

ВИМОГИ

до гігієни одягу та взуття на харчоблоці

Перед початком роботи.

Працівники харчоблоку, приходячи в дошкільний заклад, мають залишити у роздягальні чи спеціальній шафі:

- верхній одяг
- вуличне взуття
- головний убір
- персональні речі.

Там само необхідно змінити вуличне взуття на робоче, яке зберігається окремо від вуличного.

Змінне робоче взуття працівникам харчоблоку найліпше обирати зручне та легке.

Воно не має: зісковзувати з ноги (закриті носок та п'ята), ковзати по підлозі. Бажано, аби підошва робочого взуття не була зовсім пласкою і добре амортизувала. У цьому випадку зменшується навантаження на хребет і ноги, тож працівник харчоблоку, який майже цілий день проводить «на ногах», менше стомлюватиметься.

Після перевзування працівники:

- миють руки
- надягають санітарний одяг (халат, фартух)
- забирають волосся під хустку, ковпак чи сіточку.

Лише після цього приступають до роботи.

Під час роботи.

Перебуваючи на харчоблоці, працівники:

- прибирають волосся під хустку чи ковпак

носять промарковані:

- санітарний одяг — для робіт, пов'язаних із організацією харчування
- спеціальний одяг — для прибирання приміщень
- білий халат або фартух із тканини — під час видачі страв, годування дітей
- фартух із клейонки — для миття посуду.

На одного працівника харчоблоку в дошкільному закладі розраховують не менше **трьох** комплектів санітарного одягу.

Цей одяг зберігають у спеціально відведеному місці, окремо від верхнього одягу та особистих речей — в іншій шафі або іншій гардеробній.

Не варто:

- Носити занадто закриті й щільне змінне взуття — воно не дасть ногам «дихати», провокуватиме спітніння й дискомфорт.

- Застібати санітарний одяг шпильками, голками, зберігати у кишенях різні сторонні предмети — вони можуть потрапити в їжу.
- Під час робочого дня кожен працівник має стежити за тим, аби його одяг був чистим та охайним.
- Санітарний одяг необхідно змінювати в міру забруднення, але не рідше ніж раз на два дні.

Санітарні правила забороняють працівникам харчоблоку у санітарному одязі:

- виконувати роботи з прибирання приміщень (для цього є спеціальний одяг)
- виходити на вулицю знаходитися в інших приміщеннях, зокрема в туалеті.

Перед відвідуванням туалету працівники харчоблоку залишають санітарний одяг на вішалці поруч із дверима туалету й надягають лише після того, як ретельно вимиють руки та продезінфікують їх препаратами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку (зокрема, 0,2%-вим розчином хлорного вапна).

Під час приготування їжі кухар та кухонний працівник щоразу змінюють санітарний одяг відповідно до того, з якими продуктами працюють — сирими, напівфабрикатами чи готовими.

Кухар змінює санітарний одяг по закінченні приготування їжі, перед її роздачею.

Окрім того, працівники знімають санітарний одяг перед прийманням їжі.

Після роботи.

По закінченні роботи працівники харчоблоку:

вішають санітарний одяг ставлять змінне взуття у відведене для них місце.

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			

ВИМОГИ
до прання санітарного та спеціального одягу
працівників харчоблоку

Короткий опис нормативних вимог:

- Оброблені вироби повинні бути чистими, без слідів забруднення;
- Не повинні мати стороннього запаху;
- Забарвлення і малюнок кольорових виробів повинні бути збережені;
- Вироби повинні бути рівномірно просушені і добре випрасувані.

Вимоги:

- Роздільне прання санітарної та спецодягу, окремо від білизни третіх осіб.
- Відсутність перехресного забруднення чистого санітарного та спецодягу на етапі зберігання в пральні.
- Випраний, прасований і складений санітарний та спецодяг повинен бути виданий працівникові харчоблоку.
- Під час прання використовувати засоби (мийні та дезінфікуючі), які дозволені до застосування уповноваженими органами.

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			

ВИМОГИ

до гігієни миття рук працівників харчоблоці

Серед вимог до особистої гігієни працівників харчоблоку однією з найважливіших є миття рук.

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

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

Працівники мають мити руки:

- по прибутті в дошкільний заклад,
- перед тим, як зайти до харчоблоку
- щоразу перед тим, як повернутися до харчоблоку з іншого місця, зокрема з туалету (*обов'язкова обробка дезінфікуючим засобом*);
- перед тим, як розпочати роздачу їжі (*обов'язкове використання одноразових рукавичок*);
- по закінченні роботи /перед початком роботи;
- у міру їх забруднення;
- після роботи з необробленими продуктами або зовнішньої тарою (*обов'язкова обробка дезінфікуючим засобом*);
- при зміні технологічної операції (наприклад, при переході від сирих продуктів до готових) (*обов'язкова обробка дезінфікуючим засобом*);
- після чхання, сякання, кашлю, витирання очей, причісування;
- в будь-яких інших випадках контакту в процесі роботи з предметами, які можуть забруднити (контамінувати) руки.

На харчоблоці біля раковин завжди мають бути:

- мило — тверде або рідке;
- паперові рулонні рушники для витирання рук;
- дезінфікуючий розчин для обробки рук

За Санітарними правилами працівники харчоблоку також мають: перед початком роботи знімати каблучки, браслети, буси, броші, сережки-кліпси, годинник тощо. Нігті не можна покривати лаком, адже під час роботи часточки лаку потраплятимуть у їжу.

Види обробки рук:

Вид обробки	Мета обробки
1. Звичайне миття рук з милом	Видалення бруду та транзиторної флори, яка контамінує шкіру рук медичного персоналу в наслідок контакту з інфікованими або контамінованими об'єктами

Як правильно мити руки?

- Намочити руки під текучою водою
- Намилити руки, при можливості рідким милом, так як мило в кусках залишається вологим і може зберігати віруси
- Розтерти мило по руках щоб воно спінілось. При цьому не забувати намилити тильну сторону долоні, між пальцями, під нігтями та зап'ястя
- Добре обполоскати руки під краном
- Витерти руки одноразовим паперовим рушником.
- Нанести на руки антисептик 5мл і втирати до висихання (втирати руки не слід).

Використання рукавичок.

Використання рукавичок не замінює миття та антисептичну обробку рук.

Не дозволяється використання однієї пари рукавичок для роздачі різних видів готової їжі, навіть при умові миття та антисептичної обробки рукавичок.

Показання для використання рукавичок:

- У всіх випадках, коли можливий контакт з сирими або іншими потенційно контамінованими харчовими продуктами.
- Рукавички знижують ризик контамінації рук персоналу транзиторними збудниками і наступної їх передачі пацієнтам.

➤ **Засоби для миття та гігієнічної обробки рук**

Назва засобу	Форма випуску	Сфера застосування	Період експозиції
Мило рідке	Флакони з дозатором	Миття рук	Нанесення на руки, активне промивання
Біолонг	Розчин спиртовий	Антисептична обробка рук	Нанесення на руки 3 мл. – експозиція 30 сек.

Схема миття рук:

Порядок санітарної обробки рук

1. НАМОЧИТЬ РУКИ ВОДОЮ



2. НАНЕСТИ НА РУКИ РІДКЕ МИЛО



3. ЕНЕРГІЙНО ТЕРТИ ДОЛОНЯ ОБ ДОЛОНЮ



4. ЗОВНІШНЮ СТОРОНУ ДОЛОНЬ СПОЧАТКУ ПРАВОЮ РУКОЮ, ПОТІМ ЛІВОЮ



5. СХРЕСТИВСЯ ПАЛЬЦІ ОДНІЄЇ РУКИ З ІНШОЮ, ТЕРТИ МІЖ ПАЛЬЦЯМИ



6. ЗОВНІШНЮ СТОРОНУ ПАЛЬЦІВ НА ПРОТИЛЕЖНУ ДОЛОНЮ З ПЕРЕХРЕЩУВАННЯМ ПАЛЬЦІВ



7. КРУГОВІ РОЗТИРАННЯ ЛІВОГО ВЕЛИКОГО ПАЛЬЦЯ В ДОЛОНІ ПРАВОЇ РУКИ І НАВПАКИ



8. РЕТЕЛЬНО ЗМИТИ МИЛО З РУК



9. ВИТЕРТИ РУШНИКОМ (ВИСУШИТИ) РУКИ



ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			

ВИМОГИ

допуску до роботи працівників харчоблоку

Перед початком роботи.

Щоденно до початку роботи на харчоблоці СЗШ № 9:

- Медична сестра — оглядає працівників на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій
- Дані огляду заносяться в журнал контролю стану здоров'я і особистої гігієни персоналу
- Працівники харчоблоку — особисто розписуються у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишківника та гострих респіраторних інфекцій.

Забороняється:

- Працювати з харчовими продуктами або поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, особам, що мають подряпини, рани, опіки або інфіковані рани на руках, зап'ястях, незакритих частинах тіла.
- Незначні травми повинні бути повністю захищені безпечною водонепроникною пов'язкою. Таку пов'язку слід підтримувати в чистоті і регулярно змінювати.

Працівникам харчоблоку на робочому місці заборонено:

- курити
- споживати сторонню їжу

Записи заносяться у **Журнал контролю стану здоров'я і особистої гігієни персоналу**

ПРИНЦИПИ

дотримання політики щодо інфекційних захворювань в рамках програми-передумови

Принцип упередження виникнення забруднення продуктів харчування суворо забороняє особам з вираженими ознаками будь-якого захворювання, яке може передаватися через забруднення продуктів харчування, знаходитись та здійснювати діяльність на робочих місцях, де можливий безпосередній контакт з готовою продукцією, або прямий контакт з поверхнями, що контактують з продуктом.

Принцип відповідальності працівника за стан власного здоров'я, та здоров'я оточуючих членів родини зобов'язує працівника харчоблоку негайно повідомляти директора дошкільного закладу або медичну сестру про розлади кишківника підвищення температури. Якщо інфекційне захворювання має хтось із членів родини працівника, він також має повідомити адміністрацію закладу та бути відсторонений від роботи й допущений до неї лише після негативних аналізів на бацилоносійство.

Принцип самоконтролю працівника за станом власного здоров'я, зобов'язує працівника харчоблоку своєчасно проходити профілактичні медичні огляди, не допускати травм рук під час роботи, особисто розписуватись у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишківника та гострих респіраторних інфекцій.

Політика щодо інфекційних захворювань.

- Працівнику харчоблоку заборонено приступати до роботи з вираженими ознаками будь-яких шлунково-кишкових, шкірних, гострих респіраторних вірусних захворювань, яке може передаватися через забруднення продуктів харчування, знаходитись та здійснювати діяльність на робочих місцях, де можливий безпосередній контакт з готовою продукцією, або прямий контакт з поверхнями, що контактують з продуктом.
- Окрім того, працівники харчоблоку зобов'язані негайно повідомляти директора або медичну сестру дошкільного закладу про: розлади кишківника підвищення температури.
- Якщо інфекційне захворювання має хтось із членів родини працівника, він також має бути відсторонений від роботи й допущений до неї лише після негативних аналізів на бацилоносійство.
- Працівники харчоблоку мають по можливості не допускати травм рук під час роботи.

- На випадок травми на харчоблоці неодмінно має бути наявна аптечка домедичної допомоги.

Процедура «повідомлення»

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.

Дії керівництва.

Якщо людина, яка, брала участь в обробці продуктів або має справу з поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, має одну або більше з вищезазначених умов, то керівництво підприємства розглядає 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).

СХЕМА
повідомлення про інфекційну хворобу

1. П.І.Б. захворілого працівника
2. Місце виникнення спалаху (адреса)
3. Дата першого захворювання
4. Дата закінчення захворювання (за датою останнього виявлення хворого)
5. Діагноз попередній
6. Діагноз заключний
7. Етіологічний фактор, дата його встановлення
8. Фактор передачі, дата його встановлення
9. Число захворілих (всього)
10. У тому числі дітей
11. Місце госпіталізації
12. Форми перебігу хвороби:
 - кількість з легкою формою (всього, з них дітей);
 - кількість середньої важкості (всього, з них дітей);
 - кількість з важкою формою (всього, з них дітей)
13. Кількість хворих з лабораторно підтвердженим діагнозом
14. Джерело збудника інфекції (докладно описати і у випадку підозри на сальмонельоз виявити можливий зв'язок з харчоблоком закладу)
15. Основна причина спалаху (порушення технології приготування їжі і санітарних правил для даного об'єкта, вживання неякісної води тощо), причини, що сприяли спалаху
16. Обставини, що сприяли виникненню спалаху (порушення дезрежиму, не дотримання правил особистої гігієни, зберігання продуктів при високій температурі тощо)
17. Об'єкт, з продукцією котрого пов'язане виникнення спалаху (молокозавод, птахогосподарство, їдальня, дитяча установа тощо)
18. Відомство, з провини якого виникло епідускладнення
19. Необхідна допомога (фахівці, дезінфекційні засоби, поживні середовища, обладнання тощо)
20. Всього обстежено людей
21. Із них хворих (всього)
22. У тому числі дітей до 15 років
23. Кількість позитивних результатів серед обстежених (всього)
24. Із них серед хворих
25. У тому числі серед дітей до 15 років
26. Кількість позитивних результатів серед здорових (всього)
27. Проведено бактеріологічних обстежень на патогенну флору на об'єкті виникнення спалаху (всього)

28.Із них: - харчових продуктів; - змивів; - питної води

ОЗНАЙОМЛЕНО:

№	Дата	ПІБ працівника	Підпис
1			
2			
3			
4			
5			

ВИМОГИ

до медичного огляду працівників харчоблоку

Мета: визначення стану здоров'я працівника, зокрема, можливості виконання ним певних трудових обов'язків, своєчасного виявлення гострих чи хронічних професійних захворювань, встановлення у разі необхідності медичних протипоказань щодо здійснення окремих видів робіт, а також попередження виникненню та розповсюдженню інфекційних хвороб.

Підстава: передбачена ст. 21 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб» від 6 квітня 2000 р. № 1645-III (далі — Закон № 1645), згідно з якою *працівники окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення, зобов'язані проходити профілактичні медичні огляди з метою уникнення поширення інфекційних хвороб.* Такі медогляди відповідно до чинного законодавства мають проходити саме працівники дитячого харчування. Вимогою до працівника, який підлягає профілактичному огляду, є наявність «Особистої медичної книжки» затвердженої наказом МОЗ від 08.07.2013 №583.

Порядок проходження медогляду

Характер виконуваних робіт	Терапевт	Дерматовенеролог	Стоматолог	Отоларинголог	Флюорографія	Кров на сифіліс, мазки на гонорею	Носійство кишкових інфекцій	Серологічне дослідження на черевний тиф	Дослідження на гельмінтози	Мазок з горла на наявність патогенного стафілококу
Кухар	2 рази на рік	2 рази на рік	2 рази на рік	2 рази на рік	1 раз на рік	2 рази на рік	1 раз на рік	При проведенні попереднього медичного огляду	1 раз на рік	При проведенні попереднього медичного огляду
Кухонний робітник	2 рази на рік	2 рази на рік	2 рази на рік	2 рази на рік	1 раз на рік	2 рази на рік	1 раз на рік	При проведенні попереднього медичного огляду	1 раз на рік	При проведенні попереднього медичного огляду
Комірник	2 рази на рік	2 рази на рік	2 рази на рік	2 рази на рік	1 раз на рік	2 рази на рік	1 раз на рік	При проведенні попереднього медичного огляду	1 раз на рік	При проведенні попереднього медичного огляду