

**МЕРЫ ПРОФИЛАКТИКИ ИНФЕКЦИОННЫХ И ИНВАЗИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**
Measures for the prevention of infectious and invasive diseases in the food industry

Е. В. Бильдина, 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

Инфекционные и инвазионные заболевания являются серьезной угрозой для здоровья работников предприятий пищевой промышленности. В данной статье рассматриваются различные меры профилактики этих заболеваний. Основной упор делается на предотвращение распространения возбудителей инфекций, поддержание высокого уровня гигиены и проведение медицинских осмотров работников. Также обсуждаются факторы риска заболеваемости и предлагаются рекомендации по минимизации этих факторов.

Ключевые слова: инфекционные заболевания, меры профилактики, гигиена, вакцинация, условия труда, медицинское обследование.

Summary

Infectious and invasive diseases are a serious threat to the health of workers in the food industry. This article discusses various measures to prevent these diseases. The main focus is on preventing the spread of infectious agents, maintaining a high level of hygiene and conducting medical examinations of employees. Morbidity risk factors are also discussed and recommendations are made to minimize these factors.

Keywords: infectious diseases, preventive measures, hygiene, vaccination, working conditions, medical examination.

Инфекционные и инвазионные заболевания представляют собой серьезную проблему для пищевых производств, так как они могут привести к снижению производительности, увеличению затрат на медицинское обслуживание и отсутствию персонала на рабочем месте. Кроме того, они могут вызывать серьезные осложнения и даже смерть. Поэтому разработка и внедрение эффективных мер профилактики является неотъемлемой частью заботы о здоровье работников и успешной деятельности предприятия.

Цель работы: рассмотреть и предложить конкретные меры и рекомендации по предотвращению распространения инфекционных и инвазионных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности.

Пищевое производство объединяет большое количество работников, которые ежедневно находятся в тесном контакте друг с другом. Это может создавать благоприятные условия для распространения инфекционных заболеваний, таких как грипп, ОРВИ, COVID-19 и других. Болезни, передающиеся воздушно-капельным путем, могут распространяться быстро, что приводит к большому количеству заболевших и общему снижению производительности на предприятии.

Кроме того, на предприятиях может существовать и риск инвазионных заболеваний, связанных с неблагоприятными условиями труда. Например, сотрудники могут подвергаться воздействию опасных веществ через кожу, дыхательные пути или пищеварительную систему.

Поэтому разработка и внедрение мер профилактики инфекционных и инвазионных заболеваний на промышленных предприятиях является крайне важной задачей.

Организация условий труда

Предприятия должны предпринимать меры для создания безопасных условий труда, чтобы максимально снизить риск инфицирования сотрудников. Важно осуществлять систематическую очистку и дезинфекцию рабочих поверхностей, регулярное проветривание помещений, а также обеспечивать исправную работу вентиляции.

Необходимо присутствие санитарных комнат, которые оборудованы по всем правилам и требованиям. На предприятии должны быть расположены станции для мытья рук с подведенным горячим и холодным водоснабжением и смесителями с бесконтактным управлением. Необходимо оснастить их мылом, дозаторами с дезинфицирующим раствором, электросушителями и одноразовыми бумажными полотенцами. Также обязательно наличие устройств для обеззараживания и очистки обуви на производстве [4].

Личная гигиена

Фактор соблюдения личной гигиены имеет важное значение на предприятиях пищевой промышленности. Находясь в контакте с пищевыми продуктами и оборудованием, сотрудники могут обсеменять их возбудителями различных заболеваний. Из этого следует, что чистота – обязательное условие безопасности продукции с санитарной и гигиенической точек зрения. Также она необходима для соблюдения требуемого санитарного режима на производстве [3].

Кожа человека – достаточно надежный барьер против воздействия на неё внешних факторов окружающей среды. Непроницаемой для микроорганизмов она может оставаться только при том условии, если находится в неповрежденном состоянии. В течение дня на коже скапливаются частицы пыли и механических примесей воздуха, а также выделения пота. На данные органические вещества проявляют воздействие микроорганизмы, в следствии чего они разлагаются и выделяют летучие соединения и органические кислоты с неприятными запахами. В итоге происходит раздражение и размягчение кожного покрова, что приводит к дерматитам и грибковым заболеваниям. Для обеспечения чистоты своего тела сотрудники производства, прежде чем начать работу, обязаны ежедневно принимать душ и надевать чистую санитарную одежду. Руки следует мыть при переходе от одной операции к другой, до и после посещения туалета, после перерывов на отдых или обед и непосредственно перед началом работы. Для мытья рук применяют туалетное мыло, а вытирать их разрешено индивидуальными полотенцами или салфетками разового пользования. На производстве запрещается носить различные ювелирные украшения и часы. Требования предъявляют и к ногтям на руках персонала – они должны быть коротко стрижены и без покрытия лаком. Необходимо соблюдать гигиену полости рта для предотвращения попадания микроорганизмов из носоглотки, а также изо рта при кашле и чихании, на производимые продукты [4].

Санитарная одежда является защитой пищевых продуктов от загрязнения их работниками производства. Она не должна находиться в контакте с верхней и личной одеждой, в ней нельзя передвигаться по улице, ездить в транспорте, посещать туалет (перед этим её следует снимать в специально отведенном месте). Надевать санитарную одежду следует сразу перед началом работы. На голове всегда должен быть колпак или же косынка, которые будут полностью закрывать волосы. Рабочая обувь должна быть легкой и удобной, подходить по размеру и не

должна скользить. Смена санитарной одежды происходит по мере её загрязнения, один раз в два или три дня [2].

Информирование и обучение

Проведение регулярных тренингов и обучающих программ для сотрудников, на которых они получают информацию о мерах профилактики инфекционных и инвазионных заболеваний, а также о правилах гигиены. Именно это помогает повысить осведомленность и сознательность работников, и это в свою очередь способствует снижению риска заболеваний. Предприятия должны предоставлять развернутую информацию о симптомах различных инфекционных заболеваний, способах передачи их возбудителей, а также методах предотвращения распространения [3].

Проведение медицинских обследований

Регулярные медицинские осмотры рабочего персонала являются важным средством профилактики инвазионных и инфекционных заболеваний. Ежедневно перед началом смены у работников необходимо осуществлять осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Сотрудники с гнойничковыми заболеваниями кожи, ожогами, ссадинами, катарами верхних дыхательных путей к работе не допускаются. При появлении признаков простудных заболеваний, кишечной дисфункции, а также гнойничковых образований работники предприятий должны ставить в известность администрацию и обращаться в медицинское учреждение для лечения. Если заболел кишечной инфекцией какой-то из членов семьи работника пищевого производства, то он обязан об этом сообщить [4].

Для предотвращения распространения инфекционных и паразитарных заболеваний сотрудникам нужно проходить периодические обязательные и предварительные медицинские обследования.

Осмотр врача терапевта, дантиста, дерматолога, отоларинголога, проверка на туберкулез, различные кишечные инфекции, венерические и кожные заболевания, паразиты — все это в рамках обязательного медицинского обследования.

Результаты всех медицинских обследований, отметки о перенесенных инфекционных кишечных заболеваниях, о профилактических прививках, о наличии гигиенической подготовки заносятся в личные медицинские книжки.

Врач может поставить отметку о допуске сотрудника к работе только по окончании всех обследований и при отсутствии противопоказаний. К работе не допускаются носители брюшного тифа, сальмонеллеза, дизентерии, вирусного гепатита, СПИДа, венерических заболеваний, кожных заболеваний (лишай), открытых форм туберкулеза легких и внелегочных форм. Временно отстраняют от работы с готовой продукцией сотрудников с ангиной, гнойничковыми заболеваниями кожи, порезами, ожогами. Работники, которые не прошли обследование в установленные сроки, не могут быть допущены к работе [1].

Вакцинация

Для сотрудников предприятий пищевой промышленности предусмотрены профилактические прививки, которые позволяют понизить угрозу распространения опасных инфекций. Именно поэтому они являются обязательным условием трудовой деятельности.

В соответствии с приказом Минздрава России от 06.12.2021 № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок» сотрудники должны иметь прививку от кори, дифтерии, гепатита В и А, краснухи, столбняка [1].

Кроме этого, в каждом субъекте Российской Федерации могут проводиться прививки по эпидпоказаниям на основании постановления главного государственного санитарного врача по конкретному субъекту Российской Федерации.

Все сведения о полученных профилактических прививках вносятся в личные медицинские книжки с указанием название лечебного учреждения, наименования и серии вакцины, дата проведения иммунизации. Штамп должен быть заверен подписью ответственного лица, а также печатью лечебного учреждения. Если есть временные или постоянные противопоказания к проведению прививок, то запись об этом в личную мед. книжку вносит терапевт [4].

Если работник прививался против указанных заболеваний или перенес их, однако не имеет этому документального подтверждения, следует сдать кровь на напряженность иммунитета к данным инфекциям. По итогам такого обследования терапевт выносит заключение о необходимости проведения прививки.

Выводы. Меры профилактики инфекционных и инвазионных заболеваний на промышленных предприятиях являются неотъемлемой частью обеспечения безопасной рабочей среды и здоровья работников. Обучение, соблюдение гигиенических норм, вакцинация и мониторинг здоровья работников являются эффективными мерами. Их внедрение поможет снизить риск заболеваний и создать благоприятные условия для успешной деятельности промышленных предприятий.

Библиографический список

1. *Блинова О. А.* Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях: учебное пособие. Самара: СамГАУ, 2018. С. 228-236.
2. *Глебова Е. В.* Новые требования к санитарной одежде для работников производства пищевой продукции и общественного питания // Научные труды Дальневосточного государственного технического рыбохозяйственного университета. 2023. № 1 (63). С. 6-12.
3. *Зорина И. Г., Макаров Н. И., Соколов В. Д., Сергеева Е. А.* Актуальные вопросы гигиены питания населения: учебное пособие. Челябинск ЮУГМУ, 2021. Ч. 2. С. 40-85.
4. *Тамова М. Ю., Дунец Е. Г., Куликов И. А.* Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие. СПб., 2012. С. 163-175.