

boli au suferit ei în ultimul timp — febră, disfuncții intestinale ș. a., dacă li s-au făcut la timp analizele de laborator la purtători de germeni patogeni, data ultimelor analize. De asemenea se determină, dacă au fost în-lăturați de la lucru bucătarii în caz de febră sau disfuncție intestinală și dacă li s-au făcut analize la purtători de germeni. În actul de expertiză sanitară se descrie pe scurt cazul de erupție a intoxicației alimentare (caracterul clinic, decurgerea bolii, numărul de victime), se indică produsul alimentar în cauză, se anexează datele despre inspecția unității alimentare.

Capitolul 12. IGIENA ALIMENTAȚIEI PUBLICE

În țara noastră se dezvoltă vertiginos rețeaua unităților de alimentație publică. La ele se referă ospătăriile de la întreprinderile industriale, cantinele din colhozuri și sovhozuri, din școlile profesionale-technice, instituțiile pentru copii, din unitățile militare. O răspîndire tot mai largă o are prepararea și vânzarea semifabricatelor. O mare importanță în rețeaua alimentației publice o are alimentația în spitale și instituțiile de profilaxie. Alimentația publică are o mare importanță întru ameliorarea nivelului de trai, optimizarea alimentației populației, de asemenea scutește parțial femeile de munca casnică istovitoare.

Inspecția sanitară a unităților alimentației publice are o mare importanță pentru asigurarea condițiilor igienice optime.

INSPECȚIA SANITARĂ A UNITĂȚILOR ALIMENTAȚIEI PUBLICE

Principalele probleme ale inspecției sanitare curente a unităților alimentației publice constau în :

a) controlul asupra interdependenței valorii fiziologo-igienice a alimentației și vîrsta, particularitățile profesionale ș. a. ale consumatorilor, care se alimentează la unitatea în cauză.

b) profilaxia intoxicațiilor alimentare, bolilor contagioase și helmintozelor.

Controlul igienic al valorii fiziologice a alimentației

Controlul începe cu studierea meniurilor de repartitie pe o anumită perioadă de timp. După cum se știe, în meniul de repartitie se

La sfîrșit se fac concluzii argumentate, comparîndu-se datele inspecției sanitare cu cele de laborator (preventive), informația despre etiologia intoxicației, cauzele ei, persoanele implicate în acest caz, se enumără măsurile de profilaxie a eventualelor intoxicații alimentare.

Stabilind în mod preventiv etiologia intoxicației și cauzele erupției, medicul e obligat să sustragă din folosință produsele alimentare și bucatele suspecte, să dea ordin în vederea lichidării neajunsurilor depistate în timpul inspecției (referitoare la păstrarea, prepararea și realizarea bucatelor).

enumără produsele alimentare și cantitatea lor din fiecare fel de bucate (pentru o zi). Avînd la îndemînă „Listele compoziției chimice și a valorii nutritive a produselor alimentare“, se calculează următorii indici ai valorii nutritive a rației alimentare diurne :

1. Valoarea energetică a rației alimentare diurne și a meselor aparte.

2. Cantitatea de proteine din rația diurnă (în grăsimi și în procente din valoarea energetică totală). Aparte se calculează cantitatea și procentul de proteine animaliere.

3. Cantitatea de lipide (în grame și în procente din valoarea energetică diurnă). Se calculează în special cantitatea de unt, cantitatea de grăsimi de lapte și produse lactate, uleiuri vegetale ș. a.

4. Cantitatea totală de glucide (în grame și în procente din valoarea energetică diurnă), se determină conținutul de zahăr și de celuloză.

5. Cantitatea de săruri de calciu, fier, fosfor (în miligrame).

6. Cantitatea de vitamine — retinol, tiamină, riboflavină, acid nicotinic și ascorbic în mg ; în acest caz se va lua în considerație faptul, că în timpul prelucrării termice cantitatea de acid ascorbic scade cu 50%.

Se apreciază de asemenea și regimul alimentar (orele de masă, intervalul între mese, distribuirea cantitativă (calorajul) rației diurne după mese în procente, tipurile de bucate mîncate ziua și seara, imbinarea bucatelor în decursul zilei și săptămîinii, frecvența repetării lor.

În afară de aprecierea rației alimentare după meniul de repartitie se recomandă să se facă periodic analiza de laborator a buca-

telor, determinându-se calorajul, cantitatea de proteine, grăsimi, glucide și acid ascorbic. Rezultatele analizelor de laborator se compară cu cele obținute prin calcul, fapt care permite să se determine dacă nu se comit pierderi de produse alimentare în procesul prelucrării culinare.

Un element important al inspecției sanitare curente este controlul menținerii maxime a valorii nutritive și biologice a alimentelor. Aceasta se referă în primul rând la pierderea minimă de vitamine în timpul păstrării, prelucrării produselor și pregătirii lor.

Dintre vitamine, cel mai mult se distruge acidul ascorbic, fapt, care determină, ca legumele și zarzavaturile să fie spălate și mărunțite nemijlocit înainte de a fi puse în castron. Aceasta permite, ca acidul ascorbic să se păstreze la maximum. Tot cu acest scop legumele curățate trebuie ținute în apă cît mai puțin timp, nemărunțite. Varza murată se scoate din butoi nemijlocit înainte de a o folosi.

Se recomandă ca legumele să fie puse în castron numai în apă sărată clocotindă. În acest caz se distrug fermenții oxidativi, termenul de fierbere se micșorează, iar pierderile de acid ascorbic scad de 3—5 ori. Bucatele de legume se fierb în castroane acoperite cu capac, amestecându-le cît mai puțin. Dacă în timpul pregătirii bucatelor lichide de adaugă puțin amidon sau făină, acidul ascorbic se păstrează în cantități mai mari, amidonul avînd proprietatea de stabilizator.

Bucatele gata preparate vor fi realizate cît mai repede.

Respectîndu-se condițiile enumerate, se asigură păstrarea maximă a acidului ascorbic, retinolului, carotinei, de asemenea a vitaminelor termostabile din grupul B.

Pentru menținerea cantității necesare de vitamine în decursul anului întreg și în caz de aprovizionare neregulată cu alimente — purtătoare de vitamine, iarna și primăvara se recomandă ca bucatele să se vitaminizeze, în special în spitale, instituțiile pentru copii sau în colectivele, ce utilizează permanent produsele de alimentație publică.

Acidul ascorbic se introduce în alimente sub formă de praf, tablete sau băutură din măcieș. Cantitatea de vitamină C calculată în prealabil se dizolvă în supe, compoturi, direct înainte de a fi realizate. Cu retinol se vitaminizează grăsimile culinare, marga-

rine, iar carotina se adaugă, de obicei, în conservele de legume. Ca purtători de retinol și calciferoli în instituțiile pentru copii se folosește untura de pește, care se administrează copiilor cite o lingură mare o dată la trei zile.

Pentru vitaminizarea profilactică se folosesc preparate vitaminoase farmaceutice sub formă de drajeuri de vitamină C sau polivitamine (acid ascorbic, retinol, tiamină, riboflavină ș. a.). Cu același scop se folosesc produse alimentare vitaminizate: laptele, produsele acidolactice, sarea, zahărul — cu acid ascorbic, uleiul vegetal — cu carotină, margarina — cu retinol și calciferoli, făina de griu și de seară — cu vitaminele din grupul B.

Corespunderea alimentației cerințelor fiziologice poate fi apreciată într-o oarecare măsură după gradul de dezvoltare fizică (la copii), după dinamica greutateii corporale (la adulți), după rezultatele cercetărilor speciale de determinare a stărilor de hipovitainoza C se determină prin proba la rezistența capilarelor, hipovitainoza A — proba de adaptare a ochilor la vederea în întuneric, după aprecierea stării sănătății a contingentului cercetat.

Profilaxia intoxicațiilor alimentare, infecțiilor și helmintozelor

Pentru a soluționa aceste probleme e necesară o cultură sanitară înaltă, salubritatea și respectarea regimului sanitar în unitățile alimentației publice. Toate etapele de prelucrare a produselor alimentare, începînd cu transportarea lor la unitățile respective și terminînd cu starea sanitară a sălii, trebuie să se afle sub supravegherea medicului.

Fiecare unitate de alimentație publică trebuie să aibă un registru al stării sanitare, înregistrat la stațiile sanitaro-epidemiologice. În aceste registre se fixează pe scurt descrierea sanitară a întreprinderii, întreținerea ei, defectele sanitare curente, condițiile organelor sanitare de control cu indicația termenilor de lichidare a defectelor.

Îndeplinirea acestor dispoziții se controlează în timpul inspecției sanitare ulterioare, rezultatele de asemenea înregistrîndu-se în registrul stării sanitare. Inspecția stării sanitare a unităților alimentației publice se face pe parcursul procesului tehnologic,

colectindu-se concomitent probele de produse primare și de bucate pentru analize de laborator, și cu o soluție izotonică de NaCl se iau probe pentru analize bacteriologice de pe mâinile personalului, de pe hainele de lucru, de pe utilaj și vase. Fiind însămintate apoi pe mediile nutritive respective, pot fi obținute date obiective despre prezența sau absența bacteriei coli. Aceste date de asemenea caracterizează starea sanitară a unității alimentare, respectarea igienei personale de către personalul ei. Rezultatele inspecției sanitare se fixează în aceleași registre ale stării sanitare sau în acte (procese-verbale) speciale.

Medicii trebuie să țină lecții de educație sanitară a lucrătorilor unităților alimentare publice, să efectueze controlul respectării tehnologiei și stării sanitare a acestor unități. Periodic ei îi vor instrui pe controlorii publici asupra măsurilor de ameliorare a stării sanitare a unităților de alimentație.

EXIGENȚELE IGIENICE FAȚA DE AMENAJAREA, UTILAREA ȘI EXPLOATAREA UNITĂȚILOR ALIMENTAȚIEI PUBLICE

Cerințele sanitare față de unitățile alimentare publice în U.R.S.S. sînt reglementate de St.U.S. „Normele de proiectare. Unitățile alimentare publice” și de „Regulile sanitare pentru întreprinderile alimentare publice”, aprobate de către Direcția principală a serviciului sanitar-epidemiologic al Ministerului ocrotirii sănătății al U.R.S.S.

Planificarea încăperilor cantinei. Numărul de încăperi și suprafața lor depinde de capacitatea de producție a unității de alimentație publică. În fig. 51 este prezentă schema planificării încăperilor cantinei de autoservire cu 48 de locuri.

Cantina este compusă din cîteva grupuri de încăperi — încăperile tehnologice și cele de deservire. Aceste grupuri de încăperi vor fi bine izolate unele de altele, vor avea intrări aparte. Încăperile de deservire sînt holul cu vestiar și lavoar, closetul, ospătăria și bufetul.

Încăperile de producție ale unităților alimentare publice trebuie să fie sistematizate în așa fel, încît să respecte consecutivitatea procesului tehnologic, ca produsele brute și semifabricatele să nu contacteze cu bucatele gata, materia primă (produsele alimentare brute) să fie prelucrată aparte de produsele

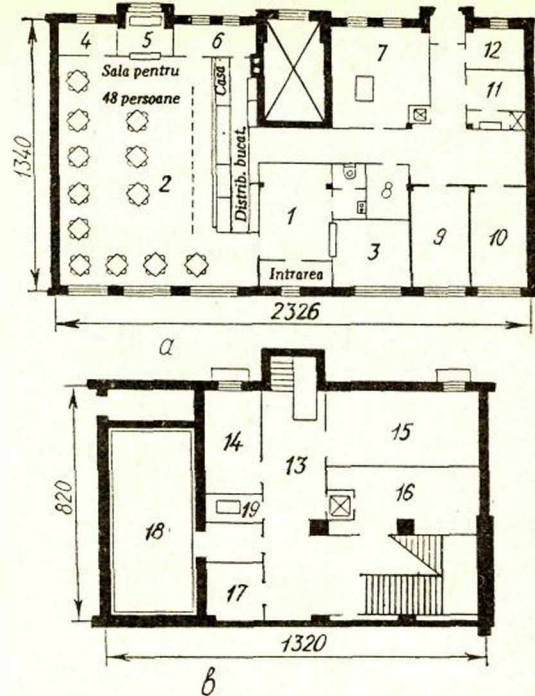


Fig. 51. Planificarea cantinei de 48 de locuri cu autoservire

a) — planul primului etaj; b) — planul subsolului: 1 — holul; 2 — sala de comeri; 3 — vestiarul; 4 — cabinetul directorului; 5 — încăperea pentru piine; 6 — spălătorie pentru vasele; 7 — bucătăria (pentru prelucrare termică); 8 — spălătorie pentru vasele de bucatărie; 9 — secția de prelucrare a cărnii și peștelui; 10 — secția de prelucrare a legumelor; 11 — vestiarul pentru lucrători; 12 — biroul; 13 — estacod pentru vehiculele de transport; 14 — depozitul pentru legume; 15 — depozitul pentru produsele de băcănie; 16 — depozitul pentru combustibil și ambalaje; 17 — depozitul pentru lenjerie de masă; 18 — frigoriiferul; 19 — agregatul de freon.

care au fost deja fierte.

Geamurile cantinei (pentru consumatori) trebuie să fie orientate spre sud, iar încăperile unde se creează temperaturi înalte (secția de prelucrare termică sau cele destinate păstrării alimentelor), cu orientare spre nord. Încăperile uzuale pentru lucrători, cămările vor fi mai aproape de intrare. Unitățile alimentare publice se asigură cu apă potabilă, care corespunde cerințelor St.U.S. din considerentul: 18—25 l de apă pentru pregătirea unei porții la prînz, dintre care 5 l — apă fierbinte.

CERINȚELE FAȚA DE TRANSPORTUL PRODUSELOR ALIMENTARE LA UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICE

Transportarea produselor alimentare la unitățile de alimentație publică se organizează în așa fel, ca să fie exclusă impurificarea,

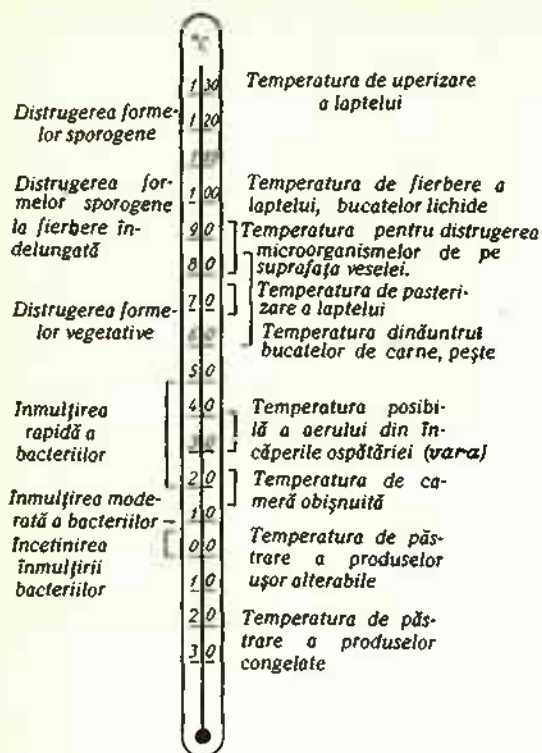


Fig. 52. Înmulțirea microorganismelor în dependență de gradul de prelucrare termică a produselor alimentare

Durata de păstrare a acestor produse e următoarea: subprodusele reci — 12 ore, subprodusele congelate — 24 ore, salamurile fierse — 48 ore, salamurile din subproduse, cele cu sînge, saltisonul — 12 ore, crenvurștii — 48 ore, laptele — 20, chefirul acru — 24 ore, brînză de vaci — 36 ore, smîntîna — 72 ore. Produsele ușor alterabile se păstrează în modul următor: untul — 10 zile, ouăle — 20 zile, peștele congelat — 3 zile, carnea rece — 3 zile, carnea congelată — 5 zile, salamurile semifumale — 10 zile. Produsele ușor alterabile se scot din frigider pentru scurt timp înainte de a fi prelucrate. La ospătării legumele — cartofii, varza, morcovii, sfecla pot fi păstrate 3—5 zile, iar zarzavaturile — salata verde, mărarul, măcrișul, ceapa verde — pînă la 6 ore.

infecțarea sau alterarea lor în drum. Cu acest scop se folosesc mijloace de transport speciale. Carnea se transportă în mașini refrigeratoare sau în lăzi căptușite pe dinăuntru cu foi zincate, peștele se transportă la fel ca și carnea sau în ambalaje din saci, cutii cartonate, coșuri de papură. Piinea se transportă în furgioane-auto destinate numai în acest scop, aceste furgioane sînt amenajate cu tăblii speciale de lemn. Laptele, smîntîna, brînzeturile se transportă în ambalajele de fabrică sau bidoane zincate destinate numai pentru produsele lactate. Produsele ușor alterabile trebuie transportate numai în mașini-refrigeratoare, la temperatura de +7—8°C, preve-

nindu-se astfel alterarea lor. După descărcare mijloacele de transport se curăță și se spală bine cu apă fierbinte. Persoanele care efectuează acest lucru îmbracă salopetele speciale și își spală bine mîinile în timpul lucrului. Față de transportarea produselor la cantinele ce lucrează pe bază de semifabricate se stabilesc cerințe deosebit de riguroase. În lipsa frigiderelor sau a ghețăriilor semifabricatele se păstrează nu mai mult de 2—3 ore, în acest caz ele se aduc la cantine de cîteva ori pe zi.

În încăperile de depozitare se interzice păstrarea produselor ușor alterabile împreună cu celelalte. Depozitele pentru păstrarea produselor uscate (crupelor, făinei, zahărului) se amenajează cu rafturi și lăzi închise. Pentru ca legumele să nu murdărească coridoarele ospătării, ele se transmit din depozite (beciuri) direct în secțiile de preparare.

Produsele ușor alterabile se păstrează în camere-refrigeratoare. În aceste camere carnea, peștele și produsele lactate se păstrează separat. Conform regulilor sanitare „Condițiile de păstrare și realizare a produselor ușor alterabile” din 27.06.1979 1161—74 aceste produse trebuie păstrate la temperatura de 0—+8°C (fig. 52).

Magazonierii sînt responsabili de calitatea produselor alimentare depozitate și care se furnizează în ospătării. În caz de suspiciune asupra calităților, magazonierul e obligat să anunțe serviciul sanitar.

PRELUCRAREA PRIMARĂ (RECE) A PRODUSELOR ALIMENTARE

Prelucrarea rece se face în secțiile speciale de prelucrare a cărnii și peștelui și de legume. În acest caz se va asigura protejarea la maximum a produselor de impurificare și infecție, li se va menține valoarea nutritivă, ceea ce poate fi asigurat prin prelucrarea lor mecanizată. Secția de prelucrare a legumelor se amenajează cu instalații de curățire a cartofilor, de tăiat, de mărunțit legumele, cu mese, robinete cu apă, chiuvele pentru spălătul legumelor și păstrarea cartofilor, rafturi. Păstrarea îndelungată a legumelor în apă duce la destrucția substanțelor nutritive din ele. De aceea prelucrarea primară se face în așa fel, ca legumele curățate să fie păstrate cît mai puțin pînă la prelucrarea termică.

În secția de carne și pește se prelucrează produsele respective. Carnea se defrostează în bucăți mari, suspendate. E de dorit, ca temperatura în încăperile de defrostare să fie nu mai mare de 8—10°C. În acest caz carnea se dezgheață uniform, mustul se pierde minimal iar microflora nu se înmulțește.

Înainte de a fi prelucrată, carnea se spală cu apă curgătoare, astfel curățându-se de bacterii la 90—95%. Carnea se taie pe buturugi speciale, care apoi se curăță de resturi, se spală cu apă fierbinte, se usucă și se presară cu sare. Mesele de prelucrare trebuie să fie acoperite cu table întregi de oțel, iar carnea se prelucrează pe tăblii de lemn, pentru fiecare produs aparte.

Carnea, peștele crud sau fiert se prelucrează pe mese speciale, folosindu-se pentru fiecare tăblii de lemn bine geluite și marcate (C.C.— carne crudă, C.F.— carne fiartă ș. a.). În această secție o mare importanță are respectarea igienei personale de către personal, menținerea utilajului în ordine. Produsele semifabricate trebuie expediate imediat la prelucrarea termică sau puse la păstrare în frigider pentru scurt timp.

Carnea tocată prezintă un mediu nutritiv ideal pentru microorganisme, care nimeresc de pe suprafața cărnii în masa tocată. De aceea mașinile de tocat carne și alt utilaj care poate contacta cu carnea tocată, trebuie curățate și spălate deosebit de riguros. Bucatele din carne tocată se prelucrează imediat termic.

PRELUCRAREA TERMICĂ A PRODUSELOR ALIMENTARE

Prelucrarea termică se face în secția specială (bucătărie), folosindu-se cu acest scop mașini de gătit electrice, aragazuri, diferite instalații de prelucrare termică — cuptoare electrice ș. a.

În procesul prelucrării termice toate microorganismele patogene se distrug, mai ales bucatele lichide, care fierb îndelungat.

Preparatele culinare consistente se încălzesc mai greu, temperatura înaltă pătrunzând îndelungat înăuntru, de aceea unele bucate gata preparate nu pot fi cu siguranță curățate de bacterii.

Preparatele din carne tocată (pârjoalele, rulada de carne) și din subproduse (ficat, rinichi, plămâni, creier ș. a.) trebuie preluc-

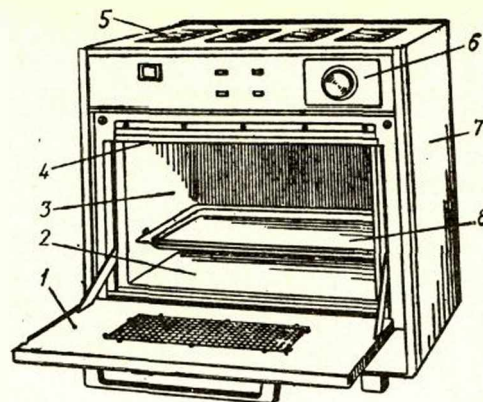


Fig. 53. Construcția mașinii electromagnetice de gătit cu acțiune periodică.

1 — ușița, 2 — suportul, 3 — camera, 4 — peretele despărțitor, 5 — grilaj pentru aer, 6 — peretele din față, 7 — corpul mașinii, 8 — lava glisanta

rate termic deosebit de riguros. Pârjoalele se prăjesc timp de 10 minute, apoi se pun la rolă iarăși 10 minute.

Se limitează prepararea răciturilor și pateurilor în perioada caldă a anului (mai-septembrie).

În ultimul timp pentru prelucrarea termică se folosesc mașini de gătit cu generatoare de curent cu lungimea de undă 6,33 și 70 cm, care formează un cîmp electromagnetic. Spre deosebire de prelucrarea termică tradițională, în acest caz produsele alimentare se încălzesc uniform în bucata întreagă. Acest fapt permite, ca prelucrarea termică să fie făcută de 10 ori mai repede, păstrându-se totodată valoarea nutritivă a alimentelor. Astfel, prelucrarea termică a cărnii sau a peștelui durează 4—8 minute. Mașinile electromagnetice de gătit pot fi de acțiune periodică sau permanentă (fig. 53).

La aprecierea igienică a calității bucatelor din carne, pește ș. a. pregătite la mașina de gătit cu curent de frecvență înaltă, comparativ cu metodele tradiționale, după proprietățile organoleptice, fizico-chimice, biochimice și microbiologice, s-a stabilit, că organoleptica e mai bună, denaturarea proteinelor e mai puțin vădită, acizii grași nesaturați și vitaminele se păstrează mai bine, iar acțiunea bactericidă deplină se obține într-un timp mai scurt.

Anumite bucate (salată de beof, salatele, aperitivele din carne și pește) nu se preluc-

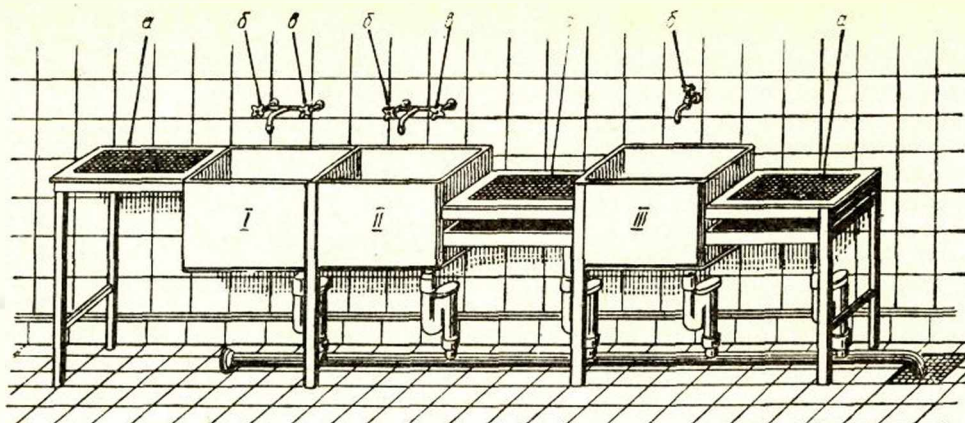


Fig. 54. Chiuvete pentru spalarea veseli.

I, II, III — chiuvete-lavoare : a — măsujă grilată pentru vesela spălată : b — robinet pentru apă rece : c — robinet pentru apă caldă.

rează termic înainte de a fi folosite. De aceea o atenție deosebită trebuie acordată secției de preparare a aperitivelor, aici fiind obligatorii frigiderile, teighelele răcitoare.

Realizarea bucatelor gata preparate

Bucatele pregătite trebuie să fie realizate cât mai repede pentru ca : 1) să fie păstrate proprietățile lor organoleptice și să nu se răcească ; 2) vitaminele să fie păstrate maximal ; 3) să fie prevenită înmulțirea bacteriilor rămase sau a celor care au nimerit în bucate după prelucrarea termică.

Secția de distribuție se aranjează în mijlocul cantinei și are legătură comodă cu bucătăria, ospătăria și secția de spălare a veseli. Bucatele se păstrează în marmite (băi de apă) electrice. Preparatele bune de realizat trebuie păstrate în marmite sau pe reșouri electrice nu mai mult de 2—4 ore. Dacă bucatele nu s-au realizat în acest timp, ele pot fi păstrate la rece (la +8°C) maxim 12 ore, prelucrându-se apoi termic din nou (fierite, prăjite). Asemenea bucate trebuie realizate în decurs de o oră.

Spălarea și dezinfectarea tacimurilor. În timpul mesei vesela se impurifică cu diferiți agenți patogeni. Ei nimeresc pe vase de pe mâinile murdare, de pe mucoasa cavității bucale a consumatorilor. Analizele bacteriologice ale probelor luate de pe tacimuri au depistat stafilococi, streptococi hemolitici,

colibacterii, uneori — bacili de tuberculoză.

Dacă la cantine vesela se spală manual, atunci sînt necesare trei chiuvete de spălat (40×45×40 cm, fig. 54).

Pentru început tacimurile se curată de resturile de mîncare, apoi se spală consecutiv în două lavoare. În primul la apa cu temperatura de 45—50°C se adaugă substanțe degresante (soluție de sodă calcinată de 1%, substanțe sintetice degresante speciale pentru vase), pentru a se înlătura substanțele organice. După ce vasele au fost bine spălate în prima chiuvetă, ele se trec într-a doua. În această chiuvetă ele se dezinfectează cu ajutorul soluției de 1% (la 10 l de apă) clorură de var, temperatura apei e de 45—50°C. Apoi vasele se pun într-un coș de sîrmă și se opăresc deasupra chiuvetei a treia cu uncrop, astfel obținându-se dezinfectarea absolută și ulterior uscarea rapidă a vaselor. Paharele se spală în două chiuvete, aparte de farfurii (degresare — dezinfectare).

La unitățile mari de alimentație publică pentru accelerarea spălăturii și dezinfectării se folosesc mașini de spălat vase. Aici vasele se mișcă pe o bandă rulantă, mai întii degresîndu-se, apoi dezinfectîndu-se sub jetul de uncrop.

Încăperile de deservire trebuie să fie alcătuite din hol, vestiar, closet și lavoar pentru mîini. Lingă lavoare vor fi instalate uscătoare electrice pentru mîini. Ospătăria

trebuie să fie confortabilă, curată, destul de spațioasă (1,25 m² pentru un loc), luminoasă și bine ventilată. Distanța între rîndurile de mese va fi nu mai mică de 1,5 m, iar în cantinele cu autoservire — de 2 m. E recomandabil, ca mesele să fie acoperite cu material plastic sau bine poleit, care se curăță și se șterge ușor.

IGIENA PERSONALĂ ȘI SANĂTATEA PERSONALULUI UNITĂȚILOR ALIMENTAȚIEI PUBLICE

De lucrătorii unităților alimentației publice — gradul lor de cultură, disciplina și conștiința, profesionalismul, cunoștințele sanitare și starea sănătății lor depinde în mare măsură profilaxia intoxicațiilor alimentare, asigurarea condițiilor sanitare necesare la prepararea bucatelor, păstrarea maximă a nutrienților.

Fiecare lucrător, care are contact cu materia primă, semifabricatele sau bucatele gata preparate, cu vasele, utilajul sau ambalajele folosite la unitățile alimentare, înainte de a fi primit la lucru, trebuie să treacă o examinare medicală generală, să treacă fluorografie și analizele bacteriologice la prezența bacteriilor intestinale patogene și a helminților. Ulterior, în timpul lucrului, examinarea medicală se face periodic, regulat, iar analizele bacteriologice — după indicație. Data și rezultatul examenului medical, vaccinarilor se fixează în fișele stării sănătății fiecărui lucrător, în care „fișe” se va anexa fotografia lui. După examenul medical fișele stării sănătății se prezintă administrației unităților alimentare. Administrația poartă răspundere și trebuie să asigure la timp examinarea medicală a fiecărui lucrător.

Conform instrucțiilor curente, la unitățile alimentare nu se admit persoanele, care suferă de tuberculoză pulmonară deschisă, bronșită purulentă, infecții intestinale, sifilis în formă contagioasă, gonoree acută, boli contagioase de ochi, erupții tegumentare, fistule purulente, scabie. Nu se admit la lucru persoanele, în a căror familii sînt bolnavi de infecții intestinale, poliomielită, difterie, scarlatină ș. a. sau cei care suferă de gastrite sau gastroenterite.

După însănătoșire e necesar de a face analize repetate pentru depistarea purtătorilor de bacterii printre aceste persoane. Nu

se admit la lucru în unitățile alimentare purtătorii de vibrioni de holeră, bacilii dizenterici, paratifici, de tifos abdominal sau persoanele, care au suferit de aceste boli în anul curent. Persoanele purtătoare de bacili sau care au suferit anterior de boli intestinale pot fi admise la lucru numai după confirmarea rezultatelor negative a trei cercetări bacteriologice. Lucrătorilor bolnavi de helmintoze li se face dehelmintizarea fără a-i sustrage din lucru.

Lucrătorii întreprinderilor alimentare și de la unitățile alimentației publice trebuie să însușească programul minim de cunoștințe sanitare, dînd colochiu la acest obiect peste 1—2 luni de la încadrarea în lucru. Examenul la cunoștințele sanitare se face o dată la doi ani. Anual la începutul sezonului lucrătorii din alimentația publică trec cursurile de profilaxie a intoxicațiilor alimentare.

Lucrătorii de la cantine sînt obligați să respecte regulile igienei personale. Înainte de a începe lucrul, ei trebuie să facă duș, să îmbrace haine curate de lucru, să-și spele bine minile cu săpun și cu peria, ca să-și curățe bine unghiile, apoi să îmbrace halat alb, să-și ajusteze bine părul sub bonete și apoi iarăși să-și clătească minile.

Hainele de purtat se lasă în vestiarul pentru lucrători. Se interzice ieșirea din ospătarie sau intrarea în closet în hainele de lucru. După closet trebuie de spălat bine minile cu săpun și de clătit cu soluție de 0,2% clorură de var, aceste proceduri diminuează impurificarea bacteriană a miinilor de cîteva mii de ori. În procesul lucrului de asemenea miinile se spală de mai multe ori, mai ales cînd se trece de la prelucrarea produselor brute la cele fierte. Lucrătorii trebuie să-și mențină în ordine locurile de muncă, vor atinge cu miinile alimentele gata pentru consum sau acele părți ale vaselor și tacimurilor, care au contact cu hrana sau gura consumatorilor. La unitățile alimentare fumatul, odihna și luarea mesei se admite numai în încăperi speciale.

La sfîrșitul zilei de muncă de asemenea trebuie de făcut duș, deoarece temperatura înaltă din bucătărie duce la transpirație și la o eliminare abundentă a lipidelor tegumentare. De aceea lucrătorii de la întreprinderile alimentare trebuie să aibă grijă de curățenia corpului, să-și schimbe mai des lenjeria de corp.