

Гонтар Т. Б.

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Українська інженерно-педагогічна академія

Дисципліна «Санітарія та гігієна в закладах готельно-ресторанного господарства» вивчає застосування знань основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникнення харчових отруєнь та інфекційних захворювань. І одна з основних проблем які поставлені це якісне водопостачання.

На сьогодні близько 20% населення планети користується для питних і санітарно-гігієнічних потреб недоброякісною питною водою, яка забруднена різноманітними природними і штучними хімічними речовинами та патогенними агентами, а це гострі шлунково-кишкові хвороби і інфекційні гепатити, основною ланкою поширення яких є недоброякісна питна вода та низький рівень санітарно-гігієнічної культури. До основні показники якості питної води належать: жорсткість, солемісткість, забрудненість газами і механічними домішками, прозорість та ін. Для характеристики якості питної води прийнято використовувати такі показники: органолептичні, бактеріологічні, хімічні.

Органолептичні показники: прозорість – висота стовпчика не менш ніж 30 см; запах, смак – до 2 балів; колір – до 20°; каламутність – до 1,5 мг/л. Бактеріологічні показники питної води: мікробне число (кількість м/о, що міститься в 1 мл води) – не більш ніж 100; колііндекс (кількість бактерій групи *E. coli* в 1 л води) – не більш ніж 3; 34 колі-титр (кількість води, у якій знаходиться 1 *E. coli*) – не менш ніж 300 мл. Хімічні речовини, що впливають на якість питної води: рН 6,0- 9,0; твердість – не більш ніж 7 мг/екл/л; щільний осад – 1000 мг/л; сульфати – 500 мг/л; хлориди – 350 мг/л; мідь – 1,0 мг/л; цинк – 5,0 мг/л; марганець – 0,1 мг/л та ін. Основними операціями водопідготовки з покращення якості води є: - очищення води шляхом освітлення й обезбарвлення – здійснюються відстоюванням з подальшим фільтруванням; - відстоювання, яке дозволяє видаляти з води домішки, що осідають на дно бетонованих відстійних резервуарів. Ця операція часто виконується з використанням спеціальних коагуляторів, флокулянтів – речовин, що прискорюють

процес відстоювання. Для очищення питної води використовується синтетичний органічний флокулянт-поліакриламід (ПАА), залишкова кількість якого в питній воді не повинна перевищувати 2мг/л; - фільтрування – процес очищення води від домішків за допомогою піщаних фільтрів. Знезараження може також здійснюватися шляхом кип'ятіння, ультразвуковою або ультрафіолетовою обробкою. Використовується в харчовій промисловості, а також при водопідготовці питної води. - пом'якшення і знесолення. Пом'якшення – це видалення солей кальцію і магнію, знесолення – видалення всіх солей. Ці операції здійснюються за допомогою хімічних реакцій (вапновий, содовий, фосфатний способи) або фізичними способами (кип'ятіння, виморожування, дистиляція).

Водопостачання закладів ресторанного господарства здійснюється шляхом приєднання до місцевої мережі водопроводу, а її за відсутності – за допомогою обладнання артезіанських свердловин, шахтних колодязів з обов'язковим об'єднанням внутрішнього водопроводу незалежно від потужності підприємства та джерела водопостачання. Необхідно, щоб якість води відповідала санітарним вимогам, а кількість води, що подається, повинна повністю задовольняти потреби виробництва. Обладнання внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання має відповідати вимогам чинних нормативних документів.

Для очистки води в кафе, барах, ресторанах використовують установки пом'якшення (серія VSS/S) і знезалізнення (серія VSS/SI) води малих продуктивностей (0,8-1,5 м куб/год), а також компактні установки пом'якшення і знезалізнення води кабінетного типу. Для приготування їжі та напоїв рекомендовано встановити систему зворотнього осмосу. Питна вода для приготування їжі та напоїв. Очищена вода робить смак страв і напоїв більш вираженим.

Пароконвектомат для ефективної і справної роботи потребує подачі води низької мінералізації / твердості. Для посудомийної машини використовують фільтри очистки води для економії миючих засобів і ефективніше миття посуду.. Під дією високих температур на нагрівальних елементах кавомашини відкладаються вапняні відкладення і машина потребує частішого сервісного обслуговування. Неочищена вода з високою твердістю робить лід непрозорим у льодогенераторі що

погіршує смак і вигляд напою. Відсутність накипу на нагрівальному елементі збільшує термін експлуатації розтоєчної шафи.

Забезпечення населення якісною питною водою – чи не найактуальніша проблема, що постала перед и людством у третьому тисячолітті. Зарадити справі у розв'язанні нагальних завдань сучасності може перехід людства до стратегії сталого розвитку, що має забезпечити ощадливе використання природних ресурсів, скорочення викидів у довкілля твердих, рідких і газоподібних відходів шляхом їх повторного залучення у виробничий процес.

Література:

1. Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посіб. для вищ. навч. закл. / В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Пріс, Б.О. Старащенко, М.Л. Серік, Л.В. Газзаві-Рогозіна. – ХДУХТ, 2019. – 245 с.

2. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф., Горбань В.Г. та ін. Основи фізіології та гігієни харчування. – Суми: Університетська книга, 2019. – 508 с.

3. 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. 4. Корзун В. Н. Гігієна харчування: підруч. [для вищ. навч. закл.] / В.Н.Корзун ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – К.: КНТЕУ, 2013. - 234 с : іл.

4. Димарь Т.М. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: підручник / Димань Т.М., Мазур Т. Г. – К.: Академія. – 2011. - 520 с.