

**ОСОБЛИВОСТІ МІКРОБІОЛОГІЧНОГО КОНТРОЛЮ РОБОЧИХ ПРИМІЩЕНЬ НАУКОВО-ДОСЛІДНОГО КАФЕ «ЛАБОРАТОРІЯ» ТАВРІЙСЬКОГО ДЕРЖАВНОГО АГРОТЕХНОЛОГІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Сидоренко Л.Д. 21 ХТ  
Керівник Бандура І.І., к.с.-г.н.

*Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного*

**Анотація – проведено аналіз побутових та робочих приміщень кафе «Лабораторія» на наявність санітарно-показових мікроорганізмів.**

Мікробіологічна чистота побутових приміщень є важливим показником безпечності.

Відповідно до статті 1 Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів») до закладів громадського харчування відносять практично будь-який заклад, що забезпечує харчуванням невизначену кількість фізичних осіб.

Отже, мікробіологічний контроль побутових приміщень нашого кафе повинен проводитися відповідно до Державних санітарних правил і норм (ДСП 4.4.5.078-2001) "Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

Нашою метою було провести аналіз побутових та робочих приміщень кафе «Лабораторія» на наявність санітарно-показових мікроорганізмів відповідно до вимог чинного законодавства.

Для досягнення поставленої мети потрібно було виконати наступні завдання:

1. Провести мікробіологічний аналіз змивів з поверхонь столів, посуду, стін приміщень;
2. Дослідити мікробіологічну якість води, що використовується для виготовлення продуктів та напоїв;
3. Визначити ступінь мікробіологічного забруднення повітря в основних робочих приміщень.

Методи відбору і підготовки проб до аналізу проводили відповідно до ГОСТ загального призначення: ГОСТ 26668-85, ГОСТ 26669-85, ГОСТ 26670-91.

Приготування розчинів реактивів, фарб, індикаторів та поживних середовищ здійснювали за ГОСТ 10444.1-84.

Визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів виконували у відповідності до вимог ГОСТ 10444.15-9.

Загальне мікробне число (ЗМЧ) плісневих форм визначали седиментаційним методом.

За результатами аналізу виявили, що в повітрі кухні ЗМЧ складає 800 КУО/м<sup>3</sup>, тому відповідно до вимог ДСанПіН №42-123-5777-91 повітря в кухні відноситься до категорії «умовно чисте». Повітря у підсобних приміщеннях містить спор плісневих грибів та стійких до антибіотику бактеріальних форм у кількості 1040 КУО/м<sup>3</sup>, що дає змогу віднести його до категорії «брудне». Але підсобні приміщення, де зберігається сільськогосподарська сировина не є приміщеннями загального вжитку, тому ЗМЧ в них не регламентується. Було визначено, що в основній залі закладу, де харчуються клієнти, ймовірна кількість КУО дорівнює 35/м<sup>3</sup>. Це найменший показник у досліді, який дозволяє віднести повітря до категорії «особливо чисте». Неочікуваний результат доводить сумлінне ставлення студентів до підтримки необхідного санітарно-гігієнічного стану своєї лабораторії та своєчасне проведення дезінфекційних заходів.

За результатами мікроскопічного аналізу було визначено, що доміантними формами мікробіоти в приміщеннях загального користування кафе є гриби родів *Penicillium* та *Aspergillus*. Санітарно-показових мікроорганізмів, таких як *Staphylococcus aureus* (золотистий стафілокок) та озеленюючи стрептококи (*Streptococcus*), а також *Escherichiacoliy* повітрі, на змивах поверхонь і посудуні виявлено. Колі-титр води з системи водопостачання складає 10 мл, що відповідає нормам питної води. Отже, санітарно-гігієнічний стан кафе «Лабораторія» відповідає нормам чинного законодавства України.

#### Література

1. Стаття 1 Закону «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

2. Державні санітарні правила і норми (ДСП 4.4.5.078-2001) "Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування».

3. ГОСТ 26668-85 «Продукти харчові та смакові. Методи відбору проб для мікробіологічних аналізів».

4. ГОСТ 26669-85 «Продукти харчові та смакові. Підготовка проб для мікробіологічних аналізів».

5. ГОСТ 26670-91 «Методи культивування мікроорганізмів».

6. ГОСТ 10444.1-84 «Приготування розчинів реактивів, барвників, індикаторів і поживних середовищах, використаних в мікробіологічних аналізів».

7. ГОСТ 10444.15-9 «Харчові продукти. Методи визначення кількості мезофільних аеробних та факультативно анаеробних мікроорганізмів».