

## ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА Personal hygiene of bakery workers

А.Д. Волкова., 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**

Гигиена и санитария это обязанность всего персонала поддерживать чрезвычайную чистоту и санитарию на производстве, для защиты здоровья потребителя хлебобулочных изделий. В обязанности руководителя хлебопекарного производства или ответственного лица входит ежедневные проверки предприятия и персонала. Желательно установить график частоты уборки, чтобы обеспечить ежедневную обработку каждой области хлебопекарного оборудования, которая фактически касается выпеченного хлеба или теста.

**Ключевые слова:** гигиена, обработка, хлебопекарное производство, персонал, униформа.

### **Annotation**

Hygiene and sanitation is the responsibility of all personnel to maintain extreme cleanliness and sanitation in production, to protect the health of the consumer of bakery products. The duties of the head of the bakery production or the responsible person include daily inspections of the enterprise and staff. It is advisable to set a cleaning frequency schedule to ensure daily processing of each area of baking equipment that actually concerns baked bread or dough.

**Keywords:** hygiene, processing, bakery production, personnel, uniforms.

Хорошая санитария начинается с каждого человека, который работает на хлебопекарном предприятии. Тщательное внимание к личной гигиене имеет большое значение в том, чтобы сохранить продукцию свободной от любых патогенов, которые сотрудники могут носить на своих телах, волосах или одежде. Каждое предприятие пищевой промышленности должно устанавливать и обеспечивать соблюдение строгих стандартов чистоты для всех сотрудников, особенно тех, кто вступает в непосредственный контакт с ингредиентами или готовыми продуктами.

Общие правила для работников производства включают в себя директивы всегда приходить на рабочее место в чистой одежде с убранными волосами, под сетку или шапочку, в течение всего рабочего дня. Так же важным требованием является качественное мытье и обработка рук перед прикосновением к готовой продукции, к непосредственным полуфабрикатам, после обработки сырых ингредиентов и каждый раз, когда они посещают санитарную комнату[3].

Чтобы обеспечить безопасность производимой продукции на хлебопекарном предприятии, каждый человек, работающий в зоне обработки пищевых продуктов, должен поддерживать высокий уровень личной гигиены.

**Они должны носить одежду, которая:**

- подходящая;

- чистая;
- защитная.

### **При производстве или контакте с пищевыми компонентами сотрудники должны:**

- держать волосы завязанными назад и носить подходящий головной убор, например, шляпу или сетку для волос;
- не носить часы или украшения;
- запрещено трогать лицо и волосы, курить, чихать, есть или жевать жвачку.

### **Мытье рук**

Эффективное мытье рук чрезвычайно важно, чтобы помочь предотвратить распространение вредных бактерий из рук людей. Все сотрудники, которые работают с продуктами питания, должны мыть руки:

- в подготовительной зоне
- перед производством
- после прикосновения к полуфабрикатам и заготовкам
- после обращения с пищевыми отходами
- после уборки
- после прикосновения к телефонам, выключателям света, дверным ручкам

Персонал должен высушить руки на одноразовом полотенце или специализированных сушках воздухом. Это связано с тем, что вредные бактерии могут распространяться на влажных руках.

Важное значение имеет содержание в чистоте подногтевых пространств. Ногти необходимо коротко стричь[2].

### **Пригодность к работе**

Сотрудник хлебопекарного производства не имеет право приступать к работе или входить в зону обработки пищевых продуктов, если они:

- имеет заболевание, которое может воздушно-капельным путем
- иметь инфицированные раны, кожные инфекции или язвы
- иметь расстройство пищеварения и рвоту

Если сотрудник наблюдает какие-либо симптомы, он должен немедленно сообщить об этом своему руководителю.

Сотрудники с диареей или рвотой не должны возвращаться на работу до тех пор, пока у них не будет симптомов в течение 48 часов.

### **Одежда**

В первую очередь сотрудникам необходимо надеть чистую форму непосредственно перед началом работы.

Униформа не должна иметь карманов выше талии или застёжек (таких как пуговицы), которые могут быть свободными. Это делается для предотвращения попадания посторонних материалов. Чтобы свести к минимуму перекрестное загрязнение между полуфабрикатами и готовой продукцией, в обеих областях не следует носить одну и ту же униформу. Сотрудники должны переодеться в чистую униформу или надеть чистое внешнее покрытие (например, лабораторный халат), прежде чем они перейдут из зоны подготовки полуфабрикатов в зону готовой продукции. Использование разноцветной униформы для каждой области может помочь убедиться, что сотрудники носят правильную форму в нужной области[1].

Каждый работник общественного предприятия должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды. В санитарной одежде не разрешается ходить по улицам, ездить на транспорте, посещать туалет. Санитарная одежда должна быть чистой и меняться по мере загрязнения. В карманах санитарной одежды запрещается хранить предметы личного использования.

Униформа должна быть чистящейся или одноразовой. Для уборки и обслуживания униформы можно воспользоваться услугами прачечной. Сотрудники так же обязаны сменить уличную обувь на чистую обувь, обязательно необходимо очистить и продезинфицировать обувь (с помощью ванн для ног или напольных пенопластовых опрыскивателей), прежде чем перейти из зон обработки сырого продукта в зону готовой продукции.

Сотрудники должны покрыть все открытые волосы соответствующими ограничителями для волос. К ним относятся сетки для волос, сетки для бороды и нарукавники.

Сотрудники должны надеть чистую пару гигиенических одноразовых перчаток или мыть и дезинфицировать руки. Если перчатки становятся грязными или загрязненными, сотрудники должны снять перчатки, вымыть и повторно продезинфицировать руки и надеть новую пару гигиенических перчаток[3,5].

Уличная одежда и уличная обувь не допускаются к носке на производстве даже после специальной обработки. Все дело в том, что, рабочая обувь должна быть так же специализированная, сотрудник не может ходить в сапогах или кроссовках. Сотруднику необходимо носить специальную обувь, разрешенную на хлебопекарных предприятиях. Случаются ситуации, когда неграмотно подобранная спецобувь провоцирует возникновение несчастных случаев, например, если в помещении очень скользкие полы, а нужно много и быстро двигаться.

Обувь защищает ноги от механических повреждений, неблагоприятных метеорологических условий. Она не должна нарушать кровообращения в нижних конечностях и препятствовать испарению пота, деформировать стопу и мешать нормальному развитию ног растущего организма.

Обувь должна быть мягкой, легкой, прочной, удобной в носке, соответствовать климату и сезону года, условиям труда, естественной форме и функциям ноги. Тесная обувь способствует охлаждению и отморожению конечностей. В обуви на высоком каблуке центр тяжести переносится вперед, и упор падает на пальцы. Вследствие этого походка становится не твердой, туловище отклоняется назад, что сопровождается изменением положения позвоночника и тазовых костей. При длительном ношении такой обуви у девушек возможно неправильное срастание тазовых костей, что может неблагоприятно сказаться на родовой функции.

Исключить такие риски помогут изделия, выполненные в строгом соответствии с нормами санитарии – это могут быть сабо, полуботинки и ботинки для работы на пищевом производстве. При этом изготавливаются подобные модели из современных уникальных материалов, которые обладают такими эксплуатационными характеристиками, как:

- прочность;
- стойкость к загрязнениям;
- пар проницаемость;
- износостойкость;
- долговечность в использовании и т.д.

Производят обувь для общепита из таких материалов, как высококачественная натуральная кожа, хромовая кожа, ПВХ, или из специальной микрофибры, обладающей высокими антибактериальными и гигиеническими свойствами и т.д.

Уличную одежду и уличную обувь нужно хранить отдельно от чистой заводской формы и рабочей обуви.

### **Подготовка перед началом работы**

Производство несет ответственность за то, чтобы сотрудники были обучены и понимали важность хорошей гигиены и влияние их поведения и привычек на безопасность пищевых продуктов, которые они производят.

Все сотрудники должны пройти обучение, когда это необходимо, в том числе:

- когда они нанимаются
- перед началом новых должностных обязанностей
- при изменении правил

Переподготовка должна проводиться не реже одного раза в год.

### **Утомление и меры его профилактики**

Утомление -это особое физиологическое состояние организма, возникающее. В результате выполнения длительной или напряженной работы и выражающееся в понижении работоспособности. Объективно утомление проявляется в качественном ухудшении и количественном уменьшении производительности труда[4].

Однако при плохой организации труда даже после ночного отдыха работоспособность восстанавливается не полностью, и постепенно наступает так называемая усталость. Усталость характеризуется головной болью, бессонницей, потерей аппетита, повышенной раздражительностью, ослаблением памяти и снижением сопротивляемости организма. Основной мерой борьбы с усталостью является сокращение чрезмерного рабочего времени. В этой связи трудно переоценить значение проводимых в нашей стране мероприятий по сокращению длительности рабочего дня и рабочей недели/

Рациональная система чередования периодов работы и перерывов между ними имеет также большое значение, и длительность перерывов должна быть достаточной для восстановления физиологических функций. Однако следует иметь в виду, что продолжительные перерывы могут привести к потере состояния «вработываемости» и к понижению производительности труда.

Положительное влияние оказывают физические упражнения во время коротких перерывов (активный отдых). Существенную роль играет ритм работы. Следует помнить, что слишком большая автоматизация движений может привести к развитию преждевременного утомления.

### **Выводы**

Регулярный контроль сотрудников по соблюдению личной гигиены, одно из основополагающих критериев в хлебопекарном производстве, ведь от соблюдения всех правил зависит не только здоровье работника, но и качество производимого продукта.

Чистота-обязательное условие для поддержания определенного санитарного режима на производстве.

Одним из важных требований личной гигиены является содержание в чистоте кожи тела и рук. В процессе жизнедеятельности человека на поверхности его кожи скапливается сало, остатки пота, отмерший эпителий, пыль. Работники предприятий обязаны следить за чистотой своего тела. Особенно тщательного ухода требуют руки, так как все кишечные инфекции яв-

ляются в основном болезнями грязных рук. Руки следует мыть перед началом работы, при переходе от одной операции к другой, до и после посещения туалета, после каждого перерыва.

### **Библиографический список**

1. *Азизов Б. М.* Производственная санитария и гигиена труда: учебное пособие / Б. М. Азизов, И. В. Чепегин. .: Инфра-М, 2018. 349 с.
2. *Глебова Е. В.* Производственная санитария и гигиена труда: учебник. М.: Academia, 2013. 48 с.
3. *Лазарева О. Н.* Производственный контроль на предприятиях отрасли (хлебопекарное производство): учебное пособие / О. Н. Лазарева, Т. Д. Воронова. Омск : Омский ГАУ, 2021. 97 с.
4. *Скорбина Е. А.* Основы санитарии и гигиены на хлебопекарном производстве: учебное пособие для вузов. 2-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 48 с.
5. *Тамова М. Ю.* Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / М. Ю. Тамова, Е. Г. Дунец, И. А. Куликов. СПб.: Троицкий мост, 2012. 192 с.