

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до проведення практичних занять і виконання
самостійної роботи з дидактичним забезпеченням

з дисциплін

«ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ»,
«ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

*(для студентів напряму підготовки
6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)*

ХАРКІВ
ХНАМГ
2012

Методичні вказівки до проведення практичних занять і виконання самостійної роботи з дидактичним забезпеченням з дисциплін «Гігієна і санітарія», «Гігієна і санітарія в галузі» (для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа») / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва; уклад.: О. Ю. Давидова. – Х.: ХНАМГ, 2012. – 16 с.

Укладач: доц. О. Ю. Давидова

Рецензент: проф. І. М. Писаревський

Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,
протокол № 3 від 25 січня 2011 р.

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	4
1. Тематичний план навчальної дисципліни	5
2. Рекомендації до проведення практичних та семінарських занять	7
3. Завдання для самостійної роботи	8
4. Рекомендації для самостійного вивчення змістових модулів навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі»	10
Список джерел	15

ВСТУП

Дисципліна «Гігієна і санітарія в галузі» згідно до навчального плану вивчається студентами 1 курсу денного відділення та 2 курсу заочного відділення освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр, напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Теоретичний матеріал слід вивчати, користуючись рекомендованими джерелами: законодавчими та нормативними актами, а також підручниками та навчальними посібниками. Осмислення та набуття гарних знань із дисципліни можливе за умов систематичної самостійної роботи. Робота із засвоєння матеріалу дисципліни повинна бути послідовною та регулярною. До вивчення дисципліни необхідно підходити структуровано: спочатку слід вивчити загальні положення, а потім розглядати та засвоювати окремі питання більш детально.

З метою вивчення матеріалу за програмою доцільно скласти конспект з основних теоретичних питань щодо санітарно-гігієнічних вимог до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства; розміщення й об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств; утримання підприємств; особистої гігієни персоналу; технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів; кулінарної обробки харчових продуктів; транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції; основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств ресторанного господарства; та перевірити свої знання шляхом виконання контрольних завдань і тестів.

Під час проведення практичних (семінарських) занять і на підсумковому контролі закріплюються та поглиблюються знання, отримані під час самостійного вивчення дисципліни.

У методичних вказівках надаються пояснення до кожної теми дисципліни, що вивчається.

1. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Під час вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» студент має ознайомитись із програмою дисципліни, її структурою, формами та методами навчання, видами та методами контролю знань.

Тематичний план дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» складається з одного модуля, який містить 2 змістових модулів, що логічно пов'язують навчальні елементи дисципліни за змістом та взаємозв'язками.

Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна й індивідуальна робота студента. Структура залікового кредиту дисципліни наведена у табл. 1. 1.

Таблиця 1.1 – Структура залікового кредиту навчальної дисципліни

№ теми	Тема	Всього годин за навчальним планом	у тому числі		
			аудиторні заняття		самостійна та індивідуальна робота
			лекції	практичні (семінарські)	
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ					
<i>Змістовий модуль (ЗМ) 1.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до об'ємно-планувальних рішень та утримання підприємств ресторанного та готельного господарств</i>					
1	Тема 1. Санітарія і гігієна, її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств	4	1	—	3
2	Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства	8	3	2	3
3	Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств	18	4	6	8
4	Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу	12	2	2	8
	Разом годин за ЗМ 1.1	42	10	10	22

Змістовий модуль 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства					
5	<i>Тема 5.</i> Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів	12	2	4	6
6	<i>Тема 6.</i> Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	10	2	2	6
7	<i>Тема 7.</i> Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції	12	2	2	8
8	<i>Тема 8.</i> Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств ресторанного господарства	5	2	–	3
Разом годин за ЗМ 1.2		39	8	8	23
РАЗОМ ГОДИН		81	18	18	45

2. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ТА СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

Семінарське заняття — форма навчального заняття, спрямована на закріплення студентом теоретичних знань, отриманих як на лекційних заняттях, так і в процесі самостійного вивчення матеріалу, а також під час виконання індивідуальної роботи. У процесі проведення семінарського заняття організується дискусія навколо попередньо визначених тем, до яких студенти готують тези виступів, а також проблемні питання, відповідь на які має бути знайдена у ході обговорення.

Практичне заняття – форма навчального заняття, спрямована на формування вмінь та навичок оцінки санітарного стану підприємств ресторанного та готельного господарств, розробки практичних заходів з організації їх санітарного режиму, а також ознайомлення з санітарно-гігієнічними вимогами до технологічних етапів обробки сировини і напівфабрикатів, умов їх зберігання та реалізації.

У процесі проведення практичного заняття студенти самостійно або у малих групах (при попередньому поясненні викладача) вирішують запропоновані завдання різного рівня складності, виробничі ситуації чи ділові ігри. Наприкінці заняття з метою виявлення ступеня засвоєння матеріалу викладачем проводиться перевірка роботи, яку виконували студенти, та підведення підсумків з виставленням відповідної оцінки в залежності від результатів виконаної роботи.

Зміст семінарських (практичних) занять згідно робочої програми дисципліни.

Заняття № 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства.

Студенти проводять замір та аналіз параметрів мікроклімату робочих зон у виробничих приміщеннях (температури, швидкості руху і відносної вологості повітря). Вивчають нормативні документи вмісту у повітрі приміщень пилу, акролеїнів, оксиду вуглецю та інших шкідливих домішок.

Заняття № 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств.

Студенти аналізують санітарну оцінку планування підприємства ресторанного господарства та благоустрою території.

Студенти аналізують об'ємно-планувальні рішення підприємства ресторанного господарства, що наведені на рисунку (згідно варіантів) та роблять висновки щодо виконання санітарно-гігієнічних вимог до планування приміщень, вимог до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.

Студенти виконують розташування обладнання в цеху згідно технологічного процесу (за варіантом).

Заняття № 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу.

Студенти знайомляться з методами та засобами прибирання та дезінфекції приміщень; складають графіки прибирання приміщень - щоденний, що недільний,

щомісячний з вказівкою об'єктів та засобів обробки в залежності від призначення приміщення. Проводять бактеріологічний контроль підприємства методом змивів з поверхні предметів, рук персоналу, робочого одягу

Заняття № 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу.

Студенти проводять оцінку ефективності миття та дезінфекції посуду та інвентарю (хімічними методами визначають ступінь чистоти посуду за наявністю харчових залишків та бактерицидну активність розчинів хлорного вапна за вмістом активного хлору).

Заняття № 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

Студенти досліджують ефективність теплової обробки кулінарних виробів (м'ясних, рибних) за активністю ферментів пероксидази та фосфатази.

Заняття № 6. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції.

Вирішення ситуаційних завдань з теми. Обговорення результатів роботи методом «круглий стіл».

3. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Для опанування матеріалу дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» крім лекційних, практичних (семінарських) занять, тобто аудиторної роботи, значну увагу необхідно приділяти самостійній роботі.

Основні види самостійної роботи студента.

1. Вивчення додаткової літератури.
2. Робота з законодавчими, нормативними та інструктивними матеріалами.
3. Підготовка до практичних (семінарських) занять.
4. Підготовка до проміжного та підсумкового контролю.

Завдання для самостійної роботи студентів наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Завдання для самостійної роботи студентів

№ п/п	Найменування тем дисципліни	Обсяг годин	Форми самостійної роботи	Методи контролю
1	2	3	5	6
1	Санітарія і гігієна та її завдання в системі підприємств ресторанного та готельного господарств	3	Самостійне вивчення навчальної літератури	Опитування на занятті
2	Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємства	3	Самостійне вивчення навчальної літератури	Опитування на занятті

Продовження табл. 3.1

3	Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень підприємств ресторанного та готельного господарств	8	Самостійне вивчення літератури	Опитування на занятті
4	Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання підприємств та особистої гігієни персоналу	8	Самостійне вивчення навчальної літератури	Опитування на занятті
5	Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів	6	Опрацювання лекційного матеріалу	Відповідь на тестові запитання
6	Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів	6	Самостійне вивчення літератури	Опитування на занятті
7	Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, прийому, зберігання та реалізації кулінарної продукції	8	Самостійне вивчення навчальної літератури	Опитування на занятті
8	Основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження у системі підприємств ресторанного господарства	3	Самостійне вивчення теми за підручником	Виступ із рефератом на занятті
	Разом	45		

4. РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ЗМІСТОВИХ МОДУЛІВ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

***Змістовий модуль 1.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до
об'ємно-планувальних рішень та утримання підприємств
ресторанного та готельного господарств***

Тема 1. САНІТАРІЯ І ГІГІЄНА ТА ЇЇ ЗАВДАННЯ В СИСТЕМІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ

Студентові необхідно ознайомитись із особливостями санітарно-гігієнічних вимог до організації виробничого процесу на підприємствах у сучасних екологічних та економічних умовах. А також з історичним оглядом розвитку санітарії і гігієни.

Зрозуміти значення реалізації санітарно-гігієнічних правил у підприємствах ресторанного господарства для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, раціональних умов праці, профілактики професійних захворювань, санітарної культури обслуговування.

Необхідно знати загальні положення санітарних правил (вимоги до асортименту продукції, що виробляється, її відповідність нормативно-технічній документації, правова та майнова відповідальність підприємств за збитки, завдані здоров'ю людей). Також треба звернути увагу на порядок проведення громадського та санітарного контролю у підприємствах ресторанного та готельного господарства, а також санітарну підготовку персоналу. Слід ознайомитись із санітарною документацією підприємства.

ТЕМА 2. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА

Слід ознайомитись із основними складовими навколишнього середовища та його значенням для життя людини в умовах науково-технічного прогресу.

Необхідно знати фізичні властивості повітря та їхній вплив на життєдіяльність людини (температура, швидкість руху, відносна вологість, барометричний тиск, сонячне світло й іонізуюче випромінювання); хімічний склад повітря; санітарні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень з урахуванням пори року та категорії фізичного навантаження робіт, що виконуються; параметри мікроклімату при використанні систем кондиціонування; теплообмін людини та його порушення; профілактику перегріву та переохолодження організму.

Слід вивчити техногенні забруднення повітряного середовища (продукти неповного згорання палива, згорання жиру, розкладу органічних відходів).

Слід розрізняти забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом. Необхідно розглянути заходи щодо запобігання утворення та забруднення повітря виробничих приміщень шкідливими речовинами; санітарні норми пилу, пов'язаного з просіюванням борошна, цукрової пудри та інших сипучих продуктів; мікробіологічні показники санітарного стану повітряного

середовища та повітря закритих приміщень; нормативну документацію, що регламентує якість повітря за фізичними та хімічними показниками.

Необхідно засвоїти основні вимоги до гігієни води. Знати роль води у життєдіяльності людини; державні заходи з охорони джерел водопостачання; санітарно-гігієнічні показники якості питної води: хімічне забруднення води, його санітарне значення; бактеріологічні показники якості води; поняття жорсткості води та її гігієнічне значення; нормування показників якості відповідно до вимог ГОСТ "Питна вода" 2874-82. Санітарно-гігієнічні вимоги до системи водопостачання підприємств.

Також необхідно ознайомитись із процесами самоочищення ґрунту; санітарним значенням ґрунту; державними санітарними заходами з охорони ґрунту від забруднення продуктами життєдіяльності людини; основними гігієнічними принципами видалення з підприємств ресторанного господарства рідких відходів; зберігання на території підприємств твердих відходів, їх видалення, знешкодження й утилізації.

Треба засвоїти гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення підприємств ресторанного та готельного господарств, основні санітарні показники.

Слід зрозуміти гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів. Санітарні нормативи температури у приміщеннях підприємств ресторанного та готельного господарств.

Необхідно знати основні гігієнічні вимоги до вентиляції, її різновиди на підприємствах ресторанного та готельного господарств, гігієнічні вимоги до її влаштування; питання щодо природної вентиляції та її гігієнічне значення; штучної загально-обмінної та місцевої вентиляції на підприємствах ресторанного господарства; гігієнічні вимоги до її улаштування; гігієнічне значення кондиціонування.

ТЕМА 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ ПРИМІЩЕНЬ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ТА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВ

Слід вивчити санітарно-гігієнічні вимоги до проектування і будівництва підприємств ресторанного господарства, забезпечення поточності виробництва, раціональна організація праці, дотримання техніки безпеки, профілактика харчових отруєнь, зберігання харчових продуктів, а також особливості гігієнічних вимог до підприємств ресторанного господарства залежно від призначення та потужності підприємства, об'єму технологічних процесів.

Треба засвоїти гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємств, улаштованих в окремо розташованих будівлях, житлових будинках, промислових підприємствах; вимоги до планування й оформлення території (адміністративно-виробнича і господарська зони, під'їзні шляхи, розвантажувальні майданчики, озеленення).

Слід знати санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових приміщень і торговельних залів; гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємств;

гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для будівництва й оздоблення підприємств ресторанного господарства.

ТЕМА 4. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПЕРСОНАЛУ

Необхідно звернути увагу на санітарну культуру виробництва в установах ресторанного господарства як необхідну умову отримання доброякісних і безпечних страв, профілактики харчових захворювань; на санітарний режим в установах ресторанного господарства.

Треба знати санітарні вимоги до утримання території та приміщень: відповідальні особи, засоби та терміни прибирання різних приміщень, інвентар для прибирання, його маркування, зберігання, санітарна обробка, розподіл за призначенням; санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання; режим миття посуду за машинного та ручного способів; перелік і характеристика дозволених до використання миючих засобів.

Слід розрізняти методи та способи дезінфекції, їх санітарно-гігієнічну оцінку; фізичні та хімічні засоби дезінфекції, їх характеристики та застосування.

Необхідно знати правила особистої гігієни працівників ресторанного господарства; правила допуску до роботи персоналу підприємств, періодичне обстеження з метою виявлення соціально небезпечних захворювань та бактеріоносіїв збудників кишкових інфекцій; значення регулярних обстежень стану шкіряного покриву персоналу кондитерських цехів для профілактики стафілококових отруєнь; а також санітарну документацію та основні поняття щодо лабораторного контролю санітарного стану підприємств.

Рекомендовані джерела [1, С. 3-9; 10-51; 79-101; 230-242].

Запитання для самоконтролю знань

1. Основні принципи охорони здоров'я та її соціальне значення.
2. Державний санітарний нагляд, його форми й організація.
3. Навколишнє середовище та його значення для життя людини. Державний заходи з охорони навколишнього середовища.
4. Фізичні властивості повітря. Метеорологічні умови повітряного середовища, оптимальні для людини показники повітряного середовища.
5. Значення води. Гігієнічна оцінка різних систем водопостачання. Гігієнічна характеристика різних методів поліпшення якості води.
6. Властивості ґрунту та його гігієнічне значення, епідеміологічна роль. Основні принципи видалення та знешкодження рідких відходів.
7. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення.
8. Гігієнічні вимоги до опалення підприємств ресторанного господарства. Гігієнічні вимоги до природної та штучної вентиляції на підприємствах ресторанного господарства. Кондиціонування повітря.
9. Загальні гігієнічні принципи, які необхідно враховувати при розробці проектів підприємств ресторанного господарства.
10. Гігієнічні вимоги до проектування й організації технологічного процесу в овочевому, м'ясному, кондитерському цеху; в гарячому і холодному цехах.
11. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення складських приміщень.
12. Гігієнічні вимоги до проектування й оснащення мийних столового і кухонного посуду, камери відходів.

13. Санітарні вимоги до утримання території, приміщень, способи їх прибирання, інвентар для прибирання, його маркування.

14. Лабораторний контроль санітарного стану підприємств РГ.

15. Особиста гігієна робітників підприємств ресторанного господарства, профілактичні медичні обстеження персоналу підприємств ресторанного господарства та санітарна документація.

16. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання.

Змістовий модуль 1.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення, транспортування, прийому, зберігання та реалізації продукції ресторанного господарства

ТЕМА 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ОБЛАДНАННЯ, ІНВЕНТАРЮ, ПОСУДУ, ТАРИ ТА ПАКУВАЛЬНИХ МАТЕРІАЛІВ

Необхідно ознайомитись із санітарною характеристикою механічного обладнання; гігієнічними вимогами до миття та дезінфекції, розміщення і т. ін.; характеристикою окремих машин, які застосовуються для різних видів обробки харчових продуктів; посудомийних машин; секційно-модульованого обладнання. Треба знати гігієнічні вимоги до обладнання; санітарну характеристику окремих видів немеханічного обладнання, їх розміщення та санітарну обробку.

Слід вивчити гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів (обертовий папір, пергаментний папір, целофан, фольга, полімерні матеріали), а також до матеріалів для виготовлення тари (дерево, сталь, алюміній, полімерні матеріали).

ТЕМА 6. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО КУЛІНАРНОЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Слід знати гігієнічні вимоги до механічної обробки продуктів, яка гарантує їхню якість і безпечність за вмістом токсичних речовин, мікроорганізмів, гельмінтів; санітарно-гігієнічні вимоги до теплової обробки харчових продуктів; санітарні умови приготування холодних страв; особливості термінів та умов їх приготування та збереження.

Необхідно знати санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення і реалізації кондитерських виробів із кремом на підприємствах ресторанного господарства, а також санітарні вимоги до складу приміщень і забезпеченості водопостачанням в підприємствах, які виготовляють і реалізують м'яке морозиво.

ТЕМА 7. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТРАНСПОРТУВАННЯ, ПРИЙОМУ, ЗБЕРІГАННЯ ТА РЕАЛІЗАЦІЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Необхідно знати особливості впливу санітарних умов перевезення харчових продуктів на їхню якість; умови і терміни перевезення харчових продуктів: санітарні вимоги до транспортних засобів, правила санітарної обробки, документацію; умови приймання харчових продуктів на підприємствах ресторанного господарства.

Слід розрізняти санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання харчових продуктів у складських приміщеннях та виробничих цехах (м'яса і м'ясних виробів, риби і

рибних виробів, хлібобулочних та кондитерських виробів, овочів і плодів, кулінарних виробів); дотримання принципу товарного сусідства.

Треба вивчити санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання і реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі й обслуговування відвідувачів; особливості санітарних вимог до відпускання, транспортування та реалізації їжі у філіях їдалень і буфетів, до відпускання обідів додому, до роботи домових кухонь, а також кулінарної продукції у роздрібній торговельній мережі.

ТЕМА 8. ОСНОВИ ПРОФІЛАКТИКИ ХАРЧОВИХ ЗАХВОРЮВАНЬ МІКРОБНОГО І НЕМІКРОБНОГО ПОХОДЖЕННЯ У СИСТЕМІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Треба розрізняти загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Слід знати основні захворювання мікробного походження, профілактику в умовах підприємств ресторанного господарства; умови розповсюдження інфекційних захворювань; епідеміологічний ланцюг: джерело інфекції – шляхи передачі – чутливий організм; роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента.

Кишкові інфекції та харчові отруєння мікробної природи. Збудники, шляхи передачі, умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті, профілактика. Харчові інтоксикації – стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції – сальмонельози, а також спричинені умовно-патогенними бактеріями.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами й тканинами риб і тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами й іншими. Профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела [1, С. 70-79; 102-152; 186-216].

Запитання для самоконтролю знань

1. Санітарна характеристика механічного та немеханічного, а також технологічного обладнання.
2. Гігієнічні вимоги до посуду, тари, пакувальних матеріалів.
3. Санітарні вимоги до первинної обробки м'яса, риби, овочів.
4. Санітарні вимоги до теплової обробки харчових продуктів.
5. Санітарні вимоги до виготовлення кондитерських виробів із кремом та пиріжків у фритюрі.
6. Санітарні вимоги до роздачі страв та прийому їжі.
7. Санітарні вимоги до приймання та зберігання харчових продуктів.
8. Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів.
9. Кишкові інфекції та їхня профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.
10. Харчові токсикоінфекції, спричинені умовно-патогенними мікроорганізмами (кишкова паличка, протей, стрептококи, ентерококи) та їхня профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.
11. Отруєння неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (отруйні гриби, рослини, отруєні внутрішні органи риб і тварин) та їхня профілактика в умовах підприємств ресторанного господарства.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

Законодавчі та нормативні акти

1. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов. - М. 1990. - 185 с.
2. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення». Постанова Верховної Ради України від 17.04.2002 р.
3. Закон України «Про безпеку та якість харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР.
4. Закон України «Про захист прав споживачів». Постанова Верховної Ради України від 01.12.2005 р. № 3161-IV.
5. Закон України «Про охорону навколишнього природного середовища».
6. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» від 14.01.2001 р.
7. ДСТУ ISO 14001 – 97 Системи управління навколишнім середовищем. Склад та опис елементів і настанови щодо їх застосування. Чинний від 01.01.98 р.
8. ДСТУ ISO 14004 – 97 Системи управління навколишнім середовищем. Загальні настанови щодо принципів управління систем та засобів забезпечення. Чинний від 01.01.98 р.
9. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24.07.2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України).
10. Постанова КМ України від 09.11.96 № 1371 «Про удосконалення контролю якості та безпеки харчових продуктів».
11. СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».
12. СанПиН 4690-88 «Санитарные правила. Содержание территории населенных мест».
13. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия. Сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».
14. ДБН В 2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 23.07.2008 № 340. Чинний від 01.04.2009 р.
15. ДБН В 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Наказ регіонального розвитку та будівництва України від 30.12.2009 № 703. Чинний від 01.09.2010 р.
16. ДСП 4.4.5.078 «Мікробіологічні норми та методи контролю продукції громадського харчування» (затверджено Головним державним санітарним лікарем України 7 листопада 2001 р.).
17. Конвенція № 172 «Про умови праці в готелях, ресторанах і аналогічних закладах» Женева. Адміністративна рада Міжнародного бюро праці 5 червня 1991 року 78 сесія.

Основні джерела

1. Педенко А.И., Лерина И.В., Белицкий Б.И. Гигиена и санитария общественного питания. - М.: «Экономика», 1999. - 270 с.

Додаткові джерела

1. Черевко О.І., Малюк Л.П., Дейниченко Г.В. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу. – Х.: ПКФ «Фавор ЛТД», 2003. – 440 с.
2. Мармазова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: ИРПО, изд. Центр «Академия», 2009. - 252 с.
3. Габович Р.Д., Припутина Л.С. Гигиенические основы охраны продуктов питания от вредных химических веществ. - К.: «Здоровья», 1997. - 234 с.

Ресурси мережі Internet

http://www.restaurator.ru	http://services.rol.ru
http://www.fsis.usda.gov	http://www.turopa.eusurv.org
http://www.fqp.nl	http://www.kotrakty.com
http://www.nplu.kiev.ua	http://www.licence.com.ua
http://www.nau.kiev.ua	http://www.stof.uz.ua
http://www.kiev.obl.gov.ua	http://www.parliament.org.ua

НАВЧАЛЬНЕ ВИДАННЯ

Методичні вказівки

до проведення практичних занять і виконання
самостійної роботи з дидактичним забезпеченням
з дисциплін

«ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ», «ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»

(для студентів напрямку підготовки
6.140101 «Готельно-ресторанна справа»)

Укладач **ДАВИДОВА** Оксана Юріївна

Відповідальний за випуск *С. О. Погасій*

Редактор *С. В. Тимошук*

Комп'ютерне верстання *К. А. Алексанян*

План 2010, поз. 408 М

Підп. до друку 24.03.2011 р.

Друк на різнографі.

Зам. №

Формат 60×84/16

Ум. друк. арк. 0,9

Тираж 50 пр.

Видавець і виготовлювач:

Харківська національна академія міського господарства,
вул. Революції, 12, Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@ksame.kharkov.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК № 4064 від 12.05.2011 р.