

**ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СОТРУДНИКАМ
МОЛОЧНЫХ КОМБИНАТОВ ПО САНИТРАИИ И ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ**
The main requirements for employees of dairy plants for sanitation and personal hygiene

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

В данной работе рассматриваются вопросы санитарии и гигиены работников на молочном комбинате. Данный вопрос играет важнейшую роль во всем производстве. Именно то, какие требования предъявляются к работникам на молочных комбинатах оказывают вследствие дальнейшее влияние на здоровье абсолютно каждого, и непосредственно из-за этого работники предприятий должны ответственнее относиться как к своей собственной санитарии и гигиене, так и к санитарии и гигиене на молочном комбинате в целом.

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, молочный комбинат.

Summary

In this paper, the issues of sanitation and hygiene of workers at the dairy plant are considered. This issue plays a crucial role in the entire production. Exactly what requirements are imposed on employees at dairy plants have a further impact on the health of absolutely everyone, and directly because of this, employees of enterprises should be more responsible both for their own sanitation and hygiene, and for sanitation and hygiene at the dairy plant as a whole.

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, dairy plant.

Молочный комбинат это прежде всего предприятие которое занимается переработкой молока для дальнейшей его реализации, как в цельном виде, так и в виде диетических и молочный продуктов питания. Такие комбинаты на сегодняшний день подразделяются на городские – которые вырабатывают непосредственно цельномолочную продукцию. Молочноконсервные комбинаты, соответственно комбинаты с производством детских молочных продуктов, а также маслодельные и сыродельные заводы. Перерабатывают молочные комбинаты непосредственно скоропортящееся пищевое сырье, в котором при абсолютно разных условиях могут быстро развиваться разные виды микроорганизмов. Вследствие этого на молочных комбинатах предъявляются строгие требования к личной гигиене персонала и санитарии в целом [1].

На молочных комбинатах по производству молочных продуктов питания загрязнение продуктов может происходить абсолютно из разных источников, таких как например грязное и необработанное оборудование, окружающая среда, упаковочные материалы продуктов, заболевания сотрудников и соблюдение их личной гигиены и так далее.

Гигиена на предприятии подразделяется на три вида, такие как: гигиена непосредственно оборудования, личная гигиена персонала(сотрудников), а также гигиена обработки на предприятии.

При работе с оборудованием или различными машинами которые используются для производства молока и молочных продуктов необходимо строго следить за их чистотой. Благодаря основным знаниям правильного обращения с оборудованием и машинами можно избежать возможного бактериального заражения молока и соответственно молочных продуктов питания. При обработке на предприятии необходимо использовать строго только неагрессивные моющие и соответственно дезинфицирующие средства, которые непосредственно должны быть одобрены необходимыми стандартами.

Сотрудники молочных комбинатов, поступающие на работу или же уже работающие, должны проходить предварительные и соответственно периодические медицинские осмотры (обследования) в соответствие со всеми требованиями. В результате прохождения данных медицинских осмотров сотрудникам выдается заключение о состоянии его здоровья и допуске его к работе с пищевыми продуктами питания. Если же сотрудник является не пригодным – к работе с пищевыми продуктами он не допускается.

По мимо медицинского осмотра, сотрудник вновь поступивший на работу, строго обязан пройти обязательное обучение, связанное с гигиенической подготовкой, в окончании которого сотрудник должен сдать экзамен с последующей отметкой об этом в журнале и личной мед. книжке. В дальнейшем сотрудники молочных комбинатов, как и любых других производств связанных с производством продуктов питания должны проходить данный экзамен 1 раз в 2 года. Если же это работник заквасочного отделения, то данный сотрудник проходит данный экзамен ежегодно. Лица, не сдавшие данный экзамен к работе не допускаются, это так же является главным и строгим требованием [3].

При поступлении сотрудников к работе на молочном комбинате, начальство обязано позаботиться и оформить на сотрудника личную мед.книжку, в которую будут вноситься все результаты медицинских исследований. Так же в данную мед.книжку вносятся сведения о возможных перенесенных инфекционных заболеваниях сотрудников и данные о прохождении вышеупомянутого экзамена по гигиенической подготовке.

Строго запрещено допускать к работе сотрудников, которые страдают следующими перечисленными заболеваниями, такими как:

- брюшной тиф;
- паратиф;
- сальмонеллез;
- дизентерия;
- сифилис;
- чесотка;
- парша;
- гнойничковые заболевания кожи;
- туберкулез легких и так далее [2].

При появлении у себя всевозможных признаков заболевания, сотрудник строго обязан сообщать об этом администрации и обращаться в мед. пункт или другое возможное медицинское учреждения, которые вследствие назначат сотруднику соответствующие лечение.

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 также строго обязывает следить работников за чистотой и опрятностью их рабочей одежды.

Сотрудник перед началом работы строго обязан соблюдать следующие правила:

- принимать душ;
- надевать чистую и отглаженную санитарную одежду;
- подбирать волосы в косынку или же колпак;
- тщательно мыть и дезинфицировать руки.

Принимать душ сотрудник строго обязан перед началом рабочего дня и после его окончания. 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 также расширяет поры кожи, что в следствие помогает легче смывать грязь с кожи.

Так же каждый сотрудник молочного комбината должен иметь у себя около четырех комплектов санитарной спец. одежды. Для работников связанных с производством детских продуктов питания количество комплектов санитарной одежды увеличивается до шести штук. Смена одежды на молочном комбинате осуществляется ежедневно и конечно же если в течение рабочего дня спец. одежда запачкалась - сотрудник строго обязан сдать такую форму в прачечную и переодеться в чистую форму. Санитарная форма необходима сотрудникам 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 выдвигаются 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 чистая, 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.

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.

Так же строго запрещается ношение сотрудниками молочных комбинатов таких посторонних предметов как:

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

Тщательное мытье и дезинфекция рук считается достаточно важным для сотрудников молочного комбината. На руках сотрудника скапливается огромное множество различных микроорганизмов, а также 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.

Наши руки чаще всего являются главной причиной желудочно-кишечных заболеваний. Отсюда и взялась дизентерия, которую чаще всего называют именно болезнью грязных рук [5]. Так же необходимо уделять большое внимание ногтям, именно поэтому на производстве строго запрещены длинные ногти, а также 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 молочного комбината 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 молочном комбинате 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.

Поддерживать оптимальную дренажную систему в зоне обработки и обеспечить обильное водоснабжение для эффективной очистки. Соблюдение правил личной гигиены персонала также важно для производства высококачественных молочных продуктов без примесей. Люди, работающие на заводе, должны быть одеты в чистую и стерилизованную рабочую одежду, включая маски для лица, шапочки для волос и перчатки. Также следует использовать усиленную защитную обувь или обувь [2].

Вывод:

Исходя из изученной нами информации мы можем сделать вывод о том, какой ряд требований выдвигается к сотрудникам молочных комбинатов при работе с продукцией:

- содержание сотрудниками чистоты и дезинфекции на производстве;
- 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.

Каждый сотрудник молочного комбината просто обязан строго выработать в себе привычку к чистоте, она является неотъемлемой частью защиты населения от различных видов заболеваний, которые могут передаваться вместе с молочной продукцией. Сотрудники строго обязаны содержать свое тело в чистоте. Каждый сотрудник перед сменой и после нее обязан принимать душ с мочалкой и мылом.

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).