

М. С. БАБЕШКОстарший викладач
Класичний приватний університет**ГІГІЄНА В ГАЛУЗІ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА
ЯК СКЛАДОВА КВАЛІФІКАЦІЇ ПРАЦІВНИКА
СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

Гігієна у галузі готельного господарства є першочерговою вимогою до працівників та надання послуг підприємством. Незважаючи на те, що гігієна повинна бути у будь-якій галузі, необхідно ретельну увагу приділити саме сфері обслуговування, оскільки вона включає в себе послуги проживання та харчування одночасно, на одній території.

Ключові слова: гігієна, гігієна у галузі, готельне підприємство, кваліфікація працівника.

Мета статті – довести, що працівник готельного господарства є ключовим носієм інформації щодо гігієни у цій галузі, визначити кваліфікаційні вимоги до працівників сфери обслуговування.

До факторів навколишнього середовища, що мають постійний вплив на людину, відносять фізичні фактори повітря – температура, вологість, рух, атмосферний тиск, іонізуюче випромінювання. Однак межі механізмів терморегуляції аж ніяк не безмежні, і перевищення їх викликає порушення теплової рівноваги організму, що може заподіяти істотну шкоду здоров'ю. У стані спокою тепла рівновага зберігається при температурі 20–25°C, при фізичній роботі середньої ваги – при температурі 10–15°C, а при важкій роботі – при температурі 5–10°C. Теплопродукція організму збільшується при посиленні м'язових рухів. Отже, при виконанні фізичної роботи в умовах з високою температурою повітря можливе перегрівання організму. Висока температура повітря при цьому є значним навантаженням на серцево-судинну систему й органи дихання, що приводить до значного потовиділення. При цьому, відбувається згущення крові й зниження рівня хлоридів у ній, що, у свою чергу, приводить до розвитку судорожної хвороби, що має місце при роботі в гарячих цехах. При цьому спостерігають судороги м'язів верхніх і нижніх кінцівок, а в деяких випадках м'язів живота й діафрагми. Захворювання населення можуть бути також пов'язані з порушеннями природного хімічного складу води і забрудненням її різними отруйними хімічними елементами. Якість питної води визначається її хімічними і бактеріологічними показниками, які регламентують міжнародні та державні стандарти.

Відповідно до вимог ГОСТ 2874-82 питна вода повинна бути прозорою, без осаду, без невластивих їй запахів і прикусів. Оптимальна для фізіологічних потреб людини температура питної води 11–12°C. Допустимі межі рН – 6,5–9. Ці показники води визначаються її фізичними властивос-

тями і мінералізацією. Відповідно до вимог ГОСТ 2874-82 за хімічним складом вода повинна бути не шкідливою. У зв'язку з цим гігієнічне значення мають хімічні речовини, які зустрічаються в природних водах, що попадають у воду при забрудненні її стічними й атмосферними водами. До числа природних хімічних елементів, насамперед, відносять фтор і йод. Так, при підвищеному складі фтору в ґрунті, а відповідно і у воді (більше 1,5 мг/л) розвивається захворювання флюороз, першою ознакою якого є поява плям на зубній емалі, при місткості фтору менше 0,5 мг/л виникає карієс.

Обеззараження питної води є основним процесом покращення якості води. Воно застосовується у всіх випадках використання поверхневих вод і в деяких випадках при використанні підземних вод. Готельно-ресторанне господарство отримує воду як правило із централізованих водопроводів. За відсутності централізованого водопроводу будується місцевий, у який вода повинна поступати із глибокого шахтного чи артезіанського колодязя.

Вода, що використовується в готельно-ресторанному господарстві, повинна відповідати за якістю гігієнічним вимогам до господарського-питної води (ГОСТ 2874-82). У зв'язку з цим при влаштуванні центрального водопроводу забороняється переключання між водопроводяними сітками господарсько-питної води та технічної. Крім того, необхідно запобігати прокладанню і пересіканню водопровідних труб з каналізаціями, за необхідності їх спільного розташування каналізаційні сітки кладуть нижче водопровідних і для ізоляції поміщають у труби великого діаметру. Одною із основних гігієнічних вимог до готельно-ресторанного бізнесу є характеристика повітряного середовища на відповідність фізіологічним потребам організму і призначенню приміщення. Мікроклімат приміщення також впливає на стійкість продуктів харчування та при зберіганні їх. У жилих та виробничих приміщеннях сучасних споруд повітряне середовище приводиться у відповідність з гігієнічними нормами за допомогою систем опалення і вентиляції. Природна вентиляція відбувається в результаті теплового та вітрового напору. Тепловий напір обумовлений різницею температур, а отже і густини внутрішнього й зовнішнього повітря. Вітровий напір обумовлений тим, що при обдуванні вітром будівлі, з її навітряного боку утворюється підвищений тиск, а підвітряного – розрідження. Природна вентиляція може бути неорганізованою й організованою. При неорганізованій вентиляції невідомі об'єми повітря, що надходять, вилучаються із приміщення, а сам повітрообмін залежить від випадкових чинників (напрямку та сили вітру, температури зовнішнього та внутрішнього повітря). Неорганізована природна вентиляція передбачає інфільтрацію – просочування повітря через нещільності у вікнах, дверях, перекриттях та провітрювання, що здійснюється при відкриванні вікон та квартир.

Організована природна вентиляція називається аерацією. Для аерації в стінах будівлі роблять отвори для надходження зовнішнього повітря, а на даху чи у верхній частині будівлі встановлюють спеціальні пристрої (ліхтарі) для видалення відпрацьованого повітря. Для регулювання надходження

та видалення повітря передбачено перекривання на необхідну величину аераційних отворів та ліхтарів. Це особливо важливо в холодну пору року.

Загально-обмінна вентиляція забезпечує створення необхідного мікроклімату та чистоти всього об'єма повітряного середовища робочої зони приміщення. Вона застосовується для видалення надлишкового тепла при відсутності токсичних виділень, а також у випадках, коли характер технологічного процесу та особливості виробничого устаткування виключають можливість використання місцевої витяжної вентиляції. Розрізняють чотири основні схеми організації повітрообміну при загально обмінній вентиляції: зверху вниз, зверху вгору, знизу вгору, знизу вниз. Схеми зверху вниз та зверху вгору доцільно застосовувати у випадку, коли припливне повітря в холодний період року має температуру нижчу температури приміщення. Припливне повітря перш ніж досягти робочої зони нагрівається за рахунок повітря приміщення. Інші дві схеми рекомендується використовувати тоді, коли припливне повітря в холодний період року підігрівається і його температура вища температури внутрішнього повітря. Якщо у виробничих приміщеннях виділяються гази та пари з густиною, що перевищує густину повітря (наприклад, пари кислот, бензину, газу), то загальнообмінна вентиляція повинна забезпечити видалення 60% повітря з нижньої зони приміщення та 40% – з верхньої. Місцева вентиляція може бути припливною і витяжною. Місцева припливна вентиляція, при якій здійснюється концентроване подання припливного повітря заданих параметрів (температури, вологості, швидкості руху), виконується у вигляді повітряних душів, повітряних та повітряно-теплових завіс.

Повітряні душі використовують для запобігання перегріванню робітників у гарячих цехах, а також для утворення так званих повітряних оазисів (ділянок виробничої зони, які різко відрізняються своїми фізико-хімічними характеристиками від решти приміщення). Повітряні та повітряно-теплові завіси призначені для запобігання надходження в приміщення значних мас холодного зовнішнього повітря при необхідності частого відкривання дверей чи воріт. Повітряна завіса створюється струменем повітря, що подається із вузької довгої щілини, під деяким кутом назустріч потоку холодного повітря. Канал зі щілиною розміщують збоку чи зверху воріт (дверей). При перевірці санітарного стану закладів готельно-ресторанного господарства необхідно виходити із основних гігієнічних вимог: дотримання поточності технологічних процесів виробництва, окремий обробіток продуктів до і після теплої дії з метою виключення можливих зустрічних потоків, що створюють умови для забруднення продуктів, напівфабрикатів чи готової їжі. Вимоги до медичних оглядів, профілактичних обстежень і особистої гігієни персоналу: особи, які влаштовуються на роботу в готелі-ресторани, зобов'язані пройти медичний огляд, зробити необхідні щеплення проти інфекційних хвороб та прослухати курс гігієнічної підготовки і скласти залік. До пред'явлення результатів медичного огляду і заліку з гігієнічної підготовки вказаних особи до роботи не допускають. У подаль-

шому робітники готелів-ресторанів проходять періодичні медичні обстеження.

Обсяг медичних обстежень, профілактичних щеплень та термін їх проведення визначають спеціальними інструкціями по проведенню обов'язкових профілактичних медичних обстежень. Працівники готелів-ресторанів повинні обов'язково проходити гігієнічну підготовку із заліком за встановленими держсанепідслужбою терміном і програмою. Посадова особа держсанепідслужби має право відсторонити від роботи працівника вагону-ресторану, якщо він не знає санітарні правила або не виконує їх, до складання заліку. Не допускають до роботи або підлягають тимчасовому відстороненню від роботи працівники вагонів-ресторанів, що становлять загрозу в епідемічному відношенні через хворобу (бактеріоносій) та в інших випадках, які передбачені чинним санітарним законодавством. Усі працівники готелів-ресторанів повинні мати особисту медичну книжку встановленого зразка. Відповідальність за забезпечення працівників вагонів-ресторанів медичними книжками та своєчасне проходження медогляду несуть директори вагонів-ресторанів. Книжки зберігають у директора і видають працівникам тільки при направленні їх для проходження медичних обстежень та при звільненні працівника з роботи.

Планування приміщення закладів готельно-ресторанного бізнесу, їх розміщення, оснащення, взаємозв'язок повинні забезпечити поточність виробництва, раціональне використання робочої сили, виконання вимог техніки безпеки, профілактику харчових захворювань мікробної природи, а також зберегти харчову й біологічну цінність продуктів. Гігієнічні вимоги до закладів готельно-ресторанного бізнесу мають ряд особливостей залежно від призначення підприємства. Найважче забезпечити правильний санітарний режим, скільки підвищені гігієнічні вимоги до підприємств такого типу обумовлені видом діяльності.

Проблема ефективності професійної підготовки майбутніх фахівців гостинності зумовлена необхідністю подолання суперечностей, які виникають між вимогами суспільства до професійної підготовки майбутніх фахівців з гостинності і їх кваліфікацією відповідно до освітньо-кваліфікаційного рівня; змістом професійно-орієнтованих дисциплін і педагогічними технологіями реалізації цього змісту; орієнтацією на нові моделі навчально-виховного процесу. Це частково стосується і знань працівників готельного господарства у галузі санітарії та гігієни. Виробнича санітарія – це система організаційних заходів і технічних засобів, що запобігають або зменшують вплив на працівників шкідливих виробничих факторів, які в певних умовах можуть привести до травм або професійних захворювань. Основною метою є зменшення або повне усунення впливу несприятливих і шкідливих виробничих факторів на організм людини. Оскільки головним у діяльності з охорони праці є профілактика травматизму, заходів щодо поліпшення умов праці й побуту працівників дають змогу не тільки знизити виробничий травматизм, професійну й загальну захворюваність, а й сприяють підвищенню продуктивності якості праці.

Висновки. Отже, нами доведено, що працівник готельного господарства є ключовим носієм та виконувачем інформації щодо виконання вимог гігієни та санітарії на підприємстві.

Список використаної літератури

1. Гигиена и санитария предприятий общественного питания / В. Д. Ванханен, В. В. Ванханен, В. И. Денисенко и др. ; под ред. В. Д. Ванханена. – Донецк, 1995. – 74 с.
2. Иванова О. В. Санитария та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Иванова, Т. В. Капліна. – Суми : Університетська книга, 2010. – 398 с.
3. Нелепа А. Е. Физиолого-гигиенические основы 53 организации рационального питания различных групп населения : учеб. пособ. / А. Е. Нелепа, В. Д. Ванханен. – Донецк : ДонГУЗТ, 2004. – 151 с.
4. Нелепа А. Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / А. Є. Нелепа, В. Д. Ванханен, С. Б. Литко ; Донец. держ. ун-т економіки і торгівлі ім. М. І. Туган- Барановського, каф. технології харчування. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2009. – 211 с.
5. Нелепа А. Е. Основні физиологии и гигиены питания : учеб. пособ. / А. Е. Нелепа, В. Д. Ванханен, А. Ф. Коршунова. – Донецк : ДонГУЗТ, 2006. – 327 с.; Нелепа А. Є. Харчові отруєння і їх профілактика : навч. посіб. / А. Є. Нелепа. – Донецьк : ДонДУЕТ, 2002. – 48 с.

Стаття надійшла до редакції 16.09.2015.

Бабешко М. С. Гигиена в области гостиничного хозяйства как составляющая квалификации работника сферы обслуживания

Гигиена в области гостиничного хозяйства является первоочередным требованием к работникам и предоставления услуг предприятием. Несмотря на то, что гигиена должна быть в любой сфере, следует особое внимание уделить именно сфере обслуживания, так как она включает в себя услуги проживания и питания одновременно, на одной территории.

Ключевые слова: *гигиена, гигиена в области, гостиничное предприятие, квалификация работника.*

Babeshko M. Hygiene in the Field of Hotel Management Training as Part of Service Workers

Hygiene in the field of hotel management is a primary requirement for employee and services company. Despite the fact that hygiene should be in any sector, should be given careful consideration is the service sector, as it includes accommodation and food services simultaneously in the same area.

By environmental factors, exhibiting a permanent effect on man, are physical factors of air – temperature, humidity, motion, pressure, ionizing radiation. However limits of mechanisms of thermoregulation is not limitless, and exceeding them is a violation of thermal equilibrium of the body, which can cause significant damage to health.

All employees of hotels, restaurants must have personal medical book a standard form. The responsibility for ensuring that workers of railroad dining cars and timely medical books are a medical checkup directors of railroad dining cars. Books are stored in the director and employees are issued only when directed them to undergo medical examinations and termination of the employee's work.

Planning of housing facilities hotel and restaurant business, their location, equipment, interconnection should provide potochnist production, efficient use of labor, the requirements of safety, prevention of natural microbial food diseases, and keep food and biological value products.

Hygienic requirements for schools of hotel and restaurant businesses have a number of features depending on the purpose of the enterprise. The most difficult to provide proper medical treatment, increased hygiene requirements for enterprises of this type specifies the type of activity.

Key words: *hygiene, hygiene in industry, hotel business, skills.*