

ГИГИЕНА СТРОИТЕЛЬСТВА: ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И НЮАНСЫ СТРОИТЕЛЬСТВА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Hygiene of construction: fundamentals of design and nuances of construction of food enterprises

В. И. Титова, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

Гигиенические аспекты играют ключевую роль в проектировании и строительстве пищевых предприятий. Обеспечение безопасности пищевых продуктов и здоровья потребителей является приоритетом в этой отрасли. Данный документ обсуждает основные принципы гигиены, которые следует учитывать при разработке и строительстве заведений общественного питания. В нем рассматриваются важные нюансы, например, планирование помещений с учетом разделения зональности, вентиляция и кондиционирование воздуха, водоснабжение, канализация, использование гигиенических материалов и оборудования, обучение персонала, контроль качества продукции и многое другое. Соблюдение таких мер способствует обеспечению безопасности пищевых продуктов, защиту здоровья потребителей и поддержание высоких стандартов гигиены на предприятии общественного питания.

Ключевые слова: гигиена, санитария, производство, проектирование, строительство, пищевые технологии.

Summary

Hygienic aspects play a key role in the design and construction of catering establishments. Ensuring food safety and consumer health is a priority in this industry. This document discusses the basic principles of hygiene that should be taken into account when designing and building catering establishments. It covers important aspects such as space planning taking into account the separation of zones, ventilation and air conditioning, water supply and sewerage, the use of hygienic materials and equipment, staff training, product quality control. Compliance with these principles contributes to ensuring food safety, protecting consumer health and maintaining high standards of hygiene in the catering enterprise

Keywords: hygiene, sanitation, manufacturing, design, construction, food technology.

Гигиенические аспекты играют важную роль в проектировании и строительстве предприятий общественного питания, так как обеспечение безопасности пищевых продуктов и здоровья потребителей является ключевой задачей в этой отрасли. Гигиена – это не просто слово, это целая наука о сохранении здоровья. Она объединяет в себе знания различных областей, связанных с профилактикой, анализирует влияние окружающей среды на организм человека и разрабатывает методы предотвращения заболеваний. Понятие «гигиена» имеет своё происхождение в древнегреческом слове "higienos", что переводится как «приносящий здоровье и целебный». Эти корни уходят в глубокую древность и связаны с легендой о Асклепии – сыне бога Аполлона. По мифу, Асклепий с самого рождения был хилым и болезненным младенцем. Его отец устроил его в Солнечной долине и призвал лекарей, которые смогли излечить его от

всех недугов. После выздоровления сам Асклепий стал помогать другим, леча обитателей долины. Ему в помощь пришли две дочери – Гиги́ейя и Панакея, которые стали символами здоровья и исцеления. Именно поэтому гигиена считается одной из ключевых наук, на которой базируется профилактика и забота о здоровье человека.

Гигиена, как понятие, играет важную роль в нашей повседневной жизни. Это не просто соблюдение правил чистоты, но и забота о собственном здоровье. Поддержание гигиены помогает предотвратить множество заболеваний и сохранить наше тело в хорошем состоянии. Неудивительно, что с древних времен гигиена придавалась такое значение, ведь здоровье – наш самый ценный капитал.

С соблюдением гигиены связано множество традиций и обычаев, которые передавались из поколения в поколение. В разных культурах могут быть свои особенности и правила гигиены, но суть остаётся неизменной – это забота о себе и о своём окружении. Правильное мытьё рук, уход за зубами, чистота в доме – все это элементы гигиены, которые помогают нам чувствовать себя комфортно и здорово.

Итак, гигиена – это не просто слово, это образ жизни, который помогает нам сохранить здоровье и радоваться каждому дню. Давайте беречь себя и своё здоровье, следуя принципам гигиены, которые учит нас история и мудрость древних [1].

Планировка, принципы и гигиенические требования

Правильная организация пространства на предприятии с учетом гигиенических стандартов особенно важна в обеспечении эффективной рабочей деятельности, а также соблюдении санитарных норм и соблюдении безопасного производства продукции высокого качества. При проектировании и создании помещений и распределения оборудования в предприятиях общественного питания необходимо соблюдать определенные санитарно-гигиенические правила для обеспечения безопасности и качества производства. Один из главных факторов – строгая организация потока сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и пищевых ингредиентов в соответствии с технологическим процессом. Планирование помещений должно предусматривать четкое разделение процессов обработки сырья и сбыта готовой продукции, исключая пересечение потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, продуктов и отходов, а также чистой и грязной посуды. Важным аспектом является разделение потоков: технологического процесса приготовления пищи, движения персонала и потребителей. Это достигается путем объединения помещений в блоки по функциональным группам: для персонала, потребителей, производственных помещений и складов. Такой подход способствует оптимизации рабочего процесса и обеспечению безопасности производства [2].

Производственные и вспомогательные сооружения, гигиенические требования

Планировка производственных помещений и их площадь являются ключевыми факторами, которые зависят от специфики компании, ее потребностей в производственных мощностях и должны соответствовать строительным нормам и санитарным стандартам. Важно учитывать множество аспектов, связанных с организацией производства, чтобы обеспечить эффективное функционирование предприятия. Производственные помещения включают в себя разнообразные цеха, каждый из которых выполняет определенные функции. Например, существуют цеха по приготовлению сырья, такие как мясные, рыбные, овощные или цехи для переработки птицы, а также цеха для последующей обработки, которые могут быть как горячими, так и холодными. Кроме того, необходимы кондитерские цеха, помещения для мытья посуды и упаковки полуфабрикатов, а также зона обслуживания. Важно также предусмотреть место для нарезки хлеба и кабинет заведующего производством, который может быть объединен с хранилищем для продуктового запаса. На предприятиях с обслуживанием официантами также

необходимо предусмотреть зону подачи, чтобы обеспечить удобство и оперативность обслуживания клиентов. Кроме того, для предприятий, работающих с сырьем, проектируются цеха для механической обработки сырья. Важно, чтобы эти цеха были расположены рядом с зонами загрузки и складирования, чтобы обеспечить эффективность процесса обработки сырья. Поэтому, при планировании производственных помещений, необходимо учитывать все эти аспекты, чтобы создать оптимальные условия для работы и обеспечить высокое качество производства. Продовольственное сырье может быть подвержено различным видам загрязнения, именно поэтому важно изолировать процессы его обработки от последующей тепловой обработки и реализации готовых блюд и кулинарных изделий. Расположение заготовочных цехов должно обеспечивать удобное сообщение с камерой пищевых отходов, горячим цехом и другими помещениями. Также необходимо обеспечить достаточное естественное освещение в заготовочных цехах, чтобы создать комфортные условия для работы персонала [3].

Строительные материалы для отделки и гигиенические нормы

При организации помещений необходимо учитывать соблюдение гигиенических норм, обеспечивая возможность регулярной влажной уборки и исключая накопление пыли. Важным требованием является применение влагостойких красок для покраски стен и потолков в светлых оттенках. Потолки должны быть гладкими и лишены декоративных элементов. Особое внимание следует уделить производственным помещениям: стены до 2 м высотой должны быть отделаны глазурованной плиткой или другими водостойкими материалами, а выше этой отметки - покрыты вододисперсионной краской. В холодильных помещениях целесообразно облицовывать стены плиткой на всю высоту для обеспечения удобства санитарной обработки. В охлаждаемых камерах высотой 2,5 м следует установить специальные панели. Для душевых и туалетов предусмотрено облицовывание стен плиткой. Полы в любом помещении предприятия должны быть абсолютно ровными, без неровностей и порогов, обладать антискользящим покрытием и легко моются. Каждая деталь интерьера играет важную роль в обеспечении безопасности и комфорта работников, а также в поддержании высоких стандартов гигиены.

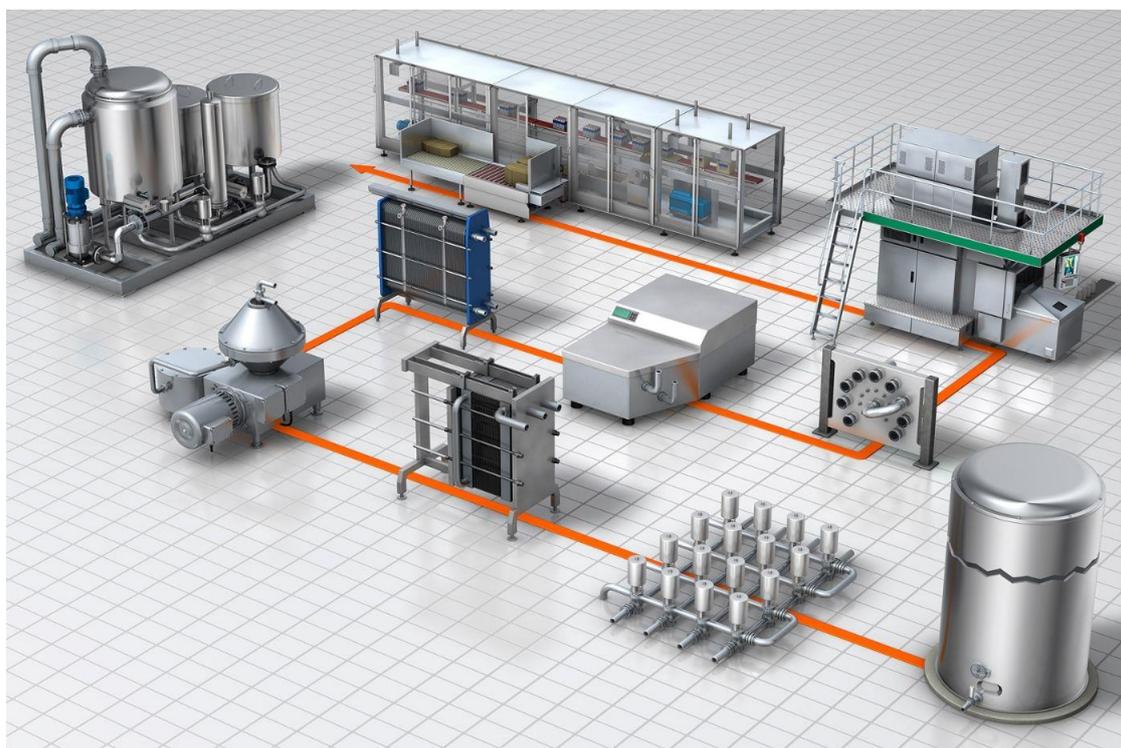


Рис. 1. Пример проектирования пищевого производства

Требования к помещениям для клиентов

При разработке дизайна и планировке пространств для клиентов в заведениях общественного питания необходимо учитывать множество факторов, чтобы обеспечить комфорт и безопасность посетителям. Одним из ключевых аспектов является разделение помещений на различные зоны с учетом их функционального назначения. Например, зона приема заказов, зона обслуживания, зона ожидания и так далее. Это позволяет снизить пересечение потоков посетителей и персонала, что способствует более эффективному обслуживанию. Еще одним важным моментом является эргономика. Мебель и оборудование должны быть расположены таким образом, чтобы обеспечить удобство для клиентов. Например, столы и стулья должны быть размещены так, чтобы не создавать препятствий для свободного движения посетителей и персонала. Безопасность также играет значительную роль при проектировании помещений. Они должны соответствовать всем требованиям пожарной безопасности. Необходимо предусмотреть не только выходы, но и путеводители, средства пожаротушения и другие меры для обеспечения безопасности посетителей.

Не стоит забывать и о гигиене. В помещениях должны быть предусмотрены средства для поддержания чистоты и гигиены, включая мусорные контейнеры, мойки для рук, средства для дезинфекции и прочее. И, конечно, важным аспектом является вентиляция и кондиционирование воздуха. Обеспечение свежего воздуха и комфортной температуры в помещениях играет важную роль в удовлетворении потребностей посетителей, создавая благоприятную атмосферу для всех гостей заведения.

Таким образом, можно сделать вывод, что при проектировании и планировке помещений для общественного питания важно учитывать различные аспекты, такие как разделение зон, эргономика, безопасность, гигиена, вентиляция, доступность для всех посетителей и эстетика. Соблюдение этих требований поможет создать комфортные и безопасные условия для посетителей, что способствует улучшению обслуживания и общего впечатления от посещения заведения. Важно также помнить о соблюдении нормативов и правил пожарной безопасности, чтобы обеспечить безопасность всех посетителей и персонала. Правильное планирование помещений для общественного питания способствует успешной деятельности предприятия и создает приятную атмосферу для всех гостей.

Библиографический список

1. Санитарно-эпидемиологические правила [Электронный ресурс] // Роспотребнадзор. Режим доступа: https://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/04d/sp-3.1.7.2627_10.pdf (дата обращения: 10.05.2024).
2. *Степанова И. В.* Санитария и гигиена питания. СПб.: Троицкий мост, 2010. 223 с.
3. Санитарная микробиология: учебное пособие / Р. Г. Госманов и др. СПб.: Лань, 2010. 240 с.