

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)

ЗАТВЕРДЖУЮ

ДИРЕКТОР ШКОЛИ

Р.П. ЗАБРОЦЬКИЙ

«__» _____ 2021р.

ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА (Prerequisite program)

ВИМОГИ ЩОДО ЗДОРОВ'Я ТА ГІГІЄНИ ПЕРСОНАЛУ

Requirements for health and hygiene personnel

ПП -06/21

ФОП Скальська М.В.

РОЗРОБЛЕНО:

«01» вересня 2021р.

Актуалізація	2021р.	2022р.	2023р.	2024р.
Дата	01.09.2021р.	03.09.2021р.		
Підпис	М.В. Скальська	М.В. Скальська		
П.І.Б.	Скальська	Скальська		

УВАГА!

Всі майнові права інтелектуальної власності та документ належать ФОП Скальській М.В.
Цей документ не може бути використаний, тиражований, а також повністю або частково відтворений
без письмової згоди ФОП Скальської М.В.

проспект С. Бандери, 14, м. Тернопіль, Тернопільська область

Редакція №1-2021

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	<u>ПП 06/21</u>
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	<u>Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу</u>	<u>СТОРІНКА</u> <u>2 з 13</u>

Зміст

1.	Призначення та сфера застосування _____	3
2.	Нормативні посилання _____	3
3.	Терміни, визначення та скорочення _____	4
4.	Відповідальність _____	4
5.	Порядок виконання ПП-06/21 щодо забезпечення необхідного стану здоров'я і особистої гігієни працівників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 _____	5
6.	Критерії та моніторинг _____	7
7.	Коригувальні дії _____	7
8.	Протоколи _____	8
9.	Додатки _____	9
	Лист ознайомлення персоналу з ПП-06/21 _____	12
	Лист реєстрації змін _____	13

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 06/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу	Сторінка 3 з 13

1. Призначення та сфера застосування

1.1. Програма-передумова ПП-06/21 Системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі по тексті - Система НАССР) встановлює вимоги щодо забезпечення необхідного стану здоров'я і особистої гігієни працівників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

1.2. ПП-06/21 встановлює порядок виконання процесу із забезпечення необхідного стану здоров'я і особистої гігієни працівників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 для виконання вимог щодо безпечності продукції (страв).

1.3. ПП-06/21 встановлює критерії та моніторинг заходів стосовно належного функціонування з відповідною періодичністю.

1.4. ПП-06/21 обов'язкова для працівників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18.

2. Нормативні посилання

При розробці інструкції використані посилання на нормативні документи (далі - НД), нормативно-правові акти (далі - НПА) та документи системи управління безпечністю (далі - СУБ):

- ДСТУ ISO 22000:2007 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;
- ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite programmes on food safety – Part 2: Catering;
- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» за №2042-VIII від 06.08.19р.;
- Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012р. «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» (зареєстрований в Міністерстві юстиції України 9.10.2012р. за №1704/22016);
- Закон «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» {В редакції Закону № 1602-VII від 22.07.2014.};
- ДСТУ ISO 22000-2007 Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;
- ISO/TS 22002-1:2009 Базові програми забезпечення безпечності продуктів харчування;
- Наказ МОЗ України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговування населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб»;
- Наказ Міністерства охорони здоров'я № 246 від 21.05.2007р. Про затвердження Порядку проведення медичних оглядів працівників певних категорій (Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства охорони здоров'я № 107 від 14.02.2012).

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	<u>СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)</u>	ПП 06/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу	Сторінка 4 з 13

3. Терміни, визначення та скорочення

3.1. В даній інструкції використовуються терміни та їх визначення, які зазначені в нормативних документах п. 2.

Санітарний одяг — до санітарного одягу відносять: халати, костюми, ковпаки, косинки виготовлені із гладенької бавовняної або іншої тканини світлого кольору;

Спеціальний робочий одяг - халати, ковпаки, куртки, жилети, штани, костюми, комбінезони, взуття, фартухи, гумові чоботи, рукавиці.

3.2. Додатково в ПП-06/21 надаються такі скорочення:

- ГБХП - група безпечності харчових продуктів;
- КГБХП (керівник ГБХП) - керівник групи безпечності харчових продуктів;
- їдальня - їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- заклад – їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18;
- школа - Тернопільська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 18.

4. Відповідальність

4.1. ФОП (КГБХП) зобов'язаний забезпечити:

- умови для виконання працівниками вимог по особистій, виробничій гігієні та санітарії;

- прийом на роботу згідно з Наказом МОЗ України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб»;

- дотримання вимог даної програми-передумови в повному об'ємі;

- своєчасне постачання аптек з медикаментами для надання першої медичної допомоги з інструкціями по застосуванню;

- дотримання санітарно-гігієнічних вимог у побутових приміщеннях та санвузлах;

- працівників достатньою кількістю санітарного, спеціального одягу, в тому числі індивідуальних засобів захисту згідно нормативів, їх ремонт, прання, заміну, закупку;

- направлення працівників для медичних обстежень у визначені терміни;

- своєчасне поповнення запасів миючих, дезінфікуючих засобів, туалетного паперу та інвентаря для санітарної обробки обладнання та приміщень;

- оцінку стану здоров'я і гігієни працівників безпосередньо перед допуском їх до роботи;

- контроль стану здоров'я і гігієни працівників під час роботи;

- оцінку стану і чистоти спеціального робочого та санітарного одягу, а також засобів індивідуального захисту;

- ведення записів у журналах;

- контроль за виконанням заходів щодо виконання даної програми-передумови;

- підготовку пропозицій щодо необхідності впровадження коригувальних та

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 06/21
проспект С. Бандери, 14	Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу	СТОРІНКА
м. Тернопіль, Тернопільська область		5 з 13

- запобіжних дій, направлених на удосконалення діяльності даної програми-передумови;
- оперативне управління ГБХП шляхом проведення засідань, з метою обговорення виявлених невідповідностей та видачі завдань і доручень для їх усунення;
 - організацію та проведення внутрішніх аудитів з метою здійснення контролю за функціонуванням даної програми-передумови;
 - підготовку матеріалів для проведення засідань ГБХП по наслідках перевірки функціонування даної програми-передумови;
 - підготовку матеріалів про стан функціонування даної програми-передумови після засідань ГБХП;
 - надання методичної допомоги працівникам, відповідальним за функціонування даної програми-передумови;
 - навчання персоналу з особистої гігієни та санітарії;
 - контроль регулярного проходження медоглядів працівниками.
- 4.2. Працівники їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 відповідають за:
- своєчасне повідомлення щодо захворювань під час виробничих процесів;
 - виконання робочих інструкцій із санітарної обробки рук та взуття;
 - належне використання спецодягу;
 - дотримання належної поведінки, що не призводить до забруднення продукції;
 - дотримання вимог щодо користування особистими речами (заборона носіння прикрас, годинників, шпильок тощо);
 - своєчасне проходження працівниками медоглядів;
 - створення та підтримання належного санітарного стану на робочих місцях.

5. Порядок виконання ПП-06/21 щодо забезпечення необхідного стану здоров'я і особистої гігієни працівників їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18

5.1. Працевлаштування в їдальню Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 та медичний огляд

5.1.1. Перед працевлаштуванням працівники зобов'язані пройти медичний огляд та отримати особову медичну книжку. В медичному закладі заводиться медична карта, в яку регулярно заносяться результати усіх досліджень, в тому числі дані про перенесені інфекційні захворювання. Після чого працівник отримує допуск до роботи.

5.1.2. Особові медичні книжки зберігаються у керівника та є протоколами Системи НАССР.

5.1.3. При прийомі на роботу керівник їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 керується Наказом МОЗ України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб».

5.1.4. У подальшому, усі працівники незалежно від стажу роботи, проходять один раз на рік навчання та перевірку гігієнічних знань.

5.2. Періодичні профілактичні медичні огляди працівників

5.2.1. Усі працівники, пов'язані з приготуванням страв, двічі на рік проходять обов'язковий профілактичний медичний огляд та обстеження в медичному закладі, згідно

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 06/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	ВИМОГИ ЩОДО ЗДОРОВ'Я ТА ГІГІЄНИ ПЕРСОНАЛУ	СТОРІНКА 6 з 13

графіку медоглядів, затвердженому в їдальні Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18. Медогляди проводяться згідно угоди з медичним закладом.

5.3. Дотримання особистої гігієни.

5.3.1. Працівники зобов'язані приходити на роботу в чистому особистому одязі.

5.3.2. Верхній одяг, головний убір, вуличне взуття, особисті речі: цигарки, годинники, каблучки, гребені, дзеркала, скляні предмети, парфуми, ланцюжки, сережки тощо, працівники зобов'язані залишати в шафі.

5.4. Палити цигарки дозволяється лише у спеціально відведеному місці.

5.5. Перед початком роботи працівники зобов'язані:

- одягнути чистий робочий/санітарний одяг;
- підібрати волосся під головний убір (хустинку, ковпак, інше).

5.6. Порядок санітарної обробки рук повинен бути вивішений біля всіх умивальників.

5.7. Оцінка стану здоров'я

5.7.1. Перед початком роботи керівник ФОП (КГБХП), медичний працівник школи зобов'язані оцінити загальний стан працівників, оглянути руки на наявність ознак гнійничкових захворювань шкіри, виявити симптоми інфекційних захворювань (кашель, витікання з носа, почервоніння очей тощо), розпитати про відсутність у членів їх сімей кишкових захворювань та заповнити «Журнал здоров'я» (Додаток 1).

5.7.2. Працівники кухні у випадку появи у них під час роботи ознак шлунково-кишкових захворювань, підвищенні температури та симптомів інших захворювань, в тому числі травм, які можуть викликати зараження продукції, повинні повідомляти про це керівника, який в залежності від обставин, повинен дати працівнику інше завдання, перевести на іншу ділянку роботи, надати першу невідкладну допомогу, або відправити до медичного закладу для отримання спеціалізованої допомоги.

5.7.3. Всі випадки захворювань працівників в робочий час реєструються в «Журналі звернень працівників щодо стану здоров'я під час роботи» (Додаток 2).

5.8. Вимоги до санітарного/спеціального робочого одягу

5.8.1. Всі працівники повинні бути забезпечені не менше як двома комплектами санітарного/спеціального робочого одягу. Його заміна проводиться щоденно та по мірі забруднення. Працівники, що зайняті в митті обладнання, тари, забезпечуються комплектом спеціального робочого одягу та фартухом.

5.8.2. Санітарний/спеціальний робочий одяг підлягає обміну на чистий після кожної зміни, але у випадках його забруднення заміну проводять негайно.

5.8.3. Санітарний/спеціальний робочий одяг своєчасно ремонтують, він повинен бути охайним і чистим. При виході із харчоблоку на територію та відвідуванні туалетів санітарний/спеціальний робочий одяг необхідно знімати.

5.9. Забороняється:

- входити в кухню без санітарного/спеціального робочого одягу або виходити у ньому на вулицю;
- використовувати на санітарному одязі голки, шпильки, прищіпки скручування дротом, зберігати в кишенях особисті речі, що є сторонніми під час приготування страв;
- одягати на санітарний/спеціальний робочий одяг будь-який верхній одяг;
- спільне зберігання санітарного/спеціального робочого одягу з власним одягом;

Їдальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 06/21
проспект С. Бандери, 14	Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу	СТОРІНКА 7 з 13
м. Тернопіль, Тернопільська область		

- виносити санітарний/спеціальний робочий одяг за територію їдальні та прати в домашніх умовах (прання санітарного/спеціального робочого одягу проводиться на спеціалізованих підприємствах у відповідності до укладених угод);
- категорично забороняється приносити на територію кухні сторонні предмети (сірники, годинники, цигарки, мобільні телефони, валізи тощо) та носити ювелірні прикраси;
- забороняється покривати нігті на руках лаком, особливо ретельно працівники повинні слідкувати за чистотою рук. Нігті на руках необхідно коротко стригти. Мити і дезінфікувати руки слід перед початком роботи і після кожної перерви в роботі, при переході від однієї операції до іншої, після дотику до забруднених предметів.

6. Критерії та моніторинг

№ з/п	Захід	Періодичність	Документ, що регламентує вимоги	Відповідальний за моніторинг
1	2	3	4	5
1.	Всі, хто оформляються на роботу і хто працює в їдальні, повинні проходити медичний огляд	При прийомі на роботу; 1 раз в рік, 1 раз на 6 міс.	Наказ Міністерства охорони здоров'я №280 від 23.07.2002 р.	ФОП (КГБХП)
2.	Кожен працівник повинен мати особову медичну книжку (з результатами досліджень), штампом «Допуск до роботи»	Постійно	Наказ Міністерства охорони здоров'я № 280 від 23.07.2002 р.	ФОП (КГБХП)
3.	Моніторинг здоров'я працівників перед початком роботи	Щоденно перед початком роботи	Журнал здоров'я	ФОП (КГБХП)
4.	Ведення Журналу звернень працівників щодо стану здоров'я під час роботи	При необхідності	Журналу звернень працівників щодо стану здоров'я під час виробничого процесу	ФОП (КГБХП)
5.	Дотримання гігієни персоналом на кухні (відсутність біжутерії та сторонніх предметів)	Постійно	ІЗО/Т8 22002-1:2009. Наказ Мінагрополітики від 08.08.2012 р. №491	ФОП (КГБХП)
6.	Наявність розроблених та вивішених біля всіх умивальників інструкції з санітарної обробки рук	Постійно	Протоколи щоденного та періодичного санітарного контролю	ФОП (КГБХП)

Результати моніторингу узагальнюються і передаються для аналізу керівнику.

7. Коригувальні дії

7.1. Працівники, які являють собою потенційний ризик, відсилаються додому або, в разі необхідності, в спеціалізований заклад для надання кваліфікованої медичної допомоги або призначаються на виконання тих операцій, що не передбачають контакту з харчовими продуктами.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 06/21
проспект С. Бандери, 14	Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу	Сторінка
м. Тернопіль, Тернопільська область		8 з 13

7.2. Після ретельного обстеження та відсутності ознак інфекційних захворювань працівники можуть допускатися до основної роботи.

7.3. У випадку незначних пошкоджень на рани, подряпини накладається захисна пов'язка, пластир, одягається гумова рукавичка після чого працівник допускається до роботи.

8. Протоколи

Протоколами для ПП-06/21 є:

№ з/п	Найменування	Код форми	Відповідальний за заповнення/ розробку/ ведення	Періодичність заповнення	Місце збереження заповненої форми
1.	Журнал здоров'я	Ф/ПП-06/01	Керівник ГБХП	Щоденно	ФОП (КГБХП)
2.	Журнал звернень працівників щодо стану здоров'я під час роботи	Ф/ПП-06/02	Керівник ГБХП	При необхідності	ФОП (КГБХП)
3.	Журнал реєстрації медичних оглядів	ФПП-06/03	Керівник ГБХП	При необхідності	ФОП (КГБХП)

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР) Вимоги щодо здоров'я та гігієни персоналу	ПП 06/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область		СТОРІНКА 9313

9. Додатки

Додаток 1

Журнал здоров'я Ф/ПП-06/01

№ з/п		П.І.Б.																															
		День місяця																															
		ч/н	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1		---																															
2																																	
3																																	
4																																	
5																																	

Ч – чисті руки, відсутні ознаки гнійничкових захворювань шкіри та симптоми інфекційних захворювань (кашель, витікання з носа, почервоніння очей, тощо);

Н – в нормі шлунково-кишковий тракт;

----- - в разі наявності захворювання у працівника, перебування на лікарняному, або відправлення його до лікарні, тощо.

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18 проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 06/21
	ВИМОГИ ЩОДО ЗДОРОВ'Я ТА ГІГІЄНИ ПЕРСОНАЛУ	СТОРІНКА 10 з 13

Додаток 2

Журнал
звернень працівників щодо стану здоров'я під час роботи
 Ф/ПП-06/02

№ з/п	П.І.Б. працівника	Дата та час звернення	Місце роботи	Причина звернення	Надана допомога	Підпис	Примітки
1	2	3	4	5	6	7	8

Додаток 3

Журнал реєстрації медичних оглядів
 Ф/ПП-06/03

№ з/п	П.І.Б. працівника	Посада	Дата проведення медичного огляду	Дата наступного медичного огляду	Підпис відповідальної особи
1	2	3	4	5	6

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА АНАЛІЗУ НЕБЕЗПЕЧНИХ ФАКТОРІВ ТА КОНТРОЛЮ У КРИТИЧНИХ ТОЧКАХ (НАССР)	ПП 06/21
проспект С. Бандери, 14 м. Тернопіль, Тернопільська область		СТОРІНКА 11 з 13

Додаток 4

Порядок санітарної обробки рук

Зразок

1. Персонал кухні повинен мити руки та дезінфікувати їх:

- перед початком роботи, після кожного відлучення з кухні та при поверненні до неї;
- у випадку зіткнення з предметами, які можуть забруднити руки їх миють в кожному випадку додатково;
- при відвідуванні санвузла мити та дезінфікувати руки необхідно двічі: в умивальнику після відвідування туалету до одягання халату і на робочому місці безпосередньо перед тим, як приступити до роботи.

2. Для миття та дезінфекції рук використовуються:

- мило рідке з дезінфікуючою дією - 1,5 мл;
- або мило рідке для рук та розчин дезінфектанту;
- гель з антибактеріальною дією;
- щітка.

3. Послідовність миття та дезінфекції рук:

- нанести мило або мильний розчин на долоні, промити до ліктьового згину, ретельно відтираючи долоні та тильну частину руки; при цьому особливу увагу приділити на нерівності шкіри та простір під нігтями за допомогою щітки;
- промити мильним розчином вентиля водопровідного змішувача, обполоснути водою;
- змити водою мильну піну з рук, намити вдруге, протерти руки та знову змити водою;
- ополіскувати руки розчином дезінфектанту протираючи ним руки протягом 10-40 секунд, а також ополіскувати хлорним розчином вентиля водопровідного змішувача, потім залишки розчину ретельно змити водою з рук і вентилів;
- при використанні антибактеріального мила для миття рук: нанести приблизно 1,5 мл засобу на вологі руки, спінити і терти руки декілька секунд за допомогою щітки, змити старанно проточною водою;
- при використанні гелю з антибактеріальною дією, необхідно нанести трохи (1,5-3,0 мл) гелю на сухі руки, добре розтерти; змивати засіб не потрібно.

