**Дезинфекция организаций общественного питания**

Для работы предприятий общественного питания разработаны санитарные нормы, которые устраняют эпидемиологические факторы риска. Соблюдение и выполнение законодательных требований гарантирует организации общественного питания уверенное прохождение плановых и внезапных проверок уполномоченными органами.

Санитарный режим на предприятиях общепита подразумевает комплексную программу для профилактики и уничтожения патогенной флоры. Методом дезинфекции удается предотвратить стремительное размножение болезнетворных микробов, попадание токсинов на сырье, полуфабрикаты, готовые кулинарные изделия. Безопасность и качество производимых продовольственных товаров являются определяющими критериями для повышения имиджа организации общепита.

**Методы дезинфекции**

Соблюдение санитарных правил при переработке сырья, производстве, хранении и транспортировке на предприятии общественного питания существенно влияет на поддержание высокого уровня безопасности на производстве. Дезинфекцию производят регулярно в строго определенной форме на предприятии общепита. Обязательная и профилактическая санация физическим и химическим методом уничтожает микробов и предупреждает их появление:

**Физическую дезинфекцию (пар, высокая температура, ультрафиолетовое облучение и пр.) дополняют механическим способом.** Протирание поверхностей и пола влажной тряпкой, уборка с пылесосом не обеспечивает бактерицидного эффекта. Дезинфекция возможна только под действием высокой температуры (75° С), которая разрушает белок патогенной клетки.

Отсутствие химических веществ при проведении физической процедуры позволяет избегать отрицательного воздействия на здоровье работников предприятий общественного питания, исключает попадание в пищевые продукты.

Бактерицидное действие ультрафиолетового облучения наблюдают при длине волны 293 нм. Эффективно используют лампы для дезинфекции влажных помещений. Лучи угнетают развитие патогенной флоры в воздухе, обеззараживают поверхности и не изменяют химический и органолептический состав пищевой продукции.

**Дезинфекция химическими составами способна не только уничтожить патогенные микроорганизмы, она препятствует их возможному появлению.** Скорость воздействия на бактерии ограничена концентрацией рабочего раствора и временем экспозиции. Зависимость прямо пропорциональна.

Проверенные эффективные средства содержат хлор в различной концентрации. Вещество активно против вегетативных и споровых микроорганизмов, губительно для плесневых грибов. Усиливает бактерицидное действие температура рабочего раствора не менее 50° С.

Объекты обработки

Организации общественного питания обязаны соблюдать санитарные требования. Регламент предписывает меры обеззараживания:

* **рабочих поверхностей;**
* **столов и стульев в обеденных зонах;**
* **сопутствующего инвентаря;**
* **приборов и оборудования;**
* **рук персонала;**
* **посуды.**

Ответственны за дезинфекцию работники, достигшие 18 лет, получившие инструктаж. Организации обеспечивают надлежащее хранение химических препаратов. Недопустимо размещать их в помещениях с полуфабрикатами, продуктами, в комнатах постоянного размещения и пребывания персонала.

Параметры выбора дезинтификанта

Основной критерий ― безопасность для человеческого организма.

Для предприятий общественного питания также важно учитывать:

* **моющие свойства препарата;**
* **действие против органики;**
* **освежающий эффект;**
* **безопасность для поверхностей;**
* **экономичность;**
* **простота расчета дозировки.**

Санитарный регламент

Дезинфекцию в организациях общепита проводят строго по расписанию. Уборку с дезинфицирующим раствором осуществляют минимум 1 раз за рабочую смену. Процесс подразумевает протирание поверхностей влажной губкой и мытье пола.

**Ежемесячно назначают генеральную уборку.** Процессу подвергают все помещения, занятые предприятием общественного питания. Документация содержит режимы и концентрации готовых дезинфицирующих растворов. Ответственные лица заносят сведения о проведенных действиях в журнал с указанием даты. Уборочный инвентарь маркируется с учетом назначения. Для рабочих и складских цехов нельзя использовать швабры, метлы и ведра, применяемые для санитарной обработки туалетных комнат. Хранят инвентарь максимально близко к объектам уборки.

**Столы в обеденных зонах общепита дезинфицируют после каждого клиента.** Эффективно использовать препараты с малым временем воздействия на микробы.

**В конце смены посуду, рабочее оборудование, столовые приборы и технику подвергают обязательной дезинфекции.** Все помещают или обрабатывают приготовленным раствором в соответствии с предписанным регламентом, после смывают средство проточной водой.

**В туалетных комнатах в диспенсеры заливают бактерицидное жидкое мыло.** Это повышает защитные меры, уничтожает патогенные микроорганизмы, грибы, препятствует возникновению эпидемий. Спреи с дезинфицирующими веществами эффективно применяют для обработки рук работников, стоящих на раздаче пищи или официантов, работающих в условиях дефицита свободного времени.