

## САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ НА ПРЕДПРИЯТИИ Sanitation and hygiene of employees at the enterprise

**В. С. Шерстнева**, студент,  
**Н. Л. Лопаева**, кандидат биологических наук, доцент  
Уральский государственный аграрный университет  
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* О. В. Горелик, доктор сельскохозяйственных наук, профессор

### **Аннотация**

Вопросы санитарии и гигиены работников на предприятии играют очень важную роль. Именно то, какие требования предъявляются к работникам на предприятиях оказывает дальнейшее влияние на здоровье абсолютно каждого из нас, и непосредственно из-за этого работники предприятий должны ответственнее относиться к санитарии и гигиене.

В данной статье подробно расписаны требования, которые предъявляются к санитарии и гигиене работников на предприятии. Приведены определения санитария и гигиена.

**Ключевые слова:** санитария, гигиена, работники, предприятие, требования, здоровье населения.

### **Summary**

Issues of sanitation and hygiene of employees at the enterprise play a very important role. Exactly what requirements are imposed on employees at enterprises has a further impact on the health of absolutely every one of us, and directly because of this, employees of enterprises should take a more responsible attitude to sanitation and hygiene.

This article describes in detail the requirements that are imposed on the sanitation and hygiene of employees at the enterprise. The definitions of sanitation and hygiene are given.

**Keywords:** sanitation, hygiene, employees, enterprise, requirements, public health.

Прежде чем знакомиться с тем, что же все-таки такое санитария и гигиена сотрудников на предприятии необходимо рассмотреть такие определения как гигиена и непосредственно санитария.

Все мы четко понимаем, что гигиена – это наука, а вот санитария – это соответственно совокупность различного рода практических мероприятий, которые преследуют в себе одну и ту же цель – проведение в жизнь человека требований гигиены. Проще говоря, гигиена является теорией санитарии, не стоит путать два этих термина и необходимо различать их.

С научной же точки зрения гигиена – это область непосредственно медицинской части, которая изучает непосредственно условия жизни и проведение возможных профилактически санитарно-гигиенических и соответственно противоэпидемиологических мероприятий [2].

Гигиена если говорить более простыми словами то это, прежде всего гигиеническое содержание своего тела и одежды в чистоте. Нарушение требований своей личной гигиены может негативно сказаться на здоровье человека. К сожалению не смотря на то, что уже давно доказали всю эффективность гигиенических мероприятий для человека, соблюдают их увы не все.

Если же говорить с точки зрения науки, то личная гигиена это непосредственно раздел гигиены, который направлен на вопросы по сохранению здоровья человека и конечно же на его укрепление.

В понятие гигиены входят вопросы гигиенического содержания тела, а именно содержание в чистоте:

- кожи;
- волос;
- ногтей;
- зубов;
- интимных зон.

Санитария же это соответственно та отрасль, которая как мы все понимаем, занимается разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических и соответственно противоэпидемиологических мероприятий.

Так же стоит понимать что санитария и непосредственно гигиена питания это та дисциплина, изучение которой позволяет обеспечить население нашей страны безопасными для здоровья продуктами питания.

Прежде всего, она включает в себя:

- проведение мероприятий по предупреждению пищевых отравлений;
- проведение мероприятий по предупреждению кишечных инфекций;
- проведение мероприятий по предупреждению гельминтозов, зоонозов и других заболеваний.
- проведение мероприятий по санитарной охране продуктов питания от загрязнения токсичными веществами;
- контроль и разработка за содержание продуктов питания;
- соблюдение санитарных норм, предъявляемых к производству, транспортировке, хранению продуктов питания.

Вследствие этого людям, которые, прежде всего, работают на производстве необходимо понимать, что личная гигиена и санитарная безопасность это их строгая обязанность, которая включает в себя непосредственно соблюдение всех гигиенических требований к содержанию их тела в чистоте и опрятности, а так же строго обязывает следить работников за чистотой и опрятностью их рабочей одежды.

Также каждый сотрудник производства просто обязан следить за состоянием своего здоровья, в силу того, что работает он непосредственно с продуктами питания вследствие несет на себе огромную ответственность и может быть носителем всевозможных инфекций, способных вызвать пищевые отравления у населения.

Сотрудники ежегодно должны проходить медосмотры, по результатам которых непосредственно делается определенный вывод и выдается заключение, вследствие которого и определяется пригодность или же не пригодность сотрудников производства к работе. Те же медосмотры необходимо проходить и при приеме сотрудника на работу [3].

В медицинские осмотр включаются следующие пункты:

1. Осмотр дерматовенеролога (около 2 раз в год).

Данные врач занимается диагностикой и лечением всех возможных видов кожных заболеваний. Так же именно он занимается поиском инфекций, которые провоцируют появление у работников патогенной микрофлоры.

2. Обследование на туберкулез (флюорография) около 1 раза за год.

Своевременная диагностика туберкулеза позволяет врачам провести дополнительное обследование пациента и вовремя начать его лечить. Это является строго необходимым условием для положительного его лечения.

3. Исследование крови на сифилис (около 1 раза в год).

4. Мазки на гонорею (около 2-ух раз в год).

5. Исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекция, в том числе и серологическое обследование на брюшной тиф и глистоносительство (не реже чем 1 раз в год). Работники, вновь поступившие на работу должны также проходить обучение по сан. минимуму.

Каждый работник, перед тем как приступить к работе должен проходить ежесменный осмотр медицинским работником для выявления у него возможных ран, парезов, ожогов, то есть всевозможных гнойниковых заболеваний кожи рук и открытых частей тела. Работники, имеющие у себя на частях тела, а в особенности на кожи рук такие раны не допускаются к работе. Таких работников строго запрещено подпускать к производству [1].

Также для сотрудников пищевого производства предъявляются требования по соблюдению своей собственной личной гигиены.

Для того чтобы поддерживать кожу работника в чистоте, ему необходимо принимать душ непосредственно с мылом. Мыло имеет свойство растворять вещества, которые выделяются сальными железами. Так же мыло прекрасно смягчает кожу и удаляет с нее омертвевшие клетки. При приеме душа сотрудник должен уделять большее внимание лицу, шее, рукам, ногам и соответственно всему телу. Необходимо принимать душ строго в горячей воде при примерной температуре от 35 до 37 градусов. Такая вода усиливает деятельность потовых желез, а так же расширяет поры кожи, что в следствие помогает легче смывать грязь с кожи.

На предприятиях общественного питания к работникам выдвигаются следующие требования:

1. Своевременная чистота и опрятность рук, а так же правильность их обработки.

Данное требование считается достаточно важным для сотрудников пищевого производства. На руках сотрудника, как и всех нас, могут скапливаться большое множество различных микроорганизмов, а так же и яйца паразитов в их число можно отнести и глистов. В силу несвоевременной обработки рук они могут разноситься абсолютно везде, в том числе и на продукты и готовую пищевую продукцию. Некачественное несвоевременное мытье рук приводит к высокому риску загрязнения продукции. Касания продуктов питания на производстве сводится к минимуму и строго в перчатках, которые также необходимо продезинфицировать перед любыми манипуляциями с продукцией.

Все мы прекрасно знаем, что именно наши руки чаще всего являются главной причиной желудочно-кишечных заболеваний. Отсюда и взялась дизентерия, которую чаще всего называют именно болезнью грязных рук[2]. Так же необходимо уделять большое внимание ногтям, именно поэтому на производстве строго запрещены длинные ногти, а так же не допускается наличие на ногтях лака. Большое количество бактерий у человека скапливаются именно под их собственными ногтями, а это приблизительно 95% из 100. Зачастую на предприятиях где сотрудники работают с продуктами имеются даже строгие правила как необходимо мыть руки.

Сотрудник строго обязан мыть и дезинфицировать руки:

- 1) перед началом работы с продуктами питания;
- 2) после посещения туалета;
- 3) после работы с сырыми продуктами или же взаимодействия внешней тарой;
- 4) после прикосновения к волосам, ушам, носу, глазам и так далее;
- 5) после приема сотрудником пищи или же курения;
- 6) после работы с мусорными отходами или химией;
- 7) и, конечно же, по мере их загрязнений.

Зачастую на производстве имеются определенные посты мойки рук, которые соответственно оснащены сопутствующим материалом и том, как правильно необходимо мыть и обрабатывать руки. Кто-то устанавливает их в виде картинок, кто-то все расписывает, но суть всегда остается одна. Строго запрещается мыть руки там, где моются инструменты или обрабатываются продукты, именно поэтому на производствах имеются специально отведенные места для мойки и дезинфекции рук, так называемые посты мойки рук.

## 2. Отсутствие гнойных заболеваний.

К состоянию кожи необходимо также уделять больше внимание. За небольшими на наш взгляд нагноившимися ссадинами, царапинами и порезами может скапливаться огромное количество опаснейших для человеческого организма возбудителей заболеваний и пищевых отравлений, как например патогенные стрептококки и стафилококки. Работников, у которых имеются характерных болезни связанные со скоплением гноя строго запрещено допускать к работе с продуктами и готовой продукцией.

Если же на руке работника имеется не осложненный порез или же ожег, то сотрудник строго обязан обработать рану перекисью, йодом, покрыть рану пластырем. Работа с открытыми порезами, ранами и ожогами строго запрещена.

## 3. Отсутствие посторонних предметов у сотрудника.

На производстве продуктов питания строго запрещается ношение посторонних предметов таких как:

- украшения (в том числе серьги, браслеты, цепочки и кольца);
- часы;
- булавки;
- пуговицы;
- телефоны, наушники и так далее.

Посторонние предметы так же могут являться источниками микроорганизмов.

Ношение на производстве головного убора.

Все прекрасно понимают для чего на рабочем месте каждый сотрудник просто обязан носить головной убор. Довольно часто у людей наблюдается выпадение волос и перхоти. Во избежание попадания их в продукцию волосы необходимо закалывать и убирать под головной убор. Мужчинам же необходимо регулярно стричь волосы.

## 4. Отсутствие у работника заболеваний ЛОР органов и кишечных инфекций.

## 5. Строгое соблюдение за чистотой и опрятностью спецодежды сотрудника.

Сотрудникам пищевых предприятий и всех, кто связан с продуктами питания на производстве выдается их собственная санитарная спец одежда. Необходима она строго для защиты продуктов от загрязнений. На каждом производстве она может быть абсолютно разная по виду, но суть ее остается той же. Зачастую санитарная одежда шьется из мягкой легкой и хлопчатобумажной ткани, которая легко поддается стирке[4]. Санитарная одежда для сотрудников должна быть подобрана строго по размеру, которая всегда полностью будет закрывать личную одежду работника. Зачастую на предприятиях по производству пищевой продукции выдвигается требования к спец.одежде белого цвета.

К санитарной спец.одежде на предприятиях по производству продуктов питания относят:

- халат;
- куртку;
- брюки;
- фартук;

- косынка или колпак.

Косынки и колпаки должны плотно облегать голову сотрудника и полностью закрывать волосы. Необходимы они для предохранения попадания в продукцию волос.

Санитарная спец.одежда у сотрудников на производстве ежедневно должна быть чистой и отглаженной. Отглаживать ее необходимо в силу того, что после воздействия на ткань высоких температур, вследствие которых погибает большое количество микробов [3]. Стирать форму необходимо строго после каждой смены и хранить отдельно от уличной одежды. Обувь у сотрудников так же должна быть чистой, опрятная и, конечно же, удобная.

Санитарную спец.одежду работников строго запрещено уносить с собой домой после окончания рабочего дня. Её необходимо оставлять в индивидуальных предназначенных для работников шкафчиках или же отдавать в прачечную для стрики и глажки.

Так же стоит понимать, что каждый сотрудник пищевого производства должен держать свой индивидуальный шкафчик в строгой чистоте, в них запрещено хранить пищу или грязную посуду. Шкафы так же необходимо периодически мыть и обрабатывать специальными дезинфицирующими растворами.

На предприятиях существуют следующие требования надевания спец.одежды:

1. Надеть сменную обувь.
2. Тщательно вымыть руки.
3. Заколоть волосы и надеть головной убор.
4. Надеть спец. одежду.
5. Вымыть и продезинфицировать руки согласно требованиям.

Запрещено застегивать санитарную спец.форму булавками, иголками, заколками и так далее, так как в следствие данные предметы могут попасть в готовую продукцию

На производстве для употребления пищи сотрудниками должно иметься специально отведенное место, строго запрещено употреблять пищу на рабочем месте, в силу того, что именно в процессе еды может произойти распространение микробов. На производствах зачастую это столовые или буфеты. Перед приемом пищи и после ее приема сотрудник обязан тщательно мыть руки и обрабатывать их согласно требованиям [5]. Курение на территории производства и соответственно на рабочем месте категорически запрещено.

Вывод:

Каждый сотрудник на производстве продукции должен строго выработать в себе привычку к частоте, она является неотъемлемой частью защиты населения от различных видов заболеваний, которые могут передаваться вместе с пищей. Сотрудники строго обязаны содержать свое тело в чистоте. Каждый сотрудник перед сменой и после нее обязан принимать душ с мочалкой и мылом.

Исходя из изученной нами информации мы можем сделать вывод о том, какой ряд требований выдвигается к сотрудникам при работе с продуктами питания.

- содержание сотрудников своего тела в течение всего дня;
- не держать посторонние предметы на рабочем месте и в карманах спец.одежды;
- смена одежды после окончания рабочего дня;
- хранение спец.одежды отдельно от уличной;
- тщательное мытье рук, коротко стриженные ногти без лака;
- своевременное прохождение медицинского осмотра и та далее.

## Библиографический список

1. *Кольман О. Я.* Санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. Красноярск: СФУ, 2019. 184 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/157645> (дата обращения: 23.02.2022).
2. *Линич Е. П.* Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 23.02.2022).
3. *Пермякова Л. В.* Системы менеджмента безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие. Кемерово: КемГУ, 2018. 121 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107700> (дата обращения: 23.02.2022).
4. *Скорбина Е. А.* Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. 2-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 48 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/183803> (дата обращения: 23.02.2022).
5. *Суделовская А. В.* Микробиология, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. СПб.: Лань, 2021. 44 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/183173> (дата обращения: 23.02.2022).