

Személyi higiénia és képzés

Általános előírások

Személyi higiénian értjük mindazokat a személyi és tárgyi feltételeket és tevékenységeket, amelyek hivatottak megelőzni, hogy a kórokozó, vagy szennyező anyagok a dolgozó kezéről, testfelületéről, ruházatáról az élelmiszerbe jussanak. A szennyeződés fordítva is bekövetkezhet, amikor a dolgozó egészségét veszélyeztető szennyeződések (fizikai, kémiai) és kórokozók kerülnek az alapanyagokról vagy készételből a szervezetébe.

A személyi higiénianak tehát kettős célja van:

- ⇒ Az élelmiszer megóvása
- ⇒ A dolgozó egészségének védelme

Minden ember szájüregében, bőrének felszínén, hajszálain, a testnyílásokban és környékén baktériumok és egyéb, szabad szemmel nem látható mikroorganizmusok milliói találhatók, melyek közt akkor is akadhat megbetegítő típusú (patogén), ha az ember egészségesnek érzi magát. Azt a személyt, aki kórokozó baktériumokat ürít szervezetéből, anélkül, hogy betegségre utaló tüneteket nem mutat, kórokozó-hordozónak nevezzük.

Az élelmiszer-előállításban a személyi tisztaság és a fertőző betegségektől való mentesség alapvető fontosságú.

Az emberi test megfelelő tisztántartása csak rendszeres zuhanyozással, fürdéssel lehetséges. Külön gondot kell fordítani a száj-és kéz ápolására, tisztántartására. A szájban nagyon sok baktérium lehet, pl. Staphylococcus (pl. elhanyagolt gennyes fog).

A baktériumok a szájból, orrból, beszéd, köhögés, tüsszentés útján kerülhetnek a levegőbe, innen az élelmiszerekre.

A baktériumok ilyen terjedési módját *cseppfertőzésnek* nevezzük. Rendszeres fogmosással, szájvíz használatával csökkenthetjük a szájüregben lévő káros baktériumok számát.

A megfázás miatt gyakran köhögő, tüsszentő dolgozó az élelmiszer-előállításban közvetlenül ne vegyen részt, vagy ha ez elkerülhetetlen, kössön szájkendőt.

Az élelmiszer-feldolgozás közben tilos a dohányzás, inkább szünetet kell tartani, dohányzás után alaposan mossunk kezet.

A kéz tisztántartása azért fontos, mivel a feldolgozás során a dolgozó keze közvetlenül érintkezik a termékkel. A kéznek igen nagy a mikroorganizmus átvivő szerepe. A kórokozók megtelepszenek a köröm alatt, bőrön, a bőr redőiben.

A helyes kézmosást folyó melegvízzel, körömkefével és szappannal kell elvégezni. Az Ultra-Sol vagy más hasonló zsíroló-fertőtlenítő kézmosó szereket 2-3 ml mennyiségben kell hígítatlan formában a kézre önteni és kb. 0,5–1 percig tartó dörzsölés után folyóvízzel bőven leöblíteni.

Arra kell törekedni, hogy szennyezett kézzel ne kelljen megfogni a hideg-meleg víz nyitó-elzáró gombját, hanem lábbal vagy fotocellás úton működtessük a csapokat, melyekből automatikusan hőszabályozott 37-40 C⁰-os víz folyik.

Előnyösebb a WC-öblítés pedállal történő megoldása is. A kézmosás után egyszer használatos papírtörölközőt vagy elektromos készáritót kell használni.

A használt kéztörölő papírokat erre rendszeresített tárolóba kell gyűjteni. A női WC-ben lábpedállal működtethető hulladéktárolóba (badella) kell elhelyezni.

Mikor mossuk-fertőtlenítsük a kezünket?

- munkakezdés, illetve a gyártó területre való visszatérés előtt,

- minden WC használat előtt és után,
- takarítás előtt és után,
- alacsony kockázatú területről magasabb kockázatú területre való belépéskor,
- hulladék eltávolítása után,
- hulladék élelmiszer kezelése után, valamint minden esetben, amikor a kéz elszennyeződik.
- amennyiben fennáll az átszennyeződés veszélye, a dolgozók a feldolgozási folyamat egyes lépései között is mossák meg és fertőtlenítsék kezüket, mielőtt újra a termékhez nyúlhatnak.

Köröm ápolása: A köröm legyen rövid és tiszta, körömlakkot használni tilos.

A haj ápolása is fontos, mivel annak elhanyagolása következtében a rajta megtelepedő baktériumok és gombák, illetve maga a haj is az élelmiszerbe kerülhet. Sapka, kendő használata kötelező munka közben.

A bőrfelület épségének megőrzése nagyon fontos, mivel a baktériumok bekerülhetnek a bőrbe, ott gennyesedést (Staphylococcusok) okoznak, és nemcsak az egyén megbetegedése, hanem az élelmiszerbe kerülve súlyos fertőzés (Staphylococcusok és Streptococcusok) is bekövetkezhet.

A megfelelő öltözködés: a munka során minden nap tiszta védőruhát, munkaruhát, fehér munkaköpenyt, sapkát kell viselni. Meleg időben a szellős ruhát és fejfedőt (hajháló) kell előnyben részesíteni. A munkaruha lehetőleg fehér vagy világos, rendszeresen mosott legyen. A dolgozó munkaidő alatt ne viseljen gyűrűt, órát, karperecet, kontaktlencsét, fülbevalót. Tilos a lakozott köröm, műköröm.

Fontosabb jogszabályi előírások:

Azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek, a vonatkozó személyi higiéniai előírásokat minden tekintetben be kell tartaniuk, megfelelő tiszta munkaruhát, és ahol szükséges védőruházatot (haj- és szakállvédőt, szükség szerint maszkot, stb.) kell viselniük. A védőruha felett személyi holmit tilos viselni. A védőruhát csak ahhoz a munkához lehet viselni, amelyhez kiadták, használata után azt a kijelölt helyen kell elhelyezni. A szennyeződött munka és/vagy védőruha cseréjéről gondoskodni kell. A szennyezett munkahelyen dolgozók védőruházatát feltűnő módon meg kell jelölni.

A külső bejáratú ajtók zárva tartásával és/vagy elektronikus beléptető rendszer alkalmazásával meg kell előzni illetéktelen személyek bejutását.

A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek (pl. ellenőrök, látogatók) részére egyéni védőruházatot vagy egyszer használatos védőruházatot kell kiadni, amit azok kötelesek felvenni és viselni azon műveletek során, amikor az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek. A látogatókat **Üzemi látogatási naplóban** (Ny. sz. EU 10 FJ-01) kell regisztrálnia az ezzel megbízott személynek.

Azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek, kötelesek egészségük védelme és a termelés tisztasága érdekében szükség szerint, a munka megkezdése előtt tisztálkodási lehetőséget igénybe venni, testüket rendszeresen ápolni és tisztán tartani. A fedetlen testrészeket az azokon lévő sérülések gyógyulásáig be kell fedni, kezeken lévő sebeket **vízhatlan színes sebtapasszal** kell ellátni.

Azon személyeknek, akik az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek, kötelesek kezüket megmosni és fertőtleníteni a munka megkezdése előtt és minden olyan esetben, amikor kezük szennyeződött vagy szennyeződhetett, továbbá a WC használata után. A női WC-ben lábbal működtethető, fedéllel ellátott hulladékgyűjtőt kell elhelyezni.

Az élelmiszer-előállító helyekhez tartozó WC-ket kizárólag az ott dolgozók használhatják. Más személyek részére, a forgalom szerint szükséges számú külön WC-t kell létesíteni vagy kijelölni.

Az alapanyag-előkészítés, élelmiszergyártás és csomagolás során a szemüveg kivételével tilos gyűrűt, karórát, fülbevalót, lakkozott vagy műkörmöt, műszempillát, kontaktlencsét viselni, a termelőhelyiségekbe személyes használati tárgyakat bevinni.

A szemüveghasználat során a megfelelő tisztításról a dolgozó köteles gondoskodni, nem lehet termékkel szennyezett és sérült. A szemüveget köteles leesés védelemmel (nyakba akasztva) ellátni. A szemüveg sérülése, elvesztése esetén azonnal köteles azt jelenteni a műszakvezetőnek és a szennyezés gyanús tételt elkülöníteni, jelölni a további intézkedésig.

Gyógyszerhasználatot, annak szedését a dolgozónak az üzemvezető felé be kell jelentenie, továbbá a gyógyszer beteg tájékoztatóját át kell adnia betekintésre és megállapítani, hogy munkavégzésre nem gyakorol-e befolyást. A gyógyszert az üzemi területre bevinni **TILOS!** Azt csak az öltözőszekrényben (vagy erre a célra kijelölt helyen) tárolhatja a dolgozó, kizárólag csak a napi adag mennyiségében. Lehetővé kell tenni, hogy a dolgozó esetleges rosszulléte következtében az öltözőszekrényt a munkáltató kinyithassa.

Az élelmiszer-előállításban résztvevő személyeknek **előzetes orvosi vizsgálaton** kell átesniük, mielőtt a munkát megkezdik, és ezt követően rendszeresen, a foglalkozás-egészségügyi szolgálatról szóló 33/1998. (VI. 24.) NM rendeletben foglaltaknak megfelelően.

A tudottan vagy feltehetően beteg, illetve kórokozó hordozó személyek, akik olyan betegségben szenvednek, amelyek élelmiszerral is átvihetők, valamint azok, akiknek elfertőződött sebeik, bőrfertőzésük, gyulladásuk vagy hasmenésük van, nem dolgozhatnak olyan helyeken, ahol élelmiszerekkel foglalkoznak, és ahol bármilyen kis esély is van arra, hogy az élelmiszerek közvetlenül vagy közvetetten kórokozó mikroorganizmusokkal fertőződjenek.

Olyan új dolgozó alkalmazásakor, aki az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülhet, külön jogszabály szerint igazolni kell, hogy nincs akadálya ilyen jellegű alkalmazásának.

Az üzemben ki van kijelölve egészségügyi elkülönítő és elsősegély-nyújtó helyiség, ahol a dolgozó vagy látogató személy rosszullét vagy fertőző betegség észlelése, fellépése esetén addig tartózkodik, amíg orvosi vizsgálat és kezelés helyben megtörténik vagy az orvos elszállításáról rendelkezik.

Eljárás fertőző betegség fellépésének gyanúja esetén:

Az üzemben dolgozó személynél fertőző betegség fellépésére kell következtetni az alábbi eseményekből és jelekből:

- Legalább 38 °C-os láz
- Fejfájás, hányinger, hasmenés
- Általános rossz közérzet, elesettség, sápadtság, étvágytalanság

Abban az esetben, ha magunkon vagy munkatársunkon ilyen tüneteket észlelünk, azonnal értesítsük a munkahelyi vezetőt.

Amennyiben a munkaterületen mégis történt a környezetbe került testnedvek (pl. hányás, vérzés, vizelet, stb.) által szennyeződés, azt a műszakvezető által kijelölt személy(ek) kötelesek feltakarítani és alaposan fertőtleníteni a szennyezett felületet.

A dolgozók higiéniai oktatásakor ismertetni kell, hogy émelygés, rosszullét, hányinger esetén a munkaterületet mielőbb hagyják el.

Minden új belépő dolgozónak a munkaviszony létesítés előtt előzetes személyi higiénés alkalmassági vizsgálaton kell részt vennie, amelynek az egészségi állapot általános alkalmassági vizsgálatán kívül ki kell terjednie tüdőszűrésre, szükség esetén egyéb speciális vizsgálatra.

A személyzetet oktatni kell, hogy jelentsék az olyan panaszokat, amelyek munkavégzés alatt jelentkeztek a dolgozónál, mint pl. a rosszullét, torokgyulladás, váladékos szem-, fül-, orrfolyás, láz, hasmenés, hányás, nyílt sebek, beleértve az égési sérüléseket, keléseket, és fertőzött sebeket, vagy bármilyen mikrobás szennyeződési forrást.

Jelentsék azt is, ha a háztartásban olyan személy van, aki által reális veszélye van az élelmiszer, az élelmiszerrel kontaktusba kerülő felületek, vagy az élelmiszercsomagoló anyagok fertőződésének.

Élelmiszer előállításával, csomagolásával csak olyan személy foglalkozhat, aki megfelel a munkaköri alkalmasság orvosi vizsgálatáról és véleményezéséről szóló jogszabály előírásainak.

Élelmiszer által közvetíthető betegségekben szenvedő vagy azokkal fertőzött személyek nem léphetnek be az élelmiszer-feldolgozó területre, mind addig, amíg fennáll annak a veszélye, hogy szennyezhetik az élelmiszert.

A gyógyult állapot csak orvosi igazolással fogadható el.

Látogatókra, ellenőrökre, hivatalos személyekre vonatkozó szabályozás:

A munkavégzésben közvetlenül részt nem vevő személyek (pl. ellenőrök, látogatók) részére egyéni védőruházatot vagy egyszer használatos védőruházatot kell kiadni, amit azok kötelesek felvenni és viselni azon műveletek során, amikor az élelmiszerekkel kapcsolatba kerülnek. A látogatókat un. látogatási naplóban kell regisztrálni.

Az üzem területén és termelő helyiségeiben filmezni és fényképezni csak az ügyvezető engedélyével szabad.

Mentők, tűzoltók, rendőrség termelő üzembe történő belépésekor a személyi sérülések vagy anyagi javak mentése (pl. tüzeset, baleset) esetén nem szükséges látogatási napló aláírítása, higiéniai átöltözés, kézmosás, stb. megkövetelése. A veszély elmúlásakor nyilatkoztatni kell a hatósági személyeket, hogy fertőző betegségben szenvedett-e a belépés idején. Amennyiben igen, akkor a nevezett személy által bejárt, érintett területet alaposan fertőtleníteni kell.

A munkaruházat rendszeres mosását, annak módját és az érintettek körét előzetes kockázatértékelés alapján az üzemvezető írásban köteles szabályozni és nyomon követni.

Szerződésben rögzített technológia alapján belső dolgozó végzi a munkaruhák mosását saját háztartásában.

A munkahelyi és személyi higiénia ellenőrzésére és nyomon követésére az **Üzemi ellenőrzési napló** (Ny. sz. EU 10 FJ-02) nyomtatványt rendszeresítettük:

Higiéniai képzés

68/2007. (VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet

4. § (1) Valamennyi élelmiszer-vállalkozónak gondoskodnia kell arról, hogy az élelmiszerekkel foglalkozó dolgozók tevékenységüknek megfelelő módon higiéniai szempontból felügyelet alatt álljanak, és azokban az élelmiszer-higiéniai kérdésekben, amelyek munkájuk során érintik őket, rendszeresen megfelelő tájékoztatásban, oktatásban részesüljenek.

(2) Az élelmiszer-előállítás és forgalmazás folyamatában részt vevő személyeknek legalább külön jogszabály szerinti végzettséggel kell rendelkezniük.

(3) Az élelmiszer-ipari vállalkozó köteles a munkába állást követő egy hónapon belül a munkavállalót a munkakörének megfelelően az élelmiszer-előállításra és -forgalmazásra vonatkozóan megfelelő oktatásban részesíteni.

(4) Az oktatásnak tartalmaznia kell a helyes higiéniai gyakorlattal, illetve a nemzeti útmutatókkal és az adott élelmiszer-ipari vállalkozásra vonatkozó minőségbiztosítási rendszerrel kapcsolatos ismeretanyagot.

(5) Az oktatás megtartásáról, annak módjáról, dokumentálásáról, az oktatás hatékonyságának ellenőrzéséről az élelmiszer-ipari vállalkozó gondoskodik.

(6) Amennyiben az élelmiszer-ellenőrző hatóság vizsgálatai során úgy ítéli meg, hogy a dolgozók nem rendelkeznek a területet érintő - a (4) bekezdés szerinti - kielégítő ismeretekkel, előírja az újbóli oktatás szükségességét, amelyet egy hónapon belül teljesíteni kell. Az ellenőrző hatóság ellenőrizheti a megismételt oktatás eredményességét.

(7) A nem megfelelő oktatásból származó minden felelősség az élelmiszer-ipari vállalkozót terheli.

A vállalat feladata a megfelelő képzettségi szint és a szükséges képzések biztosítása.

A személyzet minden tagját megfelelően be kell tanítani feladata elvégzésére, ennek ki kell terjednie az élelmiszerhigiéniai követelményekre is, és erről oktatási naplót, nyilvántartást kell vezetni.

Biztosítani kell, hogy minden dolgozó, aki az élelmiszergyártásban részt vesz, rendelkezzen alapvető ismeretekkel az élelmiszer-higiénáról, a tevékenysége, munkája által befolyásolt folyamat alapelveiről, az élelmiszerek higiénikus kezelésében játszott saját szerepéről és felelősségéről, a lehetséges veszélyekről és a szabályozás hibáinak egyes következményeiről.

A takarítást - fertőtlenítést végző személyeket és a felügyeleket végző személyeket megfelelően képezni kell, hogy ismerjék a hatékony tisztítás és fertőtlenítés alapelveit és követendő módszereit.

A karbantartást végző személyeknek ismerniük kell tevékenységük élelmiszerbiztonsági veszélyeit és az általuk végzendő megfelelő intézkedéseket és helyesbítő tevékenységeket.

A képzések eredményességét meghatározott időközönként ellenőrizni kell, és meg kell győződni arról, hogy a dolgozók betartják-e az oktatásokon tanultakat.

Az alapvető élelmiszer-higiéniai képzés a következő területeket ölelje fel:

- ▶ HACCP alapismeretek
- ▶ élelmiszerek által okozott megbetegedések,
- ▶ az élelmiszerekben előforduló káros szennyeződések,
- ▶ mikroorganizmusok,
- ▶ az élelmiszerromlás és élelmiszerszennyeződés elkerülése,
- ▶ személyi higiénia,
- ▶ árukezelési és raktározási követelmények,
- ▶ üzem területe és berendezések,
- ▶ állati kártevők elleni védekezés
- ▶ takarítás és fertőtlenítés,
- ▶ hulladékkezelés,
- ▶ törvényi és jogszabályi követelmények