

**ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА И КОНТРОЛЬ СОБЛЮДЕНИЯ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ:  
КЛЮЧЕВЫЕ АСПЕКТЫ УСПЕШНОГО УПРАВЛЕНИЯ**  
**Staff training and monitoring of compliance with sanitary  
and hygienic requirements at processing plants: key aspects of successful management**

**Д. К. Кураш**, 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**

Санитария и гигиена являются неотъемлемой частью производства на перерабатывающих предприятиях. Важно соблюдать санитарно-гигиенические нормы и требования, трудно переоценить, ведь от этого зависит качество продукции и здоровье потребителей. Однако обеспечение соблюдения этих стандартов требует не только установления правил, но и их строгого контроля обучения персонала.

В данной статье мы рассмотрим ключевые аспекты успешного управления обучения гигиеной на перерабатывающих предприятиях.

**Ключевые слова:** аспекты, предприятие, обучение, персонал, гигиена, санитария, соответствие.

**Summary**

Sanitation and hygiene are an integral part of production in processing plants. It is important to comply with sanitary and hygienic standards and requirements, it is difficult to overestimate, because the quality of products and the health of consumers depends on it. However, ensuring compliance with these standards requires not only the establishment of rules, but also their strict monitoring of staff training.

In this article, we will look at the key aspects of successful hygiene training management in processing plants.

**Keywords:** aspects, enterprise, training, personnel, hygiene, sanitation, compliance.

**1. Обучение персонала**

Главным шагом для обеспечения и соблюдения санитарно-гигиенических норм на предприятии – это обучение персонала требованиям. Работники должны быть осведомлены о строгом соблюдении правил охраны труда и последствия за их нарушения.

Работники, работающие на предприятии связанные с общественным питанием и торговли, должны проходить предварительные и постоянные медицинские осмотры. Так же работникам обязательно нужно пройти государственное гигиеническое обучения и аттестацию в соответствии с установленными правилами.

В коммерческих организациях, и в организациях, связанных с общественным питанием созданы все условия для работников по соблюдению правил личной гигиены. На рабочем месте должно быть обустроено место с необходимыми принадлежностями для соблюдения личной гигиены сотрудников.

На рабочем месте должны быть установлены раковины с холодной и горячей водой, оснащены мылом, дезинфицирующим средством и электрическим полотенцем. Важно соблюдать и хранение вещей, специальная рабочая и домашняя одежда должна храниться отдельно.

Обучение включает в себя такие аспекты, как:

- Знание санитарно-гигиенических норм и требований.
- Обучение правильной обработки рук и методами обработки поверхностей.
- Обучение процессам очистки и дезинфекции оборудования и помещений.
- Инструкция по соблюдению ношения защитной одежды и использование средств индивидуальной защиты.

Обучение сотрудников должно быть регулярным, включая в себя как теоретическую часть, так и практическую подготовку.

## **2. Соблюдение соответствия**

**Обучение сотрудников** – это один из главных этапов в обучении. Важно иметь систему по соблюдению соответствию санитарно-гигиенических требований.

Работники производственных и пищевых предприятий обязаны соблюдать правила личной гигиены, такие как:

- Оставлять верхнюю одежду, обувь и головные уборы в личном шкафчике.
- Перед началом работы обязательно вымыть руки с мылом, и надеть чистую защитную одежду.
- Волосы подбрить, и спрятать под шапку или подбородник.
- Работать в чистой гигиенической одежде, менять в случае повреждения одежды или загрязнения.
- Перед посещением туалетной комнаты, обязательно снять санитарную одежду в специально отведенном для этого месте.
- После посещения туалетной комнаты обязательно вымыть руки с мылом.
- Информировать свое руководство о симптомах простуды, заболеваний, порезах или ожогах.
- Обратиться в медицинское учреждения для лечения.
- Обязательно сообщить об инфекционных заболеваниях в семье.
- Снять украшения, часы, металлические и бьющиеся предметы с себя и оставить в шкафчике хранения.
- Следить за ногтями, своевременно стричь и не покрывать их лаком.
- Запрещается застегивать рабочую одежду иными способами, кроме застёжек на одежде.
- Не курить и не есть на рабочем месте (прием пищи и курение разрешается только в специально отведенных для этого помещениях, либо местах).

Для соблюдения этих мер, используют следующие методы контроля:

Регулярные проверки и лекции по гигиеническому состоянию на предприятии.

Внедрение системы по контролю соблюдения санитарно-гигиенических показателей на производстве.

Обратная связь от сотрудников об выявлении нарушения и проблем с соблюдением санитарно-гигиенических правил.

Использование инновационных технологий для контроля по соблюдению соответствий, такие как видеонаблюдение, датчики влажности, датчики загрязнения.

### **3. Аспекты успешного управления**

Для более эффективного управления и соблюдения санитарно-гигиенических правил необходимо учитывать такие аспекты, как:

Руководство должно подавать пример для своих сотрудников, проявлять инициативу по обучению.

Следить за новыми правилами и адаптировать их, в соответствии с правилами на предприятии.

Поддерживать важность для сотрудников этих правил, и проявлять поддержку со стороны руководства.

Обучение санитарно-гигиенических норм для сотрудников имеет огромную роль для обеспечения безопасности и качества продукции на предприятиях и организациях общественного питания. Более эффективным аспектом будет подход для персонала и внедрение систем по соблюдению правил с применением обратной связи от сотрудников.

### **Библиографический список**

1. *Блинова О. А.* Санитария и гигиена на перерабатывающих предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие. Самара: СамГАУ, 2018. 248 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/109452> (дата обращения: 06.05.2024).

2. *Линич Е. П.* Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс] / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2023. 188 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/322553> (дата обращения: 06.05.2024).

3. *Линич Е. П.* Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 06.05.2024).

4. *Кольман О. Я.* Санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. Красноярск: СФУ, 2019. 184 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/157645> (дата обращения: 06.05.2024).