**Информационный материал**

**«Основные принципы уборки производственных, вспомогательных и бытовых помещений на объектах торговли, общественного питания, пищевой промышленности»**

В современных условиях залогом успешного продвижения продовольственного сырья и пищевой продукции являются их **безопасность для потребителя**, безупречное качество, высокие технологические и вкусовые свойства. Выпуск продукции, отвечающей таким требованиям, в значительной степени **зависит от многих факторов**, например, от санитарно-эпидемиологического состояния объекта. При **неграмотном** осуществлении санитарно-эпидемиологических мероприятий происходит **интенсивное микробное обсеменение** продукции, ее быстрая порча, что может нанести **вред здоровью** населения.

**Уборка**– это удаление мусора, отходов, остатков пищи, жира, грязи. Зачем проводить уборку? Чтобы **уменьшить риск** загрязнения продуктов бактериями, паразитами, инородными телами. Остатки пищи, влага привлекают насекомых, грызунов – переносчиков многих опасных для человека болезней. Плохая уборка, например, «грязной тряпкой» приводит к перекрестному **распространению** загрязнения с поверхностей оборудования, пищевой продукции.

**Дезинфекция** – это процесс снижения количества бактерий до безопасного уровня с помощью химических веществ (дезинфектантов).

В техническом регламенте Таможенного союза **ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»**, утвержденном Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880, указано, что для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе производства (изготовления) должна разрабатываться, внедряться и поддерживаться процедура **содержания производственных помещений**, технологических оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, **исключающим загрязнение пищевой продукции**.

**Общими санитарно-эпидемиологическими требованиями** к содержанию и эксплуатации капитальных строений (зданий, сооружений), изолированных помещений и иных объектов, принадлежащих субъектам хозяйствования, утвержденными Декретом Президента Республики Беларусь от 23.11.2017 № 7 «О развитии предпринимательства», **установлено**, что:

все помещения должны поддерживаться **в чистоте**;

в помещениях, в которых осуществляется обращение пищевой продукции, **текущая уборка** должна проводиться **ежедневно и по мере необходимости**;

**генеральная уборка** и дезинфекция помещений должны проводиться **не реже 1 раза** в месяц;

**территорию** объекта необходимо содержать **в чистоте**.

**Уборка территории** включает в себя регулярную очистку территории от мелкого бытового мусора, мусорных урн. Кроме того, в летнее время должно регулярно проводиться скашивание и уборка травы, в осеннее время – уборка опавшей листвы, в зимнее – уборка снега, а также проводиться противогололедные мероприятия.

**Генеральная уборка** – это время для проведения уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также текущего ремонта.

Генеральная уборка **включает** в себя мойку и обработку одновременно всех поверхностей помещений (пола, плинтусов, стен, дверей, водопроводных кранов, потолка, осветительных приборов, окон и других), оборудования, всего инвентаря.

*Справочно:* *В соответствии с законом Республики Беларусь от 05.05.2004 № 300-З «Об архитектурной, градостроительной и строительной деятельности в Республике Беларусь»:*

***текущий ремонт*** *– совокупность работ, включая строительно-монтажные, пусконаладочные, и мероприятий по предупреждению износа, устранению мелких повреждений и неисправностей, улучшению эстетических качеств объекта, выполняемых в том числе с применением новых материалов и технологий;*

***капитальный ремонт объекта строительства*** *(далее – капитальный ремонт объекта) – совокупность работ, включая строительно-монтажные, пусконаладочные, и мероприятий по восстановлению утраченных в процессе эксплуатации технических, эксплуатационных и потребительских качеств объекта строительства, осуществляемых путем восстановления (усиления), улучшения и (или) замены отдельных конструкций, деталей, инженерно-технического оборудования объекта строительства, выполняемых в том числе с применением новых материалов и технологий;*

***ремонт объекта****– совокупность работ, включая строительно-монтажные, пусконаладочные, и мероприятий по восстановлению утраченных в процессе эксплуатации технических, эксплуатационных, потребительских и улучшению эстетических качеств объекта, устранению мелких повреждений и неисправностей, а также по предупреждению его износа, не относящихся к реконструкции объекта, выполняемых в том числе с применением новых материалов и технологий.*

В плане работы объекта должно быть предусмотрено проведение генеральных уборок. Ежегодно администрацией пищевых предприятий должен составляться **график** проведения плановых генеральных уборок.

Для организации контроля за санитарно-техническим и санитарно-гигиеническим состоянием на объектах, в том числе проведением генеральных уборок, на каждом объекте должна быть создана **санитарная комиссия**. Назначается председатель комиссии из администрации предприятия. На предприятии пищевой промышленности председателем санитарной комиссии может быть заместитель по производству или иное лицо, осуществляющее организационно-распорядительную функцию, на объектах торговли и общественного питания – заместитель директора (заместитель заведующей или иное должностное лицо). В состав санитарной комиссии обязательно включается инженерно-технический персонал, специалисты технологической службы, службы охраны труда, производственной лаборатории.

**Перед проведением генеральной уборки** необходимо определить:

**объем работы** – мероприятия, которые должны быть выполнены в течение генеральной уборки;

**силы и средства** для выполнения мероприятий (чем и каким образом будут выполняться работы);

**время** проведения;

**порядок** проведения;

**ответственных** за выполнение мероприятий.

Результаты проведенной работы фиксируются в журнале (или иной принятой на объекте форме контроля) и визируются подписью председателя санитарной комиссии или ответственного за проведение генеральной уборки.

**Текущая уборка**помещений – регулярное мероприятие, которое заключается в эффективном устранении всех загрязнений в помещении, и проводится в течение рабочего времени.

**Задача** текущей уборки – поддержание чистоты в помещении для предотвращения скопления микроорганизмов и других загрязнений, которые могут принести вред.

**Уборка по мере необходимости** – уборка при появлении загрязнений.

Чтобы уборка проводилась качественно и регулярно, каждый объект обязан иметь **запас** моющих и дезинфицирующих средств, инвентаря. Хранение моющих и дезинфицирующих средств должно происходить в темном прохладном, хорошо вентилируемом помещении (месте).

В помещении, в котором приготавливаются растворы моющих и дезинфицирующих средств для уборки помещений, на видном месте должна находиться **инструкция по их приготовлению**, инвентарь для приготовления растворов, а также средства защиты органов дыхания, кожи.

***«Чистая» и «грязная» зоны – что это и почему важно?***

«**Чистая**» зона делится на **три** вида:

**зона надлежащих практик** – зона с минимальными производственными практиками, а также зона, где осуществляются закрытые процессы производства пищевых продуктов. Например, аппаратный цех молочного завода, цех помола муки, цех по производству сахарных кондитерских изделий;

**зона особого внимания** – охлаждаемая зона, спроектированная в соответствии с высоким стандартом гигиены, в которой к персоналу, ингредиентам, упаковке и внешним условиям применяются практики, сводящие к нулю заражение продукции патогенными микроорганизмами. Например, цех обвалки мяса;

**зона высокого риска** – физически отделенная охлаждаемая зона, спроектированная в соответствии с высоким стандартом гигиены, в которой к персоналу, ингредиентам, упаковке и внешним условиям применяются практики, сводящие к нулю заражение продукции патогенными микроорганизмами. Например, готовая к употреблению продукция.

«**Грязная**» зона или зона с повышенной опасностью - физически отделенная зона, где существует риск перекрестного загрязнения, например, базу предубойного содержания скота, убойный цех, шкуросъемное отделение, нутровку, отделение посола шкур, кишечное отделение, навозохранилище; приемочное отделение молока, санитарно-бытовые помещения или зоны для хранения верхней и домашней одежды, помещения или зоны для хранения грязной тары и т.д.

Кроме того, условно грязные и чистые зоны можно выделить в любом помещении. Например, в помещении мойки внутрицеховой тары место поступления и размещения грязной тары будет считаться грязной зоной, а чистая зона – это зона хранения тары после мойки и т.д.

Знание чистых и грязных зон очень важно при проведении уборки помещений. Уборка должна проводится **по направлению из чистой зоны в грязную**, чтобы предотвратить загрязнение первой.

**Уборочный инвентарь должен соответствовать следующим требованиям:**

быть эргономичным, **современным** по устройству и техническим параметрам;

иметь четкую **маркировку** с указанием назначения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;

для очистки стоков, каналов, туалетов должен быть предусмотрен **отдельный** инвентарь;

использоваться **строго** по назначению;

подвергаться **обеззараживанию, очистке и сушке** после использования;

хранится **упорядоченно** в шкафах, на стеллажах, полках, тележках в специально выделенных местах (помещениях);

для уборки торгового, технологического и холодильного оборудования используется только **специально предназначенный** для этого маркированный инвентарь;

**для уборки туалетов** используется специальный уборочный инвентарь, имеющий сигнальную маркировку, хранится **изолировано** от уборочного инвентаря других помещений объекта.

**Замена уборочного инвентаря** должна производиться своевременно, в том числе когда:

волокна щетины настолько спутаны, что частицы грязи могут застрять между ними;

щетина, насадка на бесконтактный уборочный инвентарь настолько обесцвечена, что после мытья не восстанавливает свой первоначальный цвет и непонятно грязная она или нет;

уборочный инвентарь поврежден.

Уборочный инвентарь нужно выбирать с учетом требований гигиены и поддерживать в таком состоянии, чтобы он не становился источником загрязнения посторонними предметами и микробиологическими агентами.

**Основные этапы уборки помещений, оборудования и инвентаря:**

сухая уборка (механическая очистка) – сбор мусора и отходов, очистка скребками и салфетками;

предварительная очистка – **ополаскивание** поверхностей водой для удаления **слабо адгезированных** (прикрепленных) и растворимых в воде загрязнений;

основная очистка– **удаление оставшихся** загрязнений с использованием растворов подходящих **моющих** средств;

ополаскивание – **полное удаление** остатков загрязнений и моющих средств под проточной водой или с помощью чистой влажной салфетки;

дезинфекция – **уничтожение** **микроорганизмов** с использованием дезинфицирующих средств;

окончательное ополаскивание – **удаление** **остатков** дезинфицирующих средств водой питьевого качества;

сушка – **удаление воды** с целью предупреждения рисков микробной контаминации и коррозии.

Основная **задача** 1-го-4-го этапов – **удаление** загрязнений, предотвращение образования **биоплёнок**, **подготовка** оборудования и поверхностей к дезинфекции.

***Биоплёнка*** *– это хорошо организованное, взаимодействующее сообщество микроорганизмов, которые прикреплены к поверхности или друг к другу, заключены в матрикс синтезированных ими внеклеточных веществ.*

В процессе уборки необходимо **исключить** возможность загрязнения оборудования, сырья, инвентаря, тары и готовой продукции.

Выбор средства для мойки и дезинфекции должен **определяться** типом загрязнения и особенностями поверхности, которую необходимо очистить. **Кислотные** моющие средства являются наиболее эффективными для удаления **неорганических** загрязнений, а **щелочные** – для удаления **органических** загрязнений.

Уборка помещений должна осуществляться в соответствии с **инструкциями**, разработанными с учетом используемых моюще-дезинфицирующих средств и специфики осуществляемого технологического процесса и оборудования, утвержденными руководителем субъекта. Инструкции должны располагаться в свободном доступе на **рабочих местах**, чтобы персонал мог видеть порядок осуществления мойки помещения и оборудования.

Для забора воды, предназначенной для мытья полов, должен быть предусмотрен отдельный кран.

**Основные принципы уборки:**

1. Следовать **инструкции** по уборке;

2. Спланировать уборку таким образом, чтобы  двигаться **из чистой зоны в грязную**;

3. Начинать **сверху** и двигаться **вниз**;

4. Пользоваться уборочным инвентарем согласно его цветовой или буквенной **маркировки**;

5. Использовать моющие и дезинфицирующие средства, **разрешенные** к применению и **в соответствии с инструкциями** по их применению;

6. **Ежеквартально менять** моющее и дезинфицирующее средства на средства с другим действующим компонентом, чтобы предотвратить развитие у микроорганизмов устойчивости к применяемым химическим веществам;

7. При санитарной обработке оборудования обращать особое внимание на поверхности, **наиболее часто соприкасающиеся с руками**, как например, ручки холодильников, рукоятки ножей, дверные ручки, открывающие устройства водопроводного крана  и пр.;

8. Своевременно **менять** рабочий моюще-дезинфицирующий раствор **при его загрязнении**;

9. Своевременно **сигнализировать о недостатке** моющих средств, уборочного инвентаря, испорченном оборудовании;

10. Своевременно **освобождать** мусорные баки от отходов;

11. Использовать при уборке **специальную одежду и средства индивидуальной защиты**.

**Что не разрешается делать при уборке:**

1. Смешивать моющие средства;

2. Использовать раковину для мытья инвентаря без емкости для рабочего раствора;

3. Использовать уборочный инвентарь без учета маркировки;

4. Переливать моющие и дезинфицирующие средства в посуду без маркировки или для хранения пищевых продуктов;

5. Хранить моющие средства совместно с продуктами питания или посудой;

6. Использовать моющие и дезинфицирующие средства с истекшим сроком годности.

**Что следует сделать по окончании уборки:**

1. Промыть и продезинфицировать весь уборочный инвентарь;

2. Не оставлять на ночь оборудование и инструменты в дезинфицирующем средстве;

3. Хранить уборочный инвентарь и моющие средства отдельно от пищевых продуктов;

4. Выбросить тряпки, салфетки, инвентарь, если они используются для однократного применения;

5. Вымыть руки.

***Критерии оценки качества уборки:***

визуальная чистота;

отсутствие остаточного количества содержания загрязнений и компонентов моющих и дезинфицирующих средств;

результаты микробиологического или биохимического контроля смывов с поверхностей помещений и другие.

***Отдельно об уборке туалета.***

**Особенности загрязнений в туалете.***Унитаз* — это активно используемый и оттого **наиболее загрязняемый** объект в туалетной комнате. Основная проблема, связанная с его чисткой, заключается в том, что загрязнения, накапливаемые на внутренних и наружных поверхностях унитаза, существенно отличаются по свойствам и, соответственно, для их удаления необходимы разные средства.

На внутренней поверхности чаши унитаза накапливаются **органические** загрязнения (продукты жизнедеятельности), **минеральные** загрязнения (соли жесткости воды) и **ржавчина** (оксид железа). Эта среда и является причиной образования колоний микроорганизмом, в том числе и болезнетворных.

На наружные поверхности унитаза попадают **биологические жидкости и пыль**, которые также содержат микроорганизмы. Регулярное использование аэрозольных освежителей воздуха приводит к образованию на всех поверхностях в туалете тончайшей пленки, которая удерживает пыль. Эта пленка является следствием осаждения мельчайших частиц взвеси, образующейся в воздухе в результате распыления освежителя.

*Стены и двери* требуют самого пристального внимания. Дело в том, что при каждом срабатывании спускового устройства унитаз, как человек при чихании, извергает «облака» **бактерий, влаги и вирусов** в воздух, которые опускаются на поверхности в радиусе до **2,5 метров** — эффект, который, как правило, при уборке не принимается в расчет.

*Пол в непосредственной близости к унитазу* также можно отнести к числу наиболее загрязненных мест практически в любой туалете — здесь весьма вероятно появление биологических жидкостей. Такие загрязнения имеют свойство приникать в стыки и швы напольной поверхности, что требует особого внимания — при неправильной уборке они могут стать **источником** крайне неприятного запаха.

*В раковинах в туалетной комнате* к органическим загрязнениям добавляются мыльный налет, которые особенно заметны на хромированных кранах.

*Маленькие предметы, о которых не стоит забывать.* Это кнопки или ручки спускового устройства, дверные ручки, включатели света. Так как к ним прикасаются руки, причем не всегда чистые, особенно при выходе из туалета (если, конечно же, там нет раковины), они могут быть не менее опасны, чем другие предметы в туалете.

*Ерш для мытья унитаза* тоже надо мыть и дезинфицировать.

По правилам профессиональной **уборки**, в **туалете** следует двигаться от наименее загрязненной поверхности к наиболее загрязненной — это называется **асептический** **порядок** работы.

При уборке в санитарных комнатах необходимо соблюдать **определенную последовательность**:

Обследование санитарной комнаты, определение объема работы и необходимого для уборки инвентаря и средств;

сбор и утилизация мусора;

обработка поверхностей (стены, двери, окна, зеркала обрабатываются сверху вниз);

обработка мебели (шкафчики, полки и др.);

обработка ванн, душевых кабинок;

обработка умывальников;

обработка унитаза (включая дезинфекцию сиденья унитаза) и унитазного ершика (включая емкость для ершика, рукоятку);

обработка пола;

пополнение расходных материалов (туалетная бумага, полотенца, мыло, освежитель воздуха и др.);

полировка поверхностей (по необходимости).

При обработке унитаза **начинают** с туалетного бачка, сливного клапана, сиденья для унитаза (крышка, верхняя поверхность, затем нижняя, сиденье унитаза), затем обрабатывают сам унитаз (наружная поверхность, затем внутренняя, уделяя особое внимание внутри унитаза ободку, сливному стакану).

При обработке ершика **важно** не только обработать сам ершик и емкость для его хранения, но и рукоятку ершика.

Для уборки туалета должен быть выделен уборочный инвентарь, **отдельный** от остального. Кроме инвентаря для уборки пола, стен в наличии должен быть **мелкий уборочный инвентарь**, в том числе салфетки одноразового или многоразового применения, для мытья дверных ручек, смесителей и т.п. После уборки туалета инвентарь моется и обрабатывается **отдельно** от остального уборочного инвентаря, просушивается и размещается в отдельном месте (помещении) для его хранения.

 ***В первую очередь думаем о своем здоровье!***

 В процессе уборки работник **контактируют** с загрязненными поверхностями, оборудованием, а также химическими веществами в виде моющих и дезинфицирующих средств. Кроме того, имеется риск получения и **физических травм**.

 Для проведения уборки должен быть выделена **отдельная специальная одежда**, в том числе маска, шапочка, защитные очки и перчатки. Должна быть и специальная **обувь на нескользящей подошве** для предотвращения падений на мокром полу и получения травм. Специальная одежда, защитные очки **защитят** от попадания на кожу, в глаза химических веществ, используемых при уборке. Не стоит пренебрегать и одеванием **маски** при приготовлении и использовании растворов моющих и дезинфицирующих средств, что бы защитить органы дыхания от испарений химических веществ. **Перчатки** также защитят от контакта кожи рук с химическими веществами и загрязнениями.

У*борка – это не обыденность, а дело, требующее серьезного подхода*.