

## ОБРАБОТКА СПЕЦОДЕЖДЫ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ Processing of workwear in the food industry

Д. П. Приманченко, 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

В данной статье рассматриваются особенности правил обработки одежды персонала, работающего с пищевыми продуктами, с учетом возможных рисков загрязнения пищевых продуктов. Основная идея статьи заключается в том, что соблюдение гигиенических норм и правил обработки одежды в пищевой промышленности играет ключевую роль в обеспечении безопасности производства и качества готовой продукции.

**Ключевые слова:** спецодежда, санитарная одежда, общие требования, обработка одежды на предприятиях.

### Summary

This article discusses the specifics of the rules for processing clothing of personnel working with food products, taking into account the possible risks of food contamination. The main idea of the article is that the observance of hygienic norms and rules of clothing processing in the food industry plays a key role in ensuring the safety of production and the quality of finished products.

**Keywords:** workwear, sanitary clothing, general requirements, processing of clothing in enterprises.

В настоящее время происходят значительные изменения в области законодательства о продуктах питания и охране труда. Изменился подход к обеспечению работников санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты. Нововведения касаются как работодателей, так и самих работников пищевой промышленности. Важно отметить, что охрана труда тесно связана с безопасностью пищевых продуктов, что требует сотрудничества между специалистами по охране труда и экспертами по безопасности пищевых продуктов. Взаимодействие этих областей приобретает все большее значение в современном мире.

**Спецодежда** – это одежда, которая была изготовлена индивидуально для ношения сотрудником на рабочем месте, должна обладать определенными характеристиками для использования на рабочем месте, а также соответствовать выполняемой на предприятии работе и требованиям к ее хранению для длительного использования.

### *Общие требования к спецодежде в пищевой промышленности*

• Каждый сотрудник, согласно правилам ГОСТ, должен иметь стандартный комплект одежды при работе на пищевом предприятии: головной убор (одноразовая шапочка или балаклава); средства индивидуальной защиты (защитная маска); одноразовые перчатки; комплект одежды, это могут быть как костюмы, так и брюки, и куртки отдельно, желательно белого цвета в производстве продуктов питания; обувь.

- Стоит учитывать условия труда и выдать сотруднику соответствующую форму, чтобы он мог безопасно работать в этих условиях. Если в помещении влажно или холодно, выдается утепленный жилет и специальные перчатки.

- Перед началом работы после перерыва или обеда, работник должен надеть неиспользованные одноразовые перчатки, маску и шапочку.

- Рабочая одежда должна быть удобной, не стесняющей движений, по размеру.

- На спецодежде не допускается расположение наружных карманов выше пояса.

- Ткань спецодежды должна быть плотная и нервущаяся, соответствовать нормативам.

- Рабочая одежда используется только по назначению, надевается только в рабочей зоне. Необходимо при уходе с рабочего места снимать её сразу же. Хранение и сбор в специально отведенных для этого местах. Также следует избегать контакта рабочей одежды с верхней одеждой.

- Цвет формы необходимо подобрать такой, чтобы в дальнейшем при работе были видны на ней гигиенические загрязнения.

- Применяются фартуки на пищевом производстве, которые могут быть как одноразовые, так и многоразового пользования. Фартуки должны легко чиститься, при необходимости стирка и дезинфекция.

- Обувь должна быть удобной и по фигуре. Обувь может быть различных видов – в виде берц, полусапожек, полусапожечной обуви, а также, при необходимости, высоких берцев. Обувь подбирается индивидуально, исходя из условий работы. Важно, чтобы обувь была неприхотлива в чистке, а также в дезинфекции, сушке и хранении

- При наличии посетителей и гостей предприятия необходимо выдать им одноразовые халаты, шапочки, маски и бахилы.

### ***Правила ухода за одеждой***

За рабочей одеждой необходимо ухаживать, при обнаружении дефекта или незначительного повреждения рабочую одежду необходимо немедленно привести в порядок, если униформа пришла в негодность, то ее лучше немедленно утилизировать.

Загрязненную одежду сотрудников следует хранить в готовых приспособлениях, которые не оказывают вредного воздействия на гигиену предприятия. В частности, в случае влажной рабочей одежды необходимо обеспечить наличие герметичных контейнеров для сбора и быстрого технического обслуживания.

После окончания работы, перед выходными, загрязненную одежду необходимо сложить в специальные контейнеры, чтобы в дальнейшем ее можно было постирать и продезинфицировать.

Необходимо следить за тем, чтобы фартуки были непроницаемы для всех видов жидкостей, пригодны для чистки и, при необходимости, для дезинфекции и сушки, а также для надлежащего хранения.

Обувь, используемая для прохождения гигиенических прокладок с дезинфекцией подошв или дезинфекционных ванночек, должна быть устойчива к воздействию растворов кислот и щелочей с концентрацией 20% и выше.

### ***Стирка рабочей одежды***

Одежду многоразового использования следует стирать и, при необходимости, дезинфицировать и обрабатывать, а также стирать в коммерческой/промышленной прачечной в соответствии с рекомендациями по стирке. В зависимости от области применения, требуются особые условия очистки и, при необходимости, дезинфекции.

Что касается одноразовой рабочей одежды, а также мер личной безопасности, то такую рабочую одежду необходимо выбрасывать сразу после окончания рабочего дня. В следующий раз, когда сотрудник придет на смену, ему нужно будет получить другой комплект одноразовой одежды, либо у сотрудника более высокого ранга, также на предприятиях пищевой промышленности необходимо установить устройства в раздевалках с выдачей этой одноразовой одежды.

*Стирка спецодежды на предприятии осуществляется двумя способами:*

1. Непосредственно на самом предприятии (в этом случае работодатель покупает стиральные машины, а также сушилки, и одежда уже очищается от загрязнений на предприятии; пошив одежды также предусматривается).

2. Если у работодателя нет такой возможности, чтобы самостоятельно очистить одежду, то необходимо одежду отдать в стороннюю организацию.

При выборе сторонней прачечной, согласно договору, нужно учитывать, есть ли у этой компании специализированное оборудование для выполнения этой задачи. Также необходимо, чтобы в таких прачечных использовались специализированные моющие средства, способные справиться с самыми сложными и стойкими загрязнениями.

На предприятиях фермах рабочую одежду должны стирать намного чаще, из-за специфики своей работы. Работники на скотобойне и очистных сооружений, которые контактируют с молоком, обязаны стирать рабочую одежду не реже одного раза в три дня. Если нету возможности стирать одежду сотрудников по выходным, необходимо обеспечить их сменными комплектами одежды.

*Основные методы очистки спецодежды от загрязнений:*

1. Непосредственно стирка - применение специальных моющих средства, очистителей, промывание водой).

2. Сухая чистка – удаление загрязнений.

3. Всевозможные подходящие для обработки одежды пятновыводители, в зависимости от типа ткани подбираются.

4. Использование отбеливателя.

5. Применение ультразвуковых волн для очистки загрязнения.

Строго запрещено стирать одежду в домашних условиях. Стоит внимательно отнестись к очистке одежды, потому что не все стиральные порошки еще подходят для ухода за одеждой, чтобы не повредить и не испортить вещь. Для стирки спецодежды необходимо использовать высококонцентрированные специальные уходовые средства. Они содержат неионные, амфотерные, щелочные поверхностно-активные вещества и другие добавки, повышающие моющую способность продуктов.

### **Библиографический список**

1. ГОСТ Р 70231-2022. Гигиена пищевой продукции, одежда для работников производства пищевой продукции и общественного питания. Требования, основанные на принципах ХАССП. Изд. официальное. М.: Российский институт стандартизации, 2022. С. 36.

2. *Заостровский А. А., Лёвкин И. В.* Совершенствование процесса проектирования специальной одежды для пищевых предприятий [Электронный ресурс] // Инновации и инвестиции. 2019. № 9. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/sovershenstvovanie-protsessaproektirovaniya-spetsialnoy-odezhdy-dlya-pischevyh-predpriyatiy> (дата обращения: 25.04.2024).