

Здоров'я персоналу

Потенційними носіями забруднення продуктів можуть бути кухарі та інших персонал їдальні. Саме тому санітарне законодавство висуває низку вимог, яких має дотримуватись персонал для забезпечення їжі від загрози забруднення.

Щонайперше, працівники харчоблоку мають пройти [навчання щодо гігієни персоналу](#), проходити обов'язкові профілактичні медичні огляди з відповідним підтвердженням, не мати протипоказань до роботи з продуктами.

Доступ до роботи в їдальні також здійснюється лише у разі відсутності ознак інфекційних захворювань, гнійничкових уражень шкіри, а також інших гострих проявів порушення стану здоров'я. Однак, якщо ж працівник з ознакою інфекційного захворювання контактував з продуктами, вони вважаються непридатним та не можуть вживатись.

Працівники з неускладненими порізами та ранами на руках та передпліччях можуть допускатись до роботи, однак лише за умови використання одноразових рукавичок та носіння пов'язки, що кольором відрізняється від кольору продуктів.

Важливо пам'ятати, що працювати на харчоблоці можна тільки з використанням спеціального або санітарного одягу, що має покривати тіло від колін і вище, а також який заборонено застібати шпильками, голками та зберігати. Також не можна зберігати у кишенях такого одягу сторонні предмети, працювати у прикрасах.

Працівники харчоблоку під час роботи мають дотримуватись встановлених алгоритмів [миття рук](#), [використання рукавичок](#), а також [загальних правил особистої гігієни](#).

Важливо також забезпечити ведення записів про випадки наявності ознак інфекційних захворювань (журнал здоров'я), підтвердження про проведення навчання.

Журнал контролю стану здоров'я і особистої гігієни персоналу

_____ (дата контролю)

№ п/п	ПІБ	Стан здоров'я (наявність/відсутність порізів, гнійничкових захворювань рук, захворювань носоглотки у працівника, захворювань на кишкові хвороби у працівника та в сім'ї)	Спецодяг (наявний/відсутній, чистий/брудний)	Прикраси, особисті речі в кишенях (наявні/відсутні)	Допуск до роботи (допущений/не допущений)	ПІБ відповідальної особи	Підпис відповідальної особи

Журнал контролю стану здоров'я і особистої гігієни персоналу

_____ дата контролю

№	ПІБ	Стан здоров'я (наявність/відсутність порізів, гнійничкових захворювань рук, захворювань носоглотки у працівника, захворювань на кишкові хвороби у працівника та в сім'ї)	Спецодяг (наявний/відсутній, чистий/брудний)	Прикраси, особисті речі в кишенях (наявні/відсутні)	Допуск до роботи (допущений/не допущений)	ПІБ відповідальної особи	Підпис відповідальної особи

Для ефективного запобігання забрудненню продуктів від працівників потужності укладається окрема програма-передумова системи НАССР, що має забезпечити:

1. Впровадження правил поведінки персоналу або відвідувачів (до прикладу, представників постачальників або батьків, що здійснюють

громадський нагляд), які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритими продуктами

2. Проведення медичних оглядів та наявність медичних карток
3. Наявність спецодягу, його кількість, умови використання та прання
4. Правила поведінки персоналу на виробництві, переміщення персоналу приміщеннями та зонами;
5. Дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття
6. Вимоги до відвідувачів та підрядників, які відвідують та/або перебувають на території потужності, дотримання ними таких самих правил поведінки, що і персоналом потужності.