



Верхівкер, Я. Г. Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв [Текст] : навч. посіб. / Верхівкер Яків Григорович, Нікітчина Тетяна Іванівна ; за ред. Я. Г. Верхівкера ; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса : Освіта України, 2018. - 282 с. : табл., рис. - Бібліогр.: с. 269-281. - ISBN 978-617-7366-47-7.

Навчальний посібник розроблено відповідно до навчальної програми з дисципліни «Проектування харчових виробництв», що передбачена галузевим стандартом вищої освіти України для підготовки бакалаврів з галузі знань «Виробництво та технології» і «Управління та адміністрування». У ньому викладено теоретичні, практичні, організаційні основи та аспекти гігієнічного проектування із урахуванням галузевої специфіки діяльності підприємств харчової промисловості України.

Для студентів ВНЗ I-IV освітньо-кваліфікаційних рівнів, що навчаються за спеціальностями «Харчові технології» і «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність». Може бути корисним для аспірантів, докторантів та інженерно-технічних працівників харчової промисловості.

ВСТУП

Гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв виникли і розвивалися, виходячи з безпосередніх потреб практичного життя і властивого людині прагнення до самозбереження. Історія становлення гігієни у проектуванні харчових виробництв тісно пов'язана із загальним процесом економічного, політичного, соціального і культурного розвитку континентів, окремих держав і планети в цілому.

Як науковий напрям гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв вивчають закономірності впливу (позитивного і негативного) чинників зовнішнього і оточуючого середовища на здоров'я людей, а також фізіологічної, побутової та виробничої діяльності людей на навколишнє середовище.

На підставі встановлених закономірностей гігієнічні аспекти проектування харчових виробництв науково обґрунтовують заходи щодо усунення або зменшення до безпечного рівня впливу негативно діючих факторів виробничої діяльності і широкому використанню позитивно діючих факторів навколишнього середовища для здоров'я населення. Для обґрунтування оздоровчих та профілактичних заходів проектування харчових

виробництв використовує інші науки: нормальну і патологічну фізіологію, токсикологію, мікробіологію, епідеміологію, гідробіологію, товаровознавство, проектування підприємств харчової галузі, контроль якості та безпека продукції в галузі, консервування харчових продуктів із основами мікробіології, енергетики, контролю, фізіології та гігієни харчування тощо.

Тому предметом навчальної дисципліни «Проектування харчових виробництв» є науково обґрунтовані санітарно-гігієнічні вимоги до чинників зовнішнього середовища, розміщення, планування та утримання споруд харчових виробництв, технологічного процесу виробництва, реалізації готової продукції, а також заходи профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань, організація санітарного нагляду за діяльністю харчових виробництв, оцінка якості харчових продуктів.

Метою навчальної дисципліни «Проектування харчових виробництв» - опанування студентами теоретичних основ проектування харчових підприємств у відповідності до вимог державного санітарного законодавства. Роль дисципліни у навчальному процесі полягає у тому, що вона надає майбутнім фахівцям достатньо теоретичних і практичних знань, які дозволяють глибше усвідомити значення обраної студентами спеціальності, зрозуміти її перспективи і в тісному зв'язку із знаннями інших професійних дисциплін формують кваліфікацію майбутнього фахівця в галузі знань «Управління та адміністрування» і «Виробництво та технології».

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
Розділ 1. ПОНЯТТЯ «ГІГІЄНІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ». ОСНОВНІ ТЕРМІНИ.	
ОСНОВНА ДОКУМЕНТАЦІЯ.....	7
1.1 ОСНОВНІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ.....	7
1.2 ОСНОВНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРОЕКТІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	12
1.3 ОСНОВНІ ВИМОГИ У СФЕРІ ГІГІЄНІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ ПРИЙНЯТІ У ЄВРОПЕЙСЬКОМУ СОЮЗІ.....	20
1.4 РОЛЬ ГІГІЄНИ У СПРИЯННІ БІОЗАХИСТУ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	29
1.5 ГІГІЄНА ПОВІТРЯ.....	34
1.6 ГІГІЄНА ВОДИ.....	38
1.7 ГІГІЄНА ҐРУНТУ.....	43

1.8 ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ВОДОПОСТАЧАННЯ ХАРЧОВИХ ОБ'ЄКТІВ.....	50
Розділ 2. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО БЛАГОУСТРОЮ ХАРЧОВИХ ОБ'ЄКТІВ.....	54
2.1 САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНІ ВИМОГИ ДО КАНАЛІЗАЦІЇ ТА ВИДАЛЕННЯ ТВЕРДИХ ВІДХОДІВ НА ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВАХ.....	54
2.2 ГІГІЄНА ОСВІТЛЕННЯ.....	60
2.3 ГІГІЄНА ОПАЛЕННЯ.....	67
2.4 ГІГІЄНА ВЕНТИЛЯЦІЇ.....	70
2.5 САНІТАРНО-ЗАХИСНІ ЗОНИ ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	77
Розділ 3. ГІГІЄНІЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ, БУДІВНИЦТВА І ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....	83
3.1 ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ТЕРИТОРІЇ ТА ГЕНЕРАЛЬНОГО ПЛАНУ...84	
3.2 ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗГЛЯДУ ПРОЕКТІВ.....	90
3.3 ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО РОЗМІЩЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА ТА ПЛАНУВАННЯ ЙОГО ТЕРИТОРІЇ.....	99
3.4 КЛАСИФІКАЦІЯ ОБ'ЄКТІВ НА ТЕРИТОРІЇ ПІДПРИЄМСТВА.....	106
3.5 ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОЗДОБЛЕННЯ ПРИМІЩЕНЬ ХАРЧОВИХ ОБ'ЄКТІВ.....	110
3.6 ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЧИХ БУДІВЕЛЬ ТА СПОРУД....	112
3.7 ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО ДОПОМІЖНИХ БУДІВЕЛЬ ТА СПОРУД....	117
Розділ 4. УМОВИ ПРАЦІ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	121
4.1 УМОВИ ПРАЦІ НА ОБЛАДНАННІ ДЛЯ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	122
4.2 ВИМОГИ ДО МАТЕРІАЛІВ ДЛЯ ОБЛАДНАННЯХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	129
4.3 ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ВИРОБНИЧОГО УСТАТКУВАННЯ ТА ПРОЦЕСІВ.....	135
Розділ 5. САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	140
5.1 ЗАГАЛЬНІ САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ХАРЧОВИХ ПІДПРИЄМСТВ.....	140
5.2 ВИМОГИ ГІГІЄНІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ У ХАРЧОВІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ.....	141
5.3 ВИМОГИ ГІГІЄНІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ У ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИХ ОРГАНІЗАЦІЯХ.....	152
5.4 ВИМОГИ ГІГІЄНІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ У ТОРГІВЕЛЬНИХ	

ЗАКЛАДАХ.....	168
5.5 ТЕРИТОРІЯ ТА ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧОВОГО ПІДПРИЄМСТВА.....	184
5.6 САНІТАРНА ОБРОБКА ПРИМІЩЕНЬ.....	189
5.7 ВИМОГИ ДО ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ.....	194
5.8 ВИМОГИ ДО САНІТАРНО-ПОБУТОВИХ ПРИМІЩЕНЬ.....	199
5.9 ВИМОГИ ДО ДОПОМІЖНИХ ПРИМІЩЕНЬ.....	205
Розділ 6. ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ.....	209
6.1 ДЕРЖАВНІ САНІТАРНІ НОРМИ ТА ПРАВИЛА ДО ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ..	209
6.2 ГІГІЄНІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	215
6.3 ТИПИ ЗАБРУДНЮВАЧІВ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	222
6.4 РОЗДІЛЕННЯ РОБОЧИХ ЗОН.....	229
Розділ 7. ХАРЧОВА БІОБЕЗПЕКА УКРАЇНИ ТА ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.....	237
7.1 КОНТРОЛЬ НАД ОСНОВНИМИ НЕБЕЗПЕКАМИ В ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ.....	237
7.2 БЕЗПЕКА ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЇЇ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ.....	241
7.3 МЕТОДИ ІНЖЕНЕРНОГО ЗАХИСТУ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.....	245
7.4 СТИЧНІ ВОДИ.....	248
7.5 ВПЛИВ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ НА СТАН ЛІТОСФЕРИ.....	253
7.6 ВІДХОДИ ВИРОБНИЦТВА.....	256
7.7 ОЦІНКА МАСШТАБУ УТВОРЕННЯ ВІДХОДІВ ВИРОБНИЦТВА....	259
7.8 КОНТРОЛЬ І НОРМУВАННЯ ВИКИДІВ.....	264
7.9 МЕТОДИ ЗНЕЗАРАЖЕННЯ СТИЧНИХ ВОД.....	266
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ.....	269