

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА НА ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ Personal hygiene in food production

К. А. Иванцова, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

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

Аннотация

Пищевое производство ставит качество и безопасность на первое место. Чтобы люди, работающие с пищевым сырьем, не могли загрязнить его патогенными веществами за личной гигиеной рабочих тщательно следят. Рабочие обязаны соблюдать строгие правила это гарантирует уменьшение или полное отсутствие патогенов.

Ключевые слова

Гигиена, безопасность, производство, пищевые продукты, сырье.

Summary

Food production puts quality and safety first. So that people working with food raw materials cannot contaminate it with pathogenic substances, the personal hygiene of workers is carefully monitored. Workers are required to follow strict rules to ensure that pathogens are reduced or completely absent.

Keywords

Hygiene, safety, production, food products, raw materials.

Личная гигиена – это гигиенические правила, которые поддерживают чистоту тела и укрепляют здоровье. Необходимо безукоризненно следовать этим правилам, особенно работником пищевой промышленности, ведь именно от них зависит качество изготавливаемой продукции. В личную гигиену входит правильное питание, состояние зубов и кожи, регулярность принятия душа, чистота рабочей одежды и, естественно, мытье рук. Именно мытье рук в производстве стоит, пожалуй, на первом месте.

Руки – основной источник микробов, попадающих в сырье. Рабочим необходимо это знать, они должны быть проинформированы о частоте и правильности мытья и дезинфекции кожи рук, чтобы значительно снизить вероятность заражения пищевых продуктов. Работодатель обязан продумать план цеха, где включены помещения для мытья рук, также его обязанность предоставлять все необходимые дезинфицирующие средства и мыло. Помимо прочего, общая гигиены работников также занимает особое внимание. Для этого должны быть продуманы отдельные зоны с душем и раздевалками, отдельные для каждого пола. Сотрудники принимают душ до и после работы [3].

Важно следить за чистотой спец одежды и обуви. Прачечные тщательно и бережно очищают, обрабатывают, дезинфицируют одежду, в которой предстоит работать с сырьем. Обычно, спец одежда белого цвета, чтобы лучше видеть загрязнения и оперативно справиться с пятнами и прочим. Внешний вид рабочих пищевого производства должен быть аккуратен.

Чистая одежда, убранные волосы, коротко подстриженные чистые ногти – залог качественной работы сотрудников [2].

Не менее важное место занимает чистота на рабочем месте. Необходимо создать благоприятную и безопасную атмосферу на рабочем месте. Регулярная дезинфекция оборудования и инструментов, общих и личных зон. Работодатель обеспечивает производство и сотрудников всем необходимым – чистящие, дезинфицирующие средства, одноразовые перчатки и прочее.

Все сотрудники предприятия, которые имеют контакт с пищевыми продуктами, обязаны иметь необходимые медицинские заключения, которые позволяют контактировать с чистым сырьем. Медицинский осмотр включает в себя:

- осмотр врачом терапевтом;
- осмотр стоматологом;
- флюорография;
- исследование на гельминтозы и протозоозы;
- соскоб на энтеробиоз;
- осмотр дерматовенерологом;
- исследование крови.

В заключении выдается медицинская книжка, подтверждающая здоровье сотрудника. Медосмотры проводятся два раза в год.

Заболевания, при которых сотрудник отстраняется от работы с продуктами: кишечная инфекция, простудные и кожные заболевания. С более серьезными болезнями сотрудник не допускается к работе в принципе [5].

В заключении выше сказанного хочется повторить, что личная гигиена сотрудника пищевого производства стоит на первом месте. Правила и рекомендации необходимо соблюдать, работодатель должен создавать благоприятную и здоровую обстановку на рабочем месте, снабжать необходимым сотрудников, проводить инструктажи и тщательно следить за исполнением обязанностей [1].

Библиографический список

1. *Запорожченко В. Г.* Образ жизни и вредные привычки. М.: Медицина, 2019. 479 с.
2. *Лукьянов В. С.* О сохранении здоровья и работоспособности. М.: Государственное издательство медицинской литературы, 2020. 136 с.
3. *Макаров К. А.* Химия и здоровье. М.: Просвещение, 2021. 144 с.
4. *Петровский К. С.* Наука о питании. М.: Высшая школа, 2019. 503 с.
5. *Сухаревский Л. М.* Улыбка, настроение, здоровье. М.: Медицина, 2020. 995 с.