

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ СОБЛЮДЕНИЯ ПРАВИЛ ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ



Соблюдение правил личной гигиены на предприятиях пищевой промышленности имеет большое эпидемиологическое значение.

Личная гигиена — это ряд санитарных правил, которые должны строго соблюдать все сотрудники. Данные правила предусматривают ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук и полости рта работника, к санитарной одежде, к режиму предприятия и медицинскому освидетельствованию работников.

Несоблюдение правил личной гигиены может привести к заражению пищевых продуктов патогенными микробами, вызвать вспышки инфекционных заболеваний (например, таких как брюшной тиф, дизентерия) и токсикоинфекций (сальмонеллез, стафилококковые интоксикации и др.).

Под личной гигиеной работника пищевого предприятия подразумевается:

- прохождение медицинского осмотра;
- использование для работы чистой санитарной одежды;
- содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта.

Руководители предприятий обязаны обеспечить:

- необходимые условия для соблюдения санитарных правил и норм при обработке сырья, приготовлении изделий с целью выпуска продукции, безопасной для здоровья людей;
- наличие личных медицинских книжек у каждого работника с отметкой о прохождении периодических медицинских обследований;
- проведение занятий по изучению санитарных правил с поступающими на работу, а также ежегодной проверки санитарно-гигиенических знаний персонала;
- наличие санитарной и форменной одежды в соответствии с действующими нормами, ее регулярную централизованную стирку и починку;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинсекции и дератизации согласно договору с лицензированными учреждениями по оказанию услуг по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- проведение дополнительных профилактических мероприятий по эпидемиологическим показаниям;
- наличие на предприятии журнала ежедневных осмотров на гнойничковые заболевания;
- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение.

Обратите внимание!

Ответственность за общее санитарное состояние предприятия, за соблюдение санитарного режима и допуск к работе лиц, не прошедших медицинское обследование, за создание условий, необходимых для выполнения работниками правил личной гигиены, за качество поступающего сырья и выпускаемой продукции несет руководитель предприятия.

Лица, поступающие на работу, подлежат обязательному медицинскому осмотру.

Периодические медицинские осмотры для указанной категории работников включают:

- осмотр терапевтом;
- флюорографическое обследование органов грудной клетки;
- исследование кала на гельминтозы и протозоозы;
- соскоб на энтеробиоз;
- осмотр дерматовенерологом;
- исследование крови на сифилис;
- бактериоскопическое исследование на заболевания, передаваемые половым путем.

К сведению

Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией кремово-кондитерских изделий, при поступлении на работу в дополнение к перечисленному проходят осмотр стоматолога, отоларинголога и исследование на носительство стафилококка мазок из носоглотки.

Бактериологическое исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, исследование крови на брюшной тиф, исследование мазка на носительство стафилококка в дальнейшем проводятся только по эпидемиологическим показаниям.

Все работники, подлежащие медицинскому освидетельствованию, должны быть обеспечены личными медицинскими книжками, в которые заносятся результаты проводимых обследований. Эти книжки хранятся на предприятии и выдаются на руки работникам при направлении на обследование.

Согласно ст. 213 Трудового кодекса РФ прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров, гигиеническая подготовка и аттестация работников, а следовательно, и оплата оформления медицинской книжки осуществляются за счет средств работодателя. Трудовой кодекс не предусматривает возможности взыскания с потенциального работника убытков, причиненных незаключением трудового договора.

Не допускаются к работе на предприятиях пищевой промышленности лица:

- с брюшным тифом, паратифом, дизентерией, сальмонеллезом в острой или хронической форме;
- кишечным бактерионосительством;
- венерическими заболеваниями (гонореей, сифилисом);
- чесоткой, педикулезом;
- некоторыми воспалительными заболеваниями глаз, кожи, зева, актиномикозом;
- активными формами туберкулеза.

При поступлении на работу сотрудников на молокоперерабатывающих предприятиях вакцинируют против гепатита А, дизентерии Зоне, работников по переработке сырья животного происхождения иммунизируют против сибирской язвы и бруцеллеза.

Пункт по защите прав потребителей

Филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Алтайском крае в городе Заринске, Заринском, Залесовском, Кытмановском и Тогульском районах»

Наш адрес: 659100 Алтайский край г.Заринск ул. 25 Партсъезда д. 14 корп. 2 каб. № 8

Тел.: 8 (38595) 99027

E-mail: zarinsk@altcge.ru

2019 г.