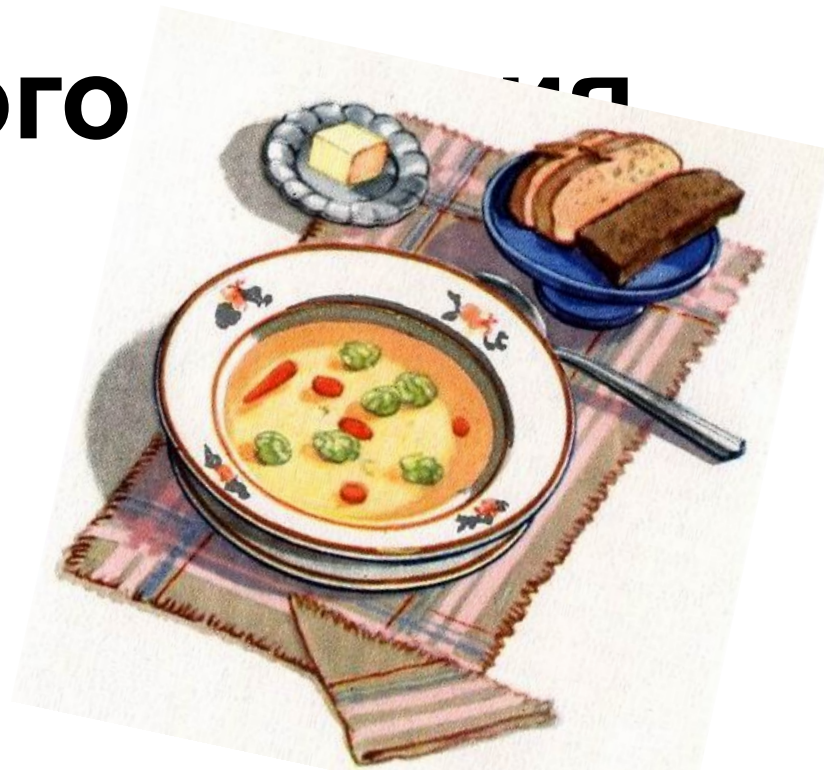


Личная гигиена работников предприятий «венного



Автор: Булатова А.П.
преподаватель

Цель занятия:

- Изучение требований к личной гигиене работников ОП: полости рта, чистоте рук, кожи тела, санитарной одежде.

Личная гигиена – это ряд санитарных требований, которые должны соблюдать работники общественного питания.

работников общественного

питания:

1. Необходимо содержать тело в чистоте.
2. Тщательно мыть руки до локтя.
3. Принимать ежедневно душ.
4. Волосы должны быть убраны или коротко стриженные.
5. Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах
6. Умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами
7. Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство
8. Не носить украшения и часы.
9. Не должно иметься на руках гнойничковых ран.
10. Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями
11. Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: обувь (моем руки), головной убор, халат.
12. Не пользоваться булавками при закалывании одежды.
13. Не класть в карманы одежды посторонних предметов.
14. Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду
15. Менять одежду по мере загрязнения.
16. Хранить санитарную одежду отдельно от верхней.

Санитарная одежда –

Одежда рабочего для защиты пищевых
продуктов от возможного
бактериального и механического
загрязнений

Санитарная одежда:

- Куртка,
- Брюки,
- Фартук,
- Косынка или колпак,
- Тапочки или туфли с нескользящей подошвой
- Перчатки и рукавицы
- Полотенце.



Санитарная одежда работника П. О.П

Она предназначена для защиты пищевых продуктов от возможного бактериального и механического загрязнения в процессе приготовления или отпуска готовой продукции.





www.uniforms.ru

Головные уборы









Санитарная одежда должна быть:

1. Белого цвета,
2. Чистой,
3. Полностью закрывать личную одежду,
4. На завязках (запрещается применять пуговицы, крючки, булавки, иголки),
5. Подобрана по размеру,
6. Колпак полностью прикрывает волосы

Гигиенические требования:

- Приходить на работу в чистой одежде
- Оставлять верхнюю одежду, головные уборы, личные вещи в гардеробе
- **При появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов или ожогов сообщать об этом администрации или обращаться в медицинское учреждение.**

Гигиена рук:

1. Перед началом работы их следует вымыть с мылом и ополоснуть 0,02%-ным раствором хлорамина или 0,1 %-ным раствором хлорной извести.
2. Во время работы руки следует часто мыть: после переноса использованных тарелок, после сбора остатков пищи, после посещения туалета и в других подобных случаях.
3. Ногти должны быть коротко острижены и хорошо ухожены.
4. **Не допускаются до работы с обработкой продуктов те работники. у которых есть царапины, нагноения, порезы на руках, т.к. там могут быть стафилококки и стрептококки.**

Лучшими моющими средствами для рук считаются:

- мыло, обладающее дезинфицирующим свойством;
- **хозяйственное мыло 70 %-ное;**
- «Детское» мыло.
- Дезинфицируют руки **0,2 %-ным** осветленным раствором хлорной извести или раствором хлорамина.

Для мытья рук на производстве (в цехах, в туалете) устанавливают умывальники с подводом холодной и горячей воды, снабженные мылом, щеткой для ногтей, дезинфицирующим раствором и полотенцем (лучше электрополотенцем).

Содержание полости рта в чистоте

- Ежедневно чистить зубы утром и на ночь.
- После каждого приёма пищи полоскать рот водой.
- При простудных заболеваниях (ангина, насморк) нельзя приступать к работе без заключения врача.

На п.о.п. категорически запрещается:

1. При изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застёгивать одежду булавками.
2. Принимать пищу, курить на рабочем месте (это разрешается в специально отведённом месте или помещении).

Медицинское обследование работников

Все работники общественного питания должны проходить:

1. осмотр дерматовенеролога – 2 раза в год,
2. обследование на туберкулез (флюорография) – 1 раз в год
3. Исследование крови на сифилис (РВ) – 1 раз в год
4. Исследование на бактерионосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, исследование на глистоносительство не реже 1 раза в год.

На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санминимуму.



Санитарный контроль за соблюдением правил личной

гигиены

осуществляют работники санитарно-эпидемиологической службы (СЭС).

- Делаются смывы с рук (ладони, пальцы, подногтевое пространство), санитарной одежды (передней полы и нижней части рукавов) и полотенца.
- Смыв производится протиранием определенной поверхности руки и санодержды стерильным ватным тампоном, смоченным 0,1 % водным раствором пептона или хлорида натрия.

Проверь себя



Работа с заданиями практической работы



Список литературы

1. Рабинович Г.Ю. Санитарно-микробиологический контроль объектов окружающей среды и пищевых продуктов с основами микробиологии: учебное пособие / Г. Ю. Рабинович, Э.М. Сульман. – Тверь: ТГТУ, 2005. – 220с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для студентов учреждений НПО / З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2011. – 208с.
3. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для студентов учреждений СПО / Т.А. Лаушкина. – М.: «Академия», 2014. – 144с.