



Личная гигиена работника- 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 медицинского обследования;
- 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.

Микрофлора полости рта представлена стрептококками, пневмококками, стафилококками, молочнокислыми бациллами, дрожжеподобными грибами. Носителями патогенного стафилококка является около 30% населения.

Микрофлоре полости рта принадлежит большая роль в возникновении стоматитов, кариеса зубов, воспалительных заболеваний дыхательных путей. При кашле, чиханье, разговоре микроорганизмы попадают в воздух и инфицируют продукты питания.

В толстом кишечнике человека имеются большое количество бактерий кишечной группы, энтерококки, анаэробы, стафилококки и другие микроорганизмы. Могут содержаться и патогенные бактерии. При несоблюдении правил личной гигиены происходит инфицирование продуктов, оборудования и инвентаря пищевых объектов.

Личная гигиена работников предприятий общественного питания и гостиниц, предусматривает прохождение предварительных 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.

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.

Результаты предварительных и периодических медицинских обследований заносятся в личные медицинские книжки, которые хранятся на объектах и выдаются работающим при направлении их на обследование.

Работающие на пищевых предприятиях должны иметь не менее трех комплектов санитарной одежды. Ее назначение — защита пищевых продуктов от возможного микробного или механического загрязнения.

Цвет санитарной одежды белый, для грузчиков и рабочих допускается халат темного цвета. В настоящее время принято несколько вариантов санитарной одежды: халат, куртка и фартук, комбинезон; в любом варианте обязательно ношение колпака или косынки и сменной обуви. При выполнении работ, осуществляемых в условиях повышенной влажности, применяются прорезиненные фартуки или комбинезоны, резиновая обувь.

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.

Особую опасность представляет наличие гнойничков на руках и открытых частях тела у работающих в пищевых предприятиях в связи с угрозой попадания в пищевые продукты стафилококка, содержащегося в гное. В первую очередь это

касается производства молочных продуктов, мороженого, кулинарных изделий, холодных закусок, кондитерских изделий с кремом, вареных колбасных изделий, так как эти продукты являются хорошей питательной средой для бактерий. Большую роль в профилактике гнойничковых заболеваний кожи имеет своевременная обработка мелких травм дезинфицирующими средствами, для чего в каждом пищевом предприятии необходимо иметь аптечку с набором медикаментов и перевязочных средств для оказания первой доврачебной помощи.

Для объективного суждения о правильно проведенной санитарной обработке рук работника пищевого предприятия применяется метод бактериологического смыва с целью выявления кишечной палочки. Наличие ее на вымытых руках свидетельствует о недостаточно тщательном мытье рук, о несоблюдении основного требования личной гигиены.

Для повышения санитарной грамотности персонал обязан прослушивать курсы санитарного минимума перед поступлением на работу и затем каждые 2 года со сдачей зачета.

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