

УДК 614.13 (075.5)
ББК я73
Д83

Рецензенты:

М. Н. Бояринцева — заместитель начальника отдела надзора за условиями воспитания и обучения Управления Роспотребнадзора по Краснодарскому краю;

В. И. Подлозная — ведущий консультант департамента образования и науки Краснодарского края.

Д83 Дунец Е. Г.

Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Дунец Е. Г., Тамова М. Ю., Куликов И. А. — СПб.: Троицкий мост, 2012. — 192 с.

ISBN 978-5-4377-0014-3

В учебном пособии изложены цели и задачи гигиены и санитарии питания, приведен краткий обзор истории их развития, рассмотрены современные вопросы санитарно-эпидемиологического надзора. Показана роль микроорганизмов в возникновении заболеваний, вызываемых патогенными и условно-патогенными видами. Рассмотрены причины возникновения глистных инвазий и пищевых отравлений немикробной этиологии. Приведены санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Проанализированы гигиенические основы проектирования, благоустройства, содержания предприятий общественного питания, а также условия производства, хранения и реализации выпускаемой ими продукции. Освещены вопросы санитарного режима на предприятиях общественного питания.

Предназначено для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания», для бакалавров направления 260800 «Технология продукции и организация общественного питания», а также для специалистов, работающих на предприятиях общественного питания.

ISBN 978-5-4377-0014-3

© ООО «ИД «Троицкий мост»», 2012

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	5
Глава 1. ОСНОВЫ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ. САНИТАРНЫЙ НАДЗОР В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ	7
1.1. Предмет и задачи гигиены и санитарии питания	7
1.2. История развития гигиены и санитарии.....	9
1.3. Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России	14
Глава 2. КИШЕЧНЫЕ ИНФЕКЦИИ, ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ, ГЕЛЬМИНТОЗЫ. ИХ ПРОФИЛАКТИКА.....	22
2.1. Понятия об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и профилактика инфекционных болезней	22
2.2. Кишечные инфекции. Принципы профилактики	27
2.3. Пищевые отравления. Классификация. Принципы профилактики	42
2.4. Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики	70
Глава 3. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ	82
3.1. Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов	82
3.2. Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов	84
3.3. Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов.....	87
3.4. Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов	89
3.5. Гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов	92
3.6. Гигиеническая оценка зерновых продуктов и хлебобулочных изделий	95
3.7. Гигиеническая оценка консервированных продуктов	96
3.8. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции	99

Глава 4. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И СТРОИТЕЛЬСТВА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	102
4.1. Гигиенические требования к выбору участка под строительство предприятия общественного питания	102
4.2. Гигиенические требования к генеральному плану предприятия общественного питания	103
4.3. Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания	105
Глава 5. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К БЛАГОУСТРОЙСТВУ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	113
5.1. Гигиенические требования к вентиляции предприятий общественного питания	113
5.2. Гигиенические требования к отоплению предприятий общественного питания	118
5.3. Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания	120
5.4. Гигиенические требования к канализации предприятий общественного питания	123
5.5. Гигиенические требования к освещению предприятий общественного питания	125
Глава 6. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	132
6.1. Гигиенические требования к уборке территории предприятий общественного питания	132
6.2. Гигиенические требования к уборке помещений предприятий общественного питания	133
6.3. Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, посуде	137
Глава 7. ОБЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ, ХРАНЕНИЮ И РЕАЛИЗАЦИИ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	145
7.1. Гигиенические требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов	145
7.2. Гигиенические требования к приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов	147

7.3. Гигиенические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов	148
7.4. Гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов	151
7.5. Гигиенические требования к производству продукции общественного питания.....	155
7.6. Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания	159
Глава 8. САНИТАРНЫЙ РЕЖИМ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	163
8.1. Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика	163
8.2. Методы дезинсекции и дератизации, их гигиеническая характеристика.....	168
8.3. Гигиеническая оценка моющих средств, используемых на предприятиях общественного питания	170
8.4. Личная гигиена работников общественного питания.....	171
8.5. Контроль санитарного состояния предприятия общественного питания.....	175
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	178
ПРИЛОЖЕНИЯ	179