

Особиста гігієна працівників та учнів, які проходять виробничу практику на підприємствах харчової промисловості



План

- ▶ **Особиста гігієна - це запорука здоров'я.**
- ▶ **Виробнича санітарія на підприємствах харчування.**
- ▶ **Основи раціонального харчування.**
- ▶ **Медичний огляд та санітарна документація.**
- ▶ **Санітарний одяг і правила користування.**



Особиста гігієна



Це ряд санітарних вимог, яких повинен дотримуватися працівник (учень, який проходить виробничу практику) харчового підприємства.

Особиста гігієна працівника підвищує культуру обслуговування споживачів і служить важливим показником загальної культури підприємства харчування.



Особиста гігієна кухаря



- **Догляд за руками:** руки слід мити перед початком роботи, під час переходу від однієї операції до іншої, після кожної перерви, містити в чистоті піднігтьовий простір.



- **Допуск до роботи:** не допускаються працівники що не мають санітарної книжки і позначки лікаря про черговий медичний огляд і допуск до роботи.



- **Вимоги до спецодягу:** санітарний одяг кухаря повинен бути охайно одягнений. Ковпак або косинка повністю закривати волосся. Міняти спецодяг необхідно по мірі забруднення.

Чого необхідно дотримуватися

- ▶ **Особиста гігієна включає в себе набір правил, що сприяють зміцненню та збереженню нашого здоров'я через дотримання гігієнічного режиму як в побуті, так і в праці. І в першу чергу, слід дотримуватися чистоти тіла.**



Засоби особистої гігієни

Основні засоби особистої гігієни для догляду за шкірою - вода і мило. Краще, якщо вода буде м'яка, а мило - туалетне. Не забувайте враховувати особливості вашої шкіри. Вона може бути нормальною, сухою або жирною. Рекомендується приймати душ перед початком роботи та після неї.



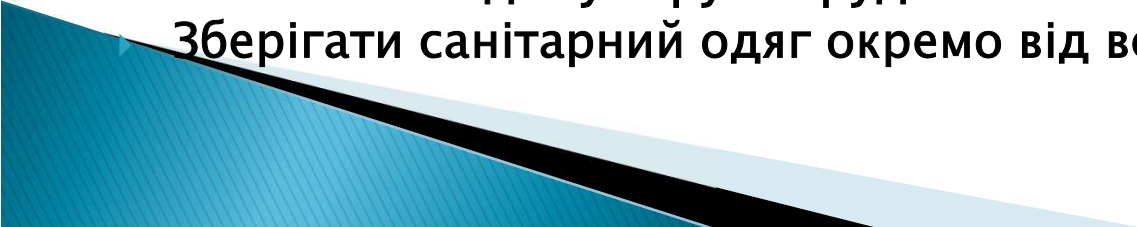
Спецодяг працівника харчового підприємства

Кожен кухар на підприємствах громадського харчування повинен мати комплект санітарного одягу (куртка, фартух, брюки, ковпак, взуття) з білого матеріалу і змінювати її по мірі забруднення, але не рідше 2-3 разів на тиждень.

Особистий одяг і санітарний одяг працівник повинен зберігати в індивідуальній шафі.



Вимоги до особистої гігієни працівників підприємств харчової промисловості

- ▶ Необхідно утримувати тіло в чистоті.
 - ▶ Ретельно мити руки до ліктя.
 - ▶ Приймати щодня душ.
 - ▶ Волосся повинні бути прибрані або коротко стрижене.
 - ▶ Поправляти зачіски і розчісувати волосся можна тільки в туалетних кімнатах
 - ▶ Помірно вживати косметичними засобами і не користуватися сильно пахнуть парфумами
 - ▶ Мати коротко стрижені нігті, без лаку, чисте піднігтевий простір
 - ▶ Не носити прикраси і годинник.
 - ▶ Не повинно бути на руках гнійничкових ран.
 - ▶ Не можна приступати до роботи з простудними захворюваннями
 - ▶ Санітарний одяг : взуття, головний убір, халат.
 - ▶ Не користуватися шпильками при заколювання одягу.
 - ▶ Не класти в кишені одягу сторонніх предметів.
 - ▶ Перед виходом з виробничого приміщення знімати санітарний одяг
 - ▶ Змінювати одяг у міру забруднення.
 - ▶ Зберігати санітарний одяг окремо від верхнього.
- 

Медичне обстеження

Всі працівники підприємств харчової промисловості повинні проходити:

1. огляд дерматовенеролога – 2 рази на рік,
2. обстеження на туберкульоз (флюорографія) – 1 раз на рік
3. Дослідження крові на сифіліс – 1 раз на рік
4. Мазки на гонорею – 2 рази на рік
5. Дослідження на бактеріоносійство збудників кишкових інфекцій, серологічне обстеження на черевний тиф, дослідження на глистоносійство не рідше 1 разу на рік.

На кожного працівника повинна бути заведена особиста медична книжка, в яку вносять результати медичних обстежень, відомості про перенесені щеплення і здачі заліку по санмінімуму.



Дякуємо за увагу!!!

Майстер виробничого навчання
Антоніна Скорохватава

