

П. И. Красовский

Научный руководитель

Е. Г. Тюлькова

*Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь*

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ БЕЛОРУССКОГО ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ

По сообщениям пресс-службы Министерства здравоохранения Республики Беларусь за 2012 г. органы государственного санитарного надзора Республики Беларусь обследовали почти 65 тыс. объектов торговли, рынков, общественного питания и придорожного сервиса. В 33% случаев были выявлены нарушения санитарных норм, правил и гигиенических нормативов.

При этом больше всего нарушений (13%) связано с неудовлетворительным санитарным состоянием помещений, торгового и технологического оборудования.

В связи с этим целью работы явилось определение микробного числа в воздухе и смывах с поверхности оборудования пункта общественного питания, расположенного в учебном корпусе № 2 университета.

Результаты наблюдений указывают на отсутствие системы вентиляции с фильтрами для очистки воздуха от микроорганизмов, что является нарушением «Санитарно-эпидемиологических требований для торговых объектов общественного питания» и неблагоприятно для здоровья студентов.

Анализ результатов посевов микроорганизмов воздуха на питательную среду свидетельствуют о превышении содержания микроорганизмов в воздухе пункта общественного питания установленных нормативов в 6 случаях из 15 (40%). Результаты определения микробного числа в смывах с поверхности разделочной доски также свидетельствуют о превышении установленных нормативов.

Микробное число в этом случае составило от 840 до 6 400 микроорганизмов на 1 см² площади смыва, что оценивается как «удовлетворительное» и «неудовлетворительное» санитарное состояние поверхности оборудования.

Кроме «удовлетворительного» и «неудовлетворительного» санитарного состояния используемого оборудования следует отметить отсутствие специальной маркировки на отдельных разделочных досках в соответствии с видом обрабатываемых пищевых продуктов.

На основании проведенных санитарно-микробиологических исследований были сформулированы следующие выводы:

1. Микробное число воздуха помещения пункта общественного питания в 40% случаев превышает допустимые нормативы, что неблагоприятно для здоровья студентов, так как воздух, особенно закрытых помещений, является источником патогенных и условно-патогенных микроорганизмов.

2. Отсутствие системы вентиляции воздуха, что является нарушением «Санитарно-эпидемиологических требований для торговых объектов общественного питания», увеличивает риск инфицирования организма студентов, количество которых во 2-м учебном корпусе в среднем невелико, опасными микроорганизмами. Достаточно эффективной является приточно-вытяжная система вентиляции, осуществляющая поступление в помещение свежего очищенного воздуха и одновременное удаление загрязненного. Наиболее совершенной формой искусственной вентиляции является кондиционирование воздуха, в процессе чего можно осуществлять также дезодорацию воздуха, его озонирование и парфюмеризацию.

3. Результаты оценки санитарного состояния используемого оборудования указывают на необходимость более тщательной обработки его дезинфицирующими средствами и использование необходимой маркировки на всех разделочных досках.

4. Соблюдение всех необходимых санитарных норм будет способствовать сохранению здоровья обучающихся студентов и в целом поддержанию положительного мнения об университете.