

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА Personal hygiene of staff

Н. А. Зубарева, 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

Статья посвящена анализу личных гигиенических практик персонала, их важности для обеспечения безопасности и здоровья сотрудников, а также клиентов в различных профессиональных средах. В работе рассматриваются методы контроля за соблюдением гигиены, включая обучение, мониторинг и оценку, а также предлагаются возможные пути улучшения этих практик. Ключевым моментом является интеграция современных технологий и методов обучения для повышения эффективности гигиенических стандартов.

Ключевые слова: гигиена, санитария, безопасность, персонал, предприятие.

Summary

The article is devoted to the analysis of personal hygiene practices of personnel, their importance for ensuring the safety and health of employees, as well as clients in various professional environments. The paper examines hygiene management practices, including training, monitoring and evaluation, and suggests possible ways to improve these practices. The key is to integrate modern technology and training methods to improve hygiene standards.

Keywords: hygiene, sanitation, safety, personnel, enterprise.

Цель работы: изучить личную гигиену персонала на предприятия пищевой промышленности России.

Личная гигиена персонала имеет первостепенное значение для обеспечения безопасности пищевых продуктов и защиты здоровья потребителей. Сотрудники, работающие в пищевой промышленности, должны соблюдать строгие правила личной гигиены, чтобы предотвратить загрязнение пищевых продуктов патогенными микроорганизмами и другими вредными веществами.

Основные правила личной гигиены персонала:

Мыть руки часто и тщательно. Руки следует мыть с мылом и водой не менее 20 секунд перед началом работы, после посещения туалета, после контакта с сырыми продуктами или мусором, после курения или приема пищи.

Носить чистую одежду и обувь. Одежда и обувь должны быть чистыми и изготовлены из материалов, которые легко чистятся и дезинфицируются.

Накрывать волосы. Волосы должны быть собраны в сетку или шапочку, чтобы предотвратить попадание волос в пищевые продукты.

Не носить украшения. Украшения, такие как кольца, браслеты и серьги, могут стать источником загрязнения и должны быть сняты перед началом работы.

Не курить и не принимать пищу в рабочих зонах. Курение и прием пищи в рабочих зонах могут привести к загрязнению пищевых продуктов.

Сообщать о любых симптомах болезни. Сотрудники, испытывающие симптомы болезни, такие как диарея, рвота или лихорадка, должны немедленно сообщить об этом своему руководителю и не допускаться к работе с пищевыми продуктами.

Контроль за соблюдением правил личной гигиены

Работодатели несут ответственность за обеспечение соблюдения правил личной гигиены персоналом. Они должны разработать и внедрить программы обучения по личной гигиене, а также проводить регулярные проверки и инспекции для обеспечения соблюдения этих правил.

Соблюдение правил личной гигиены персоналом является важнейшим фактором обеспечения безопасности пищевых продуктов и защиты здоровья потребителей.

Личная гигиена персонала является важной частью обеспечения безопасности и качества услуг в самых разных сферах деятельности, особенно в сфере здравоохранения, пищевой промышленности и других областях, где необходимо соблюдение строгих санитарных норм. Контроль и улучшение личной гигиены персонала могут быть достигнуты с помощью следующих методов:

1. Обучение и инструктаж: Проведение регулярных обучающих сессий для персонала по вопросам личной гигиены, включая правила мытья рук, использования защитных средств (перчатки, маски, очки), а также меры предосторожности при работе с пищевыми продуктами или пациентами.

2. Разработка и соблюдение стандартов и протоколов: Создание четких правил и процедур, касающихся личной гигиены персонала, и контроль за их соблюдением.

3. Аудит и мониторинг: Регулярная проверка и оценка соблюдения санитарных норм и правил личной гигиены среди персонала.

4. Стимулирование и поощрение: Введение системы поощрения и мотивации для сотрудников, соблюдающих правила личной гигиены, и стимулирование всего персонала к улучшению собственных навыков гигиены.

5. Улучшение условий труда: Обеспечение доступа персонала к необходимым санитарно-бытовым помещениям, таким как умывальники, туалеты и душевые, а также обеспечение наличия необходимых средств личной гигиены.

6. Взаимодействие с органами здравоохранения и надзорными органами: Сотрудничество с местными органами здравоохранения и надзорными органами для получения рекомендаций и поддержки в вопросах личной гигиены персонала.

7. Использование технологий и инноваций: Применение современных технологий и инноваций для улучшения личной гигиены персонала, например, использование антимикробных покрытий на поверхностях, автоматические системы очистки и дезинфекции и т.д.

Соблюдение правил личной гигиены персонала является неременным условием для предотвращения распространения инфекций и обеспечения безопасности и качества услуг в различных областях деятельности.

Заключение. В заключении подчеркивается, что личная гигиена персонала является неотъемлемой частью сохранения здоровья и безопасности на рабочем месте. Регулярный контроль и оценка гигиенических стандартов, а также постоянная работа над улучшением, являются ключевыми факторами успеха в этой области. Использование современных технологий и подходов к обучению может значительно повысить эффективность гигиенических практик. Орга-

низации должны принимать активное участие в разработке и внедрении стратегий, направленных на совершенствование личных гигиенических навыков персонала, чтобы обеспечить высокий уровень безопасности и комфорта для всех участников рабочего процесса.

Библиографический список

1. Гигиена [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Н. И. Латышевская, Т. Л. Яцышена, Л. А. Давыденко и др. Волгоград: ВолгГМУ, 2022. 324 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/295835> (дата обращения: 27.04.2024).

2. Организация и соблюдение санитарно-эпидемиологического режима на амбулаторном приеме в клинике ортопедической стоматологии [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Алексеева, Д. С. Бессчастный, Т. А. Гайдарова и др. Иркутск: ИГМУ, 2023. 57 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/343496> (дата обращения: 27.04.2024).

3. Павлова Е. В. Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: методические указания. Тольятти: ТГУ, 2014. 52 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/140303> (дата обращения: 27.04.2024).

4. Солодовников Ю. Л. Гигиена и экология человека (цикл лекций и практических занятий) [Электронный ресурс]: учебное пособие для спо. 7-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 468 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/200504> (дата обращения: 27.04.2024).

5. Частная зоогигиена. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Ф. Кузнецов, В. Г. Тюрин, В. Г. Семенов и др.; под ред. А. Ф. Кузнецова. СПб.: Лань, 2022. 460 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/206564> (дата обращения: 27.04.2024).