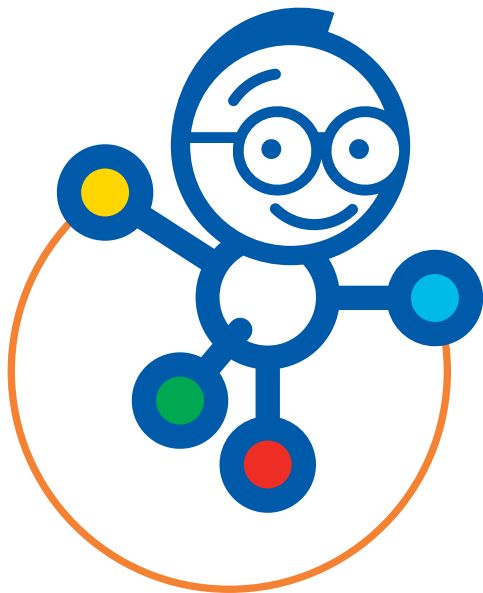


ОРГАНИЗАЦИЯ УБОРКИ ПИЩЕВЫХ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ



Магазины пищевых торговых сетей и гипермаркетов представляют собой сложный комплекс помещений различного назначения. Торговые залы состоят из входной зоны, продовольственных и непродовольственных отделов, общих площадей торговых залов. Вспомогательные помещения представляют собой кладовые, холодильные камеры, моечные тары и оборудования, зоны погрузки-выгрузки товаров, офисные помещения, комнаты приема пищи и отдыха сотрудников, санитарно-гигиенические блоки. Большая часть крупных пищевых магазинов имеет производственные помещения: цеха по переработке мяса и птицы, рыбы; цех подготовки овощей; цех приготовления салатов; пекарню. В таких магазинах происходит быстрый и большой оборот пищевых продуктов и большой поток посетителей. Именно эти факторы определяют особенности санитарно-гигиенических мероприятий в пищевых сетях и гипермаркетах. Все санитарно-гигиенические мероприятия осуществляются в соответствии с рядом законодательных актов, санитарных правил и ведомственных инструкций, в частности:

- Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (от 30.03.1999 г.) № 52-ФЗ;
 - Закон РФ «О защите прав потребителей»;
 - Закон РФ «О сертификации продуктов и услуг» (от 10.06.1993 г.);
- других законодательных актов.

На таких крупных объектах только очень хорошая организация процесса уборки и дезинфекции позволяет поддерживать чистоту. Если уборка объекта осуществляется не собственными силами, а силами профессиональных уборочных компаний, администрации объекта и исполнителю работ следует совместно определить, как будут оцениваться результаты работ, и не реже одного раза в месяц проводить совместные обходы помещений. В актах обследования выставляются оценки (более объективные результаты дает оценка работ по 100 балльной системе по сравнению с 5 и 10 балль-

ной шкалой), в актах указывают все замечания. Такие совместные рейды позволяют администрации объекта контролировать санитарное состояние помещений и более оперативно реагировать на недостатки.

Уборка таких объектов должна осуществляться хорошо обученным персоналом, который не должен допускать перекрестных загрязнений путем переноса инвентаря и моющих средств из зоны работы с сырыми продуктами в зону работы с готовыми упакованными продуктами. Персонал должен придерживаться правил поведения работников на объекте пищевой промышленности.


При большом потоке посетителей не следует экономить на оборудовании входной зоны грязезащитными покрытиями. В этом случае значительная часть уличной грязи будет оставаться во входной зоне и не переноситься на обуви посетителей в торговые залы. Это особенно важно, если в торговом зале пол представляет собой покрытие из светлой пористой керамической плитки. При плохо организованной входной зоне и некачественной уборке светлые керамические полы быстро приобретают тусклый серый оттенок, который плитке придает грязь, втопанная посетителями. Улучшить состояние таких полов можно



И ДЕЗИНФЕКЦИИ ЕЙ И ГИПЕРМАРКЕТОВ

Таблица 1.

Карта выбора средств для предприятий общественного питания - коммерческая кухня

 ХИМИТЕК лаборатория успеха (812) 448 PP33 (812) 300 61 51 (495) 518 94 95 www.chemitech.ru		ХИМИТЕК УНИВЕРСАЛ-ПД	ХИМИТЕК КХХМАСТЕР	ХИМИТЕК КХХМАСТЕР-ГЕЛЬ	ХИМИТЕК СПЕЦ-УНИВЕРСАЛ	ХИМИТЕК УНИВЕРСАЛ-М	ХИМИТЕК КХХМАСТЕР-ПРОФИ	ЧУДОДЕЙ®	ХИМИТЕК ЧУДОДЕЙ®-КОМБИ	ЧУДОДЕЙ®-ПРОФИ	ЧУДОДЕЙ®-АНТИНАГАР	ЧУДОДЕЙ®-АНТИНАГАР-ГЕЛЬ	ЧУДОДЕЙ®-АНТИНАГАР-ПЕНАКТИВ	ХИМИТЕК ЧУДОДЕЙ®-ПОЛИПРОМ	ЧУДОДЕЙ®-ФОРТЕ	ХИМИТЕК КХХМАСТЕР-ПРОФИ-ОПОЛАСКИВАТЕЛЬ	ПОЛИКОР®	ПОЛИКОР®-ГЕЛЬ	ХИМИТЕК АНТИМИНЕРАЛ-ЛАКТО	ЧУДОДЕЙ®-ФОРТЕ-ОСВЕТИТЕЛЬ	ХИМИТЕК АНТИЗАПАХ-ФОРТЕ	ХИМИТЕК АНТИЗАПАХ-ДЕЗ	ПОЛИДЕЗ®	ПОЛИДЕЗ®-СУПЕР	ХИМИТЕК СВЕЖЕСТЬ	СВЕЖЕСТЬ С АНТИСЕПТИКОМ
		П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	Н	Н	Н	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П
Объекты	Задачи / загрязнения / поверхности	П	П	П	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	Н	Н	Н	П	Н	Н	Н	Н	Н	Н	Н	П	П
Посуда, кухонные принадлежности, инвентарь	ручная мойка	А	А	А																						
	автоматическая мойка				Р	А																				
	удаление нагаров										А	А			Р							А	о	о		
	удаление запахов																						А	А		
Стоки	очистка, ликвидация засоров							А																		
	жировые и белковые загрязнения	Р	Р	Р	А	Р	А	А	Р	А	Р															
Оборудование из нержавеющей стали (пароконвектоматы, печи, вытяжки, и т.д.)	сажа, копоть, нагары									Р	Р	А	А													
	комбинированные загрязнения	Р			Р			А	А					Р												
	ржавчина, накипь																		А	А						
	дезинфекция																						А	А		
Оборудование из алюминия и сплавов на его основе	жировые и белковые загрязнения	Р			Р			Р						А												
	сажа, копоть, нагары													Р	А											
	комбинированные загрязнения				Р			Р						Р	А											
	продукты окисления																			А						
Пластик (тара, столы, разделочные доски)	дезинфекция																						А	А		
	жировые и белковые загрязнения	Р			А		Р		Р	А	Р	Р														
	комбинированные загрязнения	Р			Р	Р				А				Р												
Полы	удаление запахов, дезинфекция																					А	Р	А		
	бетонные	А			А	А	А							А												
	наливные	А			Р	А	Р							Р												
	искусственный мрамор	А			А	А			Р	А				А												
Сантехнические блоки	керамическая плитка, керамогранит	А			А	А	А						А		А	Р										
	удаление ржавчины, минер, отложений																				Р					
	дезинфекция																						А	А		
Обработка рук персонала	удаление запахов																				А		Р	Р		
	мойка																									
	дезинфекция																								А	А

Условные обозначения:
 Р - рекомендуемый продукт; А - альтернативный продукт ;П - пенный продукт; Н - низкопенный продукт для автоматической и SIP-мойки

- нейтральное средство;
 - кислотное средство;
 - щелочное средство;
 - дезинфектант



ХИМИТЕК
лаборатория успеха



уборкой с применением специальных средств для очистки керамики с отбеливающим эффектом, например ХИМИТЕК КЕРАМИК-БЕЛИЗНА производства НПФ ХИМИТЕК.

Администрации магазина следует выделять для уборки время, достаточное для поддержания хорошего санитарного состояния помеще-

ний, даже если магазин работает 24 часа. Качество уборки и время, на нее затраченное, в значительной степени зависит от профессионализма персонала. Правильный выбор профессиональных моющих и дезинфицирующих средств, современного уборочного оборудования и инвентаря позволяет сократить время уборки без ущерба ее качеству. Выдержки из образца санитарной программы для гипермаркета приведены в таблице 2. Санитарная программа для каждого помещения объекта должна быть составлена и проверена на практике: достаточна ли периодичность уборки, насколько удовлетворяет результат внедрения программы. В санитарной программе должны быть указаны конкретные моющие и дезинфицирующие средства, концентрации рабочих растворов для уборки и дезинфекции; уборочное оборудование и инвентарь для каждого вида работ, маркировка инвентаря; лица, выполняющие работы, лица, контролирурующие выполнение работ и порядок контроля. Ответственные лица должны периодически анализировать результаты выполнения санитарной программы и принимать решения о ее корректировке. Если основные работы осуществляет профессиональная уборочная компания, то анализ результатов и решения о ее корректировке должны приниматься совместно.

При составлении санитарных программ для уборки цехов по переработке мяса, рыбы,



овощей, пекарни можно воспользоваться рекомендациями для предприятий общественного питания, разработанных в НПФ ХИМИТЕК (Таблица 1), в которых приведены объекты, задачи, типичные загрязнения, стандартные поверхности.

В санитарную программу следует включать современные профессиональные технологии уборки, которые позволяют содержать помещения в чистоте и хорошем санитарном состоянии при минимальном времени, которое требуется для выполнения работ, поскольку время уборки в магазинах пищевых сетей и гипермаркетах, работающих 24 часа, является одним из самых критических факторов.

Директор НПФ ХИМИТЕК
Ушакова В.Н., д.х.н.

www.chemitech.ru

Таблица 2. Выдержки из образца санитарной программы для гипермаркета.

Общие площади торгового зала			
№	Объект обработки	Периодичность обработки	Способ обработки
1.	Зоны кассовых расчетов	По мере загрязнения, не реже 1 раза в смену. Генеральная уборка с последующей дезинфекцией - 1 раз в неделю	Протирание, распыление и протирание; машинная уборка
2.	Входные зоны	По мере загрязнения, 1 раз в смену. Генеральная уборка и дезинфекция 1 раз в месяц	Методом протирания, пол – методом протирания или механической обработки
3.	Стены	По мере загрязнения, не реже 1 раза в месяц	Методами протирания, распыления, пенной обработки
4.	Полы	По мере загрязнения несколько раз в смену	Методами механической обработки профессиональными уборочными машинами. Отдельные участки падами, сгонами
5.	Удаление следов скотча, ценников	По мере необходимости	Согласно инструкции производителя средства
6.	Удаление жевательной резинки	По мере необходимости	Согласно инструкции производителя средства
7.	Водостоки	По мере загрязнения, во время генеральной уборки	Согласно инструкции по очистке стоков