками інфекційних захворювань. Для сміття на території підприємства, на майданчиках з цементу, асфальту або цегли встановлюють сміттезбірники (бетоновані, металеві, оббиті залізом), які необхідно своєчасно очищати і дезінфікувати.

Починаючи з 20.09.2019 року набувають обов'язкового характеру положення деяких нормативних актів, якими передбачено застосування НАССР для усіх – навіть найдрібніших підприємств, які працюють з продуктами харчування.



- **Hazard** Система, яка
- **Analysis** ідентифікує, оцінює і
- **Critical** контролює
- **Control** небезпечні фактори, важливі
- **Point** для безпеки продукції

(Codex Alimentarius)

Відповідно до цих положень, *усі підприємства, які використовують продукти громадського харчування, зобов'язані перейти на нові стандарти контролю якості харчових продуктів, а саме запровадити систему аналізу небезпечних факторів та контролю критичних точок (з англ. НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Points).*

Для збору сміття на території підприємств громадського харчування на відстані не менше 25 м від підприємства повинні встановлюватися **сміттезбірники**. Сміттезбірник встановлюється на спеціальному майданчику з твердим покриттям (бетонне, асфальтове та ін.). При цьому розмір майданчика для установки сміттезбірника повинен перевищувати розмір сміттезбірників на 1,5 м з усіх боків.

Для забезпечення зручності очищення і санітарної обробки сміттезбірників, їх рекомендується виготовляти бетонованими, металевими або дерев'яними, оббиті залізом. Сміттезбірники і вигрібні ями (при відсутності центральної каналізації) повинні очищатися при заповненні не більше 2/3 об'єму і щодня хлоруватися. Вивіз сміття проводиться тільки спеціальним транспортом.

На території підприємства забороняється зберігати списане обладнання, битий посуд, зіпсовану сировину та ін.

Водопостачання підприємств громадського харчування має здійснюватися з централізованої системи питного водопостачання, а при відсутності її - з артезіанських свердловин, шахтних колодязів з обов'язковим пристроєм внутрішнього водопроводу, незалежно від потужності підприємства і джерела водопостачання. Питна вода повинна відповідати вимогам СанПіН 2.1.4.1074-01 (для централізованої системи водопостачання) або СанПіН 21.4.544-96 (для нецентралізованого водопостачання).

Гаряча та холодна вода повинна бути підведена до всіх мийних ванн і раковин з установкою змішувачів, а там, де це необхідно, до технологічного устаткування.

Незалежно від потужності і наявності очисних споруд підприємства громадського харчування обладнуються внутрішньої побутової і виробничої **каналізацією**.

Приміщення підприємства повинні мати **природне освітлення**, за винятком деяких складських і побутових приміщень, які при цьому повинні бути обов'язково забезпечені припливно-витяжною механічною **вентиляцією**.

Всі приміщення повинні мати **штучне освітлення** (люмінесцентні лампи або лампи розжарювання). З гігієнічної точки зору, краще люмінесцентні лампи денного світла.

Підприємства громадського харчування обладнуються **центральним опаленням** і припливно-витяжною механічною вентиляцією відповідно до вимог чинних СНиП "Підприємства громадського харчування. Норми проектування" і «Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря».

У приміщеннях необхідно підтримувати наступну **температуру повітря**: у заготівельних та холодних цехах, в обідніх залах і гардеробах 16° С, у мийних, а також у умивальних для відвідувачів 18° С, в душових 25° С.

Одним з **головних законів**, який є основоположним в діяльності харчової промисловості, є **Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"**, прийнятий 23 грудня 1997 року (так званий **Закон №771**).

Закон України № 771 Стаття 41. Гігієнічні вимоги до потужностей

1. Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам:

1) підтримуватися в чистому та робочому стані;

2) бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів;

3) мати належну природну або механічну **вентиляцію**. Система вентиляції має бути сконструйована таким чином, щоб механічний потік повітря із забрудненої

зони не потрапляв до чистої зони, був забезпечений безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати;

4) забезпечуватися належним **природним та/або штучним освітленням** приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів;

5) **підлога повинна мати достатню дренажну систему**, конструкція якої запобігатиме ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів має бути з чистої до забрудненої зони.

Закон України № 771 Стаття 42. Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти

1. Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам:

1) для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали, або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями;

2) стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, має бути гладкою;

3) вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби повинні бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час виробництва повинні бути зачинені;

4) поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються;

5) всі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

6) залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужностях наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду.

2. У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів),

стелі, стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам частини першої цієї статті стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання).