

ОГАПУ «Белгородский техникум промышленности и
сферы услуг»

*Личная гигиена
работников
пищевых
производств*

Выполнила:
Студентка 11 группы
Кудрявцева Мария
Александровна



Соблюдение правил личной гигиены на пищевом производстве – неперемнное условие безопасности производимой продукции.

Статистика утверждает:

Основными причинами распространения инфекций на предприятиях питания являются:

- 32% - несоблюдение личной гигиены
- 28% - перекрестное заражение
- 13% - инфицированный сотрудник

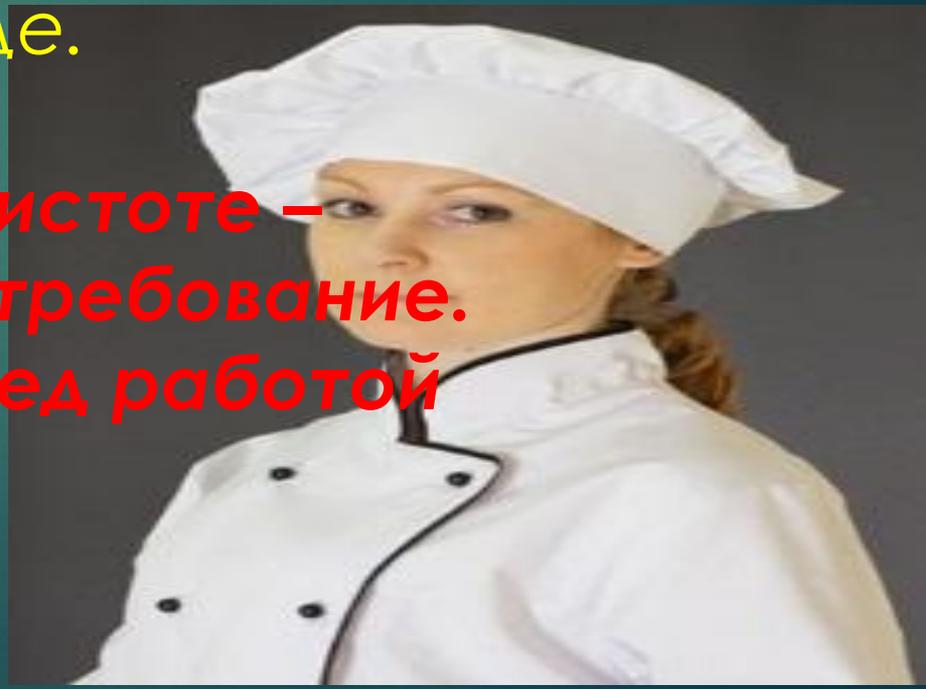
Соблюдайте правила личной гигиены!

У каждого работника пищеблока
или пищевого производства должна быть
личная медицинская книжка, с
пуском к работе.
При поступлении на работу, а в
дальнейшем в сроки, указанные
санэпиднадзором, лица, работающие на
предприятиях общественного питания,
должны проходить медицинские
осмотры и делать необходимые
анализы. Цель осмотра - выявить
больных заразными болезнями, опасных
с точки зрения возможного загрязнения
пищевых продуктов болезнетворными
микробами.



Соблюдение правил личной гигиены имеет огромное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, так как это может стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд требований к содержанию тела, рук и полости рта, к спецодежде.

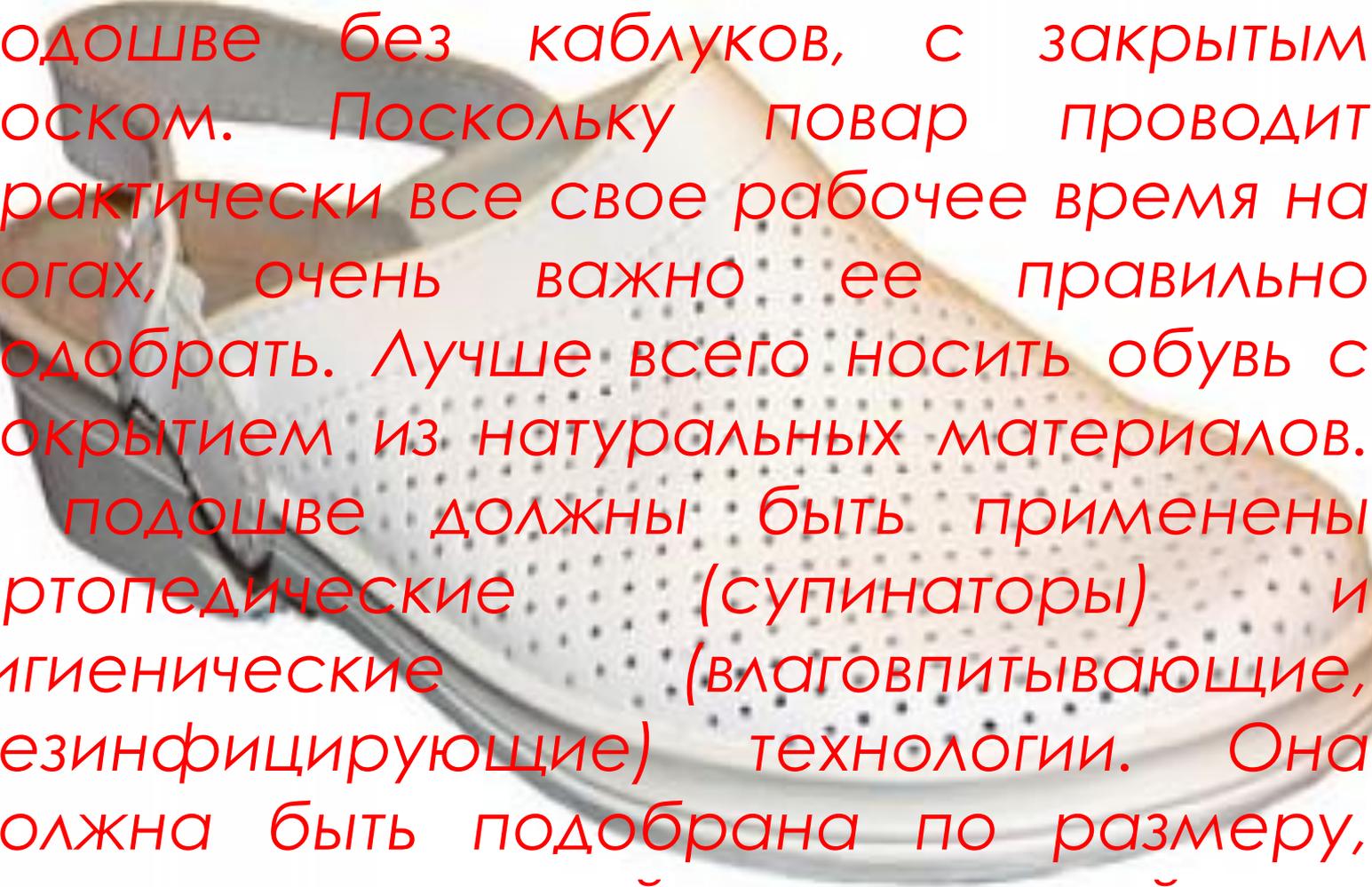
Содержание тела в чистоте – жизненно необходимое требование. Поэтому ежедневно перед работой следует принимать душ.





2. Каждый повар на предприятиях общепита и работник на пищевых производствах должен иметь комплект санодежды (куртка, фартук и т. п.) и сменять ее по мере загрязнения, но не реже 2-3 раз в неделю. Личную одежду и санодежду работники должны хранить в индивидуальных шкафах.

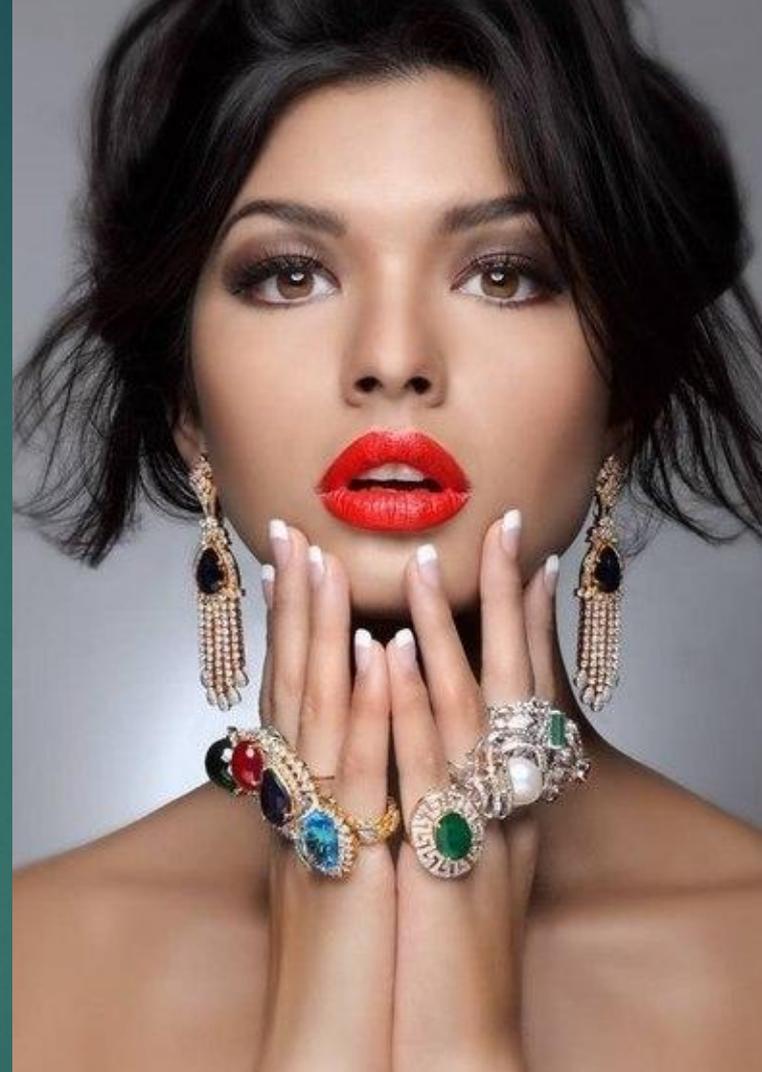
Спецодежда – защищает продукты от загрязнения, которые могут в них попасть с тела.



Обувь должна быть на резиновой подошве без каблуков, с закрытым носком. Поскольку повар проводит практически все свое рабочее время на ногах, очень важно ее правильно подобрать. Лучше всего носить обувь с покрытием из натуральных материалов. В подошве должны быть применены ортопедические (супинаторы) и гигиенические (влаговпитывающие, дезинфицирующие) технологии. Она должна быть подобрана по размеру, иметь приемлемый эстетический вид. Носки – чистые, из хлопчатобумажных или других натуральных нитей

Украшения категорически запрещены

Серьги, кольца, браслеты, цепочки и другие ювелирные изделия, либо бижутерия не допускаются. Наручные часы нужно снять. Нельзя носить на шее или в карманах во время работы мобильные телефоны.



4. Длинные или
накладные ногти
категорически
запрещены
Под ними
накапливаются и
размножаются
патогенные
микробы



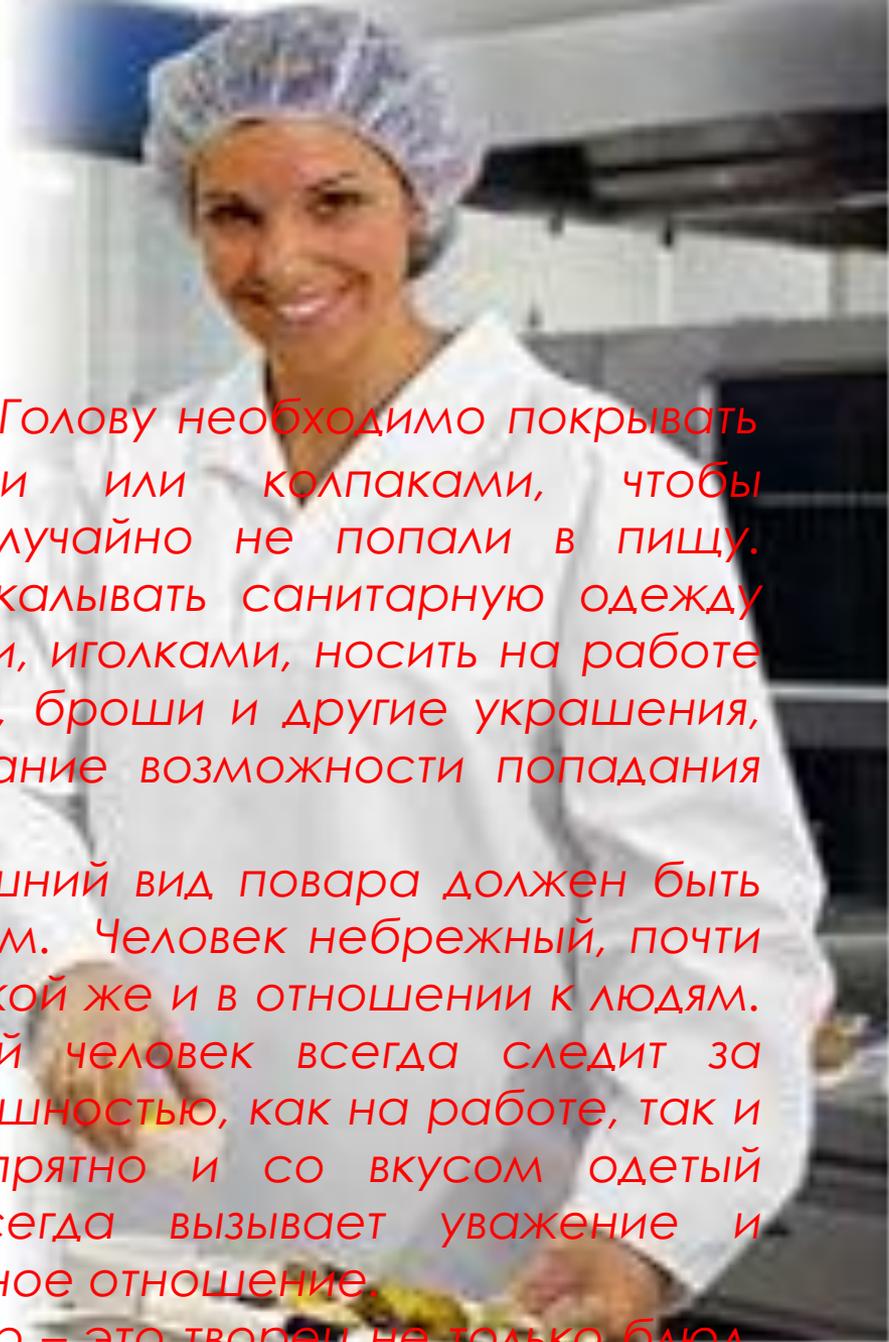
Inna Talianskaya

Необходимо
регулярно

ЧИСТИТЬ

и обрезать НОГТИ





5. Голову необходимо покрывать косынками или колпаками, чтобы волосы случайно не попали в пищу. Нельзя закалывать санитарную одежду булавками, иголками, носить на работе гребешки, броши и другие украшения, во избежание возможности попадания их в пищу.

Внешний вид повара должен быть эстетичным. Человек небрежный, почти всегда такой же и в отношении к людям. Культурный человек всегда следит за своей внешностью, как на работе, так и дома. Опрятно и со вкусом одетый повар всегда вызывает уважение и почтительное отношение.

Повар – это творец не только блюд, но и хорошего настроения.

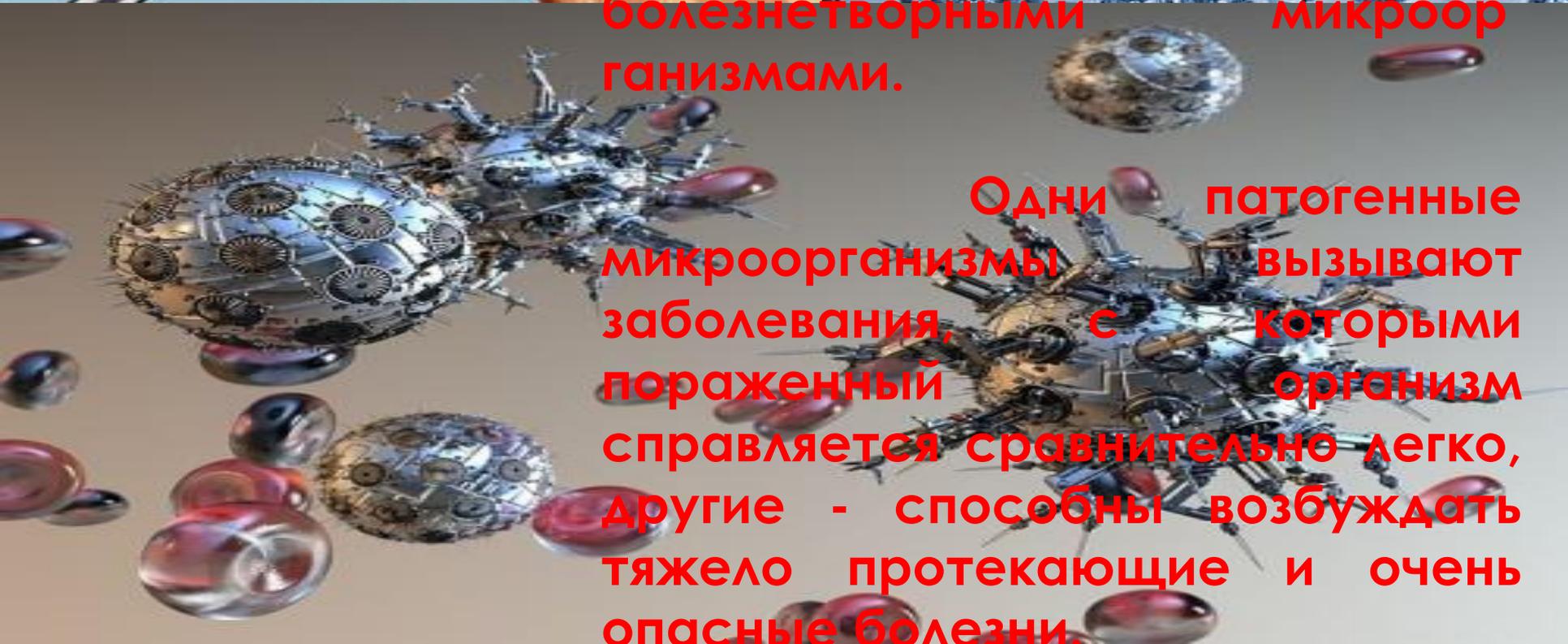
A young child with blonde hair and a pink top is shown from the chest up, holding both hands up towards the camera. The palms and fingers of both hands are heavily coated with dark brown dirt. The child's face is slightly out of focus in the background, showing a neutral expression. The background is a soft-focus green, suggesting an outdoor setting like a park or garden.

Через грязные руки могут передаваться микробы дизентерии и брюшного тифа (эти заболевания называют болезнями «грязных рук»).

Содержание рук в безукоризненной чистоте имеет огромное значение для санитарной охраны пищевых продуктов.



Среди множества микроорганизмов встречаются такие, которые вызывают болезни человека, животных и растений. Они называются патогенными, или болезнетворными микроорганизмами.



Одни патогенные микроорганизмы вызывают заболевания, с которыми организм справляется сравнительно легко, другие - способны возбуждать тяжело протекающие и очень опасные болезни.

6. Руки надо мыть после перерывов в работе, при переходе от грязной работы к чистой, после посещения уборной, выноса отходов и отбросов.

При нарезке хлеба, сыра, колбасы, ветчины, вареных овощей, приготовлении салатов и т. д. руки повара непосредственно соприкасаются с продуктами. После этих операций никакой тепловой обработки не производится. Поэтому руки работников, приготавливающих и отпускающих пищу, должны быть абсолютно чистыми, ногти коротко подстриженными и из-под ногтей удалена грязь.

Как правильно мыть руки

Мыло не убивает микробы – с его помощью можно лишь уменьшить поголовье возбудителей на наших руках. Но важно знать, как правильно это делать. И чем точнее следовать инструкциям гигиенистов, тем лучше результаты мытья.



1 Смочите руки водой



2 Нанесите на ладони жидкое мыло



3 Интенсивно разотрите ладони до его вспенивания



4 Вымойте тыльную сторону кисти ладонью другой руки (пальцы при этом перекрещены)



5 Потрите ладони, перекрестив пальцы



6 Вымойте согнутые кончики пальцев ладонью другой руки



7 Вращательным движением потрите большой палец ладонью другой руки



8 Разотрите ладонь по кругу пальцами другой руки



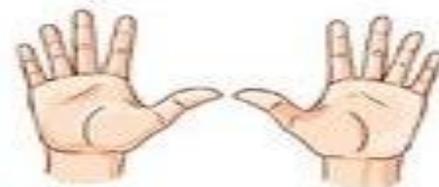
9 Промойте руки под струей воды



10 Тщательно высушите одноразовым полотенцем



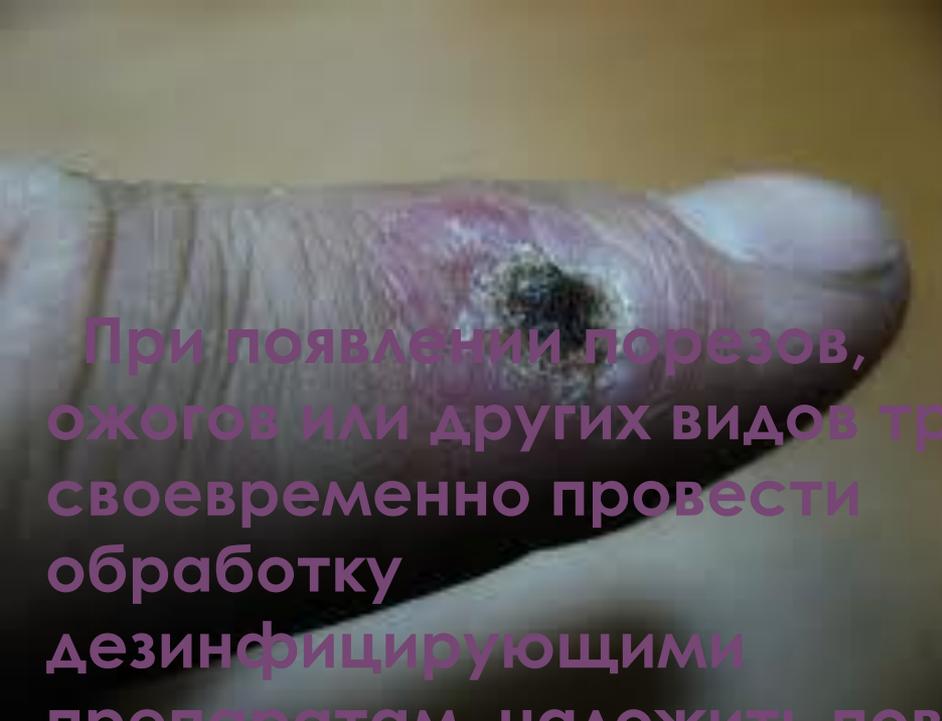
11 Закрывая кран, используйте салфетку



12 Ваши руки теперь в безопасности

7. Использовать для вытирания рук одноразовые или индивидуальные полотенца для каждого работника.

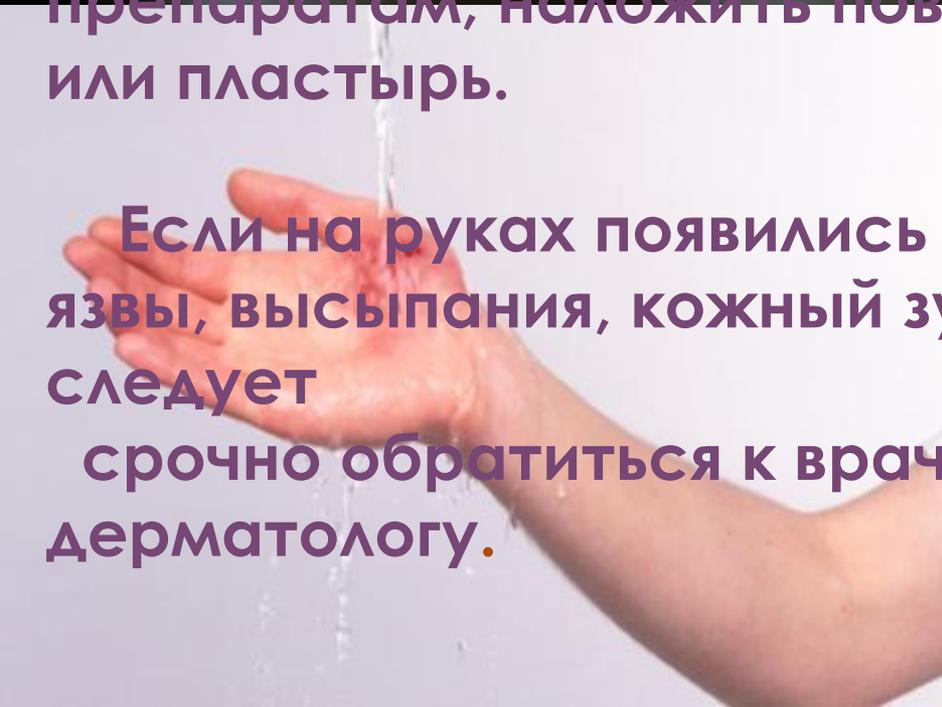


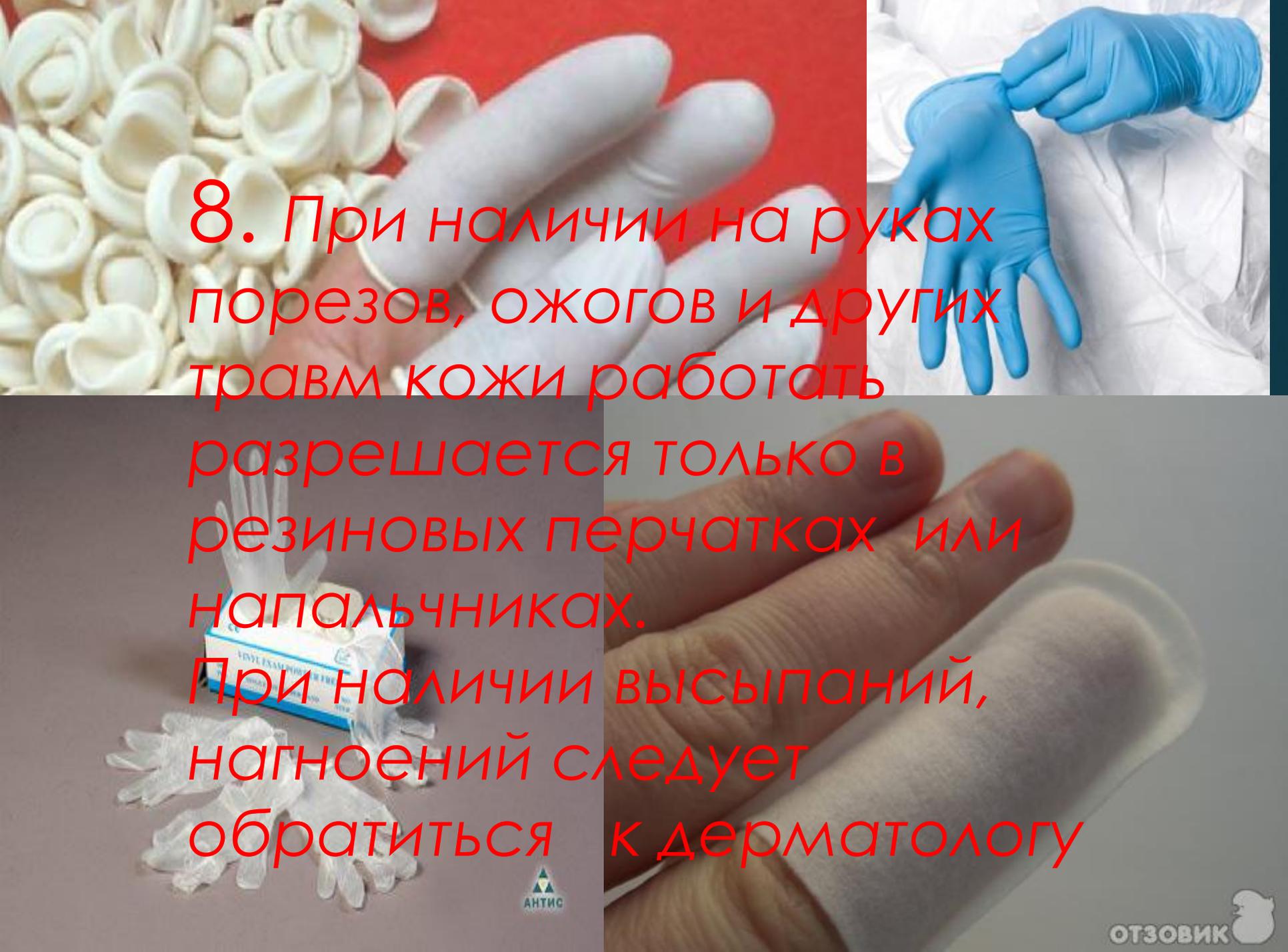


При появлении порезов, ожогов или других видов травм своевременно провести обработку дезинфицирующими препаратами, наложить повязку или пластырь.



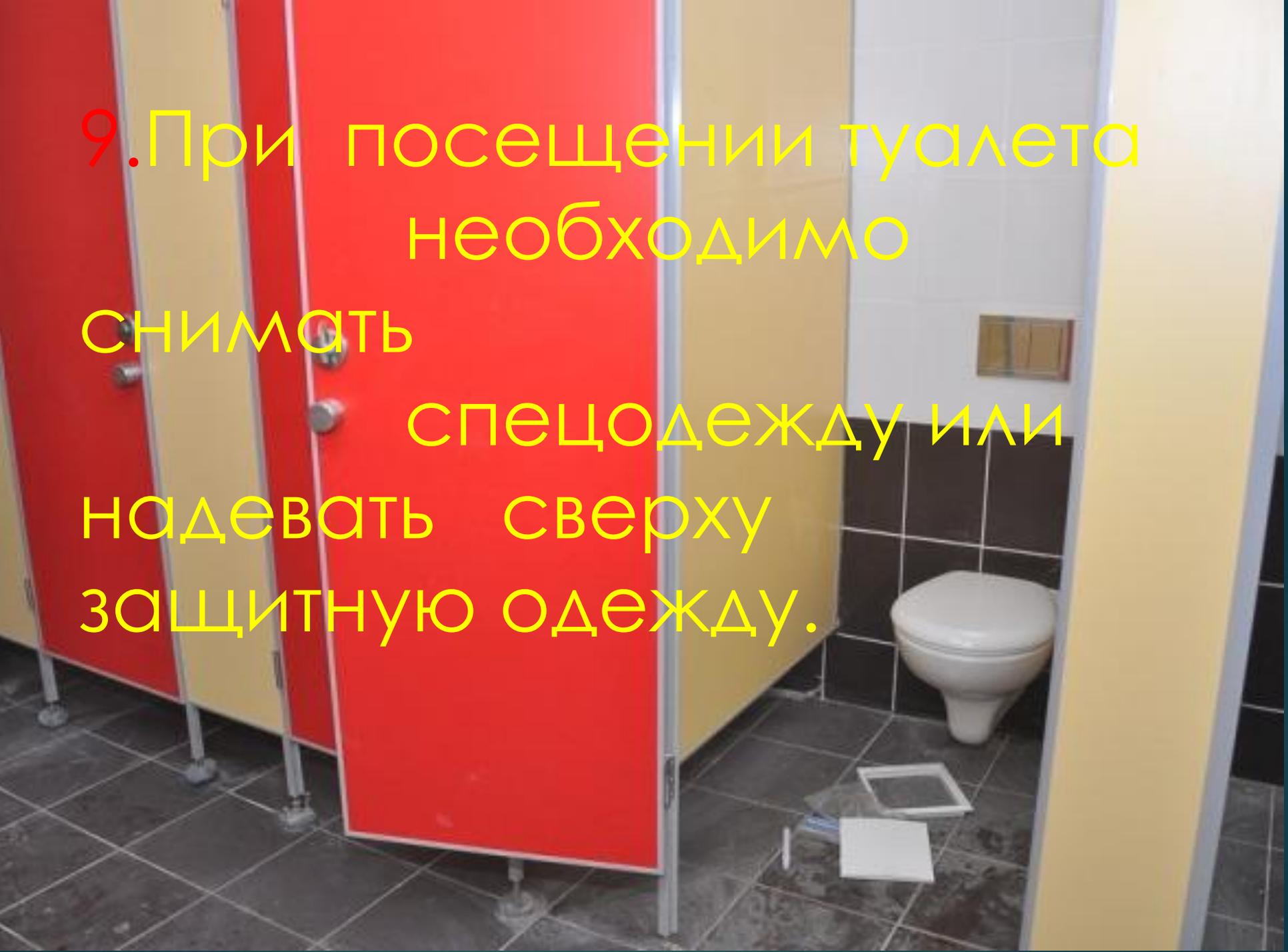
Если на руках появились язвы, высыпания, кожный зуд, следует срочно обратиться к врачу-дерматологу.





8. При наличии на руках порезов, ожогов и других травм кожи работать разрешается только в резиновых перчатках или напальчниках. При наличии высыпаний, нагноений следует обратиться к дерматологу

9. При посещении туалета
необходимо
снимать
спецодежду или
надевать сверху
защитную одежду.

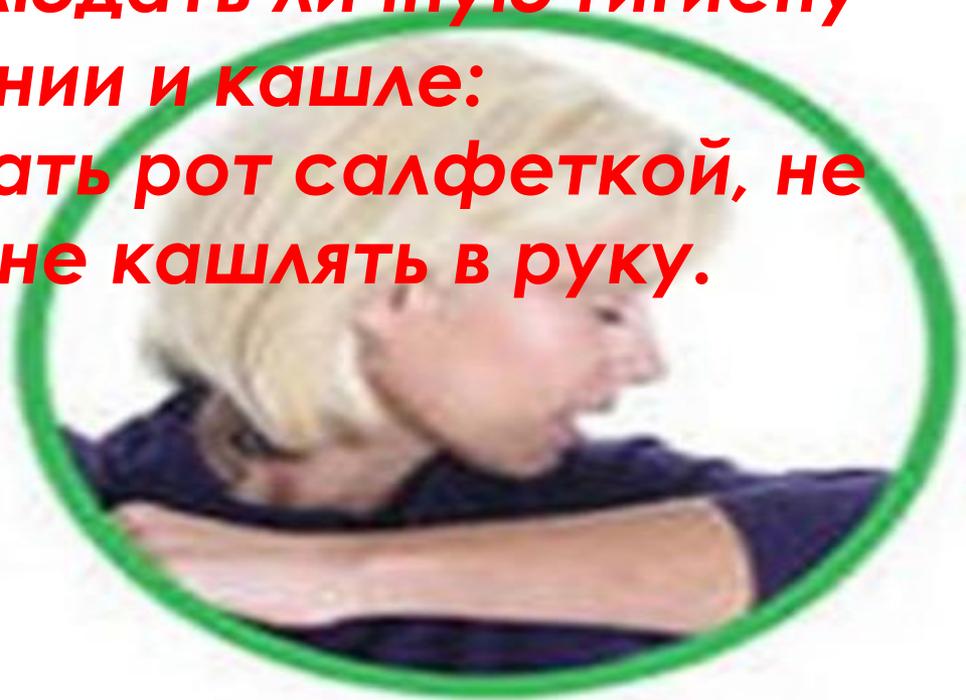
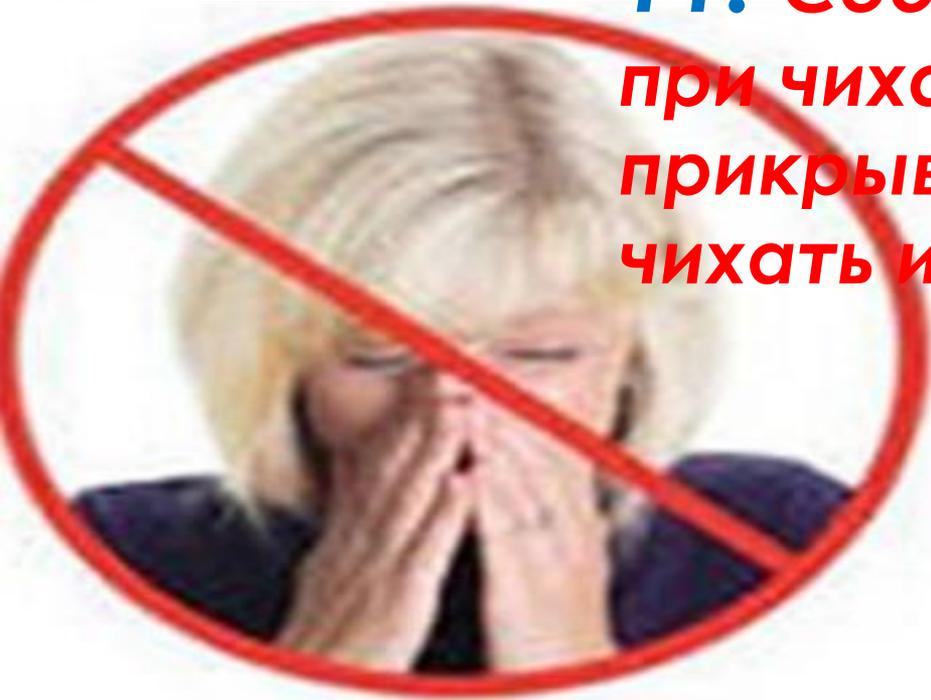




10. Необходимо содержать полость рта в порядке, так как во рту имеется очень много микроорганизмов. Зубы надо чистить два раза в день утром и вечером. Во время дыхания, разговора, кашля из рта человека выделяются мельчайшие капельки жидкости, которые могут попадать на пищевые продукты и загрязнять их.



11. Соблюдать личную гигиену при чихании и кашле: прикрывать рот салфеткой, не чихать и не кашлять в руку.





12. Не прикасаться к
приготовленной пище руками –
брать ложками, щипцами, вилками
или другим инвентарём.

