

Добрый день, уважаемые студенты 201 группы.

Порядок работы:

ТЕМА :Личная гигиена

- 1.Законспектируйте в тетради для теоретических занятий конспект темы (или распечатайте)
- 2.Изучите материал и подготовьте ответы на контрольные вопросы (начало занятий в 11-00)
- 3.При возникновении вопросов пишите на электронную почту ibragarchuk@mail.ru, или звоните поВайберу

1.Медицинские осмотры

215. Лица, поступающие на работу и работающие в предприятиях продовольственной торговли, должны подвергаться предварительным и периодическим медицинским осмотрам в соответствии с Инструкцией по проведению обязательных предварительных при поступлении на работу и периодических медицинских осмотров трудящихся и медицинские осмотры водителей
216. Работники, имеющие по роду выполнения работы непосредственное соприкосновение с продуктами, посудой, производственным инвентарем и оборудованием, должны проходить гигиеническую подготовку, сдавать зачет 1 раз в два года по установленной программе. Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не знающих и не выполняющих санитарные правила при работе, до сдачи зачета по установленной программе.
217. Инженерно-технический персонал и руководители предприятий один раз в два года должны проходить аттестацию по санитарно-гигиеническим и противоэпидемическим вопросам.
218. Каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, где отмечаются результаты всех медицинских осмотров и обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, о прохождении гигиенического обучения, аттестации..Личные медицинские книжки работников должны храниться у администрации предприятия. Работникам мелкорозничной сети личная медицинская книжка выдается на руки.
219. Не допускаются к работе или подлежат временному отстранению от работы лица с заболеваниями и бактерионосительством:
- брюшной тиф, паратиф, сальмонеллез, дизентерия;
 - гименеленидоз, энтеробиоз;
 - сифилис в заразном периоде;
 - 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;
 - гнойничковые заболевания
- .220. Санитарный врач имеет право отстранить от работы лиц, не прошедших своевременно медицинский осмотр, и привлечь руководителя предприятия к административной ответственности.

2. Личная гигиена персонала

221. Все работники предприятий продовольственной торговли обязаны:
- а) постоянно следить за чистотой тела, рук, волос, коротко стричь ногти;
 - б) приходить на работу в чистой одежде и обуви, личные вещи оставлять в гардеробной, хранение домашней и санитарной одежды должно быть отдельное;
 - в) перед началом работы принимать душ, а при отсутствии душа тщательно вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под шапочку, косынку;
 - г) снимать санитарную одежду при выходе из предприятия на территорию и перед посещением туалета;
 - д) обязательно мыть руки с мылом перед началом отпуски продуктов и после посещения туалета, а также после каждого перерыва в работе и соприкосновения с загрязненными предметами;
 - е) не принимать пищу и не курить в торговых, складских и подсобных помещениях;
 - ж) при появлении признаков желудочно-кишечных заболеваний, повышении температуры, нагноениях и других симптомов заболеваний сообщить об этом администрации и обращаться в медицинское учреждение для получения консультации и соответствующего лечения.
222. Работникам предприятий продовольственной торговли запрещается закалывать санитарную одежду булавками, иглками и хранить в карманах халатов, курток предметы личного

туалета, сигареты и другие посторонние предметы, использовать санитарную одежду не по назначению.

224. В каждом предприятии продовольственной торговли должна быть аптечка с набором медикаментов для оказания первой доврачебной помощи.

3. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих Санитарных правил

225. Администрация предприятия обязана обеспечить:

- каждого работника санитарной одеждой в соответствии с действующими нормами;
- регулярную стирку и починку санодержды (категорически запрещается стирка санодержды в индивидуальном порядке в домашних условиях);
- систематическое проведение дезинсекционных и дератизационных мероприятий, санитарных дней;
- проведение занятий по гигиеническому обучению с работниками предприятий, сдачу зачетов всеми работниками при поступлении на работу, затем один раз в два года;
- проведение одного раза в два года аттестации руководителей предприятий, товароведов, зав. складами, зав. базами по санитарно-гигиеническим вопросам;
- предварительное представление поликлиникам и другим медицинским учреждениям, где проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры, списков работников предприятия;
- наличие санитарного журнала установленной формы, пронумерованного, пронумерованного и опечатанного для записи предложений и актов государственного санитарного надзора;
- эффективную работу торгово-технологического и холодильного оборудования;
- наличие достаточного количества моющих и дезинфицирующих средств, торгового и оборотного инвентаря, оберточной бумаги, пакетов для упаковки пищевых продуктов;
- условия труда персонала, соответствующие санитарным нормам.

226. Ответственность за выполнение настоящих Санитарных правил возлагается на руководителей предприятий продовольственной торговли. Руководитель предприятия несет ответственность за общее санитарное состояние предприятий и соблюдение в нем санитарного режима, за качество реализуемых пищевых продуктов, за соблюдение должных условий приема, хранения пищевых продуктов и соблюдение сроков их реализации, а также за санитарным состоянием прилегающей территории.

227. Администрация несет ответственность за допуск к работе лиц, не прошедших предварительный или периодический медицинский осмотр, а также не допущенных к работе по медицинским показаниям, за своевременную и организованную явку работников на эти осмотры, осуществляет контроль за соблюдением сроков прохождения периодических медицинских осмотров.

228. За надлежащее содержание складских помещений, правильное хранение пищевых продуктов, их качество и соблюдение сроков реализации ответственность возлагается на заведующего базой, складом, овоще- и фруктохранилищ, товароведов, кладовщиков, заведующих магазинов и др.

229. Ответственность за соблюдение правил личной гигиены, за санитарное состояние рабочего места, за соблюдение санитарных требований к отпуску пищевых продуктов и сроков их реализации возлагается на продавцов.

230. Каждый работник предприятия продовольственной торговли должен быть ознакомлен с настоящими Санитарными правилами.

231. Виновные в нарушении требований настоящих Санитарных правил привлекаются к административной, дисциплинарной или уголовной ответственности.

232. Контроль за соблюдением настоящих Санитарных правил для предприятий продовольственной торговли осуществляют органы и учреждения санитарно-эпидемиологической службы и ведомственные санитарные врачи.

Вопросы:

1. Обязанности и ответственность администрации за соблюдение настоящих Санитарных правил
2. Личная гигиена персонала
3. Медицинские осмотры

