

Дата: 31.03.2022г. Группа ООП 2/1

ЛЕКЦИЯ

Тема: Основные сведения о гигиене и санитарии труда

План

1. Общие понятия гигиены труда
2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания
3. Производственная санитария

Цели занятия:

- образовательные: дать определения понятиям: гигиена труда, производственная санитария; познакомиться с правилами личной гигиены работников организации питания;
- развивающие: развивать навыки самостоятельной работы, умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

Литература

1. Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. среднего проф.образования/ Т.А. Лаушкина.- 2 -е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия», 2018.- 240с.
2. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст]: учебник / З. П. Матюхина. - 8-е изд., стереотип. – Москва: Академия, 2015. – 256 с.
3. Мармузова, Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве [Текст]: учебник / Л. В. Мармузова. - 3-е перераб. и доп. – Москва: Академия, 2013. – 160 с.
4. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш.учеб. заведений / Елена Александровна Рубина. - М.: Издательский центр «Академия», 2015. - 288 с.
5. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики 8 апреля 2016 года №120-ІНС: действующая редакция по состоянию на 12.09.2020г. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyatie/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyh-produktov/>.
6. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015г.: действующая редакция по состоянию на 16.03.2020г.–

Режим доступа:

<https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-bлаго-poluchiya-naseleniya/>.

7. Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс] : приказ Министерства промышленности и торговли Донецкой Народной Республики от 07.05.2018г. № 63 : действующая редакция по состоянию на 03.06.2019г. – Режим доступа : <https://gisnpa-dnr.ru/npa/0028-63-20180507/>.

1. Общие понятия гигиены труда

Одним из важнейших условий обеспечения населения доброкачественными продуктами питания является знание работниками предприятий общественного питания основ гигиены и санитарии.

Санитария и гигиена входят в комплекс медицинских наук и тесно связаны с микробиологией, технологией и др.

Гигиена — (от греч. *hygieinos* — здоровый) - это область медицины, изучающая влияние условий жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний.

Санитария (от лат. *sanitas* - здоровье) - отрасль здравоохранения, занимающаяся разработкой и проведением практических санитарно-гигиенических и противоэпидемиологических мероприятий.

Гигиена – наука о создании оптимальных научно обоснованных условий жизни населения. Она разрабатывает мероприятия как по предупреждению и устранению неблагоприятных воздействий факторов внешней среды, так и по использованию благоприятного влияния на здоровье человека. Гигиена в переводе с греческого означает «целебный», приносящий здоровье.

Гигиена тесно связана с **санитарией**, содержанием которой является осуществление на практике мероприятий, разработанных гигиеной.

Основными задачами **гигиены питания** являются изучение физиологических потребностей и разработка количественных и качественных нормативов питания различных групп населения в зависимости от условий труда, быта, возраста, пола, климата, разработка мероприятий по защите пищевых продуктов от влияния вредных факторов внешней среды, изучение причин возникновения заболеваний инфекционной и неинфекционной природы и организации предприятий по их профилактике; разработка методов действенного санитарного надзора.

Качество пищевых продуктов обеспечивается системой законодательных, организационных и производственных мероприятий, направленных на обеспечение безопасности для здоровья населения.

Все рабочие пищевых предприятий при поступлении на работу и после поступления в сроки, установленные санитарным надзором, обязаны проходить медицинские осмотры. Работники пищевого предприятия должны иметь

личную медицинскую книжку, в которую вносят результаты медицинского осмотра. Работники, у которых обнаружены инфекционные заболевания, отстраняются от работы. Лица, члены семьи которых больны острыми кишечными заболеваниями, временно, до госпитализации больного и проведения дезинфекции, отстраняются от работы.

При поступлении на работу и в дальнейшем периодически проводятся исследования на бацилло- и гельминтоносительство с целью выявления бациллоносителей, т. е. людей фактически здоровых, но выделяющих бактерии - возбудители кишечных заболеваний. Выявленные бацилло- и гельминтоносители отстраняются от работы и направляются на лечение. Для предупреждения распространения инфекционных заболеваний на пищевых предприятиях обязательны ежегодные профилактические прививки комбинированной вакцины и регулярное рентгенологическое обследование грудной клетки (флюорография) для выявления больных туберкулезом.

2. Личная гигиена работников предприятий общественного питания

Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения инфекционных заболеваний у потребителей.

Все работники предприятий хлебопекарного и кондитерского производства должны соблюдать правила личной гигиены, так как это является одним из основных условий, предупреждающих бактериальное загрязнение готовой продукции. Санитарные требования, связанные с выполнением правил личной гигиены, сводятся к следующему: содержанию в чистоте личной и санитарной одежды, уход за чистотой тела и рук, волос, соблюдение санитарного режима на производстве и в быту.

На предприятиях пищевой промышленности должен быть санитарный пропускник — специально оборудованное помещение для санитарной обработки людей, дезинфекции и дезинсекции одежды и обуви.

Самое важное значение для работников предприятий пищевой промышленности имеет содержание рук в безукоризненной чистоте. Некоторые операции при приготовлении хлебобулочных, сдобных и мучных кондитерских изделий, производятся вручную, и возникает опасность бактериального загрязнения полуфабрикатов и готовой продукции. Ногти необходимо стричь коротко, так как под ними могут находиться микроорганизмы и яйца глистов. Руки надо тщательно мыть теплой водой с мылом и щеткой, а после посещения туалета, соприкосновения с загрязненными предметами, тарой, обувью, после курения и т. д. дезинфицировать 0,2 %-ным осветленным раствором хлорной извести, а потом ополаскивать чистой водой.

На коже рук не должно быть царапин, нагноений, ожогов, порезов, в которых находятся стафилококки и стрептококки. Эти микроорганизмы при попадании на продукт вызывают его заражение. Ранки надо смазывать

настойкой иода и не допускать такого рабочего к работе, связанной с непосредственной обработкой продукта. Это важно при приготовлении кремов и кремовых изделий.

Рабочие хлебопекарного и кондитерского производства должны быть обеспечены санитарной одеждой. Санитарная одежда предназначена для защиты пищевых продуктов от возможного бактериального и механического загрязнения одеждой рабочего в процессе приготовления или отпуска готовой продукции. К санитарной одежде относятся халат, куртка, брюки, фартук, косынка или колпак. Санитарная одежда должна быть белого цвета, всегда чистой и полностью закрывать личную одежду. Косынки и колпаки должны плотно облежать голову, чтобы предохранить продукцию от попадания волос. Нельзя застегивать санитарную одежду булавками, иголками, заколками во избежание попадания этих предметов в готовую продукцию. Предметы туалета (зеркало, расческу, пудреницу и пр.) надо оставлять в гардеробной. Санитарная одежда должна быть подобрана по размеру. Необходимо следить затем, чтобы не было развевающихся концов, так как они могут попасть в движущиеся части машины и привести к несчастному случаю.

Санитарную одежду нельзя уносить с собой, после работы ее необходимо оставлять в индивидуальных шкафах, установленных в раздевалке. Шкафы должны содержаться в чистоте, в них нельзя хранить пищу и грязную посуду, так как это способствует размножению грызунов, тараканов и мух. Индивидуальные шкафы для хранения санитарной одежды необходимо периодически очищать, мыть и дезинфицировать. Санитарную одежду стирают в прачечных.

Места общественного пользования (столовые, туалеты, умывальные, гардероб) должны содержаться в хорошем санитарном состоянии. В противном случае они могут явиться источниками распространения патогенных микроорганизмов на производстве. В местах общественного пользования проводят дезинфекцию, в них должны быть свежеприготовленные дезинфицирующие растворы. В умывальных комнатах должно быть электрополотенце.

Прием пищи должен осуществляться в специальных цеховых буфетах, столовых. Не разрешается принимать пищу непосредственно на рабочем месте, так как в готовую продукцию могут попасть остатки пищи, бумаги и т. д. В цехе должен находиться титан с питьевой водой, а также автомат с газированной водой.

Запрещается курение в производственных цехах во избежание попадания в готовую продукцию пепла, окурков, спичек. Для курения отводятся специальные места.

3. Производственная санитария

Производственная санитария - это система организационных, гигиенических и санитарно-технических мероприятий и средств, направленных на предотвращение воздействий вредных производственных факторов на

работающих. Систематическое и длительное воздействие вредного производственного фактора, свойственного данной профессии, приводит к заболеванию. Администрация должна внедрять современные средства техники безопасности, предупреждающие производственный травматизм, и обеспечивать санитарно-гигиенические условия, предотвращающие возникновение профессиональных заболеваний. Основными факторами, вредно влияющими на работающих, являются запыленность, шум и слабая освещенность производственных помещений.

Особенностью предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности является выделение в процессе производства мучной пыли. Допустимая концентрация мучной пыли в воздухе рабочей зоны производственных помещений составляет 6 мг/м^3 . Для защиты работающих от повышенной запыленности воздуха мучной пылью применяются следующие мероприятия: механизация и автоматизация процессов хранения, транспортирования, подготовки, просеивания и смешивания муки, подачи ее на производство; герметизация и аспирация емкостей для хранения муки, мукопроводов, питателей, просеивателей и другого оборудования, являющегося источником выделения мучной пыли; индивидуальные средства защиты — респираторы; систематическая уборка производственных помещений и оборудования согласно санитарным правилам.

Одним из направлений в создании комфортных условий труда является вентиляция и кондиционирование воздуха в производственных помещениях.

Задачей медико-санитарной службы предприятия является предупреждение развития в организме работающих нарушений, связанных с шумом. Необходимыми профилактическими мероприятиями в этом случае являются предварительный и периодический медицинские осмотры, применение индивидуальных средств защиты органов слуха, выбор рационального режима труда и отдыха, сокращение времени нахождения в условиях повышенного уровня шума.

Недостаточная освещенность рабочего места приводит к перенапряжению и быстрому утомлению органов зрения, в результате снижаются производительность труда и качество работы, повышается травматизм. Нормальная освещенность рабочей зоны достигается использованием естественного и искусственного освещения.

Контрольные вопросы

1. Дайте определение понятиям «гигиена» и «санитария».
2. Перечислите требования, предъявляемые к работникам, поступающим на работу на предприятия пищевой промышленности.
3. В чем заключаются профилактические мероприятия, предупреждающие распространение инфекционных заболеваний на пищевых предприятиях?
4. Перечислите правила личной гигиены работающих на предприятиях пищевой промышленности.
5. Какие требования предъявляют к санитарной одежде?

6. Дайте определение производственной санитарии.
7. Перечислите опасные и вредные производственные факторы на предприятиях пищевой промышленности.

Домашнее задание (выполнять обязательно!)

1. Глава 11 с. 152 - 187 учебник Т.А. Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студ. среднего проф. образования/ Т.А. Лаушкина.- 2 -е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия», 2018.- 240с.

https://drive.google.com/file/d/1AQNLw_4z2_HmcFbWB5zMvei9tNipu0cu/view

2. Дайте ответы на контрольные вопросы

Выполненное задание прислать на адрес электронной почты mikrobio_2021@mail.ua 31.03.2022г. до 17.00 ч.