

**Зразок програми-передумови щодо здоров'я та гігієни персоналу****ЗМІСТ**

1	Мета та сфера застосування	
2	Терміни, визначення та скорочення	
3	Установлена відповідальність	
4	Опис процесу	

**1. Мета та сфера застосування**

- 1.1. Ця програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності \_\_\_\_\_ (далі - Підприємства) та реалізації вимог законодавства у сфері безпечності харчових продуктів.
- 1.2. Ця програма-передумова спрямована на дотримання вимог щодо здоров'я персоналу.
- 1.3. Положення цієї програми-передумови є обов'язковим для ознайомлення та виконання всіма співробітниками Підприємства, задіяними на виробництві.
- 1.4. Локальний контроль дотримання положень програми-передумови здійснюється \_\_\_\_\_.
- 1.5. Додатковий контроль дотримання положень програми-передумови здійснюють \_\_\_\_\_.

**2. Терміни та визначення\***

1. Особиста гігієна - це гігієнічні вимоги до утримання в чистоті тіла й одягу працівника, згідно правил під час роботи із сировиною та харчовими продуктами, а також стан здоров'я, за якого співробітник не є джерелом інфекції, здатної викликати захворювання або харчове отруєння у споживачів продукції.
2. Спеціальний одяг - спеціально розроблений одяг (костюм, халат, спідня білизна, фартухи, рукавиці тощо), покликаний захищати робітника від шкідливих впливів зовнішнього середовища і забезпечувати необхідні для роботи характеристики такі, як зручність, гігієнічність, антистатичність, легкість у дезінфекції.

**3. Установлена відповідальність**

- 3.1. Вище керівництво підприємства несе відповідальність за \_\_\_\_\_
- 
- 3.2. Відповідальність за здійснення контролю своєчасного проходження обов'язкового профілактичного огляду працівників несе (посада П.І.Б.) \_\_\_\_\_
- 
- 3.3. Відповідальність за ознайомлення підлеглого із цією програмою несе \_\_\_\_\_
- 3.4. Персонал Підприємства несе відповідальність за дотримання цієї програми.

#### **4. Опис процесу**

##### **4.1. Важливість дотримання правил особистої гігієни**

###### **4.1.1. Особиста гігієна охоплює в собі:**

- особисту поведінку;
- зовнішній вигляд;
- чистоту й охайність спецодягу;
- миття та гігієнічну обробку рук;
- стан здоров'я;
- навчання гігієнічним навичкам.

4.1.2. Патогенні мікроорганізми, що найчастіше поширюються через інфікованих осіб, які працюють із харчовими продуктами, містять: Hepatitis A, Shigella spp, Enterohemorrhagic, E.Coli H 157, Salmonella Typhi, Norovirus, staphylococcus Aureus.

4.1.3. *Якщо на підприємстві виробляється продукція, що споживається дітьми, вагітними жінками, слід використати таке формулювання: «У групі ризику є вразлива категорія споживачів - малолітні діти, вагітні жінки».*

4.1.4. Значна кількість спалахів харчових отруєнь спричинена інфікованими працівниками.

4.1.5. З метою випуску якісної та безпечної харчової продукції підприємство має впроваджені процеси та процедури, що забезпечують дотримання належної гігієнічної практики - особистої гігієни працівників і відвідувачів.

4.1.6. Дотримання встановлених вимог є обов'язковим для всіх працівників та відвідувачів Підприємства.

##### **4.2. Вимоги до стану здоров'я працівників**

4.2.1. Перед допуском до роботи працівники повинні проходити медичні огляди.

4.2.2. У кожного працівника, задіяного на виробництві, повинна бути санітарна книжка.

4.2.3. За симптомів хвороб, наведених нижче, працівники не повинні допускатися до роботи:

- черевного тифу;
- паратифів;
- сальмонельозу;
- дизентерії;
- гемінолепідозу;
- ентеробіозу;
- сифілісу в заразному періоді;
- прокази;
- заразних шкірних захворювань (короста, трихофітія, мікроспорія, парша, актиномікоз із виразками або свищами на відкритих ділянках тіла);
- заразних і деструктивних форм туберкульозу легенів;
- позалегеневого туберкульозу з наявністю нориць;
- бактеріоурії;
- туберкульозного вовчаку обличчя та рук;
- гнійничкових захворювань;

- гепатиту А.

4.2.4. Усі особи, які мають подряпини, рани, опіки або інфіковані рани на руках, зап'ястях, незакритих частинах тіла, не повинні працювати з харчовими продуктами або поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, якщо тільки травма не повністю захищена безпечною водонепроникною пов'язкою. Таку пов'язку слід підтримувати в чистоті й регулярно змінювати.

4.2.5. Персонал повідомляє про:

- жовтуху;
- діарею;
- підвищену температуру тіла;
- ангіну з підвищеною температурою;
- порізи, нагноєння;
- виділення з вух, очей чи носу.

4.2.6. Обставини, що призводять до необхідності повідомлення співробітником про можливість інфекційного захворювання, охоплюють у собі:

- контакт з ураженими особами в разі підтвердженого спалаху хвороби харчового походження, наприклад, у таких випадках, як сімейна вечеря, знаходження в місцях масового скупчення осіб;
- участь у приготуванні їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- споживання їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- споживання їжі, приготовленої зараженою або хворою людиною;
- проживання в тій же сім'ї, що й людина, яка навчається або працює в дитячому садку чи школі або відвідує подібні установи, де мав місце підтверджений спалах захворювання;
- наявність симптомів, пов'язаних із гострими шлунково-кишковими захворюваннями такими, як спазми або дискомфорт у животі, діарея, лихоманка, втрата апетиту протягом трьох або більше днів, блювання і жовтяниця.

4.2.6.I. Якщо людина, яка, можливо, брала участь в обробці продуктів або має справу з поверхнями, що контактують із харчовими продуктами, має одну або більше з вищезазначених умов, то керівництво підприємства має розглянути можливість прийняття таких заходів:

- відразу усунути цю людину від виконання обов'язків, які вимагають здійснення операцій з готовою продукцією або поверхонь, що контактують з продуктами. Це обмеження може бути знято після відповідного медичного огляду або зникнення симптомів або в обох випадках відповідно до наступних критеріїв;
- негайно вилучити заражені продукти з обігу та використання, якщо з медичної точки зору встановлено зараження (наприклад, медична оцінка наслідків вказує, що забруднення продуктів може мати місце);
- негайно оформити запит на медичне та бактеріологічне дослідження людини, яка знаходиться в зоні ризику (особи, які піддаються ризику та відмовляються від обстеження, можуть бути переведені на іншу посаду, де вони не будуть задіяні в обробці готової продукції або поверхонь, які контактують із продукцією).

#### 4.3. Вимоги до особистої гігієни працівників

Чистий санітарний одяг повинен зберігатися окремо у відведених для цього

місцях - шафах, ятках, полицях. Виданий безпосередньо працівнику санітарний одяг повинен зберігатися окремо від особистого одягу.

Працівник зобов'язаний надягати санітарний одяг після миття й гігієнічної обробки рук перед початком робочої зміни та знімати його після закінчення робочої зміни.

Забороняється одягати санітарний одяг на голе тіло.

Взуття має бути закритим, виконаним матеріалу, який легко миється. Взуття слід піддавати миттю, дезінфекції й сушінню.

У порядок підготовки працівника до зміни повинні бути додані дії в такій послідовності:

- зняття вуличного взуття, одягу, ювелірних прикрас, годинників,
- верхнього й особистого одягу; прийняття гігієнічного душу;
- надягання особистого одягу;
- миття та гігієнічна обробка рук;
- надягання санітарного одягу.

Працівник зобов'язаний коротко стригти нігті, не використовувати лак для нігтів. Забороняється мити руки у виробничих раковинах, де миється інвентар та обробляються продукти.

Раковини для миття рук повинні бути оснащені змішувачем і двома дозаторами (з рідким милом і дезінфікаційним засобом для гігієнічної обробки рук), що виключають контакт із кистями рук, забезпечені одноразовими рушниками, відром для сміття з педальним пристроєм та/або електросушаркою, а також інструкцією з миття та гігієнічної обробки рук.

Використання тканинного рушника (у тому числі індивідуального) забороняється.

#### **4.4. Допуск працівників до роботи**

4.4.1. Працівник перед початком роботи повинен вдягнути змінний одяг і змінне взуття, а також здійснити гігієнічні процедури.

4.4.2. Завідувач виробництва перед початком роботи допускає працівників до роботи.

4.4.3. Контроль дотримання вимог гігієни проводить (посада П. І. Б.)...

4.4.4. Вимоги до особистої гігієни працівників під час робочої зони

4.4.5. Працівник щоразу перед входом у робочу зону повинен перевдягнутися та здійснити гігієнічні процедури.

4.4.6. Працівник перед виходом на вулицю та відвідуванням туалету повинен знімати змінний одяг.

4.4.7. У робочу зону забороняється проносити сторонні предмети: їжу, засоби особистої гігієни тощо.

#### **4.5. Вимоги до миття рук**

4.5.1. Руки миються згідно зі схемою, зображеною на рис. 6. Біля кожної станції миття рук є такі інструкції.

1 НАМОЧИТИ РУКИ водою



Порядок санітарної обробки рук

2 НАНЕСТИ НА РУКИ РІДКЕ МИЛО З ЕНЕРГІЙНО ТЕРТИ



ДОЛОННЯ ОБ долоню

5 СХРЕСТИВИ ПІЛЬШІ ОДНІЄЇ РУКИ 6 ЗОВНІШНЮ СТОРОНУ З ІНШОЮ, ТЕРТИ МІЖ ПАЛЬЦЯМИ ДОЛОНЮ З ПЕРЕХРЕЩУВАННЯМ | ПАЛЬЦІВ

ПАЛЬЦІВ НА ПРОТИЛЕЖНУ

4 ЗОВНІШНЮ СТОРОНУ долонь СПОЧАТКУ ПРАВОЮ РУКОЮ, ПОТІМ ЛІВОЮ



7 КРУГОВІ РОЗТИРАННЯ ЛІВОГО ВЕЛИКОГО ПАЛЬЦЯ В ДОЛОНІ ПРАВОЇ РУКИ І НАВПАКИ

8 РЕТЕЛЬНО ЗМИТИ МИЛО З РУК 9 ВИТЕРТИ РУШНИКОМ (ВИСУШИТИ) РУКИ



Рисунок 6 - Схема миття рук



4.4.8. Працівникам треба мити руки:

- 1) перед початком роботи;
- 2) після перерв;
- 3) після відвідування туалету та після повернення на робоче місце;
- 4) після кашлю в руку або з використанням носовичка;
- 5) після вживання їжі, напою й куріння;
- 6) після торкання свого обличчя або волосся;
- 7) після проведення будь-якої операції з прибирання;
- 8) після видалення відходів чи сміття.

За необхідності до програми-передумови додаються такі документи:

- специфікація на прання санітарного одягу;
- копії журналів про допуск до роботи;
- копії графіків медичних оглядів тощо.