

# Личная гигиена

*В партнерстве с*



# Требования базового уровня

- Организация должна иметь внедренные процессы и процедуры, обеспечивающие соблюдение надлежащей гигиенической практики - личной гигиены работников и посетителей
- Эти процессы и процедуры должны обеспечивать надлежащие санитарные условия производства безопасных и качественных продуктов
- Следует придерживаться рекомендаций и требований личной гигиены, изложенных в Codex Alimentarius и в национальном законодательстве

# План презентации

- Важность соблюдения правил личной гигиены
- Состояние здоровья
- Заболевания и травмы
- Надлежащая гигиеническая практика - личная гигиена
- Надлежащая гигиеническая практика - мытье рук
- Посетители

# Значительное количество вспышек пищевых отравлений обусловлено инфицированными работниками

- Патогенные микроорганизмы, чаще всего распространяются через инфицированных лиц, работающих с пищевыми продуктами:

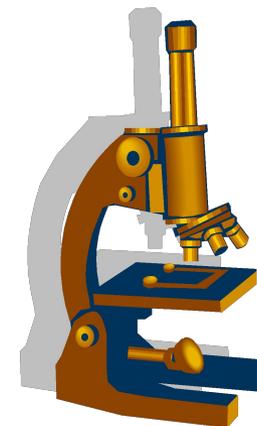
*Hepatitis A, Shigella spp, Enterohemorrhagic E.Coli H 157, Salmonella Typhi, Norovirus, Staphilococcus Aureus*

- Инфекции распространяются очень быстро
- Группы риска - младенцы, дети, люди пожилого возраста, беременные женщины, люди с пониженным иммунитетом

# Значительное количество **вспышек** пищевых отравлений обусловлено **инфицированными работниками!!!**

Заболевания вызваны:

- **Escherichia coli** -диарея, рвота, незначительное повышение температуры;
- **Salmonella enteritidis** -колики в животе, головная боль, температура, тошнота, диарея;
- **Listeria monocytogenes** -симптомы гриппа, менингит, энцефалит, спонтанный аборт;
- **Campilobacter jejune** -диарея, рвота, головная боль, температура, боль в мышцах;
- **Staphylococcus Aureus** -диарея, рвота, температура, слабость, токсикоз;
- **Вирус гепатита**



# Надлежащая гигиеническая практика: личная гигиена и личное поведение. Аспекты внедрения

- Осведомленность персонала;
- Обучение для персонала;
- Легкость соблюдения;
- Удобство;
- Документация;
- Определенные аспекты, связанные с культурными особенностями стран
- Стимулы.



# Соответствующие средства и оборудование, образование и обучение, обучение, обучение



# Состояние здоровья

Входить в помещения, где обрабатываются пищевые продукты **категорически запрещается:**

- Лицам, о которых известно или имеются подозрения относительно их заболевания или перенесения болезней, передающиеся через пищевые продукты
- Лицу, страдающему диареей или являющемуся носителем инфекционной болезни (такое лицо должно быть отстранено от работы, связанной с приемкой пищевых продуктов, осмотром, мойкой или другими производственными процессами)
- Любому работнику, чувствующий недомогание, должен незамедлительно уведомить об этом руководство

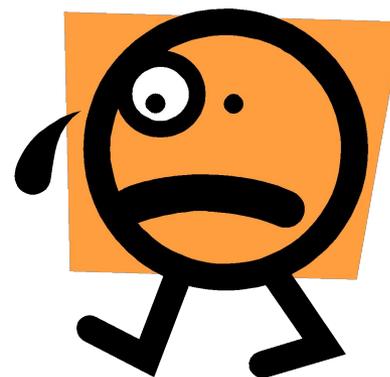


Copyright © International Association for Food Protection

# Состояние здоровья

Расстройства, о которых следует информировать руководство для принятия им решения об отстранении от работы с пищевыми продуктами и/или возможного прохождения медицинского осмотра:

- *Желтуха*
- *Диарея*
- *Тошнота и рвота*
- *Повышенная температура*
- *Воспаление горла*
- *Видимые повреждения кожи (гнойники, ожёги, порезы и т.д.)*
- *Выделения из носа, глаз или ушей*



# Состояние здоровья

**К работе не допускаются сотрудники с признаками заболеваний и бактерионосители**



# Обработка порезов и других мелких повреждений кожи

Порезы и другие открытые повреждения кожи могут быть источником патогенных микроорганизмов и поэтому подлежат соответствующей обработке:

- Промойте поврежденный участок;
- Перебинтуйте;
- Защитите поврежденный участок кожи соответствующими водонепроницаемыми материалами (наложите пластырь и наденьте резиновую перчатку).



# Надлежащая гигиеническая практика: личная гигиена

**Лица, работающие с продуктами, должны поддерживать высокий уровень личной гигиены и носить соответствующую санитарную одежду, головной убор и специальную закрытую обувь**

# Надлежащая гигиеническая практика: личная гигиена

- Обеспечить соответствующие раздевалки
- Раздевалки должны быть оборудованы шкафами для раздельного хранения вещей с замками

## Примеры несоответствий

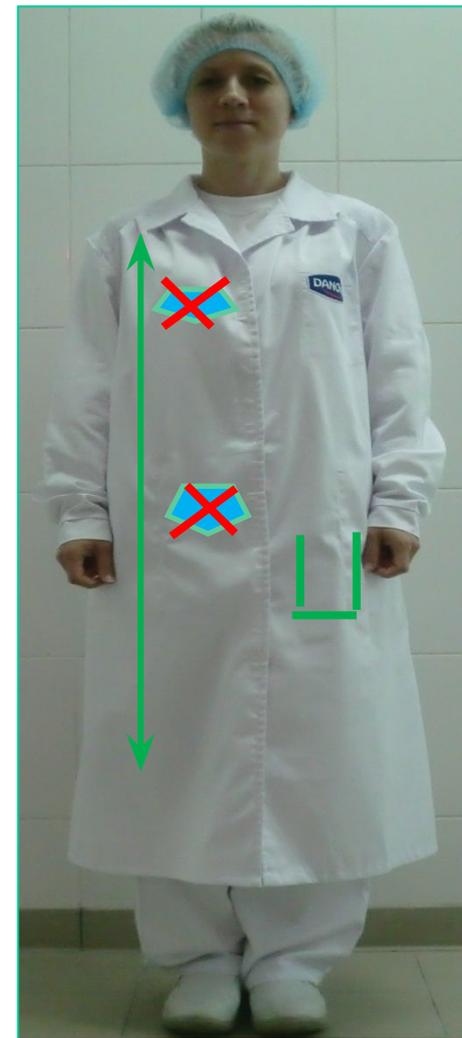


# Надлежащая гигиеническая практика: личная гигиена

Перед началом работы примите душ,  
наденьте чистую рабочую одежду и специальную обувь  
Рабочая одежда должна полностью закрывать  
личную одежду  
Волосы спрячьте под головной убор,  
вымойте руки с мылом

Перед началом работы после посещения туалета  
тщательно вымойте руки с мылом  
и продезинфицируйте их

**Запрещено использовать санитарную одежду  
не по назначению.**



# Надлежащая гигиеническая практика: личная гигиена

Санитарную одежду необходимо носить только на работе

**Запрещается надевать на нее верхнюю одежду**

Хранение санитарной и личной одежды должно быть раздельным

Перед выходом на улицу, посещением туалета, медпункта, столовой обязательно снимите санитарную одежду в специально отведенном месте

**Запрещено застегивать одежду булавками, иголками**  
**Запрещено хранить в карманах санитарной одежды, на рабочем месте личные вещи (телефоны, чашки, зеркала, расчески, кольца, сигареты, спички и др.)**



# Надлежащая гигиеническая практика: личное поведение

Соблюдайте чистоту рук, лица, волос.  
Коротко стригите ногти, не покрывайте их лаком



Курить в производственных помещениях и на территории предприятия ЗАПРЕЩЕНО!  
(только в специально отведенном месте)



Запрещено есть, жевать резинку на рабочем месте  
(только в специально отведенном помещении)



# Надлежащая гигиеническая практика: личное поведение

- Личные вещи, например, ювелирные украшения, часы, булавки и т.д., категорически запрещается заносить в помещение, где работают с пищевыми продуктами, поскольку эти вещи представляют угрозу безопасности и пригодности продуктов

*Примечание: эта практика предотвращает появление физических опасных факторов на производстве пищевых продуктов*

- Общее правило для предприятий по переработке продуктов питания:

“Запрет металла выше талии”



# Надлежащая гигиеническая практика: мытьё рук

- Работники должны иметь доступ к чистым туалетам и местам, специально оборудованным для мытья рук
- Рекомендуется разработать и повесить инструкцию для работников, как правильно мыть руки перед работой



# Надлежащая гигиеническая практика: мытьё рук

## Когда необходимо мыть руки или 7 Правил Мытья Рук

# Надлежащая гигиеническая практика: мытьё рук

- Перед началом работы и после перерыва
- После посещения туалетной комнаты
- После уборки, после мытья и дезинфекции оборудования
- После "грязной" работы (работа с пищевыми отходами или остатками продукции, на складе сырья и ингредиентов ...)
- После курения
- После кашля или чихания в руку
- Когда Вы чувствуете, что руки испачкались



# Визуализация требований по мытью рук

## МОЙТЕ РУКИ ПОСЛЕ ТУАЛЕТА!



## МЫТЬЕ РУК. КОГО СМЫВАЕМ?



# Мыло

- Обычно мыло очищает путем физического удаления микроорганизмов с кожи
- В состав мыла могут входить химические антисептики, которые повышают его эффективность

# Дезинфекция рук

- **Дезинфекция** - удаление микроорганизмов с поверхности кожи рук с помощью антисептиков (дезинфектантов).
- **Антисептики на основе:**
  - Спирта - используется 62-72% раствор;
  - Йода и йодоформа - специальные формулы;
  - Глюконат хлоргексидина - местный антисептик;
  - Хлороксиленола - формулы для кожи содержат, раствор 0,3-2,5%
  - Триклозана - часто используется в формулах для мытья рук

**НЕ ЗАМЕНЯЕТ НАДЛЕЖАЩЕЕ МЫТЬЕ РУК!**

# Удаление бактерий с рук и перчаток: демонстрация



Источник: Университет штата Джорджия



**Не вымытые**



**Вымытые только водой**



**Вымытые в течении 20 сек.  
водой с мылом**

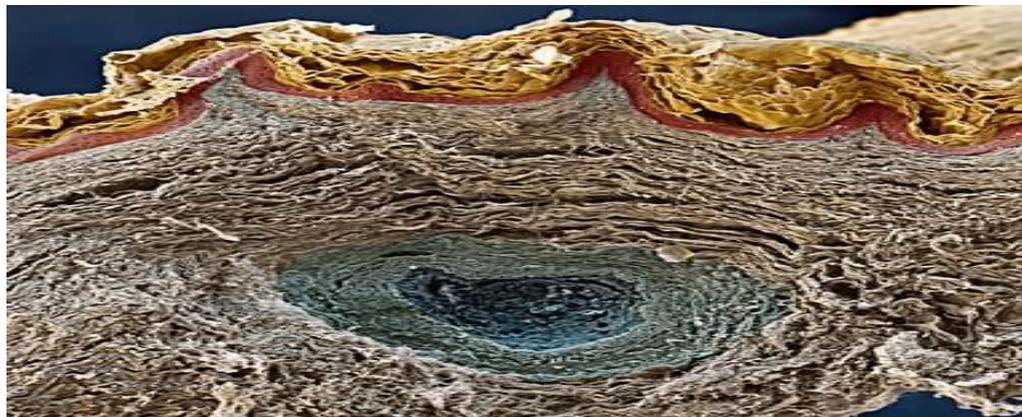


**Вымытые в течении 20 сек.  
и потом продезинфицированные**

Источник: Университет штата Джорджия

# Защита для кожи

- Кремы и лосьоны, создающие защитный слой на коже
- Помогают предотвратить отслаивание кожи, в результате которого увеличивается выделение микроорганизмов из кожи
- Наиболее эффективны, если применять после мытья рук с мылом



# Использование одноразовых перчаток

- Перчатки **НЕ ЗАМЕНЯЮТ** надлежащего мытья рук
- Тщательно следите за тем, к чему вы прикасаетесь
- Тщательно мойте руки до и после того, как надеваете перчатки



# Ногти

- Лица, работающие с пищевыми продуктами, должны поддерживать чистоту своих ногтей, вовремя подрезать и подпиливать их таким образом, чтобы края и поверхности ногтей легко очищались и были ровными
- Лица, работающие с не упакованными продуктами и имеющие покрытые лаком или искусственно наращенные ногти, должны работать только в защитных перчатках



Ежедневно, **перед началом работы**,  
руководитель цеха должен проверять состояние здоровья  
персонала и фиксировать результаты в журнале "Здоровье"

Фамилия, имя, отчество	Состояние здоровья (наличие /отсутствие гнойничковых заболеваний рук, носоглотки, кишечные болезни в семье)	Санитарная одежда	Украшения, личные вещи в карманах (наличие/ отсутствии)	Допуск к работе (допущен / не допущен)	Ответственное лицо
Иванов И. И.	Отсутствуют	Присутствует, чистая	Отсутствуют	Допущен	
					

# Общие правила личной гигиены при производстве продуктов питания

- Вы работаете в известной компании и каждый из вас вносит свой вклад в ее работу
- Имидж компании полностью зависит от вас!
- Вы несете ответственность за качество и безопасность производимых продуктов
- Именно поэтому соблюдение следующих правил личной гигиены обязательно!

## Мытье и дезинфекция рук

- Перед началом работы и после перерыва;
- После посещения туалетной комнаты;
- После уборки и после мытья и дезинфекции оборудования;
- После "грязной" работы (работа с пищевыми отходами или остатками продукции, на складе ингредиентов и т.д.);
- После курения;
- После кашля или чихания в руку;
- Когда Вы чувствуете, что руки испачкались

## Санитарная и фирменная одежда

- Волосы должны быть закрыты головным убором или сеткой для волос;
- Санитарную и личную одежду необходимо хранить отдельно;
- Менять санитарную одежду необходимо каждый второй день как минимум.

## Запрещены

- искусственные, лакированные и декорированные ногти;
- ювелирные украшения, мобильные телефоны, часы;
- есть, пить и курить на рабочем месте;
- хранить личные вещи в карманах санитарной одежды (в т.ч. мобильных телефонов) в зоне производства;
- приходить на работу в больном состоянии. О всех случаях заболевания кишечно-желудочные инфекции в семье необходимо сообщать руководству;
- закалывать одежду булавками, иглками;
- загрязнять продукты питания;
- выходить из цеха (курить, на перерыв и т.д.) в санитарной одежде

Ознакомлен: (ФИО) \_\_\_\_\_ подпись \_\_\_\_\_ дата \_\_\_\_\_ -



# Надлежащая гигиеническая практика: посетители

- Посетители предприятия по производству, обработке или работе с пищевыми продуктами должны в соответствующих помещениях носить защитную одежду и соблюдать другие правила индивидуальной гигиены на указанной территории.



# Вопросы?

# Благодарность

Этот материал подготовлен при финансовой поддержке:

- Агентства США по международному развитию - Университет штата Мичиган - проект Индийского Союза развития садоводства (IHDA)
- Итальянского Бюро развития сотрудничества в рамках проекта UE/GLO/09/017 Создание египетского центра по совершенствованию решений, прослеживаемости и развития агробизнеса.

# Лицензия на повторное использование



- © 2011 Университет штата Мичиган и Организация Объединенных Наций по промышленному развитию, оригинал на <http://www.fskntraining.org>, лицензия на использование Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported (CC-BY-SA)
- Копию этой лицензии можно посмотреть по адресу <http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/> , или письменно обратившись по адресу: Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA