

Бондар А.О.,
канд. с-г наук, доцент,
доцент кафедри ветеринарної медицини та гігієни,
Миколаївський національний аграрний університет

ОСОБИСТА ГІГІЄНА ПРАЦІВНИКІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Дотримання особистої гігієни працівниками закладів ресторанного господарства має велике значення для виготовлення якісної та безпечної за епідеміологічними показниками продукції й профілактики різних інфекційних захворювань, кишкових інфекцій, харчових отруєнь, гельмінтозів [3, с. 155].

Особиста гігієна є одним з найважливіших розділів гігієни, які розробляють питання зміцнення здоров'я людини шляхом дотримання гігієнічних норм і правил не тільки в особистому житті, але і в трудовій діяльності. Працівники ресторанного господарства зобов'язані стежити за чистотою свого тіла. На виробництві щоденно перед початком роботи слід приймати душ і одягати чистий санітарний одяг. Особливо ретельного догляду вимагають руки. Руки необхідно мити перед початком роботи, при переході від однієї операції до іншої, до і після відвідування туалету, після кожного перерви. Працівники ресторанного господарства повинні мити руки з милом теплою водою. Певне гігієнічне значення має догляд за порожниною рота. При кашлі, чхання крапельки слини і слизу з рота і носоглотки разом з стримався у них мікроорганізмами можуть потрапляти на продукти. Особливу небезпеку в цьому відношенні становлять хворі на грип, ангіну, верхніх дихальних шляхів. Особливі вимоги пред'являються до санітарного одягу. Кожен працівник ресторанного господарства повинен мати не менше трьох комплектів санітарного одягу. У санітарному одязі не дозволяється ходити по вулиці, їздити в транспорті, відвідувати туалет. Він завжди повинен бути чистим. Міняють санітарний одяг у міру забруднення, але не рідше одного разу на два дні. У кишнях санітарного одягу забороняється зберігати предмети особистого туалету. Підприємство забезпечує централізоване прання та прасування санітарного одягу, а також його ремонт [1, с. 22].

Працівники готельно-ресторанного підприємства повинні мати особисту медичну книжку, в яку вносять результати медичного огляду. Працівники, у яких виявлені інфекційні захворювання, відсторонюються від роботи. Особи, члени сім'ї яких хворі гострими кишковими захворюваннями, тимчасово, до госпіталізації хворого та проведення дезінфекції, відсторонюються від роботи. При надходженні на роботу і в подальшому періодично проводяться дослідження на гельмінтоносійство з метою виявлення бацілоносіїв, тобто людей фактично здорових, але що виділяють бактерії – збудники кишкових захворювань. Виявлені гельмінтоносители усуваються від роботи і

направляються на лікування. Для попередження розповсюдження інфекційних захворювань на підприємствах галузі обов'язкові щорічні профілактичні щеплення комбінованої вакцини і регулярне рентгенологічне обстеження грудної клітки (флюорографія) для виявлення хворих на туберкульоз [2, с. 61].

Будь який працівник, що відчуває недугу має негайно повідомити про це керівництво. При появі ознак захворювань простудних або шлунково-кишкового розладу, а також порізів, опіків, нагноєнь працівник зобов'язаний повідомити адміністрацію. Такого працівника треба відсторонити від роботи. При слабо виражених симптомах гострих респіраторних захворювань працювати можна тільки, надівши медичну пов'язку. При простудних захворюваннях не слід приступати до роботи без огляду лікаря.

Для поліпшення наочності при проведенні контролю за своєчасним проходженням регламентованого обстеження працівниками підприємства рекомендується дані з особистих медичних книжок переносити не тільки в журнал, але і в комп'ютерну базу даних по медичним обстеженням зі списком усіх працівників готельно-ресторанного господарства.

Адміністрація закладу несе відповідальність за перебування на роботі осіб, які не пройшли медичного обстеження, а також за порядок і своєчасність його проходження. Працівники, які своєчасно не пройшли медичне обстеження, до роботи не допускаються.

Готельно-ресторанний заклад повинен бути забезпечений медичною документацією: санітарним журналом для запису вказівок і пропозицій місцевих органів санепідемстанції; журналом медичних обстежень зі списком працівників; журналом обстежень на гнійникові захворювання; бракеражним журналом. У кожному закладі ресторанного господарства повинна бути аптечка з набором медикаментів для надання першої долікарської допомоги [3, с. 157].

Робоче взуття повинно відповідати певним санітарним вимогам, а саме: не бути слизьким, не мати високих підборів, легко митися. Рекомендоване закрите взуття, відповідно до розміру. Виконання всіх цих вимог має важливе значення у профілактиці виробничого травматизму [3, с. 156].

Список літератури

1. Давидова О. Ю., Сегеда І. В., Колонтаєвський О. П. Гігієна і санітарія в галузі : конспект лекцій для студентів усіх форм навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа / Харків нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 38 с.

2. Євлаш В. В., Газзаві-Рогозіна Л. В., Пілюгіна І. С., Сеногонова Л. І. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів : навчальний посібник-практикум. Харків : Світ Книг, 2021. 120 с.

3. Іванова О. В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2020. 399 с.