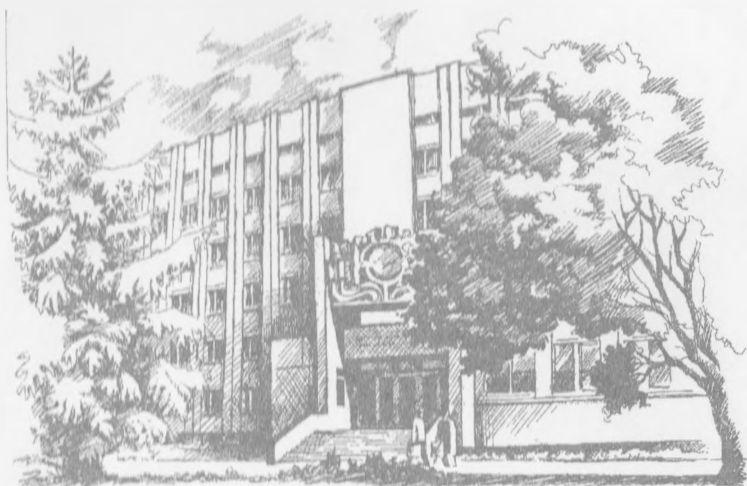


МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
УКРАЇНЬСЬКА МЕДИЧНА СТОМАТОЛОГІЧНА АКАДЕМІЯ
КАФЕДРА ЗАГАЛЬНОЇ ГІГІЄНИ ТА ЕКОЛОГІЇ



КЕРІВНИЦТВО ДЛЯ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ ПОТОЧНОМУ САНІТАРНОМУ НАГЛЯДУ

*(учбово-методичний посібник
для студентів 4-го курсу медичного факультету)*



м. Полтава

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
УКРАЇНЬСЬКА МЕДИЧНА СТОМАТОЛОГІЧНА АКАДЕМІЯ
КАФЕДРА ЗАГАЛЬНОЇ ГІГІЄНИ ТА ЕКОЛОГІЇ



**КЕРІВНИЦТВО
ДЛЯ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ
СТУДЕНТІВ ПОТОЧНОМУ
САНІТАРНОМУ НАГЛЯДУ**
*(учбово-методичний посібник
для студентів 4-го курсу
медичного факультету)*


м. Полтава

Автори:

*проф. Катрушов О.В.,
доц. Лагутін А.О.,
доц. Нечепасєва Л.В.,
доц. Філатова В.Л.,
доц. Іщєйкіна Ю.О.,
ст. викладач Матвієнко Т.М.,
викл. Буря Л.В.,
викл. Подзорова А.В.,
викл. Сидоренко А.Ю.*

Друкується за рішенням методичного засідання кафедри загальної гігієни та екології, протокол № 19 від 5 квітня 2004 р.

Затверджено Вченою Радою Української медичної стоматологічної академії, протокол №11 від 21 квітня 2004 р.



У зв'язку з навчальним планом проведення санітарно-гігієнічної практики студентів медичних вузів України і відсутністю відповідних методичних вказівок для кафедр загальної гігієни, виникла необхідність у підготовці даного навчально-методичного посібника.

Призначення даних методичних вказівок полягає в тому, щоб сприяти закріпленню і поглибленню знань, отриманих студентами в процесі вивчення основного курсу гігієни. Крім того, їхнім завданням є ознайомлення з основними формами практичної діяльності санітарно-епідеміологічної служби: професійної, лабораторної, методичної, науково-практичної, санітарно-просвітньої і суспільної.

Запропонований посібник має на меті допомогти студентам медичних факультетів в оволодінні практичними навиками у проведенні поточного санітарного нагляду за умовами перебування хворих у лікувальних установах, дотриманні вимог раціонального харчування, забезпечення оптимальних умов трудової діяльності, медичного контролю за виконанням санітарно-гігієнічних норм і правил на харчових об'єктах, промислових і комунальних підприємствах, дитячих дошкільних і шкільних установах, організації протиепідемічних заходів у профілактиці інфекційних захворювань і санітарно-гігієнічних заходів у збереженні здоров'я населення України.

Якщо гігієна як наука вивчає вплив чинників навколишнього середовища (фізичних, хімічних, біологічних, соціальних) на організм людини і розробляє (науково обґрунтовує) заходи щодо попередження несприятливих чинників або стимулює їх сприятливий вплив на організм людини (або цілих колективів), то санітарія, як галузь практичної охорони здоров'я, здійснює медичний контроль за реалізацією гігієнічних нормативів і рекомендацій у вигляді санітарних правил, державних стандартів якості води, ґрунту, повітря, харчових продуктів; гранично-припустимого вмісту шкідливих речовин (хімічних, біологічних) або рівнів дії фізичних чинників на виробництві, у побуті, рекомендацій здорового способу життя і т.п., що мають законодавчий характер на загальнодержавному і регіональному рівні.

Турбота про збереження та зміцнення здоров'я народу являється першочерговим державним завданням у кожній країні і профілактична спрямованість медицини є надійним засобом його здійснення.

Якщо спадкові чинники впливають на здоров'я у 20%, а зусилля лікувальної медицини в 10%-15%, то різноманітні чинники навколишнього середовища у 65%-70% випадках можуть позначатися на здоров'ї населення (як на збереження здоров'я, так і

на підвищення захворюваності). Оскільки значна кількість хворих визначається несприятливим впливом чинників навколишнього середовища (умовами життя, побуту, праці, харчування, водоспоживання, характером повітряного середовища і т.д.), вчасно визначити і запобігти їх згубному впливу – одне з найважливіших завдань медицини і у першу чергу, профілактичної.

Основні завдання первинної профілактики захворюваності населення покладаються на державні органи санітарного нагляду (санітарно-протиепідемічні станції), які у тісному контакті з іншими державними службами (екологічної безпеки, ветеринарної медицини, цивільної оборони і військових формувань з надзвичайних ситуацій, комітетом по охороні праці і техніки безпеки, соціального захисту прав людини та ін.), стоять на сторожі здоров'я громадян України.

Однак, адміністративні заходи впливу до осіб, які не дотримуються санітарних норм і правил, як і екологічні складності, не завжди досягають бажаних результатів у показниках здоров'я населення. Підключення багатомільйонної армії медичних працівників до реалізації первинної профілактики захворюваності населення дозволило б істотно поліпшити показники здоров'я населення України. На жаль, лише незначна частина працівників охорони здоров'я і керівників лікувально-профілактичних установ приділяють увагу первинній профілактиці захворюваності (при аналізі інфекційної захворюваності, дитячої смертності, професійної захворюваності і захворюваності з тимчасовою втратою працездатності працюючих). Більшість практичних лікарів, надаючи лікувальну допомогу хворим, звертають увагу лише на вторинну профілактику (реабілітаційні заходи). Однак цього явно недостатньо.

Сучасний рівень розвитку медицини вимагає від кожного лікаря гігієнічного мислення, що дозволяє правильно визначати причинно-наслідковий зв'язок у патогенезі захворювань, а отже, усуваючи причину, що породжує хворобу, зберігати здоров'я здорових.

Санітарна культура – це загальна культура населення і у пропаганді здорового способу життя і суворому дотримуванні санітарно-протиепідемічних заходів, оскільки медичні працівники повинні стояти у перших лавах боротьби за здоров'я народу України.

Ознайомленню із формами і методами роботи санітарно-гігієнічного лікаря, який діє на передньому фронті профілактичної медицини, і присвячений цей посібник.

Виробниче навчання студентів у відділеннях санепідстанції оформляється наказом ректора медичної академії (університету, інституту) і наказом головного державного санітарного лікаря області (міста, району). З виданням наказу студенти цілком підпорядковуються правилам внутрішнього розпорядку і трудової

дисципліни, встановленим у санепідемстанції. Студенти беруть участь у всіх конференціях і нарадах, що організуються санепідемстанцією. Студенти закріплюються за санітарними лікарями відповідного відділу. Набування практичних навичок студентами повинно сполучатися з потребами і плановістю роботи санепідемстанції.

Завдання СЕС студенти виконують під керівництвом санітарних лікарів, методичне керівництво роботою студентів здійснюється викладачами кафедри.

Основною метою поточного санітарного нагляду є попередження та усунення порушень при експлуатації об'єкта, що можуть негативно впливати на санітарні умови життя і здоров'я населення. Матеріали цього виду діяльності санепідемслужби є основою для проведення оздоровчих заходів на об'єкті, його реконструкції, обґрунтування профілактичних заходів при будівництві нових об'єктів.

Організація поточного санітарного нагляду починається з обліку відповідних об'єктів, що об'єднуються в однорідні групи. Журнал обліку об'єктів дає уявлення про обсяг роботи гігієнічного відділення і первинну характеристику поточного санітарного нагляду.

На кожний об'єкт, що підлягає санітарному нагляду, складається "паспорт об'єкта", що є своєрідною "історією хвороби", у якій концентруються матеріали актів санітарного обстеження, листування з посадовими особами, зацікавленими установами та організаціями.

Аналіз матеріалів санітарного обстеження об'єкта дозволяє простежити динаміку змін санітарного стану і намічати конкретний план оздоровчих заходів на перспективу.

Перед виходом на об'єкт з метою поточного санітарного обстеження студент повинен вивчити всі наявні матеріали по даному об'єкті (галузеві санітарні правила і гігієнічні нормативи, акти попередніх обстежень, протоколи про санітарні порушення) та визначити відповідну програму досліджень, виділити найбільш важливі питання, що характеризують режим експлуатації об'єкта.

Санітарне обстеження об'єкта проводиться в присутності посадової особи, відповідальної за експлуатацію об'єкта. В її присутності складається акт санітарного обстеження (по схемах, що додаються,) або робиться запис у відповідному санітарному журналі об'єкта.

Акт санітарного обстеження є не тільки офіційним документом, що характеризує санітарний стан об'єкта і режим його експлуатації. На підставі акта санітарного обстеження можуть застосовуватися адміністративні санкції: складаються протоколи про санітарні порушення із наступним накладенням штрафу або постановою

головного державного санітарного лікаря про припинення експлуатації об'єкта.

У випадку надто серйозних порушень акти санітарних обстежень можуть використовуватися як речові докази у судових інстанціях і органах прокуратури нагляд.

Тому до оформлення цього документа пред'являються певні вимоги. В акті повинні бути зазначені: дата (рік, число, місяць), найменування й адреса об'єкта, відомча приналежність. У вступній частині його чітко вказується посада і прізвище особи, яка проводить обстеження та осіб, що присутні при цьому (керівника об'єкта або призначеної посадової особи).

Виклад усіх частин документа повинний бути чітким, конкретним, граматично і стилістично вивіреним; пропозиції повинні даватися з указівкою реальних термінів виконання і послідовністю їхньої значимості. Перше місце відводиться пропозиціям, що вимагають негайного виконання (у протилежному випадку експлуатація об'єкта може бути припинена). Далі викладаються пропозиції, для реалізації котрих необхідний певний час. У визначенні термінів виконання пропозицій слід дотримуватися реальних умов, погоджуючи їх у ряді випадків із керівництвом об'єкта.

Акт підписується особою, яка проводила обстеження, і присутнім при цьому керівником об'єкта або його представником. Пропозиції адресуються керівнику об'єкта з обов'язковим посиланням на відповідний Закон про санітарну службу, санітарні норми і правила, постанови уряду або місцевих органів керування. У СЕС акт підшивається у відповідну папку, а пропозиції вносяться в картотеку контролю.

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ В САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНІЙ СТАНЦІЇ

Санітарно-епідеміологічна станція є основним комплексним медичним закладом санітарно-протиепідемічної служби в Україні, покликаним здійснювати усі види санітарно-профілактичних і протиепідемічних заходів у містах і районах, відповідно до Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (від 24 лютого 1994 року).

У структурі СЕС виділяють три основні відділи:

1. Санітарно-епідеміологічний;
2. Лабораторія;
3. Дезінфекційний;

Санітарно-епідеміологічний відділ, найбільш численний по штатах лікарів, у свою чергу складається з двох відділень – санітарно-

гігієнічного і протиепідемічного. Санітарно-гігієнічне відділення, у залежності від чисельності району, міста, області, складається з груп або відділень, що включають фахівців різного профілю (житлово-комунального, промислового, шкільно-санітарного і харчового), у яких працюють лікарі з комунальної гігієни, гігієни праці, гігієни дітей і підлітків, гігієни харчування.

У крупніших СЕС можуть бути відділення з радіаційної гігієни, охорони навколишнього середовища, а в епідвідділах, крім лікарів-епідеміологів – відділення особливо небезпечних інфекцій, паразитології та ін., у залежності від цілей і завдань санітарно-протиепідемічної служби. Головні державні санітарні лікарі області, міста, району є заступниками керівників охорони здоров'я з санепідпитань.

Основна діяльність медичних працівників санітарно-епідеміологічних станцій спрямована на здійснення попереджувального і поточного санітарного нагляду за всіма об'єктами цивільного і житлового будівництва, що будуються й експлуатуються, промисловими підприємствами, дитячими шкільними і дошкільними установами, комунальними організаціями, торговими об'єктами, підприємствами громадського харчування і харчової промисловості.

Розробка і впровадження санітарно-гігієнічних протиепідемічних заходів спрямована на збереження і зміцнення здоров'я населення, зниження інфекційної і загальної захворюваності, профілактику харчових і професійних отруєнь, підвищення опірності організму до різних несприятливих чинників зовнішнього середовища, гармонійний розвиток дітей і підлітків, подовження активного творчого періоду життя людини.

Успішне вирішення цього основного і найважливішого завдання залежить від рівня організації всієї санітарно-протиепідемічної роботи, правильного планування профілактичних заходів, ступеня освоєння медичними працівниками як лікувального, так і санітарного профілю сучасних методів лікування і попередження найбільш поширених захворювань, здорового способу життя, а також від якості попереджувального і поточного нагляду у всіх галузях санітарної справи.

У СЕС студенти знайомляться зі структурою, обсягом і планом роботи, із формами обліку і відповідальності, із санітарними показниками стану здоров'я різних контингентів населення, у першу чергу дітей і працюючих. Студенти вивчають законодавчі, інструктивні і методичні матеріали, що визначають права, обов'язки і зміст роботи санітарного лікаря по кожному розділу (гігієні харчування, гігієні праці, гігієні дітей і підлітків, комунальній гігієні).

ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТИ ПРЕДСТАВЛЯЮТЬ НА КАФЕДРУ:

А) Щоденник, у якому відображається зміст та обсяг виконаної роботи за кожний день.

Б) Відзив про роботу студента, оформлений санітарним лікарем.

В) Текст лекції (бесіди) на санітарно-просвітительську тему.

Залік з практики проводиться на кафедрі на підставі звітних матеріалів і в результаті особистої співбесіди з кожним студентом.

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ У ВІДДІЛЕННІ ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ

Гігієна харчування - медична наука, що викладає санітарно-гігієнічні і санітарно-протиепідемічні правила і норми в галузі харчування (як чинника), дотримання котрих (харчова санітарія) дозволяє попереджати аліментарні захворювання інфекційної та неінфекційної природи, а отже, і підвищувати потенціал суспільного здоров'я.

Здійснення державного санітарного нагляду з гігієни харчування включає велике коло завдань, умовно об'єднаних у наступні розділи: організація санітарного нагляду з гігієни харчування, медичний контроль і оцінка стану харчування населення, санітарно-епідеміологічне розслідування і профілактика захворювань аліментарної природи, санітарна експертиза й охорона харчових продуктів, попереджувальний і поточний санітарний контроль за харчовими об'єктами, організація роботи санітарно-гігієнічної лабораторії з гігієни харчування, гігієнічне навчання і санітарно-просвітня робота серед населення.

Поточний санітарний нагляд - найбільш об'ємна частина роботи санітарного лікаря з гігієни харчування. Він включає різноманітні завдання по контролю за дотриманням санітарно-гігієнічних і протиепідемічних норм і правил при виробництві, збереженні, транспортуванні і реалізації харчових продуктів і готової їжі; проведення заходів, спрямованих на поліпшення умов харчування населення; впровадження раціонального харчування і попередження отруєнь і захворювань аліментарного походження.

Відповідно до Закону України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" (від 24 лютого 1994 року), а також Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини" (від 23 грудня 1997 року) при проведенні

поточного санітарного нагляду області гігієни харчування контролюється:

1. Відповідність обладнання й утримування харчових об'єктів діючим санітарно-гігієнічним та санітарно-протиепідемічним нормам і правилам.
2. Дотримання гігієнічних і санітарно-протиепідемічних норм і правил при виготовленні, випуску, збереженні, транспортуванні і реалізації продуктів харчування населення.
3. Відповідність устаткування, що випускається і використовується, інвентарю, тари, пакувального матеріалу, посуду, призначених для виготовлення, збереження, транспортування і реалізації харчових продуктів, санітарно-гігієнічним протиепідемічним нормам і правилам.
4. Дотримання встановлених гігієнічних вимог при використанні харчових добавок (барвників, стабілізаторів, консервантів і ін.) у виробництві продуктів харчування.
5. Виконання встановлених термінів і умов обробки сільськогосподарських культур пестицидами, а також дотримання встановлених нормативами припустимих залишкових кількостей пестицидів і радіонуклідів у харчових продуктах.
6. Проведення заходів щодо попередження харчових отруєнь, гострих кишкових інфекційних захворювань аліментарного походження.
7. Виконання заходів щодо впровадження раціонального харчування населення і, у першу чергу, в організованих колективах.
8. Дотримання встановленого порядку вітамінізації готових страв і мінералізації харчових продуктів масового споживання.
9. Проведення заходів щодо пропаганди гігієнічних знань, раціонального харчування серед населення і дотримання працівниками харчових об'єктів санітарно-гігієнічного мінімуму(шляхом навчання і контролю знань гігієнічних навичок).
10. Дотримання встановленого порядку проходження медичних обстежень і профілактичних щеплень працівниками харчових підприємств.

Поточний санітарний нагляд здійснюється за всіма діючими підприємствами харчової промисловості, громадського харчування і торгово-складської мережі. Він може бути плановим і позаплановим (екстреним).

Позаплановий (екстрений) санітарний нагляд проводять за завданням головного лікаря санітарно-протиепідемічної станції,

судових органів або органів місцевого самоврядування. Крім того, позапланові обстеження здійснюють при одержанні екстреного повідомлення про наявність на харчовому об'єкті епідемічно небезпечного або недоброякісного продукту, а також із приводу спалаху шлунково-кишкових інфекцій.

Планове обстеження проводять з метою контролю за загальним санітарно-технічним станом і санітарним утриманням харчових підприємств, за виконанням правил гігієни технологічного процесу, за дотриманням виробничої й особистої гігієни працівниками підприємств харчової промисловості, громадського харчування і торгівлі, за якістю сировини і продукції, що випускається, за роботою виробничих (відомчих) санітарно-гігієнічних лабораторій, за станом санітарної документації та ін. Крім цього, санітарний лікар перевіряє виконання раніше зроблених конкретних пропозицій (в актах, розпорядженнях, постановвах) по поліпшенню санітарного стану об'єкта.

Поточне санітарне обстеження необхідно проводити, використовуючи інструментальні та санітарно-бактеріологічні методи дослідження.

Санітарно-гігієнічне обстеження підприємств харчової промисловості, об'єктів громадського харчування і торгівлі продовольчими товарами проводять, використовуючи схеми об'єктів, що обстежуються, які додаються наприкінці цього посібника. Дані санітарного обстеження оформляють у вигляді акта з висновками, пропозиціями і вказівкою термінів їх виконання.

СХЕМА УКЛАДАННЯ АКТУ САНИТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Дата _____ місто, село _____

1. Паспортна частина:

а) ким проведена експертиза (прізвище, ініціали, посада, місце роботи);

б) разом із ким;

в) у присутності кого;

г) де (на якому об'єкті, підпорядкованість, адреса);

д) якого продукту;

е) із якою метою (з метою виявлення доброякісності, встановлення можливості і порядку реалізації і т.д.);

ж) з чиєї ініціативи або заяви.

2. Констатуюча частина:

а) загальні дані про партію продукту: який продукт, де виготовлений, звідки і куди надійшов, із якими супровідними документами, яким транспортом, час знаходження в дорозі та ін.

б) дані огляду партії продукту на місці: тара і її стан, маркірування; кількість місць, умови зберігання; скільки місць викрито для визначення органолептичних властивостей продукту. Однорідність партії, зовнішній вигляд продукту, колір, консистенція, запах, смак;

в) лабораторні дослідження (проводилися, немає). Дані органолептичного, фізико-хімічного, бактеріологічного й інших досліджень. Висновки лабораторії.

3. Висновки і висновок про партію продуктів із пропозиціями про можливість і порядок реалізації її.

I. ЗРАЗОК АКТА САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Я, санітарний лікар СЕС міста П. Іванов І.І. 20 червня 200__р. зробив у приміщенні складу П-скої риббазу санітарну експертизу партії скумбрії солоні з метою з'ясування доброякісності і можливості реалізації її для харчових цілей. Експертиза зроблена внаслідок заяви, що надійшла головному державному санітарному лікарю П-скої СЕС від зав. базою Петрова І.Н. про сумніви доброякісності цієї риби. При санітарній експертизі були присутні зав. риббазою Петров І.Н. і товарознавець бази Попов П.П.

При експертизі встановлено, що партія солоні скумбрії в кількості 3 т нетто прибула на риббазу з документами Маріупольського інспектора по якості риби Шевченко А.М. У документах зазначено, що риба першого сорту вироблена Маріупольським рибозаводом, оглянута інспектором по якості 26 червня 200__р., випущена з терміном транспортування без охолодження 14 днів.

Риба в кількості 100 діжок була відправлена з Маріуполя 29 червня 200__р.

При вибірковому огляді партії, що надійшла, товарознавцем бази Поповим П.П. при розкритті ним 25 діжок 18 червня ц.р. виник сумнів у доброякісності риби, що і послужило причиною заяви у міську СЕС.

Риба прибула у місто П. у звичайних вагонах без охолодження, знаходження в дорозі більше 20 днів. При огляді партії риби, що зберігається на базі в неохоложеному приміщенні (під навісом), затаренної у 100 справних діжках із маркіруванням риб заводу в Маріуполі, і розкритті 25 діжок, мною встановлено, що риба солоні, скумбрія, міцного посолу, потрошена, без тузлука. У 20 діжках із 25, оглянутих при експертизі, на рибі у верхніх шарах бочок, є

слизуватий наліт червоного кольору. У 7 діжках з 20 слизуватим нальотом червоного кольору покрита вся поверхня риби. У 13 діжках слизуватий червоний наліт відмічається лише плямами розміром у 5 коп. монету. У 5-ти діжках нальоту червоного кольору не виявлено. Запах риби в бочках із сильним червоним нальотом - сильно аміачний, у бочках із слабим червоним нальотом - слабо аміачний. Після промивання риби у воді і пробному варінні встановлено, що риба із сильним червоним нальотом має неприємний слабо гнилісний запах і смак. Екземпляри риби зі слабим нальотом після промивання і варки мають смак відповідно солоної риби задовільної якості, без ознак розкладання. Інших дефектів у рибі не встановлено.

Висновок. Зовнішній вигляд і характер нальоту вказують, що якість значної частини риби змінена внаслідок розвитку на поверхні пігментноутворюючих мікроорганізмів, що розвиваються на продуктах із високим вмістом солі.

Розвитку бактеріальних нальотів на поверхні риби сприяв подовжений термін транспортування риби в літній (досить жаркий) час у неохолоджених вагонах.

Приймаючи до уваги стан риби, пропоную наступне:

1. Уся партія риби в найкоротший термін повинна бути пересортована відповідно до моїх вказівок на три групи і пред'явлена після цього для повторної експертизи.
2. Риба з нальотом, що покриває всю поверхню окремих екземплярів, внаслідок неприємного слабо гнилісного запаху, що зберігається після промивання і варіння, підлягає використанню лише в технічних цілях.
3. Риба з невеликим нальотом може бути допущена до реалізації за умови промивання її міцним тузлуком, і негайної реалізації внаслідок можливої вторинної появи бактеріального нальоту при збереженні в теплих приміщеннях.
4. Частина риби без нальоту може бути допущена для харчових цілей за умови термінової реалізації (3-5 днів). У випадку неможливості швидкої реалізації риба повинна зберігатися в холодильній камері.

Санітарний лікар міської СЕС _____ підпис

Були присутні і згодні з висновком _____ підпис

СХЕМА СКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО МАГАЗИНУ

Дата

Місто (село)

1. Паспортна частина:
 - а) ким проведене обстеження (прізвище, ініціали, посада;
 - б) разом із ким;
 - в) у присутності кого;
 - г) якого об'єкта (найменування, підпорядкування, адреса);
 - д) із якою метою (у порядку планового або позапланового обстеження, підготовки до роботи в літніх умовах і т.д.).
2. Загальні відомості про магазин:
 - а) тип магазину (спеціалізований, змішаний, комбінований);
 - б) принцип обслуговування (самообслуговування, із продавцем);
 - в) число робочих місць;
 - г) загальна кількість працюючих;
 - д) години роботи;
 - е) розміщення (у спеціальному будинку, пристосованому, займає частина будинку, поверховість);
 - ж) ізольованість від житла й ін.
3. Територія:
 - а) ділянка (самостійний, немає);
 - б) розміри, огороження, озеленення, упорядкування;
 - в) під'їзні шляхи;
 - г) висвітлення;
 - д) сміттезбиральники та ін.
 - е) способи і регулярність прибирання території і двіркових пристроїв;
 - ж) санітарний стан їх у момент обстеження (забруднення, захламленість і ін.).
4. Водопостачання і каналізація (підключення до загальноміської мережі, місцева, її типи).
5. Транспортне обслуговування (яким транспортом підвозяться продукти – види, наявність спеціалізованого транспорту, його стан, документація, санітарний контроль, розміщення).
6. Тара (кількість тари, що збирається за добу, її види, спосіб збереження, стан).
7. Забезпеченість холодильним устаткуванням: системи холодильних установок і пристроїв, їхня ємкість,

- розміщення, ступінь забезпеченості; справність, температурний режим, правильність експлуатації, санітарний стан.
8. Санітарно-технічний стан приміщень, устаткування й оснащення:
- а) перелік груп приміщень і набір їх у кожній групі (складської, торгової, адміністративно-побутової, підсобно-технічної);
 - б) стан підлоги, стін, стель, вікон, дверей (справність, облицювання, штукатурка, фарбування й ін.);
 - в) опалення;
 - г) вентиляція;
 - д) освітлення;
 - е) устаткування й оснащення (лари, засіки, шафи, стелажі, полиці, гачки, колода для розрубки м'яса, візки, обробні дошки й інший торговий інвентар - їхня справність, маркірування, способи зберігання й ін.).
9. Санітарний стан приміщень, устаткування та інвентарю:
- а) час і спосіб прибирання приміщень;
 - б) санітарні дні (скільки, коли, їхнє призначення);
 - в) санітарний стан приміщень у момент обстеження (захламленість, вогкість, цвіль, павутиння, пил, мухи, таргани, комахи, гризуни і т.д.);
 - г) стан робочих місць продавців (прилавки, під прилавками);
 - д) збирання відходів і покидьків; наявність бачків із кришками, їх розміщення, своєчасність очищення і дезінфекції);
 - е) обчищення, миття і дезінфекція інвентарю та обладнання (способи очищення, відведене місце). Санітарний стан душових, туалетних та кімнат для умивання (способи збирання, дезінфекція);
 - ж) інвентар для прибирання, його маркірування і збереження.
10. Гігієна збереження і продажу продуктів:
- а) асортимент (по групах);
 - б) наявність сертифікатів якості і накладних із вказівкою граничного терміну реалізації кожного продукту;
 - в) забезпечення окремого збереження різних видів продуктів у належних умовах (правильне розміщення по складських приміщеннях і всередині їх, дотримання температурно-вологісного режиму, захист від сонячних променів, від можливості адсорбції сторонніх запахів і ін.);
 - г) дотримання встановлених термінів реалізації продуктів (наявність продуктів із простроченими термінами реалізації);

- д) доброякісність продуктів (наявність у момент обстеження зіпсованої продукції і продуктів зниженої якості – які, скільки, дефекти);
 - е) забезпечення роздільного продажу окремих видів продуктів (наявність відділів, їхнє розміщення);
 - ж) дотримання санітарних правил відпуску продуктів споживачу (користування лопаточками, вилками, щипцями і т.д.), відпуск у відповідній упаковці, можливість забруднення продуктів через гроші та ін.;
 - з) умови для зберігання продуктів покупцями (пакувальні столики для покупців, їх стан);
 - і) контроль за якістю продуктів, що відпускаються зі складу (хто здійснює, як часто).
11. Особиста і виробнича гігієна персоналу:
- а) наявність гардеробу, індивідуальних шафок для збереження верхнього одягу;
 - б) забезпеченість санітарним одягом (число комплектів, серветки, носові хустки, рукавички і т.д.), її стан, умови для прання і збереження. Наявність умов для миття і дезінфекції рук (рушники, мило, дезрозчини та ін.);
 - г) чистота тіла і натільної білизни;
 - д) дотримання правил користування туалетом.
12. Періодичні медичні огляди й обстеження:
- а) регулярність проходження і система обліку;
 - б) своєчасність щеплень; в) стан медичних книжок.
13. Санітарна грамотність працівників:
- а) своєчасність здачі і форми обліку санітарного мінімуму;
 - б) знання окремими особами питань санітарного мінімуму (з'ясувати під час співбесіди).
14. Висновки (дається висновок про загальний санітарний стан магазину, приділяючи увагу відміченим недолікам).
15. Пропозиції (шляхи і терміни усунення виявлених недоліків, а при грубих порушеннях – складається протокол про санітарне порушення).

Санітарний лікар міської СЕС
Були присутні і згодні с висновком

підпис

підпис

СХЕМА СКЛАДАННЯ АКТУ САНИТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЇДАЛЬНІ (КАФЕ, РЕСТОРАНУ)

Дата

Місто (село)

1. Найменування та адреса об'єкта, відомча приналежність, наявність паспорта, диплома, дозволи (для підприємців).
2. Години і змінність роботи (в одну зміну, дві або три зміни).
3. Контингент тих, що харчуються.
4. Віддалення їдальні від місця роботи (проживання) тих, що харчуються.
5. Число посадкових місць.
6. Форма обслуговування (офіціанти, самообслуговування).
7. Пропускна здатність (число тих, що харчуються, кількість страв, які відпускаються за день: перших, других, третіх і т.д.).
8. Характеристика харчування:
 - а) різноманітність меню за тиждень по перших, других, третіх страв;
 - б) правильність сполучення блюд (їх сумісність);
 - в) смакові якості їжі;
 - г) калорійність і хімічний склад окремих страв (для організованих колективів при лабораторному дослідженні).
9. Організація дієтичного харчування: які дієтичні столи готуються, форми обліку ефективності.
10. Розміщення їдальні: будинок, спеціально побудований, який поверх, відокремленість від житла, установ.
11. Територія: огороження, впорядкування, озеленення, санітарний стан.
12. Сміттєзбиральники, дворові вбиральні, вигрібні ями (способи і регулярність очищення, дезинфекції).
13. Наявність груп приміщень (торгової, виробничої, складської, адміністративно-побутової і допоміжної). Дотримання раціональних виробничих зв'язків між окремими приміщеннями всередині кожної групи.
14. Санітарно-технічний стан приміщень:
 - а) підлоги (матеріал, водонепроникність, наявність трапів і нахилів до них, їхня справність і т.д.);
 - б) стіни, стелі і панелі (справність, облицювання, штукатурка, фарбування, побілка);
 - в) двері, вікна (справність, засіченість).

15. Обладнання, устаткування і виробничий режим окремих приміщень:

Складські приміщення:

- а) комора для овочів і картоплі (засіки, ящики, стелажі; їх відстань від підлоги і стін, температурно-вологісний режим);
- б) коморки для хліба і сухих продуктів (полиці, ящики, стелажі, шафи; їх відстань від підлоги і стін; температурно-вологісний режим);
- в) комори для продуктів, які швидко псуються (холодильні установки, їхня потужність; стелажі, кронштейни, полиці, роздільність збереження продуктів і температурний режим, якість і терміни реалізації продукції, наявність сертифікатів якості і т.д.);
- г) камера для відходів (ізолюваність входу, температура збереження).

Виробничі приміщення:

- а) овочевий цех (ванни, механічне устаткування, інвентар і т.д.; дотримання умов первинної обробки і збереження овочів з метою збереження їх біологічної цінності (вітаміни, мінеральні солі);
- б) м'ясорибний цех (холодильники: типи, ємність; виробничі столи, обробні дошки, їх маркірування; м'ясорубки, ванни, колода для рубання м'яса і т.д.; разморожування продуктів (дефростація), миття м'яса і риби, їх первинна обробка, режим вимочування солонини і солоні риби і т.д.);
- в) кондитерський цех (жарочні печі, електроскороварки, тістозмішувальні машини, виробничі столи і т.д.);
- г) холодильний цех (забезпеченість холодильними установками, виробничими столами, обробними дошками, їх маркірування; м'ясорубка, посуд і інвентар; умови для миття і дезінфекції рук, якість сировини і терміни реалізації готових страв);
- д) гарячий цех (плита, її справність, кухонний посуд, її розміри і матеріал; режим термічної обробки м'ясних і рибних страв, кулінарно-технологічна обробка овочів для збереження вітамінів, якість готування страв і кулінарні вироби);
- е) роздавальна для самообслуговування (система роздачі, ширина фронту роздачі, спосіб підтримки їжі в гарячому стані (марміти і т.д.), інвентар для роздачі їжі, смакові якості окремих страв і їх температура, терміни реалізації готових страв);
- ж) хліборізка (умови збереження і система відпуску хліба);
- з) мийна столового посуду (умови режиму миття і дезінфекції посуду; ванни і їхні габарити, матеріал, стан і утримання, своєчасність і регулярність зміни води, температура води,

умови для просушування і збереження посуду, правильність використання м'яких і дезінфікуючих засобів; кип'ятіння столових приборів; правильність експлуатації мийних машин, якість миття;

и) мийна кухонного посуду (стан посуду, умови і режим миття посуду, обробних дощок, різних механізмів: м'ясорубок, протиральних машин і ін., якість миття посуду).

Торгові приміщення:

а) обідній зал (раціональність розміщення обідніх столів, стан їх утримування, своєчасне прибирання залу і поверхні столів, їхня чистота);

б) буфет (наявність забірного місця; умови збереження і терміни реалізації готових холодних страв);

в) санітарний вузол (умови для миття і дезінфекції рук);

г) вестибюль і гардеробна (санітарно-технічні пристосування для збереження верхнього одягу, взуття і т.д.).

Допоміжні приміщення:

(бойлерна або водогрійна, машинне відділення холодильних установок і т.д.; санітарний стан окремих приміщень, старанність і регулярність прибирання; забезпеченість прибиральним інвентарем і правильність використання його, боротьба з гризунами і комахами (мухами, тарганями). Особиста і виробнича гігієна персоналу, медичні огляди і профілактичні обстеження, щеплення, санітарна грамотність персоналу (при співбесіді). **Висновки:** (дають висновок про загальний санітарний стан і дальні й окремих виробничих приміщень, звертаючи увагу на санітарні порушення, нестачі).

Пропозиції: (вказуються шляхи і терміни усунення виявлених недоліків).

Підписи:

хто перевіряв і хто зобов'язаний усувати виявлені недоліки). У випадку виявлення грубих санітарних порушень на винних складається протокол про санітарне порушення.

СХЕМА СКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ХАРЧОВОГО БЛОКУ ЛІКАРНЯНОГО ЗАКЛАДУ

1. Назва лікарні, адреса.
2. Профіль лікарні, перелік відділень, кількість ліжок.
3. Тип харчового блоку (централізований, децентралізований). Розміщення заготівельної кухні і кухонь доготівельних по централізованому і децентралізованому типу. Вплив розміщення кухні і доготівельних на ритм лікарні (розповсю-

дження сторонніх запахів, шуму, вібрації, надмірної вологості, температури тощо)

4. Територія (стан, склад) . Смітники , туалети на подвір'ї.
5. Перелік складських приміщень, раціональність їх розміщення з точки зору дотримання товарного сусідства і умов зберігання різноманітних груп продуктів. Санітарно-технічний стан і склад. Обладнання і устаткування. Забезпечення холодом комор для зберігання продуктів, які швидко псуються (типи холодильних пристроїв, їх потужність). Кондиційність продуктів та бракераж сировини і напівфабрикатів.
6. Перелік виробничих приміщень, раціональність їх розміщення для забезпечення поточності технологічного процесу обробки продуктів; виготовлення їжі; санітарно-технічне утримання. Обладнання і устаткування (особливу увагу звернути на наявність спеціального обладнання для приготування дієтичних страв). Мийна кухонного посуду (стан, склад, обладнання і устаткування).
7. Перелік побутових і підсобних приміщень (склад, стан, обладнання і устаткування).
8. Гігієна технологічного процесу приготування їжі. Режим термічної обробки (достатність, час), кулінарної обробки овочів (з точки зору збереження цінності вітамінів). Послідовність виготовлення холодних страв. Дотримання санітарних правил виготовлення протертих страв. Використання харчового льоду для охолодження страв (в необхідних випадках). Бракераж готуваної їжі.
9. Спосіб доставки їжі у відділення (транспорт, посуд, маркировка, спосіб зберігання їжі в гарячому стані, доставка холодних салатів, вінегретів, заливних та рибних холодців, тощо)
10. Буфети у відділеннях та їх призначення. Перелік приміщень, їх стан і склад, обладнання і устаткування. Наявність холодильників. Роздача їжі хворим (що знаходяться у палатах та тим, що користуються їдальнями). Контроль за харчовими продуктами домашнього виготовлення, попередження харчових отруєнь. Умови і режим миття посуду. Особливість роботи буфетів при інфекційних та туберкульозних відділеннях. Режим миття та дезінфекції столового посуду. Порядок прибирання та обробка залишків їжі.
11. Заходи боротьби з мухами, комахами, гризунами в приміщеннях кухонь та буфетів.
12. Особиста і виробнича гігієна робітників кухні і буфетів. Профілактичні медичні огляди: бактеріологічне обстеження, наявність записів у санітарних книжках,

13. Організація лікувального харчування. Перелік столів, що застосовуються для лікувального харчування. Послідовність їх призначення і контроль використання. Гігієнічна оцінка харчування за окремими дієтичними столами (продуктовий набір, кулінарна різноманітність); кількісно-якісний раціон харчування (вміст білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних солей, калорійність), Засоби постачання їжі, контроль реалізації.
14. Режим харчування. Його узгодженість із загальним розкладом лікарні. Кількість прийомів їжі для окремих груп хворих, години прийому, інтервали, розподіл їжі по окремих прийомах.
15. Здійснення контролю з боку дієтикарів і дієтсестер за продуктовими передачами хворим, які отримують лікувальне харчування.
16. Лабораторний контроль за харчуванням (наявність лабораторії, персоналу, як контролюється харчування). Контроль СЕС.
17. Висновки і пропозиції.

Підписи _____

СХЕМА УКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ РИНКУ

Дата:

1. Місце розташування ринку (адреса).
2. Тип ринку (відкритий, критий, павільйонний, змішаний).
3. Територія. Рельєф і розміри ділянки. Відстань від місць забруднення, проїжджих доріг. Огородження, заощення, озеленення, освітлення. Наявність відокремлених ділянок (майданчиків):
 - Для торгівлі харчовими продуктами в закритих приміщеннях;
 - Зі столів;
 - З автомашин, причепів, візків;
 - Для торгівлі худобою і птицею;
 - Нехарчовими товарами;
 - Для адміністративно-службових, комунально-побутових і виробничих приміщень.

Проїзди, проходи (ширина). Забезпеченість водою (водопровід, наявність фонтанів, колодязі, артезіанські свердловини, цистерни, ємності й ін.). Каналізація (типи, віддаль туалетів від місць торгівлі харчовими продуктами), сміттеприймальники (матеріал, стан, утримування, дезінфекція), урни, приймачі для харчових відходів. Прибирання території (регулярність, якість).

4. Обладнання, устаткування й утримування об'єктів ринку. Місця продажу: магазини, павільйони, намети, ларьки, кіоски, криті і відкриті столи й ін. Приміщення для зберігання продуктів (склади, холодильні камери). М'ясомолочна і харчова контрольна станція. Устаткування й інвентар (прилавки, колоди для рубання м'яса, гаки для підвішування туш, ваги, обробні дошки, сокири, ножі й ін.). Прибирання приміщень (спосіб, якість). Обробка устаткування та інвентарю (миття, дезінфекція, збереження).
 5. Гігієна торгівлі харчовими продуктами. Роздільність і дотримання правил продажу різних видів продуктів (м'яса, риби, молока і молочних продуктів, овочів, фруктів, грибів і ін.). Наявність сертифікатів на продавану продукцію і наявність аналізів м'ясомолочної і харчової лабораторії. Продаж харчових продуктів із землі, напівфабрикатів і кулінарних виробів (із рук, відкритих столів), наявність у продажу непереверених і заборонених продуктів, неклеєного м'яса й ін. Дотримання санітарних правил відпуску продуктів споживачу (користування лопаточками, вилками, мірками, обгортковим папером і т.д.). Якість харчових продуктів, які продаються, за даними огляду й аналізів м'ясомолочної і харчової лабораторії. Способи обробки умовно придатних і утилізації недоброякісних продуктів. Заходи щодо боротьби з гризунами, бродячими тваринами, мухами. Організація санітарних днів на ринку.
 6. Особиста гігієна продавців. Санітарний одяг (халати, фартухи, наруківники: їх стан, прання, зберігання). Миття рук (умивальники, мило, рушники, деззасоби). Медичні огляди й обстеження (для постійних продавців ринку).
 7. Санітарно-просвітня робота на ринку (радіо, лекції, бесіди, плакати, гасла, стенди й ін.).
 8. Висновки і пропозиції.
- Підписи.

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ У ВІДДІЛЕННІ ГІГІЄНИ ПРАЦІ

Гігієна праці – медична наука, що вивчає особливості характеру й умов трудової діяльності людини і розробляє заходи по попередженню несприятливої дії чинників виробничого середовища (фізичних, хімічних, біологічних, соціальних) на організм працюючих і заходів, що підвищують працездатність людини (оптимізація трудових процесів), спрямованих на попередження захворюваності працюючих (професійної і з тимчасовою втратою працездатності).

Збереження здоров'я працюючих (основних виробників матеріальних цінностей) і підвищення продуктивності праці має величезне економічне значення і визначає соціальний рівень розвитку держави. У цьому зв'язку, роль медичних працівників, що здійснюють попереджувальний і поточний санітарний нагляд за реалізацією нормативно-правових документів по охороні праці (Держстандарти, ГДК, ГДР, ГДД, галузеві санітарні норми, Закони про працю, накази МОЗ України й ін.) опосередковано впливають і на валовий національний прибуток держави і підвищують потенціал громадського здоров'я.

Контроль за здоров'ям працюючих починається з ефективного і відповідального проведення профілактичних медичних оглядів, як попередніх (при прийманні на роботу) із метою своєчасного виявлення протипоказань при роботі з тими або іншими шкідливими виробничими чинниками або відхиленнями в стані здоров'я, що є протипоказаннями до виконання даної роботи, так і періодичного медичного огляду працюючих, із метою раннього виявлення захворювань, із наступною диспансеризацією й оздоровленням часто і тривало хворіючих, або звільненням від шкідливого виробництва й одержанні групи інвалідності (через ВТЭК).

З обліком першочергового медичного обслуговування робітників промислових підприємств (через медико-санітарні частини – МСЧ і територіальні поліклініки) медичні працівники різних спеціальностей беруть участь не тільки в профілактичних медичних оглядах, але й обґрунтовують етіологію професійної спрямованості захворювань промислових робітників, оскільки медикаментозна терапія не завжди може бути ефективною, якщо не встановлений причинно-слідчий зв'язок у виникненні захворювання у працюючого.

У цьому зв'язку зв'язку ознайомлення з технологічним процесом промислового підприємства, з виявленням і визначенням рівня (або концентрації) шкідливих чинників виробничого середовища, складає основу поточного санітарного нагляду з гігієни праці.

При проведенні поточного санітарного нагляду (відповідно до вищевказаного Закону України від 23 грудня 1997 року) у сфері гігієни праці контролюється:

1. Відповідність пристрою, утримання, дотримання техніки безпеки і промислової санітарії на промислових підприємствах (обслуговуються органами охорони здоров'я) діючим санітарно-гігієнічним і санітарно-технічним нормам і правилам.
2. Показники виробничого середовища (мікроклімат, загазованість, освітленість, вентиляція, шум, вібрація, електромагнітні й іонізуючі випромінювання, запиленість і бактеріальне забруднення повітря й ін.), із використанням інструментальних і лабораторних методів дослідження.
3. Характер і ступінь тяжкості праці (легкий, середній, важкий), із використанням хронометражних досліджень і фізіологічних показників функціонального стану працюючих і інтенсивності праці.
4. Показники захворюваності з тимчасовою втратою працездатності, виробничого травматизму, професійних захворювань і отруєнь, ефективністю коштів, що витрачаються, на охорону праці і техніку безпеки, оздоровлення часто і тривало хворюючих робітників.
5. Виконання колективного договору (разом із профспілковою організацією і відомчою інспекцією з охорони праці).
6. Виконання заходів щодо впровадження лікувально-профілактичного харчування при роботі з токсичними речовинами і у шкідливих умовах праці.
7. Використання індивідуальних засобів захисту організму у працюючих (спецодяг, спецвзуття, респіратори, антифони, захисні маски й ін.)
8. Проведення заходів щодо охорони праці, техніки безпеки, наукової організації праці (НОП) і екологічної безпеки промислових підприємств.
9. Дотримання встановленого порядку проходження профілактичних медичних оглядів.

Перед проведенням санітарного обстеження об'єкта студенти знайомляться з документацією у відділенні гігієни праці: санітарними правилами будови, утримання й експлуатації даного об'єкта (галузеві санітарні правила); санітарними нормами проектування промислових об'єктів; санітарним паспортом даного об'єкта; матеріалами захворюваності працюючих (специфічної і неспецифічної); попередніми актами санітарного обстеження промислового підприємства.

З урахуванням попереднього вивчення матеріалів санітарного обстеження об'єкта і з'ясування можливих несприятливих чинників виробничого середовища намічається план роботи на об'єкті, визначається необхідний набір приладів і апаратури для гігієнічної оцінки характеру й умов праці працюючих.

При санітарному обстеженні промислового підприємства (за схемою) звертається увага на дотримання санітарних норм і правил з охорони праці, техніки безпеки і промислової санітарії, поточності технологічного процесу, наявності і ефективності санітарно-технічних засобів, що забезпечують безпеку праці й оптимальні умови продуктивної діяльності (виробничий мікроклімат, стан повітряного середовища, освітленість, режим праці і відпочинку, наявності шкідливих чинників виробничого середовища: фізичних, хімічних, біологічних і т.п.)

Там, де природна вентиляція недостатньо ефективна, що позначається на температурно-вологісному режимі, запиленості і загазованості повітряного середовища виробничих приміщень, застосовується штучна механічна вентиляція, як приточно-витяжна, так і окремо — витяжна (у вигляді витяжних зонтів) у місцях газо- і пиловиділень, так і приточна (у вигляді повітряного душовання) для нормалізації температурно-вологісного режиму.

Виробниче освітлення (як природне, так і штучне) оцінюється за наявності світлотехнічних пристроїв і їх санітарного стану в конкретних умовах роботи зорового аналізатора (за величиною об'єкта розрізнення) і визначається освітленість на конкретних робочих місцях за допомогою об'єктивного люксметра й оцінюється (у залежності від характеру роботи) за санітарними нормами освітленості (у люксах або за коефіцієнтом природної освітленості КПО). При написанні акта використовуються схеми санітарного обстеження промислового підприємства, цеху й описи детальної професії працюючих.

Виробничий мікроклімат визначається за допомогою аспіраційного психрометра й анемометра (або кататермометра), освітленість - за допомогою люксметра, запиленість і загазованість – шляхом добору проб повітря з наступним направленням у санітарно-гігієнічну лабораторію; шум і вібрація – за допомогою вимірника шуму і вібрації (ВШВ), іонізуючі випромінювання – радіометрами і дозиметрами й ін.

Вентиляція в цеху може використовуватися як природна загальобмінена (аерація), так і приточно-витяжна, при якій оцінюється ефективність теплового і вітрового натиску при відповідній будові й орієнтації аераційних ліхтарів, вхідних і вихідних отворів, із визначенням швидкості руху повітря, площі аераційних отворів.

АКТ

САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА

1. Повна назва підприємства
2. Перелік цехів і характеристика технологічного процесу.
3. Склад робітників і службовців / чисельність, стать, вік/
4. Режим роботи / число змін, перерви/
5. Клас підприємства за "Санітарними нормами проектування промислових підприємств" 245-71. Неприятливий вплив підприємства на навколишнє середовище і здоров'я населення. Розміри і стан санітарно-захисної зони.
6. Характеристика пилових і газоподібних забруднень атмосфери. Перелік цехів, що забруднюють атмосферне повітря, спеціальні заходи у боротьбі зі шкідливими викидами в атмосферу.
7. Характеристика твердого сміття і стічних вод, їх очищення, усунення та знезаражування.
8. Взаємне розташування підприємств та житлових кварталів з урахуванням рози вітрів.
9. Характеристика земельної ділянки підприємства (висота, рельєф, висота стояння ґрунтових вод).
10. Характеристика прилеглих водойм.
11. Територія підприємства: достатність її розмірів, огорожа, характер покриття, озеленення, наявність місць зберігання сировини готової продукції, палива тощо, обладнання стоків для атмосферних опадів.
12. Планування промислового майданчика, орієнтація будівель з урахуванням рози вітрів та їх взаємне розташування, санітарні розриви між будівлями.
13. Організація робіт, що проводяться на подвір'ї підприємства.
14. Освітлення подвір'я, проїздів, переходів.
15. Внутрішньозаводський і міжцеховий транспорт. Під'їзні колії, проїзди через подвір'я, пішохідні доріжки, безпека руху.
16. Загальнозаводські побутові приміщення; їдальні, пральні тощо. Їх розміри, режим роботи, санітарний стан, режим прання спецодягу.
17. Питне і технічне водопостачання: джерела, їх потужність / дебіт /, система подання і зберігання води, якість питної води, способи очищення та знезаражування води.
18. Організація медичної допомоги.

Підписи _____

АКТ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЦЕХУ

1. Назва цеху.
2. Кількість робітників / вік і стать/
3. Режим праці.
4. Тип будівлі (типова або пристосована), її орієнтація за сторонами світу, будівельний матеріал, вид покрівлі, на якому поверсі розташований цех.
5. Розміри цеху, його площа й кубатура (зокрема на одного робітника).
6. Розміри і стан воріт, тамбурів, дверей у прорізах, сходових кліток.
7. Характеристика виробничого процесу, обладнання й апаратури, потоковість процесу при розміщенні обладнання.
8. Мікрокліматичні умови на основних робочих місцях: температура, відносна вологість, швидкість руху повітря, теплове випромінювання. Заходи щодо оптимізації мікроклімату.
9. Запиленість на основних робочих місцях: джерела, характер виділення пилу/ постійне чи періодичне, моменти найбільшого виділення, локалізоване чи розсіяне/, їх хімічний склад, концентрація. Заходи профілактики.
10. Виділення шкідливих парів та газів: джерела, характер виділення / постійне чи періодичне, момент найбільшого виділення, локалізоване чи розсіяне/, хімічний склад і концентрація. Профілактичні заходи.
11. Природна вентиляція цеху: наявність організованої природної вентиляції /аерації/, витяжні / ліхтарі, шахти, дефлектори, витяжні труби, противітрові щити/, і припливні пристрої / жалюзі, відкриті отвори/, площа вентиляційних отворів, перешкоди доступу свіжого повітря, розташування приточних і припливних пристроїв, спосіб їх регулювання, кратність повітрообміну.
12. Механічна вентиляція цеху;
 - а) система вентиляції / загальнообмінна чи локалізована, приточно-витяжна, рециркуляційна, кондиціонування/; потужність вентиляційного агрегату;
 - б) розташування і санітарна характеристика місць забирання припливного повітря і викидання відпрацьованого, розташування припливних і витяжних отворів у приміщенні;

- в) обладнання для підготовки подаваного повітря / очищення, підігрів тощо/, температура і швидкість подаваного повітря біля приточного отвору повітроводу;
 - г) опис і характеристика місцевих припливних пристроїв, температура і швидкість подаваного ними повітря;
 - д) повітрообмін у приміщенні / окремо за припливом і витяжкою, повітряний куб, кратність обміну/;
 - е) характеристика повітряного середовища при дії вентиляції та без неї / температура, вологість і швидкість руху повітря на робочих місцях, їх коливання у різних точках приміщення, концентрації пилу, шкідливих газів і парів на робочих місцях, їх коливання у зв'язку з окремими моментами виробничого процесу/;
 - ж) дані опитування працівників про самопочуття і результати фізіологічного спостереження за процесом теплорегуляції.
13. Опалення (система, характеристика нагрівальних приладів, їх розміщення). Санітарно-гігієнічна оцінка опалення.
14. Освітлення цеху:
- а) характеристика виконуваної роботи /мінімальні розміри об'єкта розрізнення, контраст форм з об'єктом, коефіцієнт відбиття фону, підвищена небезпека травматизму, розрізнення деталей на швидко рухомих поверхнях, тривала зорова робота, сприймання об'єктів з великої віддалі/; розташування робочих місць /симетричне, безладне, перемінне, характеристика робочої поверхні / площа, положення, рухливість, форма, висота, матеріал, забарвлення, відстань робочої поверхні від очей:
 - б) природне освітлення: вид освітлення / бічне, верхнє/; колір, у який пофарбовано приміщення та обладнання, коефіцієнти відбиття; кількість вікон, їх розміри, затемнення сусідніми спорудами та обладнанням, періодичність очищення, світловий коефіцієнт та коефіцієнт природного освітлення;
 - в) штучне освітлення: джерела й система освітлення, тип світильників їх число, потужність ламп, наявність стробоскопічного ефекту; розташування і кріплення світильників, віддаль між ними, висота підвішування над робочою поверхнею та підлогою; аварійне освітлення; наявність світильників без захисної арматури; періодичність очищення світильників: освітленість на робочому місці, в проходах, на сходах, при аварійному освітленні.
15. Джерела виробничого шуму та вібрації, їх інтенсивність, спектральні характеристики, постійність впливу. Заходи боротьби з шумом та вібрацією.

16. Джерела короткохвильової радіації, характеристика випромінювання, заходи в боротьбі з ним.
17. Можливість травматичних ушкоджень (захарашченість цеху, наявність спеціальних місць для зберігання готової продукції, сировини, відходів), заходи з техніки безпеки (наявність наочних посібників, проведення інструктажів та наявність спецжурналу).
18. Загальний санітарний стан приміщень і стан внутрішньої поверхні стін та підлоги, система прибирання, періодичність ремонту.
19. Система забезпечення робітників питною водою, її санітарна характеристика.
20. Побутові приміщення /роздягальні, душові/, кількість, розміри, санітарний стан.

Підписи _____

САНІТАРНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕТАЛЬНОЇ ПРОФЕСІЇ

1. Назва детальної професії.
2. Послідовність опису робочого процесу, характеристика застосовуваних матеріалів та устаткування. Хронометраж окремих операцій. Режим роботи, наявність і тривалість перерв у роботі.
3. Вплив шкідливого виробництва на робітників:
 - а) вміст пилу, шкідливих парів та газів на робочому місці, заходи у боротьбі з пило- та газовиділеннями;
 - б) мікрокліматичні умови на робочому місці та у місцях відпочинку; коливання мікрокліматичних умов протягом робочого дня; заходи щодо оптимізації мікроклімату;
 - в) наявність на робочому місці вогкості або джерел вологовиділень;
 - г) вплив на працівників електромагнітного, іонізуючого та лазерного випромінювання; заходи у справі забезпечення безпечних умов праці;
 - д) шум та вібрація на робочому місці; заходи боротьби з ними.
 - е) опалення (водяне, парове, повітряне, комбіноване, справність і ефективність у відповідності з гігієнічними нормативами мікроклімату).
4. Положення тіла при роботі, тривалість вимушеного положення тіла, наявність гіподинамії.
5. Піднімання та перенесення вантажів / маса й відстань/, постійність цих робіт, загальна тривалість за робочий день.
6. Виконання частих, швидких, одноманітних рухів, кількість їх за одиницю часу.

7. Напруженість праці. Інтелектуальна напруженість, напруженість аналізаторних функцій / слух, зір/.
8. Небезпека механічних та електропорушень, заходи з техніки безпеки на робочому місці.
9. Список робітників, які контактують з виробничими шкідливостями, спец харчування на шкідливій ділянці, використання спецодягу та індивідуальних захисних засобів, заходи з особистої гігієни та профілактики.
10. Медичне обстеження робітників; частота і порядок проведення медичних оглядів, допущення до роботи жінок та підлітків, порядок реєстрації випадків професійних захворювань, отруєнь і виробничого травматизму, диспансеризація робітників.

АКТ

САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ МОЛОКОЗАВОДУ

1. Загальні відомості про молокозавод; добове виробництво (загальне, по змінах), розташування підприємства (в спеціальній або обладнаній будівлі), віддаленість від джерел забруднення, санітарно-захисна зона.
2. Санітарний опис території: розміри, огорожа, озеленення, заощення, стан під'їзних колій і можливість перехрестя вантажопотоків сировини і готової продукції, засоби і час прибирання території, санітарний стан території на момент обстеження.
3. Каналізація: тип, будова, стан, склад, наявність і розташування санвузлів на подвір'ї, смітників, їх очищення та дезинфекція, санітарний стан на момент обстеження.
4. Транспорт: наявність і забезпеченість спеціальним транспортом, засоби дезинфекції та миття, документація про санітарний контроль, про проходження медичного огляду і баз обстеження обслуговуючого персоналу.
5. Тара: види, матеріал, достатність, умови зберігання і засоби санітарної обробки.
6. Санітарно-технічний стан виробничих приміщень і обладнання.
 - а) Перелік виробничих цехів молокозаводу відповідно з точністю технологічного процесу (майданчик для прийому молока, приймальний цех, апаратна, молокосховище, цех розливу молока, дієтичний цех, морозива, пляшковий, тощо);
 - б) Склад приміщення по площі та кубатурі відповідно об'єму виробленої продукції, матеріал підлог, стель, панелей;

- в) Санітарний стан обладнання (ванн, танки, пастеризатори, трубопроводи, мийні машини, брудоочисники, їх достатність і справність);
 - г) Забезпеченість холодом (системи охолоджувальних установок і пристроїв, їх ємність, достатність, справність, надійність в експлуатації, контроль температурного режиму);
 - д) Опалення (водяне, парове, повітряне, комбіноване, справність і ефективність у відповідності з гігієнічними нормативами мікроклімату);
 - е) Вентиляція (штучна, натуральна, їх ефективність і справність).
1. Перелік побутових і підсобних приміщень; гардеробні, душові, мийники, туалети, кімнати гігієни жінок, особисті шафи, стелажі, лавки, вішалки відповідно нормам.
 2. Санітарний склад приміщень, обладнання і апаратури:
 - а) Санітарний склад, час і спосіб прибирання виробничих і побутових приміщень;
 - б) Час і спосіб очищення, миття і дезинфекція обладнання і апаратури (танків, ванн, трубопроводів, фляг, пляшок, банок тощо), ефективність (за результатами бактеріологічних аналізів та змивів), наявність гризунів, мух, тарганів і заходи боротьби з ними, наявність маркіровки і місце зберігання прибирального інвентарю для виробничих, побутових і туалетних приміщень, їх дезинфекція.
 3. Гігієна технологічного процесу виробництва продуктів:
 - а) Асортимент продукції - молоко (види), дієтичні продукти (кефір, ряжанка, ацидофілін, кумис та ін.), вершки, творог, сметана тощо;
 - б) Сировина (якість, контроль);
 - в) Опис послідовності технологічного процесу виготовлення окремих продуктів, звернути особливу увагу на процес пастеризування молока (вказати ступені, на яких може відбутися забруднення продукту при недостатньому санітарному контролі), відмітити наявність суворої поточності встановленої схеми виробництва;
 - г) Провести санітарну експертизу якості продукції за органолептичними показниками (дегустація на місці) і за хіміко-бактеріологічними даними (аналізи лабораторії).
 4. Система контролю за сировиною і готовою продукцією:
 - а) Наявність виробничої лабораторії (розташування, устаткування, штати, склад роботи);
 - б) Контроль лабораторією СЕС (аналізи лабораторії);
 5. Умови праці і організації харчування працівників.
 6. Особиста і виробнича гігієна працюючих, медичне обслуговування персоналу.

7. Загальні висновки по підприємству, виявлені недоліки і пропозиції по їх усуненню.

Підписи _____

СХЕМА СКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ХЛІБОЗАВОДУ

1. Загальні відомості про завод (найменування підприємства, підпорядкованість, добове виробництво, склад працюючих і службовців, місце розташування і розміщення заводу у спеціально побудованому або пристосованому приміщенні) _____
2. Санітарний опис території (розміри ділянки, огорожа, під'їзні колії, наявність і характер покриття місцевості, озеленення, освітлення проїздів, проходів, наявність місць зберігання пального, можливість зустрічі вантажопотоків: сировини, готової продукції, пального).
3. Каналізація (загальноміська, якщо місцева, то вказати наявність очисних споруд, місце спуску стічної води, смітників, їх стан і способи очищення та дезинфекції).
4. Транспорт і тара (види, забезпеченість, зберігання, способи дезинфекції, наявність санітарної документації).
5. Санітарно-технічний стан виробничих приміщень і обладнання (склад сировини, відділення завальних ям, борошнопросівне відділення, дріжджовий цех, відділення для розчинення солі, тістозмішувальний цех, відділення для бродіння тіста, тісторозрізувальний цех, відділення для дозрівання тіста, цех випікання, відділення для охолодження, цех переробки браку, експедиція; площа і кубатура приміщень, справність, водонепроникність підлоги, наявність каналізаційних трапів, санітарний стан обладнання: стелажів, сит, магнітовловлювачів, розподільних шнеків, агрегатів для заміру і бродіння тіста, транспортерів, бачків для дріжджів та розчину солі).
6. Санітарне утримання приміщень, обладнання, апаратури (своєчасність і спосіб прибирання, наявність і стан прибирального інвентарю, спосіб, час очистки, мийка і дезинфекція обладнання та апаратури, достатність і рівномірність освітлення, температурний режим в окремих приміщеннях, наявність гризунів, шкідників борошна, мух та інших комах, заходи боротьби з ними).
7. Гігієна технологічного процесу (асортимент хлібобулочних виробів, сировина: борошно, сіль, закваска, змочувальні масти-

ла, харчові добавки, контроль якості; послідовність і гігієнічна характеристика окремих етапів технологічного процесу виготовлення хліба, засоби попередження попадання сторонніх домішок в готову продукцію, режим бродіння тіста, дозрівання тіста, випічка, охолодження, вітамінізація хліба, виробничий і санітарний брак, засоби профілактики "тягучої" хвороби хліба, система контролю за готовою продукцією та сировиною; наявність виробничої лабораторії, оцінка якості надходжуваної сировини і гігієнічна характеристика якості виробленої продукції за органолептичними і фізико-хімічними показниками, наявність і санітарний стан побутових і підсобних приміщень.

8. Умови праці, організація харчування і медичне обстеження працюючих, особиста і виробнича гігієна працівників, забезпеченість санітарним одягом, виконання санепідрезиму, обстеження на бактерії та глистоносійство, проходження робітниками санітарного мінімуму.

9. Висновок і пропозиції по усуненню відмічених недоліків та терміни їх усунення.

Підписи _____

КАРТА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЛІКАРНІ

1. Назва лікарні _____ Адреса _____
2. Рік будівництва, кількість населення, що обслуговується _____
3. Загальне число ліжок: штатне _____ фактичне _____
4. Розташування: в межах міста, на відстані _____ км.
5. Оточення : житловий квартал, зелений масив, промислові підприємства та автомагістралі, що забруднюють повітря і створюють шум, роза вітрів.
6. Характеристика місцевості: підвищена, низовинна, ґрунт піщаний, сирий, сухий, чистий, забруднений, наявність заболоченості _____
7. Земельна ділянка лікарні: площа — м², забудованість _____%, зелені насадження _____%, ширина зеленої зони по периметру ділянки _____ м, між лікувальними закладами та господарським двором _____ м, замощення й утримання двору _____, кількість в'їздів _____, чи використовується лікарняний сад для прогулянок хворих взимку та влітку _____
8. Зонування лікарняної території /взаємне розташування будинків/ _____
9. Приймальний pokій: порядок прийому хворих, санобробка планування приміщень _____

10. Наявність ізоляційно-діагностичного відділення _____, набір приміщень _____, наявність окремого службово-господарського входу _____.
11. Число лікувальних корпусів, поверховість, віддаль між корпусами та службово-господарськими будівлями, між поліклінікою та службово-господарськими будівлями, між лікувальними будинками та гаражем,
12. Водопостачання, гаряче водопостачання, каналізація, система очистки стічних вод _____.
13. Опалення: вид, розташування нагрівальних приладів у будинках, справність, ефективність, температура повітря в основних приміщеннях, рівномірність на протязі доби.
14. Вентиляція: вид, справність, кратність в основних приміщеннях, наявність кватирок, фрамуг, режим провітрювання.
15. Освітлення: орієнтація палат, будова і санітарний стан вікон, затемнення сусідніми будинками, світловий коефіцієнт та коефіцієнт природного освітлення в основних приміщеннях, штучне освітлення, тип світильників.
16. Стіни лікувальних корпусів: матеріал, внутрішнє опорядження, матеріал та стан підлоги.
17. Число палат у корпусі _____, середня площа і кубатура на одне ліжко _____.
18. Габаритні розміри палати: висота, ширина, довжина _____.
19. Умеблювання палат _____, сигналізація _____.
20. Коридори: довжина _____, ширина _____, використання _____.
21. Операційне відділення: ізоляція від палат, приміщення, що входять до його складу, їх габаритні розміри, _____ вентиляція, освітлення _____, санітарний стан _____.
22. Перев'язувальна та маніпуляційна: розміщення, площа _____.
23. Кімнати денного перебування хворих та прийому відвідувачів _____.
24. Їдальня, буфетна: розміри, обладнання, санітарний стан, система і якість миття посуду, роздавання їжі _____.
25. Білизна: зберігання чистої та брудної білизни, режим зміни білизни, якість білизни _____.
26. Санітарний вузол: розміщення, ізоляція від палат, складається з _____ кімнат, санітарний стан, порядок миття суден _____.
27. Приміщення для чергового персоналу _____.
28. Система прибирання території лікарні й приміщень _____.

29. Захворюваність медичного та допоміжного персоналу _____
30. Додаткові дані _____
31. Загальний висновок про санітарний стан об'єкта _____
32. _____
Дата обстеження _____
Підписи _____

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ У ВІДДІЛЕННІ КОМУНАЛЬНОЇ ГІГІЄНИ

Комунальна гігієна – галузь гігієни, що вивчає вплив чинників зовнішнього середовища на людину в умовах населених місць. На основі вивчення цих чинників комунальна гігієна розробляє гігієнічні нормативи і санітарні заходи, необхідні для забезпечення здорових і найбільш сприятливих умов життя населення.

На організм людини в населених місцях впливає ряд чинників: метеорологічні умови, хімічні домішки до атмосферного повітря, якість питної води, санітарний стан ґрунту, побутові і вуличні шуми та ін.

Комунальна гігієна розглядає питання взаємодії організму людини і навколишнього середовища, з метою попередження інфекційної і неінфекційної захворюваності, спрямованих на підвищення рівня здоров'я населення.

Державний санітарний нагляд в галузі комунальної гігієни включає основні поділи: з гігієни повітря населених місць; з гігієни води і водопостачання; з гігієни ґрунту і санітарного очищення території населених місць; з гігієни житлових і громадських будинків; з гігієнічного планування і забудови населених місць; з санітарної охорони водойм і повітряного басейну.

Поточний санітарний нагляд передбачає постійний типовий контроль за дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму експлуатації комунальних підприємств і громадських будинків, установ; контроль за проведенням загальнодержавних заходів, спрямованих на ліквідацію і попередження забруднення навколишнього середовища; оздоровлення умов життя і побуту населення; за санітарним станом населених місць і експлуатацією санітарно-технічних споруджень. Основним нормативним документом діяльності лікаря з комунальної гігієни є Закон України "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення" (від 24 лютого 1994 року).

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ВОДОПРОВОДУ З ПІДЗЕМНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Дата спорудження водопроводу. Його приналежність (комунального господарства або відомчий). Які об'єкти забезпечує водою (населений пункт, частина житлової зони, промислові підприємства, ін.). Кількість населення, що обслуговується водопроводом.
2. Добова витрата водопроводу і водоспоживання на одну людину, перебої в подачі води і їх причина.
3. Місце розташування водозабірних свердловин, їхня відстань від житла й інших будівель. Гідрологічні дані (характеристика водоносного горизонту).
4. Глибина свердловин, статичний і динамічний рівні. Дебіт свердловин.
5. Зона санітарної охорони, організація, режим. Радіус пояса суворого санітарного режиму.
6. Санітарно-технічне устаткування свердловин, матеріал обсадних труб, тип і розміщення насосів.
7. Пристрій підземних резервуарів і водонапірної вежі (матеріал, технічний стан).
8. Тип водозабірних стовпчиків, їх число і радіус обслуговування, благоустрій майданчиків навколо них, їх санітарний стан.
9. Дані аналізів води представити в таблиці:
- 10.

Показники якості води води	Дата					
Де зроблений контрольний забір проби води. Показники за ДСТ 2874/82						

Висновок. Зазначити недоліки у будові та експлуатації водопроводу і заходи щодо їх усунення, намітити шляхи подальшого поліпшення водопостачання населеного пункту.

Підписи:

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ВОДОПРОВОДУ З ВІДКРИТИХ ВОДОЙМ

1. Дата спорудження водопроводу. Його приналежність (комунального господарства або відомчий). Які об'єкти забезпечує водою (населений пункт, частина житлової зони, промислові підприємства, ін.). Кількість населення, що обслуговується водопроводом.
2. Джерело водопостачання (ріка, озеро, водоймище), його санітарно-топографічна і гідрологічна характеристика.
3. Характеристика водойми у місці забору води (глибина, ширина, швидкість плину, витрата води і т.д.). Будова водозабірних споруджень. Розмір зони суворого санітарного режиму, зони обмежень, зони спостереження.
4. Добова витрата води водопроводу і водоспоживання на одну людину, перебої в подачі води і їх причини.
5. Очисні споруди водопровідної станції, їх будова, режим роботи, лабораторні дослідження з перевірки ефективності роботи окремих споруд (відстійники, фільтри). Ефективність їх роботи перевіряється з підвищенням прозорості води; у випадку застосування коагуляції води студент повинен самостійно визначити оптимальну дозу коагулянта і перевірити ефективність коагуляції по зниженню мутності води і підвищенню її прозорості.
6. Знезаражування води. Тип використовуваної установки, застосовувані дози хлору і час контакту води з хлором. Студент повинен визначити міру його вбирання, хлорпотреба води (по залишковому хлору). Перевірити наявність санітарних книжок у обслуговуючого персоналу.
7. Схема водогінної мережі, споруджень на ній, звертаючи увагу на перетинання каналізаційних мереж. У плані розміщення в населеному пункті водорозбірних колонок, описати їх типи, число і рівномірність розміщення. При обстеженні звертається увага на будову колонок, наявність бетонуваних майданчиків, канавок для стоку води, відсутність води в оглядових колодязях.

8. Санітарний режим і лабораторний контроль за роботою водопроводу за матеріалами СЕС і відомчої лабораторії (які аналізи проводяться, як часто і їх відповідні ДСТом.)

9. Дані аналізів води представити в таблиці:

Показники якості води	Дата			
Де зроблений контрольний забір проби води.				
Показники за ДСТ 2874/82				

Висновок. Зазначити недоліки в будові та експлуатації водопроводу і заходи щодо їх усунення, намітити шляхи подальшого поліпшення водопостачання населеного пункту.

Підписи: _____

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ МІСЦЕВОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ

1. Число джерел місцевого водопостачання (громадських шахтних колодязів, артезіанських свердловин), найбільший радіус обслуговування населення.
2. Розташування колодязів у плані населеного пункту (на садибі, на вулиці, у виробничому центрі), відстань від можливих джерел забруднення (туалетів, приміщення для тварин і т.д.), наявність замощення й огороження.
3. Санітарно-технічне облаштування шахтних колодязів (матеріал стінок, їх справність, наявність глиняного замка, кришки, громадської цеберки, водопідйомного пристрою – коловорот, журавель, насос) і артезіанських свердловин (матеріал обсадних труб, тип насосів).
4. Глибина шахтних колодязів до дна і до поверхні води, коливання рівня води під час повені й у літні місяці, глибина артезіанських свердловин.
5. Як часто проводиться чищення колодязів. Чи робиться дезинфекція колодязів після чищення? Чи робиться хлорування води в колодязях?
6. Чи є в СЕС санітарні паспорти на колодязі й артезіанські свердловини? Яка періодичність обстеження джерел води санепідемстанцією і як часто робиться лабораторне дослідження води колодязів і артезіанських свердловин?
7. Дані аналізів води (прозорість, кольоровість, запах, наявність аміаку, нітратів, хлоридів, сульфатів, а також бактеріологічні дослідження – колі-титр або колі-індекс) представити в таблиці:

Показники якості води	Дата		
Де зроблений Контрольний забір Проби води.			
Показники за ДСТ 2874/82			

8. Прикласти схематичний план населеного пункту із позначенням розташування джерел водопостачання.
9. Висновок. Зазначити недоліки в пристрої й експлуатації водопроводу і заходи щодо їх усунення, намітити шляхи подальшого поліпшення водопостачання населеного пункту.

Підписи:

СХЕМА САНИТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ КАНАЛІЗАЦІЇ

1. Каналізація обслуговує весь населений пункт, частину його, групу об'єктів (перерахувати які) або окремий об'єкт.
2. Вид каналізації (господарсько-фекальна, промислова, зливовою).
3. Система каналізації (загальносплавна - приймає усі види стоків або роздільна). Пристрій роздільної системи. Якщо роздільна система не приймає зливові і талі води, то за допомогою яких споруджень вони відводяться з вулиць і площ у найближчу водойму.
4. У якому місці випускаються стічні води каналізації у водойму (у межах населеного пункту, вище або нижче його). Дати оцінку впливу розташування місця випуску каналізації на санітарні умови життя населення.
5. Наявність громадських вбиралень на вулицях і площах. Їх зв'язок із каналізацією.
6. Місце розташування очисних споруд каналізації в плані населеного пункту. Санітарний розрив між ними і найближчими житлами. Як врахована при їх розміщенні «роза вітрів». Який вплив вони справляють на санітарні умови життя населення (запахи, мухи, гризуни).
7. Методи знешкодження стічних вод (грунтові, штучні спорудження).
8. Обладнання полів фільтрації, полів зрошення, землеробських полів зрошення, полів підземної фільтрації. Їх санітарний благоустрій, режим спуску стічних вод, порядок експлуатації в різні сезони року.
9. Відстійники, їх будова і принцип роботи.
10. Біофільтри, аэротенки, їх будова і принцип очищення контактного басейну.
11. Пристрій для знезаражування стічних вод, наявність контактного басейну.
12. Як контролюється ефективність очисних споруд санепідемстанцією? За якими показниками визначають ефективність ґрунтових методів, відстійників, біофільтрів і аэротенків? Оцінити результати аналізів, виконаних лабораторією СЕС.
13. Висновок. Зазначити недоліки в будові та експлуатації каналізації, ефективності роботи очисних споруд. Намітити шляхи їх усунення.

Підписи:

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Стічні побутово-господарські води утворюються в результаті використання населенням питної води в господарських, гігієнічних та побутових цілях.

Каналізаційна стічна вода характеризується досить високим вмістом розчинених та суспензованих органічних речовин, вода має брудно-сірий колір, непрозора, має неприємний запах. Ця вода має високу мікробну забрудненість. Кількість бактерій в 1 мл такої води досягає мільйонів, і навіть десятків мільйонів, а титр кишкової палички складає 10 в мінус 5 - 10 в мінус 7 ступеню мл. Збудники різноманітних кишкових захворювань та яйця гельмінтів завжди присутні у великих кількостях.

Завдання очищення та знезараження стічної каналізаційної води полягає в покращенні її фізико-хімічних, органолептичних та бактеріологічних властивостей до такого рівня, який дасть змогу скидати очищену воду в природні водойми, і це не повинно шкодити екосистемі водойми. Процес очищення проходить два головних етапи:

1. механічне очищення - видалення з стічної води нерозчинних, суспензованих частинок;
2. біологічне очищення - включає мінералізацію органічних речовин, які знаходяться в колоїдному та розчиненому стані.

Обов'язковою умовою перед скиданням очищеної води в біоставки є її знезараження.

На очисні споруди каналізаційна вода надходить по центральному колектору великого діаметра зі швидкістю потоку 5-8 м/сек., що попереджує дання осаду в колекторі. За добу надходить близько 40000 кубічних метрів стічної води.

Перша споруда механічного очищення — це ґрати, які знаходяться у грабельному відділенні. Ґрати складаються з ряду паралельних металевих прутиків, що встановлені в каналі, по якому проходить вода. Ґрати мають невеликий нахил, що дає можливість механізувати процес їх очищення механічними граблями. На ґратах затримуються предмети розміром 3 см в діаметрі; це папір, ганчірки, кухонні відходи та ін. Все це подрібнюється та компостується.

З грабельного відділення стічна вода надходить на пісколовки. Тут з води видаляють важкі мінеральні нерозчинні домішки, в основному це пісок. Принцип роботи пісколовок оснований на різкому зменшенні швидкості потоку води, що забезпечує самочинне випадання важких мінеральних домішок на дно, однак швидкість потоку повинна бути достатня, щоб не випадали легкі органічні суспензовані речовини. В даному разі використовуються пісколовки вертикального типу. Пісок з дна у вигляді пульпи відкачується на дренажні карти, де вода фільт-

рується та випаровується, а пісок може бути використаний для відсіпки при будівництві доріг.

Після пісколовок вода потрапляє до первинних відстійників. Відстоювання має за мету затримати основну масу суспензованих нерозчинних речовин. Первинні відстійники бувають горизонтального та вертикального типів. На Затуринському вузлі очисних споруд використовуються радіальні відстійники вертикального типу. Вони круглої форми з рівномірним нахилом дна до центру, глибина шару води 2-2,5 метра. Вода рухається з невеликою швидкістю (0,1-0,3 м/хв) від центру, куди вона подається знизу, на периферію, де переливається через отвори в борту у зовнішній круговий жолоб. Осад скребками згрібається до центру в заглиблену ділянку (4 метри). Осад (мул) складається на 70-97 % (рахуючи на суху речовину) з органіки, містить 95-97% води та володіє багатьма негативними якостями: дає кислу реакцію, легко загниває, має дуже неприємний запах, містить патогенні мікроби та яйця гельмінтів, приваблює мух та служить середовищем для їх виплоду. Такий мул називають первинним.

Знезараження первинного мулу (осаду) – обов'язкова умова функціонування очисних споруд.

Первинний мул відкачують по трубах на дренажні карти компостування, де він втрачає воду внаслідок фільтрації та випаровування, руйнується колоїдна структура, проходять проники бродіння та компостування. За рахунок великого вмісту бактерій мул мінералізується, втрачається неприємний запах, кисла реакція нейтралізується, патогенні мікроби та яйця гельмінтів гинуть. Мул перетворюється на якісне добриво. Санітарно-технічна задача цього етапу — створення умов для швидкого та повного компостування.

Після первинних відстійників кількість мікробів знижується на 30-40%. На цьому етапі механічної очистки води закінчується.

Починається етап біологічної очистки. Основна мета її - знешкодити, мінералізувати колоїдні та розчинені органічні речовини стічної води, які неможливо видалити механічним шляхом, при цьому відтворюються природні біологічні процеси мінералізації органічних речовин у водяному середовищі в аеротенках та біологічних ставках.

Вашій увазі представлені аеротенки - основні споруди біологічної очистки стічної каналізаційної води. Це прямокутні, витягнуті по довжині резервуари. Глибина та ширина кожного сягає 5 метрів, довжина - 50. На дні аеротенків укладено дірчасті труби, через які у протікаючу рідину компресорами подають повітря. До стічної води, що подається з первинних відстійників, додають 10-20% від об'єму активного мулу, суміш стічної води та активного мулу повільно рухається по секціях аеротенку. Повітря піднімається у вигляді дрібних бульбашок, забезпечує якісне перемішування води та насичення її киснем.

Активний мул - це симбіотична система бактерій, найпростіших, коловраток, мікроскопічних членистоногих. Така біологічна система добирається; з найбільш активних штамів бактерій роду — Nitrosomonas та Nitrosobaster, які здатні в найкоротші строки забезпечити мінералізацію розчинених, колоїдних та суспензованих, органічних речовин. Ці процеси протікають з виділенням тепла, тому температура води в аеротенках постійно на протязі всього року знаходиться в межах 35-37 градусів за Цельсієм. Ідеальні умови в аеротенках для /даних мікроорганізмів (температура, органіка, кисень) сприяють необмеженому їх розмноженню. Введення в біосистему паразитичних найпростіших (амеби, інфузорії та ін.) дозволяє зменшити кінцеву масу бактерій в 10-20 разів, а коловратки та мікроскопічні членистоногі, що харчуються за біологічним ланцюгом (бактерії - найпростіші – коловратки — членистоногі) зменшує масу новоутвореного активного мулу в 100-200 разів. Крім того, коловратки та членистоногі поїдають яйця гельмінтів. Очищення води в аеротенку проходить у дві фази:

Органічні речовини адсорбуються активним мулом, в результаті чого окислюваність стічної води знижується на 50%. Ця фаза закінчується десь близько через годину.

Далі проходить окислення та переробка адсорбованих на активному мулі часточок і розчинених у воді органічних речовин. Адсорбційна здатність активного мулу відновлюється, його маса багатократно збільшується, він агломерує та адсорбує на собі суспензовані у воді часточки, вода повністю очищається. Друга фаза закінчується через 5-7 годин.

З аеротенків воду спрямовують у вторинні відстійники, де активний мул осідає. Маса активного мулу за 1 умовний цикл очистки збільшується в 40-70 разів. Осад частково повертають у аеротенки, а основну масу перекачують на карти компостування, де мул втрачає, воду за рахунок дренажної системи та випаровування. Процеси компостування протікають на протязі 8-12 місяців, після чого утворюється високоякісне добриво.

У зв'язку з великим навантаженням на очисні споруди, вводяться в дію новозбудовані вторинні відстійники. Особливістю їх дії є видалення осаду гумовими скребками, що підвищує ефективність видалення осаду активного мулу з відстійника.

Після вторинних відстійників кількість мікроорганізмів у воді знижується на 90-95%.

З метою кінцевого знезараження води використовують хлорування. На території очисних споруд знаходиться хлораторна, яка забезпечує гіперхлорування води дозами 35-50 мг/л активного хлору. Ці дози хлору забезпечують повне знезараження води з показниками бактеріального та гельмінтного забруднення. Але така вода набуває висо-

котоксичних властивостей за рахунок високого вмісту залишкового хлору. Вона не може зливатися безпосередньо в природні водойми, тому спрямовується в біологічні ставки.

Всього використовується 5 біологічних ставків, глибина кожного близько двох метрів, площа дзеркала води — 1,5-2 гектари. Вони проточні, обмін води проходить на протязі 5-7 діб. Використовують їх як відстійники, де вода втрачає залишковий хлор, а також як додаткову систему очищення води в природних умовах. Вже у другому ставку водиться риба, що свідчить про якість води.

Після біологічних ставків вода потрапляє в струмок, який через 6 кілометрів впадає в річку Коломак.

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЖИТЛОВОГО БУДИНКУ

1. Адреса (місто, район, вулиця, № будинку), тип, серія проекту, рік розробки, рік введення в експлуатацію, поверховість.
2. Місце розташування житлового будинку в плані міста, житлового району, мікрорайону, кварталу, селища. Санітарно-захисні розриви до найближчих житлових, громадських і промислових будинків.
3. Розміри ділянки, її благоустрій (відсоток забудови й озеленення, замощення, наявність дитячих і спортивних майданчиків, розриви до господарських будівель).
4. Система забудови ділянки, орієнтація довгої осі будинку і його фасаду по боках горизонту.
5. Тип будинку (секційний, галерейний, коридорний).
6. Кількість секцій у будинку, із них рядових, торцевих, кутових, двоквартирних, трьоквартирних, чотирьоквартирних.
7. Наявність вбудованих установ (поліклініка, пральня, магазин, їдальня, дитяча установа і т.д.).
8. Розміри будинку (ширина, м; довжина, м).
9. Конструктивні особливості будинку: фундамент (глибина залягання, матеріал, гідроізоляція); підвал (є, ні, сухий, сирий, як використовується); наявність і використання цокольного приміщення; зовнішні стіни (матеріал, товщина, конструкція); міжповерхові перекриття (матеріал, конструкція, звуко- і гідроізоляція, матеріал чистої підлоги); горища (матеріал, конструкція, теплоізоляція); будова покрівлі (звичайна, сполучена з технічним поверхом); сходи (ширина маршу, кількість маршів між поверхами, кількість щаблів у марші, висота підступенка, ширина проступи); природне освітлення

сходів (достатнє, недостатнє); можливість провітрювання; вікна (із звичайними віконними рамами, із спареними віконними рамами), висота і ширина їх, площа заскленої поверхні; зовнішні двері квартир (матеріал, конструкція, товщина).

10. Санітарне облаштування будинку: водопровід, каналізація, гаряче водопостачання (централізоване, від місцевої котельної, поквартирне, водяне, повітряне, панельне, котельня, розташована в цьому будинку або ізольована); приточно-втяжна вентиляція; газопостачання; ліфти; сміттепроводи (завантаження проводиться з квартири, із сходового майданчика, сміттеприбиральна камера розташована в підвалі, на рівні 1-го поверху, наявність ізольованого входу); організація природного і штучного освітлення.
11. Загальний висновок про санітарний стан житлового будинку і пропозиції по усуненню виявлених недоліків.

Підписи:

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ГУРТОЖИТКУ І ЖИТЛОВОЇ КІМНАТИ

1. Адреса. У чийому веденні знаходиться гуртожиток.
2. Контингент проживаючих (загальна кількість, число сімейних, самотніх, у тому числі дітей віком до 14 років).
3. Земельна ділянка: площа, характер, озеленення, розмір, умови для провітрювання, для стоку атмосферних опадів, двір заощений (так, немає), утримується в чистоті (так, ні), наявність підприємств, що забруднюють атмосферне повітря, близькість великих шосейних доріг і залізничних колій, вигрібних ям, смітників.
4. Гуртожиток займає ____ будинків, ____ поверхів; будинок цегляний, бетонний, дерев'яний, покритий штукатуркою, рік будівництва, тип внутрішнього планування (квартирний, готельний, секційний); перелік основних приміщень, внутрішнє опорядження приміщень (стіни побілені, покриті олійною фарбою, шпалерами, пластиком; підлоги паркетні, дерев'яні, бетонні, покриті пластиком); утримання будинку; прибирання (регулярне, нерегулярне), розміри основних приміщень, площа підлоги і кубатура на людину.
5. Опалення: центральне, місцеве, водяне, панельне, радіатори (поверхні гладкі, ребристі, розташовані в нішах, під вікнами).
6. Вентиляція природна (наявність кватирок, фрамуг, наскрізне провітрювання кімнати — можливе, ні), штучна (місцева,

- приточна, витяжна), працює безшумно, із шумом, із вібрацією), розташування вентиляційних отворів.
7. Природне освітлення: число і розташування вікон, тип застосування (звичайний, стрічковий), наявність підвіконь, висота, ступінь забруднення скла (маловиражена, помірна, виражена), затінення світла сусідніми будинками (є, ні), освітлення прямими сонячними променями (можливе, ні).
 8. Штучне освітлення: лампами розжарювання, люмінесцентними лампами, система освітлення (загальна, місцева, комбінована), тип світильників (їх число, розміщення, висота підвісу, потужність ламп), освітленість (рівномірна, ні, достатня, немає).
 9. Водопостачання (центральне, місцеве).
 10. Каналізація (є, немає), розташування туалетів (у будинку, у дворі, теплі, холодні).
 11. Наявність підсобних приміщень (які?)
 12. Домашні тварини (є, ні, які?)
 13. Комахи в квартирі (є, ні, які?), пацюки, миші (є, немає).
 14. Вогкість у житлових кімнатах (є, немає), причини виникнення.
 15. Шум (є, ні, його походження).
 16. Скарги мешканців.
 17. Загальний висновок про санітарний стан об'єкта, виявлені недоліки і терміни їх усунення.

Підписи:

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПЕРУКАРНІ

1. Адреса перукарні, відомча приналежність, число робочих місць (чоловічих, жіночих, манікюрних).
2. Місце розташування перукарні (житловий будинок, готель, лазня, будинок побуту, вокзал, аеропорт і т.д.), поверх, наявність окремого зовнішнього входу, ізолюваність від приміщень іншого призначення.
3. Перелік приміщень, відповідність їх площ санітарним нормам. Внутрішнє опорядження приміщень, їх санітарний стан і утримання. Режим прибирання.
4. Опалення і вентиляція. Система вентиляції, ефективність її роботи. Характеристика температурного режиму.
5. Природне освітлення приміщень (орієнтація, світловий коефіцієнт, коефіцієнт природного освітлення (КПО)). Штучне освітлення, загальне і місцеве. Тип світильників, раціональність їх розміщення, освітленість у люксах, відповідність нормативам.

6. Водопостачання і каналізація. Наявність і розташування водопровідних раковин і умивальників. Забезпечення гарячою водою робочих місць (централізоване, через водогрійний казан, кип'ятильник і т.д.).
7. Виробничі (операційні) зали: площа, орієнтація, освітлення. Площа на одне робоче місце. Забезпечення робочих місць гарячою водою; розміщення фенів у робочому залі.
8. Загальна кількість білизни на 1 робоче місце, підручний запас білизни. Зберігання чистої і брудної білизни. Виключення повторного застосування білизни.
9. Дезобробка інструментарію. Наявність двох комплектів робочого інструмента. Забезпечення перукарні дезрозчинами, приготування їх при відсутності централізованого забезпечення; частота зміни дезрозчинів на робочому місці, результати лабораторного контролю за дезрозчинами. Наявність на робочому місці спиртової (газової) горілки і сірників. Підручний запас стерильних пензликів, якість обробки кистей рук. Застосовувані кровоспинні засоби, парфумерія, барвники. Засоби застосування пудри.
10. Особиста гігієна перукарнів. Миття рук перед обробкою (обслуговуванням) кожного клієнта. Періодичність здавання санітарного мінімуму. Спецодяг. Організація його прання. Лабораторний контроль за особистою гігієною майстрів (змиви на умовно-патогенну мікрофлору з рук, халатів майстрів, добір проб дезрозчинів на їх бактерицидність). Регулярність проходження медоглядів по санітарних книжках.
11. Підсобні приміщення (кімнати персоналу, господарська кімната, комора), їхньої площі, розташування. Зберігання особистого одягу персоналу і спецодягу. Зберігання чистої і брудної білизни.
12. Прибирання приміщень. Збір і збереження волосся. Умови для знищення волосся. Наявність або відсутність централізованого знищення волосся. При відсутності умов для знищення волосся зазначити застосовувані способи їх видалення. Наявність і збереження прибирального інвентаря. Санітарний стан санвузлів. Наявність плакатів, що забороняють входити в санвузли у спецодязі.
13. Висновок. Зазначити виявлені санітарні недоліки і запропонувати заходи для їх усунення.

Підписи:

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ АПТЕКИ

1. Адреса, номер і відомча належність аптеки.
2. Перелік основних приміщень і їх площі.
3. Рецептурна. Умови збереження ліків, наявність холодильників, вибіркова перевірка термінів зберігання ліків.
4. Асистентська. Оздоблення стін, стелі, підлоги. Робочі столи, їх обробка, стан фарбування внутрішніх поверхонь шухляд. Зберігання паперу для порошоків, основних розчинів, промивання розподільних систем. Обробка поверхні чашок вагів перед зважуванням. Перевірка термінів збереження основних розчинів (по датах на етикетках). Наявність у приміщенні умивальника, мила.
5. Умови для готування стерильних розчинів і очних крапель. Наявність спеціальної кімнати або боксів. Підготовка їх до роботи (режим УФ опромінення). Стерильні халати, ковпаки, маски. Режим прибирання приміщень.
6. Результати відомчого (контрольно-аналітична лабораторія) і санітарного контролю (СЭС) за якістю готування ліків з бактеріологічними показниками (привести дані за останні 3 місяці).
7. Мийна. Режим обробки нового аптечного посуду, миття і сушіння лабораторного посуду. Наявність у мийній умивальника, гарячої води.
8. Забезпеченість персоналу санодягом, організація прання і регулярність зміни халатів. Збереження халатів і особистих речей персоналу.
9. Побутові приміщення. Кімната для приймання їжі. Туалети. Наявність покажчиків, що забороняють вхід у халатах у ці приміщення.
10. Висновок. Виявлені недоліки і пропозиції по їх усуненню.

Підписи:

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЛАЗНІ

1. Адреса лазні, відомча належність. Громадська або закритого типу, дні і години роботи лазні, її пропускна здатність, число відділень.
2. Характеристика ділянки лазні: самостійний або лазня розташована в житловому кварталі, санітарний благоустрій ділянки (замощення, озеленення).

3. Тип лазні (пропускна, туалетна, з басейном), число поверхів, розташування по поверхах.
4. Склад приміщень у кожному відділенні, їх взаємне розташування, число місць, площа на одне місце.
5. Обладнання приміщень у кожному відділенні (для чекання, роздягальне, мильне, парильне); оздоблення стін, підлог і стель.
6. Водопостачання: на скільки місць припадає пара кранів, як забезпечується холодне і гаряче водопостачання, температура гарячої води. Чи є раковини для ніг у роздягальні.
7. Каналізація: наявність ухилів до трапів у мильному відділенні, розміщення трапів. Чи застосовується очищення стічних вод перед скиданням у міську каналізацію. Розміщення туалетів.
8. Природне і штучне освітлення. Характеристика світильників. Рівні освітленості.
9. Опалення і вентиляція. Температурно-вологісний режим в основних приміщеннях лазні. Ефективність вентиляції.
10. Забезпечення лазні прибиральним інвентарем. Наявність і матеріал доріжок, сандалій. Миття і дезинфекція їх. Режим щоденного прибирання приміщень; об'єм робіт миття і дезинфекції інвентаря (тази, лавки), обладнання (підлоги, стіни, вікна) у санітарні дні.
11. Забезпеченість персоналу спецодягом, його прання. Наявність індивідуального взуття для входу персоналу в мильне відділення. Періодичність медичних оглядів (перевірити по санітарних книжках).
12. Забезпеченість лазні прокатною білизною. Умови її збереження, збір використаної білизни і її наступна обробка.
13. Перукарня (перевіряється відповідно до схеми, що додається.). Кіоск для продажу мила, мочалок, віників. Наявність буфетів і кіосків з продажу прохолодних напоїв, їх розміщення, санітарний стан.
14. Висновок. Зазначити виявлені недоліки, необхідні заходи для їх усунення і терміни реалізації.

Підписи:

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПРАЛЬНІ

1. Адреса і відомча приналежність пральні, її тип, пропускна здатність у зміну, контингент, що обслуговується (населення, лікувально-профілактичні установи, підприємства громадського харчування, перукарні і т.д.).

2. **Склад і розміри приміщень, їх взаємне розташування** відповідно технологічному процесу. Приміщення приймання і сортування білизни, умови для зберігання брудної білизни (наявність стелажів), санітарно-технічний стан стін, підлоги і стелі, наявність раковини для миття рук, система вентиляції.

Пральний цех: розміщення устаткування, типи пральних машин; режим прання і полоскання білизни, зливання відпрацьованих розчинів. Стан підлоги, трапів. Ефективність роботи приточно-витяжної вентиляції. Наявність витяжних зонтів парасолів над пральними машинами, правильність їх підвісу. Відносна вологість повітря за даними одномоментних вимірів у різних місцях цеху.

Приміщення для готування пральних розчинів: застосовувані пральні і відбілюючі засоби, забезпеченість персоналу рукавичками для захисту шкіри рук і респираторами. Робота витяжної вентиляційної системи.

Сушіння білизни: правильність розміщення сушильних куліс щодо стіни, що освітлена. Забезпечення сушильної шафи витяжною вентиляцією.

Гладіння прямої і фасонної білизни: температура поверхні валків при пранні без кип'ятіння. Робота вентиляційної системи. Дані вимірів температури і вологості повітря в момент обстеження.

Приміщення розбирання, зберігання і видачі чистої білизни. Пакування білизни в мішки. Наявність спеціалізованого транспорту для розвезення чистої білизни замовникам.

3. Характеристика природного і штучного освітлення в приміщеннях пральні. Відповідність гігієнічним нормам.
4. Загальна характеристика приточно-витяжної вентиляції. Місця збирання й обробки повітря в приточних камерах (обеспилювання, підігрів). Типи вентиляторів, протишумний і протівібраційний захист. Розміщення витяжних камер, їх число, місця викидання повітря витяжними системами.
5. Забезпеченість пральні холодною і гарячою водою. Застосовувані в системі гарячого водопостачання інгібітори корозії. Прямоточне і протиточне постачання водою технологічного процесу.
6. Контроль якості прання за даними лабораторії і "книги скарг".
7. Побутові умови для персоналу. Гардероб, роздягальні, душові, кімнати приймання їжі. Які з цих приміщень є для персоналу чистого і брудного відділень. Забезпечення персоналу питною водою.

8. Захворюваність персоналу пральної. Основні види захворювань: характер шкірних захворювань, варикозне розширення вен, мацерація шкіри рук, простудні захворювання.
9. Медичний контроль за здоров'ям працюючих, якою організацією забезпечується, регулярність медичних оглядів (по санітарних книжках).
10. Висновок. Зазначити виявлені недоліки і заходи щодо їх усунення.

Підписи:

СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПЛАВАЛЬНОГО БАСЕЙНУ

1. Адреса басейну і його відомча належність.
2. Тип басейну (відкритий, закритий, спортивний, загальнодоступний, лікувально-оздоровчий).
3. Графіки руху глядачів (від входу до трибун) і спортсменів (від входу до роздягальні і ванни). Відсутність перетинання їх.
4. Гардероби для верхнього одягу, місце зміни вуличного взуття.
5. Роздягальні (чоловічі, жіночі), їх площа, розміщення устаткування, графіки руху босих і взутих спортсменів. Туалети для спортсменів, їх розташування, кількість, шляхи руху від вбиралень до ванн (через душові).
6. Душові. Кількість душів, конструкція кабін, можливості спостереження за миттям спортсменів.
7. Ванни басейну, наявність ванн для навчання дітей плаванню. Шляхи руху спортсменів із кімнат підготовчих занять у ванни. Площа ванни, глибина у мілкій і глибокій частині. Розрахункова пропускна здатність ванн, пропускна здатність за даними вивчення облікового складу спортсменів, кількість їх у момент обстеження. Оздоблювання стін, дна басейну, наявність підсвічування. Стан обхідної доріжки. Наявність прохідного ножного душу.
8. Медичний контроль за здоров'ям спортсменів, перевірка довідок від лікарів-фахівців (терапевта, дерматолога). Навчання обмиванню тіла під душем перед користуванням басейном. Контроль за обмиванням спортсменів у душових.
9. Водний режим плавального басейну. Схема очисних споруд. Режим промивання фільтрів, застосовувані дози хлору (при

хлоруванні води). Контроль за ефективністю роботи очисних споруд (результати дослідження якості води до і після них).

10. Хлораторна (при використанні хлору). Наявність зовнішнього входу, механічної вентиляції, протигаза, запасу хлору.
11. Контроль якості води в басейні. Результати визначення залишкового хлору у воді ванни за останній місяць (відсоток проб із відхиленням від нормативів як у бік підвищення, так і зниження кількості залишкового хлору). Дотримання графіка визначень. Дані бактеріологічних досліджень якості води за матеріалами відомчої лабораторії і санепідстанції.
12. Заходи, застосовувані для боротьби з розвитком у воді хлоростійкої мікрофлори (хлорування ударними дозами).
13. Боротьба із забрудненням води яйцями гельмінтів (навчання дітей правильному обмиванню тіла, контроль за обмиванням, дані випуску води в каналізацію за годину до роботи басейну, включення в роботу насосних система 30 хвилин до початку роботи басейну). Результати гельмінтологічних досліджень води.
14. За показниками водомірів перевірити добові об'єми води, що поповнюється, (до 10%), забезпечення триразової циркуляції води в басейні за добу.
15. Регулярність повної зміни води в басейні, дата останньої зміни. Характер обробки чаші при зміні води (застосовувані реагенти, спуск брудної води і т.п.)
16. Висновок. Виявлення недоліків і пропозиції по їхньому усуненню, вказуючи термін виконання.

Підписи:

ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ У ВІДДІЛЕННІ ГІГІЄНИ ДІТЕЙ І ПІДЛІТКІВ

Гігієна дітей і підлітків як наукова дисципліна і практична область охорони здоров'я покликана обґрунтовувати і здійснювати профілактичні заходи, спрямовані на зміцнення здоров'я підростаючого покоління. Вона вивчає вплив природних і соціальних чинників, оцінює і прогнозує їхній вплив на організм, що зростає; розробляє гігієнічні нормативи, санітарно-протиепідемічні нормативи і санітарно-протиепідемічні правила; контролює санітарний стан дитячих і підліткових установ; обґрунтовує оздоровчі заходи, спрямовані на зниження захворюваності, удосконалення функціональних можливостей і гармонійний розвиток дітей і підлітків. Гігієна дітей і підлітків - дисципліна, що інтегрує гігієнічні знання та

досвід санітарно-протиепідемічної служби (комунальної гігієни, гігієни праці і гігієни харчування, соціальної гігієни й епідеміології) стосовно до організму, що зростає, з обліком його можливостей і потреб віку на даному етапі онтогенезу. Тому гігієну дітей і підлітків називають віковою гігієною. Вона має свої теоретичні положення і принципи гігієнічного нормування, що враховують закономірності росту, розвитку і морфологічної зрілості організму, його здатність протистояти несприятливим чинникам навколишнього середовища, готовність до навчальної, трудової і спортивної діяльності.

Організм дітей і підлітків знаходиться у своєрідних умовах виховання і навчання, що не збігаються з умовами професійного і громадського життя дорослих. Незавершеність розвитку, пластичність і великий ступінь схильності до впливу різноманітних чинників навколишнього середовища - характерні риси організму дітей і підлітків.

Вікова фізіологія і вікова морфологія служать природно науковою основою гігієни дітей і підлітків. Зокрема, знання вікової фізіології, законів вищої нервової діяльності дітей і підлітків дозволяють правильно підійти до наукового обґрунтування умов середовища, що забезпечує високу продуктивність розумової і фізичної діяльності дитячого організму, боротьбу зі стомленням і перевтомою.

Гігієна дітей і підлітків включає наступні розділи:

1. Стан здоров'я і фізичний розвиток дітей і підлітків. Розробка проблем цього розділу дозволяє встановити загальні закономірності росту і розвитку дитячого організму в залежності від статі, віку і ряду біологічних і соціальних чинників; установити динаміку фізичного розвитку; виявити чинники, які позитивно й негативно впливають на фізичний розвиток здоров'я; аналізувати причини захворювань, що часто зустрічаються у різних вікових групах і розробити заходи щодо їх попередження.
2. Гігієнічні основи виховно-освітньої й учбово-виробничої роботи в дитячих установах. Цей розділ включає вивчення проблем, пов'язаних із збереженням і поліпшенням працездатності дітей і підлітків, профілактикою стомлення, розробку режиму дня для дітей усіх віків (ясельного, дошкільного, шкільного і підліткового), режиму навчальних і виробничих занять для навчальних закладів різного профілю, а також ряд інших питань гігієни навчання і гігієнічного виховання підростаючого покоління.
3. Гігієнічні основи фізичного виховання. Цей розділ включає питання, пов'язані з вивченням впливу різних засобів, форм і методів, фізичного виховання на функціональний стан, фізичний розвиток і стан здоров'я дітей і підлітків: розробку

гігієнічних вимог до місць занять, спортивного устаткування, одягу, взуття; обґрунтування режимів для тих, хто займається різними видами спорту; встановлення ефективних норм лікарського контролю, раціонального харчування, попередження спортивних травм.

4. Гігієнічні основи харчування дітей і підлітків. Цей розділ включає вивчення харчування як джерела здоров'я і гармонійного фізичного розвитку дітей і підлітків; розробку режимів харчування в різних колективах; гігієнічні вимоги до харчових блоків, норми харчових раціонів і організацію шкільного харчування (гарячі сніданки, обіди), харчування в період сільськогосподарських робіт, під час екскурсій і туристичних походів, в умовах виробництва роботи.
5. Гігієнічні принципи планування, будівництва, благоустрою та устаткування дитячих установ. Цей розділ включає проблеми, пов'язані з гігієнічними вимогами до проектування різних типів дитячих установ, до розміщення їх на території населених пунктів, до санітарно-технічних споруд, навчального і виробничого устаткування, дитячого інструментарію, навчальних посібників та іграшок.

У гігієні дітей і підлітків використовуються різні методи дослідження.

Метод природного гігієнічного експерименту застосовується як основний і головний при поточному санітарному нагляді й у наукових дослідженнях нашого часу. Сутність його полягає в тому, що санітарно-гігієнічні дослідження проводяться в умовах дитячої установи, а не в лабораторних умовах. Застосовуючи цей метод, можна вивчити вплив як одного, так і комплексу досліджуваних чинників зовнішнього середовища на організм дитини в умовах конкретної життєвої ситуації. При цьому гігієнічне дослідження чинників зовнішнього середовища проводиться за допомогою санітарно-описової методики (акт обстеження), що підкріплюється фізико-хімічними і мікробіологічними методами (інструментальні дослідження). Вивчення реакцій дитячого організму на вплив характеру й умов їх трудової (навчальної) діяльності здійснюється за допомогою фізіологічних, біохімічних, клінічних та інших методик.

При обробці отриманих матеріалів використовується методика математичної статистики із метою одержання достовірних результатів і наукового обґрунтування профілактичних заходів. Метод природного санітарно-гігієнічного експерименту дає можливість в умовах звичайного життя дитини (у процесі навчальних, спортивних, трудових занять і т.п.) спостерігати взаємодію між організмом і зовнішнім середовищем, бачити вплив окремих чинників

(або їхнього комплексу) на організм дитини і правильно обгрунтовувати профілактичні заходи.

Санітарно-статистичний метод широко застосовується при вивченні динамічних зрушень у стані здоров'я і фізичного розвитку цілих колективів (дитячих і підліткових), а також використання їх при характеристиці санітарного стану дитячого населення (введення стандартів фізичного розвитку й оцінних таблиць, облік захворюваності, народжуваності і смертності).

Об'єктом постійного і всебічного санітарно-гігієнічного обслуговування шкільно-санітарними лікарями є: дитячі ясла, будинки немовлят, дитячі комбінати, школи-інтернати, профтехучилища, технікуми, медичні і художні училища, дитячі спортивні школи, літні бази відпочинку й інші дитячі і підліткові установи.

Лікар з гігієни дітей і підлітків здійснює поточний санітарний нагляд за експлуатацією всіх дитячих і підліткових установ району обслуговування, контролює ефективність санітарно-профілактичних і протиепідемічних заходів; систематично вивчає стан здоров'я дітей, аналізує матеріали фізичного розвитку дітей і підлітків у динаміці, бере участь в організації і розгортанні літніх оздоровчих установ.

Шкільно-санітарний лікар працює у повсякденному контакті з епідеміологом району, тому що в роботі санітарно-епідеміологічної станції необхідна повна єдність протиепідемічних, лікувально-профілактичних і санітарно-оздоровчих заходів.

При поточному санітарному нагляді шкільно-санітарний лікар спільно зі шкільним лікарем або лікарем іншої дитячої установи перевіряють санітарний стан дитячої установи, організацію харчування, проведення заходів щодо профілактики захворюваності, короткозорості, порушень опорно-рухового апарата і т.д. Разом із лікарем підліткового кабінету здійснює контроль за режимом і умовами занять та праці підлітків на виробництві, у школі і технікумі.

При здійсненні поточного санітарного нагляду лікар повинний широко використовувати лабораторні й інші об'єктивні методи дослідження, контактуючи з фахівцями комунальної гігієни, гігієни харчування, гігієни праці. Будь-які висновки і рекомендації по оздоровленню умов навколишнього середовища повинні опиратися на дані об'єктивних досліджень і відповідно до Закону України.

АКТ

ОБСТЕЖЕННЯ ДИТЯЧОГО ДОШКІЛЬНОГО ЗАКЛАДУ

1. Назва закладу, адреса, телефон.
2. Прізвище, ім'я, по батькові завідуючої, лікаря, старшої медсестри.
3. Будинок (типовий, спеціально збудований, пристосований).
4. Площа ділянки, обладнання дитячих майданчиків, стан обладнання.
5. Планова кількість місць, обліковий склад дітей, кількість груп та їх назви, корисна площа на одну дитину.
6. Затверджений штат персоналу, його укомплектованість, наявність санітарних книжок, стан медичних обстежень і своєчасне проходження профілактичних медоглядів.
7. Санітарно-технічний стан приміщень, природне й штучне освітлення наявність холодної та гарячої води у групах, строк проведення останнього ремонту.
8. Забезпеченість дитячого закладу наочними посібниками, іграшками, їх відповідність вікові дітей.
9. Дотримання санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режимів.
 - а) організація ранкового приймання дітей, якість його проведення;
 - б) повітряно-тепловий режим;
 - в) поточне прибирання приміщень, наявність маркованого прибирального інвентарю;
 - г) наявність дезінфекційних розчинів, мийних засобів;
 - д) якість миття посуду, його знезаражування;
 - е) маркування рушників, дитячої постільної білизни;
 - є) дезінфекція горщиків, ведення графіків випорожнення;
 - ж) забезпеченість персоналу одягом, його маркування, правильність використання;
 - х) дотримання особистої гігієни дітьми та персоналом.
10. Організація харчування дітей:
 - а) площа приміщення харчоблока, наявність заготівельного цеху, посудомийної, забезпеченість гарячою проточною водою;
 - б) забезпеченість холодильним і технологічним обладнанням, кухонним посудом та інвентарем, обробними дошками, ножами, наявність маркованого прибирального інвентарю;

- в) поточне прибирання основних і допоміжних приміщень харчоблоку, санітарний стан приміщень;
 - г) дотримання перспективного меню, виконання затверджених норм витрати продуктів;
 - д) бракераж готової продукції, наявність журналу щоденного огляду рук персоналу на гнійничкові захворювання;
 - е) норми виходу страв, добова калорійність по набору сухих продуктів, вітамінізація;
 - є) дотримання строку зберігання та реалізації продуктів;
 - ж) наявність маркованої тари.
11. Медичне обслуговування;
- а) наявність медпункту та ізолятора. Забезпеченість медичним обладнанням;
 - б) графік роботи медпрацівників;
 - в) наявність затвердженого робочого плану лікаря ;
 - г) наявність та ведення затвердженої документації;
 - д) регулярність проведення медичних оглядів дітей, диспансеризація (відповідно до методичних рекомендацій). Антропометричні вимірювання , якість ведення історій розвитку дитини;
 - е) інфекційна та соматична захворюваність ;
 - є) лікування та оздоровлення дітей, виділених у диспансерні групи;
 - ж) робота з новоприбулими дітьми.
12. Санітарно-просвітницька робота з персоналом.
13. Навчання санітарному мінімуму.
14. Робота з батьками /форми роботи /.
13. Висновки та пропозиції.
- Підписи _____

АКТ

ОБСТЕЖЕННЯ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ШКОЛИ

1. Назва школи , адреса, телефон.
2. Прізвище, ім'я, по батькові директора школи.
3. Площа земельної ділянки, її озеленення, наявність ігрових та спортивних майданчиків, їх обладнання.
4. Будинок типовий, спеціально збудований, пристосований, строки капітального ремонту, поточного.
5. Планова кількість місць у школі.
6. Кількість учнів і класів.

7. Кількість змін у школі, кількість учнів, що навчаються у I та II зміни.
8. Кількість класних кімнат, кабінетів, їх площа.
9. Середня кількість учнів у 1-3х, 4-8х та 9-10х класах, площа в класах на одного учня.
10. Забезпеченість школи партами, маркування їх, кількість нестандартних парт.
11. Розсаджування учнів за партами відповідно до їх зросту та стану здоров'я.
12. Наявність спортзалу, його площа, обладнання, наявність при спортзалі роздягалень, душових, санвузлів. Графіки проведення занять, роботи секцій (які). Розподіл учнів на фізкультурні групи. Чи проводяться заняття з коригуючої гімнастики (кількість дітей) та спецгруп.
13. Наявність виробничих майстерень, їх площа, оснащення, виконання заходів з техніки безпеки. Забезпеченість спецодягом, захисними окулярами. Стан обладнання, інвентарю, наявність ростових підставок та ін.
14. Освітлення в школі (класів, кабінетів, майстерень, спортзалу). Природне (СК), штучне (люмінесцентне або лампа розжарювання), кількість електроточок, найменування електроапаратури, питома електропотужність, Вт/м.
15. Опалення школи (центральне, пічне). Дотримання повітряно-теплогового режиму в приміщеннях, температури в класах, майстернях, спортзалі та ін. Режим провітрювання приміщень. Робота механічної приливо-витяжної вентиляції.
16. Питний режим, наявність питних фонтанчиків.
17. Каналізація школи, санітарно-технічний стан санвузлів.
18. Кабінетна система навчання, наявність комплексних кабінетів для двох вікових груп. Гігієнічна оцінка розкладу уроків і режиму дня.
19. Дотримання перерв між уроками та змінами,
20. Санітарно-гігієнічний стан школи, якість поточного прибирання, наявність маркованого прибирального інвентарю, миючих засобів.
21. Організація та контроль за санобслуговуванням.
22. Організація харчування дітей :
 - а) наявність їдальні, буфета, роздавальні, кількість посадочних місць у обідньому залі;
 - б) наявність холодної та гарячої проточної води;
 - в) забезпеченість холодним обладнанням, кухонним посудом, маркування;
 - г) дотримання перспективного меню, смакові якості їжі;

- д) санітарний стан приміщень їдальні, поточне прибирання, наявність миючих, дезінфекційних засобів;
- е) укомплектованість кадрами, наявність санітарних книжок і своєчасність проходження медоглядів.
23. Кількість груп продовженого дня у школі. Гігієнічна оцінка режиму дня, організації та кратності харчування. Наявність приміщень, виділених для груп продовженого дня. Дотримання учнями особистої гігієни.
24. Медичне обслуговування:
- а) прізвище, ім'я по батькові лікаря, медсестри. Лікувальний заклад, який обслуговує школу;
- б) наявність медичного кабінету та його обладнання. Наявність окремого кабінету зубного лікаря, підготовка гарячої та холодної води;
- в) наявність плану та графіка роботи лікаря і медсестри, затверджених завідуючим дитячою поліклінікою та узгоджених із директором школи;
- г) наявність і стан документації;
- д) експертна оцінка ведення документації за формами 25.26, 30, 63.
- е) участь лікарів-спеціалістів у проведенні поглиблених оглядів. Оздоровлення диспансерних груп.
- є). Медичний контроль за санітарним станом школи, їдальні, гігієнічні умови навчання, виховання.
25. Санітарно-просвітницька робота. Наявність плану роботи, його виконання :
- а) робота з учнями /за програмою і позакласна/;
- б) робота з батьками / батьківські збори , лекторії тощо/;
- в) робота з педагогами / педради, конференції./;
- г) наявність радіовузла, організація передач на популярні медичні теми;
- д) наявність у шкільній бібліотеці популярної медичної літератури
26. Гігієнічна підготовка персоналу школи.
27. Заходи, запропоновані санітарно-епідеміологічною службою щодо поліпшення санітарно-гігієнічних умов у школі (підписані головним лікарем).

Підписи _____

ЗРАЗКИ ОФІЦІЙНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ
ПРОТОКОЛ № _____
ПРО ПОРУШЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ТА
САНІТАРНО-ПРОТИЕПІДЕМІОЛОГІЧНИХ ПРАВИЛ

200__ року _____ місяця _____ дня.

Мною, санітарним лікарем санітарно-епідеміологічної станції _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

при санітарному обстеженні _____

(назва установи, підприємства та інше)

виявлено: _____

що є порушенням (найменування санітарно-гігієнічних та санітарно-епідеміологічних правил).

Відповідальним за порушення є:

1. Прізвище _____ **ім'я** _____ **по батькові** _____

вік _____ **домашня адреса** _____

місце роботи _____ **займана посада**

оклад _____ **одержує зарплату** _____

(зазначити найменування й адресу місця виплати зарплати)

Найменування й адреса підприємства, установи (при покладанні відповідальності на юридичних осіб)

Санітарний лікар.

Підпис особи, відповідальної за порушення.

Підпис свідка і його адреса (при відсутності відповідальної особи)

Пояснення особи, відповідальної за порушення _____

лікар _____

Відмітка лікаря про відмову від підпису відповідальної особи або про відмову дати пояснення _____

Санітарний лікар _____

(підпис)

Протокол складений в _____ екземплярах

Копію _____ протоколу одержав _____

(підпис)

ПОСТАНОВА № _____
ПРО НАКЛАДЕННЯ ШТРАФУ

№ _____ 200____ р.

Я, головний державний санітарний лікар м. Полтава

(прізвище, ім'я, по батькові)

керуючись положенням про державний санітарний нагляд затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 361 від 1.05.1993 р.

УХВАЛИВ:

Громадянина _____ працюючого в _____, проживаючого в _____, піддати штрафу в сумі _____ гривень.

Зазначений штраф повинний бути внесений не пізніше _____ у відділення банку _____ в прибуток Держбюджету України, а квитанція про прийняття штрафу повинна бути подана мені за адресою _____

Постанову про накладення штрафу винесено на підставі протоколу № _____ дата _____, складеного

(зазначити посаду, прізвище)

_____ 200____ р:

Головний державний санітарний лікар _____

(підпис)

Постанову одержав _____ або відмітка про вислання Постанови замовленим відправленням.

ПОСТАНОВА ПРО ЗАКРИТТЯ ПІДПРИЄМСТВА

Санітарно-епідеміологічна станція міста (району) _____

Постанова про закриття підприємства (приміщення) _____
місяця ____ дня _____ року.

Місто _____
Я, санітарний лікар міста (району) _____ області

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

розглянувши матеріали про результати санітарного обстеження,

_____ констатую нижченаведені істотні санітарні недоліки, що представляють небезпеку в санітарному відношенні при продовженні користування цим приміщенням:

_____ На підставі цього і керуючись положенням про всесоюзний державний санітарний нагляд від 1.05.1993 р.

від _____ ухвалив:

1. Призупинити експлуатацію _____
(найменування підприємства або приміщення)

надалі до _____
(перелік заходів, які треба здійснити)

або ж зазначити безстроково _____

2. Постанова може бути оскарженою _____

гл. лікарю СЕС. Оскарження не припиняє виконання постанови.

3. Відповідальність за виконання цієї постанови покладається на
Головний державний санітарний лікар _____

(підпис)

Постанову одержав _____
(підпис)

НАПРАВЛЕННЯ

У лабораторію міської (районної, обласної) санітарно-епідеміологічної станції _____ відділення _____

Найменування проби _____

Місце взяття проби _____

Дата взяття проби _____

Дата надходження в лабораторію _____

Ким направлена проба _____

Мета дослідження _____

Підпис _____

ЗМІСТ

ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ В САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНІЙ СТАНЦІЇ	0
ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРАКТИКИ СТУДЕНТИ ПРЕДСТАВЛЯЮТЬ НА КАФЕДРУ	11
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ У ВІДДІЛЕННІ ГІГІЄНИ ХАРЧУВАННЯ	11
СХЕМА УКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	10
І. ЗРАЗОК АКТУ САНІТАРНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ.....	11
СХЕМА СКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПРОДОВОЛЬЧОГО МАГАЗИНУ.....	13
СХЕМА СКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ІДАЛЬНІ (КАФЕ, РЕСТОРАНУ).....	16
СХЕМА СКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ХАРЧОВОГО БЛОКУ ЛІКАРНЯНОГО ЗАКЛАДУ.....	18
СХЕМА УКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ РИНКУ.....	20
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ У ВІДДІЛЕННІ ГІГІЄНИ ПРАЦІ.....	22
АКТ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПІДПРИЄМСТВА	25
АКТ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЦЕХУ	26
САНІТАРНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДЕТАЛЬНОЇ ПРОФЕСІЇ	28
АКТ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ МОЛОКОЗАВОДУ.....	29
СХЕМА СКЛАДАННЯ АКТУ САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ХЛІБОЗАВОДУ	31
КАРТА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЛІКАРНІ	32
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ У ВІДДІЛЕННІ КОМУНАЛЬНОЇ ГІГІЄНИ.....	34
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ВОДОПРОВОДУ З ПІДЗЕМНИХ ДЖЕРЕЛ ...	35
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ВОДОПРОВОДУ З ВІДКРИТИХ ВОДОЙМ...	36
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ МІСЦЕВОГО ВОДОПОСТАЧАННЯ.....	38
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ КАНАЛІЗАЦІЇ.....	39
ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА	40
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЖИТЛОВОГО БУДИНКУ.....	43
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ГУРТОЖИТКУ І ЖИТЛОВОЇ КІМНАТИ	44
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПЕРУКАРНІ.....	45
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ АПТЕКИ.....	47
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ЛАЗНІ	47
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПРАЛЬНІ	48
СХЕМА САНІТАРНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ПЛАВАЛЬНОГО БАСЕЙНУ	50
ВИРОБНИЧА ПРАКТИКА СТУДЕНТІВ У ВІДДІЛЕННІ ГІГІЄНИ ДІТЕЙ І ПІДЛІТКІВ.....	51
АКТ ОБСТЕЖЕННЯ ДИТЯЧОГО ДОШКІЛЬНОГО ЗАКЛАДУ.....	55
АКТ ОБСТЕЖЕННЯ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОЇ ШКОЛИ.....	56
ЗРАЗКИ ОФІЦІЙНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ.....	59
ПРОТОКОЛ № _____	59
ПРО ПОРУШЕННЯ САНІТАРНО-ГІГІЄНИЧНИХ ТА САНІТАРНО- ПРОТИЕПІДЕМІОЛОГІЧНИХ ПРАВИЛ.....	59
ПОСТАНОВА № _____ ПРО НАКЛАДЕННЯ ШТРАФУ	60
ПОСТАНОВА ПРО ЗАКРИТТЯ ПІДПРИЄМСТВА	61
НАПРАВЛЕННЯ.....	62