

ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ НА ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ



<p>Кто такой повар</p>	<p>Это работник, который готовит еду для работников производственного предприятия или другого рабочего места, или сотрудников учреждения, или учащихся и преподавателей школы и т. д.</p>
<p>Что опасного в этой работе</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Повара часто получают порезы, раны пальцев и рук или даже отрезают их ножами, другими острыми инструментами и кухонными приборами; • Повара могут страдать от ожогов и ошпаривания, вызванных контактом с горячими поверхностями и кухонными принадлежностями, пролитым горячим кулинарным маслом и другими горячими веществами, или горячими парами; • Работая в кухне, где обычно жарко и влажно, повара могут страдать от неудобств и даже болезней, вызванных жарой и частыми сквозняками; • Работа повара физически тяжела: она включает повторяющиеся движения, требующие усилий, длительное стояние, передвижение тяжелых грузов и т. п. Все это может привести к болям и другим проблемам в руках, ногах, пояснице и других частях тела.
<p>Профессиональные опасности</p>	<p><i>Несчастные случаи и травмы:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Порезы и уколы, причиненные ножами и другими острыми предметами; Травмы пальцев и кистей рук, включая ампутации, вызванные кухонной техникой: резаками, машинами для нарезки ломтей, пилами, мясорубками и т.д.; • Травмы глаз, вызванные летящими кусочками костей и т.д.; • Падения на мокрых и скользких полах; • Падения при переносе тяжелых и объемистых предметов, особенно горшков, кастрюль и т.п.; • Ожоги и ошпаривание, вызванные контактом с горячими поверхностями и кухонными принадлежностями, пролитым горячим кулинарным маслом и другими горячими веществами, или горячими парами; • Удар током, вызванный неисправным электрооборудованием или установками; • Опасность пожара, вызванная тепловыми источниками: печами, рашперами и т.п.; • Взрывопожароопасность, вызванная наличием горючих материалов,

используемых в качестве горючего для кухонных приборов;

- Опасность быть запертым внутри холодильных и морозильных комнат
- Укусы паразитов (грызунов, змей и т.д.) или бродячих животных;

Физический риск:

- Подверженность микроволновому излучению, просачивающемуся из неисправных микроволновых печей;
- Подверженность тепловому излучению из печей и других источников тепла;
- Подверженность шуму, вызванному кухонными приборами, принадлежностями и т. п.;
- Контакт с высокими температурами, высокими уровнями относительной влажности и сквозняками, типичными для кухонной рабочей среды;
- Контакт с сильным холодом и с резкими переменами от тепла к холоду и наоборот при входе и выходе из холодильных и морозильных комнат;

Химический риск:

- Контакт с дымом при готовке;
- Контакт со специями и другими пищевыми компонентами, которые могут вызвать аллергию у сверхчувствительных людей;
- Контакт с окисью углерода, продуктами горения и парами горючего в кухнях, оборудованных печами на горючем;
- Контакт с дезинфицирующими и чистящими веществами, используемыми для мытья посуды и уборки кухни и, возможно, вызывающими сыпь на коже и дерматозы;
- Контакт с пестицидами, используемыми для контроля насекомых, грызунов и т.д.;

Биологический риск:

- Опасность отравления при пробовании ингредиентов пищи и разных блюд на разных стадиях готовки;
- Контакт с сырыми овощами и животными продуктами, что может вызвать аллергическую реакцию;
- Укусы и инфекционные заболевания, вызванные насекомыми и грызунами Зоонотические болезни (например, бруцеллез, туляремия и т. д.), вызванные обращением с зараженным мясом;
- Грибковые болезни, особенно кандидиаз, вызванные подкожной инфекцией;

Эргономические, психосоциальные и организационные факторы:

- Накопительные травматические расстройства верхних конечностей, вызванных постоянными повторяющимися (часто требующими усилия) движениями рук, кистей или запястий при подготовке ингредиентов пищи (особенно при нарезке, шинковке и т.п.);
- Хроническая усталость и боли в пояснице и ногах из-за продолжительного стояния;
- Проблемы со спиной, вызванные передвижением тяжелых грузов (больших горшков и т.п.);
- Контакт с некоторыми специями может вызвать специфическую позитивную или негативную повышенную чувствительность к их запахам и/или пристрастие или отвращение;
- Опасность словесных оскорблений или физического насилия со стороны неудовлетворенных клиентов или начальников и коллег;
- Личные и семейные проблемы, вызванные посменной работой, в т.ч. в позднее время, и работой в общие выходные дни.
-

Меры по предотвращению

Носите защитные перчатки на стальной сетке.

Установите загородки вокруг техники, чтобы избежать ампутации

Носите спецобувь с нескользкими подошвами.

Перед работой проверяйте электрооборудование на безопасность. Вызывайте квалифицированного электрика для осмотра подозрительного оборудования..

Проверяйте микроволновые печи на предмет утечки и чините их при необходимости.

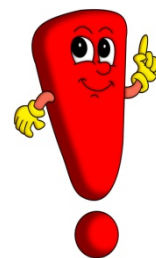
Установите эффективную выхлопную вентиляцию и кондиционирование воздуха, чтобы избежать загрязнения воздуха и теплового стресса; при необходимости используйте нейтрализаторы запаха..

Отрегулируйте горелки для чистого горения, чтобы сократить образование окиси углерода; установите мониторы, которые подадут сигнал тревоги, если уровень окиси углерода превысит безопасный предел.

Договоритесь о периодических визитах профессионального истребителя паразитов для контроля за их размножением и о дополнительных посещениях в случае серьезного заражения.

Изучите и используйте технику безопасного подъема и переноса тяжелых и объемистых грузов; при поднятии грузов используйте себе в помощь механические приспособления.

Для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стричь ногти; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязненными предметами, а так же после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).



**Работник должен быть обеспечен
санитарной одеждой,
средствами индивидуальной защиты,
санпринадлежностями.**

Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи
специальной одежды, специальной обуви
и других средств индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- шапочка белая хлопчатобумажная - на 4 месяца;
- фартук белый хлопчатобумажный - на 4 месяца;
- полотенце - на 4 месяца;
- рукавицы хлопчатобумажные - 1 месяц.