

УДК 577.23.1:3

Мадані М., канд. техн. наук, доц.,

Одеський національний технологічний університет, Україна

ЕКОЛОГІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ЗАПОРУКА МІНІМІЗАЦІЇ РИЗИКІВ НЕБЕЗПЕК

Madani M., Ph.D., Assoc. Prof.;

Odesa National University of Technology

ECOLOGY OF RESTAURANT INSTITUTIONS AS A KEY TO MINIMIZING THE RISKS OF HAZARDS

На сьогодні галузь ресторанного господарства в Україні стрімко розвивається в умовах жорсткої конкуренції. Вибір ефективної стратегії розвитку таких підприємств повинен включати аналіз потенційних ризиків, які заважають діяльності та можливості бути конкурентоспроможним. Послуга харчування – це один із головних результатів діяльності закладу ресторанного господарства (РГ). Тому дотримання вимог щодо якості цієї послуги, тобто забезпечення харчової безпеки відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» - це обов'язок власника закладу [1].

Забезпечення харчової безпеки тісно пов'язано із додержанням санітарно-гігієнічних та екологічних умов у виробничих приміщеннях закладів ресторанного господарства. Раніше вимоги безпеки до приміщень встановлювалися СанПін № 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування, на які, до речі, ще посилаються деякі діючі нормативні документи, проте ці правила втратили чинність у 2017 р. На даний момент діючими є ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства), НПАОП 55.0-1.02-96 Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, а також Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (2002 р.) [2].

Одним із важливих чинників, що характеризує санітарний та екологічний стан приміщень, де виконуються процеси приготування їжі, є чистота повітря. Під час таких технологічних операцій мають місце викиди від їжі, яка готується, продукти горіння олії та побутового газу або інших видів палива, а інколи й продукти деструкції неякісного кухонного посуду. Таким чином склад викидів визначається:

- дотриманням технологій приготування й відсутністю пригорання їжі, так як в результаті пригорання можуть утворюватися поліциклічні ароматичні сполуки із канцерогенними властивостями: бензопірен, хризен, коронен, тощо;

- видом газу та наявністю в ньому забруднень і домішок (сірка, меркаптан);

- видом та якістю олії, тому що при певних температурах під час смаження можуть відбуватись її хімічні перетворення з виділенням канцерогенів;

- якістю та правилами використання кухонного посуду, так як матеріал неякісного посуду може стати джерелом виділення токсичних фторвмісних сполук.

Загальний перелік можливих викидів в повітряне середовище виробничих приміщень під час приготування страв в таких закладах достатньо вагомий, серед них: окисли вуглецю, сірки, насичені та ненасичені вуглеводні, альдегіди, аміни, кислоти, пари води й багато інших, а також надходження пилу.

Окрім вищезазначених причин, можливі ще інші джерела забруднення, а саме застосування неякісних або взагалі заборонених санітарними нормами засобів для миття, прибирання харчових зон та для проведення дезінфекції. Для мийки посуду та інвентаря ручним способом або в мийних машинах, а також чищення поверхонь обладнання повинні використовуватись професійні засоби, які відповідають програмі НАССР. Окремого переліку миючих засобів, затверджених МОЗ виключно для закладів

ресторанного господарства, так як це було прописано в СанПін № 42-123-5777-91, на сьогодні не існує. Можливими ризиками в цьому плані є порушення інструкцій застосування та зберігання сертифікованих засобів або використання неякісних, що може викликати захворювання працюючих, забруднення повітря й стічних вод, а також створювати небезпеку для харчових продуктів. Засоби для прибирання харчових зон та дезінфекції містяться у Державному реєстрі дезінфекційних засобів на 2020 р.[3]. Відповідно до діючих нормативно-правових документів для всіх підприємств РГ встановлюється 1 раз на місяць санітарний день для проведення генерального прибирання з наступною дезінфекцією всіх приміщень, обладнання та інвентаря. Дезінфекція приміщень повинна проводитися дозволеними засобами згідно інструкцій щодо їхнього використання. Як правило, такі хімічні засоби містять кислоти, хлор й шкідливі сполуки можуть потрапляти у оточуюче середовище. Необхідним є дотримання вимог утилізації таких засобів: деякі з відпрацьованих засобів підлягають скиданню до каналізаційної системи тільки після нейтралізації. Зберігання таких засобів також повинно відповідати всім вимогам ідентифікації хімічних речовин та безпеки.

Гранично-допустимі концентрації та клас небезпеки шкідливих речовин у повітрі робочої зони містяться у діючому до 2022 р. ГОСТ 12.1.005 – 88 «Загальні санітарно-гігієнічні вимоги до повітря робочої зони». Вміст шкідливих хімічних речовин й пилу (цукровий пил, пил борошна, тощо) у повітрі приміщень закладів РГ не повинен перевищувати ці норми.

Для запобігання утворенню і попаданню в повітря виробничих приміщень шкідливих речовин необхідно: строго дотримуватись режимів технологічних процесів приготування страв; використовувати якісний сертифікований посуд; при експлуатації газових плит, необхідно використовувати системи вентиляції; операції, пов'язані з просіюванням борошна, цукрової пудри та інших сипучих продуктів, рекомендується проводити на робочих місцях, обладнаних місцевою витяжною вентиляцією; дотримуватись санітарних правил під час використання миючих та дезінфікуючих засобів.

Одним із ефективних засобів захисту повітря приміщень закладів РГ є установка вентиляційних систем. Будова, розміщення і експлуатація систем вентиляції та кондиціонування повітря повинні відповідати вимогам ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування, а також НАПБ А.01.001-2004 Правилам пожежної безпеки в Україні [4]. На підприємствах з числом місць менше 50 допускається влаштування вентиляції з механічним спонуканням без організованого припливу повітря; з числом місць більше 50 - припливно-витяжної вентиляції з примусовим спонуканням, а з числом місць більше 100 - виробничі цехи, холодильні камери і санвузли обладнуються самостійними системами вентиляції. Над тепловим устаткуванням розташовують витяжні зонти з жиросуловлювачами (захищають вентилятори від забруднення та жиру), так звані технологічні витяжки. Якщо у зовнішньому повітрі міститься пил, вентиляційні установки повинні обладнуватися фільтрами.

Література

1. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80>
2. НПАОП 55.0-1.02-96 Правила охорони праці для підприємств громадського харчування. URL: <https://dnaop.com/html/43738/>
3. Державний реєстр дезінфекційних засобів на 2020 р. URL: <https://moz.gov.ua/vidkriti-dani>
4. ДБН В.2.5-67:2013 Опалення, вентиляція та кондиціонування URL: <https://dbn.co.ua>