

19.11.2018

Правила личной гигиены работников пищевых производств

ОП.01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

План

- 1. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека**
- 2. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду**
- 3. Требования к содержанию форменной одежды**
- 4. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований**

Основные сведения о гигиене и санитарии труда

1. рациональная организация трудового процесса,
2. предупреждение производственного травматизма,
3. вредные привычки,
4. инфекционные заболевания, недопустимые у персонала предприятий общественного питания

Гигиена труда — отрасль гигиенической науки, изучающая воздействие трудового процесса и условий производственной среды на организм человека и разрабатывающая гигиенические мероприятия, нормы и правила, направленные на сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда

Здоровый образ жизни способствует сохранению, укреплению и восстановлению здоровья человека

Для оздоровления необходимо соблюдать режим труда и отдыха, создавать условия микроклиматического комфорта в производственных цехах, поддерживать правильную освещенность рабочих мест, организовывать хорошие бытовые условия на производстве

Рациональная организация трудового процесса

правильная рабочая поза

производственная гимнастика в течение рабочего дня продолжительностью около 5 мин

степень обученности, т.е. овладение производственными навыками

чередование труда и отдыха, обеденный перерыв использовать по прямому назначению

Улучшение условий труда на производстве

Масса груза не должна превышать для женщин 10 кг, для мужчин — 30 кг

Необходимые санитарно-бытовые помещения

Нормальная освещенность рабочих мест

Внедрение новых видов модульного оборудования и оснащение приточно-вытяжной вентиляцией

Нельзя допускать сквозняков

Снижение производственного шума

Достаточное количество санитарной одежды и специальной обуви

Предупреждение производственного травматизма

Производственная травма — это механическое или тепловое повреждение ткани организма человека на производстве.

Причины: нарушение правил эксплуатации оборудования и требований техники безопасности, неправильная организация труда, утомление и болезнь работника

**механические
повреждения тканей** –
кровотечения (*капиллярные,
венозные и артериальные*)

**поражение электрическим
током**

ожог — повреждение тканей
действием высокой температуры

Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду

Личная гигиена — ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания.

сан требования к
содержанию тела

сан требования к
содержанию
полости рта

сан требования к
режиму поведения

сан требования к
содержанию рук

сан требования к
содержанию
санитарной

одежды

**ЗНАЧЕНИЕ
СОБЛЮДЕНИЯ
ПРАВИЛ
ЛИЧНОЙ
ГИГИЕНЫ**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
ЗАГРЯЗНЕНИЯ
ПИЩИ
МИКРОБАМИ**

**ВОЗНИКНОВЕНИЕ
ЗАРАЗНЫХ
ЗАБОЛЕВАНИЙ**

**ВОЗНИКНОВЕНИЕ
ПИЩЕВЫХ
ОТРАВЛЕНИЙ**

Санитарные требования к содержанию тела



Ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки



Перед работой тщательно вымыть руки до локтя



У мужчин должна быть короткая стрижка волос, они должны быть хорошо выбриты.

Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах.

Умеренно употреблять косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами

Санитарные требования к содержанию рук

- Коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство
- Запрещается носить украшения и часы
- Официанты (ухоженные ногти, производственный маникюр)

Руки мыть и дезинфицировать:

- перед началом работы,
- после посещения туалета,
- при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи

Повара, имеющие гнойничковые заболевания на руках, к работе не допускаются

Аптечка с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи

Санитарные требования к содержанию полости рта

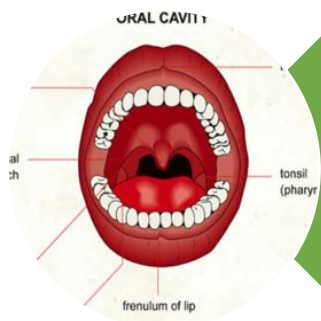


Необходимо ежедневно чистить зубы (утром и на ночь)



Официантам не следует употреблять блюда с сильным запахом чеснока, лука.

Рекомендуется использовать для полоскания рта жидкости (эликсиры), устраняющие неприятный запах

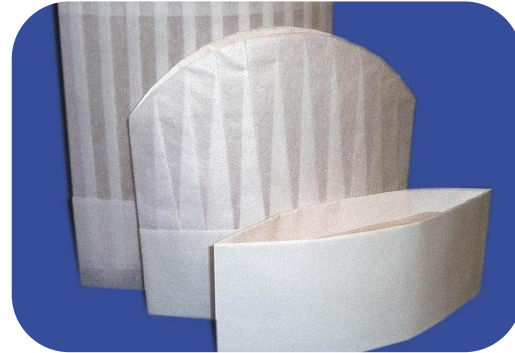


При простудных заболеваниях нельзя приступать к работе без соответствующего заключения врача

Комплект санитарной одежды



Куртка
(халат)



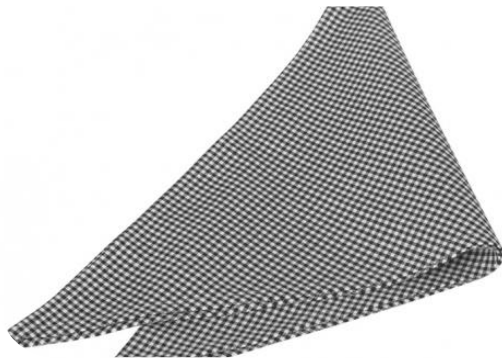
Колпак
(косынка)



Фартук



Полотенце



Косынка для
вытирания пота



Брюки
(юбка)



Специальная
обувь

Санитарные требования к содержанию санитарной одежды

- Три комплекта на одного работника в год.

содержать в чистоте и опрятности

не класть в карманы посторонние предметы

не пользоваться булавками или иголками

перед выходом снимать санитарную одежду, а по возвращении надевать ее, предварительно вымыв руки

не входить в санитарной одежде в туалет

менять по мере загрязнения (но не реже 3 раз в неделю) и перед раздачей пищи

хранить отдельно от верхней одежды

запрещается стирать в индивидуальном порядке в домашних условиях

Санитарные требования к режиму поведения

Следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды

Нельзя принимать пищу в производственных цехах

Запрещено курить в производственных и торговых помещениях

Медицинские обследования

проводят для предупреждения распространения инфекционных заболеваний через пищу

Медицинские обследования раз в год, санминимум 1 раз в 2 года

Не допускают лиц, больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, эпидемическим гепатитом, сифилисом и гонореей, кожными заразными заболеваниями (чесоткой, стригущим лишаем, паршой)

На каждого работника заведена *личная медицинская книжка* (результаты медобследований, сведения о прививках и отметку, о прохождении гигиенической подготовки и аттестации). Хранят у руководителей предприятия

Домашнее задание

- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, санитарии и гигиены. - М.: Издательский центр «Академия», 2013

Стр.

- Подготовить индивидуальные сообщения на 3 мин каждое:

Вредные привычки:

Курение - ковалев

Алкоголизм - максимов

Наркомания - Займаков

Токсикомания - Сграбилова

Инфекционные заболевания, недопустимые у персонала поп:

Туберкулез - сигимов

Сифилис - лупан

Гонорея - сятыня

ВИЧ-инфекция - боброва