

Личная гигиена  
работников  
пищевых  
предприятий



- Под личной гигиеной работника пищевого предприятия подразумевается:
- 1. Прохождение медицинских обследований, предусмотренных действующим постановлением;
- 2. Использование для работы чистой санитарной одежды;
- 3. Содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта.



- Работники пищевых предприятий должны строго соблюдать правила личной гигиены. Грубые нарушения требований личной гигиены могут отразиться не только на собственном здоровье, но и послужить причиной массовых кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.



- Санитарным Законодательством, принятым в РБ, предусмотрена строгая система контроля по выявлению среди работающих или при поступлении на работу в пищевые предприятия больных инфекционными и паразитарными заболеваниями или носителей (заразные формы туберкулеза легких, группа кишечных инфекций: брюшной тиф, дизентерия и др.; гнойничковые заболевания кожи; гельминтозы и др.). С целью выявления этих заболеваний лица, поступающие на работу, подвергаются предварительным обязательным медицинским обследованиям, которые проводятся по направлению нанимателя. Лица, работающие в пищевых предприятиях, подвергаются периодическим медицинским обследованиям. Постановление Совета Министров Республики Беларусь № 47 от 28.04.2010г. устанавливает единый порядок проведения обязательных при поступлении на работу (предварительных), периодических и внеочередных медицинских осмотров работников.





- Соблюдение работниками пищевых предприятий правил личной гигиены имеет большое эпидемиологическое значение. Невыполнение их может привести к заражению пищевых продуктов патогенными микробами из кишечника, с кожи, из полости рта, зева, носоглотки и вызвать вспышки инфекционных заболеваний: брюшного тифа, паратифа, дизентерии, холеры, туберкулеза, кожно-венерических заболеваний, а также токсикоинфекций — сальмонеллез, стафилококковых интоксикаций и др.
  
- Лица, поступающие на работу в пищевые предприятия, подвергаются обязательному медицинскому осмотру, исследованию на носительство возбудителей кишечных инфекций, опасных микроорганизмов, глистозительство, туберкулез. Официанты, повара, буфетчицы, директора проходят осмотр дерматовенерологом с проведением лабораторных исследований на гонококки и крови на реакцию Вассермана.



## □ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЕ МЕДОСМОТРЫ

- Предварительный медосмотр лиц, поступающих на работу, осуществляется по направлению работодателя, в котором указываются производство, профессия, вредные и (или) опасные факторы производственной среды, показатели тяжести и напряженности трудового процесса.

## □ ПЕРИОДИЧЕСКИЕ МЕДОСМОТРЫ


- Для проведения периодических медосмотров работающих по трудовым договорам работодатель, ежегодно составляет список профессий (должностей) работников, подлежащих периодическим медосмотрам (далее – список профессий).



- Использование санитарной одежды.
- Работавшие на пищевых предприятиях должны иметь от трех до шести комплектов санитарной одежды (в зависимости от вида предприятия). Ее назначение – защита пищевых продуктов от возможного микробного или механического загрязнения. Смена санитарной одежды и спецодежды должна производиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в 2 дня или ежедневно. Стирка санитарной одежды производится централизованно, в специальных прачечных. Стирка санитарной одежды на дому запрещается.

На поверхности кожи здорового человека находится большое количество микроорганизмов, которые состоят из непатогенных стрептококков и стафилококков, грибов, спорообразующих и неспорообразующих палочек. Но на коже могут находиться и патогенные стафилококки и стрептококки, которые при микротравмах внедряются в глубокие слои кожи и вызывают гнойничковые заболевания.



- 
- Перед началом работы работники пищевых предприятий должны принять душ, а при отсутствии его тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду подобрать волосы под колпак или косынку. Это придает работникам опрятный вид и исключает попадание волос в пищевые продукты. Предприятия должны иметь санитарно-бытовые помещения в соответствии с нормами технологического проектировании. Планировка санитарно-бытовых помещений должна быть выполнена по типу санитарного пропускника с отдельным хранением личной и санитарной одежды. По согласованию с государственным санитарным надзором допускается в условиях отдельных производств использование санитарно-бытовых помещений иной планировки, если имеются условия для отдельного хранения в шкафчиках личной и санитарной одежды. В гардеробных необходимо обеспечить отдельное хранение верхней, домашней, рабочей одежды и обуви.



- Работник предприятия всегда должен вымыть руки при входе в производственное помещение и мыть их при необходимости в течение рабочей смены. Работникам пищевых предприятий необходимо коротко стричь ногти и не покрывать их лаком. В течении рабочего дня следить за чистотой рук, мыть руки и проводить их дез. обработку по мере загрязнения, после посещения туалета, перерыва на обед, при переходе от грязной работы к чистой, после работы с сырыми продуктами. На каждом производственном участке при входе и на расстоянии не более 15 м от постоянных рабочих мест должны устанавливаться умывальные раковины, подключенные к системам холодного и горячего водоснабжения, канализации. Все умывальные раковины в производственных и санитарно-бытовых помещениях должны быть оборудованы устройствами для антисептики рук, электрополотенцами или одноразовыми полотенцами, контейнерами для использованных одноразовых полотенец, (урнами с полимерными мешками-вкладышами).

- Перед посещением туалета санитарную одежду необходимо снимать. Стирка санитарной одежды должна производиться только специальными прачечными.
- Ситуационные задачи:
  - 1. Составить паспорт санитарного состояния продуктового магазина, павильона, палатки (схема паспорта выдается преподавателем).
  - 2. Составить паспорт на транспорт для хлеба, молока и других продуктов.
  - 3. Дать оценку санитарного состояния продуктовых магазинов по актам их обследования.
  - 4. Составить акт обследования санитарного состояния магазина (при посещении с преподавателем или самостоятельно).
  - 5. Определить тактику помощника санитарного врача при обнаружении нарушений условий и сроков реализации пищевых продуктов или правил личной гигиены продавцами.





□ Профилактика. Мероприятия по предупреждению токсикоинфекции многообразны и могут быть объединены в три группы: а) предупреждение инфицирования пищевых продуктов; б) обеспечение условий, исключающих массовое размножение микроорганизмов в пищевых продуктах; в) надежная термическая обработка перед употреблением в пищу сомнительных или зараженных продуктов.

□ Конкретными мероприятиями профилактики пищевых сальмонеллез являются:

□ 1. Строгий ветеринарно-санитарный надзор за состоянием убойного скота и правилами проведения технологического процесса при убое. К убою следует допускать только отдохнувших от транспортного стресса (лихорадка) животных. Такой отдых снижает обсемененность, мяса сальмонеллами в несколько раз. Мясо от животных, вынужденно убитых при явлениях гастроэнтерита или при чуме свиней, подлежит бактериологическому исследованию на наличие сальмонелл в нем, после чего решается вопрос об его реализации. Убой агонирующих животных строго запрещен.

□ 2. Строгий ветеринарно-санитарный надзор за мясоперерабатывающими предприятиями: соблюдение правил обескровливания, снятия шкуры, эвентрации, использования внутренних органов для изготовления вареных продуктов (особенно ливерных колбас).

□ 3. Реализация в пищу яиц водоплавающих птиц только после варки их на специальных варочных пунктах. Утиные и куриные яйца варят в течение 13 мин, гусиные — 14 мин с момента закипания воды.

□ 4. Тщательное наблюдение за здоровьем лиц, работающих на пищевых предприятиях: регулярные медицинские осмотры и обследование на бактерионосительство.

□ 5. Строгое соблюдение правил хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов.

□ 6. Эффективная термическая обработка пищевых продуктов. При подозрении на заражение продукта или при его длительном хранении необходимо кипячение не менее 2 1/2 ч. Продукты, хранящиеся после







- Личная гигиена работников предприятий общественного питания и торговли, предусматривает прохождение предварительных (при поступлении) и периодических медицинских осмотров всеми сотрудниками. Также правила личной гигиены на подобных предприятиях предусматривают для работников профессиональную гигиеническую подготовку и последующую аттестацию в официально установленном порядке.
- К работе в пищевых предприятиях допускаются лица, не являющиеся источником инфекционных болезней. С целью выявления этих заболеваний лица, поступающие на работу, подвергаются предварительным обязательным медицинским обследованиям, предусмотренным инструкцией, а также должны пройти обучение на курсах по санитарному минимуму.
- Противопоказанием к работе в пищевых предприятиях является наличие таких заболеваний, как кишечные инфекции (брюшной тиф, паратифы, дизентерия, сальмонеллезы) в острой и хронической форме, кишечное бактерионосительство, венерические заболевания (гонорея, сифилис), гнилостный насморк, чесотка, педикулез, некоторые воспалительные заболевания глаз, кожи, зева, актиномикоз, активные формы туберкулеза, некоторые незаразные поражения кожи, расположенные на открытых частях тела, каловые свищи и другие заболевания, затрудняющие соблюдение личной гигиены, глистные заболевания (гименолепидоз, трихоцефалез).
- Лица, работающие в пищевых предприятиях, подвергаются периодическим медицинским обследованиям в соответствии с действующей инструкцией в сроки, установленные органами Государственного санитарного надзора: кожно-венерологический осмотр — 1 раз в квартал, флюорография или рентгеноскопия грудной клетки — 2 раза в год, обследование на кишечное бактерионосительство и глистоносительство — по эпидемическим показаниям.
- Читать полностью:  
<http://all-gigiena.ru/lit/gigiena-pitaniya-gorshkov/lichnaya-gigiena-rabotnikov-pishevix-otraslej-promishlennosti-obshestvennogo-pitaniya-i-torgovo-skladskoj-seti>



- Персоналу пищевых предприятий необходимо выполнять следующие правила личной гигиены:
- в карманах санитарной одежды запрещается носить посторонние предметы — расческу, зеркало, сигареты и пр.;
- приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
- производить хранение личной одежды и обуви отдельно от санитарной одежды;
- перед началом работы принять душ, а при отсутствии его тщательно вымыть руки с мылом, надеть санитарную одежду и колпак;
- запрещается закалывать санитарную одежду булавками, брошками, иголками;
- во время работы не носить украшения (бусы, кольца, серьги) и часы;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; в течение рабочего дня следить за чистотой рук, мыть руки по мере загрязнения, после посещения туалета, перерыва на обед, при переходе от грязной работы к чистой, после работы с сырыми продуктами;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду и оставлять ее в предтуалетной, надевать санитарную одежду только после тщательного мытья рук;
- не выходить в санитарной одежде за пределы пищевого объекта;
- заменять санитарную одежду по мере загрязнения, но не реже, чем через два дня;
- стирку санитарной одежды производить централизованно, в специальных прачечных;
- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях и складах;
- сообщать администрации объекта о наличии заболеваний кожи, порезах, ожогах, а также наличии инфекционных болезней в семье.
- Читать полностью:  
<http://all-gigiena.ru/lit/gigiena-pitaniya-gorshkov/lichnaya-gigiena-rabotnikov-pishevix-otraslej-promishlenno-sti-obshestvennogo-pitaniya-i-torgovo-skladskoj-seti>