Группа №1

10.04.20

Урок №59-60

**МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений**

Тема «Требования санитарии при подготовке производственных помещений»

**Санитария** (от лат. sanitas - «здоровье») - система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья. Со слов выдающегося гигиениста Г. В. Хлопина: «Если гигиена - наука о сохранении улучшении здоровья, то санитария - практическая деятельность, при помощи которой это достигается». Санитария обеспечивается санитарными и противоэпидемическими мероприятиями, исполнителями которых являются граждане, юридические лица и индивидуальные предприниматели, специальные государственные органы. Различают школьную, жилищно-коммунальную, производственную, пищевую санитарию. Уполномоченным государственным органом исполнительной власти в области санитарии и санитарно-эпидемиологического надзора является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Производственная санитария - система организационных, санитарно-гигиенических мероприятий, технических средств и методов, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов до значений, не превышающих допустимые. Санитарно-гигиеническая норма - качественно-количественный показатель, соблюдение которого гарантирует безопасность или оптимальные условия существования человека. Санитарно-эпидемиологическая служба - ГОСТ Р 22.0.04-95 - органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор в форме предупредительного и текущего надзора за выполнением министерствами, ведомствами, предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами установленных гигиенических норм, санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических правил. Условия труда - совокупность психофизиологических, санитарно-гигиенических и социально-психологических факторов трудовой деятельности, влияющих:

- на здоровье и работоспособность человека, на его отношение к труду;

- на эффективность производства, уровень жизни и развитие личности.

К условиям труда относятся

- условия трудового процесса, включая технологию и формы организации труда;

- уровень экономичности используемых технических средств и оборудования;

- условия производственной сферы, микроэкология труда, складывающаяся под воздействием технологических режимов и общего состояния окружающей атмосферы;

- внешнее оформление и комфортность места работы;

- ориентация работников на самоохрану труда при повышении уровня культуры труда.

**Безопасные условия труда** - состояние условий труда, при которых воздействие на работающего опасных и вредных производственных факторов исключено или воздействие вредных производственных факторов не превышает предельно допустимых значений. Вредный производственный фактор - производственный фактор, воздействие которого на работающего в определенных условиях может привести к заболеванию, снижению работоспособности и/или отрицательному влиянию на здоровье потомства. В зависимости от количественной характеристики и продолжительности воздействия вредный производственный фактор может стать опасным производственным фактором. Несчастный случай - внезапное, непредвиденное внешнее воздействие на организм человека, следствием которого становится временное или постоянное расстройство здоровья или смерть. Нормальные условия труда - условия труда, при которых рабочие места полностью обеспечены сырьем, материалами, действующим оборудованием, специальным инструментом и приспособлениями. Опасный производственный фактор - производственный фактор, воздействие которого на работающего в определенных условиях приводит к травме, острому отравлению или другому внезапному резкому ухудшению здоровья или к смерти.

##### Факторы стресса на работе - причины, вызывающие состояние напряжения у работника: перегрузка или недогрузка; отсутствие системы поддержки от руководителя и/или коллег по работе; неправильное определение объема работы; неясность поставленных задач; неразумная политика в передвижении кадров; плохие условия работы; неблагоприятное социальное окружение и т.п.

##### **Вредные условия труда подразделяются на 4 класса:**

##### 1. Характеризуются такими отклонениями от гигиенических нормативов, которые вызывают функциональные изменения, восстанавливающиеся при прерывании контакта с вредными факторами.

##### 2.  Уровни вредных факторов вызывают стойкие функциональные изменения, приводящие  к увеличению заболеваемости с временной потерей трудоспособности.

##### 3. Уровни вредных факторов приводят к развитию профессиональных заболеваний легкой и средней степени тяжести 4. Уровни вредных факторов, при которых могут возникать тяжелые формы профессиональных заболеваний, высокие уровни заболеваемости с временной потерей трудоспособности.

### Требования к площадке предприятия. Санитарные нормы проектирования промышленных предприятий предписывают определенные требования к территории предприятия, его водоснабжению и канализации, к вспомогательным зданиям и сооружениям.

Территория предприятий должна быть ровной, без заболоченностей, иметь небольшой уклон для отвода дождевой и сточных вод. Здания и сооружения располагаются относительно сторон света и господствующих ветров так, чтобы создать наиболее благоприятные условия естественного проветривания и освещения.

Расположение производственных зданий и помещений должно обеспечивать минимальное влияние промышленных вредностей (дыма, пыли, шума) на условия в жилом районе. Санитарные разрывы между зданиями и сооружениями, освещаемые через оконные проемы, должны быть не менее наибольшей высоты противостоящих зданий и сооружений.

Производственные здания и сооружения также должны соответствовать санитарным нормам. Выбор типа здания и расположение в нем рабочих помещений зависят от технологического процесса, от выделяющихся промышленных вредностей.

При производствах с избытком тепла (более 20 ккал/м3 ч) и значительными выделениями вредных газов, паров и пыли для них выбираются одноэтажные здания, в если имеется необходимость размещения таких производств во многоэтажных зданиях, то их необходимо размещать в верхних этажах.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

На каждый вопрос выберите только один ответ, который Вы считаете наиболее правильным.

**1. Производственная санитария включает в себя:**

а. соблюдение санитарных требований на производстве;

б. систему организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работников вредных производственных факторов;

в. комплексные меры санитарно-бытового обеспечения работников предприятий.

**2. Вредный производственный фактор – это фактор, воздействие которого на работника вызывает:**

а. нарушение самочувствия;

б. смерть;

в. заболевание.

**3. Повреждение здоровья работника, наступившее в результате воздействия токсических веществ:**

а. увечье;

б. профессиональное отравление;

в. профессиональное заболевание.

**4. Острое или хроническое заболевание работника, связанное с воздействием на него вредного производственного фактора, повлекшим утрату профессиональной трудоспособности:**

а. увечье;

б. профессиональное отравление;

в. профессиональное заболевание.

**5. Вредными производственными факторами могут быть:**

а. химические, канцерогенные, биологические, психофизиологическими;

б. физические, динамические, инфекционные, химические;

в. физические, химические, биологические, факторы трудового процесса.

**6. Опасный производственный фактор – это фактор, воздействие которого на работника приводит:**

а. к профзаболеванию;

б. к травме;

в. к отравлению.

**7. Вредные вещества по степени опасности для здоровья работников классифицируются на:**

а. 2 класса;

б. 4 класса;

в. 3 класса.

**8. Гигиенические нормативы условий труда обеспечивают:**

а. защиту всех компонентов производственной среды;

б. отсутствие выраженных физиологических адаптационных реакций у работников;

в. предупреждение развития заболеваний или отклонений в состоянии здоровья.

**9. По степени отклонения фактических уровней факторов производственной среды и трудового процесса от гигиенических нормативов условия труда подразделяются на 4 класса:**

а. вредные, тяжелые, экстремальные, допустимые;

б. оптимальные, допустимые, вредные, опасные;

в. комфортные, вредные, тяжелые, опасные.

**10. Производственный микроклимат включает в себя комплекс физических факторов:**

а. температура воздуха, инсоляция, влажность, скорость движения воздуха;

б. температура воздуха, максимальная влажность, движение воздуха, инфракрасное излучение, барометрическое давление;

в. температура воздуха, относительная влажность, скорость движения воздуха, интенсивность теплового излучения, температура поверхностей ограждающих конструкций.

Группа №1

10.04.20

Урок №61-62

**МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений**

Тема «**ПЗ № 17.** Требования санитарии и гигиены при подготовке производственных помещений»

Технологическое оборудование, аппаратура, инвентарь, посуда, тара должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к применению в РК. Расстановка оборудования должна обеспечивать поточность технологического процесса, возможность свободного доступа для обслуживания. Для разделки мяса, рыбы, овощей и других продуктов используются маркированные раздельные ножи и разделочные доски. Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ"- сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР"-вареная рыба, "ВО"-вареные овощи, "МГ"-мясная гастрономия, "РГ"-рыбная гастрономия, "З"-зелень, "КО"-квашеные овощи, "Х"-хлеб. Разделочный инвентарь для сырой и готовой продукции, хранится изолированно друг от друга в специально отведенном месте.

Разделочные доски, колоды для разруба мяса и рыбы изготавливаются из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, без щелей и зазоров. Колода для разрубки мяса устанавливается на специальной подставке и ежедневно по окончанию работы очищается и посыпается солью. После каждой технологической операции разделочный инвентарь подвергается механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой.

Для приготовления и хранения готовой пищи используется посуда из нержавеющей стали или других материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами. Не допускается использовать посуду с трещинами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью. Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно быть не менее трехкратного количества от числа посадочных мест. Мытье и дезинфекция оборудования (инвентаря, тары), кухонной посуды и оборотной тары проводятся в раздельных моечных помещениях с водонепроницаемым полом, подводкой холодной и горячей воды к моечным ваннам со сливом для отвода сточных вод, вентиляцией.

Столовая, чайная, стеклянная посуда и столовые приборы моются в посудомоечной машине или трехсекционных ваннах. Столовые приборы дополнительно подвергаются термической обработке в духовом шкафу. На объектах малой производительности допускается установка одной двухсекционной моечной ванны с первоочередным мытьем стеклянной посуды.

Мытье посуды, столовых приборов и оборотной тары проводится в следующем порядке: механическое удаление пищи; мытье в воде с температурой не ниже 40 гр. и добавлением моющих средств; ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65 гр.; просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

Щетки и ветошь для мытья посуды после окончания работы очищаются, замачиваются в горячей воде при температуре 45гр. с добавлением моющих средств, промываются проточной водой и просушиваются.

По эпидемиологическим показаниям в конце рабочего дня проводится замачивание в дезинфицирующем растворе всей столовой, чайной посуды, приборов, после чего посуду тщательно ополаскивают проточной водой. Чистую столовую посуду и приборы хранят в шкафах или на решетках.

Допускается использование одноразовой посуды, изготовленной из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в Республике Казахстан. Одноразовая посуда не допускается повторному использованию.

По окончании работы, оборудование нужно:

-разобрать;

-освободить от остатков продуктов;

-тщательно промыть горячей водой;

-ошпарить кипятком;

-просушить в разобранном виде;

Посудомоечные машины после работы нужно тщательно промыть горячей водой из шланга и проветрить. Кассеты для тарелок промыть и ошпарить.

К немеханическому оборудованию относятся производственные столы, разделочные доски, ванны для мытья овощей, стул для разделки мяса.

Производственные столы должны иметь гладкую, ровную поверхность, крышки столов могут быть обиты листами из нержавеющей стали, а также деревянные - для овощей и теста.

Столы моют теплой водой с моющими средствами, а если есть пар, то пропаривают. Деревянные крышки столов тщательно очищают, затем моют. Разделочные доски должны быть из твердых пород дерева, поверхность должна быть гладкой, ровной и без щелей.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,8 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию, а в складских помещениях окрашиваются влагостойкой краской на 1,8 м. Полы выполняются из ударопрочных, исключающих скольжение материалов, и имеют уклоны к сливным трапам. Полы по путям загрузки сырья и продуктов в складских и производственных помещениях не должны иметь порогов. Для загрузки сырья и продуктов оборудуется платформа с навесом.

Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год. Отделка обеденных помещений (залов) должна быть стойкой к мойке и дезинфекции. Для внутренней отделки помещений используются разрешенные к применению материалы.

В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах должны быть установлены бактерицидные лампы.

В производственных цехах запрещается хранить бьющиеся предметы, зеркала, комнатные растения. Все помещения должны содержаться в чистоте. В производственных цехах ежедневно проводится уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя проводится уборка обеденного стола.

Генеральная уборка и дезинфекция помещений производится не реже одного раза в месяц.

На объектах общественного питания не допускается наличие насекомых и грызунов. Администрация объекта должна обеспечить во всех помещениях и на территории объекта проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами в течение всего года.

Дератизационные и дезинсекционные мероприятия проводятся организациями, имеющими лицензию на указанный вид деятельности.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в отведенных местах. Инвентарь для мытья туалетов должен иметь сигнальную окраску и храниться отдельно.

По окончанию уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств и просушивается.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится техническими работниками, а уборка рабочих мест в производственных помещениях - самими работниками либо лицами, специально закрепленными для этих целей. Для уборки туалетов выделяется отдельный персонал.

На объектах применяются моющие и дезинфицирующие средства, согласно реестру веществ, разрешенных к применению в Республике Казахстан. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в таре изготовителя в специально отведенном месте.

### Санитарные требования к личной гигиене работников

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

Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

Требования к личной гигиене работников общественного питания:

-необходимо содержать тело в чистоте;

-тщательно мыть руки до локтя;

-принимать ежедневно душ;

-волосы должны быть убраны или коротко стриженные;

-поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах;

-умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами;

-иметь коротко стриженые ногти, без лака, чистое поднагтевое пространство;

-не носить украшения и часы;

-не должно иметься на руках гнойничковых ран;

-нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями;

- санитарную одежду надевают в следующей последовательности: обувь (моем руки), головной убор, халат;

- не пользоваться булавками при закалывании одежды;

-не класть в карманы одежды посторонних предметов;

-перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду;

-менять одежду по мере загрязнения;

-хранить санитарную одежду отдельно от верхней.

Санитарный режим поведения обязывает работников общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды. Курить в производственных и торговых помещениях запрещено. Нельзя также принимать пищу в производственных цехах, так как остатки пищи в производственных цехах, так как остатки пищи загрязняют рабочие столы. Медицинское обследование работников общественного питания проводят для предупреждения распространения инфекционных заболеваний.

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, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятия общественного питания осуществляют работники санитарно-эпидемиологической службы (СЭС). Делаются смывы с рук (ладони, пальцы, поднагтевое пространство), санитарной одежды (передней полы и нижней части рукавов) и полотенца. Смыв производится протиранием определенной поверхности руки и санодежды стерильным ватным тампоном, смоченным 0,1 % водным раствором пептона или хлорида натрия

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

На каждый вопрос выберите только один ответ, который Вы считаете наиболее правильным.

**1. Производственную пыль классифицируют по:**

а. степени агрессивности для здоровья работника;

б. способу образования, происхождению (качественному составу), дисперсности (размерам частиц);

в. уровню концентрации в воздухе рабочей зоны.

**2. Агрессивность для здоровья работников «аэрозолей преимущественно фиброгенного действия (АПФД)» зависит от:**

а. концентрации пыли;

б. размера пылевых частиц;

в. содержания в пыли диоксида кремния.

**3. Особенностью гигиенического нормирования производственного освещения является:**

а. размер объекта различения, фон и контрастность объекта с фоном;

б. ограничение слепящего действия светильников;

в. учет системы и вида освещения.

**4. Показателем естественного освещения в производственных помещениях является:**

а. световой поток;

б. КЕО;

в. яркость.

**5. Особенностью гигиенического нормирования производственного шума является учет:**

а. вида трудовой деятельности;

б. продолжительности воздействия;

в. интенсивности уровней.

**6. Профессиональное заболевание у работников, вызванное воздействием шума, называется:**

а. шумовая болезнь;

б. отит;

в. нейросенсорная тугоухость.

**7. Воздействие производственной вибрации на организм работника приводит к развитию профессионального заболевания:**

а. радикулит;

б. вибрационная болезнь;

в. остеохондроз.

**8. Профессиональное заболевание электросварщика, вызванное воздействием ультрафиолетового излучения называется:**

а. электроофтальмия;

б. катаракта;

в. светобоязнь.

**9. Ведущим вредным производственным фактором условий труда пользователя ПЭВМ является:**

а. электромагнитное излучение;

б. напряженность труда;

в. статическая нагрузка.

**10. Расстояние между глазами пользователя ПЭВМ и плоскостью монитора должно составлять:**

а. 30 – 40 см;

б. 80 – 100 см;

в. 50 – 70 см.