**Практическая работа: Санитарно-технологические требования на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.**

**Цели**: Изучение санитарных требований к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

**Задание:** *Ответить на вопросы по теме:* Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания.

1.От чего зависит степень санитарно-эпидемиологической безопасности выпускаемой предприятиями общественного питания продукции?

2.Какие санитарно-гигиенические требования к посуде?

3.Какие помещения, требуют особого санитарного режима?

**Порядок выполнения задания:**

**1.**Изучить теоретический материал**.
 2.**Ответить на поставленные вопросы.

**3.**Записать в краткой форме ответы на поставленные вопросы в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Нормативные документы:**

1. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и др.

**Теоретическая часть:**

 Степень санитарно-эпидемиологической безопасности выпускаемой предприятиями общественного питания продукции зависит от санитарного состояния самого предприятия.

 Согласно санитарным правилам СП 2.3.3.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» территория предприятий общественного питания должны содержаться в чистоте.

 Территория предприятия общественного питания должна ежедневно подвергаться уборке. Летом ее необходимо подметать и поливать водой дважды в день, для чего здание предприятия должно быть оборудовано поливочными кранами. Зимой территорию (проезды и проходы) необходимо систематически очищать от снега и льда и посыпать солевым реагентом или песком.

 Для стока атмосферных и талых вод поверхность территории должна иметь уклоны, направленные от зданий к водостокам.

 Водостоки для отвода атмосферных вод должны регулярно очищаться и ремонтироваться.

 Для сбора и временного хранения отходов и мусора на территории должны быть установлены водонепроницаемые, с плотно закрывающимися крышками, сборники или металлические контейнеры, емкостью не более двухдневного накопления отходов. При этом для сбора мусора и пищевых отходов предусматриваются раздельные контейнеры (емкости) с крышками. Допускается использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов. Очистка мусоросборников должна производиться не реже одного раза в два дня с последующей обязательной дезинфекцией в теплое время года 10 % раствором хлорной извести.

 Вывоз отходов и мусора с территории предприятия общественного питания должен производиться ежедневно специальным транспортом. При централизованном сборе мусора на предприятие должны доставляться чистые, продезинфицированные мусоросборники. Площадки под мусоросборниками также должны подвергаться обработке дезинфицирующими средствами.

 Приспособления для чистки обуви и коврики у входа в предприятие общественного питания должны ежедневно очищаться от грязи и пыли.

 Гигиенические требования к уборке помещений предприятий общественного питания.

 Все помещения предприятия общественного питания должны содержаться в постоянной чистоте и порядке, что регламентируется санитарными правилам СП 2.3.3.1079 – 01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

 Для внутренней отделки всех помещений используются материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора к использованию их на предприятиях общественного питания. Материалы должны быть светлых тонов, влаго- или водонепроницаемыми, устойчивыми к обработке раство-рами моющих и дезинфицирующих средств и экологически безопасными.

 Материалы, применяемые для устройства полов, должны обеспечивать гладкую и не скользкую поверхность, удобную для очистки и удовлетворяющую гигиеническим и эксплуатационным требованиям данного помещения. Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м должны отделываться облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, а стены складских помещений - окрашиваться влагостойкими красками для внутренней отделки.

 Стены холодного цеха должны быть облицованы моющейся плиткой до потолка, что обеспечить возможность проведения хорошей санитарной обработки помещения. Внутрицеховые двери и оконные переплеты должны окрашиваться влагостойкими красками для внутренней отделки или быть выполненными из современных материалов. Для отделки торговых помещений используются различные декоративные материалы стойкие к гигиенической обработке.

 Санитарная уборка всех помещений предприятия общественного питания должна проводиться в соответствии с рекомендуемыми требованиями действующих санитарных норм и правил.

 Ежедневно должна проводиться тщательная уборка помещений: подметание влажным способом и мытье полов, стеновых панелей, удаление пыли, снятие паутины, протирание мебели, радиаторов, подоконников и прочее. Уборка может осуществляться как по мере загрязнения производственного участка, так и в конце смены.

 В производственных цехах уборку полов осуществляют только влажным способом, чтобы избежать попадания в пищу пыли, содержащей большое количество микроорганизмов. Полы в производственных помещениях должны быть без щелей, выбоин с уклоном к сливным трапам. Уборку полов осуществляют в течение дня по мере загрязнения с применением моющих средств, либо в конце рабочего дня с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Во избежание травматизма полы после мытья насухо вытирают. Полы в заготовочных цехах моются дважды в день горячей водой с применением моющих средства. Складские помещения убираются ежедневно так же, как и производственные цехи. Подтоварники, стеллажи, полки моют с моющими средствами не реже двух раз в неделю.

 Ежедневной уборке подлежат стеновые панели. Стены, облицованные плиткой промываются с моющим средством, а окрашенные масляной краской - протираются влажной тряпкой. Подоконники и внутрицеховые двери ежедневно протираются, особенно тщательно обрабатываются нижние части дверей и ручки.

 Потолки, карнизы, углы стен регулярно обметаются специальными щетками на длинных палках, обернутыми влажными тряпками. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Покраска и побелка потолков и стен должна производиться по мере необходимости, но не реже одного раза в год.

 Еженедельно панели стен, двери, подоконники, оконные рамы и прочее промываются с моющими средствами. Оконные стекла промываются по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц. С наружной стороны здания предприятия оконные стекла рекомендуется мыть не реже двух раз в год.

 Помещения, требующие особого санитарного режима (кондитерский и холодный цехи), после окончания уборки рекомендуется обрабатывать бактерицидными лампами, которые регулярно должны протираться от пыли. Время работы бактерицидных ламп должно фиксироваться в соответствующем журнале.

 В помещениях для потребителей, служебных и бытовых помещениях влажную уборку проводят ежедневно. Санитарные узлы убирает специально выделенный персонал. Унитазы, умывальники моют с моющими средствами и дезинфицируют 5 %-ным раствором хлорной извести.

 Полы в течение дня в зале (не во время отпуска пищи) протираются щеткой, обернутой влажной тряпкой, а после работы тщательно моются. Уборка залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивается в воде при температуре не ниже 45 0С с добавлением моющих средств, дезинфицируется или кипятится, после чего ополаскивается, просушивается и хранится в таре для чистой ветоши.

 Для всех предприятий общественного питания устанавливается один раз в месяц санитарный день для проведения генеральной уборки с последующей профилактической дезинфекцией всех помещений. Исключение составляют кондитерские цеха, где генеральная уборка проводится дважды в месяц. Во время генеральной уборки протираются осветительная арматура, стеновые панели, двери, внутренние стекла и рамы, стираются шторы, обметаются потолки.

 Дезинфекция помещений проводится в соответствии с действующими санитарными правилами. Все поверхности, которые обрабатывали дезсредствами, включая посуду и ветошь, после того как истекло время экспозиции (период нахождения дезинфицирующего раствора на поверхности посуды или ветоши в самом растворе) тщательно промываются водой. Ветошь обязательно должна быть высушена, так как во влажной среде микроорганизмы размножаются очень интенсивно. Хранить ее следует в закрытых промаркированных емкостях.

 При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся в соответствии с санитарными правилами СанПиН 3.5.2.1376-03 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации и проведению дезинсекционных мероприятий против синантропных членистоногих» и СП 3.5.3.1129-02 «Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации». Перед началом работы после проведенных дезинсекционных мероприятий необходимо производить тщательную уборку помещений.

 Мусор и отбросы должны собираться при уборке в сборники с крышками и немедленно удаляться, после чего стенки и дно сборников очищаются и моются. Пищевые отходы не допускается выносить через раздаточные или производственные помещения предприятия.

 Для уборки каждой группы помещений выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь. Он должен быть закреплен за отдельными помещениями, храниться отдельно в закрытых, специально выделенных для этого шкафах или стенных нишах. Хранение уборочного инвентаря в производственных помещениях не допускается. Инвентарь для мытья санузлов должен иметь сигнальную (красную, оранжевую) маркировку.

 По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь должен промываться с использованием моющих и дезинфицирующих средств (5%-ным раствором хлорной извести), просушиваться и храниться в чистом виде. Для санитарной обработки уборочного инвентаря должны быть созданы условия для обработки с подводкой холодной и горячей воды и канализации. Инвентарь для мытья туалетов должен храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Места хранения уборочного инвентаря не реже одного раза в неделю должны дезинфицироваться 10%-ным раствором хлорной извести.

 Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений должна осуществляться уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов должен выделяться специальный персонал. Уборщицы и работники должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими, дезинфицирующими и антисептическими средствами.

 На предприятии должны вестись следующие журналы: «Журнал учета санитарных дней», «Журнал учета получения и расхода дезинфицирующих средств и выполнения дезинфицирующих работ».

 Гигиенические требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре, посуде

 Для производства безопасной в санитарно-гигиеническом отношении продукции предприятия общественного питания должны быть обеспечены достаточным количеством необходимого технологического оборудования и предметами материально-технического оснащения.

 Все предметы производственного окружения (оборудование, инвентарь, посуда, тара) должны соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к предприятиям общественного питания, и быть выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Соответствие оборудования и материалов, из которых они изготовлены, действующим гигиеническим требованиям должно быть подтверждено санитарно-эпидемиологическим заключениями и сертификатами.

 Санитарно-гигиенические требования к технологическому оборудованию

Предприятия общественного питания должны быть оснащены различными видами оборудования (механическим, тепловым, холодильным, вспомогательным и торговым) в соответствии технологическими расчетами или нормами оснащения.

 Все оборудование должно находиться в исправном состоянии. Его расстановка (пристенная, островная, комбинированная) должна соответствовать последовательности проведения технологического процесса, что исключает встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, а также обеспечивает свободный доступ к нему во время его обслуживания и проведения санитарной обработки. Конструкция применяемых видов оборудования должна быть простой, безопасной (гладкой, без острых углов, грубых швов) и доступной для обработки (без зазоров, трещин). Ширина проходов между отдельными единицами или линиями оборудования должна соответствовать рекомендуемым нормам технологического проектирования.

 Для изготовления механического и вспомогательного оборудования рекомендуется использовать пищевую нержавеющую сталь, окрашенную сталь, а также другие материалы, разрешенные к использованию в общественном питании. Для кондитерских столов используется деревянное покрытие из твердых пород дерева. Колода для разруба мяса изготавливается из цельного ствола дерева твердых пород, устанавливается на подставке, скрепляется металлическими обручами, а боковая поверхность колоды окрашивается масляной краской.

 Изготовление производственных столов, стеллажей, шкафов с использованием решетчатых полок способствует проведению качественной санитарной уборки и профилактических мероприятий (дезинсекции). Конструкции механического оборудования должны предусматривать возможность быстрой и легкой разборки и замены рабочих органов, что обеспечит их качественную обработку. Все тепловое оборудование производственных цехов рекомендуется устанавливать на специальные подставки или рамы, а над ним предусматривать вентиляционные устройства с вытяжной или приточной вытяжной системой. Производство должно быть обеспечено достаточным количеством холодильного оборудования, что обеспечит высокое санитарно-эпидемиологическое состояние на предприятии.

 При работе технологического оборудования должна исключаться возможность контакта сырых полуфабрикатов и готовой продукции. Для этого измельчение сырых и прошедших тепловую обработку продуктов должно производиться на раздельном механическом оборудовании, а в универсальных машинах – замена сменных элементов (механизмов).

 Санитарная обработка технологического оборудования должна проводиться по мере его загрязнения и по окончании работы. При этом его обработка должна осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. Все производственные столы должны иметь обязательную маркировку («СМ» - сырое мясо, «СК» - сырые куры, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «Г» - гастрономия, «3» - зелень, «X» - хлеб и прочее). После каждой технологической операции они должны промываться горячей водой. Кондитерские столы для отделки изделий должны обрабатываться не реже одного раза в смену. В конце рабочего дня столы должны промываться с применением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваться горячей водой (40 – 50 0С) и насухо вытираться чистой тканью. Моечные ванны по окончании работы моются с добавлением моющих средств и ополаскиваются горячей водой. Ванны для обработки яиц по окончании работы промываются горячей водой (не ниже 50 0С) и дезинфицируются.

 Ванны для мытья инвентаря и посуды регулярно обрабатываются, промываясь горячей водой с применением дезинфицирующих средств. Рабочая поверхность разрубочного стула для мяса по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью, а боковая часть промывается горячей водой. По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливается. Механическое оборудование по окончании работы очищается от пищевых остатков, промывается горячей водой (40 – 45 0С) и насухо протирается.

 Рабочие части механизмов промываются с добавлением моющих средств, ополаскиваются, насухо вытираются и смазываются пищевыми жирами для предотвращения коррозии. Взбивальные машины, используемые для производства кремов, по окончании смены освобождаются от остатков крема, зачищаются и обрабатываются на рабочем ходу последовательно растворами (вначале моющих, затем - дезинфицирующих средств) в течение 10 - 15 минут для каждой стадии обработки. Затем машины промываются горячей водой. В трудно разбираемые машины допускается заливать растворы моющих и дезинфицирующих средств, проводя обработку ими на рабочем ходу. Затем машину ополаскивают

 При уборке шкафов для хранения хлеба крошки сметаются с полок специальными щетками и не реже одного раза в неделю тщательно протираются с использованием 1 %-го раствора уксусной кислоты.

 Холодильное оборудование должно регулярно убираться, промываться с добавлением моющих средств и ополаскиваться горячей водой. Разрешается обработка холодильного оборудования дезинфицирующими средствами с последующим ополаскиванием горячей водой. Перед загрузкой холодильные шкафы необходимо просушивать. Холодильные камеры должны быть обеспечены легко моющимися стеллажами, балками с крючьями из нержавеющей стали.

 Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, таре

В целях предупреждения инфекционных заболеваний на производстве в достаточном количестве должен иметься производственный инвентарь, который должен обязательно закрепляться за каждым цехом и имеет специальную маркировку. Так, разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - вареное мясо, «ВР» - вареная рыба, «ВО» - вареные овощи, «МГ» - мясная гастрономия, «Зелень», «КО» - квашеные овощи, «Сельдь», «РГ» - рыбная гастрономия и «Х» - хлеб..

 Производственный инвентарь может изготавливаться из пищевой нержавеющей стали, из твердых пород дерева или из синтетических материалов, разрешенных к использованию в пищевых целях Минздравсоцразвитием. Запрещено использование разделочного инвентаря с трещинами, изменением цвета и другими признаками повреждения.

 Недопустимо использование одного и того же инвентаря и производственной тары для сырых продуктов и продуктов уже прошедших тепловую обработку и готовых к употреблению.

 После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски, молотки для отбивания мяса и прочее) должен подвергаться санитарной обработке, включающей механическую очистку, мытье горячей водой с моющими средствами и ополаскивание горячей проточной водой. Чистый инвентарь необходимо хранить на стеллажах на высоте не менее 0,5 метров от пола в специальных кассетах.

 Мытье оборотной тары в специализированных цехах и заготовочных предприятиях необходимо производить с применением моющих средств. Для мытья должны предусматриваться отдельные помещения, оборудованные ваннами или моечными машинами. Инвентарь, внутрицеховая и оборотная тара кондитерских цехов должна подвергаться наиболее тщательной санитарной обработке.

 После освобождения от продуктов инвентарь и тара подвергаются тщательной механической очистке и мойке в трехсекционной ванне: в первой секции производится замачивание и мойка при 45 – 50 0С в растворе моющих средств; во второй секции осуществляется замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40 0С в течение 10 минут; в третьей секции производится ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65 0С. После мойки инвентарь и тару необходимо просушивать и хранить на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря. Рядом с моечными ваннами должны быть установлены отдельные стеллажи для чистого и грязного инвентаря.

 Мелкий инвентарь кондитерского цеха, используемый для приготовления яичной массы, по окончании работы замачивается, моется и кипятится в течение 30 минут.

 Кондитерские мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке кондитерских изделий, необходимо подвергать тщательной обработке. Обработка мешков и наконечников должна производиться раздельно. Кондитерские мешки замачиваются в горячей воде (не ниже 65 0С) в течение одного часа, после чего стираются в моющем растворе при температуре 45 0С и тщательно прополаскиваются горячей водой при температуре не ниже 65 0С. Затем мешки просушиваются в сушильных шкафах и в специальных бюксах стерилизуются в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120 0С в течение 20 - 30 минут. Хранение мешков осуществляется в тех же емкостях, в которых производилась стерилизация.

 Наконечники, снятые с отсадочных мешков, должны подвергаться следующей санитарной обработке: мойке в растворе моющего средства при температуре 45 – 50 0С; ополаскиванию в про-точной горячей воде с температурой не ниже 65 0С и стерилизации (или кипячению) в течении 30 минут.

Замена отсадочных мешков должна производиться не реже двух раз в смену.

Венчики для сбивания кремов после завершения технологической операции обрабатываются как наконечники с предварительным очищением от крема.

 С целью предотвращения возникновения пищевых отравлений и инфекционных болезней инвентарь и тара кондитерских цехов должна подвергаться тщательной санитарной обработке не только в конце смены, но и в течение дня. Так, периодической обработке должны подвергаться различные емкости (для яичной массы, хранения молока, сиропов), поддоны, ножи, бачки и венчики для яичной массы, внутрицеховая и оборотная тары.

**Санитарно-гигиенические требования к посуде.**

 На предприятиях общественного питания различают кухонную и столовую посуду.

 Кухонная посуда используется для приготовления пищи, поэтому должна быть изготовлена из пищевой нержавеющей стали, чугуна, нелуженого железа и прочего материала, разрешенного Минздравсоцразвитием. Алюминиевая и дюралевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Посуду с трещинами, сколами, деформированную на предприятиях общественного питания использовать запрещается. Вся кухонная посуда должны иметь маркировку («I блюдо», «II блюдо», «III блюдо», «Молоко», «ВО», «Гарниры» и прочее).

 Новую внутрицеховую тару кондитерских цехов перед использованием необходимо подвергать прокаливанию в печах. Формы и листы с целью ликвидации вмятин и заусениц обязательно надо подвергать правке и обжигу для удаления нагара.

 Мытье кухонной посуды должна осуществляться в моечной кухонной посуды, для чего она оснащается двухсекционной ванной и решетчатыми стеллажами. Санитарная обработка кухонной посуды должна включать механическую очистку от остатков пищи, мытье в воде с температурой не ниже 40 0С с добавлением моющих средств, ополаскивание проточной горечей водой (не ниже 65 0С) и просушивание в опрокинутом виде на стеллажах.

 Столовая посуда, используемая на предприятиях общественного питания, может быть изготовлена из различных материалов. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должны обеспечивать максимальную потребность предприятия. Посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную использовать не допускается.

 В связи с санитарно-эпидемиологической опасностью, которую представляет столовая посуда, она обрабатывается в отдельном помещении - моечной столовой посуды. В ней обязательно должна быть вывешена инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. 75

 Моечная должна оборудоваться современными посудомоечными машинами со стерилизующим эффектом (для механизированного мытья) и пятисекционными ваннами (для ручного мытья).

 Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах должна производиться в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации.

 Для мытья посуды ручным способом предусматривается наличие трехсекционных ванн для столовой посуды, двухсекционных - для стеклянной посуды и столовых приборов. Допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов Роспотребнадзора в организациях с ограниченным ассортиментом мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне.

 Мытье столовой посуды ручным способом должно включать следующем операции: механическое удаление остатков пищи; мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40 0С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 0С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой; просушивание посуды на решетчатых полках или стеллажах.

 Мытье стеклянной посуды и приборов ручным способом должно включать следующем операции: мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны; ополаскивание посуды во второй секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 0С. Столовые приборы дополнительно должны прокаливаться в сухожарочном шкафу в течение 10 минут.

 В пивных барах стеклянную посуду необходимо промывать горячей водой не ниже 45 – 50 0С с применением моющих и дезинфицирующих средств и ополаскивать.

 При выходе из строя посудомоечной машины и отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также отсутствия одноразовой столовой посуды и приборов, предприятие временно прекращает свое функционирование.

 В конце рабочего дня необходимо проводить дезинфекцию всей столовой посуды и приборов.

 Чистую столовую посуду необходимо хранить в закрытых шкафах или на решетках, чистые столовые приборы - в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью запрещается. Кассеты для столовых приборов ежедневно должны подвергаться санитарной обработке.

 Подносы для посетителей после каждого использования должны тщательно протираться чистыми салфетками. По окончании работы предприятия они промываются горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскиваются теплой проточной водой и высушиваются. Хранение чистых подносов должно осуществляться в зале в специально отведенных местах, отдельно от использованных подносов.

 Щетки для мытья посуды после окончания работы необходимо подвергать очистке, замачивания в горячей воде при температуре не ниже 45 0С с добавлением моющих средств, последующей дезинфекции или кипячению и промыванию проточной водой. Затем щетки необходимо просушивать и хранить в специально выделенном месте. Запрещается использование щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатого материала, санитарная обработка которого невозможна.