**Тема:** Вступ до санітарії та гігієни. Державний санітарний нагляд у закладах ресторанного господарства. Особливості використання системи НАССР у сфері готельно-ресторанного господарства.

**Завдання для самостійного опрацювання студентів.**

1. **Статті 18, 19, 26, 28 Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення".**

**Вказівка до виконання:** перейдіть за посиланням на Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» та опрацюйте відповідні статті.*(посилання знаходиться в матеріалах до теми)*

1. **Правова та майнова відповідальність керівників закладів готельно-ресторанного господарства при порушені санітарних норм.**

Керівники закладів ресторанного господарства відповідно до вимог Санітарних правил зобов'язані забезпечити:

– необхідні умови для дотримання санітарних правил і норм при обробці сировини та приготуванні страв та виробів з метою випуску продукції, безпечної для здоров'я людини;

– наявність особистих медичних книжок у кожного працівника з відміткою про проходження періодичних медичних обстежень;

– вибіркову перевірку санітарно-гігієнічних знань на робочих місцях і повторне вивчення із прийняттям заліків у разі виявлення порушень санітарних вимог або за відсутності необхідних знань;

– наявність санітарного та форменого одягу відповідно до чинних норм, регулярне централізоване прання;

– наявність достатньої кількості виробничого інвентарю, посуду та інших предметів матеріально-технічного оснащення;

– проведення заходів щодо дезінсекції та дератизації відповідно до договору з дезвідділами;

– проведення додаткових профілактичних заходів щодо епідпоказників;

– наявність у закладі Журналу щоденних оглядів рук персоналу на стафілококове ураження шкіри;

– наявність аптечок для надання першої медичної допомоги і їх своєчасне поповнення;

– організацію роботи щодо санітарної освіти персоналу шляхом проведення семінарів, бесід, лекцій.

**Керівник закладу ресторанного господарства несе відповідальність за:**

Ø загальний санітарний стан закладу, дотримання в ньому санітарного режиму;

Ø допуск до роботи осіб, що не пройшли медичного обстеження та не склали санмінімуму;

Ø за створення умов, необхідних для виконання працівниками правил особистої гігієни;

Ø забезпечення роботи з контролю за якістю сировини і продукції, що випускається.

**Завідувач складом (комірник) ЗРГ несе відповідальність за:**

Ø дотримання правил прийому продовольчих товарів;

Ø належне санітарне утримання складських приміщень;

Ø дотримання умов і строків зберігання продуктів на складі.

**Завідувач виробництва ЗРГ несе відповідальність за:**

Ø якість прийнятих на виробництво продуктів;

Ø дотримання технологічних та санітарних вимог при виготовленні страв і кулінарних виробів;

Ø якість і строки реалізації готової продукції.

**Кожний працівник виробництва ЗРГ несе відповідальність за:**

Ø стан робочого місця;

Ø виконання правил особистої гігієни;

Ø виконання технологічних і санітарних вимог на своїй ділянці роботи.

При недотриманні або невиконанні санітарних правил керівники ЗРГ несуть відповідальність. Розрізняють: **правову відповідальність** – передбачає, що у разі недотримання або невиконання правил і законів щодо підприємств харчування саме керівник буде нести відповідальність

– **цивільну або кримінальну**;

- **майнову відповідальність** – передбачає, що керівник несе відповідальність за майно ЗРГ і наявність документів на це майно, у якому відбувається виготовлення продукції і надання послуг відвідувачам, та документацію на все обладнання та інвентар.

Керівники закладів ресторанного господарства, які порушили санітарні правила, внаслідок чого було завдано шкоди здоров’ю або життю відвідувачів, зобов’язані відшкодувати збитки громадянам, а також компенсувати додаткові витрати органів СЕС на проведення санітарних та проти епідеміологічних заходів і витрати лікувально-профілактичних закладів по наданню допомоги потерпілим. У разі відмови від добровільної компенсації витрат або відшкодування збитків спір розглядається у судовому порядку.

1. **ISO: міжнародна організація із стандартизації.**

**Вказівка до виконання:** знайдіть в мережі інтернет інформацію про міжнародну організацію ISO. Законспектуйте основні напрями її роботи та принципи зі стандартизації.