Группа №1

5.05.20

Урок №84-86

**МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений**

Тема «**ПЗ № 23.** Личная гигиена персонала»

**Цель:** Изучить и ознакомиться с санитарными требованиями к личной гигиене персонала.

Способствовать формированию у слушателей умений, навыков и знаний по санитарным требованиям к личной гигиене персонала.

**Средства обучения:**

Приказ Минздрава РФ (№ 90 от 14.03.96, № 405 от 10.12.96, № 555 от 29.09.89), Инструкция по проведению обязательных медицинских осмотров (Санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.4.545-96) и медицинские осмотры.

**Теоретическая часть**

1.1. Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

1.2. Выпускники высших, средних и специальных учебных заведений в течение первого года после их окончания допускаются к работе без прохождения гигиенической подготовки и аттестации в установленном порядке.

1.3. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

1.4. Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, кроме головного убора, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте). При нахождении в местах курения санитарная одежда должна быть снята, кроме головного убора.

В комплект санитарной одежды повара и кондитера входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, брюки или юбка, специальная обувь. Необходимо содержать одежду в течение всего рабочего дня в чистоте; не пользоваться булавками или иголками для застегивания курток; не класть в карманы предметы, не используемые в процессе работы; перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду, а по возвращении надевать ее, предварительно вымыть руки; не входить в санитарной одежде в туалет; менять санитарную одежду по мере загрязнения и перед раздачей пищи; хранить санитарную одежду отдельно от верхней одежды.

1.5. Ежедневно перед началом смены в холодном, горячем и кондитерском цехах, медработник или другие ответственные лица проводят осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются.

1.6. В каждой организации (цехе, участке) следует иметь аптечку с набором медикаментов для оказания первой медицинской помощи.

Учащиеся средних общеобразовательных школ, профессионально-технических училищ, студенты специальных учебных заведений и техникумов перед прохождением производственной практики в организации и его сети в обязательном порядке проходят медицинское обследование и гигиеническую подготовку в установленном порядке.

1.7. Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных и складских помещениях, работают в цехах в чистой санитарной (или специальной) одежде, переносят инструменты в специальных закрытых ящиках. При проведении работ должно быть обеспечено исключение загрязнения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Производственная санитария — это система организационных мероприятий и технических средств, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов (согласно ГОСТ 12.0.002-80).Вредный производственный фактор — производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его заболеванию (неблагоприятный микроклимат, повышенный уровень шума, вибрации, плохое освещение, неблагоприятный аэроионный состав воздуха).

Опасный производственный фактор — производственный фактор, воздействие которого на работника может привести к его травме (высота, огонь, электрический ток, движущиеся предметы, взрыв).

Вредные и опасные факторы подразделяются на физические, химические, биологические и психофизиологические.

Физические факторы — движущиеся машины и механизмы, повышенные уровни шума и вибрации, электромагнитных и ионизирующих излучений, недостаточная освещенность, повышенный уровень статического электричества, повышенное значение напряжения в электрической цепи и др.

Химические факторы - вещества и соединения, различные по агрегатному состоянию и обладающие токсическим, раздражающим, канцерогенным и мутагенным действиями на организм человека и влияющие на его репродуктивную функцию.

Биологические факторы - патогенные микроорганизмы (бактерии, вирусы, риккетсии, спирохеты) и продукты их жизнедеятельности, а также животные и растения.

Психофизиологические факторы — факторы трудового процесса. К ним относятся физические (статические и динамические перегрузки) и нервно-психические перегрузки (умственное перенапряжение, перенапряжение анализаторов, монотонность труда, эмоциональные перегрузки).

Вредные производственные факторы могут приводить к снижению трудоспособности и профессиональным заболеваниям, опасные факторы — к производственному травматизму и несчастным случаям на производстве.

**Задание.** *Используя учебный материал, письменно ответьте на вопросы:*

1. Перечислите требования, предъявляемые к работникам, поступившимна работу на предприятия пищевой промышленности;
2. Перечислите правила личной гигиены работающих на предприятиях пищевой промышленности;
3. Какие требования предъявляются к санитарной одежде?
4. Дайте определение производственной санитарии;  
   Перечислите опасные и вредные производственные факторы на предприятиях пищевой промышленности.

Группа №1

5.05.20

Урок №87

**МДК 01.01 Технология уборки производственных помещений**

Тема «Правила безопасного хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования»

Согласно требованиям нормативных документов дезсредства следует хранить в отдельных помещениях (на складах). Небольшую тару с дезсредствами хранят на металлических стеллажах, большую тару (стеклянные бутыли) — на деревянных полках. Также можно использовать специальные металлические шкафы для хранения дезинфицирующих средств.

Пол, стены и потолок складского помещения выполняют из материалов, которые не адсорбируют агрессивные химические вещества. Кроме того материал должен допускать возможность проведения влажной уборки. Исходя из этих требований, поверхности склада следует отделывать керамической плиткой или покрывать масляной краской.

В помещении должны поддерживаться определенные условия микроклимата. Так, помещение должно быть сухим, температура воздуха в пределах 18-20°С. Кроме того нельзя допускать попадания прямых солнечных лучей на дезсредства.

Доступ к складу с дезсредствами могут иметь только люди, которые непосредственно ответственны за проведение дезинфекционных мероприятий. На складе нельзя хранить пищевые продукты и питьевую воду, принимать еду, курить. Кроме того, помещение должно закрываться на ключ, нельзя допускать попадания в него посторонних людей.

**Условия хранения дезинфицирующих средств**

Дезсредства хранят в таре поставщика. На емкости с дезсредством обязательно должна быть сохранена наклейка производителя с указанием всей необходимой информации.

В распоряжении медперсонала, отвечающего за проведение дезинфекции, должно быть несколько емкостей с рабочими растворами дезсредств:

* Для дезинфекции, ПСО и стерилизации медицинских изделий;
* Для [дезобработки поверхностей](https://septolit.ru/collection/poverhnosti), твердой мебели, медоборудования;
* Для дезобработки уборочного инвентаря и медицинских отходов.

Емкости с растворами должны плотно закрываться крышкой. На емкости указывают название дезсредства, концентрацию, дату приготовления и конечного срока пригодности. Сроки хранения растворов дезинфицирующих средств различны. Так, срок хранения рабочего раствора дезсредства «Септолит Плюс» составляет 14 дней, «Септолит Тетра» — 28 дней.

Работая с дезсредствами медперсоналу необходимо соблюдать осторожность, а также использовать средства защиты. На складе дезсредств обязательно должна быть аптечка на случай чрезвычайного происшествия.