

В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік,  
Б.О. Старостенко, Л.В. Газзаві-Рогозіна

# **ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**



Міністерство освіти і науки України  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

**В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік,  
Б.О. Старостенко, Л.В. Газзаві-Рогозіна**

# **ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Навчальний посібник

Харків  
ХДУХТ  
СВІТ КНИГ  
2019

УДК 614.31:640.432 (075.8)  
ББК 51.23  
Г 46

Рекомендовано до видання: протокол ХДУХТ № 14 від 06.07.2018 р.

**Автори:** В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік,  
Б.О. Старостенко, Газзаві-Рогозіна Л.В.

**Рецензенти:**

*М.В. Чорний* д.вет.н., професор, зав. кафедри гігієни тварин і ветеринарної санітарії Харківської державної зооветеринарної академії.

*П.П. Пивоваров* д.т.н., професор кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування та торгівлі.

**Гігієна та санітарія закладів ресторанного господарства:** навч. Г 46 посібн. для здобувачів вищої освіти / В.В. Євлаш, М.П. Головка, О.П. Прісс, М.Л. Серік, Б.О. Старостенко, Газзаві-Рогозіна Л.В. – Х.: ХДУХТ, 2019. – 246 с.

ISBN 978-966-2678-58-1

Навчальний посібник вміщує учбовий матеріал, який обґрунтовує з наукових позицій важливі завдання професійної діяльності спеціалістів ресторанної справи, в тому числі – раціональну організацію санітарного режиму підприємств, яка забезпечує санітарно-гігієнічну безпеку харчових продуктів, профілактику захворювань, які виникають внаслідок вживання недоброякісних продуктів харчування, та професійних захворювань.

Навчальний посібник рекомендовано для здобувачів вищої освіти, він також буде корисним для учнів коледжів та ПТНЗ, а також всім, хто цікавиться питаннями гігієни та санітарії в ресторанному господарстві.

УДК 614.31:640.432 (075.8)  
ББК 51.23

ISBN 978-966-2678-58-1

© Євлаш В.В., Головка М.П., Прісс О.П. та інші, 2019  
© ХДУХТ, 2019  
© Світ Книг, 2019

## Зміст

	<b>Вступ</b> .....	6
<b>Розділ 1</b>	<b>Гігієна і санітарія та її завдання в системі закладів ресторанного господарства. Державний санітарний нагляд, його форми та організація</b> .....	7
	1.1. Поняття гігієни і санітарії.....	7
	1.2. Короткий історичний огляд розвитку гігієни і санітарії.....	10
	1.3. Державний санітарно-гігієнічний контроль України.....	16
	1.4. Санітарний контроль на підприємствах ресторанного господарства.....	16
<b>Розділ 2</b>	<b>Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів ресторанного господарства</b> .....	23
	2.1. Характеристика та класифікація факторів навколишнього середовища.....	24
	2.2. Гігієна повітря.....	25
	2.2.1. Гігієнічне значення фізичних властивостей повітря.....	27
	2.2.2. Хімічний склад повітря.....	34
	2.2.3. Атмосферні забруднювачі та їх гігієнічна характеристика.....	36
	2.3. Гігієна води.....	41
	2.4. Гігієна ґрунту.....	50
	2.5. Гігієна опалювання.....	56
	2.6. Гігієна освітлення.....	58
	2.7. Гігієна вентиляції та кондиціонування.....	62
<b>Розділ 3</b>	<b>Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень приміщень закладів ресторанного господарства</b> .....	66
	3.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.....	66
	3.2. Особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства.....	69
	3.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів.....	82



<b>Розділ 4</b>	<b>Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання, інвентарю, посуду, тари та пакувальних матеріалів.....</b>	<b>84</b>
	4.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного обладнання.....	84
	4.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю.....	90
	4.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до посуду.....	92
	4.4. Санітарно-гігієнічні вимоги до тари.....	99
	4.5. Санітарно-гігієнічні вимоги до пакувальних матеріалів.....	102
<b>Розділ 5</b>	<b>Санітарний режим на підприємствах ресторанного господарства та особиста гігієна персоналу.....</b>	<b>107</b>
	5.1. Санітарні вимоги до утримання території підприємств ресторанного господарства.....	108
	5.2. Санітарні вимоги до утримання приміщень підприємств ресторанного господарства.....	110
	5.3. Гігієнічна оцінка та санітарні вимоги до миючих засобів.....	112
	5.4. Методи дезінфекції та її гігієнічна оцінка.....	115
	5.5. Санітарні вимоги до миття та знезараження посуду, інвентарю, обладнання, тари.....	122
<b>Розділ 6</b>	<b>Санітарно-гігієнічні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.....</b>	<b>124</b>
	6.1. Санітарні вимоги до механічної обробки.....	124
	6.2. Санітарні вимоги до теплової обробки.....	128
	6.3. Санітарні вимоги до реалізації готової їжі.....	131
<b>Розділ 7</b>	<b>Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування, приймання, зберігання і реалізації кулінарної продукції.....</b>	<b>134</b>
	7.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до транспортування та приймання продовольчої продукції.....	134
	7.1.1. Загальні вимоги до транспортування продовольчої продукції.....	135
	7.1.2. Транспортування продовольчої продукції залізничним транспортом.....	137
	7.1.3. Транспортування продовольчої продукції повітряним транспортом.....	138
	7.1.4. Транспортування продовольчої продукції водним транспортом.....	138

	7.2. Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до зберігання продовольчої продукції.....	140
	7.3. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації окремих груп харчових продуктів та продовольчої сировини... ..	144
	7.3.1. Хліб і хлібобулочні вироби.....	144
	7.3.2. Кондитерські вироби і мед.....	146
	7.3.3. Крупи, макаронні вироби, борошно, крохмаль, цукор та сіль.....	148
	7.3.4. М'ясо і м'ясопродукти.....	150
	7.3.5. Молоко, молокопродукти, майонез, морозиво, харчові жири, сири, яйця курячі харчові.....	152
<b>Розділ 8</b>	<b>Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого, лікувального та лікувально-профілактичного харчування.....</b>	<b>156</b>
	8.1. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації дитячого харчування.....	156
	8.2. Санітарно-гігієнічні вимоги до організації лікувального та лікувально-профілактичного харчування.....	161
<b>Розділ 9</b>	<b>Кишкові інфекції, харчові отруєння і гельмінтози..</b>	<b>165</b>
	9.1. Кишкові інфекційні захворювання та їх профілактика.....	165
	9.2. Зоонози та їх профілактика.....	180
	9.3. Харчові отруєння та їх класифікація.....	190
	9.3.1. Харчові отруєння немікробного походження... ..	198
<b>Розділ 10</b>	<b>Сучасні системи менеджменту безпеки харчової продукції та санітарного стану підприємств харчової індустрії.....</b>	<b>209</b>
	10.1. Впровадження принципів НАССР як системи забезпечення якості та безпеки харчової продукції.....	209
	10.2. Інші міжнародні системи контролю безпеки харчової продукції.....	237
	Список рекомендованої літератури.....	243



## ВСТУП

Однім з заходів нашої країни, направлених на підйом матеріального і культурного рівня громадян, є широкий розвиток і подальше поліпшення харчування в країні. Розвиток індустрії харчування пов'язаний з іншими галузями господарства і, в першу чергу, з харчовою промисловістю, сільським господарством і торгівлею. Форми і засоби виробництва харчової продукції і організації індивідуального споживання виникають і розвиваються без відриву від матеріальних умов життя суспільства, а в тісних зв'язках із ними.

За останні роки в Україні спостерігається бурхливий розвиток закладів ресторанного господарств, що вимагає постійного припливу висококваліфікованих фахівців, які володіють сучасним рівнем підготовки в усіх галузях знань. Метою навчання студентів-технологів сфери ресторанного господарства з основ санітарії та гігієни харчування є формування професійних навичок, пов'язаних з виробництвом, зберіганням, вживанням харчових продуктів, здійсненню контролю над їх харчовою цінністю і безпекою, що в кінцевому підсумку повинно позитивно позначитися на стан здоров'я населення України.

В даному навчальному посібнику висвітлено сучасні правові та організаційні засади санітарії та гігієни харчування, наведено гігієнічну характеристику навколишнього середовища і описано її вплив здоров'я людини, та безпеку харчових продуктів. Розглянуто основні кишкові інфекції, харчові отруєння та глистяні інвазії та їх профілактику. Наведено відомості щодо гігієнічної експертизи харчових продуктів, а також гігієнічні вимоги до виробництва, транспортування та реалізації продукції ресторанного господарства.

Всі представлені в навчальному посібнику правові та нормативно-методичні дані відповідають чинному законодавству України.

Ми сподіваємося, що видання цього навчального посібника значно полегшить зрозуміння і сприйняття студентами учбового матеріалу і стане корисним для їх майбутньої професійної діяльності.

## РОЗДІЛ 1. ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ ТА ЇЇ ЗАВДАННЯ В СИСТЕМІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА. ДЕРЖАВНИЙ САНІТАРНИЙ НАГЛЯД, ЙОГО ФОРМИ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ

### 1.1. Поняття гігієни і санітарії

Здавна турбота про збереження здоров'я, запобігання різним захворюванням та їх лікування була притаманна як кожній людині окремо, так і суспільству в цілому. Саме це зумовило виникнення, розвиток і диференціацію двох головних, тісно пов'язаних між собою напрямків медичної діяльності – лікувального і профілактичного. Гігієна об'єднує різноманітні відомості як теоретичного, так і клінічного характеру в галузі профілактики, інтегрує знання про комплексний вплив середовища на здоров'я людини, розробляє принципи та системи профілактичних заходів.

Існують різні тлумачення поняття гігієни як науки. Гігієна, в перекладі з грецької означає цілющий, походження слова пов'язане з давньогрецькою богинею Гігеєю. За давньогрецькою міфологією у бога лікування Асклепія (грец. Αἰσκληπιός – розкриваючий) було шість дочок, дві з яких найбільш відомі – Гігея, покликана попереджувати хвороби і Панацея, у віданні якої перебувала лікарська терапія. Гігієна – галузь медицини, що вивчає вплив умов життя і праці на здоров'я людини і розробляє заходи щодо профілактики захворювань, забезпечення оптимальних умов існування, збереження здоров'я і продовження життя. Гігієна нерозривно пов'язана з санітарією. Санітарія (від лат. Sanitas – здоров'я), термін, вживався до 60-х рр. XX ст., для позначення галузі охорони здоров'я, зміст якої охоплює розробку і проведення практичних санітарно-гігієнічних і протиепідемічних заходів.

Один із засновників сучасної гігієни Ф.Ф. Ерісман (1901) стверджував, що «гігієна – це наука, яка за допомогою експериментального дослідження застосовує істини, набуті цими шляхами, для поліпшення громадського здоров'я». Автор російського тлумачного словника В.В. Даль (1898) визначав гігієну як «мистецтво зберігати здоров'я, оберігати його від шкідливостей».

За А.А. Летаветом (1958), «гігієна – це галузь медичної науки, яка вивчає вплив умов життя на здоров'я людини, розробляє заходи щодо запобігання виникненню хвороб та створення умов, які забезпечують збереження здоров'я».