

Розділ 4. Санітарно-гігієнічний режим на підприємствах переробної промисловості.

Тема: Вимоги до особистої гігієни працівників переробної промисловості.

Питання: Санітарний одяг. Медичний контроль за здоров'ям працівників переробної промисловості. – 6 год.

Мета: ознайомитись з вимогами до санітарного одягу, з проведенням медичного контролю за здоров'ям працівників переробної промисловості.

Вид контролю: усне опитування.

Міжпредметні зв'язки: технічна мікробіологія, біохімія вина, технологія виноробства, ТХК виробництва.

Використана література:

1. Й.С. Білоруська, Основи мікробіології, санітарії та гігієни. – К – «Техніка» - 2003, стор 76.
2. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 40 - 42.
3. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 62 – 64.
4. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів І – ІІ рівнів акредитації, 2007, стор. 63.

Питання для контролю:

1. Для чого проводять медичний контроль на підприємствах дродильної галузі?
2. Для чого роблять робітникам профілактичні щеплення?
3. Коли проводяться медичні огляди?
4. Які вимоги до санітарного одягу на підприємстві?

Методичні вказівки:

При самостійному вивченні теми слід чітко знати, що особиста гігієна робітників харчового підприємства включає:

- 1) тримати в чистоті шкіру рук, тіла, роту, а також особистого і санітарного одягу;
- 2) проходження регулярного медичного огляду;
- 3) профілактичні щеплення.

При опрацюванні питання слід знати, що кожен робітник, який потрапляє на харчове підприємство повинен пройти медичний огляд, дослідження на носіїв збудників кишкових інфекцій, глистоносіння і захворювання туберкульозом. В подальшому медичні огляди і обстеження робітників харчових виробництв проводяться по вказанню органів санітарного надзору. Результати їх вносяться в особові медичні книжки по встановленій органами санітарного надзору формі. Таку книжку повинен мати кожен робітник харчового підприємства.

Слід пам'ятати, що попереджувальні щеплення проводяться з метою створення несприйняття організму до інфекцій. Для робітників харчових виробництв обов'язковими є щеплення проти збудників кишкових інфекційних захворювань, а при наявності відповідних епідеміологічних показань і проти інших інфекцій. Щеплення проводять в час, встановлений місцевими органами охорони здоров'я.

Робітники виробничих цехів, які безпосередньо торкаються харчових продуктів, повинні носити встановлений санітарний одяг. Цей одяг в залежності від характеру виробництва і особливостей режиму складається із халату, куртки, штанів, фартуха, наруківників, косинків або ковпаків, спеціальних чубків і т. д. При очищенні великих ємностей і чанів робочим приходиться спускатися всередині цього обладнання, в таких випадках їх забезпечують комбінезоном і спеціальним резиновим взуттям, яка дезінфікується і зберігається у відведеному місці.

При ходінні в туалет санітарну одягу необхідно знімати і залишати в умивальній. По закінченню роботи санітарна одягу залишається в гардеробній на вішалці або в індивідуальних шафах, які встановлені в роздягальнях.