

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской		Ф.И.О., должность	Подпись	Дата	Редакция 1
	Утвердил	Директор Пазенкова Т. Е.		23.08.11	Лист 1 из 20
	Согласовал	Менеджер по качеству Новоселова Э.А.		23.08.11	
	Разработано	ООО «Эксперт»			
	Название документа	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия		Код документа	ППОПМ - 003

Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия

Введен приказом № 142 от « 23 » 08 20 11 г.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ППОПМ - 003
		Лист 2

Содержание

1. Цель и область применения	3
2. Принятые сокращения, термины, определения	3
3. Программа выполнения	4
4. Ответственность	10
5. Нормативные ссылки	11
Приложения:	
Приложение 1 Правила по мытью рук	12
Приложение 2 Гигиенический журнал (сотрудники)	15
Приложение 3 Последовательность одевания санитарной одежды	16
Приложение 4 Правила поведения на рабочем месте	17
Приложение 5 Журнал учета медицинских книжек	18
Лист ознакомления с ППОПМ	19

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003 Лист 3
--	--	-----------------------

Цель и область применения

- 1.1. Производственная программа обязательных предварительных мероприятий разработана в соответствии с требованиями п. 8.2 стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции» и является документом интегрированной системы менеджмента. Данная производственная программа обязательных предварительных мероприятий устанавливает санитарные требования к личной гигиене сотрудников производственных цехов и посетителей, находящихся в производственной зоне, а также направлена на исключение возможности загрязнения продукции.
- 1.2. Требования данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий обязательны для выполнения всеми сотрудниками предприятия и внешними посетителями.
- 1.3. Ответственность за внедрение и актуализацию ШПОПМ несет Группа НАССР.

Принятые сокращения, термины, определения

- 2.1. Группа НАССР – группа по безопасности пищевой продукции.
- 2.2. ШПОПМ – производственная программа обязательных предварительных мероприятий; Мероприятие по управлению или комбинация мероприятий по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня и где критерий(и) действия, и измерение или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс и/или продукт.
- 2.3. **Безопасность пищевого продукта** – состояние пищевого продукта, которое является результатом деятельности по производству, осуществляется с выполнением требований, установленных санитарными мероприятиями и/или техническими регламентами, и обеспечивает уверенность в том, что пищевой продукт не причинит вреда здоровью человека (потребителя), если он использован по назначению.
- 2.4. **Верификация** – подтверждение соответствия установленным требованиям посредством представления объективных свидетельств

Программа выполнения

- 3.1. Предварительным и периодическим медицинским осмотрам, а также профессиональной гигиенической подготовке подлежат все сотрудники по штатному расписанию.
- 3.2. Персонал, принимающий участие в производстве пищевой продукции, должен своевременно проходить медицинские осмотры, в соответствии со ст. 34 Федерального Закона от 30.03.99 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 13 июля 2020 года).
- 3.3. Все сотрудники проходят предварительные и периодические медицинские осмотры в соответствии с Приказом Минздравсоцразвития России № 302н от 12 апреля 2011 г. «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» и гигиеническую подготовку и аттестацию в соответствии с Приказом от 29.06.2000г. № 229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций».
- 3.4. Предварительные и периодические медосмотры лиц, проводится по направлению работодателя, в котором указываются производство, профессия, вредные и (или) опасные факторы производственной среды, факторы тяжести и напряженности трудового процесса.
- 3.5. Руководитель предприятия обеспечивает условия, необходимые для своевременного прохождения медицинских осмотров своими работниками.
- 3.6. Работники, отказывающиеся от прохождения медицинских осмотров, к работе не допускаются.
- 3.7. Профилактические прививки проводятся гражданам в соответствии с законодательством Российской Федерации для предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний. Результаты профилактических прививок заносят в личную медицинскую книжку, паспорт здоровья, паспорт прививок.
- 3.8. На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца и паспорт здоровья, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации. Медицинские книжки регистрируют в *Журнале учета медицинских книжечек (приложение 5)*.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ППОПМ - 003
		Лист 5

- 3.9. Медицинский персонал (при наличии) или назначенное ответственное лицо предприятия общественного питания, должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением продукции общественного питания и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в *гигиенический журнал (Приложение 2)* на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.
- 3.10. Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению работодателя быть переведены на другие виды работ.
- 3.11. За соблюдение правил личной гигиены ответственность несет непосредственно работник.
- 3.12. Болезни, при которых необходимо уведомлять руководителя и которые требуют проведения медицинского обследования и/или запрета допуска к работе с пищевыми продуктами:
- желтушность кожных покровов;
 - понос или диарея;
 - рвота;
 - лихорадка;
 - фарингит, ангина, высокая температура;
 - инфекционные поражения кожи (фурункулы, порезы и т.п.);
 - ушные, глазные или носовые выделения.
- 3.13. Персонал обязан сообщать о полученных на производстве или дома порезах, ушибах, обнаруженных кожных заболеваниях, а также о подозрении и выявлении инфекционных заболеваний.
- 3.14. Порезы и открытые повреждения кожи могут быть источником инфекционных заболеваний, и поэтому должна быть проведена их соответствующая обработка в следующей последовательности:
- обработать перекисью водорода, йодом;
 - затем порезы и раны, с которыми персоналу разрешено продолжить работу, должны быть покрыты подходящими водонепроницаемыми повязками.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ППОПМ - 003
		Лист 6

- 3.15. Работать с открытыми порезами не разрешается. На каждом производстве должна быть полностью укомплектованная аптечка первой помощи.
- 3.16. Персонал, принимающий участие в производстве пищевой продукции, не должен в случае наличия заболеваний и повреждений приступать к работе.
- 3.17. **Требования к личной гигиене персонала**
- 3.17.1. **Персонал должен:**
- 3.17.1.1. приходить на работу с коротко остриженными ногтями без покрытия декоративным лаком, накладных ногтей и накладных ресниц;
- 3.17.1.2. приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
- 3.17.1.3. при входе в производственное/административное помещение тщательно очищать обувь;
- 3.17.1.4. оставлять верхнюю одежду, головной убор, обувь, личные вещи оставлять в индивидуальном шкафу;
- 3.17.1.5. поддерживать в индивидуальных шкафах чистоту и порядок, не оставлять в них остатки пищи и грязные вещи;
- 3.17.1.6. личные продукты питания хранить в специальных шкафах и холодильниках.
- 3.18. **Перед началом работы все сотрудники должны:**
- 3.18.1. снять все украшения (серьги, цепочки, кольца, браслеты, броши и т.п.);
- 3.18.2. снять личную одежду и обувь;
- 3.18.3. принять душ;
- 3.18.4. надеть чистую санитарную одежду и обувь, санитарная одежда должна полностью закрывать личную одежду и быть застегнута;
- 3.18.5. подобрать волосы под головной убор (мужчины, которые носят бороду и усы должны пользоваться маской);
- 3.18.6. если есть раны на руках закрыть водонепроницаемой повязкой;
- 3.18.7. сообщить своему руководителю о состоянии своего здоровья, а также пройти осмотр открытых поверхностей тела, кистей рук, работников на наличие гнойничковых заболеваний, а также острых респираторных заболеваний верхних дыхательных путей;
- 3.18.8. обработать руки, согласно *Правилам по мытью и дезинфекции рук (Приложение 1)*.
- 3.19. **Во время работы персонал обязан:**
- 3.19.1. находиться в производственном цехе разрешается только в санитарной одежде и обуви.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 7

- 3.19.2. при выходе необходимо надевать сменный халат и сменную обувь или бахилы;
- 3.19.3. сохранять чистоту рук, лица, всего тела;
- 3.19.4. мыть руки в течение дня по мере загрязнения, после посещения туалета, после сморкания или прикосновения к лицу и волосам, после перерывов, после контакта с грязным материалом или сырьем, после выполнения ремонта оборудования, после поднятия вещей с пола и после каждого загрязнения рук с последующим ополаскиванием их дезинфицирующим раствором согласно *Правилам по мытью и дезинфекции рук (Приложение 1)*;
- 3.19.5. производить санитарную обработку инвентаря, тары и оборудования;
- 3.19.6. предохранять производимые пищевые продукты от возможного загрязнения;
- 3.19.7. при проведении ремонтных работ соблюдать меры по предупреждению попадания посторонних предметов в сырье, полуфабрикаты, готовую продукцию;
- 3.19.8. персонал, выполняющий ремонтные работы обязан переносить инструменты, запасные части и другие материалы, используемые в работе в специальных закрытых ящиках с ручками.

- 3.20. **При пользовании туалетом:**
 - 3.20.1. снять спецодежду (пиджак, халат) в тамбуре туалета и оставить ее в специально предназначенном месте;
 - 3.20.2. после посещения туалета тщательно вымыть и про дезинфицировать руки, согласно *(Приложения 1)*;
 - 3.20.3. надеть спецодежду.

- 3.21. **После окончания работы:**
 - 3.21.1. произвести уборку на своем рабочем месте;
 - 3.21.2. обработать инвентарь;
 - 3.21.3. проверить свое рабочее место на предмет наличия посторонних предметов и убрать их, в места, специально для этого предназначенные;

- 3.22. **На предприятии категорически запрещается:**
 - 3.22.1. курение, жевание жвачки, приема пищи – только в специально отведенных местах;
 - 3.22.2. ношение декоративных украшений;
 - 3.22.3. чихание или кашель на незащищенные пищевые продукты;

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 8

- 3.22.4. ношение посторонних предметов, личных вещей;
- 3.22.5. ношения ручек (пишущих инструментов) за ухом;
- 3.22.6. застегивание санитарной одежды булавками.
- 3.23. **Требования к специальной одежде:**
- 3.23.1. персонал должен быть обеспечен специальной одеждой;
- 3.23.2. спецодежда должна закрывать полностью личную одежду, иметь длинные рукава до кистей рук и не допускать открытых участков кожи. Форма должна быть всегда застегнута;
- 3.23.3. хранение специальной одежды осуществляется в индивидуальных шкафчиках, отдельно от личной одежды;
- 3.23.4. обувь, используемая на производственных участках, должна быть полностью закрытого типа и выполнена из неабсорбирующих материалов;
- 3.23.5. на спецодежде не должно быть внешних карманов, расположенных выше уровня талии;
- 3.23.6. на спецодежде не должно быть пуговиц или легко отрывающихся завязок. Приемлемым вариантом являются застежки-молнии и металлические кнопки/застежки;
- 3.23.7. головной убор должен полностью закрывать волосы;
- 3.23.8. перчатки должны соответствовать области применения;
- 3.23.9. ни одежду, ни обувь нельзя выносить за пределы предприятия или уносить домой;
- 3.23.10. спецодежда должна регулярно стираться и осматриваться на наличие повреждений, поддерживаться в опрятном состоянии и при необходимости заменяться;
- 3.23.11. для стирки должны использоваться услуги профессиональной прачечной - либо на предприятии, либо предоставляемые одобренным внешним подрядчиком;
- 3.23.12. применяется следующая процедура ношения спецодежды для минимизации возможности заражения продукта - шапочку следует надевать в первую очередь, а снимать – в последнюю. ***Последовательность одевания санитарной одежды указана в (Приложение 3);***
- 3.23.13. спецодежда должна сниматься при посещении туалета, комнаты приема пищи, места отведенного для курения и т.д.;
- 3.23.14. запрещается застегивать спецодежду на булавки, иголки и т.д.;
- 3.23.15. запрещается на спецодежду надевать какую-либо верхнюю одежду;
- 3.23.16. запрещается хранить в карманах спецодежды сигареты, зажигалки, деньги, расчески, зеркала, косметику и т.д.;

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ППОПМ - 003
		Лист 9

3.23.17. необходимо проводить выдачу специальной одежды проверяющим, гостям, сопровождающим представителям.

3.23.18. для лиц, осуществляющих уборку, ремонтные или погрузочно-разгрузочные работы, санитарная одежда отличается по цвету от санитарной одежды основных работников.

3.24. Требования к помещениям для персонала

3.24.1. *Туалеты*

3.24.1.1. Туалеты должны быть спроектированы в соответствии с требованиями гигиены, их число должно удовлетворять требованиям законодательства, в них должна быть хорошая вентиляция. Туалеты должны располагаться недалеко от мест, где применяются требования личной гигиены, и быть ясно обозначены.

3.24.1.2. Туалеты не должны выходить напрямую в производственные, складские зоны или зоны работы с продуктом.

3.24.1.3. Туалеты должны быть оснащены местами для мытья, сушки и, где необходимо, санитарной обработки рук. Туалеты и душевые должны быть оснащены закрывающимися дверьми.

3.24.1.4. Необходимо снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты; тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета.

3.24.2. *Раковины*

3.24.2.1. Рядом со всеми раковинами для мытья рук должны находиться диспенсеры с жидким антибактериальным мылом с дезинфицирующим эффектом для санитарной обработки рук.

3.24.2.2. Для сушки рук необходимо использовать электросушилку с урнами для мусора (урны оснащены крышками, крышка должна открываться ножной педалью). Держатели одноразовых бумажных полотенец должны быть закрыты.

3.24.2.3. Раковины для мытья рук должны располагаться у входа во все помещения, где осуществляется работа с пищевой продукцией.

3.24.2.4. Раковин для мытья рук должно быть достаточно для потока персонала, входящего на производство в пиковые часы одновременно, например, в начале смены.

3.24.2.5. Раковины для мытья рук следует использовать только по назначению. Если они находятся в непосредственной близости с раковинами для мытья оборудования, раковины для мытья рук следует отделить при помощи расстояния и/или экранов и нельзя использовать для мытья оборудования.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ППОПМ - 003
		Лист 10

3.24.2.6. В каждом туалете, туалетных кабинках, у писсуаров, в зонах отдыха на каждой двери, ведущей в производственную зону, должны быть размещены таблички, напоминающие персоналу правила мытья рук и основных правилах гигиены. (Приложение 1).

3.24.3. Раздевалки

3.24.3.1. Предприятие должно обеспечить достаточное количество раздевалок для персонала.

3.24.3.2. Раздевалки должны размещаться так, чтобы персонал, контактирующий с продукцией, мог попасть на производственные участки с минимальным риском загрязнения их спецодежды, минуя внешние зоны.

3.24.3.3. При невозможности размещения раздевалок в непосредственной близости от производственных участков необходимо установить и обозначить безопасный маршрут движения персонала, снижающий риск перекрестного загрязнения до минимума, и/или обеспечить персонал одноразовой одеждой для перемещения от раздевалок к производственным зонам и обратно.

3.24.3.4. Перед входом в производственные зоны должны находиться раздевалки, а также зоны, где можно переодеться в выдаваемую спецодежду, надеть спец обувь.

3.24.3.5. Спецодежда перед каждой рабочей сменой должна быть чистой.

3.24.3.6. При осуществлении работ, предполагающих быстрое загрязнение спецодежды, необходимо работникам выдавать фартуки и нарукавники.

3.24.3.7. Спецодежду запрещено забирать домой (стирать, подшивать и т.д.).

3.24.3.8. Стирка санитарной одежды осуществляется централизованно.

3.24.3.9. Для хранения личных вещей персоналу должны предоставляться запирающиеся индивидуальные шкафчики. Личную одежду и личные вещи следует хранить отдельно от спецодежды. В индивидуальных шкафчиках необходимо поддерживать чистоту, чтобы они не засорялись мусором и грязной одеждой. В них нельзя хранить еду, а также инструмент и оборудование, вступающее в контакт с продукцией.

3.24.4. Комнаты приема пищи

3.24.4.1. Прием пищи и напитков персоналом разрешен только в специально отведенных для этого местах – комнате приема пищи.

3.24.4.2. Столовые и комнаты приема пищи должны размещаться так, чтобы сводить к минимуму возможность перекрестного загрязнения производственных участков.

ГБОУ школа-интернат № 1 ст. Елизаветинской	Производственная программа обязательных предварительных мероприятий по соблюдению правил личной гигиены сотрудниками предприятия	ШПОПМ - 003
		Лист 11

3.24.4.3. При необходимости предоставлять сотрудникам возможность пить в производственной зоне, кулеры с водой должны устанавливаться в специально отведенной зоне, в стороне от производственных операций.

3.24.4.4. Столовые, комнаты приема пищи должны подвергаться ежедневной санитарной обработке, утром, вечером и после каждого приема пищи.

3.24.4.5. Холодильники должны проверяться и освобождаться от содержимого ежедневно (после окончания рабочей смены).

3.25. **ОБЯЗАТЕЛЬНО:** Приложение 1 Правила по мытью и дезинфекции рук. Должно быть размещено в каждом санузле над умывальной раковиной.

3.26. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

3.26.1. Входить в производственные помещения без предварительной очистки обуви!

3.26.2. Приносить в производственные помещения посторонние предметы, стеклянную посуду!

3.26.3. Принимать пищу в производственных помещениях!

3.26.4. Входить без специальной одежды в производственные помещения, в которых производится выпуск готовой продукции, или возможен контакт с готовой продукцией!

4. Ответственность

4.1. Руководители структурных подразделений несут ответственность за внедрение, поддержание на участках производственной программы предварительных мероприятий и контроль за соблюдением ее требований.

4.2. Персонал несет ответственность за соблюдение требований данной производственной программы предварительных мероприятий.

4.3. Группа НАССР несет ответственность за своевременное и эффективное проведение верификации на соответствие требованиям данной производственной программы обязательных предварительных мероприятий с составлением *Протокола верификации Ф-001*.

5. Нормативные ссылки

Код документа	Название документа
ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции

Приложения

Приложение 1

Правила и последовательность механической и гигиенической обработки рук

1. Каждое движение повторяется не менее 5 раз. Обработка рук осуществляется в течение 40 секунд — 1 минуты.
2. В ряде случаев требуется двукратное мытье рук.

Правила и последовательность механической обработки (мытья) рук

1. Руки смочить водой, намылить и ополоснуть.	2. Взять достаточное количество мыла, чтобы покрыть все поверхности руки.
 3. Тереть одну ладонь о другую возвратно-поступательными движениями.	 4. Правой ладонью растирать тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, поменять руки.
 5. Соединить пальцы одной руки в межпальцевых промежутках другой, тереть внутренние поверхности пальцев движениями вверх и вниз.	 6. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растирать ладонь другой руки.
 7. Охватить основание большого пальца левой кисти между большим и указательным пальцами правой кисти, вращательное трение. Повторить на запястье. Поменять руки.	 8. Круговым движением тереть ладонь левой кисти кончиками пальцев правой руки, поменять руки. Ополоснуть руки.
 9. Тщательно насухо вытереть руки бумажной салфеткой/полотенцем.	

Гигиеническая обработка рук проводится в следующей последовательности:

1. Налить антисептик в сложенную горсткой ладонь в количестве, способном покрыть всю поверхность рук (3 мл).		2. Потереть одну ладонь о другую.
 3. Правой ладонью растереть тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и наоборот.		4. Переплести пальцы, растирая ладонью ладонь.
 5. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растереть ладонь другой руки.		6. Охватить большой палец левой руки правой ладонью и потереть его круговым движением, поменять руки.
 7. Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми кончиками пальцев правой руки потереть левую ладонь, поменять руки.	8. После того как руки высохнут, они безопасны.	

Гигиеническая обработка рук антисептиком проводится в следующей последовательности

1. Налить антисептик в сложенную горсткой ладонь в количестве, способном покрыть всю поверхность рук (3 мл).		2. Потереть одну ладонь о другую.
 3. Правой ладонью растереть тыльную поверхность левой кисти, переплетая пальцы, и наоборот.		4. Переплести пальцы, растирая ладонью ладонь.
 5. Соединить пальцы в замок, тыльной стороной согнутых пальцев растереть ладонь другой руки.		6. Охватить большой палец левой руки правой ладонью и потереть его круговым движением, поменять руки.
 7. Круговым движением в направлении вперед и назад сомкнутыми кончиками пальцев правой руки потереть левую ладонь, поменять руки.	8. После того как руки высохнут, они безопасны.	