

**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ**

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ**

**В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

|  |
| --- |
| *вул Берегова, 24, м. Івано-Франківськ, 76019, код ЄДРПОУ 40309088 тел. 51-13-89, факс 51-13-92,*  [*ifdergprod@vetif.gov.ua*](mailto:ifdergprod@vetif.gov.ua) |

**27.09.2018 р.**

**Відповідальним за роботу офіційних**

**веб-сайтів райдержадміністрацій**

**Головам територіальних громад**

**Івано-Франківської області**

З метою інформування громадськості та доведення до широкого загалу (в т.ч. шляхом публікації на офіційних веб-сайтах райдержадміністрацій та територіальних громад), подаємо наступну актуальну інформацію.

**Що мають знати і робити працівники харчоблоку**

**дитячого дошкільного закладу чи школи з питань гігієни**

Дотримання правил особистої гігієни - цілком зрозумілий принцип, якому має слідувати кожен. Проте особливо важливим він є для тих, хто працює із продуктами харчування, зокрема для працівників харчоблоку школи чи дошкільного навчального закладу.

Спеціалісти управління безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Головного правління Держпродспоживслужби в Івано-Франківській області звертають увагу на ключові моменти в дотриманні вимог під час роботи в харчоблоці.

****

**Гігієна одягу та взуття в харчоблоці**

**Перед початком роботи** Працівники харчоблоку, приходячи в дошкільний заклад, мають залишити у роздягальні чи спеціальній шафі: верхній одяг вуличне взуття головний убір персональні речі. Там само необхідно змінити вуличне взуття на робоче, яке зберігається окремо від вуличного. Змінне робоче взуття працівникам харчоблоку найліпше обирати зручне та легке. Воно не має: зісковзувати з ноги (закриті носок та п’ята) ковзати по підлозі. Бажано, аби підошва робочого взуття не була зовсім пласкою і добре амортизувала. У цьому випадку зменшується навантаження на хребет і ноги, тож працівник харчоблоку, який майже цілий день проводить «на ногах», менше стомлюватиметься.

**Після перевзування працівники**: миють руки надягають санітарний одяг (халат, фартух) забирають волосся під хустку, ковпак чи сіточку. Лише після цього приступають до роботи.

**Перебуваючи в харчоблоці**, працівники:

- носять промарковані:

- санітарний одяг - для робіт, пов’язаних із організацією харчування

- спеціальний одяг - для прибирання приміщень

- білий халат або фартух із тканини - під час видачі страв, годування дітей

- фартух із клейонки - для миття посуду

- прибирають волосся під хустку чи ковпак.

На одного працівника харчоблоку в дошкільному закладі розраховують не менше трьох комплектів санітарного одягу. Цей одяг зберігають у спеціально відведеному місці, окремо від верхнього одягу та особистих речей - в іншій шафі або іншій гардеробній. Не варто: Носити занадто закрите й щільне змінне взуття - воно не дасть ногам «дихати», провокуватиме спітніння й дискомфорт Застібати санітарний одяг шпильками, голками, зберігати у кишенях різні сторонні предмети - вони можуть потрапити в їжу Під час робочого дня кожен працівник має стежити за тим, аби його одяг був чистим та охайним. Санітарний одяг необхідно змінювати в міру забруднення, але не рідше ніж раз на два дні. Санітарні правила забороняють працівникам харчоблоку у санітарному одязі: виконувати роботи з прибирання приміщень (для цього є спеціальний одяг) виходити на вулицю знаходитися в інших приміщеннях, зокрема в туалеті. Перед відвідуванням туалету працівники харчоблоку залишають санітарний одяг на вішалці поруч із дверима туалету й надягати лише після того, як ретельно вимиють руки та продезінфікують їх препаратами, дозволеними до використання в установленому законодавством порядку (зокрема, 0,2%-вим розчином хлорного вапна).

**Під час приготування** їжі кухар та кухонний працівник щоразу змінюють санітарний одяг відповідно до того, з якими продуктами працюють - сирими, напівфабрикатами чи готовими. Кухар змінює санітарний одяг по закінченні приготування їжі, перед її роздачею. Окрім того, працівники знімають санітарний одяг перед прийманням їжі.

**По закінченні роботи** працівники харчоблоку: вішають санітарний одяг ставлять змінне взуття у відведене для них місце.

**Особиста гігієна в харчоблоці**

Серед вимог до особистої гігієни працівників харчоблоку однією з найважливіших є миття рук. Працівники мають мити руки: по прибутті в дошкільний заклад, перед тим, як зайти до харчоблоку щоразу перед тим, як повернутися до харчоблоку з іншого місця, зокрема з туалету після кожного забруднення переходячи від одного виду обробки продуктів до іншого перед тим, як розпочати роздачу їжі по закінченні роботи

**Особиста гігієна** - комплекс систематичних заходів догляду за тілом, що сприяє збереженню здоров’я і приносить відчуття задоволення своїм зовнішнім виглядом На харчоблоці біля раковин завжди мають бути: мило - тверде або рідке паперові рулонні рушники чи індивідуальні рушники для витирання рук. За Санітарними правилами працівники харчоблоку також мають: коротко підрізати нігті на руках перед початком роботи знімати каблучки, браслети, буси, броші, сережки-кліпси, годинник тощо. Нігті не можна покривати лаком, адже під час роботи часточки лаку потраплятимуть у їжу. Працівникам харчоблоку на робочому місці заборонено: курити, споживати їжу.

**Перед початком роботи**. Щоденно до початку роботи на харчоблоці: медична сестра - оглядає працівників на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій працівники харчоблоку - особисто розписуються у Журналі здоров’я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. Працівнику харчоблоку заборонено приступати до роботи, якщо у нього наявні симптоми шлунково-кишкових, шкірних, гострих респіраторних вірусних захворювань. Окрім того, працівники харчоблоку зобов’язані негайно повідомляти завідувача дошкільного закладу або медичну сестру про: розлади кишечника підвищення температури. Якщо інфекційне захворювання має хтось із членів родини працівника, він також має бути відсторонений від роботи й допущений до неї лише після негативних аналізів на бацилоносійство. Працівники харчоблоку мають по можливості не допускати травм рук під час роботи. На випадок травми на харчоблоці неодмінно має бути наявна аптечка домедичної допомоги.

**Гігієна приміщення харчоблоку**

У професійні обов’язки працівників харчоблоку входить створення умов, оптимальних для профілактики та запобігання ризиків, пов’язаних з інфікуванням продуктів харчування. Задля гігієни приміщень проводять: щодня - поточне прибирання усіх приміщень харчоблоку вологим способом 1-2 рази (відповідно до графіка) протягом робочого дня по мірі забруднення - у виробничих приміщеннях наприкінці дня - прибирають харчоблок.

**Як прибирають харчоблок** Підлогу, забруднену харчовими залишками, миють гарячою водою з додаванням 2% розчину соди. Працівники здійснюють прибирання: у спеціальному одязі (темному халаті) використовуючи спеціальний промаркований інвентар. Ганчірки, щітки, швабри після користування промивають гарячою водою і занурюють на годину в 1%-вий розчин хлорного вапна або 0,2%-вий розчин хлорантоіну. Обідні столи. Для прибирання обідніх столів використовують комплекси з вологої і сухої серветок із мітками «для прибирання столів». Інвентар та одяг для прибирання, мийні засоби мають зберігатися у спеціально відведеному місці. Використовувати цей інвентар і одяг для прибирання інших приміщень заборонено. Окрім того, серветки, ганчірки для прибирання не можна застосовувати для миття посуду.

**Генеральне прибирання**. Його проводять: щотижня - миючи опалювальні прилади, підвіконня, стіни із застосуванням мийних та дезінфекційних засобів відповідно до інструкцій з їх використання після ремонтних робіт незалежно від графіка прибирань. Під час роботи харчоблоку заборонені будь-які ремонтні роботи.

За утримання приміщень харчоблоку в санітарному стані відповідає кухар, а медична сестра здійснює контроль.