

Обеспечение безопасных условий труда буфетчика

Н. Л. Бацукова, заведующая кафедрой общей гигиены УО «Белорусский государственный медицинский университет», к.м.н., доцент

Охрана труда, торговля №2 (18), апрель-июнь, 2018 г., с.96-105

1. Опасные и вредные производственные факторы и их нормирование.
2. Общие требования, предъявляемые к профессии.
3. Требования безопасности перед началом работы.
4. Общие требования безопасности во время работы и при эксплуатации оборудования.
5. Безопасность при эксплуатации отдельных видов электрооборудования.
6. Эксплуатация холодильного оборудования.
7. Нарезка продуктов.
8. Открывание тары.
9. Работа с кассовыми суммирующими аппаратами.
10. Требования безопасности по окончании работы.
11. Требования по охране труда в аварийных ситуациях.
12. Санитарно-гигиенические требования к организации водоснабжения и водоотведения.
13. Санитарно-эпидемиологические требования к обращению продукции.
14. Обеспечение СИЗ.
15. Требования к личной гигиене работников.

Принятые сокращения

СИЗ – средства индивидуальной защиты.

1. На буфетчика в процессе работы могут воздействовать следующие неблагоприятные факторы:
 - ✓ физические:
 - подвижные части технологического оборудования, перемещаемые сырье, хлебобулочные изделия, тара;
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи, замыкание которой может произойти через тело человека;
 - острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхностях инструментов, оборудования, инвентаря, посуды;
 - повышенная температура поверхностей оборудования, продукции и воздуха рабочей зоны;
 - повышенная или пониженная влажность и подвижность воздуха рабочей зоны;
 - тепловое (инфракрасное) излучение;
 - повышенный уровень электромагнитных излучений;
 - повышенный уровень шума на рабочем месте;
 - недостаток естественного света;
 - недостаточная освещенность рабочей зоны;
 - ✓ химические: сода кальцинированная, хлорная известь и другие дезинфицирующие вещества (при мойке оборудования, обработке поверхностей);
 - ✓ психофизиологические:
 - тяжесть трудового процесса: физическая динамическая нагрузка за смену; масса поднимаемого и перемещаемого груза; стереотипные рабочие движения; статическая нагрузка; вынужденная рабочая поза; наклоны корпуса; перемещение в пространстве (переходы в течение смены);
 - напряженность трудового процесса: интеллектуальные, сенсорные, эмоциональные нагрузки, их монотонность;
 - нерациональный режим работы.

2. Буфетчик должен иметь медицинское заключение о состоянии здоровья, пройти в установленном порядке обучение безопасным методам и приемам работы, иметь I группу по электробезопасности. Он также должен знать и выполнять правила эксплуатации кассовых суммирующих аппаратов.

Буфетчик обязан:

- ✓ соблюдать правила внутреннего трудового распорядка;
- ✓ выполнять только ту работу, которая ему поручена;
- ✓ выполнять требования по охране труда и пожарной безопасности, знать сигналы оповещения при пожаре, порядок действия при пожаре, уметь пользоваться первичными средствами пожаротушения и знать места их расположения;
- ✓ извещать непосредственного руководителя, а в случае его отсутствия – другое должностное лицо организации о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о несчастном случае, произошедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в т.ч. о проявлении признаков острого заболевания;
- ✓ строго выполнять правила личной гигиены, быть в чистой рабочей одежде, специальной обуви;
- ✓ содержать помещения и оборудование в чистоте, не загромождать посторонними предметами проходы;
- ✓ знать приемы оказания первой помощи потерпевшим при несчастных случаях.

Буфетчику не разрешается:

- ✓ находиться в состоянии алкогольного опьянения либо в состоянии, вызванном употреблением наркотических средств, психотропных или токсических веществ, распивать спиртные напитки, употреблять наркотические средства, психотропные или токсические вещества на рабочем месте или в рабочее время, курить в неустановленных местах;
- ✓ выполнять работу без применения полагающихся СИЗ.

3. Перед началом работы буфетчик должен надеть специальную одежду и обувь, привести в порядок рабочее место. Для этого необходимо осмотреть его, убрать посторонние и мешающие предметы; убедиться в наличии и исправности средств пожаротушения. Пожарный инвентарь размещают в специально отведенных местах.

При подготовке рабочего места необходимо:

- ✓ обеспечить наличие свободных проходов;
- ✓ проверить устойчивость прилавка, производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к подставкам;
- ✓ надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;
- ✓ удобно и устойчиво разместить запасы кулинарных изделий, закусок, продуктов, товаров, инструмент, приспособления, посуду подачи и упаковочный материал в соответствии с частотой использования и расходования.

Рабочее место оснащают изолирующим ковриком на полу. Необходимо исключить возможность касания частей, находящегося под напряжением 220 В.

Инструмент, приспособления располагают в удобном и безопасном для использования порядке.

Перед включением электрического оборудования необходимо проверить исправность штепсельной розетки, вилки, изоляции электрического соединительного кабеля (шнура) контрольно-кассовой машины и электронных весов, исправность автоматического выключения питания, наличие и надежность заземляющих устройств (отсутствие обрывов, прочность контакта между корпусом кассы, электронных весов и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления.

Перед включением кипятивника проверяют исправности автоматики, поплавкового устройства, заполнение водой (непрерывность ее поступления).

Перед включением машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсера) проверяют надежность крепления дискового ножа, защитного щитка, качество заточки ножа. Нож затачивается в соответствии с эксплуатационной документацией.

Перед началом эксплуатации электрогриля проверяют работу кнопочного выключателя и двигателя привода к электрической сети. Для подключения не используют переходники и удлинители.

Весы перед началом работы устанавливают на ровную горизонтальную поверхность так, чтобы их станина прочно опиралась на все четыре опоры. Прежде чем подключить электронные весы к сети их корпус заземляют изолированным проводом.

Обо всех недостатках и неисправностях, обнаруженных при проверке оборудования и инвентаря, инструментов и приспособлений, сообщают непосредственному руководителю и до их устранения к работе не приступают.

На рабочем месте буфетчика должны быть удобные стулья для отдыха. Не разрешается использовать для этих целей ящики и прочие случайные предметы.

4. При выполнении работы буфетчик обязан:

- ✓ использовать оборудование и инвентарь только для тех работ, для которых они предназначены;

- ✓ содержать рабочее место в чистоте, не загромождать его, а также проходы;

- ✓ при эксплуатации оборудования (электрического, теплового, механического, весо-измерительного) соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации.

Во избежание падения следует своевременно убирать с пола случайно пролитые жидкости, жир, упавшие продукты.

Рабочие места располагают по ходу торгово-технологического процесса так, чтобы не создавалось встречных потоков при движении товаров, тары, отходов. При этом их необходимо организовывать так, чтобы путь перемещения товаров был как можно короче, а переходы работников сводились к минимуму.

Товары и инвентарь размещают с учетом удобства в работе, минимизируя излишние переходы, движения рук и туловища. Лучше располагать их на постоянных, закрепленных за ними местах.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, используемые в буфете, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами. Их поверхности должны быть гладкими, без щелей, дефектов, зазоров, выступающих болтов, заклепок и других элементов, затрудняющих санитарную обработку. Не допускается использование емкостей, тары, инвентаря, посуды с поврежденным покрытием, отбитыми краями, деформированных, с трещинами и иными дефектами.

Оборудование, тара, стеллажи, инвентарь, посуда должны быть чистыми.

Оборудование в организации содержат в исправном состоянии.

Пуск в эксплуатацию оборудования после ремонта разрешается только после его санитарной обработки.

Разделочный инвентарь (доски, ножи) снабжают цветовой или буквенной маркировкой в соответствии с видом обрабатываемой продукции.

При мытье посуды и инвентаря ручным способом в моечных ваннах должна быть возможность механического удаления остатков пищи, мытья с добавлением моющих средств, ополаскивания и просушивания.

В буфетах, оснащенных посудомоечными машинами для механизированного мытья посуды и инвентаря, моечные ванны могут не устанавливаться. Механическую мойку производят в соответствии с инструкциями по эксплуатации посудомоечных машин.

БЛОК !

При прекращении функционирования посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды и инвентаря, одноразовой посуды и столовых приборов производство, продажа и организация потребления продукции запрещается.

Для буфета разрабатывается и выполняется инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря. Обязательно ее наличие в местах ручной мойки.

Чистую посуду и инвентарь хранят на стеллажах (полках) на высоте не менее 0,2 м от пола. Хранение столовых приборов на подносах россыпью не допускается.

Инвентарь для мытья посуды и инвентаря после окончания работы очищают, промывают в горячей воде с использованием моющих средств, просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Подносы для покупателей после каждого использования протирают чистыми салфетками. По окончании работы их промывают горячей водой с добавлением моющих средств и средств дезинфекции, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Чистые подносы хранят отдельно от использованных в специально отведенных местах.

Обеденные столы убирают после каждого приема пищи посетителем.

Оборотную тару моют в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами, стеллажами для сушки и хранения чистой тары.

При использовании электрооборудования нельзя:

- ✓ переносить (передвигать) включенные в электрическую сеть хлеборезки, кофемолки и другое нестационарное оборудование;

- ✓ оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;

- ✓ складывать на оборудование инструмент, продукцию, тару. Каждый электронагревательный аппарат должен подключаться к внешней сети отдельной электропроводкой с индивидуальными плавкими вставками и пусковыми устройствами. Пусковые устройства располагают в непосредственной близости от рабочего места, обеспечивая быстрое и безопасное включение и выключение аппарата.

При наличии напряжения («бьет током») на корпусе оборудования, кожухе пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановке или неправильном действии механизмов и элементов оборудования его останавливают кнопкой «стоп» и отключают от электрической сети с помощью пускового устройства. О происшедшем сообщают непосредственному руководителю, и до устранения неисправности оборудование не включают.

5. Перед включением электрогриля:

- ✓ открыть дверь и вставить нагруженные продуктами вертела в специальные отверстия вращающихся дисков;

- ✓ при нажатой кнопке выключателя двигателя привода вертела провернуть диски и вставить следующие вертела с продуктом до полной загрузки рабочей камеры;

- ✓ закрыть дверь и запереть ее ключом.

Гриль включают сначала на максимальную температуру (250 °С), затем задают нужный нагрев.

При протыкании продуктов штырями вертела нельзя направлять их острыми концами в направлении на себя; следует остерегаться ранения глаз, рук и других частей тела.

Готовые продукты достают из электрогриля после появления на индикаторе мигающего сигнала и срабатывания звуковой сигнализации. Гриль выключают и ждут полной остановки вертелов.

Во избежание ожогов при работе с грилем надевают санитарную одежду с длинным рукавом и перчатки, а внутреннюю поверхность стекла открытой горячей двери накрывают чистым куском плотной ткани. После повторной загрузки защитную ткань снимают, закрывают печь и запирают ее ключом.

Во время работы гриля следят за уровнем жира в поддоне, не допуская его переполнения. При наполнении поддона надевают защитные перчатки, вынимают поддон и сливают жир в специальную посуду, используя большую воронку.

При эксплуатации электрогриля не допускается:

- ✓ ставить на него и класть внутрь любые сосуды с воспламеняющимися веществами (спирт, чистящие средства и т.п.);

- ✓ применять для приготовления пластиковую или стеклянную посуду;

- ✓ использовать для промывки жарочной камеры открытую струю воды;

- ✓ применять для очистки внутренних поверхностей шпатель или другие острые предметы;

- ✓ оставлять двойной вертел без специальных защитных колпачков.

При эксплуатации контактных электрогрилей не допускается печь или подогревать в них замороженные продукты, разливать воду на рабочую поверхность, чистить поверхность металлическими скребками.

При работе с кофеваркой краны подачи пара и горячей воды открывают плавно, без рывков.

БЛОК !

Запрещается эксплуатация кофеварки при отсутствии воды в котле, неисправности манометра, сигнальной лампочки уровня воды, датчика автоматического отключения питания котла. Не допускается работ при неисправных тепловом автомате, регуляторе давления, манометре и предохранительном клапане.

При применении гидрофоров (усилителей давления) в кофеварочных машинах гидравлического действия с блоками-кранами дуплекс-выключатель давления гидрофора должен быть отрегулирован на выключение насоса при достижении в резервуаре давления не более 0,29 МПа.

Кофемолка должна находиться в устойчивом положении. Винты, соединяющие жернова и диск, плотно заворачивают.

Перед включением аппарата для варки сосисок резервуар заполняют водой, помещают в аппарат варочный или пропарочный вкладыш. Кипятильник устанавливают на ровных и крепких подставках. Автоматика кипятильника должна обеспечивать невозможность включения электронагревателя при отсутствии воды в питательной коробке и кипятельном сосуде при ее уровне ниже допустимой границы. Воду в резервуаре нагревают при максимальной степени нагрева элементов, а по достижении необходимой температуры нагреватель переводят на средний или слабый уровень, а затем загружают в варочную или пропарочную сосиски. Запрещается эксплуатация аппарата без воды. Во время работы кипятильника не должно быть парения, выброса кипятка. Во избежание ожога паром и кипятком не следует открывать крышку сборника кипятка.

Необходимо отключать электронагреватели при понижении уровня воды в питательной коробке и кипятельном сосуде ниже допустимой границы и при наполнении сборника.

Питательный клапан должен обеспечивать прекращение поступления воды из водопровода при достижении уровня воды в перекидной трубке ниже ее края на 55–56 мм для кипятильников производительностью 25–50 л и 70 мм для кипятильников производительностью 100 л.

6. При эксплуатации холодильного оборудования следует:

- ✓ загружать камеру после пуска достижения температуры, необходимой для хранения продуктов;

- ✓ не превышать норму загружаемых продуктов, на которую рассчитана камера;

- ✓ двери оборудования открывать на короткое время и как можно реже;

- ✓ при образовании на охлаждаемых приборах (испарителях) инея (снеговой шубы) толщиной более 5 мм остановить компрессор, освободить камеру от продуктов и оттаять ее;

- ✓ при обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение проветрить.

Не допускается:

- ✓ включать агрегат при отсутствии защитного заземления или зануления электродвигателей;

- ✓ работать без ограждения машинного отделения, с неисправными приборами автоматики;

- ✓ загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать товары, тару и другие посторонние предметы;

- ✓ прикасаться к подвижным частям включенного в сети агрегата, независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

- ✓ хранить продукты на испарителях, удалять иней с испарителей механическим способом с помощью скребков, ножей;

- ✓ размещать посторонние предметы на ограждениях агрегата;

- ✓ загружать камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата;

- ✓ самовольно передвигать агрегат.

7. Ножи должны иметь гладкие, без заусениц, удобные и крепко насаженные деревянные рукоятки с предохранительными выступами.

Для снижения усилия резания при нарезке пищевых продуктов используют специальные ножи.

При работе с ножом лезвие направляют от себя. Не допускается проверять остроту режущих кромок рукой, а также оставлять нож без футляра во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на прилавке.

Править нож следует в стороне от других работников. При этом не допускается опираться на мусат.

Нельзя нарезать вручную продукты на весу – нужно пользоваться для этого разделочными досками, уложенными на поверхность стола.

Запрещается очищать ножи от загрязнения рукой.

При механической нарезке гастрономических товаров оборудование устанавливают на рабочей поверхности так, чтобы его движущиеся части не выступали за границы этой поверхности и в положении, исключающем перемещение. На неработающей машине регулятор толщины нарезки

должен находиться в нулевом положении, заточное устройство для ножа машины – в нерабочем положении.

БЛОК !

Запрещается эксплуатация машины для нарезки гастрономических товаров без оградительного щитка ножа и заточного устройства, а заточного приспособления – без блокировочного устройства.

Не допускается поддерживать продукт в лотке рукой или другими предметами при работе машины, проверять зазоры на работающей машине.

При работе с машиной для нарезания гастрономических продуктов соблюдают следующие меры безопасности:

- ✓ не используют машину для нарезания замороженных продуктов, мяса или рыбы с костями;
- ✓ включают машину только после надежного закрепления продукта зажимным устройством и установки требуемой толщины нарезки;
- ✓ каретку машины толкают по направлению к ножу плавно, без лишних усилий;
- ✓ для нарезки остатков продукта во избежание травмирования рук применяют специальные приспособления;
- ✓ нож от остатков продукта и от засаливания очищают деревянными скребками.

Во время работы машины для нарезки гастрономических продуктов (слайсера) не допускается:

- ✓ снимать (надевать) кожух;
- ✓ удерживать или проталкивать продукт руками;
- ✓ держать руки у движущихся и вращающихся частей;
- ✓ регулировать толщину нарезаемых ломтиков.

Разделывательные доски должны быть из твердых пород древесины, иметь гладкую поверхность без трещин.

Хлеборезательную машину устанавливают на опоры, обеспечивающие ее устойчивость при работе. Механизм подачи хлеба под нарезку и приемный лоток закрывается откидными защитными крышками, оборудованными блокирующим устройством, исключающим возможность пуска машины в их открытом положении, а также риск попадания рук в зону ножа при работающей машине.

Хлеборезательная машина должна иметь тормозное устройство для ножа, не допускающее его самопроизвольного поворачивания при открытых защитных щитках.

Нож затачивают с помощью специального механизма, установленного на машине.

Снимать остатки продукта с ножа руками запрещается. Застрявшие куски хлеба удаляют при отключенной машине, предварительно застопорив нож в крайнем нижнем положении.

Перед включением хлеборезательной машины следует:

- ✓ проверить правильность сборки, надежность крепления рукоятки заточного механизма в верхнем положении, исправность концевого выключателя электродвигателя;
- ✓ убедиться в отсутствии посторонних предметов под ножом и в лотках;
- ✓ повернуть от руки регулировочные диски, включить хлеборезку на холостой ход и убедиться в правильности направления вращения ножа, указанного на кожухе стрелкой. Включать машину можно только при надетом верхнем кожухе.

Для очистки дискового ножа от остатков продукта применяют деревянные скребки, для очистки машины – щетки.

8. Консервные банки открывают специальными ключами или приспособлениями. Вскрывают и распаковывают тару с использованием специальных инструментов (гвоздодеры, клещи и т.п.).

При открывании бутылок с шипучими напитками буфетчик не должен направлять их горлышко в направлении людей. Открывают бутылки штопором или ключом.

При заливке кофе, какао в резервуар автомата для продажи горячих напитков пользуются специальной подставкой. Использование случайных подставок, стульев, ящиков запрещается.

Не разрешается выбивать пробковые пробки из горлышек бутылки, нанося удары по ее дну ладонью руки или о твердую поверхность.

Нельзя использовать для напитков посуду (рюмки, фужеры, бокалы и т.п.) с трещинами, сколами. Стекланные бутылки, стаканы перемещают и ставят таким образом, чтобы они не ударились друг о друга.

9. Необходимо соблюдать требования безопасности при работе с кассовыми суммирующими аппаратами в соответствии с требованиями эксплуатационных документов организации-изготовителя. Не допускают к работе на кассовых суммирующих аппаратах лиц, не обученных правилам работы на них. Передавать аппарат посторонним запрещается. Также не рекомендуется оставлять его включенным без присмотра.

При устранении мелких неисправностей в работе, заправке контрольной и чековой лент, записях показаний счетчиков, переводе нумератора на нули и установке даты кассовые аппараты отключают от электрической сети. Это же следует сделать при внезапном его стопорении до окончания рабочего цикла, другой остановке по неизвестной причине, а также при пробое изоляции на корпусе.

Запрещается самостоятельно ремонтировать кассовый аппарат. При возникновении неисправностей прекращают работу, отключают аппараты от электрической сети и сообщают об этом непосредственному руководителю.

Во избежание поражения электрическим током необходимо выполнять следующие требования:

- ✓ не снимать предусмотренные конструкцией защитные крышки, кожухи и не работать без них;
- ✓ не допускать попадания воды, каких-либо мелких предметов (скрепок, иголок и т.п.) внутрь оборудования и т.п.;
- ✓ не закрывать посторонними предметами вентиляционные отверстия на корпусе;
- ✓ не допускать резких сгибов и заземления электрического соединительного кабеля (шнура);
- ✓ при отключении аппарата от сети брать за корпус вилки, а не за шнур.

10. По окончании работы отключают кассовые суммирующие аппараты и другое используемое электрооборудование от сети питания. При отключении механического и теплового оборудования выключают пакетные переключатели и кнопочные станции, а после этого – рубильники, магнитные пускатели и станции управления.

Механизм кофемолки после окончания работы очищают щеткой или сухой салфеткой. Наружные поверхности протирают сухой салфеткой. Затем сливают кипяток из сборника, закрывают краны слива и на трубопроводе подвода холодной воды.

Чистку и санобработку электрогриля после окончания работы проводят при выключенном кнопкой и отключенном от электрической сети гриле. На пусковом устройстве (рубильнике) вывешивают предупреждающую табличку «Не включать! Работают люди!». Прежде чем приступать к чистке, следует подождать, пока горячие поверхности не остынут минимум до 40 °С. Во время чистки осторожно обращаться с острыми концами вертела. Двойной вертел или корзину для жарки охлаждают под струей воды. Во время чистки и санобработки верхней панели (два раза в месяц) открывают дверь, откручивают два винтовых держателя, снимают панель, не касаясь кварцевых ламп рукой и не допуская попадания на них жидкости и жира.

Аппарат для варки сосисок после работы отключают от электрической сети, сливают воду и после полного остывания моют варочный сосуд.

После взвешивания товаров весы осматривают, чистят от загрязнений сухой тканью. Их платформы моют, соблюдая установленные температуру и концентрацию моющих растворов.

По окончании работ следует закрыть вентили (краны) на трубопроводах холодной и горячей воды. После этого привести в порядок рабочее место; протереть и очистить инвентарь и инструменты, убрать их в специально отведенное место; снять, очистить и уложить в назначенное место спецодежду.

Нельзя убирать мусор, отходы непосредственно руками, нужно использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

По окончании смены рабочее место и оборудование сдают непосредственному руководителю или сменщику, сообщив ему обо всех имеющихся неполадках, замечаниях в процессе работы. Руки и лицо моют теплой водой с мылом, по возможности принимают душ.

Покидая рабочее место, необходимо отключить освещение и вентиляцию.

11. При возникновении аварийной ситуации как можно быстрее исключить воздействие опасного фактора, остановить работу, сообщить о происшествии непосредственному руководителю или другому должностному лицу нанимателя, обеспечить до начала расследования сохранность обстановки, если это не представляет опасности для жизни и здоровья людей.

При возникновении возгораний работу прекратить, вызвать подразделение по чрезвычайным ситуациям, сообщить о возгорании всем работающим в помещении и приступить к тушению имеющимися первичными средствами пожаротушения. Возгорания изоляции электропроводки и

электрооборудование нельзя тушить водой и огнетушителями марки ОП, а также подручными средствами.

Если в процессе работы рабочего места загрязнено пролитыми жидкостями или жирами, работу прекратить до их удаления. Пролитый на пол жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым не более чем до 50 °С раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

При несчастном случае освободить пострадавшего от воздействия травмирующего фактора и оказать ему первую помощь, вызвать на место происшествия медицинских работников или доставить потерпевшего в учреждение здравоохранения.

12. Вода, используемая в процессе производства и подачи продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна поставляться постоянно в достаточном количестве и соответствовать Санитарным правилам и нормам 2.1.4 «Питьевая вода и водоснабжение населенных мест. Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Санитарные правила и нормы СанПиН 10-124 РБ 99»¹ или Санитарным нормам и правилам «Требования к питьевой воде, расфасованной в емкости»².

Горячая и холодная вода в буфетах должна быть подведена ко всем моечным ваннам через смесители.

Производственные помещения оборудуют умывальными раковинами для мытья рук с подводкой горячей и холодной проточной воды, со стационарным смесителем, снабжают дозатором с жидким мылом и средством дезинфекции для обработки рук, разрешенным к применению на территории Республики Беларусь, а также полотенцами разового пользования или устройством для сушки.

При прекращении подачи горячей и (или) холодной проточной воды в организацию производство продукции останавливается.

Продажа продукции общественного питания в буфетах без ее производства при отсутствии холодной и (или) горячей проточной воды можно только при использовании одноразовой посуды и наличии условий, обеспечивающих соблюдение правил личной гигиены работниками.

При выездных мероприятиях, а также при буфетном обслуживании в полевых условиях допускается использовать привозную питьевую воду.

Организацию обеспечивают системами водоотведения для сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых стоков. Оборудование системы должно соответствовать предназначенной цели, находиться в исправном состоянии и содержаться в чистоте. При ее неисправности производство, продажа и организация потребления продукции запрещаются.

Присоединение оборудования и моечных ванн к сети водоотведения организации должно препятствовать обратному току стоков. Все приемники стоков внутренней системы водоотведения оборудуют гидравлическими затворами (сифонами).

13. Хранят продукцию высоте не менее 0,15 м от пола. Холодные закуски, молочные, кисломолочные продукты и напитки выставляют в охлаждаемый прилавок-витрину и продают в течение установленного срока годности. Холодильное оборудование должно быть оснащено приборами контроля температуры, за исключением случаев, когда у него имеется встроенный термометр.

При хранении готовой продукции вне зоны раздачи запрещается оставлять инвентарь (ложки, лопатки, черпаки и др.) в таре.

При приготовлении блюд, не подвергающихся тепловой кулинарной обработке, а также сервировке, порционировании и раздаче работники надевают одноразовые перчатки.

Для раздачи и организации потребления готовых блюд в буфетах используют чистую, сухую посуду и столовые приборы (в т.ч. одноразового использования). Повторное использование одноразовой посуды и столовых приборов запрещается.

В буфетах не допускается:

✓ обращение продукции с истекшим сроком годности, недоброкачественной и (или) подозрительной по качеству, с признаками порчи, а также упавшей на пол или загрязненной по иным

¹ Утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Республики Беларусь от 19 октября 1999 г. № 46 (в ред. от 14 декабря 2007 г.).

² Утверждены постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 15 декабря 2015 г. № 123 (в ред. от 22 ноября 2016 г.).

причинам (санитарный брак собирается в специальную емкость с крышкой и соответствующей маркировкой);

✓ переливание из потребительской тары кисломолочных напитков, соков, напитков в кухонную посуду для порционирования.

Продукция, изъятая из обращения, подлежит учету, обязательной идентификации и должна до утилизации или уничтожения храниться изолированно.

Пищевые отходы собирают в специальные промаркированные емкости с крышками и полимерными мешками-вкладышами, очищаемые по мере наполнения, но не более 2/3 объема, и своевременно удаляют из помещений.

Торговать кулинарной продукцией вне организации можно при наличии документов о качестве и безопасности и маркировки в соответствии с требованиями законодательства. Комплектование контейнеров и тележек продукцией начинается не ранее, чем за 3 ч до начала мероприятия.

Готовые блюда доставляют к месту проведения мероприятия в плотно закрывающихся контейнерах, боксах, термоконтейнерах, сумках-холодильниках и других аналогичных емкостях, имеющих маркировку в соответствии с требованиями законодательства.

В месте проведения мероприятия выделяется отдельное помещение (палатка) для вскрытия потребительских упаковок с продукцией, напитками, блюдами, а также порционирования блюд, подготовки кулинарных изделий к раздаче.

При организации выездного общественного питания количество столовой посуды и приборов комплектуют для однократного применения в соответствии с количеством порций.

В полевых условиях создают условия для приема пищи и соблюдения правил личной гигиены (наличие питьевой воды для мытья рук, мыла, разовых полотенец).

14. Работники буфета обеспечиваются бесплатно санитарной одеждой, головным убором и специальной обувью, которые выдаются в соответствии с Типовыми отраслевыми нормами бесплатной выдачи средств индивидуальной защиты работникам торговли и общественного питания³.

СИЗ должны соответствовать характеру производственной деятельности и находиться в исправном состоянии. Запрещается работа без СИЗ, предусмотренных нормами.

Все приобретаемые СИЗ должны сопровождаться документацией, подтверждающей их качество, эффективность и безопасность.

Санитарная одежда на работниках должна быть чистой. Стирают ее централизованно в прачечной согласно графику. Собирают, хранят и доставляют загрязненную спецодежду в стирку в закрытой таре.

Вынос спецодежды с территории организации запрещается.

15. Буфетчиков при поступлении на работу и в последующем при ежегодном курсовом обучении инструктируют по вопросам гигиены труда и промышленной санитарии, использования СИЗ, правилам личной гигиены и оказанию первой помощи пострадавшим.

Работники должны иметь медицинскую справку о состоянии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Работники проходят обязательные медицинские осмотры в соответствии с Инструкцией о порядке проведения обязательных медицинских осмотров работающих⁴. Лица, не прошедшие медосмотр, к работе не допускаются. Организация прохождения медосмотров возлагается на нанимателя.

Буфетчик обязан соблюдать следующие правила личной гигиены:

✓ приходить на работу в чистой одежде и обуви;

✓ оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

✓ коротко стричь ногти, соблюдать чистоту рук;

✓ при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после тщательно мыть руки с мылом, использовать для обработки рук дезинфицирующие средства.

Ежедневно перед началом смены работники должны быть осмотрены на наличие гнойничковых заболеваний. Результаты осмотра заносят в специальный журнал (см. форму на с. __).

³ Утверждены постановлением Министерства труда и социальной защиты Республики Беларусь от 10 марта 2003 г. № 26.

⁴ Утверждена постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 28 апреля 2010 г. № 47 (в ред. от 26 апреля 2011 г.).

При появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры и других симптомах заболеваний работники должны немедленно сообщить об этом администрации организации и обратиться в учреждение здравоохранения для получения медицинской помощи.

Буфетчик перед началом работы должен:

- ✓ надеть чистую санитарную одежду;
- ✓ подобрать волосы под косынку или колпак;
- ✓ тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.

Кроме того, мыть руки следует:

- ✓ перед началом работы;
- ✓ после каждого перерыва в работе;
- ✓ при переходе от одной операции к другой;
- ✓ после соприкосновения с загрязненными предметами;
- ✓ после посещения туалета дважды: в тамбуре до надевания санитарной одежды и на рабочем месте – непосредственно перед тем, как приступить к работе.

После каждого перерыва в работе работники должны также обрабатывать кожу рук средством для дезинфекции.

Во избежание попадания посторонних предметов в готовую пищевую продукцию запрещается:

✓ вносить и хранить в производственных помещениях мелкие стеклянные и металлические предметы;

✓ застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и др.).

Запрещается входить в производственные помещения без санитарной одежды.

При выходе работников из буфета на территорию организации санитарную одежду снимают.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Форма

ЖУРНАЛ результатов осмотров работников организации

Цех (объект, бригада) _____

Начальник (бригадир) _____

(фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется))

№ п/п	Фамилия, собственное имя, отчество (если таковое имеется)	Месяц/день								Принятые меры
		1	2	3	4	5	6	...	30	
1										
2										
Итого осмотрено										
В т.ч. отстранено										
Подпись уполномоченного работника организации										

Примечания:

1. В графе «Принятые меры» перечисляются меры в отношении лиц, отстраненных от работы, с указанием даты, фамилии, собственного имени, отчества (если таковое имеется), причин отстранения, на какую работу переведен.

2. В графах «Месяц/день» отмечают результаты осмотра со следующими условными обозначениями: «з» – здоров; «о» – отстранен; «б/л» – больничный листок; «в» – выходной; «отп» – отпуск.

Нормативно-правовая база

Правила охраны труда в организациях торговли, утвержденные постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 9 декабря 2003 г. № 63.

Инструкция об обучении, инструктаже и проверке знаний работников организаций торговли и общественного питания по вопросам охраны труда, утвержденная постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 1 августа 2003 г. № 40.

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10 февраля 2017 г. № 12 (в ред. от 3 марта 2017 г.).

Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования к осуществлению производственного контроля при производстве, реализации, хранении, транспортировке продовольственного сырья и (или) пищевых продуктов», утвержденные постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 30 марта 2012 г. № 32 (в ред. от 2 декабря 2016 г.).