

## Содержание

<b>Предисловие .....</b>	<b>3</b>
<b>Глава 1. Санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство .....</b>	<b>5</b>
1.1. Общие требования.....	5
1.2. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания и продовольственной торговли.....	8
1.3. Схема написания акта санитарного обследования предприятий общественного питания и продовольственной торговли .....	12
Контрольные вопросы и задания .....	18
<b>Глава 2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.....</b>	<b>19</b>
2.1. Общая характеристика обменных процессов в организме человека.....	19
2.2. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.....	20
Контрольные вопросы .....	25
<b>Глава 3. Пищевые отравления, пищевые инфекции и глистные заболевания....</b>	<b>27</b>
3.1. Общие сведения о возбудителях пищевых отравлений, пищевых инфекций и глистных заболеваний .....	27
3.2. Пищевые отравления .....	29
3.2.1. Пищевые отравления микробного происхождения .....	29
3.2.2. Пищевые отравления немикробного происхождения.....	33
3.3. Пищевые инфекции.....	35
3.4. Глистные заболевания .....	45
3.5. Профилактика пищевых отравлений, пищевых инфекций и глистных заболеваний на предприятиях общественного питания и продовольственной торговли .....	51
Контрольные вопросы и задания .....	52
<b>Глава 4. Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания и продовольственной торговли .....</b>	<b>54</b>
4.1. Требования к планировочным решениям предприятий питания различных классов и типов .....	54
4.2. Требования к размещению предприятий питания и торговли.....	58
4.3. Требования к участку для строительства предприятий питания и торговли.....	59
4.4. Функционально-пространственные требования при строительстве предприятий питания и торговли.....	61
4.5. Требования к инженерному обеспечению предприятий питания и торговли.....	62
4.6. Помещения для потребителей на предприятиях питания .....	64
4.6.1. Обеденные залы.....	66
4.6.2. Вспомогательные помещения .....	67
4.6.3. Помещения магазина (отдела) кулинарии .....	68
4.6.4. Требования к оборудованию помещений .....	69

4.7. Помещения для изготовления кулинарной продукции на предприятиях питания и торговли .....	71
4.7.1. Функционально-планировочные требования .....	71
4.7.2. Инженерно-технологические требования.....	84
Контрольные вопросы .....	87

**Глава 5. Гигиенические основы текущего санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями продовольственной торговли и общественного питания.....88**

5.1. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре .....	88
5.2. Санитарно-гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов .....	113
5.3. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и производству продукции.....	116
5.4. Санитарно-гигиенические требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий.....	122
5.5. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом и производству мягкого мороженого .....	124
5.5.1. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом.....	124
5.5.2. Санитарные требования к производству мягкого мороженого .....	130
5.6. Санитарные требования к временным организациям быстрого обслуживания .....	131
5.7. Санитарные требования к организации питания на полевых станах.....	132
5.8. Санитарные требования к организации бортового питания .....	133
5.8.1. Общие положения.....	133
5.8.2. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, съемному буфетно-кухонному оборудованию воздушных судов .....	134
5.8.3. Требования к ассортименту блюд бортового питания .....	134
5.8.4. Требования к комплектованию рационов и выдаче их на воздушное судно .....	137
5.8.5. Хранение и реализация бортового питания на борту воздушного судна .....	139
Контрольные вопросы .....	140

**Глава 6. Санитарные требования к личной гигиене персонала предприятий общественного питания и продовольственной торговли.....142**

6.1. Медицинское обследование работников общественного питания и продовольственной торговли.....	142
6.2. Требования к личной гигиене персонала.....	143
6.3. Обязанности и ответственность администрации .....	144
Контрольные вопросы .....	145

**Глава 7. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов .....146**

7.1. Цель гигиенической экспертизы .....	146
--	-----

7.2. Общие положения гигиенической экспертизы.....	147
7.3. Задачи гигиенической экспертизы.....	149
7.4. Классификация пищевых продуктов по качеству.....	150
7.5. Составление акта гигиенической экспертизы партии пищевых продуктов.....	155
7.6. Проведение лабораторного исследования, оформление результатов и заключения по ним.....	157
7.7. Окончание экспертизы, оформление заключения.....	159
Контрольные вопросы и задания.....	165

## **Глава 8. Организация и проведение производственного контроля соблюдения санитарных правил и выполнения санитарно- эпидемиологических мероприятий..... 166**

8.1. Общие требования.....	166
8.2. Порядок организации и проведения производственного контроля.....	167
8.3. Требования к программе (плану) производственного контроля.....	169
8.4. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности.....	170
8.5. Обязанности руководителей при осуществлении производственного контроля.....	173
8.6. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля.....	173
8.7. Оценка эффективности производственного контроля.....	174
8.7.1. Критерии оценки эффективности производственного контроля.....	174
8.7.2. Показатели эффективности производственного контроля.....	174
Контрольные вопросы.....	175

## **Глава 9. Безопасность продовольственного сырья, продуктов питания и продукции общественного питания..... 176**

9.1. Обеспечение качества продовольственного сырья, пищевых продуктов и продукции общественного питания.....	176
9.1.1. Общие положения.....	176
9.1.2. Безопасность продукции общественного питания.....	177
9.1.3. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.....	181
9.1.4. Система анализа опасностей по критическим контрольным точкам.....	184
9.1.5. Гигиенический мониторинг.....	190
9.1.6. Пищевая ценность пищевых продуктов.....	193
9.1.7. Биологическая ценность пищевых продуктов.....	194
9.1.8. Безопасность пищевых продуктов.....	196
9.2. Классификация видов опасностей по степени риска.....	197
9.3. Окружающая среда – основной источник загрязнения сырья и пищевых продуктов.....	198
9.4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.....	199
9.4.1. Классификация вредных и посторонних веществ.....	199

9.4.2. Пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья .....	200
9.5. Загрязнение микроорганизмами и их метаболитами.....	204
9.5.1. Общая характеристика .....	204
9.5.2. Микотоксины .....	208
9.5.3. Методы определения микотоксинов и контроля загрязнения пищевых продуктов.....	211
9.6. Загрязнение химическими элементами.....	212
9.7. Загрязнение веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве .....	219
9.7.1. Общая характеристика .....	219
9.7.2. Нитраты, нитриты, нитрозоамины .....	221
9.7.3. Удобрения.....	223
9.8. Загрязнение веществами, применяемыми в животноводстве.....	224
9.9. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами .....	227
9.9.1. Диоксины.....	227
9.9.2. Полициклические ароматические углеводороды.....	228
9.10. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов .....	229
9.11. Метаболизм чужеродных соединений .....	237
9.12. Антиалиментарные факторы питания.....	240
9.13. Пищевые добавки и контроль за их применением .....	245
9.13.1. Общая характеристика .....	245
9.13.2. О безопасности пищевых добавок.....	250
9.14. Генетически модифицированные организмы.....	251
9.15. Фальсификация пищевых продуктов.....	256
Контрольные вопросы .....	264
<b>Приложения .....</b>	<b>266</b>
<b>Литература .....</b>	<b>317</b>

Учебное издание

**Санитарно-гигиенические требования и безопасность продукции**

**(общественное питание и торговля)**

**Учебник**

Иванова Валентина Николаевна

Могильный Михаил Петрович

Шленская Татьяна Владимировна

Шалтумаев Тимур Шамильевич

Главный редактор *О. В. Саламаха*

Редактор *Г. И. Елагин*

Художественный редактор *Н. И. Смирнова*

Художник *Л. Б. Саламаха*

Подписано в печать 10.05.17. Формат 70×100 1/16. Бумага офсет № 1. Гарнитура «Таймс».

Усл.-печ. л. 26,8. Тираж 1000 экз. (1-й завод 1–150 экз.). Заказ №

Издательство «Делли плюс». 141111, г. Москва, 3-й проезд Перова поля, 8,

Бизнес-центр «Перово Поле», офис 412, (495) 646-24-43, www.deli.ru

Отпечатано в типографии ООО «Паблит»

127282, Москва, ул. Полярная, д. 31В, стр. 1. Тел.: (495) 230-20-52