

УДК 640.4:614.3:616-036.21

В. Бурак

*канд. техн. наук, доц.,
доцент кафедри готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу,
Херсонський державний університет*

К. Скрипник

власниця ресторану «RUBA HUB»

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО УТРИМАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПІД ЧАС КАРАНТИНУ

Санітарний стан закладів готельно-ресторанного господарства (ЗГРГ) має відповідати вимогам «Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» і «Правил користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг» та гарантувати епідеміологічну безпеку під час отримання послуг в ЗГРГ.

Жорстке дотримання санітарного режиму, а саме: санітарних вимог до утримання приміщень різного призначення; своєчасне прибирання території; миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду; дотримання персоналом правил особистої гігієни, а також здійснення всіх виробничих процесів є необхідними умовами виготовлення доброякісної продукції та доброякісних послуг, профілактики інфекційних захворювань, харчових отруєнь та гельмінтозів.

У ЗГРГ накопичуються харчові та нехарчові відходи, які слід своєчасно видаляти з території закладів, а саме територію регулярно прибирати. У разі порушення цих вимог виникає епідеміологічна небезпека спалаху інфекційних захворювань. Так харчові відходи можуть стати джерелом забруднення патогенною мікрофлорою готових страв, обладнання, інвентарю, посуду тощо та є сприятливим

середовищем для розмноження мух, гризунів, які можуть переносити збудники кишкових інфекцій (холера, дизентерія та ін.), інфекційних та інвазійних захворювань (чума, трихинельоз тощо).

Джерелом забруднення патогенною мікрофлорою кулінарної продукції, певних ділянок виробництва, відповідного обладнання та інвентарю можуть стати й самі працівники закладу в разі недотримання санітарних правил особистої гігієни.

Для гарантування епідеміологічної безпеки в ЗГРГ необхідно проводити механічне очищення і прибирання території та приміщень, а також знезараження за допомогою фізичних та хімічних засобів.

Прибирання території закладу проводять щодня. Улітку її поливають водою два рази на день, для цього обладнують поливними трапами та кранами. Узимку територію регулярно очищують від снігу та льоду. На господарському дворі повинно бути обладнане місце для розташування контейнерів для сміття та харчових відходів із зручними під'їздами для транспорту. Майданчик повинен бути більшим за сміттєзбірники на 1,5 м з усіх боків, покриття – твердим і відокремлюватися смугою із зелених насаджень.

Для визначення кількості сміттєзбірників необхідно брати до уваги середньодобову норму накопичення відходів та періодичність їх вивезення.

У закладах застосовують мийні та дезінфекційні засоби відповідно до органів та установ Держпродспоживслужби у встановленому порядку, які використовують у виключно за доданими інструкціями і зберігають у спеціально відведених місцях у тарі виробника.

У разі застосування столового посуду та приборів багаторазового використання у закладі встановлюють посудомийну машину.

Лабораторний контроль санітарного стану ЗГРГ проводять представники закладів Держпродспоживслужби.

Лабораторний контроль поділяють на плановий і позаплановий, який проводять у разі харчових отруєнь та кишкових інфекцій у закладах ресторанного господарства.

Якість миття і дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, посуду, дотримання особистої гігієни працівниками регулярно перевіряють за допомогою лабораторно-дослідних змивів. Знаходження у змивах кишкової палички, патогенних стафілококів, стрептококів свідчать про порушення санітарного стану.

Працівники ЗРГ повинні мати певні знання із санітарії та гігієни, що дадуть їм змогу під час приготування і відпускання готової продукції не допустити спалаху кишкових інфекцій та харчових отруень.

Усі особи, які влаштовуються на роботу, зобов'язані прослухати курс із санітарного мінімуму та скласти залік. Програма санітарного мінімуму містить запитання, що стосуються інфекційних захворювань, харчових отруень та їхньої профілактики; санітарного режиму на виробництві; правил особистої гігієни; санітарних вимог до харчових продуктів і кулінарних виробів; відомостей про раціональне харчування та здоровий спосіб життя.

Ключові слова: гігієна, санітарія, вимоги, карантин, безпечність.

Список використаних джерел

1. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2015. – 399 с.
2. Нелепа А. Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. спец. 6.091711 «Технологія харчування» денної і заочної форм навчання / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко. – 2-е вид., допов. і перероб. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. – 230 с.
3. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів виробництва сировини і ковбасних виробів із застосуванням бактеріальних заквасок / Бурак В. Г. // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2018. – Вип. 1(64). – С. 81–92.
4. Бурак В. Г. Оптимізація технологічних процесів при виробництві комбінованих продуктів та підвищення якості сировини / Бурак В. Г. // Вісник Херсонського національного технічного університету. – 2018. – Вип. 1(64). – С. 92–103.
5. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.