

## ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ Personal hygiene of employees of processing enterprises

О. С. Бехтерева, студент

Уральский государственный аграрный университет  
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

### Аннотация

Очень важную роль в поддержании санитарно-эпидемиологической безопасности играет тщательное следование правилам личной гигиены сотрудниками предприятий, занимающихся переработкой. Прежде всего это помогает предотвратить распространение различных болезней инфекционных и паразитарных, кишечных инфекций, а также пищевых токсикоинфекций и интоксикаций.

Поддержание личной гигиены персоналом производства имеет не только личное, но и социальное значение.

Работая с продуктами питания, посудой, инструментами и оборудованием, сотрудники могут распространять возбудителей различных заболеваний. Поэтому поддержание чистоты является обязательным условием для производства продукции, которая будет безопасной с точки зрения санитарии и гигиены. Это необходимо для поддержания должного санитарного режима на производстве [1].

**Ключевые слова:** личная, гигиена, сотрудники, инфекция, правила, чистота, предприятие, здоровье.

### Summary

Careful adherence to the rules of personal hygiene by employees of processing enterprises plays a very important role in maintaining sanitary and epidemiological safety. First of all, it helps to prevent the spread of various infectious and parasitic diseases, intestinal infections, as well as food poisoning and intoxication.

Maintaining personal hygiene by production personnel is not only personal, but also of social importance.

By working with food, utensils, tools and equipment, employees can spread pathogens of various diseases. Therefore, maintaining cleanliness is a prerequisite for the production of products that will be safe from the point of view of sanitation and hygiene. This is necessary to maintain proper sanitary conditions at work [1].

**Keywords:** personal, hygiene, employee, rules, cleanliness, enterprise, health.

На пищевых предприятиях очень важную роль играет выполнение правил личной гигиены. При несоблюдении может усугубиться санитарно-эпидемиологическая ситуация, ведь любой пренебрегающий личной гигиеной работник впоследствии может являться распространителем инфекций, вследствие которых могут произойти различные заболевания. Любой работник может быть носителем-источником, распространяющим бактерии, в наиболее вероятно если работник болен или есть первые признаки заболевания. В связи с этим нужно и важно вести контроль на предприятиях, чтобы работники не пренебрегали правилами личной гигиены.

Независимо от того, хочет работник только устраиваться или уже работает на предприятии, абсолютно все работники обязаны проходить медицинские обследования в медицинских учреждениях.

На предприятиях пристальное внимание должно уделяться людям, которые на прямую работают с производством продукции, на местах хранения пищевых продуктов [2].

Обеспечение безопасности труда и здоровья сотрудников – ключевая задача руководства компаний [4].

Необходимо контролировать состояние здоровья работников, проводить обучение для повышения санитарной грамотности.

Личная гигиена представляет собой целый комплекс норм по санитарии, которые обязаны соблюдать на предприятиях весь работающий персонал. Соблюдение правил личной гигиены играет важную роль в предотвращении загрязнения продуктов питания микроорганизмами, которые в дальнейшем способны перерасти в заболевания, вызванные инфекциями, вызвать пищевые отравления.

Всем работникам без исключения, необходимо проходить ежегодные медицинские осмотры.

Списки работников, которые должны проходить периодические медицинские комиссии, в медицинские учреждения должно предоставлять руководство предприятия своевременно [4].

При устройстве на работу, работники обязаны проходить инструктажи по санитарии, проходить обучение санитарному минимуму.

Работники обязаны быть осведомлены о том, что появление на рабочем месте с острыми кишечными заболеваниями может повлечь за собой уголовную ответственность [2].

Важным гигиеническим требованием на производстве является содержание тела в чистоте. Загрязненная кожа от пота, кожного сала, отмерших клеток эпителия, пыли и различных микробов может привести к ухудшению защитных функций и воздействовать на самочувствие человека. Загрязнения кожи также может привести к возникновению на коже гнойничковых заболеваний и загрязнения микробами.

Все сотрудники предприятий должны следить за личной гигиеной. Перед началом рабочего дня рекомендуется принять гигиенический душ, используя мочалку с мыльными средствами [3].

Предприятие должно обеспечивать своих работников 3-мя комплектами специальной одежды. В производственные помещения разрешается входить только в спецодежде, при этом запрещено входить без спецодежды или в уличной одежде и обуви. Посетителям разрешается входить только в специальной одежде и обуви, предоставленной предприятием. Стираться спецодежда должна на предприятии, выносить спецодежду за территорию предприятия, домой запрещено. Для стирки спецодежду должны отдавать каждый день в конце смены. Хранить разрешается спецодежду только в личных шкафчиках работников. Личные шкафчики должны мыться и дезинфицироваться постоянно [4].

На предприятиях должны создаваться все условия для того чтобы каждый работник смог выполнять все необходимые правила личной гигиены.

Очень важную роль для нераспространения различных инфекции играет оборудованные туалетные комнаты и правильное использование их. В туалетные комнаты можно входить только после того как снимут спецодежду или при одевании халатов предназначенных для посещения туалетных комнат. В каждой туалетной комнате необходимо устанавливать раковины, дозаторы с мылом и дезинфицирующим средством, для того чтобы каждый работник после посещения данной комнаты обязательно смог вымыть и про дезинфицировать руки [2].

### **Библиографический список**

1. *Блинова О. А.* Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие. Самара: СамГАУ, 2018. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/109452> (дата обращения: 25.09.2024).

2. *Зимняков В. М.* Санитарно-гигиенические требования к проектированию и эксплуатации предприятий пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие. Пенза:

ПГАУ, 2023. 152 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/343118> (дата обращения: 26.09.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 104.).

3. *Панова З. Н.* Производственная санитария и гигиена труда [Электронный ресурс]: учебное пособие. Красноярск: КрасГАУ, 2015. 304 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103820> (дата обращения: 29.09.2024).

4. *Симоненкова А. П.* Санитария и гигиена на предприятиях мясной промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие. Орел: ОГУ имени И. С. Тургенева, 2023. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/409598> (дата обращения: 26.09.2024).