



Личная гигиена работника это ряд различных санитарных правил, которые должны строго соблюдать все работники общественного питания. Данными правилами личной гигиены предусмотрен целый ряд гигиенических требований, относящихся к содержанию тела, рук и полости рта работника, к специальной санитарной одежде, к санитарному режиму предприятия, и медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Под личной гигиеной работника пищевого предприятия подразумевается:

- прохождение медицинских обследований, предусмотренных действующими инструкциями;
- использование для работы чистой санитарной одежды;
- содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта.

Лица, работающие в пищевых предприятиях, могут явиться источником инфекционных болезней и способствовать их распространению среди населения путем инфицирования пищевых продуктов и готовой пищи патогенными микроорганизмами, попадающими с кожи, из носоглотки, полости рта, кишечника.

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

Санитарным законодательством, принятым в СССР, предусмотрена строгая система контроля по выявлению среди работающих или поступающих на работу в пищевые предприятия больных инфекционными заболеваниями или носителей патогенных бактерий. Санитарное законодательство предусматривает также проведение мероприятий по лечению больных и носителей и временному переводу их на другую работу.

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.

Противопоказанием к работе в пищевых предприятиях является наличие таких заболеваний, как кишечные инфекции (брюшной тиф, паратифы, дизентерия, сальмонеллез) 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.

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.

Ответственность за своевременное прохождение медицинских обследований и гигиеническое обучение персонала пищевых объектов, выполнение ими правил личной гигиены несет администрация пищевого объекта.

.