

# «Гигиена персонала – в зоне особого внимания»

Людмила Дитяшева – Менеджер по продаже оборудования для промышленной гигиены ООО «ШАЛПЕР-МОСКВА»

Гигиена рыбоперерабатывающего производства – задача комплексная, поскольку включает в себя несколько составляющих: гигиену персонала, гигиену инструментария и тары, а также гигиену производственных помещений и технологического оборудования. Все три компонента равнозначны по важности и немыслимы один без другого. Однако сегодня речь пойдет о первой составляющей санитарно-гигиенического состояния предприятия – личной гигиене каждого из работников, занятых на любом из этапов технологического цикла.

Выполнение всех правил и норм личной гигиены людей, работающих на производстве, является показателем не только высоких санитарных стандартов предприятия, но и залогом качества выпускаемой продукции. Гигиена работников начинается при входе в производственную зону и должна соблюдаться на всем протяжении технологического цикла до тех пор, пока персонал не закончит смену и не покинет цех.

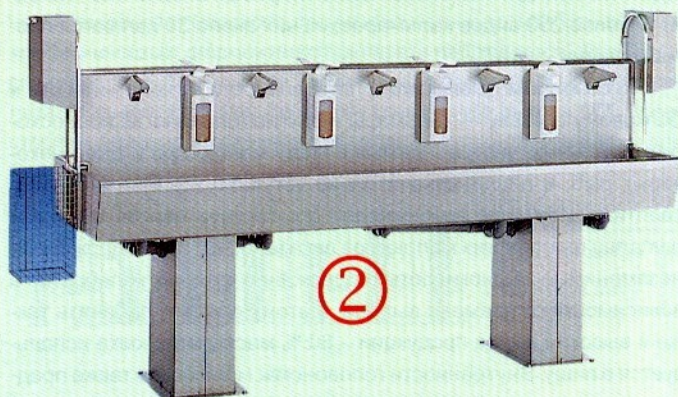
Перед тем, как попасть из бытовых помещений на производство, каждый из работников обязан пройти соответствующую санитарно-гигиеническую обработку. Для этих целей служат санпропускники (Рис. 1), в которых мойка и дезинфекция рук, а также очистка подошв рабочей обуви осуществляются в принудительном режиме. Если работник намеренно пропустит этап, к примеру, дезинфекции рук, турникет санпропускника заблокирует ему дальнейший проход в цех. Таким образом, с помощью санпропускника происходит не только должная обработка персонала, но и контроль доступа в производственную зону. Это является гарантией того, что используемое сырье и готовая продукция будут защищены от бактерий, которые персонал может занести на производство на руках.

Также важно не только осуществить первичную гигиеническую обработку персонала при входе на производство, но и постоянно ее поддерживать на протяжении всей рабочей смены. Для этого цеха должны быть оснащены, в первую очередь, раковинами для мойки рук. Современные решения данной задачи предлагают разнообразные раковины с сенсорным включением и выключением воды (Рис. 2).

Встроенные датчики позволяют максимально сократить контакт рук работника с посторонними поверхностями и обеспечивают более длительный срок эксплуатации самих раковин, поскольку никаких механических воздействий для их активации не требуется. Также необходимо учесть, что бесконтактные раковины обеспечивают экономный расход воды, что является бесспорным преимуществом такого решения.

В цехах, где технологический процесс сопровождается сильными загрязнениями, например, в отделениях разделки рыбы или её копчения, рекомендуется установить устройства для очистки обуви (Рис. 3). В таких машинах механическое очищение с помощью щеток сочетается с обработкой дезинфекционным раствором. Компактные и эффективные, они предотвращают дальнейший разнос грязи при перемещении работников в другие, менее загрязненные отделения и зоны производства.

Для персонала, занятого на операциях распилки и обесшкуривания, рекомендуется установить шлюзы для мойки кольчужных перчаток (Рис. 4).



Если необходимо, то в цехах с сильными загрязнениями можно дополнительно установить устройства для индивидуальной мойки рабочих фартуков (Рис. 5).

Существуют ситуации, в которых требуется дополнительная дезинфекционная обработка рук. Например, если туалетные комнаты не вынесены за пределы производственной зоны, то при выходе из них, необходимо обязательно установить автоматические дезинфекторы для рук (Рис. 6). Турникет устройства обеспечит обратный выход лишь тем работникам, которые прошли дезобработку, тем самым, гарантируя, что опасные микробы и бактерии, которые могли попасть на руки человека при посещении туалета, уничтожены.

Нельзя не упомянуть особенность гигиенических правил для той части персонала, которая работает в так называемой «чистой зоне» производства, например, в отделении нарезки и упаковки. На сегодняшний момент большинство предприятий используют ручной способ укладки продукта в упаковочную машину, поэтому очень важно, чтобы на этом финальном этапе подготовки продукции бактерии не попали от оператора на поверхность продукта. Существуют рекомендации, следование которым поможет избежать его обсеменения, сохранить качество и продлить срок хранения.

• Во-первых, вход в отделения нарезки и упаковки должен быть доступен исключительно тому персоналу, который занят на данных операциях. Это решается с помощью турникетов и карточек электронного доступа.

• Во-вторых, чтобы избежать попадания в продукцию микробов и бактерий, которые есть у любого человека на его волосах, лице или руках, необходимо предусмотреть использование такой одноразовой одежды как перчатки, шапочки, маски, бахилы и комбинезоны. Вся одежда размещается в удобных дозаторах (Рис. 7), которыми должен быть оснащен вход в цех нарезки и упаковки.

• В-третьих, работники обязаны пройти еще одну, дополнительную дезинфекционную обработку и рук, и обуви непосредственно перед тем, как зайти в отделение. Разнообразные модели компактных санпропускников позволяют справиться с данной задачей без труда.

Соблюдение этих правил, обеспечит безопасность продукта, повышение его качества и, что немаловажно, более длительный срок реализации.

И, наконец, последним важным моментом в поддержании высоких стандартов производственной санитарии и гигиены является регулярный бактериологический контроль как персонала, так и технологического оборудования. Для этих целей служат компактные экспресс-тестеры (Рис. 8), позволяющие определить наличие и уровень бактерий в течение нескольких секунд. Такие приборы незаменимы в работе служб санитарного врача и контроля качества пищевого предприятия.

В заключении хотелось бы акцентировать внимание на то, что оснащение производства даже самым высокотехнологичным гигиеническим оборудованием не решает проблему санитарии и гигиены автоматически. Необходимо, чтобы каждый работник, от кладовщика до директора не только понимал важность соблюдения всех этапов гигиенической обработки, но и выполнял их в строгом соответствии с предписанными правилами. Лишь неразрывное сочетание высокой культуры личной гигиены персонала и современных технических решений дает право смело сказать: «Гигиена – под контролем!»

**По вопросам приобретения оборудования для гигиенического оснащения обращайтесь в офис ООО «ШАЛЛЕР-МОСКВА» по телефону (495) 799-97-65.**

