



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Зубковская основная общеобразовательная школа №20**

Свердловская область, Тугулымский р-н, с. Зубково, ул. Школьная, дом 57
ИНН 6655003412 / КПП 663301001

Документированная процедура «Личная гигиена персонала»
ДП-16-2018

Редакция №1

стр. 1 из 16

УТВЕРЖДАЮ

Директор
МБОУ Зубковская ООШ №20

_____ З. П. Лошкова

«__» _____ 2018 г.

ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

«ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА»

ДП-16-2018

Актуализация документа: «____» _____ 20__ г.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ	3
1. Общие положения.....	4
2. Область применения.....	4
3. Нормативные ссылки	4
4. Определения и сокращения	5
5. Ответственность за применение.....	5
6. Процедура.....	5
7. Порядок обращения с санитарной и спецодеждой.....	10
8. Обучение.....	10
9. Записи.....	11
ПРИЛОЖЕНИЕ А	12
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	13
ПРИЛОЖЕНИЕ В	14

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 Разработано группой ХАССП МБОУ Зубковская ООШ №20.

2 Введен впервые.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований ТР ТС 021/2011 и ГОСТ Р 51705.1-2001, предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, обеспечения безопасности пищевой продукции при доставке и хранении сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, при производстве и реализации готовой продукции и сохранения здоровья потребителю.

1.2. Процедура устанавливает основные положения по правилам личной гигиены для персонала МБОУ Зубковская ООШ №20 (далее – Учреждение), связанного с производством и реализацией пищевой продукции.

2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1 Действие Процедуры распространяется на весь персонал Учреждения, контактирующий с пищевой продукцией.

3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

3.1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (ред. от 03.07.2016 г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016 г.).

3.2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 12.04.2011 г. №302н (ред. от 05.12.2014 г.) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

3.3. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 5 марта 2011 г. №169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

3.4. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

3.5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.6. СанПиН 2.4.4.2599-10 «Гигиенические требования к устройству, содержанию и организации режима в оздоровительных учреждениях с дневным пребыванием детей в период каникул».

4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

Санитарно-гигиенические правила – комплекс требований применительно к сотрудникам Учреждения и производственной среде, направленных на обеспечение выпуска продукции в соответствии с требованиями внешних и внутренних нормативных документов.

Правила личной гигиены – это правила из раздела гигиены, направленные на сохранение и укрепление здоровья человека путем соблюдения санитарно-гигиенического режима в его личной жизни и деятельности. Личная гигиена охватывает вопросы гигиенического содержания тела, обуви и одежды.

Медицинский осмотр – контрольные медицинские обследования состояния здоровья работников, один из важнейших компонентов первичной профилактики профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний.

Гигиеническое обучение – это обучение основам гигиены.

Санитарная одежда – одежда персонала, предохраняющая пищевую продукцию от загрязнения микрофлорой.

Спецодежда – специальная одежда, защищающая персонал от воздействия вредных производственных факторов на производстве.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

НД – нормативная документация.

ППК – программа производственного контроля.

СанПиН – санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИМЕНЕНИЕ

5.1 Ответственность за обеспечение соблюдения правил личной гигиены несёт каждый работник персонально. Контроль исполнения Процедуры возложен на **Руководителя группы ХАССП**.

6. ПРОЦЕДУРА

6.1 Личная гигиена персонала

6.1.1 Все сотрудники, непосредственно связанные с обращением пищевой продукции, должны соблюдать следующие санитарно-гигиенические требования:

Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех обследований



Проходить медосмотры в установленном порядке и в установленные сроки в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н



Все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку и далее один раз в год с отметкой в личной медицинской книжке

Лица, не прошедшие медицинский осмотр или не прошедшие гигиеническую подготовку, к работе не допускаются.

6.1.2 Требования по обращению с личными вещами, личной и санитарной одеждой:

1. Оставлять в шкафчиках гардеробных верхнюю одежду, личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы и т.д.)
2. Ежедневно получать чистую санитарную одежду
3. Перед началом работы должны надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и тщательно вымыть руки теплой водой с мылом
4. После завершения рабочей смены сдавать загрязнённую санитарную одежду, а оставшуюся чистую одежду хранить в специально отведённом шкафчике
5. Для проведения санитарных обработок освобождать личные шкафчики в гардеробных
6. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения
7. Не допускается размещение санитарной одежды в шкафчиках с верхней одеждой и личными вещами работников
8. При посещении туалета сотрудник снимает халат, после посещения туалета и выходом на производство надевает его обратно

Во избежание попадания посторонних предметов в сырьё, полуфабрикаты, пищевые продукты и готовую продукцию запрещается:

1. Вносить и хранить на пищеблоке мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря)
2. Пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях)
3. Застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.)
4. Входить в производственное помещение без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице
5. Надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду
6. Входить на производство не в полном комплекте санитарной одежды

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами на пищеблоке, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками и принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, комнаты приема пищи и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать.

При входе в зону производства продукции, с целью предупреждения загрязнения полуфабрикатов и готовой продукции, сотрудникам необходимо использовать дезинфицирующий коврик или другие дезинфицирующие средства.

6.1.3 Требования к поддержанию чистоты рук:

1. Тщательно следить за чистотой рук
2. Ногти на руках должны быть коротко подстрижены. Сотрудники с накладными ногтями или с лаковым покрытием к работе не допускаются

3. Мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами
4. После посещения туалета мыть руки нужно дважды: после посещения туалета до надевания халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе
5. Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик или с помощью других дезинфицирующих средств
6. Соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством
7. Мыть руки в производственных ваннах не допускается

Контроль чистоты рук проводится визуально перед началом работы, периодически берутся смывы с рук персонала.

После обработки яиц, работнику следует снять фартук, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

6.1.4 Требования к пользованию перчатками:

1. Тканевые перчатки используют для защиты рук от повреждений/холода в процессе обращения с продукцией
2. При наличии порезов на руках рана заклеивается пластырем, а сверху надевается перчатка
3. Одноразовые перчатки применяются при изготовлении продукции
4. Перчатки должны быть в целом состоянии и чистыми, в противном случае их следует заменять, чтобы избежать загрязнения объектов, с которыми производятся работы
5. Перед тем, как надевать перчатки, руки следует полностью высушить
6. Порционирование готовых блюд осуществляется в перчатках

Перчатки должны быть всегда в достаточном количестве и доступны для персонала.

6.1.5 Правила приема пищи и воды:

1. Принимать пищу следует только в комнате для приема пищи
2. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной
3. Приносимые персоналом продукты питания для личного потребления не должны быть скоропортящимися, должны быть упакованы в пластиковую посуду или емкость, плотно закрытую крышкой, помещенную в личный пакет
4. Личный пакет с продуктами питания помещается в холодильник, расположенный в комнате приема пищи

Запрещается:

1. Принимать пищу в производственном помещении, проносить личные продукты питания в производственное помещение, пить чай, кофе, другие напитки, жевать жевательную резинку на рабочих местах
2. Выбрасывать в мусорные контейнеры, расположенные в производственном помещении, остатки пищевых продуктов/напитков, упаковку/одноразовую посуду от пищевых продуктов/напитков личного употребления
3. Оставлять остатки пищи в холодильнике на хранение до следующего рабочего дня (остатки пищи тщательно упаковываются в пакет из полимерных материалов и выбрасываются в

контейнер для бытовых отходов, расположенный в комнате приема пищи)

6.2 Требования к здоровью персонала

6.2.1 Для предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, работники Учреждения должны соблюдать следующие требования:

1. Ответственный сотрудник должен своевременно информировать приступающих к работе сотрудников о перечне заболеваний и бактерионосительств, которые запрещают работнику находиться в зонах контактирования с пищевой продукцией
2. При поступлении на работу все сотрудники обязаны пройти предварительный медицинский осмотр
3. Согласно утверждённому графику все сотрудники должны проходить периодические медицинские осмотры
4. Ежедневно перед началом работы сотрудники должны оставлять запись о своём состоянии здоровья в Журнале здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний (Приложение Б)
5. При обнаружении симптомов заболевания или любом недомогании сотрудники должны известить об этом своего непосредственного руководителя

Заболевания и бактерионосительство, которые не допускают пребывание работника в зонах контактирования с пищевой продукцией:

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заразном периоде;
- лепра;
- педикулез;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъязвлениями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- инфекции кожи и подкожной клетчатки;
- оспа.

К работе не допускаются сотрудники со следующими заболеваниями и патологическими состояниями:

- желтуха;
- диарея;
- рвота;
- повышение температуры;
- ангина, сопровождающаяся повышенной температурой;
- видимые инфицированные нарушения кожного покрова (нарывы, порезы, язвы), а также выделения из ушей, глаз, носа.

6.2.2 Прохождение периодических медицинских осмотров

Для прохождения периодических медицинских осмотров необходимо:	Ответственное лицо
Заключить договор на проведение периодических медицинских осмотров с медицинской организацией, имеющей право на их проведение	Директор Учреждения
Составить поименные списки лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам	
Направить списки в медицинскую организацию, с которой заключен договор	
Уведомить сотрудников о предстоящем медицинском осмотре	

Предварительный осмотр считается завершённым в случае осмотра лица, поступающего на работу всеми врачами-специалистами, а также выполнения полного объёма лабораторных испытаний и получения медицинского заключения по результатам предварительного медицинского осмотра.

Решение о принятии на работу принимает Директор Учреждения в соответствии с медицинским заключением.

Необходимый объём исследований и их кратность при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров определяется в соответствии с Программой (план) производственного контроля и санитарно – противоэпидемиологических мероприятий и Приложением А.

6.2.3 Информирование о состоянии здоровья ежедневно перед началом работы

Кладовщик проводит перед началом смены ежедневный осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний с внесением соответствующих отметок в Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний (Приложение Б).

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катарам верхних дыхательных путей не допускаются к работе.

При наличии заболеваний или симптомов заболевания Кладовщик совместно с Руководителем группы ХАССП должны:

1. Решить вопрос о необходимости квалифицированной медицинской помощи
2. При необходимости организовать оказание первой медицинской помощи (порезы, ожоги, повреждения и любые другие раны на предплечьях и/или кистях рук покрываются специальными водостойкими повязками, и работник может продолжить работу на участках, указанных руководителем подразделения (участка))
3. При необходимости отстранить работника от операций по манипулированию пищевыми продуктами
4. Сделать соответствующую отметку в Журнале здоровья и осмотра сотрудников на

Требования к аптечке первой медицинской помощи

Средства для оказания первой доврачебной помощи хранятся в аптечке **на пищеблоке**.

Содержание аптечки должно соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 5 марта 2011 г. №169 н г. Москва «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам».

Запрещается:

- курить на территории пищеблока,
- заносить в склад и производственные помещения медикаменты и лекарства.

7. ПОРЯДОК ОБРАЩЕНИЯ С САНИТАРНОЙ И СПЕЦОДЕЖДОЙ

7.1 Обеспечение санитарной, специальной одеждой, спец. обувью и другими средствами индивидуальной защиты в Учреждении осуществляется утвержденным нормам.

7.1.1 Каждый работник пищеблока должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды.

7.1.2 В комплект санитарной (специальной) одежды входит: куртка с брюками (халат х/б или из смесовых тканей), колпак (шапочка), кепка или косынка, обувь, закрывающая пальцы.

7.1.3 Работник в течение всего дня должен содержать санитарную одежду в чистоте и опрятности.

7.1.4 Ответственность за сохранность санитарной одежды несет работник.

7.2 Стирка санитарной одежды.

7.2.1 Стирка, обработка, глажение санитарной одежды осуществляется в Учреждении.

7.2.2 Грязная санитарная одежда не используется.

7.2.3 Ежедневно перед началом работы сотрудникам выдаётся чистый комплект санитарной одежды.

8. ОБУЧЕНИЕ

8.1 Обучение санитарно-гигиеническим правилам осуществляется:

- при поступлении сотрудника на работу, далее не реже 1 раза в год или в соответствие с отметкой в медицинской книжке;

- периодический инструктаж / обучение проводится с установленной периодичностью.

О проведении инструктажа производится запись в Журнале регистрации инструктажа / обучения (Приложение В).

9 ЗАПИСИ

9.1 Список форм

Наименование	Форма	Ответственное лицо за ведение	Срок хранения
Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний	Приложение Б	Кладовщик	1 год
Журнал регистрации инструктажа / обучения	Приложение В	Директор Учреждения	1 год

ПРИЛОЖЕНИЕ А

Необходимый объём исследований и их кратность при прохождении предварительных и периодических медицинских осмотров**Личная медицинская книжка:****1. Прививки:**

- гепатит В (1 раз в жизни);
- гепатит А (1 раз в жизни);
- дизентерия (ежегодно)
- корь, краснуха, паротит (до 35 лет);
- дифтерия (1 раз в 10 лет).

2. Кишечные инфекции (бак. анализ):

- на яйца гельминтов (1 раз в год);
- на золотистый стафилококк (1 раз в год);
- на брюшной тиф (1 раз в 10 лет).

3. Дерматовенеролог (исследование крови на сифилис) (1 раз в год)**4. ЛОР (оториноларинголог) (1 раз в год)****5. Флюорография (1 раз в год)****6. Нарколог (1 раз в год)****7. Психиатр (1 раз в год)****8. Стоматолог (1 раз в год)****9. Терапевт (1 раз в год)****9. Сан. Минимум (1 раз в год или в соответствии с отметкой в медицинской книжке)**

Основание: Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

Форма «Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний»

№ п/п	Дата	Фамилия И.О.	Профессия	Отметка об отсутствии ОКЗ у работника и в его семье	Отметка об отсутствии у работника ангины и гнойничковых заболеваний	Контроль за Б/Л по уходу (диагноз)	Допуск к работе	
							Подпись Ответственного за осмотр сотрудника	Подпись работника
1	2	3	4	5	6	7	8	9

Условные обозначения:

«Зд» - здоров;

«Отстранён» - отстранён от работы;

«Отп» - отпуск;

«В» - выходной;

«б/л» - больничный лист.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Форма «Журнал регистрации инструктажа / обучения»

Дата	ФИО Инструктируемого / обучаемого	Год рождения	Профессия должность	Наименование подразделения	Вид инструктажа	ФИО, должность инструктирующего	Подпись	
							инструктирующего	инструктируемого
1	2	3	4	5	6	7	8	9

[illegible]

[illegible]