

1. Запишіть тему уроку.
2. Опрацюйте опорний конспект.
3. Все, що виділено червоним запишіть в зошит.
4. Використовуючи опорний конспект, виконайте домашнє завдання:



Домашнє завдання: Створіть презентацію до уроку.

Тема уроку: Вимоги до улаштування підприємств громадського харчування.

1. Санітарні вимоги до території, водопостачання каналізації, освітлення і вентиляції

Відповідно до санітарних правил для підприємств, що виробляють плодоовочеві консерви, сушені фрукти, овочі і картоплю, квашену капусту і солоні овочі, пред'являються певні вимоги до території цих підприємств. Територія повинна бути захищена, мати під'їзні шляхи, проїзди, проходи і міститися в чистоті.

Окремо розташовані **убиральні повинні знаходитися на відстані не менше 25 м** від виробничих приміщень, повинні мати водонепроникні вигрібні ями з кришками, що закриваються. Убиральні і підходи до них повинні постійно міститися в чистоті і щодня оброблятися дезінфікуючими засобами.

Вигрібні ями за наповнення їх до 2/3 місткості необхідно **очищати і після ретельного очищення дезінфікувати розчином хлорного вапна (300 мг активного хлору на 1 л) або вапняною кашкою з негашеного або хлорного вапна**. Періодично поверхню вигрібної ями слід засипати хлорним вапном з розрахунку 2 кг вапна на 1 м² площі ями.

Для збору і тимчасового зберігання виробничих відходів і сміття повинні застосовуватися металеві контейнери, що закриваються, розташовані від виробничого корпусу або від пункту первинної переробки сировини на відстані не менше 25 м. Збірники для відходів і сміття повинні розміщуватися на асфальтованих або бетонованих майданчиках, зовнішні межі яких повинні знаходитися на відстані не менше ніж на 1 м на всі боки від підстави приймачів. Видалення відходів виробництва і сміття повинне проводитися щодня. Контейнери, сміттєві ящики, урни після розвантаження повинні обов'язково піддаватися механізованому миттю і дезінфекції розчином хлорного вапна (300 мг активного хлору на 1 л) або пробілюватися вапняною кашкою з негашеного або хлорного вапна.

Для видалення сміття і відходів повинні бути спеціальні контейнери, що транспортуються гужовим або автомобільним транспортом, тракторами,

або спеціальними самоскидами, або закритими вантажними машинами з дерев'яними кузовами, які всередині обшиті залізними листами. Використання контейнерів або спеціального транспорту, вживаного для транспортування сміття і відходів, для інших цілей забороняється.

Підприємства по переробці овочів і плодів повинні мати водопровід і каналізацію відповідно до вимог Держсанепіднагляду. Централізована система питного водопостачання повинна відповідати вимогам СанПіН 2.1.4.559-96 або нецентралізованого водопостачання - вимогам СанПіН 2.1.4.544-96. Для системи гарячого водопостачання застосовується вода, що відповідає вимогам нормативу „Вода питна”. Використання гарячої води з системи водяного опалювання забороняється. Підприємства повинні бути приєднані до місцевої каналізаційної мережі або мати самостійну каналізацію. Забороняється без відповідного очищення скидання у відкриті водоймища забруднених виробничих і побутових стічних вод.

У виробничих і підсобних приміщеннях **повинне бути передбачене природне і штучне освітлення відповідно до діючих норм**. Світлові отвори не допускається захаращувати тарою і т. п., як всередині, так і поза будівлею, замінювати скло фанерою, картоном і т.п. Засклена поверхня світлових отворів (вікон, ліхтарів і т. п.) повинна очищатися від пилу і кіптяви в міру забруднення, але не рідше 1 разу на квартал. Внутрішня скляна поверхня повинна промиватися і протиратися не рідше за 1 раз на тиждень. Штучне освітлення виробничих приміщень повинне відповідати санітарним нормам ДБН В. 2.5–28–2006 “Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення”. Освітлювальні прилади і арматура повинні міститися в чистоті і протиратися за потреби, але не рідше за 1 раз на тиждень. Електричні лампочки повинні бути поміщені в закриті плафони.

Підприємства з переробки овочів і плодів повинні мати опалювання і вентиляцію приміщень, повинні відповідати вимогам санітарних норм проектування промислових підприємств і норм проектування опалювання, вентиляції і кондиціонування повітря. Нагрівальні прилади повинні бути легко доступними для очищення від пилу.

Для правильного здійснення аерації виробничих будівель повинні бути складені інструкції, що враховують метеорологічні умови в різні періоди року і напряму вітрів.

Устаткування і апаратура, з яких можуть виділятися пари, гази, пил і т. п., повинні бути максимально герметичні або обладнані місцевими відсмоктувачами. Вентиляційні канали, повітря відводи від технологічних апаратів необхідно періодично, але не рідше 1 разу на рік, розбирати і очищати їх внутрішню поверхню.

Вентиляційні установки і інше устаткування не повинні створювати підвищених рівнів шуму згідно до ДСН 3.3.6.037-99 „Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку”.

2. Санітарні вимоги до виробничих приміщень

Панелі стін виробничих приміщень повинні покриватися матеріалами, що забезпечують можливість їх вологого прибирання. Побілка і фарбування приміщень, коридорів, сходових кліток, цехових виробничих проходів повинні проводитися у міру забруднення, але не рідше за один раз на рік.

Стіни, стелі і кути виробничих приміщень, заражені цвілью, заздалегідь повинні очищатися з подальшим облицюванням або фарбуванням з додаванням в розчин фунгіцидних речовин, дозволених до застосування органами охорони здоров'я.

Приміщення, призначені для зберігання допоміжних матеріалів (цукру, солі, крупи і ін.), повинні бути чистими, сухими, добре вентиляльованими, цілком справними, такими, що забезпечують можливість проведення дезинфекції.

Приміщення повинні бути захищені від проникнення птахів, гризунів і комах.

Приміщення для допоміжних матеріалів не повинні мати стороннього запаху. Зберігання аромоутворюючих харчових матеріалів повинне проводитися в герметичній тарі або в окремому приміщенні. Зберігання нехарчових пахучих речовин і матеріалів спільно з харчовими не допускається.

Завантажена продукція (ящики, мішки і інші харчові продукти в тарі, окрім консервів) повинна зберігатися на підтоварниках висотою 26...30 см від підлоги і на відстані 30 см від стін, штабелями, з наявністю проходу між ними.

Поточне прибирання виробничих приміщень повинне проводитися щодня в перервах між змінами і після закінчення роботи. У виробничих приміщеннях повинні бути обладнані крани з підведенням гарячої і холодної води для миття приміщення і устаткування.

Шибки і рами, простори між віконними рамами необхідно промивати і протирати у міру потреби, але не рідше 1 разу на тиждень. Двері, панелі, підвіконня і інші забарвлені поверхні підфарбовуються протягом сезону у міру потреби (знос фарби).

Внутрішньо цехові двері кожену зміну повинні промиватися гарячою водою з милом або синтетичними миючими речовинами і протиратися насухо, особливо ретельно належить протирати місця у ручок, самі ручки і

нижні частини дверей. Зовнішні двері слід промивати за потреби, але не рідше 1 разу на тиждень.

Підлоги повинні бути, залежно від продукції, що переробляється, водонепроникні, кислото-, лужно-, соле-, маслостійкі і оброблятися гарячою водою з миючими і дезинфікуючими засобами.

Не рідше 1 разу за зміну після закінчення роботи необхідно:

1) очищати підлоги і мити їх гарячою водою з дезинфікуючими речовинами;

2) очищати трапи, умивальників, раковини, ящики з санітарним браком і боєм скла, урни і плювальниці, промивати їх гарячою водою і дезрозчином.

Устаткування і матеріали, що вживані для миття і дезинфекції виробничого цеху, повинні мати відповідне маркування і зберігатися в спеціально відведеному ізолюваному місці.

Біля входу у виробничі приміщення повинні влаштовуватися пристрої для очищення взуття від грязі і пилу (шкрябання, ґрати, доріжки, щітки і ін.).

Очищення цих пристосувань повинне проводитися поза приміщеннями. 3. 3. 3.

3. Санітарні вимоги до сировинних майданчиків

Якість сировини повинна встановлюватися на пунктах первинної переробки сировини і на консервному заводі. Сировина повинна бути свіжою і відповідати вимогам діючих стандартів (ГОСТ, ДСТУ, ТУ).

Неприпустимо використання сировини і напівфабрикатів, уражених гнилизною і цвілью. Сировина, що поступила, подається безпосередньо на переробку або прямує на зберігання. Зберігання сировини на консервному заводі і пунктах первинної переробки сировини повинне здійснюватися відповідно до технологічних інструкцій з виробництва консервів, що затверджені в установленому порядку.

Для короткочасного зберігання овочів, плодів, ягід влаштовуються сировинні майданчики. Сировинний майданчик повинен мати підлогу, що забезпечує можливість його вологого прибирання.

Ящики і корзини з овочами встановлюються на сировинному майданчику штабелями, допускається також зберігання яблук, айви, коренеплодів і інших овочів на майданчиках з твердим покриттям навалом, відповідно до технологічних інструкцій. Зелень не повинна складатися на підлогу сировинного майданчика. Для цього необхідно мати спеціальні

стелажі заввишки не менше 20 см і підтримувати їх в достатньому санітарному стані.

Для промивання устаткування і підлоги майданчик повинен мати водопровід і каналізацію. Вода повинна відповідати вимогам діючого нормативу „Вода питна”. Майданчик повинен мати гарячу воду і дезинфікуючу установку.

Очищення сировинного майданчика підприємства і сировинних майданчиків пунктів первинної переробки сировини, каналізаційних трапів і жолобів від залишків сировини і відходів повинне проводитися щодня. Каналізаційні трапи і жолоби після очищення повинні оброблятися відповідним дезинфікуючим розчином.

4. Санітарні вимоги до виробничого устаткування

Технологічне устаткування повинно бути розташовано так, щоб до нього був вільний доступ і була забезпечена максимальна потоковість виробничих процесів, комунікації повинні бути короткими з мінімальною кількістю Т-подібних з'єднань і вузлів.

Апаратура, устаткування, інвентар повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених до застосування в харчовій промисловості і службою Держсанепіднагляду.

Обробка транспортерів повинна проводитися не рідше 1 разу на добу; транспортер промивається водою і хлорується.

Не допускається під час виробництва консервів використання дерев'яних місткостей для зберігання сировини, матеріалів і напівфабрикатів на всіх стадіях технологічного процесу після миття. Ця вимога не розповсюджується на устаткування і інвентар для виробництва солінь і квашень.

Дерев'яні майданчики терезів, призначених для сировини, і виробничі столи, на яких проводиться робота з сировиною, напівфабрикатами і готовою продукцією, повинні бути оббиті неіржавіючою сталлю або дюралюмінієм, щільно прилеглими до дерев'яної основи.

Інвентар і устаткування виробничого цеху, що не стикається безпосередньо з продуктом, забарвлюється зовні фарбами, що не містять отруйних домішок (миш'як і ін.). Внутрішні частини машин, що стикаються з харчовою продукцією, фарбувати забороняється.

Очищення, миття і дезинфекція устаткування повинні проводитися на заводах і на пунктах первинної переробки сировини по спеціальній інструкції, лабораторією заводу, що складається, затверджується головним інженером і поновлюється щорічно до початку сезону. Інструкція по миттю і дезинфекції устаткування повинна враховувати діючі санітарні правила,

інструкцію про порядок санітарно-технічного контролю за виробництвом консервів, технологічні інструкції по виробництву консервів.

Очищення і миття апаратури, устаткування, інвентарю повинні проводитися негайно після закінчення роботи агрегату з обов'язковим розбиранням його. Якщо трубопроводи і теплообмінники не розбираються, то для їх миття повинні застосовуватися механізовані установки нерозбірного миття.

Під час припинення роботи більш ніж на 30 хвил., необхідно очистити машини для нарізки овочів, транспортери від залишків сировини і промити їх водою. Санітарна обробка трубопроводів і крупних місткостей поперед закладанням на зберігання соків-напівфабрикатів проводиться обов'язково по спеціальній інструкції, лабораторією заводу, що складається, затверджується головним інженером і поновлюється щорічно до початку сезону. Під час миття і дезинфекції місткостей, поверхня яких покрита емаллю або іншими захисними покриттями, повинні бути вжиті заходи обережності проти механічних пошкоджень цих покриттів.

Дозвіл на заповнення місткостей соком-напівфабрикатом видається лабораторією.

Очищення і миття устаткування і ємностей на пунктах первинної обробки сировини слід проводити не рідше 1 разу на зміну.

З'єднувальні стрічки повинні ретельно промиватися кожні 3...4 год. струменем гарячої води.

Апаратуру і устаткування лінії виробництва консервів після закінчення роботи ретельно очищають і миють гарячою водою з лугами. Обладнання обробляють дезинфікуючим розчином, після чого інтенсивно промивають холодною водою. Машини для нарізання сировини (кабачків, баклажан, цибулі, моркви і ін.) після зміни і після закінчення роботи повинні ретельно промиватися струменем гарячої води до повного видалення залишків сировини.

Під час виробництва зеленого горошку воду в бланшувачі міняють щозмінно. Бланшувач 1 раз на добу повністю очищають від горошку, ретельно промивають гарячою водою за допомогою щіток (особливо кути, зазори, кришку), обробляють дезинфікуючим розчином, після чого добре промивають холодною водою.

З метою оберігання від сильного нагрівання місткостей для томатної пульпи їх встановлюють під навісом на місці, що добре обдувається повітрям. Місткість для зберігання томатної пульпи повинна повністю розвантажуватися протягом часу, що не перевищує 40 хвил., і вміщати не більше 15 т пульпи. У кожен ємність повинна бути підведена пара. Одна з місткостей для томатної пульпи повинна бути резервною. Не рідше 1 разу на

добу ємності повністю звільняються від томатної пульпи, очищаються від залишків продукту, промиваються водою з шлангу, ошпарюються, а за необхідності дезінфікуються. Контроль за санітарною обробкою місткостей проводиться кожну зміну лабораторією заводу.

Для промивання інвентарю і устаткування слід застосовувати миючі засоби або суміші, дозволені МОЗ України для харчової промисловості. Контроль за приготуванням дезрозчинів і вмістом в них активно діючої речовини здійснюється лабораторією заводу.

Приготування дезінфікуючих розчинів і їх зберігання повинно бути закріплено за певними спеціально проінструктованими особами цеху. Дезинфекцію устаткування доцільно проводити шляхом розбризкування дезрозчину за допомогою спеціальних пристосувань, зокрема, можна використовувати садовий обприскувач.

Миття і дезинфекція устаткування в період санітарних змін проводиться спеціальними санітарними бригадами, навченими правилам санітарної обробки.

Тара, призначена для готової продукції, повинна обов'язково піддаватися санітарній обробці. Відповідальність за виконання санітарних правил експлуатації устаткування несе начальник виробничого цеху; контроль за санітарним станом устаткування здійснюється санітарним лікарем заводу або заводською лабораторією.

5. Санітарні вимоги до складів готової продукції

Приміщення для зберігання готової продукції повинні бути сухими, добре вентильованими, мати справний дах, міцну підлогу. Стіни складів повинні бути щільними, без щілин, вікна і двері добре підігнані до отворів. У дверних отворах для провітрювання складів повинні бути розташовані додаткові ґратчасті двері.

Для правильного регулювання температури і вологості приміщення вентиляційні отвори повинні мати пристрій для їх герметизації з боку приміщення.

Склади повинні бути чистими, стіни і стелі побілені вапном. В період зберігання консервів не рідше 1 раз на місяць проводиться повне прибирання складських приміщень.

Склади повинні бути забезпечені термометрами, психрометрами (або гігрометрами), які розміщують біля дверей і в центрі складу на висоті 1,6 м від підлоги.

Консерви повинні укладатися в штабеля на піддонах. Формування штабелів визначається порядком складування консервів. Для спостереження за станом консервів в складах залишають відповідні проходи.

Консерви, визнані непридатними для харчових цілей, повинні зберігатися до їх знищення в окремому приміщенні на особливому обліку, з точною вказівкою кількості забракованих банок і їх маркування. Перед знищенням банки розкривають, вміст їх поміщають в металеву ємність, обробляють хлорним вапном або карболовою кислотою, відвозять на міське звалище і закопують в землю.

На кожну виявлену в процесі виробництва або зберігання партію непридатних в їжу консервів повинен бути складений акт з вказівкою причин бракування, кількості забракованих банок і їх маркування.