

МЕТОДЫ И СРЕДСТВА ЗАЩИТЫ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Фионова Ю.А., студентка 4 курса факультета агротехнологий,
земельных ресурсов и пищевых производств

Научный руководитель – Карпенко Г. В., кандидат технических
наук, доцент

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** предприятия общественного питания, средства индивидуальной защиты, коронавирусная инфекция, кухонный работник.*

В данной статье рассматриваются современные средства индивидуальной защиты и комплекс мероприятий направленных на снижение вероятности потерь и поражения при возможных чрезвычайных ситуациях и новых инфекционных заболеваниях на предприятиях общественного питания.

Предприятия общественного питания – кафе, рестораны, столовые – являются эпидемически значимыми объектами, необходимыми для удовлетворения жизненно важных потребностей человека, контроль за работой которых, надзорными органами осуществляется регулярно в плановом и внеплановом порядке. Любые предприятия общественного питания обязаны организовать свою работу так, чтобы не допустить заражения и распространения неинфекционных (отравлений) и инфекционных заболеваний среди населения и сотрудников предприятия [1].

Немаловажная роль в сохранении здоровья, как работников общественного питания, так и населения в целом, играют правильно подобранные средства индивидуальной защиты - средства, используемые для предотвращения или уменьшения воздействия на работника вредных и (или) опасных производственных факторов, особых температурных условий, а также для защиты от загрязнения [2, 3]. Санитарная одежда, санитарная обувь и санпринадлежности предназначены для

рабочих и служащих, соприкасающихся при работе с пищевыми продуктами.

В связи с ситуацией в мире на сегодняшний день, а точнее с появлением новой коронавирусной инфекции COVID-19, разработаны современные средства индивидуальной защиты человека, в том числе и на предприятиях общественного питания.

На предприятиях, в местах расчета с посетителем: устанавливаются защитные ограничительные экраны из прозрачных полимерных материалов; вывешиваются информационные плакаты о мерах защиты, а также о предпочтительном способе оплаты; работникам предприятия выдаются одноразовые маски в количестве, необходимом для работы в смене в предприятии с учетом правил использования данных средств защиты; в закрытых помещениях с постоянным нахождением работников устанавливаются устройства для обеззараживания воздуха (например, бактерицидный рециркулятор Тион А); на входе в зал для посетителей устанавливается пост для обработки рук, на котором комплектуется кожный антисептик, бумажные салфетки или полотенца, инструкции по обработке рук [4].

Помимо средств индивидуальной защиты в связи с появлением новой коронавирусной инфекции COVID-19, существуют и такие средства индивидуальной защиты, которые обязаны находиться на предприятиях общественного питания для работников постоянно. Например, для кухонных работников предусматриваются следующие средства индивидуальной защиты: куртка белая хлопчатобумажная; фартук х/б с водоотталкивающей пропиткой; шапочка белая х/б или косынка белая х/б; рукавицы комбинированные ГОСТ 12.4.010-75 [5].

Помимо этого, предприятия общественного питания должны заботиться о здоровье своих посетителей и предостерегать их от разных вредных и опасных для жизни ситуаций. Для этого независимо от своих должностных обязанностей, все сотрудники общественного питания должны: работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом; при появлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника; при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения и часы [6].

Обеспечение работников средствами индивидуальной защиты и практическое обучение правильному применению и пользованию этими средствами является важным этапом в комплексе защитных мероприятий. Весь комплекс этих мероприятий направлен на то, чтобы максимально снизить вероятность потерь и поражения при возможных чрезвычайных ситуациях и новых инфекционных заболеваниях.

Основываясь на рассмотренных в статье нормативных документах, предприятию общественного питания необходимо составить и утвердить нормы выдачи специальной и санитарной одежды для внутреннего применения. Составляя такой документ, надо иметь в виду, что в силу ст. 221 ТК РФ работодатель имеет право с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации и своего финансово-экономического положения устанавливать нормы бесплатной выдачи работникам СИЗ, улучшающие по сравнению с типовыми нормами защиту работников от имеющихся на рабочих местах вредных и (или) опасных факторов, а также особых температурных условий или загрязнения.

Библиографический список:

1. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации // ГОСТ 12.2.124-2013 ССБТ. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности. [Электронный ресурс]. Режим доступа <http://docs.cntd.ru/document/1200103768>
2. Карпенко, Г.В. Анализ профессиональной заболеваемости и травматизма на предприятиях АПК / Г.В. Карпенко // Материалы VIII Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения» – Ульяновск: УГСХА. - 2017. - С.124-127.
3. Карпенко, Г.В. Анализ травматизма и заболеваемости на сельскохозяйственных предприятиях Ульяновской области / Г.В. Карпенко, Ю.А. Лапшин // Материалы Всероссийской научно-производственной конференции «Инновационные технологии в аграрном образовании, науке и АПК России» - Ульяновск, ГСХА, 2003. - С. 331-334.
4. Новая коронавирусная инфекция (COVID-19): этиология,

эпидемиология, клиника, диагностика, лечение и профилактика / В.В. Никифоров, Т.Г. Суранова, А.Ю. Миронов, Ф.Г. Забозлаев // Учебно-методическое пособие – Москва, 2020. – 48 с.

5. Лапшин, Ю.А. Безопасность жизнедеятельности / Ю.А. Лапшин, Г.В. Карпенко // Учебное пособие для выполнения практических работ. - Ульяновск, 2011 – 195 с.

6. Карпенко, Г.В. О состоянии производственного травматизма в Ульяновской области / Г.В. Карпенко, М.А. Карпенко // Материалы X Международной научно-практической конференции «Аграрная наука и образование на современном этапе развития: опыт, проблемы и пути их решения». - Ульяновск, 2020. - С. 214-219.

METHODS AND MEANS OF PROTECTION AT ENTERPRISES PUBLIC CATERING

Fionova Yu.A.

Keywords: *catering establishments, personal protective equipment, coronavirus infection, kitchen worker.*

This article discusses modern personal protective equipment and a set of measures aimed at reducing the likelihood of losses and damage in possible emergency situations and new infectious diseases at catering establishments.