



СИСТЕМА ХАССП / ТР ТС 021 / 2011

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение детский сад №460

620012 г. Екатеринбург, ул. Ильича, 50б, ул. Ильича, 50в



Редакция №1 стр. 1 из 12

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий  
МАДОУ детский сад №460

Е. Б. Семья Е. Б. Семья

«30» мая 2019 г.

## ДОКУМЕНТИРОВАННАЯ ПРОЦЕДУРА

### «ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПЕРСОНАЛА»

ДП-15-2019

Разработано группой ХАССП МАДОУ детский сад №460  
Введен впервые.

Актуализация документа: «31» 08 2020 г.

«31» 08 2021 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ.....	3
3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ.....	3
4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ.....	4
5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИМЕНЕНИЕ.....	4
6. ПРОЦЕДУРА.....	4
7. ПОРЯДОК ОБРАЩЕНИЯ С САНИТАРНОЙ И СПЕЦОДЕЖДОЙ.....	9
8. ОБУЧЕНИЕ.....	9
9. ЗАПИСИ.....	9
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	10
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	10

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Процедура разработана в целях реализации требований гл. 3, ст. 10, п. 3, ст. 11, п. 6, 7 ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р 51705.1-2001, предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, обеспечения безопасности пищевой продукции при доставке и хранении сырья, пищевых продуктов, при производстве и реализации готовой продукции и сохранения здоровья потребителю.

1.2. Процедура устанавливает основные положения по правилам личной гигиены для персонала обоих зданий МАДОУ детский сад №460 (далее – Учреждение), связанного с производством и реализацией пищевой продукции.

## 2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

2.1 Действие Процедуры распространяется на весь персонал обоих зданий Учреждения, контактирующий с пищевой продукцией.

## 3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

3.1. Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ (ред. от 03.07.2016 г.) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. и доп., вступ. в силу с 04.07.2016 г.).

3.2. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 21 марта 2014 года №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям».

3.3. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 12.04.2011 г. №302н (ред. от 05.12.2014 г.) «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда».

3.4. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 5 марта 2011 г. №169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

3.5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.6. СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций».



#### 4. ОПРЕДЕЛЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ

**Санитарно-гигиенические правила** – комплекс требований применительно к сотрудникам Учреждения и производственной среде, направленных на обеспечение выпуска продукции в соответствии с требованиями внешних и внутренних нормативных документов.

**Правила личной гигиены** – это правила из раздела гигиены, направленные на сохранение и укрепление здоровья человека путем соблюдения санитарно-гигиенического режима в его личной жизни и деятельности. Личная гигиена охватывает вопросы гигиенического содержания тела, обуви и одежды.

**Медицинский осмотр** – контрольные медицинские обследования состояния здоровья работников, один из важнейших компонентов первичной профилактики профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний.

**Гигиеническое обучение** – это обучение основам гигиены.

**Санитарная одежда** – одежда персонала, предохраняющая пищевую продукцию от загрязнения микрофлорой.

**Спецодежда** – специальная одежда, защищающая персонал от воздействия вредных производственных факторов на производстве.

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

НД – нормативная документация.

ППК – программа производственного контроля.

СанПиН – санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.

#### 5. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИМЕНЕНИЕ

5.1 Ответственность за обеспечение соблюдения правил личной гигиены несёт каждый работник персонально. Контроль исполнения Процедуры возложен на Координатора группы ХАССП.

#### 6. ПРОЦЕДУРА

##### 6.1 Личная гигиена персонала

6.1.1 Все сотрудники, непосредственно связанные с обращением пищевой продукции, должны соблюдать следующие санитарно-гигиенические требования:

- каждый работник должен иметь личную медицинскую книжку, куда регулярно заносятся результаты всех обследований;

- проходить медосмотры и прививаться в установленном порядке и в установленные сроки в соответствии с Приказами Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 г. №302н и от 21.03.2014 г. №125н соответственно;

- все вновь поступающие работники должны пройти гигиеническую подготовку и далее с периодичностью, в соответствии с отметкой в личной медицинской книжке.

Лица, не прошедшие медицинский осмотр и не поставившие необходимые профилактические прививки или не прошедшие гигиеническую подготовку, к работе не допускаются.

### 6.1.2 Требования по обращению с личными вещами, личной и санитарной одеждой:

1. Оставлять в шкафчиках гардеробной верхнюю одежду, личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы и т.д.)
2. Перед началом работы должны надеть чистую санитарную одежду так, чтобы она полностью закрывала личную одежду, подобрать волосы под косынку или колпак и тщательно вымыть руки теплой водой с мылом
3. После завершения рабочей смены сдавать загрязнённую санитарную одежду, а оставшуюся чистую одежду хранить в специально отведённом шкафчике
4. Для проведения санитарных обработок освободить личные шкафчики в гардеробной
5. Смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения
6. Не допускается размещение санитарной одежды в шкафчиках с верхней одеждой и личными вещами работников
7. При посещении туалета сотрудник снимает халат, после посещения туалета и выходом на производство надевает его обратно

Во избежание попадания посторонних предметов в сырье и готовую продукцию запрещается:

1. Вносить и хранить в цехах мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря)
2. Пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях)
3. Застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах халатов предметы личного обихода (зеркала, расчески, кольца, значки, сигареты, спички и т.п.)
4. Входить в производственные цехи без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице
5. Надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду
6. Входить на производство не в полном комплекте санитарной одежды

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами в производственных помещениях или складах обоих зданий Учреждения, обязаны выполнять правила личной гигиены, работать в цехах в спецодежде, инструменты переносить в специальных закрытых ящиках с ручками, принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию.

Не допускается присутствие посторонних лиц во время ведения производственных процессов без согласования с Заведующим Учреждением. Исключение составляют плановые и внеплановые проверки надзорных органов, выполняющих все внешние и внутренние нормативные требования при нахождении на пищеблоках Учреждения.

При выходе из здания на территорию и посещении непромышленных помещений (туалетов, комнаты приема пищи и т.д.) санитарную одежду необходимо снимать.

При входе в зону производства продукции, с целью предупреждения загрязнения полуфабрикатов и готовой продукции, сотрудникам необходимо использовать дезинфицирующий коврик, который орошается дезинфицирующим раствором.

### 6.1.3 Требования к поддержанию чистоты рук:

1. Тщательно следить за чистотой рук
2. Ногти на руках должны быть коротко подстрижены. Сотрудники с накладными ногтями или с лаковым покрытием к работе не допускаются
3. Мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами
4. После посещения туалета мыть руки нужно дважды: после посещения туалета до надевания



халата и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе
5. Выйдя из туалета, продезинфицировать обувь на дезинфицирующем коврик или с помощью других дезинфицирующих средств
6. Соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством
7. Мыть руки в производственных ваннах не допускается

Контроль чистоты рук проводится визуально перед началом работы, периодически берутся смывы с рук персонала.

После обработки яиц, работнику следует снять фартук, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства перед переходом к следующей производственной операции.

#### 6.1.4 Требования к пользованию перчатками:

1. Перчатки используют для защиты рук от повреждений / холода в процессе обращения с продукцией
2. При наличии порезов на руках рана заклеивается пластырем, а сверху надеваются перчатки
3. Одноразовые перчатки применяются при изготовлении продукции
4. Перчатки должны быть в целом состоянии и чистыми, в противном случае их следует заменять, чтобы избежать загрязнения объектов, с которыми производятся работы
5. Перед тем, как надевать перчатки, руки следует полностью высушить
6. Порционирование из пищеблоков и раздача готовых блюд в группах обоих зданий Учреждения осуществляется персоналом в перчатках

Перчатки должны быть всегда в достаточном количестве и доступны для персонала.

#### 6.1.5 Правила приема пищи и воды:

1. Принимать пищу следует только в комнате для приема пищи
2. Запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробной
3. Запрещается хранить личные продукты в производственных холодильниках

#### Запрещается:

1. Принимать пищу в производственных помещениях, проносить личные продукты питания в производственные помещения, в склады, пить чай, кофе, другие напитки, жевать жевательную резинку на рабочих местах
2. Выбрасывать в мусорные контейнеры остатки пищевых продуктов/напитков, упаковку/одноразовую посуду от пищевых продуктов/напитков личного употребления

## 6.2 Требования к здоровью персонала

6.2.1 Для предотвращения заражения пищевых продуктов через лиц, являющихся носителями болезней или болеющих, работники обоих зданий Учреждения должны соблюдать следующие требования:

1. Координатор группы ХАССП должен своевременно информировать приступающих к работе сотрудников о перечне заболеваний и бактерионосительств, которые запрещают работнику находиться в зонах контактирования с пищевой продукцией
2. При поступлении на работу все сотрудники обязаны пройти предварительный медицинский осмотр
3. Согласно утверждённому графику все сотрудники должны проходить периодические

**медицинские осмотры**

4. Ежедневно перед началом работы сотрудники должны оставлять запись о своём состоянии здоровья в Журнале здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний

5. При обнаружении симптомов заболевания или любом недомогании сотрудники должны известить об этом своего непосредственного руководителя

**Заболевания и бактерионосительство, которые не допускают пребывание работника в зонах контактирования с пищевой продукцией:**

- брюшной тиф, паратифы, сальмонеллез, дизентерия;
- гельминтозы;
- сифилис в заражном периоде;
- лепра;
- педикулез;
- заразные кожные заболевания: чесотка, трихофития, микроспория, парша, актиномикоз с изъятиями или свищами на открытых частях тела;
- заразные и деструктивные формы туберкулеза легких, внелегочный туберкулез с наличием свищей, бактериоурии, туберкулезной волчанки лица и рук;
- гонорея (все формы) на срок проведения лечения антибиотиками и получения отрицательных результатов первого контроля;
- инфекции кожи и подкожной клетчатки;
- оза.

**К работе не допускаются сотрудники со следующими заболеваниями и патологическими состояниями:**

- желтуха;
- диарея;
- рвота;
- повышение температуры;
- ангина, сопровождающаяся повышенной температурой;
- видимые инфицированные нарушения кожного покрова (нарывы, порезы, язвы), а также выделения из ушей, глаз, носа.

### **6.2.2 Прохождение периодических медицинских осмотров**

Для подготовки и проведения периодических медицинских осмотров для сотрудников обоих зданий Учреждения осуществляются следующие шаги:

- заключение Заведующим Учреждением договора на проведение периодических медицинских осмотров с медицинской организацией, имеющей право на их проведение;
- составление Заместителем заведующего по АХЧ и утверждение Заведующим Учреждением поименных списков лиц, подлежащих периодическим медицинским осмотрам;
- уведомление Заместителем заведующего по АХЧ сотрудников о предстоящем медицинском осмотре.

Предварительный осмотр считается завершённым в случае осмотра лица, поступающего на работу всеми врачами-специалистами, а также выполнения полного объёма лабораторных испытаний и получения медицинского заключения по результатам предварительного медицинского осмотра.



Решение о принятии на работу принимает Заведующий Учреждением в соответствии с медицинским заключением.

Необходимый объём исследований и их кратность при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров определяется в соответствии с Программой производственного контроля и в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития РФ от 12.04.2011 №302н.

Сотрудники должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям в соответствии с ФЗ от 17.09.1998 №157-ФЗ и Приказом Минздравсоцразвития РФ от 21 марта 2014 года №125н.

### 6.2.3 Информирование о состоянии здоровья ежедневно перед началом работы

Делопроизводитель, Заместитель заведующего по АХЧ перед началом смены проводят ежедневный осмотр открытых поверхностей тела работников на наличие гнойничковых заболеваний и делают соответствующую отметку в Журнале здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний (Приложение А).

Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катарам верхних дыхательных путей не допускаются к работе в холодном, горячем цехах, а также не допускаются к раздаче готовых блюд.

При наличии заболеваний или симптомов заболевания Делопроизводитель, Заместитель заведующего по АХЧ совместно с Координатором группы ХАССП должны:

1. Решить вопрос о необходимости квалифицированной медицинской помощи
2. При необходимости организовать оказание первой медицинской помощи (порезы, ожоги, повреждения и любые другие раны на предплечьях и/или кистях рук покрываются специальными водостойкими повязками, и работник может продолжить работу на участках, указанных руководителем подразделения (участка))
3. При необходимости отстранить работника от операций по манипулированию пищевыми продуктами
4. Сделать соответствующую отметку в Журнале здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний (Приложение А)

### Требования к аптечке первой медицинской помощи

Средства для оказания первой доврачебной помощи и другие необходимые медикаменты хранятся в аптечке на пищеблоках.

Содержание аптечки должно соответствовать требованиям Приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 5 марта 2011 г. №169 н г. Москва «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптечек для оказания первой помощи работникам».

### Запрещается:

- курить на территории производственных и складских помещений пищеблоков;
- заносить в складские и производственные помещения лекарства и другие медикаменты.



## 7. ПОРЯДОК ОБРАЩЕНИЯ С САНИТАРНОЙ И СПЕЦОДЕЖДОЙ

7.1 Обеспечение санитарной, специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в Учреждении осуществляется согласно утвержденным нормам.

7.1.1 Каждый работник пищеблоков должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды.

7.1.2 В комплект санитарной (специальной) одежды входит: куртка с брюками (халат х/б или из смесовых тканей), колпак (шапочка), кепка или косынка, обувь, закрывающая пальцы.

7.1.3 Работник в течение всего дня должен содержать санитарную одежду в чистоте и опрятности.

7.1.4 Ответственность за сохранность санитарной одежды несет работник.

7.2 Стирка санитарной одежды.

7.2.1 Стирка, обработка, глажение санитарной одежды осуществляется в прачечной каждого здания Учреждения.

7.2.2 Грязная санитарная одежда не используется.

7.2.3 Ежедневно перед началом работы сотрудникам выдаётся чистый комплект санитарной одежды.

## 8. ОБУЧЕНИЕ

8.1 Обучение санитарно-гигиеническим правилам осуществляется:

- при поступлении сотрудника на работу, далее в соответствие с отметкой в медицинской книжке;

- периодический инструктаж / обучение проводится с установленной Заведующим Учреждением периодичностью, но не реже 1 раза в год.

О проведении инструктажа производится запись в Журнале регистрации инструктажа / обучения (Приложение Б).

## 9 ЗАПИСИ

9.1 Список форм

Наименование	Форма	Ответственное лицо за ведение	Срок хранения
Журнал здоровья и осмотра сотрудников на наличие гнойничковых заболеваний	Приложение А	Делопроизводитель, Заместитель заведующего по АХЧ	1 год
Журнал регистрации инструктажа / обучения	Приложение Б	Координатор группы ХАССП	1 год







