



Личная гигиена работника организации общественного питания

Требования к личной гигиене работников организаций общественного питания регламентированы СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные и дальнейшим периодические (1 раз в год) медицинские осмотры. В соответствии со ст. 213 Трудового Кодекса РФ медицинские осмотры проводятся за счет средств работодателя.

В соответствии с п. 15 приложения № 2 к приказу МЗ и СР РФ от 12 апреля 2011 г. № 302 «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» работник должен быть осмотрен терапевтом, психиатром, наркологом, дерматологом, оториноларингологом, стоматологом, по рекомендации врачей-специалистов, участвующих в предварительных и периодических медицинских осмотрах - инфекционистом. Женщины осматриваются гинекологом с проведением бактериологического и цитологического исследования не реже 1 раза в год.

Работник должен пройти следующие лабораторные и функциональные исследования:

- клинические анализ крови;
- клинический анализ мочи;
- цифровую флюорографию или рентгенографию в двух проекциях легких;
- электрокардиографию;
- биохимический скрининг – содержание в сыворотке крови глюкозы, холестерина;
- исследование крови на сифилис;
- исследования на носительство возбудителей кишечных инфекций и серологическое обследование на брюшной тиф при поступлении на работу и в дальнейшем по эпидемиологическим показаниям;
- исследование на гельминтозы при поступлении на работу и в дальнейшем не реже 1 раза в год либо по эпидемиологическим показаниям;
- мазок из зева и носа на наличие патогенного стафилококка при поступлении на работу, в дальнейшем по медицинским и эпидемиологическим показаниям.

Женщины старше 40 лет проходят один раз в 2 года маммографию или УЗИ молочных желез.

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

В соответствии с приказом МЗ РФ от 20.06.2000 г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций» профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится при приеме на работу и в дальнейшем с периодичностью:

- ежегодно для должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией мясо-молочной и кондитерской продукции, детского питания, питания дошкольников, поскольку данный контингент является наиболее вероятным источником риска для здоровья населения;
- 1 раз в два года для остальных категорий работников.

Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации.



В соответствии с приказом Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. № 402 « О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» личная медицинская книжка приобретается в организациях, уполномоченных Роспотребнадзором.

Личная медицинская книжка подлежит голографированию в организациях, уполномоченных Роспотребнадзором.

Личная медицинская книжка должна иметь печать организации Роспотребнадзора, выдавшей медицинскую книжку, а также подпись владельца и хранится у администрации организации или индивидуального предпринимателя и может быть выдана работнику по его требованию

При увольнении и переходе на другое место работы личная медицинская книжка остается у владельца и предъявляется по месту новой работы.

Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация проводится только после заключения врача о допуске к работе по результатам медицинского обследования. Результат аттестации подтверждается штампом организации, уполномоченной Роспотребнадзором.

Работники организации обязаны:

- оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
- перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
- работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
- при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально выделенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;
- при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;
- сообщать обо всех случаях заболеваниями кишечными инфекциями в семье;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать санитарную одежду булавками;
- не курить и не принимать пищу на рабочем месте (курить и принимать пищу разрешается в специально выделенном месте или помещении).

Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерских цехах медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также у работников, занятых приготовлением, порционированием блюд, их раздачей. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарамми верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

Правила мытья рук



Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков.

В каждой организации следует иметь аптечку для оказания первой медицинской помощи.

Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. **При проведении работ должно быть исключено загрязнение сырья, полуфабрикатов и готовой продукции**

Руководитель организации обеспечивает:

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- ежедневное ведение журналов осмотра на гнойничковые и острые респираторные заболевания;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.