

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**  
**МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА імені О. М. БЕКЕТОВА**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

до самостійного вивчення  
навчальної дисципліни

**ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ**

*(для студентів усіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»  
за спеціальністю 241 – Готельно-ресторанна справа)*

**Харків**  
**ХНУМГ ім. О. М. Бекетова**  
**2019**

Методичні рекомендації до самостійного вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» (для студентів усіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за спеціальністю 241 – Готельно-ресторанна справа) / Харків нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова ; уклад : І. В. Сегеда, О. П. Колонтаєвський, Д. О. Шаповаленко. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 15 с.

Укладачі: канд. екон. наук, ст. викл. І. В. Сегеда,  
канд. екон. наук, доц. О. П. Колонтаєвський,  
канд. екон. наук, доц. Д. О. Шаповаленко

**Рецензент:** канд. екон. наук, доц. Л. В. Оболенцева

*Рекомендовано кафедрою туризму і готельного господарства,  
протокол № 1 від 28 серпня 2019 р.*

## ЗМІСТ

Вступ.....	4
1 Тематичний план навчальної дисципліни .....	4
2 Рекомендації до самостійного вивчення змістових модулів навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі».....	7
Список рекомендованих джерел.....	14

## **ВСТУП**

Теоретичні засади гігієни і санітарії підприємств ресторанного та готельного господарств та їх практична реалізація набувають особливого значення у сучасних умовах, які характеризуються децентралізацією управління галуззю та великою кількістю підприємств різноманітної форми власності. Не менш важливими для санітарно-гігієнічної оцінки підприємств ресторанного та готельного господарств є сучасні екологічні умови, які спричиняють техногенне забруднення сировини та готової продукції.

Програма навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» вміщує навчальний матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності спеціалістів з харчової технології та інженерії, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчуванні та професійних захворювань.

Дисципліна вивчає питання стосовно обґрунтовування наукових позицій щодо проектування закладів ресторанного та готельного господарства, важливі завдання професійної діяльності спеціалістів з готельно-ресторанної справи, у тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчуванні та професійних захворювань.

## **1 ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

Під час вивчення дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» студент має ознайомитись з 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 три змістових модулі, що логічно пов'язують навчальні елементи дисципліни за змістом.

Навчальний процес здійснюється у таких формах: лекції, практичні та семінарські заняття, самостійна та індивідуальна робота студента. Структура дисципліни наведена у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1 – Структура навчальної дисципліни

Змістові модулі та теми	Кількість годин				
	денна форма				
	усьог о	у тому числі			
лек.		лаб.	практ.	сам. роб.	
<b>Модуль 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ</b>					
<b>Змістовий модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства</b>					
Тема 1.1. <i>Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства</i>	8	2	-	2	4
Тема 1.2. <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення підприємств готельно-ресторанного господарства</i>	16	4	-	4	8
Тема 1.3. <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства</i>	16	4	-	4	8
<b>Разом за ЗМ 1</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів готельно-ресторанного господарства</b>					
Тема 2.1. <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства</i>	8	2	-	2	4
Тема 2.2. <i>Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів готельно-ресторанного господарства</i>	16	4	-	4	8
Тема 2.3. <i>Особиста гігієна персоналу закладів готельно-ресторанного господарства</i>	8	2	-	2	4
Тема 2.4. <i>Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного господарства</i>	8	2	-	2	4
<b>Разом за ЗМ 2</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>20</b>

Продовження таблиці 1.1

Змістові модулі та теми	Кількість годин				
	денна форма				
	Усього	у тому числі			
лек.		лаб.	практ.	сам. роб.	
<b>Змістовий модуль 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу надання послуг у готельно-ресторанному господарстві</b>					
Тема 3.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства	16	4	-	4	8
Тема 3.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до надання послуг у закладах готельно-ресторанного господарства	8	2	-	2	4
Тема 3.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації споживання продукції у закладах готельно-ресторанного господарства.	8	2	-	2	4
Тема 3.4. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів	8	2	-	2	4
<b>Разом за ЗМ 3</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	-	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>Розрахунково-графічна робота</b>	<b>30</b>	-	-	-	<b>30</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>30</b>	-	<b>30</b>	<b>90</b>

## **2 РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО САМОСТІЙНОГО ВИВЧЕННЯ ЗМІСТОВИХ МОДУЛІВ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»**

### **Змістовий модуль 1. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО СИСТЕМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ТА ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

#### ***Тема 1. Основи гігієни і санітарії та Державний санітарний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства***

Перед вивченням цієї теми студенту слід чітко засвоїти мету та завдання гігієни і санітарії, а також приділити увагу огляду історії розвитку гігієни та санітарії.

Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції із санітарного нагляду за закладами готельного та ресторанного господарства. Запобіжний і поточний санітарний нагляд, санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства, правова і майнова відповідальність керівників складу за порушення санітарних правил.

Санітарна підготовка персоналу. Санітарна документація закладів готельного та ресторанного господарства.

Охорона харчових продуктів від шкідливого впливу факторів навколишнього середовища (техногенних забруднень, факторів хімізації сільського господарства, отрутохімікатів, антибіотиків тощо). Особливості санітарно-гігієнічних вимог до якості харчових продуктів, завдання, методи, організація. Класифікація харчових продуктів за результатами санітарної експертизи. Порядок вилучення зі вживання недоброякісних продуктів.

Організація санітарно-гігієнічного режиму при облаштуванні лікувально-оздоровчих, збутових, розважальних та видовищних заходів.

#### ***Тема 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства у частині формування мікроклімату у приміщеннях різного призначення***

Гігієнічні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень та приміщень обідніх зал, приміщень кав'ярень, буфетів, номерів готелів, басейнів, косметичних салонів, перукарень, приміщень для організації розважальних і видовищних заходів. Гігієнічні нормативи температури, вологи та кратності обміну повітря з урахуванням пори року. Мікробіологічні показники санітарного стану повітряного середовища. Санітарні норми фізичних параметрів повітря. Техногенні забруднення, хімічні домішки повітряного середовища; їх токсичний вплив на організм людини. Санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок. Забруднення повітряного середовища органічним і неорганічним пилом. Заходи щодо запобігання утворенню та проникненню в повітря виробничих приміщень і приміщень іншого призначення шкідливих речовин.

Нормативна документація, що регламентує якість повітря за фізико-хімічними показниками.

Санітарні вимоги до облаштування водопостачання в закладах ресторанного та готельного господарства. Гігієнічне значення води. Бактеріологічні показники якості питної води (мікробне число, колі-індекс, колі-титр). Органолептичні показники якості питної води. Хімічні речовини, які впливають на органолептичні властивості води (ГДК та сульфати, хлориди, залізо, мідь, цинк). Гігієнічні нормативи якості питної води (допустимі нормативи фтору, йоду, марганцю, стронцію, нітратів та ін.). Нормування показників якості води відповідно до вимог ГОСТ 2874-82 «Вода питна».

Гігієнічні вимоги до очищення закладів ресторанного та готельного господарства від рідких і твердих відходів. Основні принципи видалення та знешкодження рідких і твердих відходів із закладів готельного та ресторанного господарства (каналізація, система змінних контейнерів тощо). Знешкодження харчових відходів та сміття.

Гігієна опалення. Вплив мікроклімату приміщень на теплообмін організму на продукти та готову їжу. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів закладів готельного та ресторанного господарства. Місцева і центральна система опалення. Санітарні нормативи температури у закладах готельного та ресторанного господарства.

Гігієна вентиляції. Природна і штучна вентиляція. Місцеві системи штучної вентиляції виробничих приміщень.

### ***Тема 3. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень на підприємствах готельно-ресторанного господарства, загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва закладів готельно-ресторанного господарства***

Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки. Санітарні вимоги до стану території (озеленення, організація під'їзних шляхів, паркування, зони відпочинку, розвантажувальних площадок, пішохідних доріжок, ізоляція та оснащення господарської зони).

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів готельного та ресторанного господарства, основні нормативні документи. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів з метою забезпечення поточності, раціональної організації робочих місць, дотримання правил охорони праці та профілактики харчових захворювань і кишкових інфекцій.

Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до планування та обладнання складських приміщень: охолоджувальних камер та не охолоджуваних комор.

Гігієнічні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень, приміщень для організації розважальних, культурно-побутових, лікувально-профілактичних об'єктів.



## **Змістовий модуль 2. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО УТРИМАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

### ***Тема 4. Санітарно-гігієнічні вимоги до устаткування, посуду, інвентарю та матеріалів, що використовуються у закладах готельно-ресторанного господарства***

Санітарно-гігієнічні вимоги до механічного обладнання, інвентарю, посуду та матеріалів. Матеріали, які використовують для виготовлення технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів. Санітарно-гігієнічні вимоги до конструктивних особливостей механічного обладнання. Маркування механічного і немеханічного обладнання, інвентарю, тари. Санітарно-гігієнічні вимоги до догляду за немеханічним обладнанням. Гігієнічні вимоги до зберігання немеханічного обладнання та інвентарю. Норми забезпечення кухонним і столовим посудом та приборів. Посуд, який заборонено використовувати у закладах ресторанного господарства. Вимоги до обладнання мийних кухонного та столового посуду.

Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів готельного і ресторанного господарства.

### ***Тема 5. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання різних за призначенням приміщень закладів готельно-ресторанного господарства***

Епідеміологічне значення дотримання санітарного режиму в закладах готельного та ресторанного господарства. Санітарні вимоги до утримання виробничих, підсобних, торговельних, побутових приміщень та місць організації дозвілля: своєчасне й правильне прибирання території і приміщень, збір та вивезення харчових і нехарчових відходів, миття та знезаражування обладнання, інвентарю, посуду, дотримання персоналом правил особистої гігієни.

Санітарно-гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, тари, пакувальних матеріалів. Санітарна характеристика матеріалів і конструкцій механічного й технологічного обладнання. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів і зберігання інвентарю, посуду, пакувальних матеріалів, тари; нормативні документи, що визначають вимоги до полімерних матеріалів.

Методи дезінфекції. Характеристика дезінфікуючих засобів. Правила приготування дезінфікуючих розчинів. Методи дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю, санітарних злив.

Прибирання приміщень різного призначення: обідні зали, буфети, номери для проживання, косметичні салони, вбиральні, басейни, сауни, зали для організації дозвілля та опочинку (методи, засоби, періодичність прибирання, санітарні дні).

Санітарні вимоги до миття та дезінфекції посуду, обладнання та інвентарю. Санітарні вимоги до миття і зберігання інвентарю для прибирання. Дезінсекція і дератизація. Методи дезінсекції та їх гігієнічна характеристика.

Лабораторний контроль санітарного стану приміщень різного

призначення закладів готельного та ресторанного господарства. Порядок проведення змивів.

### **Тема 6. Особиста гігієна персоналу закладів готельно-ресторанного господарства**

Особиста гігієна персоналу. Профілактичні медичні обстеження та їх періодичність.

Санітарна документація. Санітарна підготовка персоналу. Гігієнічні вимоги до спецодягу. Форми забезпечення та правила користування спецодягом. Гігієнічні правила догляду за поверхнею шкіри і слизовими оболонками. Гігієна праці на різних ділянках роботи підприємств готельного та ресторанного господарства. Профілактика травматизму.

### **Змістовий модуль 3. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ НАДАННЯ ПОСЛУГ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ**

#### **Тема 7. Санітарно-гігієнічна оцінка та умови забезпечення якості продукції закладів ресторанного господарства (транспортування, приймання, зберігання, реалізація)**

Санітарна та нормативно-технічна документація, що визначає якість харчових продуктів і послуг за критеріями безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка м'ясної сировини, м'ясопродуктів, кулінарних виробів з м'яса. Критерії безпечності м'яса свіжого, охолодженого, замороженого. Санітарно-епідеміологічна оцінка м'яса тварин, хворих на інфекційні захворювання (сальмонельоз, ящур, туберкульоз, сибірку, сказ тощо). Поняття умовно-придатного для вживання м'яса, обмеження його використання у виробництві продуктів харчування.

Санітарно-гігієнічні вимоги до ковбасних виробів, у тому числі до вмісту домішок, які формують колір, харчових компонентів, заміників м'ясної сировини у комбінованих м'ясних виробках. Санітарно-гігієнічні вимоги до м'ясних кулінарних виробів - шматкових, порціонних і фаршевих виробів. Санітарна оцінка м'ясних виробів, що оброблені нетрадиційними технологічними засобами: з ферментованого м'яса; виробів, доведених до кулінарної готовності електрофізичними засобами.

Санітарно-гігієнічна оцінка риби, рибних виробів та страв з риби. Санітарно-гігієнічна оцінка риби живої, охолодженої, замороженої, солоної, в'яленої, маринованої, сушеної. Санітарна оцінка і використання риби заснулої, зараженої личинковими та статевозрілими гельмінтами.

Санітарно-гігієнічна оцінка молока, молочних виробів і молочних страв. Санітарно-гігієнічні вимоги до свіжого молока та кисломолочних виробів. Критерії безпеки. Санітарно-епідеміологічна оцінка молока, отриманого від хворих тварин.

Санітарно-гігієнічна оцінка яєць, яєчних продуктів та страв з яєць. Санітарні вимоги до використання яєць у закладах ресторанного господарства,

у тому числі яєць водоплаваючої птиці та міражних. Критерії безпеки яєць дієтичних, столових, яєчних продуктів.

Санітарно-гігієнічна оцінка рослинних і зернових продуктів та страв із сировини даного виду. Санітарно-гігієнічна оцінка плодів, овочів та ягід, їх епідеміологічне значення, умови накопичення токсичних речовин (нітратів, радіонуклідів, пестицидів); вплив умов технологічної обробки на руйнування токсичних речовин рослинних продуктів. Санітарно-гігієнічна оцінка зернових продуктів. Сміттєві домішки (кукіль, ріжки споринні, гірчак та ін.), отруйні природні компоненти (соланін і фазин) та їхні гігієнічні нормативи.

Санітарно-гігієнічна оцінка консервів і пресервів. Санітарно-гігієнічна оцінка бомбажних консервів. Критерії безпеки.

Санітарно-гігієнічна оцінка харчових домішок і смакових товарів. Гігієнічні принципи використання барвників, ароматизаторів; санітарна документація, що регламентує їх використання.

### **Тема 8. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації технологічного процесу у закладах готельно-ресторанного господарства**

Санітарні умови прийому і зберігання харчових продуктів. Температурний та вологіший режим при зберіганні продуктів.

Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів і птиці. Санітарний режим обробки риби. Санітарні умови вимочування солонини і соленої риби. Санітарні вимоги до виготовлення м'ясного і рибного фаршу та виробів з нього. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів. Умови й термін зберігання м'ясних, рибних, овочевих, борошняних напівфабрикатів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплової кулінарної обробки харчових продуктів. Санітарне значення дотримання температурного режиму і тривалості теплової обробки для збереження харчової і біологічної цінності їжі, а також попередження харчових отруєнь та інфекцій. Штучна вітамінізація страв. Особливі санітарні вимоги до приготування холодних страв: вінегретів, салатів, холодців, заливних та ін. Санітарна небезпека повторного мікробного обсіменіння готових кулінарних виробів і страв.

Санітарно-гігієнічні вимоги до виготовлення кремових кондитерських виробів. Санітарні вимоги до обробки яєць, кондитерських мішечків, наконечників, внутрішньо-цехового інвентарю.

Санітарні вимоги до приміщень, що виробляють м'яке морозиво. Правила відпуску м'якого морозива. Санітарні вимоги до посуду та обладнання для виробництва м'якого морозива Санітарна обробка обладнання, інвентарю, посуду.

Умови й терміни зберігання готових виробів. Санітарні вимоги до якості, упаковки, зберігання та реалізації готової продукції.

Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість. Умови й терміни перевезень харчових продуктів: санітарні вимоги до транспортних засобів, правила санітарної обробки транспорту, супровідна документація.

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, кулінарної продукції). Дотримання принципу тарного сусідства.

Санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання та реалізації кулінарної продукції, до приймання їжі і обслуговування відвідувачів. Санітарний режим відпуску їжі. Санітарні умови роздачі їжі при самообслуговуванні, у буфетах, роздаткових. Гігієнічне значення температури страв, що відпускаються. Терміни реалізації готових страв. Бракераж готової їжі, бракеражний журнал.

Реалізація буфетної продукції. Санітарні вимоги до устаткування та обладнання буфету. Санітарні умови відпуску буфетної продукції. Санітарні вимоги до обслуговування відвідувачів.

### ***Тема 9. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах, до організації оздоровчо-лікувальних заходів, надання побутових послуг, організації дозвілля та розважально-видовищних заходів***

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації проживання відвідувачів у номерах. Норми площі на одного відвідувача. Вимоги до утримання номерів: періодичність вбирання, періодичність зміни білизни, вимоги до миючих і дезинфікуючих засобів.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації місць дозвілля та розважальних заходів. Вимоги до санітарно-гігієнічної обробки спортивних залів, басейнів, саун, лазень, соляріїв тощо.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації оздоровчо-лікувальних заходів: вимоги до саун, басейнів, перукарень, косметичних салонів. Санітарно-гігієнічна обробка білизни, інвентарю та інструментарію. Контроль за санітарним станом води у басейнах, об'єктами навколишнього середовища, саун. Мікроклімат приміщень. Періодичність заміни води у басейнах, контроль за температурою води у басейні.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дозвілля та розважально-видовищних заходів. Гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовують для оздоблення приміщень. Гігієнічні вимоги до матеріалів, які задіяні в оформленні залів, забезпечення спецефектів тощо.

### ***Тема 10. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації споживання продукції у закладах готельно-ресторанного господарства***

Гігієнічні вимоги до організації харчування у закладах ресторанного господарства. Норми площі на одного відвідувача. Гігієнічні вимоги до температури страв (гарячі страви, другі страви, гарніри, напої). Терміни та умови зберігання гарячих страв. Умови й терміни зберігання страв, які залишилися невикористаними, та умови їх використання у подальшому. Контроль за якістю страв на підприємствах ресторанного господарства. Вимоги гігієни до виготовлення і відпуску страв та прийому їжі.

**Тема 11. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації споживання продукції у закладах готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні основи профілактики харчових захворювань мікробного і немікробного походження та гельмінтозів**

Загальні поняття про захворювання, які спричинені недоброякісними харчовими продуктами. Захворювання мікробного походження та їх профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Умови розповсюдження інфекційних захворювань. Епідеміологічний ланцюг, джерело інфекції, шляхи передачі, чутливий організм. Роль харчових продуктів як шляхів передачі інфекційного агента. Кишкові інфекції і харчові отруєння мікробної природи. Збудники; шляхи передачі; умови, оптимальні для розвитку мікроорганізмів або для накопичення їхніх токсинів у харчовому продукті; профілактика. Харчові інтоксикації: стафілококові, ботулізм, мікотоксикози; токсикоінфекції сальмонельози, а також викликані умовно-патогенними бактеріями.

Харчові отруєння небактеріального походження: неїстівними продуктами рослинного і тваринного походження (грибами, отруйними рослинами, отруйними внутрішніми органами і тканинами риб та тварин), домішками хімічних токсичних речовин неорганічної природи, отрутохімікатами, антибіотиками, гормонами тощо. Профілактика в умовах діяльності закладів готельного та ресторанного господарства. Розслідування харчових отруень.

Гельмінтози. Загальні відомості про біологічний цикл розвитку і шкідливу дію на організм людини. Гео- і біогельмінтози; збудники, цикл розвитку в харчових продуктах та організмі людини. Гігієнічна оцінка харчових продуктів, заражених гельмінтами.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України від 24.02.1994 р. № 4004-XII. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>
2. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини : Закон України від 06.09.2005 р. № 2809-IV. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15?lang=ru>
3. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 р. № 1023-XII. Відомості Верховної Ради України, 1991 р., № 30. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12>
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07. 2002 р. : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>
5. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво : СанПін 42-123-5777-91. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91>
6. Санітарні правила утримання територій населених місць : СанПін 42-128-4690-88. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/v4690400-88>
7. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – Міністерство регіонального розвитку та будівництва України. – Київ, 2009. – 54 с.
8. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009 / Мінрегіонбуд України. – Київ, 2010. – 83 с.
9. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень : ДСН 3.3.6.042-99 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va042282-99>
10. Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування : ДСП 4.4.5.078-2001 : URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/ru/v0139488-01>
11. Конвенція про умови праці в готелях, ресторанах та аналогічних закладах № 172 : URL: [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/993\\_035](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/993_035)
12. Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2010. – 398 с.
13. Нелепа А. Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган-Барановського, каф. технології харчування. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. – 211 с.

*Виробничо-практичне видання*

## **МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

до самостійного вивчення  
навчальної дисципліни

### **«ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ»**

*(для студентів усіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр»  
за спеціальністю 241 – Готельно-ресторанна справа)*

Укладачі: **СЕГЕДА** Ірина Василівна,  
**КОЛОНТАЄВСЬКИЙ** Олег Петрович,  
**ШАПОВАЛЕНКО** Денис Олександрович

Відповідальний за випуск : *Л. В. Оболенцева*

*За авторською редакцією*

Комп'ютерне верстання: *О. П. Колонтаєвський*

План 2019, поз. 340М

---

Підп. до друку 21.03.2019. Формат 60 × 84/16.

Друк на ризографі. Ум. друк. арк. 0,7.

Тираж 50 пр. Зам. № .

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет  
міського господарства імені О. М. Бекетова,  
вул. Маршала Бажанова, 17, Харків, 61002.

Електронна адреса: [rectorat@kname.edu.ua](mailto:rectorat@kname.edu.ua)

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи:

ДК №5328 від 11.04.2017