

## **6. ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА** **щодо здоров'я та гігієни персоналу** **СЗШ № 9**

Програма-передумова щодо здоров'я та гігієни персоналу повинна забезпечити впровадження операторами ринку правил поведінки персоналу, контрактників, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню.

Дотримання правил особистої гігієни — цілком зрозумілий принцип, якому має слідувати кожен. Проте особливо важливим він є для тих, хто працює із продуктами харчування, зокрема для працівників харчоблоку дошкільного навчального закладу.

Розглянемо ключові моменти в дотриманні вимог на харчоблоці дошкільного закладу.

Проведення медичних оглядів повинно забезпечуватись відповідно до вимог законодавства. Визначення періодичності та сфера проведення медичних оглядів персоналу залежить від природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, посадових обов'язків працівників та підтвердження їх проходження (наявність особистих медичних книжок). Нині технічний опис бланка «Особиста медична книжка» затверджено наказом МОЗ від 08.07.2013 №583.

На підприємстві з організації дитячого харчування (харчоблок), зайнятих виробництвом, реалізацією, зберіганням, транспортуванням сировини і харчових продуктів особливе значення має дотримання вимог і правил особистої гігієни, викладених в санітарних нормах і правилах. Правила до гігієни персоналу з організації дитячого харчування викладені в Державних санітарних нормах та правилах «Влаштування, обладнання, утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01.08.2013 №678; Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 24.03.2016 №234, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах №298/227 від 17.04.2006 із змінами від 26.02.2013 №202/165.

Особиста гігієна - це гігієнічні вимоги до утримання в чистоті тіла і одягу працівника, згідно правил при роботі з сировиною та харчовими продуктами, а також стан здоров'я, при якому співробітник не є джерелом інфекції, здатної викликати захворювання або харчове отруєння у споживачів продукції.

***Особиста гігієна включає:***

- особиста поведінка;
- зовнішній вигляд;
- чистоту і охайність санітарного та спеціального одягу;

- миття і гігієнічну обробку рук;
- стан здоров'я;
- навчання гігієнічним навичкам.

На підприємстві з організації дитячого харчування (харчоблоці) сформульовано і оформлено вимоги до особистої гігієни працівників, санітарного одягу, поточного навчання персоналу, засобам для миття і гігієнічної обробки рук, станом здоров'я.

Оформлено і затверджено керівником групи НАССР план / програму управління особистою гігієною працівників підприємства. У плані визначено мету, завдання, методи і засоби, періодичність, керівників / керуючих, відповідальних виконавців.

#### ***Вимоги до санітарного одягу:***

Набір санітарного одягу визначається відповідно до типу виробництва і виду виконуваних робіт. Санітарний одяг повинен бути виготовлений із тканини, яка легко піддається пранню. На ділянках виробництва, де є безпосередній контакт з сировиною і харчовими продуктами, санітарний одяг не повинен мати кишень і гудзиків.

Для осіб, які здійснюють прибирання, ремонтні або вантажно-розвантажувальні роботи, санітарний одяг повинен відрізнятися за кольором від санітарного одягу основних працівників.

Санітарний одяг повинен бути завжди чистим, повністю прикривати особистий одяг і волосся, добре застібатися.

Кількість комплектів санітарного одягу на одного працівника, частоту і правила її зміни необхідно обґрунтувати і документувати.

Прання санітарного одягу безпосередньо в закладі організовано на пральні.

Для забезпечення охайного зовнішнього вигляду, а також знищення більшої частини мікроорганізмів за рахунок високої температури повинне проводитися обов'язкове прасування багаторазового санітарного одягу.

Чистий санітарний одяг повинен зберігатися окремо в відведених для цього місцях - шафах, ятках, полицях.

Виданий безпосередньо працівнику санітарний одяг повинен зберігатися окремо від особистого одягу.

Працівник зобов'язаний надягати санітарний одяг після миття і гігієнічної обробки рук перед початком робочої зміни і знімати його після закінчення робочої зміни. Забороняється одягати санітарний одяг на голе тіло.

Взуття має бути закритим, виконаним матеріалу, який легко миється. Взуття слід піддавати миттю, дезінфекції й сушінню. Для цих цілей необхідно виділити спеціальні місця і обладнання, а також розробити відповідні інструкції.

***В порядок підготовки працівника до зміни повинні бути включені дії в наступній послідовності:***

- зняття вуличного взуття, одягу, ювелірних прикрас, годинників,
- верхнього і особистого одягу;
- прийняття гігієнічного душу;
- надягання особистого одягу;
- миття та гігієнічна обробка рук;
- надягання санітарного одягу.

### ***Вимоги до миття рук працівників харчоблоку:***

Працівник зобов'язаний коротко стригти нігті, не використовувати лак для нігтів.

Забороняється мити руки в виробничих раковинах, де миється інвентар і обробляються продукти.

Раковини для миття рук повинні бути оснащені змішувачем і 2 дозаторами (з рідким милом і дезінфікуючим засобом для гігієнічної обробки рук), що виключають контакт з кистями рук, забезпечені одноразовими рушниками, відром для сміття з педальним пристроєм та/або електросушаркою, а також інструкцією з миття та гігієнічної обробки рук. Використання тканинного рушника (в тому числі індивідуального) забороняється.

Кожен працівник зобов'язаний знати, що руки необхідно вимити і провести їх гігієнічну обробку дезінфікуючим засобом:

- перед початком роботи (*обов'язкове миття рук*);
- у міру їх забруднення (*обов'язкове миття рук*);
- після відвідин санвузла (*обов'язкова обробка дезінфікуючим засобом*);
- після кожного виходу з виробничого приміщення, після повернення в виробниче приміщення (*обов'язкове миття рук*);
- після роботи з необробленими продуктами або зовнішньої тарою (*обов'язкове миття рук*);
- при зміні технологічної операції (наприклад, при переході від сирих продуктів до готових) (*обов'язкова обробка дезінфікуючим засобом*);
- після чхання, сякання, кашлю, витирання очей, причісування (*обов'язкове миття рук*);
- в будь-яких інших випадках контакту в процесі роботи з предметами, які можуть забруднити (контамінувати) руки.

### ***Вимоги до стану здоров'я працівників***

Існує ряд інфекційних захворювань, контроль за якими є важливим на підприємстві з виробництва харчових продуктів. Нижченаведений список може бути розширений з включенням інших хвороб, визнаних як такі, які можуть передаватися при виробництві продуктів харчування:

- Вірус гепатиту А
- Паличкоподібні бактерії шигелли
- Золотистий стафілокок
- Кишкова паличка 0157: H7
- *Campylobacter jejuni*
- Дизентерійна амеба
- Нетифоїдна сальмонела
- *Taenia solium*
- Холерний вібріон
- *Salmonella typhi*
- Норовіруси
- Гемолітичний стрептокок (*Streptococcus pyogenes*)
- Ентерогеморагічна кишкова паличка
- Ентеротоксигенна кишкова паличка+
- Лямблія кишкова (*Giardia lamblia*)
- Ротовірус
- *Yersinia enterocolitica*

Підприємство з організації дитячого харчування (харчоблок) має викладені в письмовій формі принципи щодо інфекційних захворювань в рамках програм-передумов.

Частина політики з інфекційних хвороб повинна включати в себе орієнтування новим працівникам, в тому числі підписання заяви, працівник підтверджує розуміння політики підприємства з інфекційних хвороб. Крім того, періодично необхідно здійснювати перевірку працівників щодо знання та розуміння заяви з інфекційних хвороб.

Працівник підприємства (або кандидат на працевлаштування) повинен бути проінструктований керівництвом підприємства про те, що в разі захворювання він зобов'язаний повідомити адміністрацію, щоб можна було запобігти можливому розповсюдженню захворювання, яке може передаватися через харчові продукти від працівника або кандидата.

Крім того, політика повинна мати процедуру «повідомлення», в якій чітко вказано, які умови можуть викликати необхідність повідомляти і кому саме, як співробітник або кандидат повинен повідомляти про випадок інфекційної хвороби, а також конкретні дії керівництва. Обставини, що призводять до необхідності повідомлення співробітником про можливість інфекційного захворювання, включають в себе:

- контакт з ураженими особами в разі підтвердженого спалаху хвороби
- харчового походження, наприклад, в таких випадках, як сімейна вечеря, знаходження в місцях масового скупчення осіб;
- участь в приготуванні їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- споживання їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- споживання їжі, приготовленої зараженою або хворою людиною;
- проживання в тій же сім'ї, що і людина, яка навчається або працює в дитячому садку чи школі або відвідує подібні установи, де мав місце підтверджений спалах захворювання;
- наявність симптомів, пов'язаних з гострими шлунково-кишковими

захворюваннями, таким як спазми або дискомфорт у животі, діарея, лихоманка, втрата апетиту протягом трьох або більше днів, блювання і жовтяниця.

Якщо людина, яка, можливо, брала участь в обробці молочних продуктів або має справу з поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, має одну або більше з вищезазначених умов, то керівництво підприємства має розглянути можливість прийняття наступних заходів:

1. Відразу усунути цю людину від виконання обов'язків, які вимагають здійснення операцій з готовою продукцією або поверхонь, що контактують з продуктами. Це обмеження може бути знято після відповідного медичного огляду або зникнення симптомів або в обох випадках відповідно до наступних критеріїв;

2. негайно вилучити заражені продукти з обігу та використання, якщо з медичної точки зору встановлено зараження (наприклад, медична оцінка наслідків вказує, що забруднення продуктів може мати місце);

3. негайно оформити запит на медичне та бактеріологічне дослідження людини, яка знаходиться в зоні ризику (особи, які піддаються ризику і відмовляються від обстеження, можуть бути переведені на іншу посаду, де вони не будуть задіяні в обробці готової продукції або поверхонь, які контактують з продукцією).

Кожного дня призначена відповідальна особа повинна перевіряти стан здоров'я і особистої гігієни персоналу та вести записи. Приклад форми журналу контролю стану здоров'я і особистої гігієни персоналу наведений нижче.

### ***Травми / політика щодо відкритих ран***

Всі особи, що мають подряпини, рани, опіки або інфіковані рани на руках, зап'ястях, незакритих частинах тіла, не повинні працювати з харчовими продуктами або поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, якщо тільки травма не повністю захищена безпечною водонепроникною пов'язкою. Таку пов'язку слід підтримувати в чистоті і регулярно змінювати.

### ***Контрольований доступ***

Доступ персоналу і відвідувачів на виробництво з організації харчування або в зону зберігання готової продукції повинен контролюватися щоб уникнути забруднення.

**Відвідування підприємства субпідрядниками та відвідувачами здійснюється тільки при наявності «Особистої медичної книжки» затвердженої наказом МОЗ від 08.07.2013 №583, санітарного одягу та після ознайомлення з вимогами гігієни та охорони праці, та реєстрації в формі записів відвідувачів у разі отримання допуску на підприємство.**