

Броварський ліцей №11
Броварської міської ради Броварського району Київської області
Адреса: 07400, м. Бровари, вул. М. Лагунової, 17-А

ПРОГРАМА - ПЕРЕДУМОВА
системи НАССР щодо здоров'я та гігієни персоналу
(ПП-6)

Лист ідентифікації статусу документа

	Посада	ІПБ	підпис	Дата
ЗАТВЕРДЖЕНО	Директор	Ткачук І.О.		01.09.22
РОЗРОБЛЕНО	Заступник директора	Сліпкань С.В.		01.09.22

ІПБ	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020	09-2022	1	13

1. МЕТА ТА СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

- 1.1 Програма-передумова розроблена відповідно до потреб здійснення виробничої діяльності харчоблоку Броварського ліцею №11 та реалізації вимог стандартів НАССР.
- 1.2 Програма-передумова системи НАССР передбачає контроль здоров'я та гігієну персоналу охоплюючи процеси направлені на уникнення перехресного забруднення.
- 1.3 Програма-передумова враховує потенційні джерела зараження, описує заходи, направлені на усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня шляхом належного планування та організації потоків руху персоналу.
- 1.4 Положення програми-передумови є обов'язковими для ознайомлення та виконання працівниками харчоблоку Суб'єкта господарювання.
- 1.5 Локальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів на харчоблоці Суб'єкта господарювання, несуть члени групи безпечності.
- 1.6 Загальну відповідальність за усунення або зменшення ризику перехресного забруднення харчових продуктів до прийняттого рівня шляхом належного планування та організації потоків руху у Суб'єкта господарювання покладено на керівника групи безпечності.

2. ПРИЙНЯТІ СКОРОЧЕННЯ

Абревіатура/скорочення

Розшифровка

Суб'єкт господарювання	Броварський ліцей №11 Броварської міської ради Броварського району Київської області
ПП	Програма-передумова – базові умови і діяльність (що відносяться до безпеки харчових продуктів) необхідні для підтримки гігієни навколишнього середовища по всьому харчовому ланцюгу, прийнятною для виробництва, обігу та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для вживання людиною
НАССР	Система аналізу ризиків і критичні контрольні точки (англійська абревіатура – Hazard Analysis and Critical Control Point)
Група безпечності харчових продуктів	Робоча група по розробці та забезпеченню функціонування системи управління безпечності харчових продуктів (група безпечності харчових продуктів)
ХП	Харчовий продукт
НЧ	Небезпечні чинники - біологічні, хімічні або

ПП 6	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020	09-2022	1	13

Б, Ф, Х

фізичні речовини в харчовому продукті, або стан харчового продукту, який потенційно здатний спричинити негативний вплив на здоров'я
Біологічні, фізичні, хімічні небезпечні чинники

3. Правила поведінки впроваджено:

3.1. В закладі наявна медична сестра, призначена наказом для контролю за станом здоров'я та гігієною учасників освітнього процесу.

3.2. Створені умови для дотримання особистої гігієни персоналом:

- рукомийники забезпечені холодною та гарячою проточною водою;
- біля рукомийників наявні мило, дезінфікуючий засіб для обробки рук, рушники, інструкція для миття та обробки рук;
- забезпечені санітарним та спеціальним одягом.

3.3. Персонал харчоблоку повинен бути охайно одягненим та перебувати у приміщеннях закладу в змінному взутті.

3.4. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінюється при забрудненні.

3.5. Персоналу харчоблоку забороняється курити тютюнові вироби, вживати алкогольні напої у приміщеннях та на території закладу освіти, користуватися туалетами для дітей.

3.6. У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в туалеті; виходити на вулицю; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування дітей.

3.7. Після закінчення робочого дня персонал повинен прибрати робоче місце.

3.8. Небезпечні для дітей предмети повинні зберігатися в закритих ящиках, які унеможливають їх доступність.

3.9. Категорично забороняється перебування працівників на робочому місці із симптомами інфекційних хвороб. При підозрі на захворювання вони підлягають обов'язковому відстороненню від роботи.

3.10. Впродовж карантину з приводу підвищення захворюваності населення на грип і гострі респіраторні вірусні інфекції на харчоблоці закладу повинен дотримуватися масковий режим.

4. Категорично забороняється:

На харчоблоці виготовляти харчову продукцію не для потреб закладу освіти та використовувати приміщення не за призначенням (святкування весіль, днів народжень тощо). Забороняється використання приміщень харчоблоку, їдалень, не за призначенням.

5. Медичний огляд.

5.1. Всі працівники БНВО, в тому числі працівники харчоблоку, повинні проходити обов'язкові медичні огляди та мати особисті медичні книжки єдиного зразка.

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	2	13

5.2. Особисті медичні книжки зберігаються у медичного працівника і вона є відповідальною за їх зберігання.

5.3. Працівники, які своєчасно не пройшли обов'язковий медичний огляд, а також ті, що мають протипоказання згідно записів в Журналі здоров'я (Ж-07) до роботи не допускаються.

5.4. Медична сестра повинна вести розгорнутий лист проходження персоналом обов'язкових медичних оглядів.

6. Забезпеченість:

6.1. Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

6.2. Персонал харчоблоку повинен бути забезпечений санітарним і спеціальним одягом та необхідними умовами для додержання правил особистої гігієни. Для персоналу харчоблоку повинно бути не менше 3 комплектів санітарного одягу на одного працівника.

6.3. Санітарний одяг для робіт, що пов'язані з організацією харчування повинен бути промаркований, також промаркований спеціальний одяг для прибирання приміщень.

6.4. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи, хустки, ковпаки, до спеціального - халати темного кольору, рукавички гумові, гумове взуття.

6.5. Спеціальний одяг для прибирання приміщень і туалетів необхідно маркувати, використовувати за призначенням.

6.6. У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в туалеті; виходити на вулицю; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування дітей.

6.7. Забороняється застібати санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях різні сторонні предмети.

6.8. Перед відвідуванням туалету санітарний одяг необхідно залишати на вішалці поруч із дверима туалету.

6.9. Після відвідування туалету персонал повинен обов'язково мити руки, а працівники харчоблоку після миття рук повинні проводити їх дезінфекцію препаратами, дозволеними до використання.

Правила зберігання:

6.10. Санітарний одяг необхідно зберігати на вішалці.

6.11. Роботи, пов'язані з організацією харчування дітей, у тому числі сервірування столів, отримання та порціонування готових страв, годування дітей, прибирання обідніх столів, миття посуду тощо, проводяться в санітарному одязі (білий або світлий халат, фартух з тканини для отримання та видачі їжі, косинка, ковпак, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду).

6.12. Спеціальний одяг зберігається окремо, так само, як інвентар для прибирання (відра, швабри, серветки).

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	3	13

7. Система допуску до роботи впроваджено:

7.1. У кожного працівника повинна бути особова медична книжка з пройденим вчасно медичним оглядом.

7.2. Перед початком роботи працівники харчоблоку особисто розписуються у Журналі здоров'я працівників харчоблоку (Ж-07) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

7.3. Медичний працівник контролює наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку та засвідчує в Журналі здоров'я працівників харчоблоку (Ж-07), своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки) згідно плану (Ф-04) та відповідність санітарного одягу.

7.4. Не допускаються до роботи:

- працівники, які своєчасно не пройшли обов'язковий медичний огляд,
- працівники, що не ознайомлені з правилами внутрішнього трудового розпорядку;

- працівники, які не пройшли навчання з питань гігієни персоналу;

- працівники із симптомами інфекційних хвороб.

7.5. Категорично забороняється перебування працівників на робочому місці із симптомами інфекційних хвороб, при підозрі на захворювання вони підлягають обов'язковому відстороненню від роботи.

7.6. Впродовж карантину з приводу підвищення захворюваності населення на грип і гострі респіраторні вірусні інфекції на харчоблоці закладу освіти повинен дотримуватися масковий режим.

7.7. Вхід до приміщень харчоблоку заборонено стороннім особам, за виключенням осіб, які здійснюють контроль або нагляд відповідно до законодавства за умови використання ними санітарного одягу.

8. Категорично забороняється під час роботи харчоблоку проведення ремонтних робіт. Після проведення будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	4	13

Передмова

Програма-передумова щодо здоров'я та гігієни персоналу повинна забезпечити впровадження операторами ринку правил поведінки персоналу, контракторів, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню.

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 закладу освіти.

Особиста гігієна – це гігієнічні вимоги до утримання в чистоті тіла і одягу працівника, виконання правил при роботі з сировиною та харчовими продуктами, а також стан здоров'я, при якому працівник не є джерелом інфекції, здатної викликати захворювання або харчове отруєння у споживачів продукції.

Особиста гігієна включає:

- особисту поведінку працівника;
- зовнішній вигляд;
- чистоту і охайність санітарного та спеціального одягу;
- миття і гігієнічну обробку рук;
- стан здоров'я;
- навчання гігієнічним навичкам.

Проведення медичних оглядів повинно забезпечуватись відповідно до вимог законодавства. Визначення періодичності та сфера проведення медичних оглядів персоналу залежить від природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, посадових обов'язків працівників та підтвердження їх проходження (наявність особистих медичних книжок). Нині технічний опис бланка «Особиста медична книжка» затверджено наказом МОЗ від 08.07.2013 №583.

На підприємстві з організації дитячого харчування (харчоблок), зайнятих виробництвом, реалізацією, зберіганням, транспортуванням сировини і харчових продуктів особливе значення має дотримання вимог і правил особистої гігієни, викладених в санітарних нормах і правилах. Правила до гігієни персоналу з організації дитячого харчування викладені в Державних санітарних нормах та правилах "Влаштування, обладнання, утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей", затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 01.08.2013 №678; Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 24.03.2016 № 234, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах №298/227 від 17.04.2006 із змінами від 26.02.2013 №202/165.

Описова частина

В Броварському навчально-виховному об'єднанні сформульовано і оформлено вимоги до особистої гігієни працівників харчоблоку, санітарного

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	5	13

одягу, поточного навчання персоналу, засобам для миття і гігієнічної обробки рук, станом здоров'я.

Оформлено і затверджено керівником групи НАССР план/програму управління особистої гігієною працівників харчоблоку.

У плані визначено мету, завдання, методи і засоби, періодичність, контроль/моніторинг, відповідальний виконавець.

Вимоги до санітарного одягу

Набір санітарного одягу визначається відповідно до типу виробництва і виду виконуваних робіт. Санітарний одяг повинен бути виготовлений із тканини, яка легко піддається пранню. На ділянках виробництва, де є безпосередній контакт з сировиною і харчовими продуктами, санітарний одяг не повинен мати кишень і гудзиків.

Для осіб, які здійснюють прибирання, ремонтні або вантажно-розвантажувальні роботи, санітарний одяг повинен відрізнятися за кольором від санітарного одягу основних працівників харчоблоку.

Санітарний одяг повинен бути завжди чистим, повністю прикривати особистий одяг і волосся, добре застібатися.

Кількість комплектів санітарного одягу на одного працівника, частоту і правила її зміни необхідно обґрунтувати і документувати.

Для забезпечення охайного зовнішнього вигляду, а також знищення більшої частини мікроорганізмів за рахунок високої температури повинне проводитися обов'язкове прасування багаторазового санітарного одягу.

Чистий санітарний одяг повинен зберігатися окремо в відведених для цього місцях – шафах, полицях.

Санітарний одяг повинен зберігатися окремо від особистого одягу.

Працівник зобов'язаний надягати санітарний одяг після миття і гігієнічної обробки рук перед початком робочої зміни і знімати його після закінчення робочої зміни. Забороняється одягати санітарний одяг на голе тіло.

Взуття має бути закритим, виконаним матеріалу, який легко миється. Взуття слід піддавати миттю, дезінфекції й сушінню.

В порядок підготовки працівника до зміни повинні бути включені дії в наступній послідовності:

- зняття вуличного взуття, одягу, ювелірних прикрас, годинників,
- верхнього і особистого одягу;
- надягання особистого одягу;
- миття та гігієнічна обробка рук;
- надягання санітарного одягу.

Вимоги до миття рук працівників харчоблоку

Працівник зобов'язаний коротко стригти нігті, не використовувати лак для нігтів.

Забороняється мити руки в виробничих раковинах, де миється інвентар і обробляються продукти.

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	6	13

Раковини для миття рук повинні бути оснащені змішувачем і 2 дозаторами (з рідким милом і дезінфікуючим засобом для гігієнічної обробки рук), що виключають контакт з кистями рук, забезпечені одноразовими рушниками, відром для сміття з педальним пристроєм, а також інструкцією з миття та гігієнічної обробки рук. Використання тканинного рушника (в тому числі індивідуального) забороняється.

Кожен працівник зобов'язаний знати, що руки необхідно вимити і провести їх гігієнічну обробку дезінфікуючим засобом:

- перед початком роботи (*обов'язкове миття рук*);
- у міру їх забруднення (*обов'язкове миття рук*);
- після відвідин туалету (*обов'язкова обробка дезінфікуючим засобом*);
- після кожного виходу з виробничого приміщення, після повернення в виробниче приміщення (*обов'язкове миття рук*);
- після роботи з необробленими продуктами або зовнішньої тарою (*обов'язкове миття рук*);
- при зміні технологічної операції (наприклад, при переході від сирих продуктів до готових) (*обов'язкова обробка дезінфікуючим засобом*);
- після чхання, ськання, кашлю, витирання очей, причісування (*обов'язкове миття рук*);
- в будь-яких інших випадках контакту в процесі роботи з предметами, які можуть забруднити руки.

Вимоги до стану здоров'я працівників

Існує ряд інфекційних захворювань, контроль за якими є важливим в освітньому закладі з виробництва харчових продуктів. Нижченаведений список може бути розширений з включенням інших хвороб, визнаних як такі, які можуть передаватися при виробництві продуктів харчування:

- Вірус гепатиту А
- Паличкоподібні бактерії шигелли
- Золотистий стафілокок
- Кишкова паличка 0157: Н7
- *Campylobacter jejuni*
- Дизентерійна амеба
- Нетифоїдна сальмонела
- *Taenia solium*
- Холерний вібріон
- *Salmonella typhi*
- Норовіруси
- Гемолітичний стрептокок (*Streptococcus pyogenes*)
- Ентерогеморагічна кишкова паличка
- Ентеротоксигенна кишкова паличка+
- Лямблія кишкова (*Giardia lamblia*)
- Ротовірус
- *Yersinia enterocolitica*

Заклад освіти де організоване дитяче харчування (харчоблок) має мати викладені в письмовій формі принципи щодо інфекційних захворювань в рамках програм-передумов.

Частина політики з інфекційних хвороб повинна включати в себе орієнтування новим працівникам харчоблоку, в тому числі підписання заяви, працівник підтверджує розуміння політики підприємства з інфекційних хвороб.

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	7	13

Крім того, періодично необхідно здійснювати перевірку працівників щодо знання та розуміння заяви з інфекційних хвороб.

Працівник харчоблоку повинен бути проінструктований медичною сестрою про те, що в разі захворювання він зобов'язаний повідомити адміністрацію, щоб можна було запобігти можливому розповсюдженню захворювання, яке може передаватися через харчові продукти від працівника харчоблоку.

Крім того, політика повинна мати процедуру «повідомлення», в якій чітко вказано, які умови можуть викликати необхідність повідомляти і кому саме, як працівник повинен повідомляти про випадок інфекційної хвороби, а також конкретні дії керівництва. Обставини, що призводять до необхідності повідомлення працівником про можливість інфекційного захворювання, включають в себе:

- контакт з ураженими особами в разі підтвердженого спалаху хвороби;
- харчового походження, наприклад, в таких випадках, як сімейна вечеря, знаходження в місцях масового скупчення осіб;
- участь в приготуванні їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- споживання їжі, яку пов'язують зі спалахом захворювання;
- споживання їжі, приготовленої зараженою або хворою людиною;
- проживання в тій же сім'ї, що і людина, яка навчається або працює в закладі освіти або відвідує подібні установи, де мав місце підтверджений спалах захворювання;
- наявність симптомів, пов'язаних з гострими шлунково-кишковими захворюваннями, таким як спазми або дискомфорт у животі, діарея, лихоманка, втрата апетиту протягом трьох або більше днів, блювання і жовтяниця.

Якщо людина, яка можливо, брала участь в обробці молочних продуктів або має справу з поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, має одну або більше з вищезазначених умов, то адміністрація закладу освіти має розглянути можливість прийняття наступних заходів:

1. Відразу усунути цього працівника від виконання обов'язків, які вимагають здійснення операцій з готовою продукцією або поверхонь, що контактують з продуктами. Це обмеження може бути знято після відповідного медичного огляду або зникнення симптомів і в обох випадках відповідно до наступних критеріїв;

2. негайно вилучити заражені продукти з обігу та використання, якщо з медичної точки зору встановлено зараження (наприклад, медична оцінка наслідків вказує, що забруднення продуктів може мати місце);

3. негайно оформити запит на медичне та бактеріологічне дослідження працівника, яка знаходиться в зоні ризику (особи, які піддаються ризику і відмовляються від обстеження, можуть бути переведені на іншу посаду, де вони не будуть задіяні в обробці готової продукції або поверхонь, які контактують з продукцією).

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	8	13

Кожного дня медична сестра повинна перевіряти стан здоров'я і особистої гігієни персоналу та вносити записи до журналу контролю стану здоров'я і особистої гігієни персоналу (Ж-23).

Політика щодо відкритих травм/ран

Всі працівники харчоблоку, що мають подряпини, рани, опіки або інфіковані рани на руках, зап'ястях, незакритих частинах тіла, не повинні працювати з харчовими продуктами або поверхнями, що контактують з харчовими продуктами, якщо тільки травма не повністю захищена безпечною водонепроникною пов'язкою. Таку пов'язку слід підтримувати в чистоті і регулярно змінювати.

Контрольований доступ

Доступ персоналу і відвідувачів на виробництво з організації харчування або в зону зберігання готової продукції повинен контролюватися щоб уникнути забруднення.

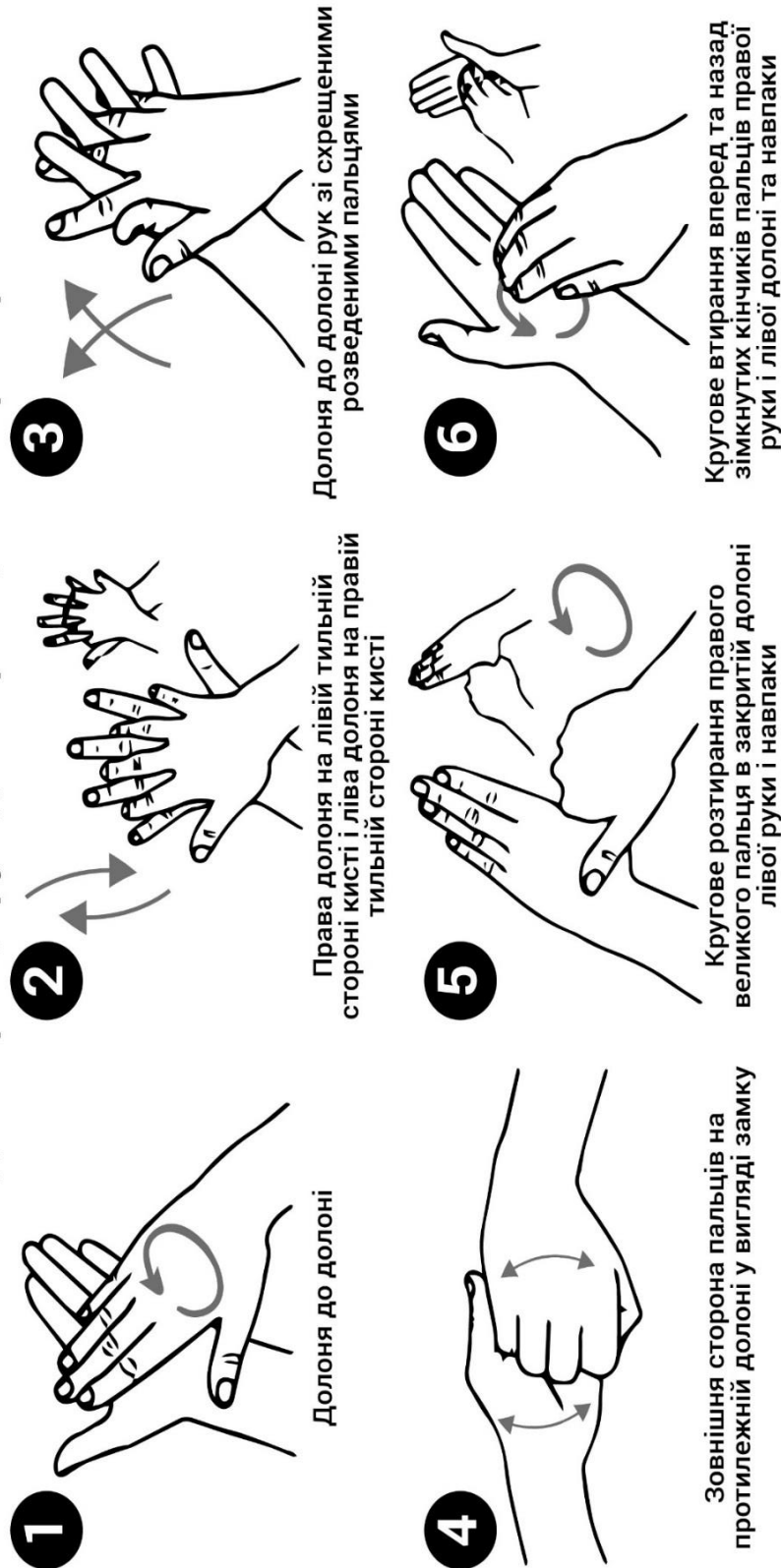
ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	9	13

Відвідування підприємства, постачальниками та відвідувачами здійснюється тільки при наявності «Особистої медичної книжки» затвердженої наказом МОЗ від 08.07.2013 №583, санітарного одягу та після

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	10	13

МИТТЯ ТА ДЕЗІНФЕКЦІЯ РУК

на малюнках зображено 6 етапів миття рук мийним засобом та 6 етапів дезінфекції рук дезінфікаційним препаратом



Антисептичний препарат наливають у заглиблення долоней сухих рук. Потім обробляють згідно зі схемою протягом 30 секунд. На кожній стадії рухи повторюють 5 разів. Необхідно уважно слідкувати за тим, щоб протягом всієї обробки руки залишались вологими від препарату.

ознайомлення з вимогами гігієни та охорони праці, та реєстрації в формі записів відвідувачів у разі отримання допуску на харчоблок або обіденні зали

ПП 6	Редакція	Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020	09-2022	11	13

ПП 6	Редакція		Зміна	Сторінка	Сторінок
«Здоров'я та гігієна персоналу»	04-2020		09-2022	12	13