

ПРОФІЛАКТИКА КИШКОВИХ ЗАХВОРЮВАНЬ (ПАМ'ЯТКА ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ ХАРЧОБЛОКІВ)

При готуванні їжі для дітей особливу увагу приділяти профілактиці гострих кишкових інфекцій (черевного тифу, дизентерії, холери, паратифів) і харчових отруєнь.

Джерелом інфекції при гострих кишкових захворюваннях часто буває хворий чи бактеріоносій, тобто людина, яка перенесла кишкову інфекцію і видужала, але продовжує виділяти протягом тривалого часу збудників хвороби у зовнішнє середовище.

Шляхи поширення кишкових захворювань різноманітні. Інфекція від хворого передається здоровій людині при спілкуванні, через забруднені їжу, воду і т.п. Небезпечними переносниками хвороботворних мікробів є також мухи і гризуни.

Для попередження гострих кишкових захворювань і харчових отруєнь працівники харчоблоків повинні строго виконувати санітарні правила, що стосуються умов, термінів збереження і реалізації готових страв, обробки сирової і готової продукції, миття устаткування, інвентарю і посуду.

Умови, терміни збереження і реалізації швидкопсувних продуктів передбачені спеціальними санітарними правилами. Кожен швидкопсувний продукт повинний мати якісне посвідчення (сертифікат). Варто строго стежити за наявністю.

При виявленні продуктів сумнівної якості потрібно негайно повідомити керівника чи медпрацівника закладу.

Швидкопсувні продукти варто зберігати при температурі від +4 до +6° С. Для цього краще використовувати холодильні камери.

При кулінарній обробці продуктів необхідно дотримуватись технологічного процесу, щоб виключити можливість зараження хвороботворними мікробами готових страв при їх знаходженню поряд із сировиною.

У дитячих дошкільних установах забороняється давати дітям холодець, паштети, макарони по-флотськи, млинчики з м'ясом, кондитерські вироби з кремом, качині і гусячі яйця.

Молочні продукти необхідно обов'язково піддавати термічній обробці (молоко кип'ятити перед кожною видачею його дітям, сир уживати тільки у виді сирників, пудингів, запіканок).

Забороняється використовувати в їжу молоко, що прокисло. Усі ці продукти відносяться до особливо швидкопсувних. У них при порушення температурного режиму і термінів реалізації можуть розмножуватися мікроорганізми, що викликають гострі кишкові захворювання і харчові отруєння.

Особливо ретельно необхідно стежити за чистотою кошунного устаткування й інвентарю. Після кожного використання їх варто мити 1% розчином кальцинованої соди (1 столова ложка соди на 1 літр води) і потім обробляти 0,2% хлорним вапном (1 склянка 10% розчину хлорного вапна на 10 літрів води).

Кухонне устаткування й інвентар повинні бути промарковані відповідно до їх призначення.

Обробні дошки, ножі і столи після роботи потрібно очищати від залишків їжі.

Ознайомлені, згідні:

Бриндак А.В.
Хавер Р.І.
Зінченко С.О.

РЕЖИМ МИТТЯ ТА ОБЕЗЗАРАЖЕННЯ КУХОНОГО ПОСУДУ

I етап: механічне видалення залишків харчів

Каструлі, відра, термоси звільнюються від залишків харчів щіткою чи деревиною лопаткою у відро із кришкою, яке марковане «Для залишків харчів».

II етап: обеззараження посуду

Проводиться миючими засобами, вказаними вище, які дозволені МОЗ України ганчірками, щітками, гарячою водою ($T = 50^{\circ}C$) миють посуд.

III етап: обеззаражування та дезінфекція посуду

Проводиться:

1. У ємкостях кип'ятять воду на протязі 15 хвилин.
2. Миють ганчірками, змоченими у дезрозчиних (хлорне вапно 0,5%, хлорамін – 0,5%, сульфохлорантин – 0,1%. ДП – 2 – 0,1%).

Витрати 0,3 л на 1 м² поверхні.

Ганчірки, чистки після миття посуду, протирання столів – кип'ятять у воді на протязі 15 хвилин (при необхідності у 2% розчині кальцинованої води); чи змочують в 0,5% освітленому розчині хлорного вапна, 1% розчині хлораміну на 60 хвилин.

IV етап: ополіскування посуду

Проводиться гарячою водою з температурою не нижче 65° С, яку потім сушать на полицях.

Правила підготовлені у відповідності з наступними документами:

1. Санітарні правила МЗ ССРСР «Устройства, оборудования и эксплуатация больниц, родильных домов и других лечебных стационаров» СаПиК 5179 – 1990 года.
2. Методические указания МЗ ССРСР «По классификации очагов туберкулезной инфекции, проведению и контролю качества дезинфекционных мероприятий при туберкулезе» № 1980 от 04.05.1979 года.
3. Приказ МЗ ССРСР № 916 от 04.08.1983 года «Об утверждении инструкции по санитарно противонкологическому режиму и охране труда персонала инфекционных больниц (отделений)».
4. Приказ МЗ ССРСР № 408 от 12.07.1989 года «О мерах по снижению заболеваемости вирусными гепатитами в стране».
5. Наказ МОЗ України № 4 від 05.01.1996 року «Про організацію та забезпечення медичної допомоги новонародженим в Україні».

Правила необхідно вивісити на всіх харчоблоках роздатках.

Ознайомлені, згідні:

Бриндак А.В.
Хавер Р.І.
Зінченко С.О.

МИТТЯ СТОЛОВОГО ПОСУДУ

Режим миття посуду при ручному способі повинен бути слідуючим:

- а) механічне видалення залишків їжі щіткою або дерев'яною лопаткою;
- б) у першому гнізді ванни миття щіткою у воді, що має температуру 50° С, з додаванням дозволених МОЗ України мийних засобів;
- в) дезінфекція посуду проводиться у другому гнізді ванни з додаванням дозволених МОЗ України деззасобів (концентрація та експозиція - згідно методичних вказівок на них); гіпохлориту кальцію (натрію);
- г) ополіскування посуду у третьому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65° С, для чого посуд загрузається у металеві сітки;
- д) просушування посуду у сушильних шафах, на спеціальних полицях або решітках.

Режим миття скляного посуду:

- а) механічна очистка;
- б) миття з використанням мийних засобів і знезаражування;
- в) ополіскування посуду у другому гнізді ванни гарячою проточною водою з температурою не нижче 65° С;
- г) прокалювання вимитих приборів у парочних або духових шафах протягом 2 - 3 хвилин; шафах-стерилізаторах ШСС-80; чисті столові набори зберігаються у вертикальному положенні (ручками догори), які повинні щоденно промиватися. Забороняється зберігання наборів внаслідок на підносах і тарілках.

Режим миття кухонного посуду:

Харчоварочні котли очищують від залишків їжі і миють у гарячій воді (45 - 50° С) з додаванням дозволених мийних засобів з допомогою щіток з ручкою, потім ополіскують гарячою водою не нижче 65° С. Для миття кухонною посуду необхідно встановлювати двохгнізді ванни затверджених типорозмірів. Столи миють гарячою водою з милом, содою спеціально виділеними для цього ганчірками з промаркованої тари. Щітки для миття посуду і ганчірки для протирання підлог по закінченні прибирання кип'ятять 15 хвилин або замочують в 0,5% освітленому розчині хлорного вапна або 1% розчині хлораміну на 30 хвилин, потім сушать або зберігають у спеціально виділеному місці. Весь інвентар для прибирання повинен бути промаркований. Ганчір'я після використання кип'ятять у 2% розчині соди, (у кінці зміни) просушують і зберігають в промаркованій ємкості з кришкою. За організацію і якість харчування в оздоровчому закладі несуть відповідальність керівники установи, лікар, дієтсестра.

Медичні працівники повинні здійснювати контроль за:

- якістю продуктів, що поступають на харчоблок, з реєстрацією у спеціальному журналі;
- умови зберігання продуктів з дотриманням строків реалізації;
- якістю виготовленої їжі;
- дотриманням натуральних норм продуктів харчування (за накопичувальною бухгалтерською відомістю кожні 10 днів);
- правильністю відбору і зберігання добової проби;
- дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку і черговими по їдальні.