**Требования к условиям труда, организации питания работающих сельскохозяйственных организаций в период проведения массовых полевых работ.**

С целью обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в период в период массовых полевых работ руководителям сельскохозяйственных организаций необходимо обеспечить:

1. своевременное прохождение работающими обязательных медицинских осмотров;

2. наличие и применение средств индивидуальной защиты (далее – СИЗ), соответствующих характеру производственной деятельности в полном объеме в соответствии с типовыми отраслевыми нормами; СИЗ, в том числе специальная одежда и специальная обувь, должны храниться в гардеробных;

3. наличие в производственных помещениях и гардеробных аптечек первой помощи универсальных, с соблюдением сроков годности имеющихся лекарственных средств;

4. наличие в сельскохозяйственных машинах и транспортных средствах бутилированной воды, аптечек первой помощи автомобильных;

5. соблюдение мер защиты работающих при работе на открытом воздухе путем регулирования режимов труда и отдыха, смещения начала и окончания рабочей смены, создания помещений для отдыха, применения средств индивидуальной защиты, организации питьевого режима работающих;

6. функционирование санитарно-бытовых помещений (гардеробные, душевые, туалеты, умывальные); для соблюдения правил личной гигиены при умывальниках должны быть моющие средства, разовые или электро- полотенца; душевые оборудуются кабинами с подводкой холодной и горячей воды, оснащаются резиновыми ковриками, вешалками для одежды и полочками для банных принадлежностей.

**При производстве агрохимических работ, работ по защите растений от болезней и вредителей руководителям сельскохозяйственных организаций дополнительно необходимо обеспечить:**

1. прохождение гигиенического обучения задействованными работниками;

2. проведение работ по протравливанию зерна только в помещениях, оборудованных системами принудительной приточно-вытяжной вентиляции или на открытом воздухе – под навесом (складирование протравленного материала навалом, пересыпка, перетаривание зерна не допускается);

3. соблюдение санитарного разрыва (50 м) от обрабатываемых угодий до населенных пунктов, источников водоснабжения, мест отдыха населения;

4. оповещение населения близлежащих населенных пунктов о запланированных работах за 4–5 суток через средства массовой информации и объявления.

При погрузке и разгрузке пестицидов следует соблюдать условия, предотвращающие повреждение тары. Хранение пестицидов осуществляется только в герметичной заводской упаковке в специальных или сезонных складах с соблюдением условий хранения.

Протравливание семян следует проводить только в специальных герметичных машинах-протравителях. Категорически запрещается проводить протравливание семян в закрытых помещениях при отсутствии эффективной вентиляции. Запрещается протравливать семена методам перелопачивания. Выгружать протравленное зерно из машин-протравителей необходимо в мешки из плотнойтканиилинепосредственно в загрузчики сеялок, запрещается выгрузка семян на пол. Работы по протравливанию проводятся при условии обязательного использования средств индивидуальной защиты.

Сеять протравленные семена можно только исправными сеялками с герметично закрывающимися крышками семенных ящиков. Механизаторы должны быть обеспечены спецодеждой и другими средствами индивидуальной защиты.

В сельскохозяйственных организациях должно быть организованно  горячее питание на объектах общественного питания и (или) комнатах для приема пищи. Комната приема пищи должна быть оснащена умывальником, нагревательными устройствами, холодильником, посудой, мебелью. Если количество работающих на объекте не более 10 человек, то допускается совмещение мест приема пищи  с гардеробным помещением. Прием пищи на рабочих местах не допускается. Для работающих с разъездным характером труда должны быть оборудованы места для приема пищи в полевых условиях, обеспеченные питьевой водой во флягах для мытья рук, мылом, разовыми полотенцами.

**При организации питания сельскохозяйственных рабочих руководителям сельхозпредприятий необходимо:**

1. Определить   места   питания   сельхозрабочих.  В  случае отсутствия в хозяйстве собственной столовой  заключить договора с организацией общественного питания для проведения питания сельхозрабочих.

2. Организовать оценку:

2.1. состояния всех поверхностей  помещений столовой (пол, стены, потолки) для решения вопроса о необходимости проведения ремонтных работ;

2.2. эффективности работы технологического и холодильного оборудования;

2.3. исправности системы водоотведения, обеспечению полного удаления сточных вод;

2.4 соответствия  воды  системы  холодного  и  горячего   водоснабжения установленным гигиеническим нормативам;

2.5. состояния разделочного  инвентаря, термосов, термоконтейнеров или специально выделенной посуды с плотно закрывающимися крышками для транспортировки готовых блюд. В случае отсутствия необходимого инвентаря и посуды решить вопрос по их приобретению.

3. Заключить договора с руководством предприятий торговли или мясоперерабатывающих предприятий на приобретение мяса для питания сельхозрабочих.

4. Приобрести моющие и дезинфицирующие средства для мойки и дезинфекции посуды, оборудования, инвентаря и помещений столовой.

5. Организовать мероприятия по предотвращению проникновения в помещения столовой грызунов, насекомых, синантропных птиц и животных.

6. Направить работников столовой, водителей, транспортирующих пищевую продукцию, в медицинское учреждение для прохождения медосмотра и получения медицинской справки, в территориальный ЦГЭ – для гигиенического обучения.

Соблюдение субъектами хозяйствования вышеуказанных требований позволит минимизировать неблагоприятное воздействие производственных факторов на здоровье работающих, снизить общую заболеваемость и предотвратить случаи производственного травматизма и профессиональной заболеваемости.

Помощник врача-гигиениста

ГУ «Ушачский райЦГЭ» М.А.Рыбчинская