

Самостійна робота № 5

Розділ 3. Харчові отруєння їх профілактика. Особиста гігієна працівників підприємств харчової промисловості.

Тема: Особиста гігієна працівників підприємств харчової промисловості. Правила особистої гігієни, санітарний одяг. Медичні огляди і обстеження. – 2 год.

Мета: розглянути питання особистої гігієни працівників підприємств харчової промисловості, правила особистої гігієни, які вимоги до санітарного одягу.

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. 86 - 89
2. Т.И. Полуторнова, А.В. Шведова, Производственная санитария и санитарно-технические устройства предприятий пищевой промышленности, - М – « Пищевая промышленность» 1979. стор. 37 – 43.
3. В. П. Прокофьев, Производственная санитария на предприятиях пищевой промышленности, - М – Высшая школа, 1967, стор. 61 - 64
4. В.Ф. Григоренко, Промислова санітарія, Навчально-методичний посібник для вищих навчальних закладів I – II рівнів акредитації, 2007, стор. 63 - 66

Питання для контролю:

1. Що включає в себе особиста гігієна працівників переробної промисловості?
2. Як треба доглядати за шкірою тіла?
3. Як треба доглядати за руками?
4. Яке призначення санітарного одягу?

5. Як доглядають за санітарним одягом?

6. Що таке медичний огляд, з якою метою його слід проходити?

Методичні вказівки:

Опрацьовуючи матеріал слід добре вивчити, що особистою гігієною називається розділ гігієни, який охоплює питання збереження здоров'я шляхом дотримання правил гігієнічного режиму в особистому житті і діяльності.

При недотриманні правил особистої гігієни неможливо зберегти здоров'я навіть при високому рівні розвитку гігієни. Недотримання правил особистої гігієни однією людиною може сказатися не тільки на його здоров'ї а і на здоров'ї членів сім'ї або колективу в якому він працює. Людина, яка недотримується правил особистої гігієни, може стати причиною масового розповсюдження грипу, гострих респіраторних і інфекційних кишечник захворювань, туберкульозу.

При вивченні теми слід звернути особливу увагу, що важливою частиною особистої гігієни є догляд за шкірою. Поганий догляд за шкірою призводить до її забруднення, накопичення мікроорганізмів (бактерій, грибків), розкладання органічних речовин що викликає різні роздратування, гнійничкові і грибкові захворювання, порушує функціонування шкіри.

Для робітників харчової промисловості дотримання правил особистої гігієни є особливо важливим, тому що в процесі роботи вони безпосередньо доторкаються з харчовими продуктами. Недотримання правил особистої гігієни і поведінки може призвести до зараження продуктів мікроорганізмами. Збудники харчових отруєнь і кишкових інфекційних захворювань можуть потрапити в продукти з брудним одягом, з рук і т. д.

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.