

<b>Первомайська загальноосвітня школа I-III ст. № 5</b> <b>Первомайської міської ради</b>				
ППУ-СУБХП-007	<i>Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.1 з 9

## **1. Мета**

Обов'язкове дотримання працівниками харчоблоку Первомайської ЗОШ I-III ст. № 5 правил особистої гігієни необхідне для запобігання забрудненню харчової продукції, що виготовляється при організації харчування у школі.

## **2. Область застосування**

Дана програма має виконуватися всіма працівниками харчоблоку Первомайської ЗОШ I-III ст. № 5, які зайняті приготуванням, подачею страв та сервіруванням, а також працівниками, що здійснюють роботи по забезпеченню функціонування харчоблоку та відвідувачами харчоблоку.

## **3. Терміни, визначення і скорочення**

В даній процедурі використовуються терміни, визначення і скорочення у наступному значенні:

**Гігієна персоналу** - практика підтримки персоналом усіх умов та заходів з метою мінімізації перехресного забруднення харчової продукції на всіх етапах ланцюга її виробництва.

## **4. Опис**

### **4.1 Допуск до роботи та в приміщення харчоблоку**

4.1.1 До роботи на харчоблоці не допускаються особи, що мають захворювання, які можуть вплинути на безпечність продукції або на здоров'я працівників. Симптоми, що приводять до необхідності повідомлення співробітником про можливість інфекційного захворювання, включають у себе:

- ✓ спазми або дискомфорт у животі, діарея, лихоманка, втрата апетиту протягом трьох чи більше днів, блювота і жовтяниця;
- ✓ контакт із ураженими особами у випадку підтвердженого спалаху хвороби харчового походження;
- ✓ видимі пошкодження шкіри (гнійники, опіки, порізи);
- ✓ участь у приготуванні їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- ✓ споживання їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- ✓ споживання їжі, приготованої зараженою або хворою людиною;

Виявлення осіб із такими симптомами проводиться шляхом самодекларації персоналу та під контролем медсестри, яка проводить огляд відкритих поверхонь тіла співробітників на наявність гнійничкових захворювань та пошкоджень. Особи, в яких виявлено гнійничкові захворювання шкіри, гнійні порізи, опіки, а також з катарами верхніх дихальних шляхів до роботи не допускаються до повного одужання. Результатизаються в Журнал здоров'я працівників харчоблоку (Додаток № 1).

При виявленні таких симптомів під час роботинеобхідно вжити наступних заходів:

<b>Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради</b>				
ППУ-СУБХП-007	<i>Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.2 з 9

- ✓ одразу відсторонити особу від виконання обов'язків, які вимагають здійснення операцій з готовою продукцією;
- ✓ негайно вилучити заражені продукти зі збуту і використання, якщо з медичної точки зору встановлено зараження;
- ✓ негайно оформити запит на медичне та бактеріологічне дослідження людини, що знаходиться в зоні ризику.

4.1.2 Всі співробітники харчоблоку при вступі на роботу та з запланованою періодичністю, але не менше ніж 1 раз на рік проходять навчання за даною програмою-передумов та здачею заліку згідно ПР-СУБХП-002 «Підбір та навчання персоналу».

4.1.2 Перед відвідуванням виробничих приміщень сторонніми відвідувачами (в т.ч. працівниками підрядних організацій) ними заповнюється Анкета відвідувача (Додаток № 2) та проводиться їх реєстрація в Журналі відвідувачів харчоблоку (Додаток № 3), супроводжуючий з боку підприємства проводить короткий інструктаж згідно даної Програми-передумов.

#### **4.2 Організація медоглядів**

4.2.1 Всі працівники харчоблоку та працівники школи, які мають доступ в харчоблок за виробничої необхідності, проходять періодичні медогляди у відповідності з наказом МОЗ України № 280 від 23.07.2002.

4.2.2 Медсестра складає список працівників, які підлягають періодичному медогляду та веде контроль за їх своєчасним проходженням. Особи, які не пройшли своєчасний медичний огляд в установленому законодавством України порядку, до роботи не допускаються.

4.2.3 Медичні книжки працівників Первомайської ЗОШ І-ІІІ ст. № 5 зберігаються у медсестри

4.2.4 Особи, які мають порізи або рани, не повинні продовжувати працювати з харчовими продуктами або поверхнями, що знаходяться в контакт з харчовими продуктами, поки рана не буде повністю захищена водонепроникним надійним покриттям, пофарбованим в яскравий колір.

#### **4.3 Дії по дотриманню особистої гігієни персоналом та відвідувачами**

4.3.1 Для виконання правил особистої гігієни персонал зобов'язаний:

- ✓ зберігати чистоту рук, обличчя, всього тіла, стригти коротко нігті, не покривати нігті лаком;
- ✓ залишати верхній одяг, взуття, головний убір, особисті речі в спеціальних гардеробних шафах;
- ✓ використовувати, в необхідних випадках встановлені індивідуальні засоби захисту;
- ✓ тримати в чистоті своє робоче місце.

4.3.2 Перед початком зміни працівник зобов'язаний :

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-007	<i>Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.3 з 9

- ✓ зняти прикраси, часи, шпильки та ін.
- ✓ зняти одяг та взуття в гардеробній верхнього та домашнього одягу;
- ✓ надіти змінне взуття;
- ✓ пройти в душову кімнату та прийняти душ;
- ✓ **надіти чистий спецодяг** (кухонні працівники: х/б сорочка та штани без гудзиків та карманів або халат).

4.3.3 При вході в виробничі приміщення кожен працівник зобов'язаний:

- ✓ ретельно вимити руки теплою водою із рідким милом (схема миття, якою облаштований кожен пункт миття рук харчоблоку, наведена в Додатку №4 );
- ✓ продезінфікувати руки шляхом втирання деззасобу;
- ✓ продезінфікувати взуття, проходячи через дезковрик;
- ✓ одягнути захисний **санітарний одяг**: шапочка, що повністю покриває волосся; фартухи за призначенням (овочевий, м'ясо (курятина окремо), риба, обробка яєць, на мийку), або одноразові п/е фартухи; одноразові нарукавники (при роботі в м'ясо-рибному цехові, та при обробці яєць) ; та одноразові рукавички (для працівників, що мають відношення до готових продуктів (видача, нарізка овочів, гастрономії та ін.)

**Увага! Порвані або проколоті рукавички необхідно викидати для запобігання протікання накопиченої під рукавичками рідини, яка може забруднити їжу величезною кількістю мікроорганізмів.**

4.3.4 Працівники, які мали справу з сирими матеріалами або продуктом на проміжних стадіях обробки, не повинні контактувати з готовим продуктом, поки не буде замінений на чистий весь захисний санітарний одяг, що знаходився в безпосередньому контакті з сирими продуктами або продуктами на проміжних стадіях переробки

4.3.5 Перед відвідуванням виробничих приміщень харчоблоку адміністративний персонал або відвідувачі повинні вдягти санітарний одяг (халат, шапочку) для адмінперсоналу.

4.3.6 Роботи, пов'язані з сервірування столів, отриманням та порціюванням готових страв та кож проводяться в санітарному одязі: пов'язка на волосся, під яку підібране волосся, та фартух, одноразові рукавички.

4.3.7 Для прибирання використовується халат темного кольору.

4.3.8 У санітарному одязі забороняється:

- ✓ виконувати роботи з прибирання приміщень;
- ✓ заходити та перебувати в туалеті;
- ✓ виходити на вулицю з приміщення харчоблоку;
- ✓ знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування дітей.

#### 4.4 Вимоги до миття рук

Санітарну обробку рук персоналом харчоблоку необхідно проводити:

- ✓ перед початком роботи;
- ✓ по мірі забруднення;
- ✓ перед зміною кожної технологічної операції та/або між маніпуляціями з продуктами, що знаходяться на різних стадіях переробки
- ✓ після кожної перерви в роботі;
- ✓ при переході із однієї санітарної зони в іншу;
- ✓ після контакту із забрудненими предметами, сирими продуктами, зовнішньою тарою;
- ✓ після контакту з м'ясом курки та курячими яйцями;
- ✓ після чихання, відкашлювання, сморкання, витирання очей, куріння, приймання їжі;
- ✓ при зміні технологічних операцій (при переході від сирих продуктів до готових);

<b>Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5</b> <b>Первомайської міської ради</b>				
ППУ-СУБХП-007	<i>Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.4 з 9

- ✓ після користування телефоном;
- ✓ після відвідування туалетної кімнати (після відвідування туалету руки потрібно мити двічі: в тамбурі, після відвідин туалету до одягнення санітарного одягу та на робочому місці перед початком роботи);

**Увага! використання рукавичок не звільняє працівників від миття рук.**

При відвідуванні туалету руки мийте двічі: у тамбурі після відвідування та на робочому місці - безпосередньо перед тим, як приступити до роботи.

Вчитель/вихователь ГПД контролює правильність миття рук дітей перед споживанням їжі.

#### **4.5 Вимоги до персоналу по попередженню потрапляння сторонніх предметів**

З метою запобігання попадання сторонніх предметів у харчові продукти в приміщеннях харчоблоку забороняється:

- ✓ жувати гумку, цукерки, ледяники для горла, таблетки для горла і тютюн, тримати в роті зубочистки, сірники та інші предмети;
- ✓ носити предмети вище пояса або талії (наприклад: ручки, ручні електричні ліхтарі, носити ручки або сигарети за вухом);
- ✓ носити окуляри без ланцюжка – для того щоб вони залишилися на шиї власника окулярів у випадку падіння з обличчя;
- ✓ сидіти на предметах обладнання, піддонах або коробах з сировиною - це може спричинити їх забруднення;
- ✓ носити/одягати прикраси;
- ✓ носити лак на нігтях та накладні нігті (повинні бути короткими та чистими);
- ✓ застібати шпильками санітарний одяг;
- ✓ вносити та зберігати скляні чи металеві предмети;
- ✓ вживати їжу у виробничих приміщеннях харчоблоку і місцях, не відведених для цього(окрім стороннього предмету може виступати також алергеном);
- ✓ зберігати харчові продукти в шафках індивідуального гардеробу;
- ✓ здійснювати в виробничих та побутових приміщеннях харчоблоку заходи, що можуть привести до зараження продуктів харчування (куріння, плювання, чхання або кашляння нал незахищеними продуктами харчування і т.ін.);
- ✓ тримати особисті речі на робочому місці (сумки, гаманці, одяг, газети, журнали, сигарети, запальнички, косметика, моб. телефони та ін.);
- ✓ наявність у внутрішніх кишенях санітарного та спецодягу сигарет, запальничок, дзеркал, косметики, шпильок, брошок, шпильок, шпильок, тощо.

Працівники, зайняті ремонтними роботами у виробничому чи складському приміщеннях, повинні виконувати правила особистої гігієни, працювати в у санітарному одязі, інструменти переносити у спеціальних закритих ящиках з ручками, мати опис всіх інструментів.

#### **4.6 Загальні вимоги для забезпечення гігієни**

4.6.1 Шлюзи перед туалетами обладнуються вішалками для санітарного одягу, раковинами для миття рук, зі змішувачами гарячої і холодної води, щітками для рук, пристроями

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-007	<b>Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу</b>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.5 з 9

(диспенсерами) для миття та дезінфекції (необов'язково, краще біля місць виконання технологічних операцій) рук, електросушаркою або паперовими рушниками.

4.6.2 Заміна спецодягу одягу здійснюється по мірі його забруднення, але не рідше 1 разу в зміну згідно, прання – згідно з «Інструкцією щодо прання санітарного одягу».

#### 4.7 Верифікація виконання програми-передумов та коригувальні дії

4.7.1 Контроль мікробіологічного стану поверхонь санітарного одягу та рук працівників, що безпосередньо контактують з харчовими продуктами проводиться згідно таблиці 1. Контроль за періодичність покладено на медичну сестру і комірника.

Таблиця1

Найменування об'єкту досліджень	Показник, що контролюється	норма	періодичність
Руки працівників зайнятих технологічних операціях, та при подачі страв	Колі-індекс	Не дозволяється	1 раз на рік у 2-3-х працівників; частіше за потребою
	Загальне мікробне число	Не дозволяється	
Спец. одяг працівників	Колі-індекс	Не дозволяється	1 раз на рік у 2-3-х працівників; частіше за потребою
	Загальне мікробне число	Не дозволяється	

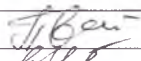

\* Примітка 1: Додатково проводиться контроль при зміні миючих та дезінфікуючих засобів, або при виявленні невідповідностей до отримання задовільних результатів протягом двох послідовних разів.

#### 5. Посилання

- Наказ МОЗ України № 280 від 23.07.2002 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб.»
- І-СУБХП-004 Прання санітарного одягу
- Додаток 1 - Шаблон бланку “Журнал здоров'я працівників харчоблоку ”
- Додаток 2 - Шаблон бланку “Анкета відвідувача»
- Додаток 3 – Шаблон бланку «Журнал відвідувачів харчоблоку ”
- Додаток 4 – Схема-пиктограм миття рук в харчоблоці

#### 6. Історія змін

Інформація про документ

	ПІБ	Підпис	Дата
Розробив:	Мезенцева О.О.		08.04.2020
Узгодив:	Павлик М.В.		08.04.2020
Затвердив:	Короткова Н.Б.		08.04.2020

**Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5  
Первомайської міської ради**

ППУ-СУБХП-007	<i>Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу</i>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.6 з 9
---------------	--	----------	---------------------	------------

Історія змін:

Версія	Опис змін
1	Створення документу

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-007	Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.7 з 9

**Додаток № 1 до ППУ -СУБХП-007 версія 1**

Журнал здоров'я працівників харчоблоку

Дата	ПІБ	Чи хворієте Ви на гострі кишкові захворювання (блювота, діарея, підвищення температури)?	Чи хворієте Ви на ангіну и ГРЗ (нежить, біль у горлі, кашель, чхання, підвищення температури)?	Огляд рук та відкритих поверхонь на наявність гнійників, сипу, ран та жовтушності	Санітарний одяг відповідає, ювелірні вироби відсутні  ТАК/НІ	Підпис відповідальної особи
		ТАК/НІ	ТАК/НІ	ВІДСУТНІ/НАЯВНІ		
Заповнюється працівником						
1	2	3	4	5	6	7

**Додаток № 2 до ППУ -СУБХП-007 версія 1**

АНКЕТА

для відвідувачів харчоблоку

Надайте, будь ласка, відповіді на питання, що стосуються Вашого здоров'я/ Give, please, answers for the questions to the state of your health:

- Чи траплялися у вас чи членів вашої родини рвота, блювота чи діарея протягом останніх 3-х днів? / *Did you (or for the your family members) have vomiting or diarrhea last 3 days?* - да/yes; - нет/no

- чи було у вас підвищення температури протягом останніх 3-х днів? / *Did you have an increase of temperature for the last 3 days?* - да/yes; - нет/no

- чи маєте зараз на шкірі висипання? / *Do you have a skin pouring now?* - да/yes; - нет/no

*Якщо хоч на 1 питання анкети ви відповіли "так", то відвідування харчоблоку Вам заборонено, якщо всі ваші відповіді "ні", то відвідування харчоблоку Вам дозволено. / If an answer for any question is positive, then the visit of shop floors is FORBIDDEN you. If an answer for all foregoing questions is negative – a visit is settled.*

Первомайська загальноосвітня школа І-ІІІ ст. № 5 Первомайської міської ради				
ППУ-СУБХП-007	<b>Особиста гігієна, здоров'я та поведінка персоналу</b>	Версія 1	Дата: 08.04.2020	Стор.8 з 9

Я прочитал(а), зрозуміл(а) і згодна виконувати "Правила особистої гігієни" і відповідала на питання щиро. *I read, understood and agree to execute «Rules of the personal hygiene» and answered questions about the state of health true.*

Дата/ Date: «\_\_» \_\_\_\_\_ 200\_\_ з.

ПІБ відвідувача/ name of visitor \_\_\_\_\_

Підпис відповідального за супровід/  
Signature accountable for accompaniment

Підпис відвідувача/ signature of visitor \_\_\_\_\_

Додаток № 3 до ППУ -СУБХП-007 версія 1

Журнал реєстрації відвідувачів

№ п/п	Дата	ПІБ відвідувача	Назва установи	Направлення на перевірку (при наявності)	Мета візиту
	1	2	3	4	5

Час початку візиту	Час Закінчення візиту	Підпис відвідувача <i>(з правилами особистої гігієни ознайомлений та згоден виконувати)</i>	Підпис робітника підприємства, що супроводжує візитора	Примітка
6	7	8	9	10



Схема-пиктограма миття рук

# Мийте руки правильно

тривалість процедури 40-60 секунд



0 Намочіть руки водою



1 Нанесіть стільки мила, щоб воно покривало всю поверхню рук



2 Масажуйте долоня до долоні



3 Потріть правою долонею по поверхні лівої руки з переплетеними пальцями і навпаки



4 Потріть руки долоня об долоню з переплетеними пальцями



5 Зачепіть пальці і потріть їх



6 Ретельно вимивайте великі пальці кожної руки



7 Потріть долоні пальцями в круговому напрямку



8 Змийте руки водою



9 Витріть руки рушником одноразового використання



10 Вимкніть кран рушником



11 Тепер ваші руки в безпеці

