

Федеральное агентство по образованию
Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Казанский государственный технологический университет»

Е.В. Никитина, С.В. Китаевская

Санитария и гигиена питания

Учебное пособие

КГТУ - 2009

УДК 575:613.261.29
ББК 51.23

Никитина, Е.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие /
Е.В. Никитина, С.В. Китаевская; Казан. гос. технол. ун-т. Казань, 2009,
130 с.

ISBN 978-5-7882-0932-6

Рассмотрены вопросы, связанные санитарно-гигиеническим нормированием и контролем в сфере пищевых производств. Приведены основные нормы и требования, касающиеся предприятий общественного питания. Показаны основные приемы улучшения условий труда на предприятиях отрасли, а также требования к гигиеническому состоянию работников общественного питания.

Предназначено для студентов, обучающихся по специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания».

Подготовлено на кафедре технологии пищевых производств.

Печатается по решению редакционно-издательского совета
Казанского государственного технологического университета

Рецензенты:

*канд. вет. наук, зав. кафедры
товароведения, сервиса и технологии
общественного питания
Казанского кооперативного института;
канд. биол. наук, ст. науч. сотрудник
кафедры микробиологии КГУ*

В.П. Коростелева,

И.М. Скипина,

ISBN 978-5-7882-0932-6

© Никитина Е.В., Китаевская С.В.

© Казанский государственный
технологический университет, 2009 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
ВВЕДЕНИЕ	3
1. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ И САНИТАРИИ ПИТАНИЯ	4
1.1 Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены и санитарии питания	4
1.2. Госсанэпиднадзор за проектированием, реконструкцией и модернизацией пищевых предприятий	11
1.2.1. Цель и порядок Госсанэпиднадзора за проектированием пищевых объектов	12
1.2.2. Госсанэпиднадзор за строительством пищевых объектов	13
1.3 Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли	24
1.3.1 Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям	25
1.3.2 Требования к организации производственного контроля	31
2. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	38
2.1 Требования к территории и размещению	39
2.2 Требования к водоснабжению и канализации, отоплению, вентиляции, освещению	40
2.3 Требования к санитарному содержанию предприятий общественного питания	45
2.4 Требования к устройству и содержанию помещений	48
2.5 Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	56
3. САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОМУ ПРОЦЕССУ	70
3.1 Требования к транспортировке и приему пищевых продуктов	70
3.2 Требования к хранению пищевых продуктов	73
3.3 Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья	78
3.3.1 Требования к первичной обработке пищевого сырья	79
3.3.2 Кулинарная тепловая обработка пищевых продуктов	84
3.3.3 Требования к оценке и реализации готовых изделий	97

3.3.4 Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания	101
3.4 Санитарные требования к реализации готовой продукции и обслуживанию потребителей	103
3.4.1 Требования к реализации готовой продукции	103
3.4.2 Требования к обслуживанию потребителей	106
4. РАЦИОНАЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ	109
4.1 Улучшение условий труда на производстве	110
4.2 Личная гигиена работников предприятий общественного питания	112
4.3 Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи	120
4.4 Вредные привычки и борьба с ними	122
4.5 Инфекционные заболевания персонала предприятий общественного питания и их предупреждение	125
Рекомендуемая литература	128