Уважаемые учащиеся! ВНИМАНИЕ!! Изучите самостоятельно тему занятия и выполните краткий конспект. Результаты проделанной работы в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80447094807 преподавателю; Грицкевич Анастасии Ивановне с указанием (Ф.И.О. и № группы).

**Тема занятия: Личная гигиена работников объектов общественного питания**

**Личная гигиена** — это ряд санитарных правил, которые должен соблюдать работник объектов общественного питания. Их выполнение имеет важное значение в предупреждении за­грязнения пиши микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений. Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и является важным показателем общей культу­ры объектов общественного питания.

1. **Работники организации проходят обязательные меди­цинские осмотры в порядке, определяемом законодательством Республики Беларусь.**
2. **Лица, не прошедшие в установленном законодатель­ством Республики Беларусь порядке медицинский осмотр, к производству пищевой продукции не допускаются.**
3. **Все вновь поступающие в организацию работники долж­ны пройти гигиеническое обучение и воспитание в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь.**
4. **Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции и обслуживании посетителей, должны иметь медицинскую справку о состоя­нии здоровья, выданную в соответствии с законодательством Республики Беларусь.**
5. **При появлении признаков желудочно-кишечных забо­леваний, повышении температуры, нагноении и симптомах других заболеваний работники организации должны немед­ленно сообщить об этом администрации организации и об­ратиться в здравпункт (комнату медицинского осмотра) орга­низации или в организацию здравоохранения для получения медицинской помощи.**
6. **Работники организации, непосредственно участвующие в процессе производства пищевой продукции, перед началом работы должны:**
* **надеть чистую санитарную одежду;**
* **подобрать волосы под косынку или колпак;**
* **двукратно тщательно вымыть руки теплой водой с мылом.**
1. **Во избежание попадания посторонних предметов в пи­щевую продукцию запрещается:**
* **вносить и хранить в производственных помещениях ор­ганизации мелкие стеклянные и металлические предметы;**
* **застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зер­кала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и другое)**

Санитарный режим организации обязывает работников следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды. Курить в производственных и торговых помещениях запрещено (для курения отводят специальное место). Нельзя также принимать пищу в производственных цехах, так как ее остатки загрязняют рабочие столы. Прием пищи работниками организуют в столовых для сотрудников или на специально выделенных столах в торговом зале.

Медицинское обследование работников общественного питания осуществляют с целью предупреждения распростра­нения через пищу инфекционных заболеваний. При поступ­лении на работу в объекты общественного питания работники проходят осмотр у врача-терапевта, обследование на бактерио­носительство, глистоносительство, туберкулез легких (флюо­рография) и венерические заболевания. Все работающие про­ходят перечисленные виды проверки ежеквартально, кроме флюорографии и обследования на бактерионосительство, ко­торые проводятся не реже 1 раза в год.

К работе в объектах общественного питания не допускают больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, эпиде­мическим гепатитом (инфекционной желтухой), сифилисом и острой гонореей, кожными заразными заболеваниями (чесот­кой, стригущим лишаем, паршой), а также лиц, у которых в семье имеются больные заразными заболеваниями, до предъ­явления справки о госпитализации больных и проведении дома дезинфекции.

С целью предупреждения возникновения инфекционных заболеваний и создания иммунитета всем работающим в об­щественном питании делают профилактические прививки.

Все данные о медицинском освидетельствовании, привив­ках, сдаче зачета по санитарному минимуму заносят в лич­ные медицинские книжки работающих. Хранят эти книжки у руководителя предприятия и выдают лицам, проходящим очередное медицинское обследование.

 Требования к гигиене тела, полости рта, мытью рук

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиени­ческих требований к содержанию зела, рук и полости рта, к санитарной одежде.

*Содержание тела в чистоте* является важным гигиениче­ским требованием. Кожа выполняет сложную функцию в жиз­ни человека — участвует в дыхательном процессе и выделении продуктов обмена. Загрязняясь от пота (особенно у поваров), кожного сала, слущивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие челове­ка. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения кожных заболеваний и загрязнения обрабатываемой пищи. Поэтому всем работникам общественного питания, особенно поварам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендует­ся ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымывать руки до локтя.

*Содержание рук* в чистоте имеет особо важное значение для работников общественного питания, которые в процессе приготовления пищи постоянно соприкасаются с продукта­ми. Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко остриженные ногти, чистое подногтевое пространство, отсутствие лака для ногтей. Запре­щается носить украшения и часы.

На руках поваров в процессе работы могут оказаться бо­лезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийная палочка), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после каждого перерыва в работе, по­сле посещения туалета (дважды: в тамбуре после посещения туалета до надевания санитарной одежды и на рабочем месте непосредственно перед тем, как приступить к работе), при пе­реходе от обработки сырья к обработке готовой пищи. Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нуж­но мыть с мылом после каждой производственной операции.

Лучшими моющими средствами для рук считаются мыло «Гигиена», обладающее дезинфицирующим свойством, так как содержит 3—5 % гексахлорофена; хозяйственное мыло 70%-ное; «Детское» мыло. Дезинфицируют руки дезинфици­рующими средствами, разрешенными к использованию в Рес­публике Беларусь.

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

Лабораторным исследованием установлено, что тщатель­ное мытье рук уменьшает обсемененность их микробами в 10 000 раз.

При повреждении кожи рук рану следует обработать де­зинфицирующим раствором перекиси водорода или бриллиантовой зелени, закрыть ее стерильной повязкой и надеть резиновый напальчник. Повара, кондитеры, имеющие гнойнич­ковые заболевания на руках, к работе не допускаются, так как они могут стать источником пищевых отравлений.

*Содержание полости рта* в чистоте для работников обще­ственного питания также имеет большое гигиеническое зна­чение, так как во рту обычно находится значительное количе­ство микроорганизмов. Рекомендуется ежедневно чистить зубы утром и на ночь, а после каждого приема пищи полоскать рот. При простудных заболеваниях (ангине, насморке) нельзя при­ступать к работе без соответствующего заключения врача.

*Санитарная одежда* защищает пищевые продукты от за­грязнений, которые могут попасть в них с тела и личной одеж­ды повара или кондитера в процессе приготовления пищи. В комплект санитарной одежды повара входят куртка или ха­лат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косын­ка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Санитарная одежда изготавливается из белой хлопчато­бумажной легко стирающейся ткани из расчета 3 комплекта на одного работника. В настоящее время используют сани­тарную одежду нового образца, выполненную без карманов и пуговиц.

Надевают санитарную одежду в определенной последова­тельности, добиваясь аккуратного внешнего вида; головной убор должен полностью закрывать волосы [4, с. 64-66].

**Запрещается входить в производственные помещения ор­ганизации без санитарной одежды или в специальной одежде для работы на улице.**

Каждый работник организации, непосредственно участву­ющий в процессе производства пищевой продукции, должен быть обеспечен комплектами сменной санитарной одежды. Санитарная одежда на работнике организации должна быть чистой. Ее замена производится ежесменно и по мере загряз­нения.

Стирка и дезинфекция санитарной одежды должны про­изводиться в организации централизованно. Запрещается про­изводить стирку санитарной одежды в домашних условиях.

При выходе работников организации из производствен­ных помещений на территорию организации и посещении бы­товых помещений организации (туалетов, организаций обще­ственного питания, здравпункта и других) санитарную одежду необходимо снимать.

Запрещается надевать на санитарную одежду личную верхнюю одежду.

Ежедневно перед началом смены в помещениях холодного, горячего и кондитерского цехов организации, а также на про­изводственных объектах, вырабатывающих мягкое мороженое, «медицинский работник или другие работники, ответственные за проведение проверки, должны проводить осмотры откры­тых поверхностей тела работников организации на наличие гнойничковых заболеваний, результаты которых заносить в журнал установленной формы.

Запрещается курить в производственных, вспомогатель­ных и бытовых помещениях организации, кроме мест, специ­ально предназначенных для этой цели.