

21-2010

НА ДРОЧ НЕ ВЫДАЕТСЯ

Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова

ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ

*на предприятиях
индустрии питания*

21-02010



**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кубанский государственный технологический университет»**

Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова

ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

**Утверждено редакционно-издательским советом
ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический
университет»
в качестве учебного пособия**

**Краснодар
2020**

УДК 614.31 (07)+642.5(07)+640.2(07)

ББК 51.23(07)+51.11(07)+36.99(07)

Д 833

Рецензенты:

Т.В. Яковлева – канд. техн. наук, доц. кафедры техники и технологии Краснодарского кооперативного института (филиала) автономной некоммерческой образовательной организации высшего образования Центросоюза Российской Федерации «Российский университет кооперации»;

Н.А. Бугаец – канд. техн. наук, доц. кафедры общественного питания и сервиса ФГБОУ ВО «Кубанский государственный технологический университет»;

О.А. Миладинович – директор ООО «Никотес», г. Краснодар

Д 833 Дунец Е.Г.

Гигиена и санитария на предприятиях индустрии питания: учеб. пособие/ Е.Г. Дунец, М.Ю. Тамова. – Краснодар: Изд. ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2020. – 151 с.

ISBN 978-5-8333-0963-6

Изложены цели и задачи гигиены и санитарии питания, рассмотрены современные вопросы санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации. 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 качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Проанализированы гигиенические основы проектирования, благоустройства и содержания предприятий общественного питания. Освещены вопросы санитарного режима на предприятиях общественного питания.

Пособие предназначено для студентов направлений подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, 43.03.01 Сервис, 43.03.03 Гостиничное дело, а также для специалистов, работающих на предприятиях общественного питания.

УДК 614.31 (07)+642.5(07)+640.2(07)

ББК 51.23(07)+51.11(07)+36.99(07)

ISBN 978-5-8333-0963-6

© ФГБОУ ВО «КубГТУ», 2020
© Дунец Е.Г., Тамова М.Ю., 2020

Оглавление

Введение	5
1 Основы гигиены и санитарии. Санитарный надзор в области гигиены питания	6
1.1 Предмет и задачи гигиены и санитарии питания	6
1.2 История развития гигиены и санитарии	7
1.3 Организация и практическая деятельность санитарно-эпидемиологического надзора в России	12
2 Кишечные инфекции, пищевые отравления, гельминтозы. Их профилактика	16
2.1 Понятия об инфекционных болезнях. Закономерности распространения и профилактика инфекционных болезней	16
2.2 Кишечные инфекции. Принципы профилактики	20
2.3 Пищевые отравления. Классификация. Принципы профилактики	33
2.4 Гельминтозы. Классификация. Принципы профилактики	58
3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	69
3.1 Гигиеническая экспертиза и ее роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов	69
3.2 Гигиеническая оценка мяса и мясных продуктов	70
3.3 Гигиеническая оценка яиц и яичных продуктов	73
3.4 Гигиеническая оценка молока и молочных продуктов	74
3.5 Гигиеническая оценка рыбы и рыбных продуктов	77
3.6 Гигиеническая оценка зерновых продуктов и хлебобулочных изделий	79
3.7 Гигиеническая оценка консервированных продуктов	81
3.8 Гигиеническая оценка плодоовощной продукции	83
4 Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий общественного питания	85
4.1 Гигиенические требования к выбору участка под строительство предприятия общественного питания	85
4.2 Гигиенические требования к генеральному плану предприятия общественного питания	85
4.3 Гигиенические требования к планировке и устройству помещений предприятий общественного питания	87
5 Гигиенические требования к благоустройству предприятий общественного питания	94
5.1 Гигиенические требования к вентиляции предприятий общественного питания	94
5.2 Гигиенические требования к отоплению предприятий общественного питания	98

5.3 Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания.....	100
5.4 Гигиенические требования к канализации предприятий общественного питания.....	103
5.5 Гигиенические требования к освещению предприятий общественного питания.....	104
6 Гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания.....	111
6.1 Гигиенические требования к уборке территории предприятий общественного питания.....	111
6.2 Гигиенические требования к уборке помещений предприятий общественного питания.....	112
6.3 Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, посуде.....	115
7 Общие гигиенические требования к производству, хранению и реализации продукции общественного питания.....	122
7.1 Гигиенические требования к транспортировке продовольственного сырья и пищевых продуктов.....	122
7.2 Гигиенические требования к приемке продовольственного сырья и пищевых продуктов.....	123
7.3 Гигиенические требования к хранению продовольственного сырья и пищевых продуктов.....	124
7.4 Гигиенические требования к механической кулинарной обработке пищевых продуктов.....	127
7.5 Гигиенические требования к производству продукции общественного питания.....	130
7.6 Гигиенические требования к хранению и отпуску готовой продукции на предприятиях общественного питания.....	134
8 Санитарный режим на предприятиях общественного питания.....	137
8.1 Методы дезинфекции и их гигиеническая характеристика.....	137
8.2 Методы дезинсекции и дератизации, их гигиеническая характеристика.....	141
8.3 Гигиеническая оценка моющих средств, используемых на предприятиях общественного питания.....	142
8.4 Личная гигиена работников общественного питания.....	144
8.5 Контроль санитарного состояния предприятия общественного питания.....	147
Заключение	150
Библиографический список	151