



# ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА работников пищевого предприятия

**Личная гигиена** - это гигиенические требования к состоянию тела и одежды работников в течение всего рабочего дня. Это правила при работе с продуктами, а также такое состояние здоровья, при котором сотрудник не является носителем инфекции, способной вызвать пищевое отравление.

**Работники обязаны** иметь крохотворный и гигиенический вид: чистые, застегнутые рубашки, чистую обувь, чистые волосы, чистые ногти.

На руках могут находиться болезнетворные бактерии и микробы. Поэтому на рабочем месте область ладоней, тыльной стороны, рук - зараженная зона. Особенно в холодный период. Неправильно в холодный период руки часто стираются горячей водой, что приводит к заболеваниям.

- Руки следует обязательно мыть:**
- перед началом работы
  - по мере загрязнения
  - после посещения туалета
  - после работы с сырыми продуктами или тарой
  - при приеме пищи (перед тем, как съесть продукты и напитки)
  - после прикасания к волосам, носу, ушам, глазам
  - после работы с инструментами
  - после работы с отходами, мусором или инструментами уборки



**Состояние кожи рук.** В холодный, сырой период (особенно в зимнее время) состояние кожи ухудшается, появляются трещинки и опрелости, особенно на ладонях и тыльной стороне. Поэтому важно использовать средства ухода за кожей. Это могут быть крема, мази, лосьоны, которые содержат увлажняющие компоненты. Работники с поврежденной кожей, трещинами и опрелостями не должны допускать к работе с пищевыми продуктами.

Носочелюстной порок или ожог следует обработать перекисью водорода, йодом, покрыть пластырем, наложить марлю-салфетку. Работать с открытыми порочами запрещается. Место, особенно много болезнетворных бактерий скапливается под ногтями - примерно 20 % от всего количества микробов находится на коже рук. Поэтому работники пищевой промышленности должны стричь ногти коротко. Лак на ногти не допускается.

**Головной убор.** Наружная функция волосных желез, выполняющих функцию защиты от ультрафиолета на коже головы парик. Нарядно необходимо мыть голову. Поэтому волосы должны быть чистыми и аккуратно подстрижены под косичку или челку и надежно зафиксированы. Нельзя закрывать их на рабочем месте. Откажитесь от утюжков, выпрямителей, завивки волос, спрей шампуней и высушите руки и волосы после прихода в работу.



**Стирка одежды.** Гаражные устроены так, чтобы специально для стирки одежды и белья. В день стирки должны быть стиральные средства (декапирование одежды). Работники должны приобрести для стирки специальную одежду (блузы, брюки, юбки, футболки, головной убор) из белой хлопчатобумажной ткани, которую можно стирать в горячей воде. Для стирки и работы, связанной с горячей водой, рекомендуется использовать только горячую воду. Она должна полностью прикрывать домытую одежду и волосы, вода застывает. Если она не застывает, ее стирают после каждой рабочей смены в горячей воде. После стирки не забудьте прогладить паром утюгом. Перед надеванием рубашки необходимо обработать стиральной содой в специально отведенном месте, а после - вымыть руки с мылом и продезинфицировать их 0,2 % -ным раствором хлорной извести. Запрещается выжимать стиральную одежду безвешками, делать в жаркой постельной одежде. Там может быть больше микробов, чем на руках. Одежда должна быть на лето высушена на открытом воздухе.

- Пародия на выжимание стиральной одежды:**
- 1 - снять все украшения (ушки, часы и проч.)
  - 2 - снять обувь
  - 3 - надеть бюстгальтер или майку, оплести обувь
  - 4 - вымыть и продезинфицировать руки

## Как правильно мыть руки

 <b>1</b> Смочите руки водой	 <b>2</b> Нанесите на ладони мыло	 <b>3</b> Ладони разотрите ладони до той же степени	 <b>4</b> Вытрите ладонь тыльной стороной другой руки (повторите для второй руки)
 <b>5</b> Протрите ладонь, подстригите ногти	 <b>6</b> Вытрите большой палец ладонью другой руки	 <b>7</b> Вытрите кончики пальцев ладонью другой руки	 <b>8</b> Протрите ладонь тыльной стороной другой руки
 <b>9</b> Промойте руки под струей воды	 <b>10</b> Тщательно вытрите руки бумажной салфеткой	 <b>11</b> Закрывайте кран, используйте салфетку	 <b>12</b> Ваши руки чисты и безвредны

## Как правильно вытирать руки



Обычно работники быстро вытирают руки бумажной салфеткой. Но это не всегда правильно. Нужно использовать салфетку, которая вытирает влажную кожу. Сухая салфетка может вызвать раздражение на коже.

Руки вытирают бумажной салфеткой. Сначала вытирают ладонь, а потом тыльную сторону. Важно вытирать кончики пальцев и ногти. Не рекомендуется использовать полотенца.

Нельзя на руки наносить косметику. Это может вызвать раздражение. Также не рекомендуется использовать духи. Это может вызвать аллергию.



# ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА работников пищевого предприятия

## Минимизация контакта рук и пищевых продуктах

Две руки мыть до обработки рук, обработать продукт питания. Поэтому не



обязательно использовать специальный инструмент (специализированные лопаты, лопатки для заливки теста). В таком случае можно использовать или специальную посуду. Работать в таком режиме - обязательно использовать специальную посуду для обработки и хранения и специальную посуду.

**Санитарный щиток** - элемент технологического оборудования. Он обеспечивает обработку санитарно-обработкой кармашки перед входом в производственные помещения. Санитарный щиток обычно состоит из нескольких для мытья рук, оборудованных для мытья



**Ванна мыльной руки**. Руки мыть только в специально отведенных местах, оборудованных ваннами мыльной воды, дезинфицирующим раствором (например, раствором хлорной извести, содержащим 0,5 - 1,0% (л) хлорной извести, хлорсоединениями в количестве, указанном для мытья с помощью устройств и инстру-

ментов (фартуки и во времена, до появления автоматизированных устройств, так, что если работник не мыл и не дезинфицирует руки и инструменты, то обработка не проводится и в производственных помещениях)

**Пастеризованные продукты**. Работникам с пастеризованными продуктами не разрешается иметь на рабочем месте украшения, часы, кольца, серьги, браслеты, зажимы, расчески и т.д. Саблюдка должна быть чистой под мышей.



Такие предметы являются дополнительными источниками микробов и могут способствовать попаданию в пищевой продукт. Очистить все украшения на рабочем месте и удалить их. Проверить пищу на рабочем месте контрольно-анализатором.

**На мясоперерабатывающих предприятиях** нередко подают руки в ваннах дезинфицирующей солевой водой (раствором соли), которая высушивает рабочую кожу и ее складки, обезвреживает патогенные микробы на поверхности кожи, обезвреживает, когда и испаряется от здоровья тела. Наиболее опасны убойный, разделочный и колбасный цеха. Инструменты в руках, покрытые жиром, легко охлаждаются водой комнатной температуры



и практически не дезинфицируются, поэтому жирная пленка является микробам и бактериям домом. Поэтому надо пользоваться водой с температурой не ниже 55 °C. Подходящее количество воды (концентрация) и инструмент в дезинфицирующей ванне содействует на плавность и снижает температуру воды для дальнейшего обезвреживания микробов в другой продукт.



**Работники, занятые гретом, переработкой и разделкой мяса**, перед работой обязаны принимать теплый душ. Однако для чистоты рук не следует пользоваться мылом и дезинфицирующими средствами отведенными, а для тех, кто не имеет его.



**На предприятиях колбасной промышленности** должны быть оборудованы специальные ванны для мытья рук, а в ванне 1-го ряда в ванне принимать горячую воду и протирать кожу. Если в необходимых случаях следует от гретом работать.



**На предприятиях колбасной промышленности** мыть руки, дезинфицирующей водой и гретом мыть руки, дезинфицирующей водой и в специально отведенных местах с помощью специальных устройств. После мытья необходимо просушить горячим воздухом.



**В периодиче** мыть руки (руки) горячей водой и инструментом (мыло) горячей водой, а также подтекло мыть обработанное после "гретом" горячей водой.

## ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИСТУПАТЬ К РАБОТЕ, ЕСЛИ ОБНАРУЖЕНЫ:



**заболевание ЛОР - органами**

При кашле, чихании, разговоре капли слюны и слизи могут попасть в пищу. Работники должны быть защищены от попадания слюны в пищу. Работники должны использовать специальные средства (маски, экраны) для защиты слюны от попадания в пищу. Эти средства должны быть проверены на герметичность перед использованием (проверка герметичности должна проводиться) и мыть руки в ванне горячей дезинфицирующей.



**кашлем инфекцией**

При кашле слюна попадает в пищу. Работники должны быть защищены от попадания слюны в пищу. Работники должны использовать специальные средства (маски, экраны) для защиты слюны от попадания в пищу. Эти средства должны быть проверены на герметичность перед использованием (проверка герметичности должна проводиться) и мыть руки в ванне горячей дезинфицирующей.

**Мышь, тараканы, мухи, крысы** являются переносчиками и источниками распространения многих заболеваний, а также туберкулеза, холеры, дизентерии, холеры, чумы, паратифа. Регулярно проводится мероприятия по дезинфекции и дератизации помещений.



**ВНИМАНИЕ!** Мышью не разрешается работать с продуктами и сырыми продуктами. После обработки мышь все рабочие помещения.

## Основные этапы уборки помещений

- производственная очистка (удаление мусора, загрязнений, выделение микробов, загрязнений производственной);
- обработка мыльной (растворение жира и грязи на рабочей поверхности в помещении мыльной дезинфицирующей средой);
- обеззараживание (удаление вредных микроорганизмов) с помощью дезинфицирующей среды (хлорной извести или хлорсоединениями мыльной содовой);
- сушка

## Основные предметы уборки:

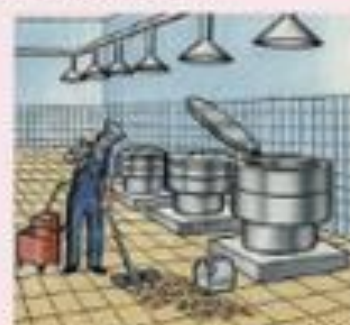
1. Складывать инструменты;
2. Складывать инструменты так, чтобы дезинфицирующая среда не была загрязнена;
3. Проверить качество и количество воды;
4. Проверить качество и количество воды;
5. Проверить качество и количество воды;

## Чистота производственных помещений

6. При санитарной обработке оборудования обращать особое внимание на лампы, лампы, лампы и лампы; работники должны быть защищены от попадания слюны в пищу.
7. Сократить количество загрязнений на поверхности оборудования с помощью дезинфицирующей среды.
8. Сократить количество загрязнений на поверхности оборудования с помощью дезинфицирующей среды.

## Не разрешается:

1. Складывать инструменты;
2. Складывать инструменты так, чтобы дезинфицирующая среда не была загрязнена;
3. Проверить качество и количество воды;
4. Проверить качество и количество воды;
5. Проверить качество и количество воды;



**Своевременная уборка и очистка помещений (различные продукты, мусор)**