

СОДЕРЖАНИЕ

1 Цель и область применения	3
2 Нормативные ссылки	3
3 Термины, определения и сокращения.....	3
4 Ответственность и полномочия.....	4
5 Правила личной гигиены.....	4
6. Порядок обращения с санитарной и спецодеждой	10
7. Обучение сотрудников	11
8 Формы записей по процедуре	11
Приложение 1	12
Приложение 2	12

1 Цель и область применения

1.1. Настоящая Процедура разработана для выполнения требований гл. 3, ст. 10, п. 3, ст. 11, п. 6, ст. 17, п. 10 ТР ТС 021/2011, с целью установления правил личной гигиены для сотрудников МБДОУ детский сад № 352 (далее – Учреждение), контактирующих с пищевыми продуктами на всех этапах производственного процесса, и предотвращения заражения пищевых продуктов через сотрудников, являющихся носителями болезней или болеющих.

1.2. Настоящая Процедура обязательна к применению всем персоналом Учреждения, контактирующим с пищевой продукцией.

2 Нормативные ссылки

2.1 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

2.2 ТР ТС 017/2011 «О безопасности продукции легкой промышленности».

2.3 Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2.4 Федеральный закон от 17.09.1998 г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней».

2.5 Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 21.03.2014 г. №125н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок и календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям» (с изменениями).

2.6 Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 28.01.2021 №29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры».

2.7 Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России) от 05.03.2011 г. №169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

2.8 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2.9 СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

2.10 ДП-01-2021 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

2.11 ДП-02-2021 «Проведение внутренних аудитов».

2.12 ДП-03-2021 «Выбор поставщиков и входной контроль пищевого сырья и продукции».

3 Термины, определения и сокращения

В настоящей Procedure применяют следующие термины с соответствующими определениями:

Санитарно-гигиенические правила – комплекс требований применительно к сотрудникам организации 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 сотрудников, один из важнейших компонентов первичной профилактики профессиональных и профессионально обусловленных заболеваний.

Санитарно - гигиенический минимум – это комплекс мероприятий, в том числе обязательные обучение и аттестация, при трудоустройстве на некоторые виды работ.

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

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

Одежда второго слоя – одежда, имеющая ограниченный контакт с кожей человека, такая, как платья, блузки, сорочки, брюки, юбки, свитеры, головные уборы (кроме летних), рукавицы, перчатки, варежки и другие аналогичные изделия (из ТР ТС 017/2011).

Одежда третьего слоя – одежда, предназначенная для надевания поверх одежды второго слоя, такая, как пальто, куртки, плащи и другие аналогичные изделия (из ТР ТС 017/2011).

Принятые в настоящей процедуре сокращения:

ППК – программа производственного контроля.

4 Ответственность и полномочия

Ответственность за наличие и доступность для сотрудников средств для соблюдения правил личной гигиены, а также за выполнение дополнительных мероприятий при установлении уполномоченными органами повышенных требований к правилам личной гигиены из-за эпидемиологической обстановки несёт **Заведующий Учреждением**.

Ответственность по настоящей процедуре и полномочия распределены следующим образом:

Ответственное лицо	Выполняемые действия
Заведующий Учреждением	<ul style="list-style-type: none"> - Обеспечение сотрудников средствами личной гигиены и создание условий для выполнения персоналом правил личной гигиены; - Отстранение сотрудника от работы при нарушении им положений настоящей Процедуры; - Контроль изменений в законодательстве РФ в части кратности проведения медицинских осмотров и необходимого объёма исследований и профилактики.
Каждый сотрудник пищеблока	Соблюдение правил личной гигиены во время работы
Заведующий хозяйством	<ul style="list-style-type: none"> - Заключение договоров с уполномоченной организацией на проведение медицинских осмотров; - Оповещение сотрудников о предстоящем медицинском осмотре;

	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль прохождения медицинских осмотров сотрудниками; - Проведение ежедневного осмотра сотрудников, приступающих к работе; - Отстранение сотрудника от манипуляций с пищевыми продуктами при наличии заболеваний, запрещающих контакт с пищевыми продуктами, информирование вышестоящего руководителя.
Координатор группы ХАССП	<ul style="list-style-type: none"> - Ознакомление принятых на работу сотрудников с настоящей Процедурой под подпись в Листе ознакомления и выдачи копий; - Контроль выполнения персоналом положений настоящей Процедуры при проведении внутренних аудитов системы ХАССП (ДП-02).

5 Правила личной гигиены

5.1. 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 медицинские осмотры и прививаться в установленном порядке и в установленные сроки в соответствии с действующими нормативными документами;
- при приёме на работу пройти санитарно-гигиенический минимум. Факт аттестации по санитарно-гигиеническому минимуму фиксируется специальной отметкой в личной медицинской книжке.

5.2. Порядок организации медицинских осмотров

5.2.1. Проведение медицинских осмотров состоит из следующих этапов:

1	Составление и утверждение поименного списка лиц, подлежащих медицинскому осмотру
2	Заключение договора на проведение медицинского осмотра с организацией, имеющей право на их проведение
3	Составление и утверждение графика прохождения медицинского осмотра
4	Уведомление сотрудников о предстоящем медицинском осмотре

5.2.2. Медицинский осмотр считается завершённым в случае получения медицинского заключения.

5.2.3. Лица, не прошедшие медицинский осмотр, не получившие аттестацию по санитарно-гигиеническому минимуму или не имеющие необходимые профилактические прививки, к работе не допускаются.

5.2.4. Необходимый объём исследований и их кратность при проведении предварительных и периодических медицинских осмотров определяется в соответствии с ППК и в соответствии с действующими нормативными документами.

5.2.5. Сотрудники должны быть привиты в соответствии с национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям в соответствии с действующими нормативными документами.

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

5.3. Требования по обращению с личными вещами, одеждой, обувью и санитарной одеждой:

– одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор и личные вещи (сумки, пакеты, косметику, ювелирные украшения, часы, телефоны и т.д.) необходимо оставлять в специально выделенных шкафах в гардеробных / комнатах для персонала, отведённых местах;

– приступать к работе в чистой санитарной одежде;

– после завершения рабочей смены сдавать загрязнённую санитарную одежду;

– для проведения санитарных обработок освобождать личные шкафчики;

– смена санитарной одежды должна производиться по мере загрязнения;

– не допускается размещение санитарной одежды в шкафчиках с верхней одеждой, обувью и личными вещами работников. Чистая санитарная одежда размещается отдельно;

– при посещении туалета сотрудник должен надевать поверх санитарной одежды специальный халат (в случае, если используются санитарные костюмы), после посещения туалета и выходом на производство снимать его. В случае использования в качестве санитарной одежды халата, надеваемого на личную одежду, сотрудник перед посещением туалета снимает санитарный халат, после посещения туалета – надевает санитарный халат обратно.

Во избежание попадания посторонних предметов, загрязнений из внешней среды в сырьё, продукты и готовые блюда запрещается:

– вносить и хранить на пищеблоке мелкие стеклянные и металлические предметы (кроме металлических инструментов и технологического инвентаря);

– носить пирсинг на незакрытых частях тела (в носу, языке и бровях);

– застегивать санитарную одежду булавками, иголками и хранить в карманах санитарной одежды предметы личного обихода (телефоны, зеркала, расчески, кольца, сигареты и т.п.);

– входить в производственные помещения без санитарной одежды или в спецодежде для работы на улице;

– надевать на санитарную одежду какую-либо верхнюю одежду;

– входить в производственные помещения не в полном комплекте санитарной одежды.

При входе в зону производства продукции, с целью предупреждения загрязнения полуфабрикатов и готовой продукции, сотрудникам необходимо использовать дезинфицирующие коврики или другие дезинфицирующие средства для обработки обуви, чтобы не допустить внесение перекрёстных загрязнений (физических, биологических опасных факторов) из складской зоны в чистую зону пищеблока.

Слесари, электромонтеры и другие работники, занятые ремонтными работами на пищеблоке, обязаны выполнять правила личной гигиены:

– работать в спецодежде;

– ремонтные работы должны проводиться при отсутствии на пищеблоке процессов приготовления продукции;

– инструменты, запасные части оборудования хранить в специально выделенном месте вне производственных помещений пищеблока. Инструменты необходимо переносить в специальных закрытых ящиках с ручками;

– принимать меры по предупреждению возможности попадания посторонних предметов в продукцию: например, перед пуском в действие технологического оборудования после ремонта необходимо проверить удаление всех ремонтных материалов и инструментов (гайки, болты, крюки, гвозди и т.д.).

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

5.4. Требования к поддержанию чистоты рук:

Для исключения внесения микробиологических или физических загрязнений через контакт персонала с пищевой продукцией, всем сотрудникам Учреждения, контактирующим с пищевыми продуктами, необходимо выполнять следующие требования:

– тщательно следить за чистотой рук;

– ногти на руках должны быть коротко подстрижены. Сотрудницы с накладными ногтями или с лаковым покрытием к работе не допускаются;

– необходимо мыть руки перед началом работы и после каждого перерыва в работе, при переходе от одной операции к другой, после соприкосновения с загрязненными предметами;

– после посещения туалета мыть руки нужно дважды: после посещения туалета до попадания на производство и на рабочем месте, непосредственно перед тем, как приступить к работе;

– соблюдать режим обработки рук дезинфицирующим средством, особенно после обработки яиц. После обработки яиц, работнику следует снять фартук, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства (антисептиком) перед переходом к следующей производственной операции;

– соблюдать дополнительные меры к обработке рук при введении режима повышенной готовности из-за эпидемиологической ситуации (по указаниям уполномоченных ведомств).

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

5.5. Требования к использованию перчаток:

Для защиты рук персонала во время работы или для дополнительной защиты самого пищевого продукта / готового блюда, необходимо выполнять следующие требования:

– для защиты рук от повреждений / холода в процессе обращения с замороженной продукцией должны использоваться тканевые перчатки;

- при наличии порезов, ожогов, после обработки и допуска к дальнейшей работе, руки должны быть в перчатках;
- перчатки должны быть в целом состоянии и чистыми, в противном случае их следует заменять, чтобы избежать загрязнения объектов, с которыми производятся работы;
- перед тем, как надевать перчатки, руки следует полностью высушить;
- приготовление холодных закусок, салатов, а также порционирование готовых блюд при выдаче с пищеблока и при раздаче на группах осуществляется только в перчатках;
- одноразовые перчатки запрещаются к многократному использованию и подлежат замене на новые при нарушении их целостности или после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

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

5.6. Правила приема пищи:

- принимать пищу следует только в специально выделенном месте для приема пищи за пределами производственных помещений.
- запрещается хранить пищевые продукты в индивидуальных шкафах гардеробных.
- запрещается хранить личные продукты в производственных холодильных камерах.
- не выбрасывать в мусорные контейнеры, расположенные в производственных помещениях, остатки пищевых продуктов / напитков, упаковку / одноразовую посуду от пищевых продуктов / напитков личного употребления.

5.7. Требования к здоровью персонала

5.7.1. 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.

- при поступлении на работу все сотрудники обязаны пройти предварительный медицинский осмотр.
- при объявлении режима повышенной готовности в регионе из-за эпидемиологической обстановки, по указаниям уполномоченных ведомств, могут проводиться дополнительные исследования или манипуляции, рекомендованные уполномоченными ведомствами;
- согласно утверждённому графику все сотрудники должны проходить периодические медицинские осмотры.
- ежедневно перед началом работы сотрудники должны оставлять запись о своём состоянии здоровья, а также об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у членов семьи в Гигиеническом журнале (Приложение 1).
- при обнаружении симптомов заболевания или любом недомогании сотрудники должны известить об этом своего непосредственного руководителя.

5.7.2. Персонал, в должностные обязанности которого не входят работы по приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, не допускается к таким видам работ.

5.7.3. Сотрудникам следует сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье. Лица, имеющие в семье или квартире, в которой они проживают, инфекционных больных, к работе не допускаются до проведения специальных противоэпидемиологических мероприятий и представления специальной справки от надзорных органов.

5.7.4. Перечень заболеваний и бактерионосительств, которые запрещают работнику контактировать или присутствовать в местах проведения процессов с пищевыми продуктами, определён действующими нормативными документами.

5.7.5. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также катарам верхних дыхательных путей не допускаются к работе с пищевой продукцией, в том в том числе с продовольственным сырьем.

5.7.6. При наличии заболеваний или симптомов заболевания **необходимо:**

1	немедленно отстранить сотрудника от работы, связанной с манипуляцией пищевой продукцией
2	решить вопрос о необходимости квалифицированной медицинской помощи
3	при необходимости организовать оказание первой медицинской помощи (порезы, ожоги, повреждения и любые другие раны на предплечьях и / или кистях рук покрываются специальными водостойкими повязками)*
4	сделать соответствующую отметку в Гигиеническом журнале заболеваний (Приложение 1)

* Средства для оказания первой доврачебной помощи и другие необходимые медикаменты хранятся в аптечке. Аптечки не допускается хранить непосредственно в производственных помещениях. Они размещаются в гардеробных, тамбурах и коридорах производственной зоны. В аптечках не рекомендуется держать сильнопахнущие и красящие лекарства (например, вместо йода иметь перекись водорода). Минимальное содержание аптечки должно соответствовать требованиям Приказа №169н.

5.8. Подготовка к началу работ на пищеблоке

5.8.1. Перед тем, как приступить работе на пищеблоке, каждый сотрудник **должен:**

1	оставить в шкафчике гардеробной свои личные вещи, одежду, уличную обувь
2	снять ювелирные украшения (серьги, кольца, браслеты и т.д.), часы
3	надеть санитарную одежду и специальную обувь, спрятать волосы под головной убор
4	при входе на пищеблок выполнить все необходимые и предусмотренные санитарные мероприятия: при наличии дезинфицирующего коврика – обработать подошвы обуви на нем, тщательно вымыть руки с мылом и продезинфицировать специальным средством

5.8.2. В непосредственной близости от раковин для мытья рук должно быть размещено мыло, желательно жидкое с дозатором, дезинфицирующее средство или кожный антисептик, полотенца, ведро для мусора с педальным устройством (при использовании одноразовых бумажных полотенец) и инструкция по мытью рук.

Предпочтение следует отдавать бесконтактным дозаторам, например, с локтевым способом дозировки средства.

Кожные антисептики для обработки рук должны быть легко доступны на всех этапах рабочего процесса. Дозаторы с ними должны размещаться в удобных для применения персоналом местах.

6. Порядок обращения с санитарной и спецодеждой

6.1. Обеспечение санитарной, специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты в Учреждении осуществляется согласно утвержденным нормам или в соответствии с количеством, необходимым для соблюдения дополнительных мероприятий по личной гигиене при режимах повышенной готовности, официально установленных уполномоченными органами.

6.2. Каждый сотрудник пищеблока должен иметь не менее трех комплектов санитарной одежды. Младшие воспитатели должны иметь не менее двух комплектов санитарной одежды

6.3. Санитарная и спецодежда сотрудников представляет собой комплекты установленного образца в зависимости от выполняемых должностных обязанностей и в соответствии с определенными требованиями:

Вид деятельности	Рекомендуемый состав комплекта санитарной или спецодежды	Рекомендации по материалам и виду санитарной или спецодежды
Производство и раздача пищевой продукции	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарный костюм (куртка с брюками) или специальный халат. - Головной убор (косынка или шапочка). - Специальная обувь. - Защитная санитарная одежда (маски, перчатки и пр.) 	<ul style="list-style-type: none"> - Санитарная и спецодежда должна быть изготовлена из нелиняющего, стойкого к усаживанию в процессе стирки и глажки, влагопроницаемого, не создающего дискомфорта при ношении, хлопчатобумажного материала.
Приемка и складирование пищевого сырья и продуктов	<ul style="list-style-type: none"> Рукавицы или тканевые перчатки, санитарная одежда (халат) для разгрузки, складирования. - Головной убор. - Специальная обувь - Рабочая куртка для приёмки продуктов в холодное время года. 	<ul style="list-style-type: none"> - Длина рукава санитарной и спецодежды должна закрывать руки до кисти, брюки должны закрывать ноги до стопы. - Специальная обувь должна быть изготовлена из нематерчатого материала, должна быть нескользящей, легкоочищаемой, закрывающей пальцы и с закрытым задником.
Уборка помещений, мойка технологического оборудования, инвентаря, посуды, рабочих поверхностей, приготовление дезинфицирующих растворов	<ul style="list-style-type: none"> Средства индивидуальной защиты: - защитный фартук, специальный костюм или халат, - маска, - резиновые перчатки, - специальная обувь, - головной убор 	

6.4. Сотрудник в течение всего дня должен содержать санитарную одежду в чистоте и опрятности. Грязная санитарная одежда не используется.

6.5. Стирка, обработка, глажение санитарной одежды осуществляется в прачечной Учреждения.

7. Обучение сотрудников

7.1. Обучение санитарно-гигиеническим правилам и правилам личной гигиены, обозначенных в настоящей процедуре, осуществляется:

– при поступлении сотрудника на работу, далее в соответствии с отметкой в медицинской книжке;

– с установленной периодичностью в виде внутренних инструктажей, внутренних или внешних обучений в соответствии с Планами по внутреннему обучению персонала.

7.2. Потребность во внутреннем или внешнем обучении сотрудников определяет **Заведующий Учреждением совместно с Координатором группы ХАССП**. Если потребность определена, то в Учреждении формируется в свободной форме План по обучению на год. План по обучению персонала утверждается **Заведующим Учреждением**.

7.3. В случае, если определена необходимость в проведении внешнего обучения по системе ХАССП или смежным направлениям, **Координатор группы ХАССП** инициирует поиск поставщика образовательных услуг. Работа с поставщиком осуществляется в соответствии с ДП-03, ответственные лица определены в соответствующей процедуре.

7.4. При обнаружении недостаточности знаний сотрудников, **Координатор группы ХАССП** имеет право проводить внеплановое внутреннее обучение по порядку ведения производственных процессов (например, организация безопасного хранения пищевого сырья и продуктов, обработка пищевого сырья) или по процедурам системы ХАССП (например, обучение персонала настоящей процедуре) с последующей проверкой знаний.

Проверка знаний может осуществляться в виде тестов, разрабатываемых **Координатором группы ХАССП**, а также путём проведения опросов и наблюдения за деятельностью сотрудников на рабочих местах.

7.5. О проведении внутреннего инструктажа / обучения делается запись в Журнале учёта инструктажей и обучения (Приложение 2).

8 Формы записей по процедуре

Наименование	Форма	Ответственное лицо за хранение	Срок хранения
Гигиенический журнал	Приложение 1	Заведующий хозяйством	Не менее 1 года
Журнал регистрации инструктажей и обучения	Приложение 2	Координатор группы ХАССП	Не менее 1 года

Приложение 1

(обязательное)

Форма «Гигиенический журнал»

№ п/п	Дата	ФИО работника (последнее при наличии)*	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционных заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (допущен / отстранён)	Подпись медицинского работника ответственного лица
1	2	3	4	5	6	7	8

* Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

Приложение 2

(рекомендуемое)

Форма «Журнал учёта инструктажей и обучения»

Дата	Тема	Подпись руководителя	Подпись сотрудника
1	2	3	4

Лист регистрации изменений

№ Извещения*	Дата	Страницы с изменениями	Перечень измененных пунктов	Подпись ответственного

* Извещение выпускается в соответствии с ДП-01 «Управление документированной информацией системы ХАССП».

Лист ознакомления и выдачи копий

ФИО	Должность	Дата ознакомления	№ копии*	Дата выдачи бумажной копии**	Подпись
Геляшин ГВ	завхоз	21.04.2021			<i>ГВ</i>
Киселева ВС	диспетчер	21.04.2021			<i>ВС</i>

* Ставить прочерк, в случае, если копия документа не была выдана.

** Если копия документа не была выдана, ставить прочерк.