

EESTI TARBIJATE KOOPERATIIVIDE VABARIHKLIK LIIT

SANITAAREESKIRJAD
TARBIJATE KOOPERATSIOONI SÜSTEEMI
ÜHISKONDLIKE TOITLUSTAMISE
ETTEVÕTTEILE

TALLINN 1959

SANITAAREESKIRJAD
TARBIJATE KOOPERATSIOONI
SÜSTEEMI ÜHISKONDLIKU
TOITLUSTAMISE ETTEVÕTTEILE

Tõlkinud Art. Teder

2

Tartu Riikliku Ülikooli
Raamatukogu

46005

Tsentrosojuzi juhatause esimehe
asetäitja

P. Kabanov

NSV Liidu Riikliku Peasanitaar-
inspektori asetäitja

J. Lebedev

SANITAAREESKIRJAD

TARBIJATE KOOPERATSIOONI SÜSTEEMI ÜHISKONDLIKU TOITLUSTAMISE ETTEVÕTTEILE

I. Üldeeskirjad

Käesolevad eeskirjad määravad kindlaks sanitaarnõuded tarbijate kooperatsiooni süsteemi ühiskondliku toitlustamise ettevõtete (restoranide, sööklate, teemajade, toidubaaride jt.), samuti toidublokkide, sanatoorsete ja lasteasutuste ehituste, sisseseadete ja korrashoiu kohta, olles kehtivad nii eksploatatsioonis olevate kui ka uute avatavate ettevõtete suhtes.

1. Uute ühiskondliku toitlustamise ettevõtete projekteerimisel ja olemasolevate rekonstrueerimisel tuleb juhinduda «Ehitusnormidest ja eeskirjadest» (II osa).

2. Uued ühiskondliku toitlustamise ettevõtted tuleb ehitada tüüpprojektide järgi, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiu Ministeriumi Riikliku Peasanitaarinspeksiooniga, või individuaalprojektide järgi, mis on kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiu Ministeriumi kohalike riiklike sanitaarjärelevalve organitega.

3. Uute ühiskondliku toitlustamise ettevõtete avamine ja olemasolevate ümbersisustamine on lubatud ainult kooskõlastatult NSV Liidu Tervishoiu Ministeriumi riikliku sanitaarjärelevalve organitega.

II. Sanitaarnõuded territooriumi suhtes

4. Ehitusplatsi valiku, täiendavate ehituste, ühiskondliku toitlustamise ettevõtete rekonstrueerimise, veevarustuse, kanalisatsiooni ja roiskvete ärajuhtimise küsimused peavad olema eelnevalt kooskõlastatud NSV Liidu Tervishoiu Ministeriumi kohalike sanitaarjärelevalve organitega.

5. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtte maa-ala ei soostunud. Ettevõtte territoorium peab olema piiratud dekoratiivpuudest haljastaraga või rohelise vööndiga, ritud või sillutatud.

6. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtte territooriumi hoida nõutavas puhtuses. Hoovi koristamine peab toimima päev. Soojal aastaajal tuleb territooriumi enne koristamist (vähemalt kaks korda päevas) veega niisutada.

7. Kütte, taara jms. hoidmiseks tuleb ettevõtte territooriumil eraldada vastav pindala ning ehitada laod või katusealad.

8. Prahi ja jäätmete kogumiseks tehakse ettevõtte territooriumile betoneeritud, tõrvatud või plekiga ülelöödud prügi- ja jäätmeprügikastid.

Prügikastid ja hoovikäimlad peavad asuma vähemalt 10 m kaugusel tootmis- ja laoruumidest.

9. Prahi ja jäätmete äravedu tuleb teostada reguleeritud prügi- ja jäätmeprügikaste ja -auke pole lubatud täita üle $\frac{2}{3}$ nende sügusest. Pärast tühjendamist tuleb need desinfitseerida 10% -lise lahusega.

III. Sanitaarnõuded veevarustuse ja kanalisatsiooni osas

10. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtete varustamine veevarustusega peab toimuma ettevõtte veevarustuse ühendamise teel veevarustusvõrguga, selle puudumisel aga arteesiakaevudest või lähematest veekogudest (jõgedest, järvedest, jne.) saadud veega. Vee kvaliteet peab vastama GOST «Joogivesi. Kvaliteedi normid» nõuetele.

11. Kaevuvee kasutamisel peab šahtkaev asuma vähemalt 20 meetri ning imbumiskindlatest muudkui 30 meetri kaugusel. Kaevurakid peavad olema ehitatud vähemalt 1 m maapinnast kõrgemal ja kaanega kaetavad. Kaevurakete ümbrus tuleb katta vähemalt 0,75 m paksuse tiheda savikihi või savikihiga. Kaevu vahetu läheduses peab olema sillutatud kaevurakete suunas tõusva kallakpinnaga.

Šahtkaevust vee saamiseks ning selle juhtimiseks tuleb ettevõtte liku toitlustamise ettevõttesse tuleb üles seada pump ja torustik. Siseruumides on lubatud torukaevu-seadeldise kasutamine.

12. Vee kohaletoomise vajadusel kaevust või lahtisest veekogust tuleb seda teha selleks spetsiaalselt sisustatud, isoleeritud ja varustatud ning lukustatavates tsisternides või puuvarustatud veekogudes.

13. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes tuleb vee

puhastes, kaanega suletavates ja lukustatavates tünnidest või tšortides.

14. Kanalisatsioon ühiskondliku tootlustamise ettevõtteis ühendatakse olemasoleva kanalisatsioonivõrguga, kui see pole aga võimalik, ehitatakse imbumiskindlate seintega settekaevud, mis peavad asuma vähemalt 25 m kaugusel tootmis- ja laoruumidest.

Käimlaid tuleb süstemaatiliselt tühjendada ja desinfitseerida 15%-lise värskest kustutatud lubja- või 10%-lise kloorlubjalahusega (1 kg kloorlubja ühe ämbri vee kohta).

IV. Sanitaarnõuded tootmisruumide suhtes

15. Ühiskondliku tootlustamise ettevõtete planeerimisel tuleb arvesse võtta toiduainete kulinaarse töötlemise tehnoloogiliste protsesside järjekorda. Ühiskondliku tootlustamise ettevõtteid võivad paikneda nii selleks spetsiaalselt määratud hoonetes kui ka elumajades, kultuur-elutarbeks, administratiivseks ja muuks otstarbeks kasutatavates hoonetes.

16. Ühiskondliku tootlustamise ettevõtete ruumides peavad laed olema krohvitud ja valgendatud, samuti seinad krohvitud, valgendatud või heledatoonilise õli- või liimivärviga värvitud.

Köögis, tsehhides, dušširuumides ja käimlates peavad põrandad olema veekindlastest metlahhplaatidest, tsemendist või marmoripurust. Söögisaalides ja administratiivrüümides võivad põrandad olla puust (ülevärvitud), parketist või linoleumiga kaetud.

17. Kõik ruumid tuleb hoida puhtad, milleks peab toimuma nende igapäevane, süstemaatiline hoolikas koristamine: põrandaid tuleb niiskelt pühkida ja pesta, tolm ära pühkida, mööbel puhastada, ämblikuvõrgud kõrvaldada, aknad pesta jm. Ruume tuleb iga päev hoolikalt tuulutada.

Ruumide suurpuhastus, sisustuse ja tootmisinventari hoolikas pesemine peab toimuma vähemalt üks kord nädalas, kasutades seejuures 1%-list kloorlubja selitatud lahust (100 g kloorlubja ühe ämbri vee kohta).

18. Söögilauad peavad olema kaetud puhaste linade või vahariidega. Marmor-, marblit- või plastmassplaatidega laud võivad olla ilma katteta.

19. Söögilauad tuleb koristada pärast iga lõunataja lahkumist: tarvitatud lauanõud, söögiriistad, toidujäägid ja raasud tuleb kõrvaldada, vahariie või kate hoolikalt üle pühkida. Söökla

tööpäeva lõppemisel või vahetuste vaheajal tuleb söögilauad hoolikalt kuuma veega üle pesta.

Ühiskondliku toitlustamise ettevõtted peavad olema varustatud küllaldasel hulgal süljekausside, urnide ja koristusvahenditega.

20. Joogivett tuleb hoida puhastes, korgiga varustatud karahvinides või spetsiaalsetes lukustatavates paakides. Vett tuleb vahetada iga päev pärast karahvinide ja paakide hoolikat pesemist.

21. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis on kategooriliselt keelatud korraldada üldkoosolekuid, kinoseansse, kasutada ruume eluruumidena või ööbimiskohana, samuti ei tohi neis pidada koduloomi.

22. Kõrvalisi isikuid on lubatud lasta tootmis- ja laoruumidesse ainult administratsiooni loal ja ainult sanitaarriietuses.

V. Sanitaarnõuded sisustuse, inventari ja nõude suhtes

23. Kogu sisustus, inventar ja nõud tuleb hoida eeskujulikult puhtad.

24. Tehnoloogilised seadmed, nagu lihahakkmasin, kartulikooremasin ja muud masinad, peavad paiknema nii, et nende juurde oleks kindlustatud vaba pääs. Ettevõtetes peab olema vähemalt kaks lihahakkmasinat: üks toore liha ja teine keedetud liha, keedetud kartulite jm. jaoks.

25. Kõik masinate metallosad tuleb pärast töö lõppu lahti võtta, hoolikalt pesta ja kuivatada.

26. Vannid soolakala leotamiseks, liha pesemiseks, köögiviljade pesemiseks jms. peavad olema emailleeritud, valmistatud marmoripurust või kaetud metlahhplaatidega. Köögi- ja lauanõude pesemiseks on lubatud kasutada metallvanne (tinutatud plekist, roostevabast terasest, duuralumiiniumist jt.).

Vannid peavad olema varustatud kuuma ja külma vee juurdevooluga igasse vanni sektsiooni ning äravooluga kanalisatsiooni. Vannide ühendamisel kanalisatsiooniga tuleb paigutada ühenduskohale õhutakistusega haisulukk.

27. Toiduainete töötlemiseks ja kulinaartoodete valmistamiseks määratud töölauad peavad olema üle löödud tihedasti alusplaadile liibuva alumiinium-, duuralumiinium- või tsingitud plekiga (toore liha ja kala jaoks); liitekohad peavad olema hoolikalt tinutatud.

Taigna ja köögiviljade töötlemiseks võivad lauad olla puust

plaadiga, mis on valmistatud kõvade puuliikide paksudest, tihe-
dalt kokkuliidetud, siledaks hõõveldatud laudadest.

28. Liha, kala, köögiviljade ja teiste toiduainete töötlemiseks peavad olema eraldi töötlemis- ja lõikelauad: need peavad olema pragudeta, siledaks hõõveldatud ja valmistatud kõvadest puuliikidest (saar, kask, tamm, vaher). Lõikelaudade külgedel peab olema üks järgmistest markeeringutest: TL (toores liha), TK (toores kala), TA (toores aedvili), KL (keedetud liha), KK (keedetud kala), KA (keedetud aedvili); vastav markeering peab olema ka toiduainete töötlemiseks kasutatavatel nugadel.

Lõikelauad peavad olema kinnitatud kindlate töökohtade juurde ja neid tuleb hoida samas ruumis.

29. Töötlemislauad, lõikelauad ja liharaiepakud tuleb iga päev pärast töö lõppu puhastada ja kuuma veega üle pesta, liharaiepakud aga noaga täiesti kuivaks kaapida ja soolaga üle riputada. Vastavalt vajadusele tuleb liharaiepakkudel pealmine kiht maha saagida, töötlemislaudade plaatide pealmine pind ja lõikelauad aga siledaks hõõveldada. Väikesed puust esemed (vahustajad, labidad, puust mõlad jt.) tuleb pärast pesemist läbi keeta.

30. Jäätmete ja prahi kogumiseks peavad tootmistehhides olema metallist, kaanega kaetud (pedaali abil avatavad) ämbrid või paagid, viimased tuleb otsekohe tühjendada, kui $\frac{2}{3}$ nende mahust on täidetud. Töö lõpetamisel tuleb ämbrid ja paagid tühjendada, sõltumatult nende täitmise mahust, pesta 2%-lise kaustilise soodalahusega ja seejärel veega loputada.

31. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis võib kasutada järmisi nõusid:

tinutatud vasest ja inglisiinaga tinutatud raudplekist;

roostevabast terasest;

alumiiniumist;

tinutamata raudplekist (neljakandilised ja ümmargused pannid jt.).

Tsingitud plekist võivad olla:

paagid ja ämbrid joogivee keetmiseks ja hoidmiseks, nõud pudenevate, kuivade toidukaupade hoidmiseks ja transportimiseks (tangud, jahu).

32. Laua- ja teenõud võivad olla:

fajansist ja portselanist (taldrikud, alustassid, tee- ja kohvitassid, kruusid jt.);

emaileeritud (taldrikud, kausid jt.);

klaasist sordinõud (klaasid, karahvinid jt.);

alumiiniumist (supi- ja teelusikad), roostevabast terasest (supi- ja teelusikad, kahvlid, noad, supikausid).

33. Vask- ja raudnõusid tuleb tinutada regulaarselt, vastavalt tinakihi kulumisele, kuid mitte harvemini kui üks kord kahe kuu jooksul. Inglise peab vastama kehtiva OST-i nõuetele ja sisaldama mitte üle 1% seatina. Uuesti tinutatud nõud tuleb pärast tinutamist ja enne kasutamist kaks korda läbi keeta ja vesi ära valada; tinutise kvaliteeti tuleb kontrollida nõust kaabitud tina laboratoorse analüüsi abil.

34. Köögi- ja lauanõusid tuleb pesta eraldi, spetsiaalselt selleks eraldatud ruumides, mis on sisustatud pesuvannidega — kööginõude jaoks kahe- ja lauanõude jaoks kolmesektsioonilistega — ja restidega nõude kuivatamiseks. Lauanõud tuleb kohe pärast nende vabanemist puhastada toidujäätmest harjaga või puust labidakesega ning hoolikalt pesta; esimeses vannis pestakse nõud kuuma veega (45—48° C), millele on lisatud sinepit või 0,5—2% kaltsineeritud soodat, teises vannis 50° C temperatuuriga vees, millele on lisatud 10%-list kloorlubja selitatud lahust 10 sm³ 1 liitri vee kohta (vastab 200—250 mg aktiivsele kloorile). Lauanõud tuleb loputada kolmandas vannis, kus vee temperatuur on 70° C, ning kuivatada kuivatuskapis või spetsiaalsel riiulil.

35. Söögiriistu (lusikaid, nuge ja kahvleid) tuleb pärast nende eelnevat puhastamist (mirgliga, tellisega jne.) pesta samuti nagu lauanõusid, kuid pestud noad ja kahvlid tuleb tingimata läbi keeta, seejärel puhta rätikuga hoolikalt kuivatada (kuivatuskapi puudumisel).

Klaasnõud (teeklaasid, napsiklaasid, vaagnad jne.) pestakse kahe veega. Katkiste servadega laua- ja teenõusid pole lubatud kasutada.

M ä r k u s : Nõude pesemiseks kasutatavaid harju ja käsnu peab iga päev pärast tööd hoolikalt pesema, läbi keetma ja kuivatama. Enne töö algust tuleb harju ja käsnu keeta 1%-lises kaltsineeritud soodalahuses. Kandikud peavad olema puhtad ja neid tuleb pesta kuuma veega.

36. Toidukeedukatlaid pestakse harjade abil sooja veega, mille temperatuur on 50° C, ning loputatakse kuuma veega (vee temperatuur vähemalt 70° C).

37. Alumiiniumnõusid ei ole soovitatav pesta leeliselega, kuna nad selle tõttu tumenevad. Põhjakõrbenud toitu pole lubatud nõude küljest lahti kaapida, vaid nõudesse tuleb valada sooja vett ja lasta põhjakõrbenud koorukesel lahti liguneda.

38. Lõikelauad, paagid, toobrid, lähkrid ja puidust kastid tuleb puhastada neile jäänud jäätmetest, seejärel pesta kuuma leelisveega, töödelda auru või keeva veega ning lõpuks kuivatada.

39. Metallist inventar tuleb praeahjus läbi kuumutada; salvrätid ja marli, mida kasutatakse puljongite või peedileeme kurnamiseks ja marjadest või puuviljadest mahla pressimiseks, pestakse iga kord pärast tarvitamist kuuma veega hoolikalt läbi, enne tarvitamist aga keedetakse läbi.

VI. Toiduainete vastuvõtmine ja hoidmine

40. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteisse saabuvate toiduainete kvaliteeti kontrollib laohoidja ja söökla juhataja. Toiduainete kvaliteet peab vastama kehtivatele riiklike standardite või ajutiste tehniliste tingimuste nõuetele.

M ä r k u s e d : 1. Standardile mittevastavad, kuid sanitaarjärelevalve poolt toidukõlblikuks tunnistatud kiiresti riknevad toiduained tuleb viivitamatult suunata töötlemisele.

2. Liha ilma saatedokumendita veterinaarse läbivaatuse kohta, samuti tembeldamata liha, ei ole lubatud vastu võtta ja toiduks tarvitada.

41. Toiduainete vastuvõtmisel tuleb taara (tunnid, kastid) enne avamist puhastada, et vältida toiduainete määrdumist. Kaalumisel pole lubatud asetada toiduaineid vahetult kaalule, vaid kaaluda tuleb taaras, puhtal vahariidel või paberil.

42. Toiduainete säilitamiseks keskmistes ja suurtes ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis (50—150 ja rohkem istekohta) peavad olema selleks eraldatud järgmised spetsiaalsed ruumid:

- a) leiva ja kuivtoiduainete jaoks;
- b) köögivilja ja kartulite jaoks;
- c) liha jaoks (külmkambri temperatuur $+2$ kuni $+4^{\circ}\text{C}$;
- d) piima ja rasvainete jaoks (külmkambri temperatuur 0° kuni $+2^{\circ}\text{C}$);
- e) kala jaoks (külmkambri temperatuur -2°C).

Väikestes ettevõtetes (kuni 50 istekohta) võib kiiresti riknevaid toiduaineid hoida ühises külmkambris, kuid liha, kala ja piimasaaduste hoiukohad peavad olema üksteisest eraldatud.

43. Kiiresti riknevate toiduainete säilitamiseks peavad ühiskondliku toitlustamise ettevõtted olema varustatud külmseadmetega — masin-kompressor-, jää- või jää-soola jahutusega (külmkambrid jää-soola salvedega).

44. Igas ühiskondliku toitlustamise ettevõttes peavad tootmisruumides olema külmkapid (või vannid jääga) eraldi

a) toorainete ja pooltoodete jaoks ja

b) valmistoodangu jaoks.

On keelatud hoida toortoiduaineid koos valmistoodetega, riknenud või kahtlase kvaliteediga toiduaineid koos heakvaliteedilistega, samuti on keelatud toiduainete hoidmine ruumides koos taara, vankrite, majapidamismaterjalide ja mittetoidukaupadega ning koos teravalt lõhnavate toidukaupadega (heeringad).

45. Laoruumid kuivtoiduainete säilitamiseks peavad olema kuivad, hästi õhutatavad ja sisustatud riulite, kaubakastide, riulaluste ja kappidega. Kapid, salved ja riulid peavad asuma põrandast 15 sm kõrgusel.

46. Köögiviljaladu peab olema sisustatud salvede, riulaluste ja laegastega, mis asuvad põrandast 15 sm kõrgusel.

47. Liha hoidmiseks peavad külmkambrites olema riulalused, riputustalad tinutatud konksudega ja konsoolid (tvendid).

48. Taarastatud toiduaineid tuleb hoida kaubaalustel, mille kõrgus põrandast on 20 sm. Toiduained peavad asuma seinast vähemalt 20 sm kaugusel.

49. Taarastamata toiduaineid on keelatud hoida vahetult jääl, neid võib hoida jääle asetatud vahariidel või restidel.

50. Jahtunud ja jahutatud toores liha tuleb riputada tinutatud konksude otsa nii, et lihakehad ei puutuks kokku omavahel ega ruumi seinte või põrandaga.

Külmutatud liha hoitakse virnades, kaetuna külma säilitamiseks presendiga.

Külmutatud, samuti jahtunud ja jahutatud liha hoidmisel jääl peab liha olema asetatud ühelt realt puhtale vahariidele või puust restidele. Liha säilitamisaeg ühiskondliku toitlustamise ettevõtete juures asuvais külmkambrites on kuni 5 ööpäeva, jäähoidlates — kuni 2 ööpäeva.

51. Külmutatud ja jahutatud linde tuleb hoida kastides. Virnadesse ladumise korral tuleb õhu paremaks ringlemiseks asetada kastide vahele puust latid.

52. Subproduktid sorteeritakse liikide järgi ja hoitakse eraldi kastides, mis on paigutatud selleks eraldatud kohta laoruumis. Subproduktide säilitamise aeg ühiskondliku toitlustamise ettevõtete külmkambrites ei või kesta üle kahe ööpäeva.

Külma puudumisel ei ole lubatud ühiskondliku toitlustamise ettevõttele subprodukte vastu võtta ja realiseerida.

M ä r k u s : Subproduktide vastuvõtmine viivitamatuks tarvitamiseks ühiskondliku tootlustamise ettevõtete poolt suvisel ajal on lubatud ainult sanitaarorganite loal.

53. Suitsulihasaadused hoitakse ülesriputatult tinutatud konksude otsas või tsingitud plekiga ülelöödud kastides. Suitsulihasaaduste säilitamistähtaeg ühiskondliku tootlustamise ettevõtete juures asuvas külmkambrites või jäähoidlais on kuni 10 ööpäeva.

54. Keeduvorstid hoitakse ülesriputatult konksude otsas:

a) III sordi keeduvorstide ja subproduktide lisanditega keeduvorstide realiseerimise tähtaeg on külmseadmete olemasolu korral mitte üle 48 tunni; külma puudumisel ei ole nende vorstide vastuvõtmine ja hoidmine lubatud;

b) III sordi maksavorsti, verevorsti ja III sordi sült-vorsti realiseerimise tähtaeg külmseadmete olemasolu korral ei tohi ületada 12 tundi, mitte kõrgema kui $+6^{\circ}\text{C}$ temperatuuri juures. Külma puudumise korral on nende toodete vastuvõtmine, hoidmine ja realiseerimine keelatud;

c) veiselihast viinerite ja sardellide realiseerimise tähtaeg on külmseadmete olemasolu korral mitte üle 72 tunni tingimusel, et neid hoitakse ülesriputatult (või metallkastides); külma puudumisel on nende toodete hoidmine ja realiseerimine keelatud;

d) veise- ja kalalihast I ja II sordi keeduvorstide realiseerimise tähtaeg on külmseadmete olemasolu korral mitte üle 72 tunni, kui neid hoitakse ülesriputatult; külma puudumisel aga mitte üle 6 tunni.

55. Soolaliha hoitakse vertikaalasendisse paigutatud tün-nides.

56. Jahutatud suuri punaseid kalu tuleb hoida külmkambris ülesriputatult, väikesi ja soomkalu hoitakse korvides õhukese kihina. Jahutatud kalade säilitamise tähtaeg külmkambrites on kuni 2 ööpäeva, jäähoidlates ja jäävannides aga kuni üks ööpäev.

Külmutatud kalu tuleb hoida samas taaras, milles nad on saanud (tunnides, kastides või korvides). Külmutatud kala säilitamise tähtaeg jäähoidlates ja jäävannides on kuni 2 ööpäeva, külmkambrites aga kuni 3 ööpäeva.

Jäähoidlates tuleb jahutatud ja külmutatud kala hoida korvides ja kastides tingimata koos purustatud jääga; jääd lisatakse juurde vastavalt selle sulamisele.

57. Piimasaaduste säilitamise temperatuur ei tohi olla madalam kui 0° (0° kuni +8° C).

58. Võid säilitatakse taaras või kangides, mis on mähitud pärgamentpaberisse ja asetatud puhastele riiulitele. Võid ei või asetada kõrvuti juustuga ja teiste teravalt lõhnavate toiduainetega. Säilitamise tähtaeg on külmutusruumis kuni 20 ööpäeva, jäähoidlates — kuni 10 ööpäeva.

59. Suuremõotmelised juustud tuleb hoida ilma taarata puhastel puust riiulitel. Kahe juustuketta asetamisel teineteise peale peab nende vahel olema vineer.

60. Väikesemõotmelised juustud hoitakse riiulitel, taaras või puhastel puust alustel. Juust tuleb asetada nii, et juustukerad ei puutuks omavahel kokku. Isegi lühiajalisel hoidmisel niiskub juustukoor sägeli ja kattub hallitusega. Tekkinud lima ja hallitus tuleb kõrvaldada juustukoore ülepühkimise teel nõrgas keedusoolalahuses niisutatud puhta rätikuga.

61. Hapupiimasaadusi — hapukoort ja kohupiima — hoitakse vineerist valmistatud spetsiaalsetes kaanega tünnides. Kaane all peab olema marlist vaheriie. On keelatud jätta lusikaid kohupiima- või koorenõusse. Lusikas tuleb panna spetsiaalselt selleks ettenähtud nõusse.

62. Kannu- ja pudelipiim tuleb hoida samas taaras, milles ta on toodud. Realiseerimise aeg on mitte üle 12 tunni; külma puudumisel on piima hoidmine ja realiseerimine keelatud.

Pastöriseeritud kannupiim tuleb enne tarvitamist (kohustuslikult) kindlasti läbi keeta.

Tilgastunud (isehapnenud) piima on keelatud toiduks tarvitada.

63. Mune hoitakse taaras või madalatele alustele asetatuna. Munad imendavad kõrvalisi lõhnu, mistõttu ei tohi neid teravalt lõhnavate kaupadega kõrvuti hoida.

Pardi- ja hanemune ning haudetundemärkidega kanamune on keelatud ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis tarvitada roogade, jäätise ja majoneesi valmistamiseks, küpsetamiseks jm.

64. Leib hoitakse eesriidiga kaetud riiulitel või ustega kappides; leib tuleb asetada järgmiselt: vormileib (sai) — serviti või alumisele koorikule, jahtunud leib (sai) mitte rohkem kui 3—4 ritta, jahtumata leib — 1—2 ritta; põrandaleib pannakse serviti, kallakuga riiuli külge poole; batoonid asetatakse vertikaalselt ühelt realt, kallakuga riiuli tagaseina poole; linna-saiad — vertikaalselt kahelt realt, kallakuga riiuli tagaseina poole. Leivakappide ustel peavad olema avased õhuringluse võimaldamiseks.

65. Jahu ja tangaineid hoitakse salvedes või kottides, virnadena restidele asetatuna. Makaronitooteid hoitakse kastides. Seiskumise ja kuumenemise vältimiseks tuleb enam kui kahepädalase säilitamise korral jahukotid ümber laduda.

66. Suhkrut tuleb hoida kottides või kaanega kaubakastides, soola — kastides. Suhkur ja sool imendavad kergesti kõrvalisi lõhnu ja niiskust, seetõttu tuleb nad isoleerida tugevasti lõhnaveatest, samuti niisketest toidukaupadest.

67. Kartuleid ja köögivilju tuleb hoida kuivas, pimedas keldris või laos, paigutatuna salvedesse mitte üle 1,5 m kihina. Hapukapsaid hoitakse tünnides, toidurohelist — jahutatud ruumides riiulalustele laialilaotatuna.

68. Seente vastuvõtmisel ettevõtete poolt tuleb juhinduda «Sanitaareeskirjadest söödavate seente varumisel, sorteerimisel ja müümisel», mis on kinnitatud üleliidulise riikliku sanitaarinspektsiooni poolt 9. III 1947. a.

VII. Nõuded toiduainete kulinaarse töötlemise suhtes

69. Toorainete töötlemiseks ja kulinaartoodete valmistamiseks peavad ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis olema ettevalmistusruumid liha, kala ja köögivilja töötlemiseks, külmade suupistete valmistamiseks ja toidu keetmiseks.

70. Valmistatavate roogade hulk peab olema ranges vastavuses ettevõtte läbilaskevõimega.

71. Tooreste ja valmis toiduainete töötlemine peab toimuma eri töö- ja lõikelaudadel.

72. Lihakehade osad peavad olema enne liha eraldamist kontidelt hoolikalt puhastatud ja harja abil jooksva veega pestud. Vereklombid, templijäljendid, muljutud ning ka muud määrduvad kohad tuleb hoolikalt ära lõigata.

73. Külmutatud liha ülessulatamine peab toimuma poolte või veerandikkude lihakehadena ülesriputatult spetsiaalses ruumis või lihatsellis laudadel. Liha ülessulatamine vees või pliidi lähedal on keelatud.

74. Veise-, vasika- ja lambaliha keedetakse või küpsetatakse kaaluga mitte üle 1,0—1,5 kg suuruste tükkidena, välja arvatud suitsusink, suitsuribi jms. Liha keetmise või küpsetamise aeg kõigub liha sordist ja liigist ning tükkide suuruselt sõltuvalt. Liha täieliku valmiduse korral peab tüki seesmine temperatuur olema vähemalt 70° C, mida tõendab värvitu mahl, mis eraldub lihatükist selle läbitorkimisel kokakahvliga.

Pärast termilist töötlemist hoitakse liha ja linnud jahutatud ruumis mitte üle 12 tunni, arvates valmistamisest ja jahutamisest, jahutamata ruumis aga mitte üle 3 tunni.

75. Külmutatud kujul saabunud subproduktid sulatatakse $+15^{\circ}$ kuni $+20^{\circ}$ C temperatuuri juures, asetatuna liudadele ühelt realt.

Liha subproduktide eeltöötlemisel tuleb nad hoolikalt puhta külma toidukõlbuliku veega läbi pesta. Erilist tähelepanu tuleb pöörata subproduktide järelpuhastusele verejäätmest, limast, kudede mahlast, karvadest jms.

76. Üksikute subproduktide liikide kulinaarsel töötlemisel on vaja silmas pidada järgmist:

a) maksast tuleb hoolikalt välja lõigata soonte kimp ning kõrvaldada kelme, seejärel pesta maksa puhta külma toidukõlbuliku veega. Maksa kasutatakse keedetult ja praetult. Maksa tuleb praadida väga hoolikalt;

b) suurte ja väikeste kariloomade neerud tuleb lõigata pikuti lõhki, kõrvaldada pinnalt kelme, läbi pesta ja leotada, seejärel hoolikalt puhtaks pesta külmas toidukõlblikus vees, kuni spetsiifiline kusahappesoolade lõhn on täielikult kadunud;

c) ajud tuleb eelnevalt leotada pool tundi puhtas külmas toidukõlblikus vees, kõrvaldada kelme, üle pesta ning seejärel keeta äädikhappega maitsestatud vees; alles pärast seda võib neid praadida;

d) liha äralõiked ja pealiha tuleb hoolikalt puhta külma toidukõlbliku veega üle pesta. Hakkmasinasse pole lubatud panna lihatükke, millised on kahtlase värvusega, vereklompidega jms.

Kevad-suvisel perioodil (mai—september) on liha äralõigete ja pealiha kasutamine täidise valmistamiseks keelatud. Äralõikeid tuleb kasutada ainult peeneks tükeldatult ja hoolikalt keedetult või praetult;

e) jalad, mokad ja kõrvad tuleb puhastada ja keeva veega kupatada; pärast kupatamist pesta hoolikalt puhta külma toidukõlbliku veega üle;

f) söögitoru, looma mao- ja soolteraidmed, libemaod ja sooled tuleb puhastada, pesta hoolikalt puhta külma toidukõlbliku veega üle, seejärel kupatada keeva veega ning uuesti külma veega üle pesta.

Kupatamist ja pesemist tuleb korrata mitu korda, kuni lõhn on täielikult kadunud. Pärast pesemist ja järelpuhastamist lõigatakse maod, söögitoru ja sooled tükkideks ning keedetakse täieliku valmiduseni.

77. Toodete valmistamisel liha subproduktidest (pead, jalad, libemaod jt.) tuleb viimaseid eriti hoolikalt kuumtöödelda: suuri tükke, mille raskus on 0,5 kg ja rohkem, keeta vähemalt kaks tundi ja peenendatud tükke — vähemalt üks tund.

78. Süldi valmistamiseks keedetakse pestud ja puhastatud subproduktid kuni täieliku valmiduseni, s. o. kuni liha kontidelt vabalt eraldub. Keedetud lihatükid sorteeritakse, liha eraldatakse kontidelt, lõigatakse või raiutakse peeneks või aetakse läbi lihahakkmasina. Peenendatud lihale valatakse peale kurnatud puljong ning keedetakse uuesti vähemalt 45 minutit, seejärel valatakse puhastesse (eelnevalt keeva veega läbikuumutatud) kuivadesse vormidesse või pannidele ja jahutatakse külmkambris riiulalustel. Süldi valamine vormidesse ilma puljongi ja peenendatud liha teistkordse keetmiseta on kategooriliselt keelatud. Süldi realiseerimise tähtaeg on külma olemasolu korral mitte üle 12 tunni. Külma puudumisel pole lubatud sülti valmistada.

79. Pasteedi valmistamiseks lõigatakse maks tükkideks, keedetakse või praetakse täieliku valmiduseni; keedetud või praetud maks aetakse kuumalt kaks korda läbi tiheda restiga lihahakkmasina. Saadud mass segatakse valmis ja küpsetatakse vormis või praepannil. Küpsetatud pasteedi valmistamisel taigna sees või ilma taignata peab pasteedi seesmine temperatuur olema vähemalt $+90^{\circ}\text{C}$.

Valmis pasteet lõigatakse pärast jahutamist portsjoniteks vahetult enne tarbijale väljastamist.

Pasteedi säilitamise aeg külma puudumisel ei tohi olla rohkem kui 6 tundi, hoidmisel jahutatud ruumis — mitte rohkem kui 24 tundi.

M ä r k u s : Süldi ja pasteedi valmistamine on ühiskondliku toidlustamise ettevõtteis suvisel ajal (mai—september) keelatud.

80. Soolaliha leotatakse enne tarvitamist 1—1,5 kg raskuste tükkidena külmas vees (mitte üle 12°C), kusjuures vett võetakse arvestusega 2 liitrit 1 kg liha kohta. Vett vahetatakse esimesel ja teisel korral iga tunni järel, kolmandal korral 3 tunni pärast ja järgnevalt 6 ning 12 tunni järel, arvates leotamise algusest. Leotamise kestus sõltub soolvee kangusest: tugevasti soolatud liha leotatakse 24 tundi, vahetades samuti vastavalt vett. Soojal aastaajal tuleb soolaliha leotada väiksemate tükkidena 6 tundi voolavas vees, vahetades vett iga tunni järel.

81. Puhastatud ja roogitud kalad, samuti toidukõlblikud jäätmed (pead, selgrood, sabad jt.) tuleb hoolikalt külma puhta

veega üle pesta ja viivitamatult suunata kuumtöötlemisele.

82. Külmutatud tavikkalu sulatatakse üles külmas vees 2—4 tundi, sõltuvalt kalade suuruselt. Suuri tuurakalu sulatatakse üles kalatsehhis töö- või lõikelaudadel.

83. Kalaportsjonite keetmine peab toimuma eraldi toidukõlblike jäätmete (pead, selgrood, sabad jt.) keetmisest. Tuuraliste kalade toidukõlblike jäätmete keetmine toimub 2 kuni 3 tundi, tavikkalade toidukõlblike jäätmete keetmine — 1 kuni 1,5 tundi, seejärel puljong kurnatakse ja kasutatakse roogade valmistamiseks.

84. Kotletid ja bitkiid kala hakkmassist, samuti kala tükkidena tuleb praadida mõlemalt küljelt keemiseni kuumutatud rasvas vähemalt 10—12 minutit ja seejärel hoida lõpliku valmiseni praeahjus.

85. Enne töötlemist pestakse soolakalu külmas vees soola ja mustuse eemaldamiseks pealispinnalt, seejärel asetatakse kalad vanni, valatakse külm vesi peale ning jäetakse pooleks tunniks turduma. Pärast seda puhastatakse kalad soomustest ja sisikonnast (rookimata kalad), pestakse uuesti ja lõigatakse portsjoniteks, kusjuures eemaldatakse pead ja sabad. Sel viisil töödeldud ja portsjoniteks tükeldatud kalad pannakse vanni ligunema.

Soolakalade leotamise parim viis on nende hoidmine vannis, millest voolab läbi veevärgivesi või milles vahetatakse vett iga tunni järel. Neis tingimuses ei vajata leotamiseks aega üle 5—6 tunni, kalad aga saadakse küllalt kõrgekvaliteedilised. Võimaluste puudumisel kalu leotada jooksvas vees pannakse nad vanni ja valatakse külm vesi peale, võttes 2 l vett 1 kg kalade kohta; kalu, mis sisaldavad keedusoola 17—20% ja mis on määratud keetmiseks, ei tule leotada üle 12 tunni; praadimiseks määratud kalu — mitte üle 24 tunni. Leotamise ajal vahetatakse vett esimene kord ühe tunni järel, teine kord kahe tunni järel pärast esimese vee vahetamist ja kolmas kord kolme tunni järel pärast teise vee vahetamist, edaspidi vahetatakse vett iga 6 tunni järel.

Soojal aastaajal ja kalade leotamisel soojas ruumis (üle +16°C) tuleb vett vahetada kolmandal ja järgnevatel kordadel iga 3 tunni järel.

Leotamise lõpetamise aeg tehakse kindlaks kalade proovikeetmise või praadimise ning sellele järgneva organoleptilise hinnangu andmise teel (maitsmise proov).

Leotatud soolakalad tuleb anda viivitamatult kuumtöötlemisele.

86. Puhastatud köögiviljad, toiduroheline ja seemned tuleb pärast sorteerimist puhta külma veega hoolikalt läbi pesta.

87. C-vitamiini paremaks säilitamiseks köögiviljades tuleb neid töödelda järgmiselt:

a) masinpuhastuse korral (kartulikooremisinasinates) ei tohi puhastus kesta kartulitel üle 1—5 minuti ja juurviljadel üle 3—5 minuti. Köögiviljade pesemine vannides käsitsi ei tohi kesta kauem kui 10—15 minutit, kusjuures vett tuleb vahetada kolm korda;

b) masinate lõikeosad ja noad, mida kasutatakse köögiviljade puhastamiseks, tükeldamiseks ja peenendamiseks, peavad olema valmistatud roostevaba terasest. Muud köögiviljadega kokkupuutuvad raud- ja vaskosad peavad olema hästi ületinutad;

c) köögiviljadest valmistatud pooltooted tuleb anda viivitatult kuumtöötlemisele; kui neid on vaja aga teatud aeg hoida, tuleb nende säilitamisel kinni pidada järgmistest tingimustest:

puhastatud kartulid hoitakse tumenemise vältimiseks tervete mugulatena vees, puhastatud juurviljad ja teised köögiviljad hoitakse tükeldamatult, kaetuna valge niiske riidega, et vältida nende määrdumist ja kuivamist. Säilitamise temperatuur ei tohi ületada $+12^{\circ}\text{C}$, säilitamise aeg — 2 kuni 3 tundi.

88. Köögivilju keeta kas roheses või väheses vedelikus, samuti hautada võib ainult hästi tinutatud nõus.

Külmade roogade (salatid, vinegretid) valmistamiseks määratud köögivilju keedetakse vees või aurutatakse puhastamatult. Lisandite valmistamiseks määratud köögivilju keedetakse puhastatult. Keetmisel tuleb köögiviljad panna mitte külma, vaid keeva, soolaga maitsestatud vette (magedas vees keedetakse ainult peete ja rohelisi herneid). Saadud köögiviljade keeduleent tuleb kasutada toitude valmistamiseks, lisades seda köögiviljadele ja kastmetele. Keeduleem sisaldab väärtuslikke aineid (mineraalsooli, vitamiine jt.).

Köögiviljasuppide valmistamisel liha- ja kalapuljongiga tuleb köögiviljad panna keeva, soolaga maitsestatud puljongisse kindlas järjekorras, võttes arvesse iga köögiviljaliigi keetmise kestust, kusjuures suppe tuleb keeta kaanega kaetud võimalikult ääreni täidetud kateldes. Pärast supi keema hakkamist peab katla kuumutamine olema mõõdukas, keemine mitte äge; lubamatu on katla sisu sagedane segamine.

Einelaudades toorelt realiseeritavad köögiviljad, marjad ja puuviljad tuleb üle pesta jooksva toidukõlbliku veega.

VIII. Toidu väljajamine.

89. Toidu väljastamisel peavad kokad ja toidu väljajagajad kasutama väljajagamiskulpe, spetsiaalseid labidaid, kahvleid jne.

90. On keelatud toidu segamine eelmisest päevast järelejäänud või ka samal päeval hulga varem valmistatud toiduga.

91. Köögist eemalasuvad väljajagamisruumid ja -punktid, söökla filiaalid ja einelauad peavad olema sisutatud toidu soojendamiseks pliitidega ning lauanõude pesuruumiga.

92. Väljajagamispunktides ei tohi termostes hoida toitu üle 2 tunni (köögiviljarooigi mitte üle ühe tunni, kaasa arvatud ka transportimiseks kulutatud aeg). Selle aja möödumisel tuleb toit tingimata uuesti kuumutada, kusjuures vedelaid roogi ja kastmeid tuleb kuumutada keemiseni.

IX. Pooltoodete ja valmiskulinaartoodete hoidmine ja realiseerimine.

93. Pooltoodete hoidmine ja realiseerimine toimub vastavalt sanitaareeskirjadele «Eriti kiiresti riknevate toiduainete hoiu- ja realiseerimistingimused», mis on kinnitatud üleliidulise riikliku sanitaarinspektori poolt 25. aprillil 1952. a.

1. Liha- ja kalapooltoodete hoidmise ja realiseerimise tähtsajad:

a) lisanditeta hakklihamassi hoidmise tähtaeg, juhul, kui seda kasutatakse kulinaartoodete valmistamiseks, on külma olemasolu korral mitte üle 6 tunni. Külma puudumisel valmistatakse hakklihamassi vastavalt vajadusele ega kuulu hoidmisele;

b) liha- ja kalakotlettide (pooltoodete) realiseerimise tähtaeg on külma olemasolu korral (kuni $+6^{\circ}\text{C}$) mitte üle 12 tunni. Külma puudumisel tuleb pooltooted otsekohe pärast valmistamist ära kasutada;

c) väikesteks tükkideks lõigatud liha (raguu, guljašš jms.) võib kasutada kulinaartoodete valmistamiseks külma olemasolu korral mitte üle 12 tunni. Külma puudumisel tuleb liha kohe pärast pooltoodete valmistamist ära kasutada;

d) liha pooltoodete (portsjonitükkide), nagu antrekoti, biifsteegi, naturäalse filee jni. kasutamise tähtaeg on külma olemasolu korral (kuni $+6^{\circ}\text{C}$) mitte üle 36 tunni, paneeritud portsjonitükkide kasutamise aeg aga mitte üle 24 tunni. Külma puudumisel need tooted realiseerimisele ei kuulu.

2. Valmistoodete hoidmise ja realiseerimise tähtajad on järgmised:

a) lihasült, liha tarretises, kalasült, kala tarretises — külma olemasolu korral mitte üle 12 tunni, kusjuures temperatuur ei tohi ületada $+6^{\circ}\text{C}$. Külma puudumisel need tooted realiseerimisele ei kuulu;

b) hakitud heeringas — külma olemasolu korral — mitte üle 24 tunni ja külma puudumisel — mitte üle 6 tunni;

c) vinegrett, salat (köögiviljasalat liha ja kalaga) — külma olemasolu korral mitte üle 12 tunni, tingimusel, et salatid hoitakse kokkusegamatult. Külma puudumisel on hoidmise tähtaeg mitte üle 6 tunni, tingimusel, et tooted valmistatakse kohapeal;

d) praetud ja küpsetatud pirukad lihaga, kalaga või subproduktidega (kulebjaka, rastegai) — külma olemasolu korral mitte üle 12 tunni;

e) võileibu võib puhvetis hoida mitte üle 1 tunni.

M ä r k u s: Valmistoodangu realiseerimise tähtaega hakatakse arvestama valmistoodangu valmistamise tehnoloogilise protsessi lõpetamise silmapilgust ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis.

94. Soojade köögiviljaroogade hoidmise aeg peab olema kõige minimaalsem, kuid mitte üle ühe tunni vähemalt $+75^{\circ}\text{C}$ temperatuuri juures. Tarbijale lauale andmisel peab esimeste roogade (suppide) temperatuur olema vähemalt $+75^{\circ}\text{C}$; teiste roogade (praadide) temperatuur mitte alla $+65^{\circ}\text{C}$ ja külmade roogade temperatuur $+7^{\circ}$ kuni $+14^{\circ}\text{C}$.

95. Väljajagamise silmapilguni võivad esimesed ja teised road asuda kuumal pliidil või marmiidil, kuid mitte üle 2—3 tunni.

96. Valmis toidu hoidmine kindlaksmääratud tähtaegadest kauem on lubatud ainult erandjuhtudel. Toidujääkide hädavajalikul hoidmisel tuleb kinni pidada järgmistest tingimustest:

a) järgijäetav toit tuleb jahutada vähemalt $+8^{\circ}\text{C}$ temperatuurini mitte hiljem kui 3 tundi pärast valmistamist;

b) toidu hoidmise aeg jahutatud kujul (kuni $+8^{\circ}\text{C}$ temperatuuri juures) ei tohi kesta üle 12 tunni;

c) jahutatud toit tuleb enne väljajagamist järele vaadata ning kontrollida degusteerimise teel peakoka ja ettevõtte šanitaarjärelevalve esindaja poolt (kui see on olemas). Enne väljajagamist tuleb toitu teistkordselt kuum-töödelda.

Pärast teistkordset kuumtöötlemist ei või toitu realiseerida kauem kui 1 tunni jooksul.

X. Toiduainete transportimine

97. Toiduaineid, nii fooraineid kui ka valmistoodangut, tuleb vedada selleks otstarbeks spetsiaalselt määratud transpordivahenditega, mis on vajalikus sanitaarses seisukorras (pestud, desinfitseeritud). Transpordivahendid peavad olema varustatud veetavate toiduainete katmiseks puhta presendiga, kotiriidega jms.

98. Pooltoodete transportimiseks peab olema spetsiaalne tihedalt suletava kaanega taara (metallist või puust), mille kasutamine muuks otstarbeks (toorainete, valmistoodangu jne. hoidmiseks) on keelatud.

99. Transporteeritavatel pooltoodetel peab olema kaasas sertifikaat või väljamiskiri, kus on märgitud:

a) iga pooltoote liigi valmistamise aeg (kuupäev ja kella-aeg);

b) pooltoodete väljasaatmise aeg (kuupäev ja kella-aeg);

c) pooltoodete hoiurežiim ja realiseerimise piirtähtajad poolfabriikatidel töötavas sööklas (kuupäev ja kella-aeg);

d) pooltoodete valmistamise kvaliteedi ja transportimise eest vastutavate isikute perekonnanimed.

100. Väljajagamisruumidesse, teistesse sööklatesse ja einelaudadesse tuleb toit viia termostes ja nõudes, mis on hästi pestud, keeva veega loputatud ja kaanega tihedalt kaetud. Toit peab olema valmistatud mitte varem kui üks tund enne väljasaatmist.

101. Eraldi taaras tuleb viia kastmed, rasv, valmis toit, leib ja pooltooted. Hakkmassist valmistatud pooltooted tuleb paigutada valmistaja-sööklasse transportimiseks taarasse (liudadele) ühekihiliselt. Hakkliha, liha äralõikeid ja väikesetükilisi pooltooteid on lubatud pakkida (kuni 5 kg) tsellofaani sisse ja asetada puust alustele või transportida metallist alustel tsellofaaniga kaetult.

XI. Abinõud võitluseks putukate (kärbeste, prussakate) ja närijatega.

102. Kevade saabumisel tuleb kõik avatavad aknad tootmisruumides, ladudes, söögisaalides, einelaudades jne. katta metallvõrguga või marliga. Kõikides tootmisruumides, ladudes, söögisaalides jne. tuleb laialdaselt kasutada kärbseterjevahendeid — DDT-preparaati, püretrumi, kärbsepaberit, klepemassi,

kärbsepuüdajaid jne. Ruumide desinseksiooni tuleb teostada vastavalt instruksioonile võitluseks kärbest vastu, mis on kinnitatud Tervishoiu Ministeeriumi poolt 20. aprillil 1955. a.:

a) DDT-preparaati on lubatud kasutada toiduainetega tegelevates objektides vee ja preparaadi emulsioonina, pealispindade niisutamise meetodil, arvestusega 1,5—2 g DDT-d 1 m² töödeldava pinna kohta, korrates seda 2—3 korda hooaja jooksul.

Seejuures:

töödeldakse ainult seinu, lagesid ja aknalaudu; põrandate ja sisustuse (kappide, laudade, löikelaudade jms.) töötlemine preparaadiga on keelatud;

enne desinseksiooni tuleb toiduained ja nõud ruumist välja viia;

ühiskondliku toitlustamise ettevõtte desinseksioon võib toimuda ainult pärast ettevõtte töö lõppu. Pärast desinseksiooni, enne töö algust, tuleb ruumid hoolikalt koristada;

b) püretrempreparaate kasutatakse arvestusega 4—5 g püretreimi või 6—8 g flitsiidi 1 m³ ruumi kohta;

c) kärbsepaberit, ftorospreparaate ja formaliini kasutatakse järgmiselt: üks leht kärbsepaberit leotatakse 50 ml vees ning lisatakse juurde suhkrut või mett; ftorospreparaate 1%-lise lahusega, lisades juurde suhkrut või mett; formaliini 2%-lise lahusega. Mürgiste ainete (formaliin, kärbsepaber, ftorospreparaadid) kasutamist lubatakse ettevõtetes ainult väljaspool tööaega ja tingimusel, et toiduained ja nõud on hoolikalt kaetud. Pärast desinseksiooni, enne töö algust, tuleb ruumid hoolikalt koristada ja tuulutada;

d) kärbest sigimise ärahoidmiseks tuleb kasutada prahi töötlemist heksakloraaniga. Prügikasti ühe kuupmeetri sisu kohta võetakse 100 g heksakloraani. Jäätmekaste ja prügiauke töödeldakse DDT-ga üks kord nädalas, käimlate siseseinu ja uksi üks kord kuus.

Rangelt tuleb silmas pidada territooriumi puhtust ning putukatõrjevahenditega töödelda kärbest võimalikke sigimiskohti, nagu prügikaste ümbritsevat pinnast jt.

103. Prussakate tekkimise vältimiseks tuleb kinni panna praod vaheseintes, seintes, kappides jne. ning vältida toidurassukete ja jääkide korjumist laudadele, samuti kastidesse ja riiulitele. Sööklates peavad lauad olema ilma kastideta, köögi-riiulid konsoolidel lahtivõetavad.

104. Prussakate avastamisel tuleb viivitamatult läbi viia ruumide hoolikas koristamine ja inventari ülevaamine keeva veega.

Parimaks vahendiks võitluses prussakate vastu on DDT-preparaat, samuti värskelt põletatud booraks, segatuna kartuli- või hernejahuga vahekorras 1:1 või kontsentreeritud boorhappelahus, mis valatakse madalatele taldrikutele.

Ühiskondliku toitlustamise ettevõtted peavad sõlmima lepinguid sanitaar-epidemioloogiajaama desinfectsiooni osakonnaga desinfectsiooniks DDT-preparaadiga ning prügikastide töötlemiseks heksakloraaniga, samuti tööde läbiviimiseks närijate hävitamiseks.

105. Toiduained peavad olema hästi kaitstud prussakate ja kärbestee juurdepääsu eest, hoides neid vastavas taaras, hästi suletavates puhvetites, kappides, võrguga kaitstud riiulitel.

106. Närijate (rottide, hiirte) tekkimise vältimiseks peavad põrandapraod, avad lagedes, seintes ja põrandates tehniliste seadmete lähemas ümbruses olema tsemendi, pleki või tellistega kinni pandud; ventilatsioonivad keldrites ja ventilatsioonikanalid külmkambrites peavad olema kaetud metallvõrkudega. Närijate tekkimisel tuleb nende hävitamiseks kasutada mehaanilisi vahendeid (löksud, püünised, traatpuurid jne.).

107. Keemiliste vahendite kasutamine närijate hävitamiseks on lubatud ainult tingimusel, kui seda teostavad spetsialistid-deratisaatorid, kooskõlastatult NSV Liidu Tervishoiu Ministeeriumi kohalike sanitaar-epidemioloogilise teenistuse organitega ning nende järelevalve all.

XII. Personali isikliku hügieeni eeskirjad

108. Kõik ühiskondliku toitlustamise ettevõtete töötajad on kohustatud:

- a) tulema tööle korralikus riietuses ja jalanõudes;
- b) enne töö algust käima duši all, kuid selle puudumisel pesema käed seebi ja harjaga, riietuma sanitaarriietesse, seadma juuksed korralikult pähe pandud mütsi või rätiku alla;
- c) hoidma käed, näo, keha ja riided puhasena, lõikama küüned lühikeseks;
- d) kandma töö ajal puhast sanitaarriietust ning mitte kinnitada seda vedru- või nõõpnõeltega; mitte tooma tootmistehhi ega hoidma kitlitaskutes vedrunõelu, peegleid või teisi isikliku tualeti esemeid;
- e) enne käimla kasutamist võtma seljast ära sanitaarriietuse ning pärast käimla kasutamist tingimata pesema käsi seebi ja harjaga, loputades neid 0,2% -lise kloorlubja selitatud lahusega;

f) mitte sööma ega suitsetama tootmistsehhides, vaid ainult selleks spetsiaalselt määratud kohtades.

109. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtted peavad olema varustatud vajalikul hulgal seebi, käteharjade, käterätikute ja sanitaariietusega.

XIII. Arstlik järelevaatus ja profülaktiline kontroll

110. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteisse tööle asunud isikud on kohustatud, administratsiooni suunamise kohaselt, käima meditsiinilisel läbivaatusel, laskma ennast kontrollida teravate sooltehaiguste tekitaja, soolteusside ja tuberkuloosi suhtes ning esitama vastava raviasutuse (ambulantsi, tervishoiupunkti, dispanseri jne.) õiendi tööle lubamise kohta. Kuni arstliku läbivaatuse ja analüüside resultaate esitamiseni ei ole lubatud äsja saabunud isikuid tööle lasta.

111. Edaspidi peavad töötajad, kes oma töö iseloomu tõttu puutuvad vahetult kokku taarastamata toiduainetega, nõudega või tootmisinventariga, käima igakuulisel arstlikul kontrollil, samuti tegema analüüsid, et kindlaks teha, kas nad pole batsillide või soolteusside edasikandjad, ning käima profülaktilistel süstimistel kohalike sanitaarjärelevalve organite poolt kindlaks määratud tähtaegadel.

112. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis ei või töötada isikud, kellel on tuberkuloos lahtisel kujul; isikud, kellel on mädaseid nahahaigusi; isikuid, kes on kõhutüüfuse-, paratüüfuse- või düsenteeriategitajate edasikandjad ning isikud, kellel on perekonnas või korteris, kus nad elavad, kõhutüüfusesse, paratüüfusesse, düsenteeriasse, difteeriasse või sarlakitesse haigestunud, niikaua, kuni on lõpule viidud spetsiaalsed epideemiavastased abinõud ning kuni nad esitavad sanitaarjärelevalve poolt väljaantud vastavad õiendid. Kroonilised pisikutekandjad viiakse üle teisele tööle, mis ei ole seotud toiduainete transportimise, hoidmise, töötlemise ja realiseerimisega.

Isikuid, kellel kuuluvad kõrvaldamisele solkmeh, töölt ei eemaldata.

113. Uurimist pisikute edasikandmise ja solkmeh olemasolu seisukohalt teostatakse sanitaar-epidemioloogiajaamade laboratooriumides.

114. Arstlikud järelevaatused toimuvad kohalike tervishoiuosakondade poolt spetsiaalselt määratud tervishoiuasutustes, arvestades ettevõtte asukohta.

Ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis, kus on üle 50 perioodiliselt järelevaatusele kuuluva töötaja, võib see toimuda samas ettevõttes (riikliku sanitaarjärelevalve kohalike organite loal), tingimusel, kui ettevõtte administratsioon annab arstlikuks järelevaatuseks vähemalt 10 m² isoleeritud ruumi, kus on küllaldaselt loomulikku või kunstlikku valgustust. Ruumis peab olema vahariidega kaetud kušett, kätepesunõu, seep, kätepesuhari ja käterätik, samuti laud, toolid ja nõu desinfitseeriva lahusega.

115. Ettevõtte administratsioon on kohustatud varustama iga arstliku järelevaatuse alla kuuluva töötaja NSV Liidu Riikliku Peasanitaarinspektsiooni poolt kindlaksmääratud vormi kohase isikliku sanitaarraamatuga. Isiklikku sanitaarraamatusse kantakse sisse resultaadid arstliku järelevaatuse ja laboratoorse uurimise kohta soolte infektsiooni tekitajate edasikandmise ja solkmete suhtes, röntgeni läbivaatuse ja laboratoorse uurimise andmed tuberkuloosi suhtes, andmed nakkushaiguste põdemise, sanitaartechnilise miinimumi eksami sooritamise, süstimiste jt. kohta.

XIV. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtte isikliku koosseisu kohustused ja vastutavus

116. Igas ühiskondliku toitlustamise ettevõttes peab olema sanitaaržurnaal (vihik), mis registreeritakse NSV Liidu Tervishoiu Ministeeriumi kohalikes sanitaarjärelevalve organites. Peale sanitaaržurnaali peab ettevõttes olema arstliku järelevaatuse žurnaal (ühiskondliku toitlustamise ettevõtte töötajate nimekirjaga). Sanitaaržurnaal ja arstliku järelevaatuse žurnaal peavad olema ettevõtte direktori juures.

117. Dokumendid, mis puudutavad arstlikku järelevaatust, profülaktilisi süstimisi, uurimisi batsillide ja soolteusside edasikandmise suhtes (arstliku järelevaatuse žurnaal või õiendid, mis antakse välja vastava ravi-profülaktilise asutuse poolt), peavad olema ettevõtte juhataja või tema asetäitja juures.

118. Kõik uuesti tööle asuvad ettevõtte töötajad on kohustatud sooritama sanitaartechnilise miinimumi katse ja edaspidi kordama seda perioodiliselt iga kahe aasta järel.

119. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtte üldise sanitaarse korra eest ning sanitaarihügieenilisest režiimist kinnipidamise eest ettevõttes kannab vastutust ettevõtte direktor (juhataja).

120. Laoruumide korrasoleku ja toiduainete õige hoidmise eest seal kannab vastutust lao- või baasijuhataja või laohoidja.

121. Laojuhataja (laohoidja) on kohustatud hoolikalt, ettevõtte sanitaararsti juuresolekul (kui see on olemas), järele vaatama kõik lattu saabuvad toiduained.

Juhul, kui saabunud toiduainete kvaliteet ei vasta sertifikaatidele või saatekirjadele või kui saabunud toiduainete kvaliteedis tekib kahtlus, samuti juhul, kui avastatakse transportimiseeskirjade rikkumisi, on laojuhataja (laohoidja) kohustatud sellest viivitamatult teatama ettevõtte direktorile (juhatajale), koostades seejuures vastava akti.

122. Tootmisesse vastuvõetud toiduainete kvaliteedi, toorainete ja pooltoodete tehnoloogilise töötlemise eeskirjadest kinnipidamise, valmistoodangu kvaliteedi ja sanitaarnõuetest kinnipidamise eest toiduainete kulinaarsel töötlemisel, vastavalt käesolevatele eeskirjadele, kannab vastutust tootmisala juhataja (šeff-kokk).

123. Pooltoodete baasil töötavatele sööklatele pooltooteid ning ühiskondliku toitlustamise ettevõtete filiaalidele valmistoodangut väljastatakse tootmisala juhataja (šeff-koka) või tema asetäitja järelevalve all, kes kannavad vastutust nii väljastatava toodangu kvaliteedi kui ka selle väljastamise eest puhtas ja korralikus taaras.

124. Filiaalide ja einelaudade ruumide, samuti ühiskondliku toitlustamise ettevõtete filiaalide poolt toidu saamiseks väljasaadetud nõude ja taara (termosed jt.) vajaliku sanitaarse seisukorra eest on vastutav filiaali juhataja.

125. Vastutust isikliku hügieeni eeskirjade täitmise, töökoha seisukorra, tehnoloogiliste ja sanitaarsete nõuete täitmise eest kannab ühiskondliku toitlustamise ettevõtte iga töötaja; selleks vajalike abinõude organiseerimise eest kannab vastutust ettevõtte direktor (juhataja).

126. Käesolevate eeskirjade nõuetele mittevastavaid toiduaineid on keelatud väljastada. Eeskirjade rikkumise eest kannavad vastutust ettevõtte direktor (juhataja) ja ettevõtte tootmisala juhataja, kes väljastavad toiduaineid.

Käesolevad sanitaareeskirjad on välja antud varem kehtinud eeskirjade asemele, mis olid antud maal asuvatele ühiskondliku toitlustamise ettevõtetele ning kinnitatud NSV Liidu Tervishoiu Ministeriumi ja Tsentrosojuzi poolt 25. aprillil 1950. a.

Sanitaareeskirjad peavad olema allkirja vastu teatavaks tehtud kõikidele tarbijate kooperatsiooni ühiskondliku toitlustamise ala töötajatele.

Toimetaja Salme Rooma
Tehnil. toimetaja Ed. Nukk

Trükkimisele antud 14. detsembril 1959. a. Trüki-
arv 1000. Trükipoognaid 1,75. Arvutuspoognaid 1,49.
Paber 60×84, 1/16. Tellimuse nr. 2320. Trükikoda
«Bolševik», Viljandi, V. Kingissepa 31/26.

A-22979

TÜ RAAMATUKOGU



1 0300 00377092 4