Группа №55

Урок №35

22.04.2020

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Тема «Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам»

На предприятиях отрасли применяют *естественное* (освещение солнечными лучами), *искусственное* (за счет искусственных источников света) и *комбинированное освещение*.

Одним из важнейших гигиенических требований к освещенности рабочих мест производственных помещений является необходимость обеспечения функции зрения человека, которая находится в прямой зависимости от степени и равномерности освещенности рассматриваемого предмета. При неравномерной или недостаточной освещенности быстро наступает зрительное утомление, снижаются внимание и работоспособность, повышается возможность производственного травматизма.

Для осуществления функции зрения необходимы также отсутствие слепящего действия света и соответствующий спектральный состав его источника.

В связи с этим, к освещению рабочих мест предъявляются следующие общие гигиенические требования: величина освещенности должна обеспечивать функцию зрения; необходимо равномерное распределение освещенности на поверхности рабочего места; между рабочим местом и фоном должны отсутствовать резкие тени; источник света не должен оказывать слепящего действия; при использовании искусственного источника света спектральный состав его должен быть близок к дневному в пределах максимального видения (550-555 мкм).

*Естественное освещение* является наиболее благоприятным для зрения, поскольку солнечный свет необходим для нормальной жизнедеятельности человека. Видимые лучи солнечного спектра (380 - 760 мкм) обеспечивают функцию зрения, определяют интенсивность обменных процессов, положительно влияют на эмоции, стимулирует процессы обмена кроветворения, регенерации тканей и бактерицидным действием.

Все помещения с постоянным пребыванием людей должны иметь естественное освещение.

Естественное освещение помещений создается за счет прямого, рассеянного и отраженного солнечного света. Оно может быть боковым, верхним, комбинированным. Боковое освещение - через световые проемы в наружных стенах, верхнее - через световые проемы в покрытии и фонари, а комбинированное - в наружных стенах и в покрытиях.

Наиболее гигиенично боковое освещение, проникающее через окна, поскольку верхний свет при одной и той же площади остекления создает меньшую освещенность помещения. Кроме того, световые проемы и фонари, расположенные в потолке, менее удобны для уборки. Возможно использовать вторичное освещение, т.е. освещение через застекленные перегородки из соседнего помещения, оборудованного окнами. Однако оно не отвечает гигиеническим требованиям и допускается только в таких помещениях как гардеробы, санузлы, душевые, хлеборезке, бельевой, подсобные помещения, моечные отделения.

Проектирование естественного освещения зданий предприятий отрасли должно основываться на происходящих при производстве продукции технологических процессах, а также на световых и климатических особенностях территории. *Так, например, холодный и кондитерский цеха при привязке проекта предприятия должны быть ориентированы на северо-западную часть света*. Кроме этого, в них должна быть предусмотрена возможность применения устройств для защиты от инсоляции (жалюзи, специальные стекла и другие устройства, отражающие тепловое излучение).

Организации должны быть обеспечены достаточным количеством необходимого оборудования и инвентаря.

При расстановке торгово-технологического и холодильного оборудования должен соблюдаться *принцип поточности*, обеспечиваться *свободный доступ* к нему и возможность уборки помещения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара должны быть выполнены из материалов, разрешенных органами сан.эпид.надзора в установленном порядке.

Торговое оборудование и инвентарь должны *содержаться в чистоте*, легко *поддаваться мойке и дезинфекции*, должны быть *устойчивы*к химическим и механическим воздействиям.

При работе оборудования должна исключаться возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Механическое и электрическое оборудование требует периодических *профилактических осмотров*, своевременного *ремонта* и тщательного *ухода.* Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50оС и насухо вытираются.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь имеет *специальную маркировку*: СМ – сырое мясо, МГ – мясная гастрономия, Х – хлеб и тд.

Колода для разруба мяса ежедневно по окончанию работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

Организации рекомендуется оснащать современными *посудомоечными машинами*со стерилизующим эффектом для механизированного мытья посуды и столовых приборов.

Количество одновременно используемой *столовой посуды* и приборов должно обеспечивать потребности организации.

Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из *нержавеющей стали.*Алюминиевая или дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью не используют.

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трёхсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные – для стеклянной посуды и столовых приборов.

**Тест по теме**

 **«Производственный травматизм и профессиональные заболевания»**

**1. Источник возникновения физических негативных факторов**

а) шум

б) запыленность рабочей зоны

в) физические перегрузки

г) умственное перенапряжение

**2. Не относится к группе физических опасных и вредных производственных факторов**

а) пыль

б) вибрация

в) электрический ток

г) высота

**3. Для расследования несчастного случая на производстве создаётся комиссию в составе не менее**

а) 2 человек;

б) 3 человек;

в) 4 человек;

г) 8 человек.

**4. Несчастный случай с работниками оформляется:**

а) актом по форме Н-1;

б) актом по форме Н-2;

в) актом в произвольной форме.

**5. Кем осуществляется расследование несчастных случаев на производстве?**

а) комиссией, назначенной руководителем предприятия

б) отделом охраны труда

в) инспектором госгорпромнадзора

г) профсоюзным комитетом

д) отделом внутренних дел

**6. В какие сроки комиссией составляется акт по расследованию несчастного случая?**

а) трое суток

б) одни сутки

в) после окончания расследования

г) определяет руководитель

**7. Средства защиты от опасных факторов: ограждения.предупредительная сигнализация, блокировочные устройства, защитные экраны, ограничители и предохранители называются:**а) коллективные

б) индивидуальными

в) основными

г) обязательными

**8. Непредвиденное событие, неожиданное стечение обстоятельств, повлёкшее**[**телесное повреждение**](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%25A0%25D0%25B0%25D0%25BD%25D0%25B0)**или**[**смерть**](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fru.wikipedia.org%2Fwiki%2F%25D0%25A1%25D0%25BC%25D0%25B5%25D1%2580%25D1%2582%25D1%258C)**:**

а) профессиональное заболевание

б) производственная травма

в) несчастный случай

г) профессиональный риск

**9. Ток опасен тем, что он:**

а) бесшумный

б) смертельный

в) невидимый

г) постоянный

**10. Виды травм:**

а) механические

б) смешанные

в) органические

г) экологические

**11. Средства защиты бывают:**

а) индивидуальные

б) групповые

в) разовые

г) многоразовые

**12. Виды освещения на производстве**

а) искусственное

б) производственное

в) промышленное

г) электрическое

**13. По количеству пострадавших несчастные случаи делятся на:**

а) многочисленные

б) групповые

в) единичные

г) единовременные

**14. На какие классы подразделяются условия труда?**

а) нормальные

б) средней тяжести

в) оптимальные

г) не допустимые

Домашнее задание учебник Лаушкина Т.А. «Основы микробиологии, санитарии и гигиены», стр.192-194