



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 не спорообразующих 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 рода ОагкШа. 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, 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, 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.

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

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.