

## ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА И СОБЛЮДЕНИЕ НОРМ Staff training and compliance with standards

**А. Ш. Жангиров**, 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**

Обучение персонала и соблюдение норм являются краеугольными камнями обеспечения безопасности пищевых продуктов и поддержания высокого уровня санитарии на пищевых предприятиях. Недостаточное обучение и несоблюдение норм могут привести к серьезным последствиям для здоровья населения, репутации предприятия и экономики.

**Ключевые слова:** санитария, микроорганизмы, обучение, загрязнения, поддержание.

### **Summary**

Staff training and compliance are the cornerstones of ensuring food safety and maintaining a high level of sanitation in food enterprises. Insufficient training and non-compliance with standards can lead to serious consequences for public health, the reputation of the enterprise and the economy.

**Keywords:** sanitation, microorganisms, education, pollution, maintenance.

**Цель работы:** узнать значимость обучения персонала для соблюдения норм .

Обучение персонала имеет решающее значение для обеспечения того, чтобы работники пищевой промышленности обладали знаниями, навыками и компетенциями, необходимыми для соблюдения санитарных норм и предотвращения загрязнения пищевых продуктов. Эффективные программы обучения должны охватывать следующие темы:

- Личная гигиена и безопасность пищевых продуктов.
- Санитарная обработка оборудования и поверхностей.
- Управление отходами и борьба с вредителями.
- Контроль температуры и предотвращение перекрестного загрязнения.
- Процедуры реагирования на чрезвычайные ситуации.

### **Соблюдение норм**

Соблюдение норм гарантирует, что обученный персонал последовательно применяет надлежащие санитарные практики и процедуры. Это включает в себя:

- Соблюдение стандартных операционных процедур (СОП).
- Регулярная очистка и дезинфекция оборудования и поверхностей.
- Правильное обращение с пищевыми продуктами и ингредиентами.
- Контроль температуры и управление вредителями.
- Ведение записей и документирование санитарных процедур.

### ***Роль руководства***

Руководство пищевых предприятий несет ответственность за создание и поддержание культуры безопасности пищевых продуктов, которая поощряет обучение и соблюдение норм. Руководство должно:

- Предоставлять достаточные ресурсы для обучения персонала.
- Создавать рабочую среду, которая поддерживает соблюдение норм.
- Регулярно контролировать соблюдение санитарных норм.
- Привлекать сотрудников к ответственности за несоблюдение норм.

### ***Ответственность регулирующих органов***

Регулирующие органы играют важную роль в обеспечении соблюдения норм на пищевых предприятиях. Они должны:

- Устанавливать и обеспечивать соблюдение санитарных норм.
- Проводить регулярные проверки для оценки соблюдения норм.
- Налагать штрафы и другие санкции за несоблюдение норм.
- Сотрудничать с пищевыми предприятиями для улучшения санитарных практик.

### ***Преимущества обучения персонала и соблюдения норм***

Эффективные программы обучения персонала и соблюдения норм приносят многочисленные преимущества, в том числе:

- Повышение безопасности пищевых продуктов и снижение риска пищевых отравлений.
- Поддержание репутации предприятия и доверия потребителей.
- Снижение экономических потерь из-за отзывов продукции и судебных исков.
- Создание более здоровой и безопасной рабочей среды для сотрудников.

### ***Последствия несоблюдения норм***

Несоблюдение санитарных норм на пищевых предприятиях может иметь серьезные последствия, в том числе:

- Вспышки пищевых отравлений, которые могут привести к болезням, госпитализации и даже смерти.
- Ущерб репутации предприятия, что может привести к потере доверия потребителей и снижению продаж.
- Экономические потери из-за отзывов продукции, судебных исков и снижения производительности.
- Утрата доверия общественности к пищевой промышленности.

### ***Роль потребителей***

Потребители также играют важную роль в обеспечении безопасности пищевых продуктов. Они должны:

- Покупать продукты из авторитетных источников.
- Тщательно готовить и хранить продукты.
- Сообщать о любых подозрениях на пищевое отравление регулирующим органам.

### ***Инновации в обучении персонала***

Технологический прогресс открывает новые возможности для обучения персонала пищевой промышленности. Виртуальная реальность (VR), дополненная реальность (AR) и онлайн-обучение могут сделать обучение более интерактивным, эффективным и доступным.

## ***Международные стандарты***

Существуют международные стандарты, такие как Кодекс Алиментариус, которые предоставляют руководящие принципы по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Пищевые предприятия должны стремиться соответствовать этим стандартам, чтобы гарантировать соблюдение наилучших практик.

### **Непрерывное совершенствование**

Обучение персонала и соблюдение норм - это постоянный процесс. Пищевые предприятия должны регулярно пересматривать и обновлять свои программы обучения и соблюдения норм, чтобы идти в ногу с меняющимися нормами и передовой практикой.

Для смягчения этих последствий необходимо многостороннее усилие, включающее:

- Усиление регулирования и надзора со стороны государственных органов.
- Повышение осведомленности и обучение работников пищевой промышленности.
- Образование потребителей о важности санитарии пищевых продуктов.
- Разработка и внедрение инновационных санитарных технологий.

Посредством совместных усилий мы можем создать культуру безопасности пищевых продуктов, в которой соблюдение санитарных норм является приоритетом на всех уровнях пищевой цепочки. Это позволит нам предотвратить вспышки заболеваний, защитить здоровье населения и обеспечить безопасные и качественные пищевые продукты для будущих поколений.

**Заключение.** Обучение персонала и соблюдение норм являются неотъемлемыми компонентами обеспечения безопасности пищевых продуктов и поддержания высокого уровня санитарии на пищевых предприятиях. Инвестиции в обучение и соблюдение норм не только защищают здоровье населения, но и приносят многочисленные преимущества для предприятий и экономики в целом. Руководство, персонал и регулирующие органы должны работать вместе, чтобы создать культуру безопасности пищевых продуктов, в которой обучение и соблюдение норм являются приоритетными.

## **Библиографический список**

1. Микробиология, санитария и гигиена [Электронный ресурс] / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров и др. 4-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 152 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/323627> (дата обращения: 08.05.2024).
2. *Журин А. В.* Особенности и содержание здорового образа жизни студента [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов. СПб.: Лань, 2022. 52 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/221303> (дата обращения: 26.04.2024).
3. *Занько Н. Г.* Безопасность жизнедеятельности [Электронный ресурс]: учебник / Н. Г. Занько, К. Р. Малаян, О. Н. Русак. 17-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 704 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/209837> (дата обращения: 26.04.2024).
4. Микробиология, санитария и гигиена [Электронный ресурс] / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров и др. 4-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 152 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/323627> (дата обращения: 08.05.2024).