

SANITAARMIINIMUM

ÜHISKONDLIKU
TOITLUSTAMISE ETTEVÕTETE
TÖÖTAJAILE

Tallinn, 1946

Sundeksemplar

SANITAARMIINIMUM

ÜHISKONDLIKU
TOITLUSTAMISE ETTEVÕTETE
TÖÖTAJAILE

★

Kinnitan.

NSVL Tervishoiu Rahvakomissari
asetäitja

NSVL Riiklik Sanitaar-
peainspektor

A. Kusnetsov

24. nov. 1943. a.

Kooskõlastatud.

NSVL Kaubanduse Rahvakomis-
sari asetäitja

V. Gorlov

25. nov. 1943. a.

Sanitaarmiinimum ühiskondliku toitlustamise ettevõtete töötajaile

I jagu

ÜLDISED EESKIRJAD

1. Sanitaarmiinimum ja selle tähtsus

Sanitaarmiinimum peab andma ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis töötajaile teadmisi sanitaarhügieenilistest abinõudest, millised on hädatarvilikud sööklate nõuetekohases seisukorras hoidmiseks.

Sanitaarhügieenilisteks nimetatakse neid abinõusid, mis tootmisel tagavad puhtuse ja korra, kindlustavad toorainete ja valmissaaduste korraliku hoidmise, töötlemise ning üleandmise. Nende nõuete mitetäitmisel on isegi väärtuslikust toorainest valmistatud toit alaväärtuslik, vähetoitev ja sagedasti ka seedimishäirete ja toidumürgistuse tekitajaks.

Väärtusliku toidu saamiseks tuleb ühiskondliku toitlustamise ettevõtteil valjult kinni pidada sanitaareeskirjadest. Nende eeskirjade rikkumisel karistatakse ühiskondliku toitlustamise ettevõtete töötajaid, raskematel juhtudel kohtulikult.

2. Toit ja toitlustamine

Toitlustamine peab rahuldama kõiki inimorganismi vajadusi, ta peab tagama kõikide ainete, nagu valgu, süsivesikute, mineraalsoolade jne. saamise toidukoostisest. Elutegevuse ja töö tõttu inimorganism tarvitab neid aineid alaliselt, seepärast tuleb toitlustamisega tagavara täiendada.

Toit peab alati sisaldama valkaineid. Valgurikkad toiduained on: liha, munad, piim, tangud, oad, herned ja toidupärm. Vähem leidub valku juurviljades nagu peet, kapsas, kartul ja teised.

Süsivesikuid sisaldavad rikkalikult juurvili, suhkur, leib, tangud jne. Mineraalsoolad leidub juurviljas, piimas, munarebus ja teraviljasaadustes.

Toidul on suur tähtsus inimorganismile, erilise tähtsuse sealjuures evib aga vesi, kuna inimese keha koosneb 70—80% veest. Organism saab vajaliku vee toidust (palju vett sisaldavad juur- ja puuviljad) ja jookidest.

Peale valkude, rasvade, süsivesikute ja soolade peab toidus leiduma vitamiine. Vitamiinide puudumine toidus on mitmesuguste haiguste põhjuseks. Organismi normaalsele arenemisele ja tervisele on vajalikud järgmised vitamiinid: 1) vitamiin A, mis on vajalik kasvamiseks ja aitab soetada vastupanevust nakkusele (nn. nakkusvastane vitamiin), 2) vitamiin C, mis väldib skorbuudi tekkimist, 3) antirahhi-

tiline vitamiin D, 4) vitamiin B — vajalik närvikava ja seedimiselundite korrapäraseks tegevuseks.

Vitamiin A on eriti tarvilik lapseas. Vitamiin A leidub loomseis rasvades (puudub searasvas), piimas, võis, kooses, kalamaksaõlis, munades, kapsas, tomatis, salatis, spinatis, porgandis, maasikais jne. Vitamiin C on tooreis aedviljus, kartuleis, apelsinides, sidrunes, tomateis, mustasõstra- ja pihlakamarjades ning okaspuuokastes. Vitamiin D on rikkalikult kalamaksaõlis ja munarebus, kuna vitamiini B sisaldab nisu ja pärm.

3. Seedeelundite nakkushaiguste tekitajad ning nende vastu võitlemine

Nakkushaiguste tekitajaks on mikroobid ehk pisilased, kes esile kutsuvad mitmesuguseid toidumürgistusi. „Mikroob“ on tuletatud kreeka keelsest sõnast „micros“, mis tähendab „pisike“. Mikroobid on pisimad elusolendid, ainult mikroskoobi all nähtavad. Mikroskoop on optiline riist väga väikeste esemete suurendatud kujul (kuni 3000 korda) vaatlemiseks. Mikroobid on kera-, kepi- ja spiraalikujuulised. Kepikujulisi mikroobe nimetatakse ka batsillideks.

Kahjulike mikroobide kõrval on looduses ka kasulikke, olles soodustajaks toidu valmistamisel, nagu piimahapendamise-mikroobid, kes tekitavad piimas hapnemist ja neid tarvitatakse hapupiima ja keefiri valmistamisel, leivaküpsetamisel ning juustukeetmisel.

Mikroobid siginevad väga kiiresti, iga 20—30 minuti jooksul mikroob jaguneb kaheks. Soodsais tingimuses ühest mikroobist võib ööpäeva jooksul saada mitu miljonit mikroobi. Mikroobid arenevad kõige jõudsamini 20° soojuise juures, aga haiguste tekitajad, kes asuvad inimese kehas, 37° juures.

Külmaga mikroobide elutegevus väheneb, jääb seisma, kuid soojenemisel nad hakkavad uuesti elama. Suurem osa mikroobe häviv 70—100° soojuise juures; samuti hävivad nad otseste päikesekiirte mõjul, niiskuse puudusel, desinfitseerivate ainete toimel, nagu karboolhappe, formaliini, piirituse ja kloorlubja mõjul. Osa mikroobe elab ainult õhurikkas ümbruses, kuna teised jälle vastuokska — ilma õhuta keskkonnas.

Mikroobe leidub igalpool: õhus, vees, mullas, maapinnal, inimeste ja loomade organismides.

Haigustekitavad mikroobid satuvad inimorganismi mitmel teel, nagu vigastatud naha kaudu (siberikatk, kangestus), suu ja nina limanaha kaudu (gripp, angiina, sarlakid jt.), suu kaudu (kõhusoetõbi, kõhutõbi, verine kõhutõbi ja teised mao- ning sooltehaigused).

Nakkumise allikaiks võivad olla: õhk, vesi, toiduained, haigete igapäevased isiklikud asjad, väljaheited, prügikastid, käimlad jne. Üsna tihti kannavad nakkushaiguste mikroobe edasi putukad, iseäranis kärbsed ja närijad. Enamail juhtudel terved nakatuvad haigeilt, nn. batsillikandjailt.

Batsillikandjad on need inimesed, kes on põdenud nakkushaigust ja kelle organismis leidub veel batsille, milliseid ta laiali kannab; teisel juhul nakkushaigus võib olla alles peiteastmes, nii et haige ise pole selles veel teadlik. Batsillikandjad on seda kardetavamad ja nende tegevus seda hädaohtlikum, mida vähem nad hoolitsevad enese puhtuse eest, ei käi saunas ega pese käsi, ja käimla kasutamisel vähe hoolivad puhtusest.

Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteil võitluses nakkushaiguste

mikroobidega tuleb rutturiknevad ained hoida külmas, toidud soojalt valmistada, hoolitseda õhuvahetuse eest ruumides, nõud pesta tulise veega, igalpool piinliku puhtuse hoidmine, töötajate korrapärane meditsiiniline järelevalve, batsillikandjate kindlakstegemine, kaitsesüstimised nakkushaiguste vastu jne.

Desinfitseerimisvahenditena võib ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis tarvitada ainult neid vahendeid, millised surmavad mikroobe, kuid on ohutud inimorganismile, nagu sool, 1—2%-line kloorlubjalahus jne.

4. Toidumürgistused ja infektsioon

Riknenud toit võib olla haiguste tekkimise põhjuseks, mida nimetatakse toidumürgistuseks ehk infektsiooniks. Viimaste hulka kuuluvad: kõhusoetõbi, verine kõhutõbi, koolera. Toidumürgistusel ja infektsioonil on palju ühist, sest mõlemad antakse edasi toidu kaudu, nii ühel kui ka teisel juhul haigus (mikroob, mürk) satub organismi seedeelundite kaudu ja haigestumised esinevad massiliselt.

Siiski toidumürgistus põhiliselt erineb infektsioonist, sest infektsioon ei sünni ainult toidu kaudu, vaid ka igasugusel muul teel, nagu must pesu, vesi jne. Toidumürgistus seevastu ei ole nakkav ja on seotud ainult toiduga. Infektsiooni tekitajaks on mikroobid. Sattudes inimorganismi, mikroobid paljunevad, eraldavad oma elutegevuses mürgiseid aineid, millised on kahjulikud inimorganismile.

Mikroobid — toidumürgistuse tekitajad, sattudes inimorganismi arenevad seal halvasti või hävivad, kuid soodsais tingimuses siginevad toiduaineis kiiresti ja eraldavad mürgi (toksiini), mis on mürgistuse põhjustajaks.

Mõned toksiinid, näiteks laotuliinuse mikroobi toksiinid, lagunevad soojenemisel kergesti ja kaotavad oma mürgise mõju, kuid mõned toksiinid on püsivad ja ei lagune isegi keetmisel. Infektsiooni mikroobid hävivad 80° ja kõrgema temperatuuri juures kiiresti.

Mittebakteriaalsed toidumürgistused on tingitud mürgiseist aineist toidus ja ei ole seega seotud mikroobide tegevusega. Mürgiseid aineid võib toidusse sattuda mitmel teel, nagu arseenik — arseenikust valmistatud rottide söödast, produktide hooletul hoidmisel, tsink — produktide hoidmisel ja keetmisel tsiingitud nõus, vask — keedunõudest jne.

Mõned produktid, nagu teatud liiki seemned, on iseenesest mürgised.

Et vältida infektsiooni ja toidumürgistusi ühiskondlikes toitlustamisettevõtteis, on vajalik hästi teada ja valjult kinni pidada isiklikust hügieenist, sanitaarjuhendest ja tehnoloogilistest instruksioonidest.

5. Isikliku hügieeni eeskirjad töötajale ühiskondlikes toitlustamise ettevõtteis

Töötajad, kes puutuvad kokku toiduga, nõudega, inventariga, võivad mustade käte ja riietega kanda toidusse infektsiooni, seepärast on eriti tähtis keha ja käte ning riiete puhtus. Hädatarvilik on sagedane saunaskäimine, isiklike tööriiete piinlik puhtus jne. Töö juures peavad juuksed olema rätikuga või baretiga kaetud, et vältida nende sattumist toidusse.

Erilise tähtsuse omab käte puhtus. Küümed olgu lühikeseks lõigatud, et nende alla ei koguneks mustust ja mikroobe. Töö algul tuleb käsi hoolikalt seebi või leeliseiga pesta. Seda tehtagu tihti ka töö

juures, Tingimata tuleb käsi pesta peale käimla kasutamist, peale suitsetamist ja ka töö vaheaegadel.

Soojal aastaajal, mil seedeelundite haiguste levimise oht on suur, tuleb kätepesemisel tarvitada desinfitseerivaid aineid (näiteks kaheprotsendiline kloorlubja lahus).

Valjult on keelatud minna käimlasse eririietuses, sest sellele võib sattuda seedeelundite haigustekitajaid mikroobe. Selle eeskirja mitte-täitmine on suurimaks sanitaarrežiimi rikkumiseks.

Inimese suus pesitseb väga palju mikroobe, mispärast on suu puhastamine väga tähtis. Iga päev tuleb hambaid pesta ja iga söögi järel suud loputada.

Kõik töötajad, kes kokku puutuvad toidukaupadega, peavad enne teenistusse astumist alluma arstlikule kontrollile, teenistuses olles aga igas kuus vähemalt kord viibima arstlikul läbivaatusel.

Kõiki töötajaid, kes kokku puutuvad toiduainetega, tuleb kontrollida batsillikandmise suhtes, sest nagu eespool nägime, võib batsillikandja nakatada teisi ettevõtte töötajaid kui ka külastajaid.

Eriti suurt tähtsust nakkushaiguste vältimises evib kaitsesüstimine. Kaitsesüstimised teevad inimese immuunseks nii ühe kui ka teise nakkushaiguse vastu ja on seega kindlaks vahendiks epideemiliste haiguste leviku tõkestamisel.

Riikliku sanitaarinspektori nõudel tuleb tingimata kõigile ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis töötajaile teha kaitsesüstimised nakkushaiguste vastu.

Et mitte osutada nakkushaiguste leviku allikaks, peab iga töötaja haigestumise korral pöörduma ettevõtte arsti poole. See ettevaatusabinõu on eriti tähtis seedeelundite haiguste puhul, mille tundemärkideks on: valud kõhus, iiveldus, oksendamise ja kõhulahtisus. Iga töötaja kohus ühiskonna vastu on viivitamatult ettevõtte arstile teatada nakkushaigusest oma perekonnas, et õigeaegselt ära hoida nakkushaiguse levikut kodunt ettevõttesse.

Ühiskondliku toitlustamise ettevõttes töötaja isiklikus hügieenis omab tähtsa osa eririietus, mis vältib toiduainete infektsiooni töötaja isiklike riiete kaudu. Eririietus on ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis töötajaile sanitaarriietuseks. See peab olema alati puhas, määrdumisel tuleb riideid kohe vahetada. Eririietus peab katma töötaja isikliku riietuse. Eririie hoidmine koos töötajate isiklike asjadega on keelatud.

6. Võitlus närijate ja putukatega

Nakkushaiguste allikaks ja levitajaks võivad olla närijad (rotid, hiired) ning putukad (tarakanid ja eriti kärbsed). Iga töötaja, avastades närijate või putukate ilmumise, on kohustatud sellest viivitamatult teatama ettevõtte administratsioonile ja aitama nende vastu võidelda. Võitluses närijatega kasutatakse lõkse, püüniseid, keemilisi ja teisi vahendeid. Toidujäätmete kohene koristamine on tingimata nõuetav, vastasel korral saavad toidujäätmed närijate ja putukate ligimeelitajaks või soodustavad nende sigimist. Seepärast on tarvilik töökoht ja inventar alati puhas hoida, mitte maha pillata tangu, jahu, leivakoorikuid ja muud.

Võitluses kärbestega on eriti tähtis ettevaatusabinõude tarvituselevõtmine. Õigeaegselt tuleb kõrvaldada jäätmed ja mustus, ventilaatorid ja aknaavad katta võrkudega, toiduained kinni katta marliga ja hävitada kärbsemunad (tõugud).

Kontrollküsimused

1. Millised on sanitaarhügieenilised abinõud ja millise tähtsuse omavad nad ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis?
2. Millised sanitaarhügieenilised abinõud on Teil teada?
3. Milliseid aineid peab sisaldama inimese toit ja mispärast?
4. Milline toit loetakse alaväärtuslikuks?
5. Millised tagajärjed võivad olla alaväärtusliku toidu tarvitamisel?
6. Kes kutsub esile nakkushaiguse? Mis on mikroobid? Kuidas nad siginevad?
7. Millised tingimused soodustavad mikroobide elutegevust ja signemist? Mikroobide vastu võitlemise vahendid?
8. Milliseid teid kaudu tungivad mikroobid inimorganismi? Mis võib olla nakkuse allikaks? Kuidas hoiduda seedeelundite nakkushaigustest?
9. Mis on toidumürgistus? Milles seisab nende erinevus seedeelundite haigustest? Mis võib olla seedeelundite nakkushaiguste allikaks ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis?
10. Millise tähtsuse omab ühiskondliku toitlustamise ettevõtete töölise isiklik hügieen ja milles see seisneb?
11. Missugune on käte eest hoolitsemine?
12. Mispärast ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis töötajad on kohustatud regulaarselt arstlikul läbivaatusel käima, miks peab kontrollitama batsillikandmist ja läbi viidama epideemiavastaseid kaitse-süstimisi?
13. Kuidas on kohustatud toimima ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis töötaja, kui tema ise või mõni teine tema perekonnast haigestub?
14. Mis soodustab putukate ja närijate levikut?
15. Milliste abinõudega võib putukate ja närijate vastu võidelda?

II jagu

ERIEESKIRJAD ÜSIKUULE TÖÖTAJATE GRUPPIDELE

1. EESKIRJAD LAOHOIDJAILE JA AGENTIDELE

Valmistoidu väärtus põhiliselt oleneb toiduainete väärtusest, seepärast laohoidja on kohustatud baasist või kesklaost vastu võtma ainult täisväärtuslikke toiduaineid, neid korralikult hoidma, vältides riknemisi.

Iga toiduainete kogusele keskladu või baas peab välja andma ametliku tunnistuse (nn. sertifikaat).

Laohoidja on vastutav toiduaine väärtuse eest. Vastuvõtmisel ta peab hoolega kontrollima, kas vastavad toiduained nimetusele ja kvaliteedile, mis näidatud kaaskirjas ehk sertifikaadis või on neil riknemise tunnuseid, on nad niisked ja vigastatud pakendis. Erilist tähelepanu tuleb pöörata sertifikaadis näidatud toiduainete väljalaskeajale töödusest ja kui kaua neid võib laos hoida.

Toiduainetes leidub mitmesuguseid mikroobe, kellede paljunemine ja elutegevus mõjub toiduainete kvaliteedile halvasti, sest mõned neist eraldavad tervisele kahjulikke aineid. Mikroobide tegevuse ta-

gajarjel toiduainetes tekivad mitmesugused protsessid, nagu hapnemine, käärimine, mädanemine, hallitus jne.

Kiiresti riknevad toiduained (liha, kala, piim, munad jne.), s. o. niisugused, millised mädaniku, hapupiima ja teiste mikroobide mõjul hakkavad lagunema, tuleb hoida külmutuskappides, jääkeldreis või külmhooneis.

Toiduainete lühiajaliseks alahoidmiseks on lao temperatuur 0° ümber küllaldane, kuna pikemat aega hoidmisel peab temperatuur olema alla nulli.

Õigeaegselt tuleb varuda jääd, nii et sellest jätkuks hilissügiseni, külmade ilmade tulekuni. Jää peab olema puhas ja selle hoidmine peab toimuma kooskõlastatult sanitaarjärelevalvega. Jääkelder peab olema puhas, korras ja ilma pragudeta seintes, ustes ja katuses ning sissekäik läbi tambuuri, ukсед isesulguga mehhanismiga.

Pakendita toiduainete (liha, kala jt.) alla jää peale tuleb panna vahariie, sest jääs võib leiduda mikroobe.

Külm küll aeglustab, aga ei hävita mädaniku-mikroobide tegevust, nii et kiiresti riknevaid toiduaineid ei tule hoida kauem, kui vastavais juhendites ette nähtud. Eriti tähelepanelikult tuleb jälgida hoidmise tähtaegu ja tingimusi niisugustel kiirestiriknevail toiduainetel, nagu maksa-, liha- ja taimsed vorstid, liha, kala, hakkliha, lihtäidis, sült jne.

Ettevõtteis, kus ei ole külmutusruume, ei ole lubatud kiirestiriknevaid toiduaineid tagavaraks hoida, mispärast võib neid varuda ainult päevane kogus.

Peale külma on oluline tähtsus toiduainete hoiuruumi niiskusel, sest mitmed ained (jahu, tangud, suhkur, kuivatatud seemed jt.) on vastuvõtlikud niiskusele ja neid tuleb hoida kuivas ruumis, kuna juurviljahoidlas peab olema rohkem niiskust. Igapäev tuleb tähelepanelikult jälgida õhu niiskust hoiuruumides, et õigeaegselt oleks võimalik tarvitusele võtta vajalikud abinõud.

Toiduainete hoiuruumides peab alati olema puhas õhk. Kopitanud õhk teatab toiduainete hallitusest. Ruume tuleb tihti tuulutada (ventileerida). Juurvilja hoiuruumides ja ladudes, kus säilitatakse aineid, mis kiiresti ei rikne, ventilatsioon ei tohi anda liigset niiskust, ega ka kaasa aidata toiduainete niiskuse üleliigsele kaole. Tuleb meeles pidada, et niiskust annab hoiuruumist läbivoolav õhk, kui ta on soojem kui hoiuruumi tavaline temperatuur. Niiskuse oht on seda suurem, mida suurem on välise ja sisemise õhu temperatuuri vahe (näiteks: kevadel, millal välise õhu päevane temperatuur on 10 kuni 15° ümber, kuna hoiuruumi soojus ainult 4 kuni 5° ümber). Säärastel juhtudel tuleb ruume tuulutada öösi, päeval aga ukсед ja ventilaator sulgeda.

Hele valgus enamasti halvendab toiduainete kvaliteeti. Ei tohi lubada, et ained oleksid otseselt valguskiirte mõju all, sest see soodustab toiduainete rikkumist.

Väheväärtuslikke ja kahtlase väärtusega toiduaineid ei või hoida ühises ruumis täisväärtuslikega.

Paljud toiduained omavad õhust kergesti kõrvalise lõhna, mispärast ei saa neid hoida lähestikku teravalt lõhnavate materjalidega, nagu petrooleum, seep, kloorlubi jne.

Toiduained on erinevad ja vajavad seetõttu mitmesuguseid hoiutingimusi. Tapetud loomad, tervena, pooleks või tükkideks raiutuna tuleb üles riputada, et nad üksteisega kokku ei puutuks, samuti ka põrandaga ega seinaga. Kalad hoitakse korvides või kastides, millised

asetatakse puust alustele, Värsketele või ülessulanud kaladele on soovitatav väikesed jäätükid peale puistata.

Kuivained (jahu, tangud jne.) hoitakse puhtates kottides, kastides, kirstudes või salvedes. Et õhk paremini juurde pääseks, asetatakse kotid alusele kõrgusega 20—25 sm põrandast, samuti on siis parem kottidest pudenevaid aineid põrandalt koristada. Terad, tangud, jahu ja juurvili annavad enesest soojust ja niiskust, mida tuleb ruumidest välja juhtida ventilaatori kaudu.

Kotid asetatakse ritta 25—30 sm seinast eemale ja ridade vahele jäetakse 50—60 sm vahed, et ruumides võimalduks pidada korda ja puhtust. Kotid tuleb asetada erilistele aluspõhjadele.

Toiduainete hoidmiseks määratud riulitel ei tohi olla pragusid, sest viimastes siginevad kiiresti tarakanid. Seinäärsed riulid tuleb nii asetada, et sein ja riuli vahele üldse vahet ega pragu ei jää või jääb vahe vähemalt 5 sm. Soovitatav on teha ülestõstetavad riulid ja lahtivõetavad alused, sest siis on neid kerge puhastada ja tarakane hävitada.

Juurviljahoidlas peab temperatuur olema 2—4° üle nulli, suhteliselt 80—85% õhuniiskuse juures, sest vähema õhuniiskuse korral juurvili ja kartulid närtsivad, kuna suurema õhuniiskuse juures mädanevad.

Baasist lattu toodavate toiduainete väärtus oleneb nende transpordi sanitaartingimustest. Toiduainete transportvahenditel, autodel, sõidukitel ja vankritel peab olema puhtad seinad ja põhi, selleks tuleb neid alati puhastada, pesta, desinfitseerida 5%-se kloorlubja lahusega ja selle järele puhta veega üle uhtuda.

Toiduainete riknemise ja infitseerimise ärahoidmiseks transportimisel tuleb neid vedada puhtas ja terves pakendis, koorem presendiga katta kaitseks vihma ja päikese vastu. Liha võib transportida ilma taarata, kuid alus peab olema puhas ja pealt kaetud puhta riidega.

Kala veetakse korvides, kastides; röösk piim — pudelites ja pliimõudes; hapukoor ja kohupiim — puunõudes ning tünnides; taimevõi — tünnides või kastides. Suurema koguse leiva veoks on vajalik selleks ehitatud erivankrid või autod., kuna väike kogus leiba veetakse kaanega kastides või puhta katte all. Teiste toiduainete taaras aga ka kottides pole soovitatav leiba vedada.

Kartuleid ja juurvilja veetakse lahtises autos või vankris, samuti aga ka kottides, kastides ja korvides. Transportimisel tuleb rangelt kinni pidada sanitaareeskirjadest toiduainete peale- ja mahalaadimisel, sest vastasel korral kannatab selle läbi toiduainete kvaliteet.

Eriti hoolega tuleb transpordi juures tähele panna taara seisukorda, sest taara purustamisel rikutakse ka selle sisu. Kaste ja teisi taarasid, milles toiduaineid, on keelatud mööda maad lohistada.

Laoruumid (jäälkeldrid, juurviljahoidlad, väikesed laod) tuleb hoida korras ja puhtad. Neid tuleb alati puhastada, riknevad ained ja tühjad taarad kõrvaldada. Erilist tähelepanu tuleb pöörata kaalude, kastide ja riulite puhtusele. Korrastatud ladu tagab kõrgekvaliteediliste toiduainete säilimist ja võimaldab närijate ning putukate hävitamist.

Kontrollküsimused

1. Milles seisneb laohoidja põhitülesanne toiduainete hoidmisel?
2. Milles peab seisma laohoidja kontroll toiduainete kvaliteedi üle nende vastuvõtmisel baasist?

3. Millistes tingimustes säilivad paremini kiirestiriknevad toiduained?

4. Kuidas kasutada jääd toiduainete säilitamisel?

5. Millised tingimused, peale jää, omavad olulise tähtsuse toiduainete hoidmisel?

6. Milliseid toiduaineid ei või ja ümberpöörduvalt, milliseid tuleb võimalikult niiskes õhus säilitada?

7. Millist mõju avaldavad säilitatavaile toiduainetele õhk ja valgus?

8. Kuidas tuleb säilitada liha ja kalu?

9. Kuidas tuleb säilitada juurvilja ja kartuleid?

10. Kuidas tuleb säilitada kuivaineid?

11. Milliseid nõudeid esitatakse laoruumide ja inventari suhtes?

2. EESKIRJAD KOKKADELE

a) Sanitaarnõuded toiduvalmistamisel

Kokad on kõige tihedamini seotud toiduvalmistamise protsessiga, nende kaudu lähevad kõik toiduained igas staadiumis kulinaarseks töötlemiseks. Sanitaarnõuete rikkumine, olgugi ainult ühes kulinaarses töötlemise etapis, põhjustab alaväärtusliku toidu väljalaskmise, mis võib tekitada massiliselt seedeelundite haigestumisi, eriti soojal aastaajal.

Toiduaineid laost vastu võttes peab kokk hoolega jälgima, et ta ei võtaks vastu riknenuid aineid, millised ei kaota oma kahjulikkust ka kõige hoolsamal töötlemisel.

Väärtusliku ja infektsioonivaba valmistoidu saamiseks peab toitude eeltöötlemine ja lõplik valmistamine toimuma eriruumes, lahus üksteisest. Nii ühel kui ka teisel juhul pole lubatud köögis toiduainete puhastamine ja pesemine, vaid seda tuleb teha ettevalmistusosakonnas, eriruumis.

Toored ja keedetud toiduained tuleb ümber töötada erilaudadel, lahus teineteisest. Väikestes sööklates võib töötada ühel laual, kuid eraldi lauaosadel, milleks pannakse laua külge sildid — eraldusmärgid (TL, KL, VK, KK, VJ, KJ), millised vastavalt tähendavad: toores liha, keedetud liha, värske kala, keedetud kala, värske juurvili, keedetud juurvili.

Töötlemine tuleb korraldada nii, et puhastamata ja pesemata toorained ei puutuks kokku poolvalmis- ja valmisraadustega. Selleks jaotatakse ruumid vastavalt ja asetatakse nende sissest ja inventar nõuete kohaselt. Ettevalmistamise (toiduainete puhastamise ja pesemise) ruumid eraldatakse köögist. Valmistoidu jaotamislaudade juures ei või olla mustaveevalamu, samuti ei või nende laudade juures toimuda kartulite koorimine.

Toorainete töötlemine peab olema nii korraldatud, et see ei takistaks poolvalmisraaduste edasist töötlemist soojalt, (nagu keetmine, praadimine, moorimine jne.). Ei ole lubatud toiduainete töötlemisel viivitada neis ettevõtteis, kus ei ole külmutusruume. Kiireimat töötlemist vajavad kiiresti rikneved ained, nagu liha ja kala.

b) Sanitaarhigieenilised nõuded toiduainete eeltöötlemisel

Et külmutatud liha sulatada, selleks riputatakse see üles, et sulamine toimuks ühtlaselt ja kiiresti. Liha ülesriputamise konksud

peavad olema üle tinutatud. Soojas vees sulatamine pole lubatud, kuna see soodustab liha rikkumist. Mahla kogumiseks, mis eristub liha sulamisel, pannakse liha alla kogumispannid. Sulanud liha tuleb kiiresti ümber töötada, kui seda ei ole võimalik külmas hoida, sest riknemisohut on siin suur.

Soolatud liha tuleb enne töötlemist leotada külmas vees 1,5—2 kg suurustes tükkides, võttes vett 2 liitrit ühe kg liha leotamiseks. Vett tuleb alata vahetada, esiteks ühe tunni järele, siis kahe tunni, kolme tunni ja edaspidi iga kuue tunni järele. Eelpooltoodud tingimuste juures liha leotamine vältab 24 tundi. Suvisel soojal ajal tuleb võimalikult külma ja puhast vett tarvitada, vahetades seda iga kolme tunni järele.

Enne kupatamist ja katkiraiumist tapetud loomad pestakse puhtas vees, tardunud veretükid, templijäljedid ja muu mustus kõrvaldatakse. Peale pesemist liha lastakse kuivada, sest märg liha käte vahel libiseb, raskendab töötlemist ja vähendab valmissaaduste kvaliteeti.

Külmutatud, keskmises suuruses kalad, sulatatakse puhtas külmas vees, kuna suured kalad, ilma veeta, toa soojuses.

Sulatada tuleb kuni täieliku sulamiseni, sulatamise kestvus oleb kalade suurusest ja muudest tingimustest.

Soolatud kala tuleb leotada külmas vees, vahetades vett samuti nagu liha sulatamise juures. Soojal ajal, alates neljandast vee vahetamise korrast, tuleb vett vahetada iga kolme tunni möödumisel, mitte iga kuue tunni järele. Kergelt soolatud kalu leotatakse 12 tundi, kuna täiesti soolaseid — 24 tundi. Eelpooltoodud tähtaegadest mitte kinnipidamine soodustab soolatud kalades pesitsevate mikroobide paljunemist.

Puhastatud kalu tuleb hoolega pesta puhtas külmas vees. Toiduks tarvitatavad kalaosad sorteeritakse (iga liik eraldi), pestakse puhtaks ja asetatakse iga liik eraldi. Kalapeadelt eemaldatakse lõpused, kui aga lõpustel on rooste, siis tuleb need enne keetmist läbi aurutada.

Juurvili enne töötlemist puhastatakse hoolega ja pestakse. Ei saa anda töötlemisele mädanenud ja kolletanud lehti. Tervetest kapsapeadest usside kättesaamiseks pannakse kapsapead soolasesse vette, kusjuures ussid veepinnale kerkivad ja sealt siis kõrvaldatakse.

Eriti vastutusrikas ülesanne on seente ümbertöötamine toiduks. Seened tuleb hoolega sorteerida, et juhtumisi ei satuks toidusse mitesöödavaid ja mürgiseid seeni. Eriti hoolikalt tuleb sorteerida kuivatatud seeni, tarvitades neist toiduks ainult kivipuravikke.

c) Sanitaarhügieenilised nõuded toidu soojalt valmistamisel

Toidu soojalt valmistamisel toiduainete esialgsed omadused muutuvad, samuti muutub värvus, maitse ja lõhn. Toiduainete töötlemisel sooja toiduna nende toiteväärtus tõuseb, toiduainetes sattunud mikroobid enamasti hävivad, samuti kaotavad oma mõju mürgised ollused.

Liha, tükkides raskusega mitte üle 1 kg, tuleb keeta 2—3 tundi. Toidud päidikuist, sooltest, maost, verest, neerudest, maksast ja aju-dest suurtes tükkides (0,5 kg ja suuremad) tuleb keeta mitte vähem kui kaks tundi, väikestes tükkides aga mitte vähem kui tund aega, nende täieliku pehmekskeemiseni.

Liha ja lihatooted suurtes tükkides (kaaluga 0,5 kg ja raskemad)

vajavad keemiseks mitte vähem kui 2 tundi, aga väiksemaid tükke tuleb keeta mitte vähem kui tund aega.

Kotlettide, kala- ja lihatäidiste ning kala praadimise kestvus ole-
neb nende tükide suurusest ja praadimise temperatuurist.

Hakitud liha, täidiste ja mitmesuguste vormide valmistamiseks,
peab olema praetud.

Punane kala, milline on sagedasti infitseeritud „botuliinuse“ mik-
roobidest, kes eristavad mürgiseid aineid, tuleb tingimata lõigata
tükkideks paksusega mitte üle 10 sm ja toiduvalmistamisel keeta vä-
hemalt tund aega, arvates keemahaakkamisest või jälle tugevasti
praadida.

Juurviljatoitude valmistamisel tuleb nendes võimalikult säilitada
vitamiini C, selleks tuleb juurvili keema panna keeva vette, mitte
aga külma ja keeta ainult kuni pehmekssaamiseni. Keetmisel peab
vesi juurviljast üle ulatama ja keedunõu peab olema kaanega kae-
tud. Niisugune keetmisviis vähendab juurviljade kokkupuudet õhuga,
sest õhu juurdepääs soodustab vitamiinide lagunemist. Enne keetmist
ei tule juurvilja vees leotada, sest on küllalt nende hoolikast
pesemisest.

d) Valmistoidu hoidmise tähtajad

Valmistatava toidu kogus tuleb arvestada vastavalt tarbijaskonna
arvule, et selle väljaandmine tarbijaskonnale sünniks võimalikult
lühikese aja jooksul. Valmistoit, kauemat aega seistes, kaotab oma
hea maitse ja vitamiinide sisaldavus väheneb, iseäranis juurviljatoi-
dus. Seepärast tuleb esimesed ja teised soojad toidud tarbijaile välja
anda vähemalt kolme tunni jooksul, arvates nende valmistamisest.
Hakitud ja soojendatud toidud tuleb tarbijaile välja anda vähemalt
tunni aja jooksul, arvates nende soojendamiseks, sest siin on mikroo-
bide tekkimiseks ja siginemiseks soodsad võimalused.

Toitu tuleb valmistada sellel määral, et seda ei jääks järgmiseks
päevaks. Kui aga siiski toitu järele jääb, siis võib seda kasutada
ainult tingimusel, et valmistoit ei hoita üle 12 tunni. Teda peab
hoidma eriti külmas ruumis ja enne tarvitamist keetma või soojen-
dama vähemalt 80°.

e) Sanitaarhügieenilised nõuded tootmisvarustise ja inventari suhtes

Produktiooni kvaliteedile avaldab suurt mõju ka tootmisvarus-
tuse ja inventari sanitaarne seisukord. Pehmele puuliikide (mänd,
kuusk) lauad kergesti imevad endasse toiduainete mahla, nende peal-
mine pind muutub kiiresti krobelineks ning kulub ruttu. Sellisest
pehmest puust lauda on raske puhtaks pesta, kuna sellele pinnale
jäävad kergesti toiduraasukesed, nendega aga ühes ka mikroobid,
millised infitseerivad laual töödeldavaid toiduaineid. Selle vältimiseks
tuleb töölaudad pealt katta tsingist plekiga, pleki valtsimiskohad tinu-
tada või jälle laua peale asetada marmorplaat. Võib tarvitada ka puu-
katttega laudu, kuid siis peab kate olema tehtud kõva liiki puu (tam-
me jt.) laudadest, pealt hästi siledaks hõõveldatud, pealmine pind ilma
pragudeta ja vahedeta.

Töö lõpul lauad ja muu inventar tuleb hoolikalt tulise vee ja lee-
lisega puhtaks pesta, et eemalduksid kõik toiduraasukesed, millised
osutuksid soodsaiks mikroobide paljunemise pesadeks. Puust lauaplaa-

tidele ja liharaiumise pakkudele on soovitatav pärast pesemist raputada õhuke soolakord, milline takistab mikroobide paljunemist.

Mehaanilise varustuse sisemised osad tuleb peale tarvitamist piinlikult puhastada, eriti hakkimasina vint, nuga ja sõel ning kartulikoorigad.

Tsingitud nõudes toite keeta ja hoida ei või, sest tsink kergesti laguneb, ühineb toiduainetega ja tekitab mürgistusi. Happelise reaktsiooniga toite (kissell, kompott jne.) on hädaohtlik tsingitud nõudes hoida, sest tsink lahustub hapetes. Tsingitud nõudes võib keeta ja hoida ainult joogivett, samuti võib tsingitud nõusid kasutada kuivtoiduainete (tangud jne.) hoidmiseks ja transportimiseks ning nõudepesemise vannidena.

Erilise ettevaatusega tuleb suhtuda vasksetesse nõudesse, sest vask, samuti nagu tsinkki, on mürgine metall, kuna rauast toidunõud rikuvad aga toitude maitset. Vask- ja raudnõud peavad olema tingimata seest tinutatud inglistinaga, mis sisaldab mitte üle 1% seatina. Peale tinutamist seatina sisaldavus tinutamissegus tuleb kindlaks teha laboratooriumis, milleks kraabitakse tinutatud nõu seespoolset küljelt 0,5—1,0 g tinutamissegu.

Peale tinutamise kontrollimist, kui tinutamissegu koosseis osutub normaalseks; võib nõusid tarvitusele võtta töötlemisel.

Nõude seisukorda tinutamise suhtes tuleb kontrollida vähemalt üks kord kuus.

Kontrollküsimused

1. Milles seisneb sanitaarhügieeniline tähtsus töötlemise täpsel organiseerimises?

2. Kuidas tuleb sulatada külmutatud liha ja kala?

3. Kuidas tuleb leotada soolatud liha ja kala?

4. Millise sanitaarhügieenilise tähtsuse omab toiduainete töötlemine soojalt?

5. Milliseile nõudele peab vastama liha töötlemine soojalt?

6. Millised erinõuded kohaldatakse punase kala soojalt töötlemisel ja millest on need nõuded tingitud?

7. Millised nõuded esinevad juurvilja soojalt töötlemisel, Milliste abinõudega kindlustatakse vitamiin C püsimine?

8. Millistel juhtudel ja millistel tingimustel lubatakse valmis-toidu hoidmist?

9. Millist mõju avaldab valmistoidu kvaliteedile töötlemisvarustuse ja inventari korrasolek? Milles seisab varustuse ja inventari sanitaarne hoolitsus?

10. Kas võib kasutada tsingitud ja tinutamata vask- või raudnõusid toidu valmistamisel ja hoidmisel?

11. Millised nõuded on nõude tinutamisel?

3. EESKIRJAD NÕUDEPESIAIALE

* Halvasti pestud nõud soodustavad tervete tarbijate nakkumist haigetest, samuti annavad need toidule kõrvalmaitse ja halva lõhna. Toidunõud tuleb pesta kohe, kui nad on laudadelt koristatud, sest siis lähevad nad kergesti ja ruttu puhtaks. Kui taldrikud jäävad kauemaks ajaks pesemata, kuivavad toidu jäätmed nende külge, mis raskendab pesemist. Niipea, kui taldrikud tuuakse pesemisruumi, tuleb harja, nuustiku või puulabidakese abil neilt kõrvaldada toidujäätmed, kogudes seda eraldi nõudesse.

Toidunõusid tuleb pesta kolme vee läbi. Esiteks tuleb võtta nii kuum vesi kui käed kannatavad (45—48°). Nõusid pestakse seebi, sooda või sinepiga, nende puudumisel aga tuhaga, milline on väga vääruslik puhastusvahend. Teine vesi võetakse samas soojuses kui esimene, kuid siin pestakse nõusid teiskordselt ja ilma puhastusvahenditeta; kuna kolmas vesi milles nõusid loputatakse peab olema palav (80—90°), et uhtuda viimased mustuseosad ja hävitada mikroobid, kes nii kõrge temperatuuri juures enamasti kõik kiiresti hävivad. Tuliise veega loputamisel on ka veel teine siht, sest palavad nõud kuivavad kiiresti. Eelpooltoodud viisil pestud nõusid rätikuga kuivatada pole tarvis. Et vältida käte põletamist, pannakse tadrükud — 10—15 tükki korraga — serviti metallvõrgust pikkade käepidemetega korvi ja sellega siis loputatakse tulises vees. Niisuguses korvis, mis tihedast võrgust, on kerge pesta nuge, kahvleid ja lusikaid otse keevas vees. Vajaduse järele nuge ja kahvleid puhastatakse või hõõrutakse smürgel-pulbriga või tambitud tellisepuruga, selle järele loputatakse palavas vees ja kuivatatakse puhta rätikuga.

Pestud ja kuivatatud nõud asetatakse töö lõpul kappidesse.

Kööginõusid pestakse suuremamõõdulistes eri vannides. Nõude külge kuivanud või sisse põlenud toidujäätmed pestakse või kaabitakse ettevaatlikult maha puulabidakesega. Metallist kaapimisabinõu ei või tarvitada, sest see vigastab nõu vööpa. Kööginõud pestakse vähemalt kahe vee läbi (soojusega 45—48°), pärast loputatakse keevas vees ja asetatakse alusele kuivama. Nõudepesuvett tuleb vahetada sedamööda, kuidas see pesemisel mustaks läheb. Nõudepesuvannid ja puhtate nõude alused tuleb iga päev hoolega pesta. Nuustikuid ja teisi pesemisabinõusid on otstarbekohane palavas vees loputada ja pärast tööd keeta või kuputada. Korralikus pesemisruumis peab alati olema küllaldaselt külma kui ka palavat vett.

Pesemisruumidest tuleb õigeaegselt kõrvaldada jäätmed. Nõud, millistes hoitakse toidujäätmeid, peavad olema kaanega kaetud, neid tuleb vähemalt kord päevas puhastada ja pesta ning desinfitseerida 5% kloorlubjalahusega.

Kontrollküsimused

1. Mispärast on tarvis nõusid pesta kohe nende toomisel pesemisruumi?
2. Mitme vee läbi tuleb pesta lauanõusid ja milline peab olema pesuvee temperatuur igas vannis?
3. Milliseid pesemisvahendeid kasutatakse ja milles seisneb nende tegevus? Millist tähtsust omab leeline?
4. Kuidas loputada lauanõusid keevas vees, et käsi ära ei põleta?
5. Kuidas sünnib nugade, kahvlite ja lusikate pesemine?
6. Kuidas pestakse kööginõusid?
7. Kuidas tuleb talitada toidujäätmetega?

4. EESKIRJAD TOIDU VÄLJAJAGAJAILE

Selleks, et korralikult valmistatud toidud tarbijani jõuaksid nende esialgses kvaliteedis, tuleb töö väljajagamise ruumes õieti organiseerida.

Väljajagajate töökoht (lett, lauad) peab olema küllalt avar, et nende peale võib asetada vabalt nõud jagatava toiduga, taldrikud,

lusikad, kaalud portsjonite kaalumiseks jne. Samuti on avarat ruumi võimalik tarviliselt puhastada ja korras hoida.

Jahtunud toit kaotab oma hea maitse ja selles võivad sigineda haigusttekitavad mikroobid, mispärast sanitaareeskirjad nõuavad, et toit ei seisaks jagamisruumis, vaid antaks tarbijatele soojalt, esimene toit mitte alla 75° ja teine — mitte alla 65°.

Jaotamispunktides ei või toit termostaadis seista üle kolme tunni, kaasa arvatud ka veoks kulutatud aeg. Ülaletähendatud aja möödumisel suunatakse toit teiskordsele soojale ümbertöötlemisele ja kiirele realiseerimisele. Teiskordsel töötlemisel peab vedelaid toite ja kastmeid keetma.

Üldiselt soojade toitude väljaandmise aeg ei tohiks kesta üle kolme tunni. Toidud enne jagamisele andmist peavad olema kuumendatud 80—90° C. Täidised ja hakklihatoidud nende valmisaamisel tuleb viivitusega anda jagamisele, sest hakitud liha on soodsamaks pesaks mikroobide paljunemisel.

Eriti kiiresti tuleb realiseerida taimsed vorstid ja neist aineist valmistatud toidud, mis tuuakse baasist teatega, et nõuavad kiiret kasutamist.

Rohkem või vähem pikendatud valmistoitude hoidmist on lubatud kui erandit, aga sealjuures tuleb kõrvalekaldumatult kinni pidada sanitaareeskirjadest, millised on kehtivad ühiskondliku toitlustamise ettevõtete kohta. Kooskõlas nende eeskirjadega, järelejäanud toidud jahutatakse kuni +7° ja hoitakse selle temperatuuri juures mitte üle 12 tunni. Enne nende väljaandmist jaotuspunktidesse vedelad toidud keedetakse, teised toidud aga soojendatakse mitte alla 80°. Soojad toidud peale teiskordset töötlemist tuleb realiseerida vähemalt kahe tunni jooksul. Enne toidu andmist jaotuspunkti, peab see olema kontrollitud tööstuse juhataja ja sanitaarjärelevalve esindaja poolt.

Toidu jagamiseks tuleb kasutada lusikaid, kahvleid jm., milliseid (köögis, serveerimisruumis) on keelatud asetada lauale infektsiooni ärahoidmise mõttes ja mikroobide toidusse sattumise vältimiseks. Lusikate, kahvlite jm. hoidmiseks-asetamiseks peab olema eri taldrik või mõni teine puhas nõu.

Erilist tähelepanu tuleb pöörata jagamisel kasutatavate kaalude puhtusele, eriti aga kaalukausside osas. On keelatudprodukte panna otse kaalukaussi ilma nõudeta, taarata või puhta paberita.

Kontrollküsimused

1. Kuidas peab olema organiseeritud toidujagajate tööruum?
2. Millised nõuded esinevad soojade toitude jagamisel ja mille need põhjenevad?
3. Millised ajad on määratud soojade toitude jagamisel: hakklihatoitude, taimsete vorstide ja teiste kiiresti riknevate toitude?
4. Millistes tingimustes on lubatud valmistoidu hoidmine järgneavaks päevaks?
5. Millise tähtsuse omab kaalu- ja mõõduvahendite puhtus toidu jagamisel? Kuidas kaalutakse toiduaineid?

5. EESKIRJAD ETTEKANDJAILE

Ettekandja ei tohi vastu võtta pesemisruumist halvasti pestud nõusid ja söögiriistu, ta peab korralikult nõusid käsitama.

Ette kandes söögiriistu, ei saa lauale ühte hunnikusse laduda lu-

silkaid, kahvleid, nuge jne., sest külastajad, võttes ise söögiriistu, võivad neid tahtmatult kätega infitseerida. Ettekandja ise peab söögiriistad asetama korralikult külastaja ette lauale, millejuures nuge ja kahvleid tuleb hoida peast, mitte aga terast või harudest. Sama põhimõtte järele tuleb asetada ka klaasid, kinni võttes neid välisest küljest põhjaligidalt, et sõrmed ei puutuks klaasi ülemist äärt, millega kokku puutuvad külastajate huuled. Ettekandja peab teraselt jälgima söögilaudade puhtust. Toiduandmise ja söögiriistade toomise eel tuleb igakord laud korralikult puhastada või kontrollida, kas laud on selleks eriti palgatud koristaja poolt korralikult puhastatud. Ettekandja peab jälgima, et külastajad ei paneks lauale peakatteid, portfelle või muid isiklikke asju, ei poeta ega aja lauale toitu, ei määri laudlina või vahariiet jne.

Igas sööklas peab olema pesulaud, et külastajad võiksid enne sööki käsi pesta.

Soola- ja sinepitoosid peavad olema varustatud eri lusikatega.

Toidu toomisel täidetud taldrikutega tuleb need asetada kandmikule ühekordselt. Pannes taldrikuid kandmikule kahe- või rohkemkordselt, üksteise peale, võib ülemiste taldrikute põhjast alumisel taldrikul asuvasse toidusse sattuda pisikuid ja mustust. Kandmikule on lubatud asetada taldrikuid mitmekordselt üksteise peale ainult siis, kui alumistele taldrikutele on teine taldrik kummuli peale pandud.

Taldrikud esimeste (vedelate) toitudega tuleb ette kanda tingimata kandmikuil või alustel, et ära hoida ettekandja sõrmede otsekokku puuteid toiduga. Kandmikud peavad olema täiesti puhtad.

Kontrollküsimused

1. Mida tuleb teha söögilaua korrashoidmiseks?
2. Millised sanitaarnõuded esinevad toidunõude, nugade, kahvlite, lusikate, soola- ja sinepitooside, söögilaua jne. suhtes, nende koristamisel, serveerimisel?
3. Kuidas tuleb kanda vedelat toitu, et säilitada selle puhtust? Kuidas tuleb ette kanda taldrikud, noad-kahvlid, lusikad jm.? Kuidas tuleb ette anda klaasid?

6. EESKIRJAD KORISTAJAILE JA RIIEHOIDJAILE

Koristajate põhimiseks ülesandeks on ruumide puhas- ja korrashoidmine. Seal, kus ruume ei tuulutata, kus on mustus, tolm, prügi ja niiskus, on seega kujundatud soodsad tingimused mikroobide pesitsemiseks ja signemiseks. Ruume tuleb koristada iga päev vastavalt tubade puhtuse nõudeile. Enne põrandate pühkimist tuleb maha puistata märga saepuru. Harjaga pühkimise asemel võib põrandaid puhastada ka märja põrandalapiga. Töö lõpul või vaheaegadel tuleb põrandaid hoolega pesta tulise vee ja leeliseiga. Kõikide ruumide nurkade puhastamine iga päev on möödapääsmatu nõue. Seinte pühkimine, mööbli puhastamine, ämblikuvõrkude eemaldamine, akende pesemine jne. peab samuti toimuma töö lõpul. Lao- ja töötlemisruumide puhastamisel peab kandma eriti hoolt, et ei tolmutataks ega rüvetataks toiduaineid, nõusid ega sisseseadeid. Kõiki ruume tuleb tingimata tuulutada.

Koristajad, kes teenivad riiehoiuruumis ja vestibüülis, peavad jälgima, et väljapääsuukse all oleksid matid või vaibad, lihtsast jämedast riidest, niisutatud kloorlubja lahusega või mõne teise desinfit-

seerimisvahendiga (samitaararsti ettekirjutuse kohaselt). See vähendab hädaohtu mikroobide ülekandmiseks riiehoiuruumist töötlemise ruumidesse ja söögisaalidesse. Riiehoiuruumi tuleb iga päev pesta tulise vee ja tuhaleelisega. Söökla sissekäigu juures peab olema jalgade puhastamiseks korralikud restid, matid, harjad või vaibad. Neid tuleb aeg-ajalt puhastada, et nad alati oleks puhtad ja korras.

Paneelid, kahhelkivist või õlivärviga värvitud, ja ukсед peab iga päev märja lapiga üle pühkima.

Alati tuleb jälgida, et kätepesemisnõu juures oleks seep või leelilahus ja puhas käterätt.

Iga külastaja lahkumise järele tuleb toidunõud, lauale pudenenud toiduraasukesed, leivatükid jne. ära korjata, laudlina puhtaks raputada. Kui aga laua katteks on vahariie, tuleb see selleks eraldi tarvitatava puhta lapiga üle pühkida. Töö lõpul või vaheaegadel laudade vahariided pestakse palava vee ja leelisega. Pesemist tuleb tihti vahetada.

Töötlemisruumide koristajad peavad viivitusega välja viima ja tühjendama ettenähtud kohta täis toidujäätmekämbriid ja -kastid. Peale tühjendamist tuleb kämbriid ja kastid hoolega puhastada ja pesta.

Trepid, köögirentslid ja riistade pesunõud hoitakse puhtad ja korras.

Koristamisel pööratagu tähelepanu puhtusele kappide, kastide ning nõude, pesuvannide ja muude riistade all.

Mitte harvem kui kord nädalas, võetakse ette üldine puhastamine, millal tingimata pühitakse üle laed, seinad, pestakse kõik ukсед, aknad, letid jne.

Nuustikud, harjad ja lapid koristamise lõpul tuleb puhtaks pesta ja selle järele kuivatada.

Riiehooidja ülesandeks on külastajate pealisriiete hoidmine. Riiehooidjad peavad iga päev niiske rätikuga põrandad ja riidevarnad üle pühkima, et külastajate üliriided ei saaks tolmuseks. Kalosside vastuvõtmisel ei või neid asetada üksteise sisse, sest kalosside vooder saab poriseks, mustaks. Hoiule ei tule võtta riideid, millel on putkad või millised on väga tolmused ja määrdunud.

Kontrollküsimused

1. Millise tähtsuse omab ühiskondlike toitlustamisettevõtete ruumide puhtus? Millist mõju võib avaldada valmistoidu kvaliteedile ruumide ja varustuse räpasus?
2. Millal teostatakse ruumide puhastus?
3. Kuidas tuleb pühkida ja pesta põrandaid?
4. Kuidas hoitakse puhtust riiehoiuruumis, vestibüülis ja millised abinõud võetakse tarvitusele söögisaali ja töötlemisruumi korras hoidmiseks?
5. Kuidas toimub söögilaudade puhastamine?
6. Kuidas puhastatakse töötlemisruume?
7. Milles seisneb üldine puhastus ja kuidas seda läbi viiakse?
8. Missugused ülesanded ja kohustused on riiehooidjal?

Ex bibl. univ. T

SISU

I jagu

Üldised eeskirjad

	Lk.
1. Sanitaarmiinimum ja selle tähtsus	3
2. Toit ja toitlustamine	3
3. Seedeelundite nakkushaiguste tekitajad ning nende vastu võitlemine	4
4. Toidumürgistused ja infektsioon	5
5. Isikliku hügieeni eeskirjad töötajaile ühiskondlikes toitlustamissettevõtetes	5
6. Võitlus närijatä ja putukatega	6

II jagu

Erieeskirjad üksikuile töötajate gruppidele

1. Eeskirjad laohoidjaile ja agentidele	7
2. Eeskirjad kokkadele	10
3. Eeskirjad nõudepesijaile	13
4. Eeskirjad toidu väljajagajaile	14
5. Eeskirjad ettekandjaile	15
6. Eeskirjad koristajaile ja riiehooldajaile	16

Vastutav toimetaja: O. Reinson

Eesti NSV Kaubandusministeeriumi väljaanne nr. 4.

Trükiarv 1750. MB-02676. Tell. nr. 3437. Trükkik. „Kommunist“ Tallinn, Pikk 2. 1946.

Ladumisele antud 15. XI 1945.

Trükkimisele antud 29. III 1946. Trükipoognaid 1,25

Санитарный минимум для работников общественного питания в эстонском переводе.

A-17063
A

TÜ RAAMATUKOGU

1 0300 00480481 3