**Содержание**

Введение…………………………………………………………………………3

Глава 1. Основные понятия, нормативно-законодательная база гигиены и санитарии в гостиничных комплексах 1.1 Основные понятия……………………………………………………….…. 5 1.2 Основные кодексы и нормативы по гигиене и санитарии в гостиничных комплексах………………………………………………………………………10

Глава 2. Санитарные и гигиенические требования к помещениям в гостиницах

2.1 Виды гостиничных помещений…………………….....................................16

2.2 Организация уборочных работ……………………………………………..18 2.3 Подготовка номеров к заселению…………………………………………..20

Глава 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу в гостиницах

3.1. Внешний вид персонала………………………………………………….…22

3.2. Медосмотры и личные медицинские книжки……………………………..23

Заключение…………………………………………………………………........27

Список источников и литературы……………………………………………...28

Приложения…………………………………………………………………...…30

Приложение А (Определения)………………………………………………….30

Приложение В (Общее положение)…………………………………………….32

Приложение С (Порядок организации и проведения производственного контроля)……………………………………………………………………………..36

Приложение D (пример личной медицинской книжки)……………………....46

Приложение Е (Основы законодательства Российской Федерации «ОБ ОХРАНЕ ЗДОРОВЬЯ ГРАЖДАН»)……………………………………………….46

**Введение**

Гостиница является составной частью индустрии гостеприимства, которая в свою очередь относится к более крупной индустрии - туризма. Гостиничная индустрия – суть системы гостеприимства. Она исходит из древнейших традиций в истории человечества – уважения гостя, торжества его приёма и обслуживания. Современные гостиницы - это комплекс разнообразных помещений с различными гигиеническими и режимными требованиями. Благоприятные условия жизнедеятельности человека в гостиницах обеспечиваются благодаря созданию комфорта, как в самом здании гостиницы, так и на территории, прилегающей к ней. Обеспечение необходимого уровня чистоты и гигиены в гостиницах, наверно, одно из самых ответственных мероприятий в области уборочных работ.

История развития гигиены и санитарии лежит в далеком прошлом. Гигиенические постулаты нашли отображение в исторических памятках тех времен - письменных (литературно-философские трактаты Гиппократа "О воздухе, воде и местности", Витрувия "Десять книжек по архитектуре") и архитектурных (водопроводно-канализационные здания Вавилона (XX в. до н.э.), Греции (VІ в. до н.э.), Рима (І в. до н.э.). Истоки гигиены достигают периода зарождения человечества.

Основное содержание санитарии и гигиены в гостиницах заключается в строгом соблюдении требований санитарии и гигиены во всех помещениях. Идеальная чистота. Сантехническое оборудование в рабочем состоянии в любое время суток. Санитарная продукция для гостиниц должна иметь эксклюзивный дизайн и высокое качество. Эффективная защита от насекомых и грызунов во всех помещениях. Персонал гостиницы должен периодически проходить медицинский осмотр и иметь соответствующий сертификат, удостоверяющий отсутствие инфекционных заболеваний.

Обучение рабочих правилам охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии в гостинице включает вводный инструктаж при поступлении на работу, инструктаж на рабочем месте, периодический (повторный) и повседневный инструктажи.

Цель курсовой работы: Изучение санитарии и гигиены в гостиничных комплексах.

Задачи: 1.Изучить нормативно законодательные акты по санитарии и гигиене. 2. Раскрыть особенности гигиены и санитарии в помещениях. 3. Показать основные требования к персоналу по гигиене и санитарии.

Структура: работа состоит из введения, 3 глав: Глава 1 Основные понятия, кодексы и нормативы по гигиене и санитарии в гостиничных комплексах; Глава 2. Санитарные и гигиенические требования к помещениям в гостиницах; Глава 3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу в гостиницах, заключения, список источников и литературы, приложений.

**Глава 1. Основные понятия, нормативно-законодательная база гигиены и санитарии в гостиничных комплексах**

* 1. **Основные понятия**

Гигиена имеет для человека особое значение. Это, прежде всего, правильное чередование умственного и физического труда, занятия физической культурой, сбалансированное питание, чередование труда и активного отдыха, полноценный сон. **Гигие́на** (от др.-греч. γιεινόν — «здоровье») — это область науки, в частности медицины, изучающая влияние условий жизни, труда на человека и разрабатывающая профилактики различных заболеваний; обеспечивающая оптимальные условия для существования; сохраняющая здоровье и продлевающая жизнь. Отличительным признаком этой науки является ее общественный, социальный характер. Она имеет объектом наблюдения преимущественно здоровых людей, разрабатывая массовые оздоровительные мероприятия. Гигиена - это наука в изучение которой входят понятия: личная гигиена, основные задачи гигиены, гигиена труда и другие. Личная гигие́на – совокупность гигиенических правил, выполнение которых способствует сохранению и укреплению здоровья. Эти правила нейтрализуют воздействующие на организм факторы: (15)

* Биологические — микроорганизмы, паразиты, насекомые, антибиотики и другие биосубстраты.
* Физические — шум, вибрация, электромагнитное и радиоактивное излучения, климат и т. п.
* Химические — химические элементы и их соединения.

## Основные задачи гигиены:

* изучение влияния внешней среды на состояние здоровья и работоспособность людей. При этом под внешней средой следует понимать весь сложный комплекс природных, социальных, бытовых, производственных и иных факторов.
* научное обоснование и разработка гигиенических норм, правил и мероприятий по оздоровлению внешней среды и устранению вредно действующих факторов;
* научное обоснование и разработка гигиенических нормативов, правил и мероприятий по повышению сопротивляемости организма к возможным вредным влияниям окружающей среды в целях улучшения здоровья и физического развития, повышения работоспособности. Этому способствуют рациональное питание, физические упражнения, закаливание, правильно организованный режим труда и отдыха, соблюдение правил личной гигиены.

##### Гигиена труда - раздел медицинской науки, изучающий воздействие трудового процесса и социальной среды на организм работников. Предметом исследования гигиены труда являются санитарно-гигиенические условия труда. Основной задачей гигиены труда является предупреждение воздействия неблагоприятных факторов на здоровье и трудоспособность работников.

**Санитари́я** (от лат. sanitas — «здоровье») — система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний, а также комплекс мер по практическому применению разработанных гигиенической наукой нормативов, санитарных правил и рекомендаций, обеспечивающих оптимизацию условий воспитания и обучения, быта, труда, отдыха и питания людей с целью укрепления и сохранения их здоровья. (15) Со слов выдающегося гигиениста Г. В. Хлопина: «Если гигиена — наука о сохранении улучшении здоровья, то санитария — практическая деятельность, при помощи которой это достигается» (1921). Санитария обеспечивается санитарными и противоэпидемическими мероприятиями, исполнителями которых являются граждане, юридические лица и индивидуальные предприниматели, специальные государственные органы. Различают школьную, жилищно-коммунальную, производственную, пищевую санитарию. Уполномоченным государственным органом исполнительной власти в области санитарии и санитарно-эпидемиологического надзора является Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор). Производственная санитария - система организационных, санитарно-гигиенических мероприятий, технических средств и методов, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов до значений, не превышающих допустимые. Санитарно-гигиеническая норма - качественно-количественный показатель, соблюдение которого гарантирует безопасность или оптимальные условия существования человека. Санитарно-эпидемиологическая служба - ГОСТ Р 22.0.04-95 - органы и учреждения, осуществляющие государственный санитарный надзор в форме предупредительного и текущего надзора за выполнением министерствами, ведомствами, предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами установленных гигиенических норм, санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических правил. Условия труда - совокупность психофизиологических, санитарно-гигиенических и социально-психологических факторов трудовой деятельности, влияющих:

- на здоровье и работоспособность человека, на его отношение к труду;

- на эффективность производства, уровень жизни и развитие личности.

К условиям труда относятся

- условия трудового процесса, включая технологию и формы организации труда;

- уровень экономичности используемых технических средств и оборудования;

- условия производственной сферы, микроэкология труда, складывающаяся под воздействием технологических режимов и общего состояния окружающей атмосферы;

- внешнее оформление и комфортность места работы;

- ориентация работников на самоохрану труда при повышении уровня культуры труда.

**Безопасные условия труда** - состояние условий труда, при которых воздействие на работающего опасных и вредных производственных факторов исключено или воздействие вредных производственных факторов не превышает предельно допустимых значений. Вредный производственный фактор - производственный фактор, воздействие которого на работающего в определенных условиях может привести к заболеванию, снижению работоспособности и/или отрицательному влиянию на здоровье потомства. (15) В зависимости от количественной характеристики и продолжительности воздействия вредный производственный фактор может стать опасным производственным фактором. Несчастный случай - внезапное, непредвиденное внешнее воздействие на организм человека, следствием которого становится временное или постоянное расстройство здоровья или смерть. Нормальные условия труда - условия труда, при которых рабочие места полностью обеспечены сырьем, материалами, действующим оборудованием, специальным инструментом и приспособлениями. Опасный производственный фактор - производственный фактор, воздействие которого на работающего в определенных условиях приводит к травме, острому отравлению или другому внезапному резкому ухудшению здоровья или к смерти. (1)

##### Факторы стресса на работе - причины, вызывающие состояние напряжения у работника: перегрузка или недогрузка; отсутствие системы поддержки от руководителя и/или коллег по работе; неправильное определение объема работы; неясность поставленных задач; неразумная политика в передвижении кадров; плохие условия работы; неблагоприятное социальное окружение и т.п.

##### Вредные условия труда подразделяются на 4 класса:

##### 1. Характеризуются такими отклонениями от гигиенических нормативов, которые вызывают функциональные изменения, восстанавливающиеся при прерывании контакта с вредными факторами.

##### 2.  Уровни вредных факторов вызывают стойкие функциональные изменения, приводящие  к увеличению заболеваемости с временной потерей трудоспособности.

##### 3. Уровни вредных факторов приводят к развитию профессиональных заболеваний легкой и средней степени тяжести 4. Уровни вредных факторов, при которых могут возникать тяжелые формы профессиональных заболеваний, высокие уровни заболеваемости с временной потерей трудоспособности.

##### Охрана труда - система обеспечения безопасности жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности. Охрана труда включает правовые, социально-экономические, организационно-технические, санитарно-гигиенические, лечебно-профилактические, реабилитационные и иные мероприятия направленные на обеспечение безопасных условий труда. Техника безопасности - система организационных мероприятий, технических средств и методов, предотвращающих воздействие на работающих опасных производственных факторов. Требования безопасности труда - требования, установленные законодательными актами, нормативно-техническими и проектными документами, правилами и инструкциями, выполнение которых обеспечивает безопасные условия труда и регламентирует поведение работающего. (15)

* 1. **Основные кодексы и нормативы по гигиене и санитарии в гостиничных комплексах**

**Ко́декс**— это законодательный акт, содержащий систематизированные нормы какой-либо отрасли, нескольких отраслей или части отрасли права. Структура кодекса часто отражает систему отрасли. Как в Советском Союзе, так и в России Кодексы использовались и используются весьма широко. Мы рассмотрим только самые главные кодексы касающиеся санитарии и гигиены в гостиничных комплексах: ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц; СНиП 23-05-95 ЕСТЕСТВЕННОЕ И ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ и Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". (5)

Начало формы

Конец формы

ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. Дата введения 1994-07-01. Разработан: Техническим комитетом по стандартизации ТК 199 "Туристско-экскурсионное обслуживание". Внесен: управлением стандартизации и сертификации в сфере услуг Госстандарта России. Утвержден и введен в действие: Постановлением Госстандарта России от 21.02.94 N 33. Переиздание: Январь 1997 г. (5)

Краткая характеристика. Настоящий стандарт устанавливает классификацию гостиниц (мотелей) различных организационно-правовых форм вместимостью не менее 10 номеров.   Классификация не распространяется на дома и помещения, сдаваемые внаем для проживания. Стандарт пригоден для применения в целях сертификации гостиниц (мотелей). (см. приложение A)

СНиП 23-05-95 ЕСТЕСТВЕННОЕ И ИСКУССТВЕННОЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Разработаны: Научно-исследовательским институтом строительной физики (НИИСФ), Обществом с ограниченной ответственностью «Всероссийским научно-исследовательским, проектно-конструкторским светотехническим институтом» (ООО «ВНИСИ»), Акционерным обществом «Центральным научно-исследовательским и проектно-экспериментальным институтом инженерного оборудования» (АО ЦНИИЭП инженерного оборудования), Академией коммунального хозяйства им. К. Д. Памфилова (АКХ им. К. Д. Памфилова), Всероссийским научно-исследовательским и проектным институтом Тяжпромэлектропроект (ВНИПИ Тяжпромэлектропроект), Научно-исследовательским институтом экологии человека и гигиены окружающей среды им. А. Н. Сысина (НИИЭЧиГОС им. А. Н. Сысина), Научным центром социально-производственных проблем охраны труда, Ивановским институтом охраны труда, Товариществом с ограниченной ответственностью «Церера». (5)

Внесены: Главтехнормированием Минстроя России. Приняты: Межгосударственной научно-технической комиссией по стандартизации и техническому нормированию в строительстве (МНТКС) в качестве межгосударственных строительных норм 20 апреля 1995 г. Приняты и введены в действие: постановлением Минстроя России от 2 августа 1995 г. № 18-78 в качестве строительных норм и правил Российской Федерации взамен СНиП II-4-79.

**Краткая характеристика.** Настоящие нормы распространяются (за исключением случаев, указанных в других гла­вах СНиПа) на проектирование освещения помещений вновь строящихся и реконструируе­мых зданий и сооружений различного назна­чения, мест производства работ вне зданий, площадок промышленных и сельскохозяй­ственных предприятий, железнодорожных пу­тей площадок предприятий, наружного осве­щения городов, поселков и сельских населен­ных пунктов. Проектирование устройств мес­тного освещения, поставляемых комплектно со станками, машинами и производственной ме­белью, следует также осуществлять в соответ­ствии с настоящими нормами. Настоящие нормы не распространяются на проектирование освещения подземных выра­боток, морских и речных портов, аэродромов, железнодорожных станций и их путей, спор­тивных сооружений, лечебно-профилактичес­ких учреждений, помещений для хранения сельскохозяйственной продукции, размещения растений, животных, птиц, а также на проек­тирование специального технологического и охранного освещения при применении техни­ческих средств охраны. На основе настоящих норм разрабатыва­ются отраслевые нормы освещения, учитыва­ющие специфические особенности технологи­ческого процесса и строительных решений ма­ний и сооружений отрасли, которые согласо­вываются и утверждаются в установленном порядке. (см. приложение B)

Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий". (3)

Разработан: Департаментом госсанэпиднадзора Минздрава России (Шестопалов Н. В.); Федеральным центром ГСЭН Минздрава России (Чибураев В. И., Скачков В. Б., Подунова Л. Г., Иванов А. А., Степанов С. А., Братина И. В., Кривопалова Н. С., Смирнов В. Н., Волков С. Д., Барсуков Е. И., Япорская С. И.); ЦГСЭН в Самарской области (Спиридонов А. М., Жернов В. А.); ЦГСЭН в Пермской области (Лебедева Т. М.); ЦГСЭН в г. Москве (Хизгияев В. И., Сафонкина С. Г., Иродова Е. В.); ЦГСЭН в Республике Коми (Глушкова Л. И.); ЦГСЭН в Амурской области (Смирнов В. Т.. Шмелев Э. И.); СПбГМА им. И. И. Мечникова (Корабельников И. В., Маймулов В. Г.); НИИ гигиены труда РАМН (Головкова Н. П.); Институтом питания РАМН (Шевелева С. А., Карликанова Н. Р.).

При подготовке использованы документы, разработанные ЦГСЭН в г. Москве (гл. врач Филатов Н. Н.) и ЦГСЭН в Свердловской области (гл. врач Никонов Б. И.). Рекомендованы к утверждению Комиссией по госсанэпиднормированию при Минздраве России (протокол от 19 октября 2000 г. № 4). Утвержден: 10 июля 2001 г. и введены в действие постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации Онищенко Г. Г. от 13 июля 2001 г. № 18 с 1 января 2002 г.

Зарегистрирован: в Министерстве юстиции Российской Федерации 30 октября 2001 г. Регистрационный № 3000. Введены впервые. Дата введения: 1 января 2002 г. Срок действия: десять лет.

Область применения и общие положения

1.1. Санитарные правила «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий» (далее - санитарные правила) определяют порядок организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и предусматривают обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей по выполнению их требований.

1.2. Санитарные правила разработаны в соответствии с Федеральным законом «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ (Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, № 4, ст. 1650), постановлением Правительства Российской Федерации от 24 июля 2000 г. № 554 «Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании» (Собрание законодательства Российской Федерации, 31 июля 2000 г., № 31, ст. 3295).

1.3. Настоящие санитарные правила предназначены для юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих подготовку к вводу и/или производство, хранение, транспортирование и реализацию продукции, выполняющих работы и оказывающих услуги, а также для органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

1.4. При разработке санитарных правил по отдельным видам деятельности и производственным процессам, внесении дополнений и изменений в действующие санитарные правила необходимо включение в них в качестве самостоятельного раздела требований к организации и осуществлению производственного контроля.

1.5. Юридические лица и индивидуальные предприниматели в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны выполнять требования санитарного законодательства, а также постановлений, предписаний и санитарно-эпидемиологических заключений должностных лиц органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, в том числе:

* разрабатывать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия;
* обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг, а также продукции производственно-технического назначения, пищевых продуктов и товаров для личных и бытовых нужд при их производстве, транспортировании, хранении и реализации населению;
* осуществлять производственный контроль, в т.ч. посредством проведения лабораторных исследований и испытаний, за соблюдением санитарных правил и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при выполнении работ и оказании услуг, а также при производстве, транспортировании, хранении и реализации продукции. {см. приложение C}

Вывод: Кодексы являются неотъемлемой частью в гостиничной деятельности. Они устанавливают требования к гостиничным комплексам, которые должны непременно выполняться для стандартизации и сертификации гостиничных комплексов.

**Глава 2. Санитарные и гигиенические требования к помещениям в гостиницах**

**2.1 Виды гостиничных помещений**

Современные гостиницы - это комплекс разнообразных помещений с различными гигиеническими и режимными требованиями. Благоприятные условия жизнедеятельности человека в гостиницах обеспечиваются благодаря созданию комфорта как в самом здании гостиницы, так и на территории, прилегающей к ней. Обеспечение необходимого уровня чистоты и гигиены в гостиницах, наверно, одно из самых ответственных мероприятий в области уборочных работ (11)

Все помещения гостиниц делятся на четыре основные группы - жилые, административные, обслуживающие и подсобные; жилые: номера всех категорий и непосредственно связанные с ними бытовые помещения; административные: вестибюль со всеми входящими в него помещениями и коммуникациями, административные кабинеты; обслуживающие: помещения общественного назначения и общего пользования (киноконцертные залы, музыкальные салоны, залы конференций, переговоров); подсобные: хозяйственные и складские помещения (бельевые и прачечные, инвентарные и ремонтные мастерские, кладовые, склады, мастерские с различным инвентарно-техническим оборудованием). (3)

Состав помещений определяется типом гостиницы, диктуется стремлением создать высокий уровень комфорта для гостей и улучшить условия работы персонала. Основную часть площади зданий гостиниц занимают жилые комнаты - номера, а также связанные с ними вспомогательные и служебные помещения.

Гостиничный номер включает в себя почти все элементы жилища человека (кроме кухни), здесь должно быть место для отдыха и сна, работы, приема гостей. В зависимости от степени благоустройства, комфортности, числа комнат номера делятся на следующие категории.

Многокомнатные номера (апартаменты) обычно состоят из трех комнат: спальни, гостиной, кабинета. Имеется мини-кухня, два санузла, один из которых предназначен для гостей.

Номера-люксы состоят из двух комнат (спальни и гостиной). Оснащены высококачественной гарнитурной мебелью и оборудованы в соответствии с требованиями международных стандартов.

Дубль-номера представляют собой пары номеров, которые мо гут быть соединены в один через смежную дверь.

Стандартный номер - стандартное оснащение однокомнатных номеров зависит от категории гостиницы и должно соответствовать требованиям ГОСТ 50645-94 «Классификация гостиниц».

К вспомогательным помещениям жилой группы гостиницы от носятся вестибюль, коридоры, поэтажные холлы и гостиная.

Вестибюльная группа включает: вестибюль с рабочим местом дежурного администратора, гардероб, приемную, паспортный стол, кассу, бюро обслуживания.

В ней размещаются агентство связи, транспортные отделения, киоски по продаже сувениров, парфюмерии, газет и журналов и др. Из вестибюля имеется вход в рестораны и кафе.

В здании гостиницы должны быть обеспечены вертикальные и горизонтальные связи, или коммуникации.

Горизонтальные связи соединяют помещения, расположенные на одном этаже (коридоры, переходы, галереи, холлы и др.).

К вертикальным коммуникациям относятся: лестницы и пандусы, лифты и подъемники различного назначения, в более современных гостиницах - эскалаторы. Лестницы подразделяются на главные и второстепенные (служебные).

Узлами коммуникаций, связывающих отдельные группы помещений, служат поэтажные холлы у лестниц, вестибюли, фойе, кулуары.

К административным помещениям относятся: кабинеты дирекции, бухгалтерия, отдел кадров и др. (6)

К обслуживающим помещениям относятся пункты общественного питания: рестораны, буфеты, бары, кафе-закусочные. Суммарно они рассчитаны на полную вместимость гостиницы. Обычно все предприятия питания находятся под контролем администрации гостиницы. К смежным предприятиям относятся: отделения связи, отделения банка, международный телефон, торговые киоски, транспортные агентства, парикмахерские. К числу подсобных и хозяйственных относятся помещения для обслуживающего персонала, мастерские, кладовые, склады, бельевые, починочные. (13)

**2.2 Организация уборочных работ**

**Гостиница** - это предприятие, которое работает в непрерывном режиме обслуживания, а, следовательно, к нему предъявляются высокие санитарно-гигиенические требования. (4)

К какой бы категории не относилась гостиница, она постоянно должна быть чистой, равно как и прилегающая к ней территория. Это требует огромного повседневного труда персонала гостиниц по уборке территории, двора, жилых и административно-хозяйственных помещений. Поэтому важно знать, как лучше организовывать и проводить работы по благоустройству и уборке, обеспечению чистоты в гостиничном хозяйстве.

Для осуществления быстрой и высококачественной уборки с соблюдением всех санитарно-эпидемиологических норм гостиница должна располагать:

высококвалифицированным профессионально подготовленным персоналом;

полноценным инвентарем, современными уборочными материалами; современными видами уборочных машин и механизмов.

Важным является правильное распределение времени, затраченного на уборочные работы. Необходимо, чтобы уборка производилась быстро и без лишних затрат времени и усилий со стороны обслуживающего персонала.

При выполнении уборочных работ существует несколько важных принципов: поэтажный персонал должен «как можно меньше попадаться на глаза» гостю; уборочный инвентарь и уборочные инструменты не должны оставляться в местах общего пользования; горничные, уборщицы не должны отвлекаться на личные дела во время выполнения уборочных работ.

Выполнение этих принципов является критерием уровня куль туры обслуживания в данной гостинице.

Выделяют следующие категории уборочных работ: уборка территории, прилегающей к гостинице; уборка площади центрального входа и вестибюля и некоторых помещений вестибюльной группы (гардероб); уборка мест общего пользования: лестниц, коридоров, холлов, административных, служебных и подсобных помещений; уборка номерного фонда (жилых номеров + узлов индивидуального пользования).

Все виды уборочных работ осуществляются работниками службы обслуживания номерного фонда. Замена работников различных категорий друг другом может производиться только по распоряжению руководства при производственной необходимости. Заместитель директора службы обслуживания номерного фонда организует работу всего обслуживающего персонала гостиницы.

Для выполнения уборочных работ существуют следующие категории персонала: горничные, которые убирают жилые номера; уборщики, занятые на уборке коридоров, холлов, лестниц, вестибюля; уборщики производственных и служебных помещений, мастерских и технических служб.

Уборочные работы всех гостиничных помещений делятся по виду и назначению на несколько групп: уборка внутренних помещений и мест общего пользования; уборка санузлов общего пользования; уборка жилых номеров.

Выделяют следующие виды уборки жилых номеров (гостевых комнат): уборка после выезда гостя; ежедневная текущая уборка; генеральная уборка; уборка забронированных номеров; промежуточная или экспресс-уборка.

Для правильного обеспечения уборки и максимальной чистоты помещений, а также находящихся в них предметов оборудования при минимальных затратах сил и времени необходимо соблюдать определенную последовательность в работе. (8)

Последовательность уборки многокомнатного номера: спальня; гостиная; столовая; кабинет; прихожая; санузел.

Последовательность осуществляемых видов уборки: забронированные номера; текущая ежедневная уборка; после выезда; экспресс-уборка.

При выполнении уборочных работ рекомендуется придерживаться следующего принципа: уборка осуществляется по часовой! или против часовой стрелки для того, чтобы ни один предмет обстановки не пропустить.

**2.3 Подготовка номеров к заселению**

Подготовка номерного фонда к заселению является сложным и ответственным этапом, который требует хорошей организации работы различных служб и департаментов. Для четкого и своевременного размещения и обслуживания гостей персонал должен быть профессионально подготовленным и иметь соответствующие навыки обслуживания гостей. (6)

Технология приема гостей и их заселение предусматривает следующие мероприятия:

Наличие в службе приема компьютерной программы, в базе данных которой содержится полная информация о состоянии но мерного фонда всех категорий, паспортные данные гостей, а так же бухгалтерская информация (счет каждого гостя об оплате проживания, питания, дополнительных услуг). Процедуру занесения данных в компьютер осуществляет дежурный администратор.

•Наличие информационных листов, заполняемых на каждом этаже (шахматки). Оформляется данный документ по этажным персоналом (дежурным по этажу). В шахматке отражается информация о проживающих на этаже, общее число занятых номеров, данные по переселению из номера в номер, число гостей, проживающих в каждом номере, дать заездов и выездов из гостиницы, число забронированных номеров.

•Проведение уборочных мероприятий жилого фонда гостиницы и общественных помещений. Старшая горничная контролирует заезд гостей и их размещение на этаже, своевременность подготовки номера к заселению и качество выполненных горничными уборочных работ.

•Оформление заявок на своевременный ремонт и ликвидацию всех неполадок в номерах в инженерно-техническую службу гостиницы.

•Проведение определенного вида уборки (генеральной, после выезда гостя, уборки забронированного номера).

Вывод: Обеспечение необходимого уровня чистоты и гигиены в гостиницах, наверно, одно из самых ответственных мероприятий в области уборочных работ. Не потому, что для гостиниц существуют какие-то особенные трудоёмкие стандарты уборки, а потому, что реноме и доход гостиниц в значительной мере зависят от ухоженного внешнего вида интерьеров и чистоты в помещениях. (6)

**Глава 3 Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу в гостиницах**

**3.1. Внешний вид персонала**

Внешний вид персонала создает для гостя первоначальное впечатление о гостинице. Поэтому все сотрудники гостиницы должны позаботиться о том, чтобы выглядеть нарядными и ухоженными, опрятными. Если у девушки волосы длиннее плеч, они не должны падать на лицо, их нужны закреплять лентой или заколкой. Лица мужчин должны быть чисто выбриты, усы и бороды - ухожены и подстрижены (ношение бороды допустимо только для персонала, не контактирующего с гостями). Обувь должна быть удобной, в хорошем состоянии и начищенной до блеска. В обязательном порядке предусматривается пользование дезодорантами и антиперсперантами, а при работах, связанных с физическими нагрузками, принятие душа. Средства личной гигиены должны применяться в меру и не раздражать. Дыхание сотрудников должно быть всегда свежим и не раздражающим. Если в гостинице предусматривается ношение форменной, то весь персонал должен неукоснительно выполнять это требование. Форма быть чистой, опрятной и отглаженной. Как правило, стирку форменной одежды осуществляют в прачечной данной гостиницы, поэтому персонал может либо отдавать форму на чистую. Ношение форменной одежды включает в себя и ношение именного значка. Также форма подразумевает у женщин чулки нейтрального или черного цвета, у мужчин - носки черного цвета или в тон форменных брюк. Работники, контактирующие с гостями, должны носить черную закрытую обувь без украшений, каблук женской обуви не должен превышать 5 см. Ювелирные украшения должны быть сведены к минимуму. Они должны быть небольшого размера и неброскими. Макияж женщин должен быть неярким. Ногти - чистыми, короткими, с маникюром. (7)

**3.2. Медосмотры и личные медицинские книжки**

**Медосмотр**— медицинский осмотр, процедура массовых осмотров населения врачами с целью раннего выявления заболеваний, получения суждения о состоянии здоровья и т. п. (7)

Персонал всех категорий гостиниц должен проходить периодическое медицинское освидетельствование для получения соответствующего сертификата. Это регулируется законодательной базой {см приложение Е}. В соответствии с данными документами существует определенный перечень должностей, профессий и видов работ, при осуществлении которых необходимо проходить обязательные медосмотры:

•  Предварительные - перед поступлением на работу

•  Периодические - в течение трудовой деятельности. {см приложение F}

Здесь можно выделить две основные группы работников, подлежащих обязательным медосмотрам:

•  Работники, занятые на тяжелых работах или во вредных условиях труда

•  Работники, занятые с пищевыми продуктами, эксплуатацией водопровода или обслуживанием населения, детей, пациентов.И если медосмотры для первой группы - это средство защитить здоровье самого работника, то медосмотры для второй группы – это еще и средство для защиты здоровья других слоев населения. Кроме того, ежегодному медосмотру подлежат все лица до 21 года — независимо от профессии и вида работ.

**Можно ли обойтись без медосмотра**

Нет, и еще раз нет. Если обратиться к КЗоТу, то мы узнаем, что:

1) собственник или уполномоченный им орган обязан за свои средства организовать предварительный (при приеме на работу) и периодические (в течение трудовой деятельности) медосмотры вышеуказанных работников;

2) когда работник отказывается или уклоняется от предусмотренных законодательством **обязательных** медосмотров, собственник или уполномоченный им орган **может отстранить его от работы**. Напомним: проходить их – **обязанность работника**. Аналогичные нормы есть и в Законе об охране труда.

Об **обязательном** медосмотре работников некоторых профессий (сначала – при оформлении на работу, а потом – с определенной периодичностью) речь идет и в ст. 21 Закона о защите от инфекций: "Обязательные... профилактические медицинские осмотры... проводятся за счет работодателей в порядке, установленном законодательством".

Имеется в виду, что медосмотр отдельных работников – обязательное законодательное условие.

Оно дает:

Работодателям — право допустить вновь принятых лиц к исполнению их функциональных обязанностей;

Работникам – возможность выполнять свою работу. Поэтому ответ однозначен: без медосмотра не обойтись.

**Как предприятия организуют проведение медосмотров.**

Собственник вместе с санитарно-эпидемиологической станцией и профсоюзом определяет контингент лиц для периодического медосмотра и составляет в двух экземплярах поименный список, согласуя его в санэпидемстанции. Один экземпляр списка направляют в лечебно-профилактическое заведение, второй оставляют на предприятии (улица, ответственного за организацию медосмотра). (11)

Принимая на работу новых работников, а также при изменении профессии или места работы предприятие выдает направление в медучреждение по установленной форме. Конечно, предварительно таких лиц нужно ознакомить со свойственными должности (профессии) вредными и опасными производственными факторами, с нормативными актами по охране труда. Для проведения медосмотра в сроки, согласованные с лечебно-профилактическими заведениями, на предприятии издают приказ. Сроки медосмотра контролирует ответственное лицо. Кстати, при необходимости и при наличии помещения медосмотры могут происходить непосредственно на предприятии.

**Какова периодичность медосмотров.**

От отрасли, вида работ, а главное, профессии зависит и периодичность медосмотров. Преимущественно и трудовые, и профилактические периодические медосмотры осуществляют раз в год. Но такая периодичность касается далеко не всех работников. Работники производственных цехов в пищевой промышленности проходят периодический **профилактический** медосмотр дважды в год, а работники гостиниц при поступлении на работу подразумевает следующее: осмотр терапевтом и дерматовенерологом, исследование крови на сифилис, бактериоскопическое исследование на заболевания, передающиеся половым путем, флюорографическое обследование органов грудной клетки, прививка против дифтерии. Периодические осмотры включают осмотр терапевтом и флюорографическое обследование органов грудной клетки - 1 раз в год; осмотр дерматовенерологом, исследование крови на сифилис, бактерио-скопическое исследование на заболевания, передающиеся половым путем, - 2 раза в год. (7)

Личная медицинская книжка (ЛМК) - официальный документ строгой отчетности, выдаваемый федеральными государственными учреждениями здравоохранения - центрами гигиены и эпидемиологии. В настоящее время действуют бланки личных медицинских книжек, утвержденные приказом Роспотребнадзора № 402 от 20.05.2002 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте». {см приложение D}. Личные медицинские книжки предыдущего образца действительны до заполнения всех страниц. Личные медицинские книжки должны храниться у администрации организации и выдаваться на руки работникам (под расписку) для прохождения медицинских осмотров и профессиональной гигиенической подготовки.

Вывод: Персонал всех категорий гостиниц должен проходить периодическое медицинское освидетельствование для получения соответствующего сертификата. Это регулируется законодательной базой. медосмотру подлежат все лица до 21 года — независимо от профессии и вида работ. (7)

**Заключение**

Рассмотрев данную тему мы пришли к следующим выводам.

1. Изучив основные кодексы такие как: ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц; СНиП 23-05-95 Естественное и искусственное освещение; Санитарные правила СП 1.1.1058-01 "Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий" можно сказать, что кодексы являются неотъемлемой частью в гостиничной деятельности. Они устанавливают требования к гостиничным комплексам, которые должны непременно выполняться для стандартизации и сертификации гостиничных комплексов. 2. Рассмотрев особенности гигиены и санитарии в помещениях понятно, что Обеспечение необходимого уровня чистоты и гигиены в гостиницах, наверно, одно из самых ответственных мероприятий в области уборочных работ. Не потому, что для гостиниц существуют какие-то особенные трудоёмкие стандарты уборки, а потому, что реноме и доход гостиниц в значительной мере зависят от ухоженного внешнего вида интерьеров и чистоты в помещениях. 3. Разобрав санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к персоналу в гостиницах сделаем вывод, что Персонал всех категорий гостиниц должен проходить периодическое медицинское освидетельствование для получения соответствующего сертификата. Это регулируется законодательной базой. медосмотру подлежат все лица до 21 года — независимо от профессии и вида работ. Гигиена имеет для человека особое значение.

**Список источников и литературы**

1. «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации», утв.постановлением Правительства РФ от 25.04.97 г.№490
2. «Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования», - М.1985.
3. Волков Ю.Ф. В67. Технология гостиничного обслуживания: учебник. Изд. 2-е, Ростов н/Д: Фениск, 2005.
4. Гостиничное и ресторанное дело, туризм. - Феникс, 2003.
5. Гостиничное и ресторанное дело, туризм. Сборник нормативных документов (под ред. Ю.Ф, Волкова) (Серия «Учебники, учебные пособия»). Ростов н/Д, «Феникс», 2004 – 448 стр
6. Журналы: «Отель», «Гостиница и ресторан» за 2000-2005 г.г.
7. Зубков А.А.,Чибисов С.И. Справочник работника гостиничного хозяйства: -М.: Высшая школа,1988.-272 с.
8. стория туризма и гостеприимства, Воронкова Л.П., Фаир-пресс, 2004.
9. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие –2-е изд ,2001.-216 с.
10. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания. -М.: ПрофОбрИздат, 2001
11. Медлик С. Гостиничный бизнес: учебник для студ.вузов. – М., 2005.
12. Менеджмент в туризме и гостиничном хозяйстве, Чудновский А.Д.,, КноРус, 2006
13. Сенин В.С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения: учебное пособие. – М., 2004.
14. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник, Под ред. Чудновского А.Д., Тандем, 2001.
15. Туризм, гостеприимство, сервис. Словарь -справочник, Под ред. Воронковой Л.П., Аспект-Пресс, 2002.

**Приложения**

Приложение A

**2.Определения**

В настоящем стандарте применяют следующие термины:  
2.1 Гостиница - предприятие, предназначенное для временного проживания.  
2.2 Мотель - гостиница, расположенная вблизи автомобильной дороги.  
2.3 Термины "условия обслуживания", "качество услуги", "уровень качества туристско-экскурсионного обслуживания" - по ГОСТ 28681.0.  
2.4 Категория гостиницы, мотеля - классификационная группировка, характеризуемая определенным комплексом требований.

1. **Общие требования к гостиницам**

3.1 Классификация гостиниц по категориям основана на комплексе требований к:

- материально-техническому обеспечению;

- номенклатуре и качеству предоставляемых услуг;

- уровню обслуживания.

Категории обозначают символом - "\*" (звезда). Количество звезд увеличивается в соответствии с повышением уровня качества обслуживания. Гостиницы классифицируют по пяти категориям, мотели - по четырем. Высшую категорию гостиницы обозначают - "\*\*\*\*\*", низшую - "\*", высшую категорию мотеля - "\*\*\*\*", низшую - "\*".

3.2 Перечень требований классификации составлен с учетом СНиП 2.08.02, СанПиН 42-123-5774 и приведен в приложении А.  Классификация гостиниц, мотелей (далее - гостиниц) содержит минимальные требования для отнесения к определенной категории.

3.3 Требования к гостиницам любой категории.

3.3.1 Гостиница любой категории должна иметь удобные подъездные пути с необходимыми дорожными знаками, благоустроенную и освещенную прилегающую территорию, площадку с твердым покрытием для кратковременной парковки и маневрирования автотранспорта (в т.ч. автобусов), вывеску с названием предприятия и указанием его категории, при наличии отдельного входа в ресторан - вывеску с его названием.

Гостиница, занимающая часть здания, должна иметь отдельный вход.

3.3.2 Архитектурно-планировочные и строительные элементы гостиницы и используемое техническое оборудование должны соответствовать СНиП 2.08.02.

3.3.3 Гостиница должна располагаться в благоприятных экологических условиях.

3.3.4 При проживании в гостинице должны быть обеспечены безопасность жизни, здоровья гостей и сохранность их имущества.  
В здании должны быть аварийные выходы, лестницы, хорошо заметные информационные указатели, обеспечивающие свободную ориентацию гостей как в обычной, так и в чрезвычайной ситуации.

3.3.5 Гостиница должна быть оборудована системами противопожарной защиты, оповещения и средствами защиты от пожара, предусмотренными Правилами пожарной безопасности для жилых домов, гостиниц.

3.3.6 В гостинице должны соблюдаться санитарно-гигиенические нормы и правила, установленные органами санитарно-эпидемиологического надзора в части чистоты помещений, состояния сантехнического оборудования, удаления отходов и эффективной защиты от насекомых и грызунов.

3.3.7 Все электрическое, газовое, водопроводное и канализационное оборудование должно быть установлено и эксплуатироваться в соответствии с "Правилами технической эксплуатации гостиниц и их оборудования".

3.3.8 Гостиница должна быть оснащена инженерными системами и оборудованием, обеспечивающими:  
- горячее и холодное водоснабжение (круглосуточно); в районах с перебоями в водоснабжении необходимо иметь емкость для минимального запаса воды не менее чем на сутки;  
- канализацию;  
- отопление, поддерживающее температуру не ниже 18,5 °С в жилых и общественных помещениях;  
- вентиляцию (естественную или принудительную), обеспечивающую нормальную циркуляцию воздуха и исключающую проникновение посторонних запахов в номера и общественные помещения;  
- радиовещание и телевидение (подводка во все номера);  
- телефонную связь;  
- освещение в номерах: естественное (не менее одного окна), искусственное, обеспечивающее освещенность при лампах накаливания: 100 лк, при люминесцентных лампах - 200 лк; в коридорах - круглосуточное естественное или искусственное освещение.

3.3.9 При проектировании новых и реконструировании старых гостиниц (мотелей) необходимо предусматривать условия для приема и обслуживания инвалидов, использующих кресла на колесах, в соответствии с требованиями ВСН 62.

**Приложение B**

**Общие положения**

3.1 Нормируемые значения освещенности в настоящих нормах приводятся в точках ее минимального значения на рабочей поверхнос­ти внутри помещений для разрядных источ­ников света, кроме оговоренных случаев; для наружного освещения - для любых источни­ков света. Нормируемые значения яркости дорожных покрытий в настоящих нормах приводятся для любых источников света. Нормированные значения освещенности в люксах, отличающиеся на одну ступень, сле­дует принимать по шкале: 0,2: 0,3; 0,5; 1; 2; 3; 4; 5; 6; 7; 10; 15; 20; 30; 50; 75; 100; 150; 200; 300; 400; 500; 600; 750; 1000; 1250; 1500; 2000; 2500; 3000; 3500; 4000; 4500; 5000.

3.2 Требования к освещению помещений промышленных предприятий (КЕО, нор­мируемая освещенность, допустимые соче­тания показателей ослепленности и коэффи­циента пульсации освещенности) следует принимать по табл. 1 с учетом требований пп. 7.5 и 7.6.

3.3 Искусственное и совмещенное освеще­ние следует проектировать, учитывая требова­ния к ультрафиолетовому облучению согласно действующим санитарным нормам и методи­ческим указаниям «Профилактическое ультра­фиолетовое облучение людей (с применением искусственных источников ультрафиолетово­го излучения)».

**Естественное освещение**

4.1 Помещения с постоянным пребывани­ем людей должны иметь, как правило, естес­твенное освещение. Без естественного освещения допускает­ся проектировать помещения, которые оп­ределены соответствующими главами СНиП на проектирование зданий и сооружений. нормативными документами по строительно­му проектированию зданий и сооружений от­дельных отраслей промышленности, утверж­денными в установленном порядке, а также помещения, размещение которых разреше­но в подвальных и цокольных этажах зданий и сооружений.

**4.2** Естественное освещение подразделяется на боковое, верхнее и комбинированное (верх­нее и боковое).

**Совмещенное освещение**

5.1 Совмещенное освещение помещений производственных зданий следует предусмат­ривать:

а) для производственных помещений, в ко­торых выполняются работы I-III разрядов;

б) для производственных и других поме­щений в случаях, когда по условиям техноло­гии, организации производства или климата в месте строительства требуются объемно-пла­нировочные решения, которые не позволяют обеспечить нормированное значение КЕО (многоэтажные здания большой ширины, од­ноэтажные многопролетные здания с пролетами большой ширины и т.п.), а также в слу­чаях. когда технико-экономическая целесооб­разность совмещенного освещения по сравне­нию с естественным подтверждена соответству­ющими расчетами;

в) в соответствии с нормативными документами по строительному проектированию зданий и сооружений отдельных отраслей промышленности, утвержденных в установленном порядке. Совмещенное освещение помещений жи­лых, общественных и административно-быто­вых зданий допускается предусматривать в случаях когда это требуется по условиям выбора рациональных объемно-планировочных реше­ний, за исключением жилых комнат и кухонь жилых домов, помещений для пребывания де­тей, учебных и учебно-производственных по­мещений школ и учебных заведений, спаль­ных помещений санаториев и домов отдыха.

5.2 Общее (независимо от принятой систе­мы освещения) искусственное освещение про­изводственных помещений, предназ­на­ченных для постоянного пребывания людей, должно обеспечиваться разрядными источниками све­та. Выбор источников света следует произво­дить в соответствии с требованиями разд. 7 настоящих норм. Применение ламп накаливания допускается в отдельных случаях, когда по условиям тех­нологии, среды или требований оформления интерьера использование разрядных источни­ков света невозможно или нецелесообразно.

**Искусственное освещение**

6.1 Искусственное освещение подразделяется на рабочее, аварийное, охранное и дежурное. Аварийное освещение разделяется на ос­вещение безопасности и эвакуационное.

6.2 Искусственное освещение может быть двух систем - общее освещение и комбини­рованное освещение.

6.3 Рабочее освещение следует предусмат­ривать для всех помещений зданий, а также участков открытых пространств, предназначен­ных для работы, прохода людей и движения транспорта. Для помещений, имеющих зоны с разными условиями естественного освещения и различными режимами работы, необходимо раздельное управление освещением таких зон. При необходимости часть светильников рабочего или аварийного освещения может использоваться для дежурного освещения. Нормируемые характеристики освещения в помещениях и снаружи зданий могут обес­печиваться как светильниками рабочего осве­щения, так и совместным действием с ними светильников освещения безопасности и (или) эвакуационного освещения.

Приложение С

**2. Порядок организации и проведения производственного контроля**

2.1. Производственный контроль за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (далее - производственный контроль) проводится юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями в соответствии с осуществляемой ими деятельностью по обеспечению контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.2. Целью производственного контроля является обеспечение безопасности и (или) безвредности для человека и среды обитания вредного влияния объектов производственного контроля путем должного выполнения санитарных правил, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, организации и осуществления контроля за их соблюдением.

2.3. Объектами производственного контроля являются производственные, общественные помещения, здания, сооружения, санитарно-защитные зоны, зоны санитарной охраны, оборудование, транспорт, технологическое оборудование, технологические процессы, рабочие места, используемые для выполнения работ, оказания услуг, а также сырье, полуфабрикаты, готовая продукция, отходы производства и потребления.

2.4.Производственный контроль включает:

а) наличие официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;

б) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний в случаях, установленных настоящими санитарными правилами и другими государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

- на границе санитарно-защитной зоны и в зоне влияния предприятия, на территории (производственной площадке), на рабочих местах с целью оценки влияния производства на среду обитания человека и его здоровье;

- сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

в) осуществление (организацию) лабораторных исследований и испытаний:

г) организацию медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортированием и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

д) контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

е) обоснование безопасности для человека и окружающей среды новых видов продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг;

ж) ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

з) своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений государственной санитарно-эпидемиологической службы Российской Федерации об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения;

и) визуальный контроль специально уполномоченными должностными лицами (работниками) организации за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, соблюдением санитарных правил, разработкой и реализацией мер, направленных на устранение выявленных нарушений.

2.5. Номенклатура, объем и периодичность лабораторных исследований и испытаний определяются с учетом санитарно-эпидемиологической характеристики производства, наличия вредных производственных факторов, степени их влияния на здоровье человека и среду его обитания. Лабораторные исследования и испытания осуществляются юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем самостоятельно, либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке.

2.6. Программа (план) производственного контроля составляется юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем до начала осуществления деятельности, а для осуществляющих деятельность юридических лиц, индивидуальных предпринимателей влияющих на санитарно-эпидемиологическую обстановку и (либо) создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения - не позднее трех месяцев со дня введения в действие настоящих санитарных правил без ограничения срока действия. Необходимые изменения, дополнения в программу (план) производственного контроля вносятся при изменении вида деятельности, технологии производства, других существенных изменениях деятельности юридического лица, индивидуального предпринимателя. Разработанная программа (план) производственного контроля утверждается руководителем организации, индивидуальным предпринимателем либо уполномоченными в установленном порядке лицами.

2.7. Мероприятия по проведению производственного контроля осуществляются юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями. Ответственность за своевременность организации, полноту и достоверность осуществляемого производственного контроля несут юридические лица, индивидуальные предприниматели.

2.8. Юридические лица и индивидуальные предприниматели представляют информацию о результатах производственного контроля по запросам органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.Требования к программе (плану) производственного контроля Программа (план) производственного контроля (далее - программа) составляется по произвольной форме и должна включать следующие данные.

3.1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.

3.2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.

3.3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний с указанием точек, в которых осуществляется отбор проб (проводятся лабораторные исследования и испытания); периодичность отбора проб (проведения лабораторных исследований и испытаний)\*.

\* Основанием для определения перечня химических веществ, биологических, физических и иных факторов, выбора точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, определения периодичности отбора проб и проведения исследований, в т.ч. в санитарно-защитной зоне и в зоне влияния предприятия, являются санитарные правила, гигиенические нормативы и данные санитарно-эпидемиологической оценки.

3.4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.

3.5. Перечень осуществляемых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

3.6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в т.ч. при хранении, транспортировании, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

3.7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

3.8. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Перечень указанных мероприятий определяется степенью потенциальной опасности для человека деятельности (выполняемой работы, оказываемой услуги), осуществляемой на объекте производственного контроля, мощностью объекта, возможными негативными последствиями нарушений санитарных правил.

4. Особенности производственного контроля при осуществлении отдельных видов деятельности

4.1. Производственный контроль осуществляется с применением лабораторных исследований, испытаний на следующих категориях объектов:

а) промышленные предприятия (объекты): рабочие места, производственные помещения, производственные площадки (территория), граница санитарно-защитной зоны, сырье для изготовления продукции, полуфабрикаты, новые виды продукции производственно-технического назначения, продукция пищевого назначения, новые технологические процессы (технологии производства, хранения, транспортирования, реализации и утилизации), отходы производства и потребления (сбор, использование, обезвреживание, транспортировка, хранение, переработка и захоронение отходов). Производственный контроль включает лабораторные исследования и испытания факторов производственной среды (физические факторы: температура, влажность, скорость движения воздуха, тепловое излучение; неионизирующие электромагнитные поля (ЭМП) и излучения - электростатическое поле; постоянное магнитное поле (в т.ч. гипогеомагнитное); электрические и магнитные поля промышленной частоты (50 Гц); широкополосные ЭМП, создаваемые ПЭВМ; электромагнитные излучения радиочастотного диапазона; широкополосные электромагнитные импульсы;электромагнитные излучения оптического диапазона (в т.ч. лазерное и ультрафиолетовое); ионизирующие излучения; производственный шум, ультразвук, инфразвук; вибрация (локальная, общая); аэрозоли (пыли) преимущественно фиброгенного действия; освещение - естественное (отсутствие или недостаточность), искусственное (недостаточная освещенность, пульсация освещенности, избыточная яркость, высокая неравномерность распределения яркости, прямая и отраженная слепящая блесткость); электрически заряженные частицы воздуха - аэроионы; аэрозоли преимущественно фиброгенного действия (АПФД); химические факторы: смеси, в т.ч. некоторые вещества биологической природы (антибиотики, витамины, гормоны, ферменты, белковые препараты), получаемые химическим синтезом и/или для контроля которых используют методы химического анализа, вредные вещества с остронаправленным механизмом действия, вредные вещества 1-4-го классов опасности; биологический фактор).

Периодичность производственного лабораторного контроля вредных факторов производственной среды может быть сокращена, но не более чем в два раза по сравнению с нормируемыми показателями на промышленных предприятиях (промышленных объектах) в случаях, если на них не отмечается в течение ряда лет, но не менее 5 лет, превышений ПДК и ПДУ по результатам лабораторных исследований и измерений, проведенных лабораториями, аккредитованными на техническую компетентность и независимость, и установления положительной динамики их санитарно-гигиенического состояния (проведение эффективных санитарно-оздоровительных мероприятий, подтверждаемых результатами исследований и измерений факторов производственной среды, отсутствия регистрации профессиональных заболеваний, массовых неинфекционных заболеваний и высокого уровня заболеваемости с временной утратой трудоспособности, кроме производственного контроля вредных веществ с остронаправленным механизмом действия, вредных веществ 1-4 классов опасности и случаев изменения технологии производства).

б) водные объекты, используемые в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения и рекреационных целей, расположенные в черте городских и сельских поселений. Лабораторный контроль осуществляется за соответствием питьевой воды требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования. При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно-бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод;

в) объекты водоснабжения (эксплуатация централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения, системы питьевого водоснабжения на транспортных средствах);

г) общественные здания и сооружения: лечебно-профилактические, стоматологические, клиники, кабинеты и иные здания и сооружения, в которых осуществляется фармацевтическая и/или медицинская деятельность. При осуществлении фармацевтической и медицинской деятельности с целью профилактики инфекционных заболеваний, в том числе внутрибольничных, следует предусматривать контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических требований, дезинфекционных и стерилизационных мероприятий;

д) при производстве дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг, включая контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировке, утилизации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

4.2. При осуществлении производства дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных средств, оказании дезинфекционных, дезинсекционных и дератизационных услуг следует предусматривать контроль за эффективностью изготавливаемых и применяемых препаратов, соблюдением требований при их использовании, хранении, транспортировании, утилизации, а также учет и контроль численности (заселенности) грызунами и насекомыми объектов производственного контроля при проведении истребительных мероприятий.

4.3. При осуществлении эксплуатации водных объектов, централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах следует предусматривать лабораторный контроль за соответствием качества питьевой воды указанных систем требованиям санитарных правил, а также за соответствием водного объекта санитарным правилам и безопасностью для здоровья человека условий его использования.

4.4. При осуществлении деятельности, связанной с выпуском всех видов производственных, хозяйственно-бытовых и поверхностных сточных вод с территорий населенных мест, производственных и иных объектов, следует предусматривать лабораторный контроль за работой очистных сооружений, составом сбрасываемых сточных вод.

4.5. При осуществлении деятельности, связанной с образованием отходов производства и потребления, следует предусматривать контроль, включая лабораторный, за сбором, использованием, обезвреживанием, транспортированием, хранением, переработкой и захоронением отходов производства и потребления.

5. Обязанности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении производственного контроля

Юридическое лицо, индивидуальный предприниматель при выявлении нарушений санитарных правил на объекте производственного контроля должен принять меры, направленные на устранение выявленных нарушений и недопущение их возникновения, в т.ч.:

* приостановить либо прекратить свою деятельность или работу отдельных цехов, участков, эксплуатацию зданий, сооружений, оборудования, транспорта, выполнение отдельных видов работ и оказание услуг;
* прекратить использование в производстве сырья, материалов, не соответствующих установленным требованиям и не обеспечивающих выпуск продукции безопасной (безвредной) для человека, снять с реализации продукцию, не соответствующую санитарным правилам и представляющую опасность для человека и принять меры по применению (использованию) такой продукции в целях, исключающих причинение вреда человеку, или ее уничтожению;
* информировать орган, уполномоченный на осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора о мерах, принятых по устранению нарушений санитарных правил;
* принять другие меры, предусмотренные действующим законодательством.

# 6. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за осуществлением производственного контроля

6.1. Надзор за организацией и проведением юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями производственного контроля является составной частью государственного санитарно-эпидемиологического надзора, осуществляемого уполномоченными органами.

6.2. Органы, уполномоченные осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, без взимания платы с юридических и физических лиц по их обращениям обязаны предоставить информацию о государственных санитарно-эпидемиологических правилах, гигиенических нормативах, методах и методиках контроля факторов среды обитания человека, которые должны быть в наличии на объекте, и о перечне химических веществ, биологических, физических и иных факторов, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний, с указанием точек, в которых осуществляются отбор проб, лабораторные исследования и испытания, периодичности отбора проб и проведения лабораторных исследований и испытаний.

**Приложение D**



**Приложение Е**

**Основы законодательства Российской Федерации «ОБ ОХРАНЕ ЗДОРОВЬЯ ГРАЖДАН»**

Основы законодательства Российской Федерации

от 22 июля 1993 г. № 5487-1

«ОБ ОХРАНЕ ЗДОРОВЬЯ ГРАЖДАН»

(ред. от 30.06.2003)

СТАТЬЯ 21. Охрана здоровья граждан, занятых отдельными видами профессиональной деятельности

В целях охраны здоровья граждан, предупреждения инфекционных и профессиональных заболеваний работники отдельных профессий, производств, предприятий, учреждений и организаций, перечень которых утверждается Правительством Российской Федерации, проходят обязательные предварительные при поступлении на работу и периодические медицинские осмотры.

Гражданин может быть временно (на срок не более пяти лет и с правом последующего переосвидетельствования) или постоянно признан не пригодным по состоянию здоровья к выполнению отдельных видов профессиональной деятельности и деятельности, связанной с источником повышенной опасности. Такое решение принимается на основании заключения медико-социальной экспертизы в соответствии с перечнем медицинских противопоказаний и может быть обжаловано в суд.

Перечень медицинских противопоказаний для осуществления отдельных видов профессиональной деятельности и деятельности, связанной с источником повышенной опасности, устанавливается федеральным органом исполнительной власти в области здравоохранения и пересматривается не реже одного раза в пять лет.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 № 122-ФЗ)

Работодатели несут ответственность за выделение средств на проведение обязательных и периодических медицинских осмотров работников в случаях и порядке, предусмотренных законодательством Российской Федерации, законодательством субъектов Российской Федерации.

(в ред. Федерального закона от 22.08.2004 № 122-ФЗ)

Проведение периодических медосмотров персонала регламентировано:  
•  Приказом Минздрава РФ № 90 от 14.03.1996г.  
•  Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ № 83 от 16.08.2004г  
•  Постановлением Правительства г. Москвы № 1228 от 15.12.99 г.  
•  Постановлением Правительства РФ № 695 от 23.09.2002 г.

**Приложение F**

