

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ДЕКРЕТИРОВАННЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ

Учебное пособие



Владивосток
Медицина ДВ
2019



Издательство «Медицина ДВ»
690950 г. Владивосток, пр-т Острякова, 4
Тел.: (423) 245-56-49. E-mail: medicinaDV@mail.ru

Министерство здравоохранения Российской Федерации
Тихоокеанский государственный медицинский университет

АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ГИГИЕНИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ ДЕКРЕТИРОВАННЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ

Учебное пособие



Владивосток
Медицина ДВ
2019

УДК 613:37(075.8)
ББК 51.3:(7уя73)
А 437

*Издано по рекомендации редакционно-издательского совета
Тихоокеанского государственного медицинского университета*

Рецензенты:

Н.В. Саввина – д.м.н., профессор, зав. кафедрой общественного здоровья и здравоохранения, общей гигиены и биоэтики Медицинского института ФГАОУ ВО «Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова Министерства образования и науки РФ

И.А. Сохошко – д.м.н., профессор кафедры гигиены, питания человека ФГОУ ВО ОмГМУ Минздрава России

Авторы:

А.А. Шепарев, В.В. Скварник, М.В. Бектасова, В.А. Ермакова,
Л.Н. Нагирная, Ю.В. Титова, Н.А. Рущенко,
И.Л. Иванова, А.А. Важенина

А 437 **Актуальные вопросы гигиенического обучения декретированных групп населения:** учебное пособие для врачей и ординаторов / А.А. Шепарев, В.В. Скварник, М.В. Бектасова и др. – Владивосток: Медицина ДВ, 2019. – 108 с.
ISBN 978-5-98301-164-9

В учебном пособии содержатся рекомендации и требования к организации гигиенического обучения декретированных групп населения. Учебное пособие составлено в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов и предназначено для использования в образовательных учреждениях, реализующих основные профессиональные образовательные программы высшего образования подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре по специальности 32.08.07 общая гигиена.

УДК 613:37(075.8)
ББК 51.3:(7уя73)

ISBN 978-5-98301-164-9

© Коллектив авторов ТГМУ, 2019
© «Медицина ДВ», 2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Глава 1. Гигиеническое обучение работников учреждений питания	6
1.1. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания.....	6
1.2. Инфекционные болезни, передающиеся через продукты питания	18
1.3. Профессиональное гигиеническое обучение работников предприятий общественного питания	28
1.4. Личная гигиена работников на производстве	31
1.5. Дезинсекционные и дератизационные мероприятия	34
1.6. Гигиенические требования к условиям хранения и срокам годности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	36
1.7. Санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря, тары и внутренних транспортных средств	39
Глава 2. Гигиеническое обучение работников дошкольных образовательных организаций	43
2.1. Санитарные правила устройства и содержания детских дошкольных учреждений.....	43
2.2. Требования к оборудованию и содержанию территорий дошкольных образовательных организаций	49
2.3. Требования к зданию, помещениям, оборудованию и их содержанию	50
2.4. Требования к размещению оборудования в помещениях дошкольных образовательных организаций	51
2.5. Требования к приему детей в дошкольные образовательные учреждения, режиму дня и организации воспитательно-образовательного процесса	52
2.6. Требования к организации физического воспитания	54
2.7. Требования к санитарному содержанию помещений дошкольных образовательных организаций	56
2.8. Заболевания, обусловленные нарушениями санитарных правил личной и общественной профилактики работниками детских образовательных организаций	59

2.9. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям воспитания и обучения	63
2.10. Производственный контроль	64
Глава 3. Гигиеническое обучение работников, занятых в системе водоснабжения	65
3.1. Источники водоснабжения.....	65
3.2. Зоны санитарной охраны водоемов.....	67
3.3. Мероприятия по санитарно-защитной полосе водоводов	70
3.4. Требования к транспортным емкостям (автоцистерны)	71
3.5. Требования к устройству шахтных колодцев	72
3.6. Контроль за качеством воды нецентрализованного водоснабжения	74
3.7. Требования к проведению дезинфекции шахтных колодцев и обеззараживанию воды в них.....	75
3.8. Контроль за качеством воды централизованного водоснабжения	76
3.9. Заболевания с водным путем передачи.....	77
Глава 4. Медицинские осмотры	79
Глава 5. Контрольные задания (тесты)	81
Тестовые задания для проверки гигиенических знаний работников предприятий общественного питания	81
Тестовые задания для контроля результатов профессионального гигиенического обучения воспитателей дошкольных образовательных учреждений	93
Вопросы для контроля результатов профессионального гигиенического обучения работников пищеблока дошкольных образовательных учреждений	98
Список литературы.....	104

ВВЕДЕНИЕ

Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарное законодательство) основывается на Конституции Российской Федерации; Федеральном Законе «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения №52-ФЗ от 30 марта 1999 г.

Гигиеническое обучение в нашей стране проводится с 1933 года с применением различных форм и методов обучения, постепенно совершенствуясь.

На основании Приказа Минздрава РФ от 29 июня 2000 г. №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций», профессиональной гигиенической подготовке и аттестации подлежат лица и работники организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения.

На основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 20.05.2005 г. №402 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте», профессиональная гигиеническая подготовка осуществляется по утвержденным дифференцированным программам и методическим материалам, проводится при приеме на работу и в дальнейшем для плавсостава ежегодно. Отметка об аттестации слушателя вносится в личную медицинскую книжку и защищается голографической маркой.

ГЛАВА 1

ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ОБУЧЕНИЕ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Санитарные требования к устройству и содержанию помещений предприятий общественного питания

В соответствии с действующими санитарными правилами, помещения предприятий общественного питания должны иметь необходимую площадь и набор помещений, чтобы обеспечивать поточность технологического процесса, отсутствие встречных потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также движения посетителей и персонала. Такое размещение помещений уменьшает возможность загрязнения пищевых продуктов, а также облегчает труд работников.

На предприятиях общественного питания должны быть обеспечены: достаточное естественное и искусственное освещение, естественная или механическая приточно-вытяжная вентиляция.

Побелка производственных помещений и обеденных залов производится регулярно по мере их загрязнения. Полы на предприятиях должны быть выполнены из влагоустойчивых и влагонепроницаемых материалов, допущенных для этой цели органами Госсанэпиднадзора, иметь ровную поверхность, а также уклон в сторону трапов. Асфальтовые полы допускаются только в разгрузочных помещениях на площадках для автомобилей.

Все помещения предприятий общественного питания нужно содержать в чистоте, для чего необходимо ежедневно проводить тщательную уборку: подметание влажным способом и мытье полов, удаление пыли; протирание мебели, радиаторов, подоконников; мытье и дезинфекция раковин и унитазов.

В мясном, птицеголевом, рыбном цехах полы следует мыть не реже двух раз в смену горячей водой с добавлением кальцинированной соды (1-2 %-ного раствора) или других моющих средств, а в конце смены – 1 %-ным раствором хлорной извести.

Стены ежедневно протирают ветошью, смоченной в растворе кальцинированной соды. Ежедневно с применением моющих средств моют стены. Один раз в месяц предприятие нужно закрывать

на санитарный день для генеральной уборки, дезинсекции и дератизации.

Необходимо следить за состоянием инвентаря. Тряпки, щетки, веники и т. п. после использования тщательно промывают в горячей воде, дезинфицируют и просушивают. Уборочный инвентарь следует хранить раздельно в закрытых, специально выделенных шкафах или стеллажах. Ведро и ветошь для мытья полов в туалетах должны иметь соответствующую сигнальную окраску и храниться в специально отведенном месте.

Немаловажное значение имеет состояние территории, прилегающей к предприятию общественного питания. Территория предприятия общественного питания должна содержаться в чистоте, а в теплое время года – поливаться водой.

Водоснабжение предприятий общественного питания можно осуществлять либо путем присоединения к местной сети водопровода, либо, при ее отсутствии, посредством артезианских скважин и шахтных колодцев с обязательным устройством внутреннего водопровода, независимо от мощности предприятия и источника водоснабжения.

Для сбора мусора на территории предприятий общественного питания должны устанавливаться бетонированные, металлические или обитые железом мусоросборники с крышками.

Размещение мусоросборников допускается на зацементированных забетонированных или выложенных кирпичом площадках, превышающих площадь их основания на 1,5 м во все стороны. Мусоросборники и выгребные ямы нужно ежедневно обрабатывать хлорной известью и очищать при заполнении не более 2/3 их объема.

Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре.

Санитарными правилами предусмотрены особые меры по уходу за оборудованием, инвентарем, посудой и тарой.

Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку продуктов требуется раздельное механическое оборудование (мясорубки, овощерезки и т.п.), которое нужно размещать так, чтобы можно было свободно делать уборку. Санитарная обработка технологического оборудования должна осуществляться в соответствии с руководством по эксплуатации каждого вида оборудования. Это особенно важно, т.к. остатки пищи в механическом оборудовании могут стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, что может повлечь за собой пищевые отравления микробного происхождения.

Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, а также моющие и дезинфицирующие средства должны быть разрешены Департаментом Госсанэпиднадзора Минздрава РФ. Так, для вымачивания соленой рыбы, промывки мяса, мытья овощей используются эмалированные или облицованные метлахской плиткой ванны. Для мытья кухонной столовой посуды допускается применение металлических ванн (железных, луженых и из нержавеющей стали) с подводкой к каждому гнезду горячей и холодной воды. Для обработки пищевых продуктов используются столы, обитые алюминием, дюралюминием, оцинкованным железом (для сырого мяса и рыбы). Разделку теста и овощей разрешается производить на деревянных столах с гладко выстроганными, без щелей крышками из дерева твердых пород. Разрубочный стул для мяса должен быть изготовлен из дерева твердых пород, установлен на металлическую подставку и окрашен снаружи. По окончании работы его поверхность зачищают ножом и посыпают солью, а боковые части моют горячей водой. По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

Выполнение санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к разделочным столам, помогает предупредить микробное загрязнение пищевых продуктов во время их обработки. Большое значение придается разделочным доскам и ножам. Разделочные доски нужно промаркировать в соответствии с обрабатываемыми на них продуктами: «СМ» – сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «МГ» – мясная гастрономия, «зелень», «КО» – квашенные овощи, «Х» – хлеб, «РГ» – рыбная гастрономия.

На предприятиях должен быть достаточный запас разделочных досок. Разделочные ножи также должны иметь аналогичную маркировку. После каждой операции разделочные доски очищают ножом от остатков продукта, моют горячей водой с добавлением моющих средств, обдают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах, в специальных кассетах в цехе, за которым они закреплены.

Производственный инвентарь и инструмент после промывки с добавлением моющих средств и ополаскивания следует промывать кипятком.

Разделочные доски и другой производственный инвентарь следует мыть в моечной кухонной посуды. На крупных предприятиях общественного питания указанный инвентарь хранят непосредственно в цехах – мясном, холодном и др.

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно соответствовать нормам оснащенности предприятий, но не менее трехкратного количества по числу посадочных мест.

Допускается посуда из нержавеющей стали, чугунная, алюминиевая, железная нелуженая (противни, ведра и др.); посуда из оцинкованного железа может использоваться для хранения и переноски сыпучих сухих продуктов (крупа, мука). Столовая и чайная посуда может быть фаянсовой и фарфоровой (тарелки, блюда, чашки), стеклянной (стаканы, графины); приборы – алюминиевые (ложки столовые, чайные) и из нержавеющей стали (столовые и чайные ложки, вилки, ножи). На предприятиях общественного питания запрещается применять эмалированную посуду с поврежденной эмалью; алюминиевая и дюралюминиевая посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи. Не допускается применение столовой посуды с трещинами и отбитыми краями.

Мытье столовой посуды производится ручным способом или в посудомоечных машинах. Для мытья ручным способом каждое предприятие должно быть обеспечено: для столовой посуды – трехсекционными ваннами; для стеклянной посуды и столовых приборов – двухсекционными ваннами. На узкоспециализированных предприятиях общественного питания с ограниченным ассортиментом в буфетах допускается мытье всей посуды в двухсекционной ванне. Однако независимо от наличия посудомоечной машины в моечной столовой посуды рекомендуется иметь пятисекционную моечную ванну.

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке:

- 1) удаляют остатки пищи щеткой или деревянной лопаткой в специальные бачки для отходов;
- 2) моют в воде, температура которой не ниже 40°C, с добавлением моющих средств;
- 3) моют в воде, температура, которой не ниже 40°C, с добавлением моющих средств в количестве в два раза меньшем, чем в 1-й секции ванны;
- 4) ополаскивают посуду, помещенную в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой (температура не ниже 65°C) или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- 5) вымытую посуду просушивают на решетчатых полках, стеллажах.