

Об утверждении правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения

Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 16 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-195/2020. Зарегистрирован в Министерстве юстиции Республики Казахстан 18 ноября 2020 года № 21654.

В соответствии с подпунктом 25) статьи 9 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года "О здоровье народа и системе здравоохранения", ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить прилагаемые правила гигиенического обучения лиц декретированной группы населения.

2. Признать утратившим силу приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 12 апреля 2018 года № 168 "Об утверждении Правил гигиенического обучения лиц декретированной группы населения и Программ гигиенического обучения лиц декретированной группы населения и внесении изменения и дополнения в приказ исполняющего обязанности Министра национальной экономики Республики Казахстан от 24 февраля 2015 года № 126 "Об утверждении Правил выдачи, учета и ведения личных медицинских книжек" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 16929, опубликован 6 июня 2018 года в Эталонном контрольном банке нормативных правовых актов Республики Казахстан).

3. Комитету контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан в установленном законодательством Республики Казахстан порядке обеспечить:

1) государственную регистрацию настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан;

2) размещение настоящего приказа на интернет-ресурсе Министерства здравоохранения Республики Казахстан;

3) в течение десяти рабочих дней после государственной регистрации настоящего приказа в Министерстве юстиции Республики Казахстан представление в Юридический департамент Министерства здравоохранения Республики Казахстан сведений об исполнении мероприятий, предусмотренных подпунктами 1) и 2) настоящего пункта.

4. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на курирующего вице-министра здравоохранения Республики Казахстан.

5. Настоящий приказ вводится в действие по истечении десяти календарных дней после дня его первого официального опубликования.

"СОГЛАСОВАН"

Министерство национальной экономики
Республики Казахстан

Утверждены приказом
Министра здравоохранения
Республики Казахстан
от 16 ноября 2020 года
№ ҚР ДСМ-195/2020

Правила гигиенического обучения лиц декретированной группы населения

Глава 1. Общие положения

1. Настоящие Правила проведения гигиенического обучения лиц декретированной группы населения (далее – Правила) разработаны в соответствии с подпунктом 25) статьи 9 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс) и определяют порядок проведения гигиенического обучения декретированных групп населения.

2. В настоящих Правилах использованы следующие основные понятия:

1) гигиеническое обучение декретированной группы населения – обучение по профилактике инфекционных и паразитарных, профессиональных заболеваний, нормативным правовым актам в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения (содержанию, эксплуатации и размещению объектов, соблюдению личной и общественной гигиены) в соответствии с профессиями обучающихся;

2) экзамен декретированной группы населения – определение уровня соответствия знаний и квалификации работников, работающих в сфере обслуживания населения, представляющей опасность для заражения окружающих инфекционными и паразитарными заболеваниями;

3) личная медицинская книжка – персональный документ, в который заносятся результаты обязательных медицинских осмотров с отметкой о допуске к работе;

4) декретированная группа населения – лица, работающие в сфере обслуживания населения и представляющие наибольшую опасность для заражения окружающих людей инфекционными и паразитарными заболеваниями;

5) эпидемически значимые объекты – объекты, производимая продукция и (или) деятельность которых при нарушении требований нормативных правовых актов в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения могут привести к возникновению пищевых отравлений и (или) инфекционных, паразитарных заболеваний среди населения и (или) нанести вред здоровью населения от физических факторов, промышленных и радиоактивных загрязнений.

Глава 2. Порядок проведения гигиенического обучения лиц декретированной группы населения

3. Лица декретированной группы населения подлежат первичному гигиеническому обучению при поступлении на работу и в дальнейшем с периодичностью один раз в год

4. Обучение по гигиеническому обучению декретированных групп населения проводится с отрывом от производства.

5. Деятельность по гигиеническому обучению декретированной группы населения осуществляется физическими лицами или представителями юридических лиц имеющими медицинское образование по специальностям "гигиена и эпидемиология".

6. Физические и юридические лица до начала деятельности по гигиеническому обучению в соответствии с приказом Министра национальной экономики Республики Казахстан от 6 января 2015 года № 4 "Об утверждении форм уведомлений и Правил приема уведомлений государственными органами, а также об определении государственных органов, осуществляющих прием уведомлений" (зарегистрирован в Реестре государственной регистрации нормативных правовых актов под № 10194) уведомляют территориальные подразделения ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

7. Оплата за гигиеническое обучение осуществляется декретированными группами населения самостоятельно, либо работодателем по соглашению сторон.

8. Гигиеническое обучение декретированной группы населения проводится по программам гигиенического обучения декретированных групп населения согласно приложению 1 к настоящим Правилам.

9. Программа гигиенического обучения включает в себя:

1) теоретическое обучение в количестве от 12 до 18 часов, в зависимости от профессии обучающихся;

2) экзамен в количестве 2 часов.

10. Программы обучения соответствуют профессиям декретированной группы населения. Не допускается совмещение гигиенического обучения различных декретированных групп.

11. Учебные помещения для проведения гигиенического обучения размещаются в отдельных помещениях в составе многофункциональных зданий или зданий иного назначения.

12. После прохождения гигиенического обучения проводится экзамен в виде тестовых вопросов, утверждаемых физическими и юридическими лицами проводящими гигиеническое обучение.

13. Положительным считается результат тестирования при более 80% правильных ответов. Результаты экзамена вносятся в журнал учета декретированной группы населения, прошедших гигиеническое обучение согласно приложению 2 к настоящим Правилам.

14. При положительном результате, сведения о сдаче экзамена вносятся физическими и юридическими лицами, проводившими гигиеническое обучение, в информационную систему государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Сноска. Пункт 14 - в редакции приказа Министра здравоохранения РК от 13.03.2024 № 8 (вводится в действие с 01.01.2025).

15. При получении неудовлетворительной оценки повторную проверку знаний назначают не позднее одного месяца.

16. Физические или юридические лица по запросу территориальных подразделений ведомства государственного органа в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения представляют информацию по гигиеническому обучению.

Приложение 1
к Правилам гигиенического
обучения лиц декретированной
группы населения

Программы гигиенического обучения лиц декретированной группы населения

№	Наименование тем	Количество часов
1	2	3
1. Программа гигиенического обучения для работников, имеющие контакт с пищевыми продуктами в процессе их производства, хранения, реализации, утилизации и уничтожения, в том числе работники по санитарной обработке и ремонту инвентаря, оборудования, а также при транспортировке их на всех видах транспорта		
1.1.	Основы законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Ответственность работников за несоблюдение требований санитарных правил и гигиенических нормативов, утверждаемые государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно положения статьи 94 и статьи 95 Кодекса Республики Казахстан от 7 июля 2020 года "О здоровье народа и системе здравоохранения" (далее – Кодекс). Понятие о рациональном питании. Понятие о государственной гигиенической регистрации и регламентации продуктов питания . Понятие о сертификации продуктов питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов питания.	3

	<p>Понятие обогащение (фортификация) пищевой продукции.</p> <p>Введение витаминов, минералов и других веществ в пищевую продукцию в процессе ее производства или переработки с целью повышения пищевой и биологической ценности, а также профилактики заболеваний, обусловленных их дефицитом у человека.</p>	
1.2.	<p>Понятие об инфекционных заболеваниях. Болезнетворные микробы и пути проникновения их в организм человека.</p> <p>Гнойничковые заболевания.</p> <p>Возбудители кишечных и глистных заболеваний, пути их передачи.</p> <p>Бактерионосительство.</p> <p>Пищевые отравления бактериального и небактериального происхождения.</p> <p>Меры профилактики кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.</p> <p>Профилактические медицинские осмотры.</p> <p>Правила личной гигиены.</p> <p>Обязательные медицинские осмотры работников.</p>	3
1.3.	<p>Требования к устройству и содержанию объектов общественного питания.</p> <p>Режимы санитарной обработки торгового оборудования, инвентаря, тары.</p> <p>Критические точки на объектах общественного питания.</p> <p>Производственный контроль.</p> <p>Понятия дезинфекции, дезинсекции, дератизации.</p> <p>Понятие курение кальяна, о его потенциальной опасности для здоровья человека.</p>	3
	<p>Требования к устройству и содержанию предприятий продовольственной торговли</p> <p>Порядок приемки, хранения, реализации и транспортировке продуктов питания.</p>	

1.4.	<p>Перечень документов, подтверждающих качество и безопасность продуктов питания. Понятия о сроках годности и сроках хранения продуктов питания.</p> <p>Основные признаки недоброкачества продуктов питания.</p> <p>Условия хранения и реализации скоропортящихся продуктов питания.</p> <p>Требования к маркировке продуктов питания. Упаковочные материалы.</p>	3
1.5.	Экзамен	2
1.6.	Итого:	14
<p>2. Программа гигиенического обучения для работников объектов образования (учителя начальных классов общеобразовательных школ; учителя начальных классов, воспитатели и помощники воспитателя объектов образования и воспитания с проживанием детей и подростков всех видов; технический персонал); детских оздоровительных (круглогодичные, сезонные) и санаторных объектов; дошкольных организаций всех видов и типов и домов ребенка</p>		
2.1.	<p>Основы законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>Ответственность работников за несоблюдение требований санитарных правил и гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно положения статьи 94 и статьи 95 Кодекса.</p> <p>Требования к содержанию детских дошкольных организаций и домов ребенка, оздоровительных лагерей</p> <p>Требования к содержанию территории, групповых площадок, песочниц, спортивного оборудования, принципы групповой изоляции.</p> <p>Наполняемость в группах.</p> <p>Соблюдение температурного режима, режима проветривания помещений и рекреаций.</p> <p>Текущая и генеральная уборка; правила проветривания;</p>	3

	<p>Требования к уборочному инвентарю, моющим и дезинфицирующим средствам.</p> <p>Смена постельного белья, его хранение, доставка в прачечную, маркировка.</p> <p>Правила мытья горшков, уборки туалетов.</p> <p>Уход за посудой в группах, ее маркировка, правила мытья, хранения, обработка ветоши. Уход за игрушками.</p> <p>Приготовление дезсредств и моющих растворов.</p> <p>Требование к питьевому режиму.</p>	
2.2.	<p>Требования к содержанию помещений общеобразовательных организаций, объектов образования и воспитания с проживанием детей и подростков всех видов.</p> <p>Требования к ранжированию предметов, рассаживанию, обеспечению мебелью в соответствии росту и возрасту обучающихся и воспитанников.</p> <p>Соблюдение температурного режима, режима проветривания помещений и рекреаций.</p> <p>Организация питьевого режима.</p> <p>Требования к наполняемости классов.</p> <p>Смена постельного белья в объектах образования с проживанием всех видов, соблюдение личной гигиеной обучающимися и воспитанниками.</p>	3
	<p>Требования к содержанию территории и помещений пищеблока, кухонному инвентарю, посуде.</p> <p>Текущая и генеральная уборка производственных и подсобных помещений, дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.</p> <p>Требования к оборудованию, инвентарю, столовой и кухонной посуде.</p> <p>Режим мытья кухонной и столовой посуды.</p> <p>Требования к моющим и дезинфицирующим средствам,</p>	

2.3.	<p>правила их использования, Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке продовольственного сырья. Обработка сырой и готовой продукции. Технология приготовления салатов. Правила сохранения витаминов и С-витаминизации готовых блюд. Ведение служебной документации . Гигиена питания. Организация рационального питания. Профилактика пищевых отравлений в детских коллективах . Раздача пищи, реализация готовых блюд.</p>	3
2.4.	<p>Инфекционные и паразитарные заболевания в детском учреждении. Противоэпидемические мероприятия в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и острыми респираторными заболеваниями. Пр о в е д е н и е противоэпидемических мероприятий при регистрации инфекционных заболеваний среди обучающихся и воспитанников. Противоэпидемические мероприятия. Текущая и генеральная уборка; требования к уборочному инвентарю, моющим и дезинфицирующим средствам. Производственный контроль. Личная гигиена персонала. Обязательные медицинские осмотры работников.</p>	3
2.5.	Экзамен	2
2.6.	Итого:	14
3. Программа гигиенического обучения для работников объектов здравоохранения и медико-социальной реабилитации (помощники медицинской сестры; работники прачечных; работники, имеющие контакт с пищевыми продуктами)		
	<p>Основы законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Ответственность работников за</p>	

3.1.	<p>несоблюдение требований санитарных правил и гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно положения статьи 94 и статьи 95 Кодекса.</p> <p>Требования к содержанию отделений хирургического профиля; объектов дермато-косметологии, пластической и эстетической хирургии; перинатальных центров, акушерских стационаров; объектов службы крови; инфекционных больниц и отделений; противотуберкулезных организаций; физиокабинетов; централизованных стерилизационных отделений; стоматологических поликлиник (кабинетов); объектов здравоохранения по паллиативной помощи и сестринского ухода; отделений гемодиализа; патологоанатомических организаций.</p> <p>Производственный контроль.</p>	3
3.2.	<p>Мероприятия по предупреждению внутрибольничных инфекции.</p> <p>Организация и проведение профилактических мероприятий по предупреждению внутрибольничных инфекций.</p> <p>Правила обработки рук персонала.</p> <p>Профилактические мероприятия при загрязнении кожи и слизистых кровью или другими биологическими жидкостями, а также при уколах или порезах.</p> <p>Профилактика ВИЧ-инфекции*.</p> <p>Требования к условиям труда и бытовому обслуживанию персонала объектов здравоохранения.</p> <p>Обязательные медицинские осмотры работников.</p>	3
	<p>Требования к сбору, обезвреживанию, хранению отходов на объектах здравоохранения.</p>	

3.3.	<p>Классификация медицинских отходов.</p> <p>Способы и методы обеззараживания и/или обезвреживания медицинских отходов.</p> <p>Обращение с радиоактивными медицинскими отходами.</p>	3
3.4.	<p>Требования к организации и проведению санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий на объектах здравоохранения.</p> <p>Требования к условиям проведения стерилизации и дезинфекции изделий медицинского назначения.</p> <p>Дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия.</p> <p>Заключительная дезинфекция.</p> <p>Соблюдение температурного режима, режима проветривания помещений, требования к проведению текущей и генеральной уборки; уборочному инвентарю, моющим и дезинфицирующим средствам.</p> <p>Требования к бельевому режиму на объектах здравоохранения.</p> <p>Смена постельного белья. Стирка инфицированного белья.</p>	3
3.5.	<p>Требования к условиям питания на объектах здравоохранения.</p> <p>Требования к оборудованию, инвентарю, столовой и кухонной посуде.</p> <p>Режим мытья кухонной и столовой посуды.</p> <p>Требования к кулинарной обработке продовольственного сырья.</p> <p>Обработка сырой и готовой продукции</p> <p>Раздача готовой пищи.</p> <p>Профилактика пищевых отравлений на объектах здравоохранения.</p>	3
3.6.	Экзамен	2
3.7.	Итого:	17

4. Программа гигиенического обучения для работников в сфере обслуживания пассажиров (проводники пассажирских поездов, стюарды речного, морского транспорта и авиатранспорта)

4.1.	<p>Основы законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>Ответственность работников за несоблюдение требований санитарных правил и гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно положения статьи 94 и статьи 95 Кодекса.</p> <p>Требования к содержанию и оборудованию пассажирских поездов, речного, морского и авиатранспорта,</p> <p>Требования к содержанию объектов по обслуживанию пассажиров (железнодорожных вокзалов, аэровокзалов, аэропортов, морских и речных вокзалов, автовокзалов, метрополитенов).</p> <p>Требования к работе экипировочных пунктов.</p> <p>Воздушно-тепловой режим.</p> <p>Обязательные медицинские осмотры работников.</p>	3
4.2.	<p>Понятие об острых кишечных инфекциях, особо опасных и карантинных инфекциях, пищевых токсикоинфекциях, клиника и меры профилактики.</p> <p>Понятие о микроорганизмах и их роль в возникновении инфекционных заболеваний.</p> <p>Профилактика кишечных инфекций, гельминтозов, воздушно-капельных инфекций, венерических болезней, ВИЧ-инфекция*, гемоконтактных инфекций, карантинных и особо опасных инфекций.</p> <p>Противоэпидемические мероприятия при выявлении больных с инфекционными заболеваниями, особо опасными инфекциями и пищевыми токсикоинфекциями.</p>	3

	Оказание первой медицинской помощи пострадавшим при несчастных случаях.	
4.3.	Требования к хранению пищевых продуктов и срокам реализации скоропортящихся продуктов. Транспортировка пищевых продуктов. Дезинфекционные, дератизационные и дезинсекционные мероприятия. Производственный контроль. Личная и общественная гигиена.	3
4.4.	Экзамен	2
4.5.	Итого:	14
5. Программа гигиенического обучения работников водопроводных сооружений, связанные непосредственно с подготовкой питьевой воды, обслуживанием водопроводных сетей		
5.1.	Основы законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Ответственность работников за несоблюдение требований санитарных правил и гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно положения статьи 94 и статьи 95 Кодекса. Значение воды в жизни человека. Эпидемиологическое значение воды. Источники водоснабжения, их гигиеническая характеристика. Профилактика инфекционных заболеваний, передающихся через воду. Производственный контроль. Обязательные медицинские осмотры работников. Правила личной гигиены, условия труда.	3
5.2.	Централизованное водоснабжение из подземных источников и требования к его устройству. Особенности централизованного водоснабжения из поверхностных источников и требования к его	3

	устройству (для городов, имеющих поверхностные водозаборы).	
5.3.	Требования к водопроводной сети. Дезинфекция водопроводных сооружений и сетей. Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов хозяйственно-питьевого водоснабжения. Санитарно-эпидемиологический режим на территории зон санитарной охраны.	3
5.4.	Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Требования к качеству воды при нецентрализованном водоснабжении. Санитарная охрана источников. Методы очистки, дезинфекции колодца (каптажа).	3
5.5.	Экзамен	2
5.6.	Итого:	14
6. Программа гигиенического обучения для работников в сфере бытового обслуживания (бани, сауны, бассейны, спортивно-оздоровительные организации, парикмахерские, косметологические салоны, прачечные, химчистки, гостиницы, хостелы)		
6.1.	Основы законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Ответственность работников за несоблюдение требований санитарных правил и гигиенических нормативов, утверждаемых государственным органом в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения согласно положения статьи 94 и статьи 95 Кодекса. Понятие об инфекционных заболеваниях, путях и способах их распространения. Воздушно-капельные, кишечные, паразитарные, заразные кожные инфекции и инфекции, передающиеся трансмиссивным путем (через кровь), особо опасные инфекции.	3

	<p>Профилактика парентеральных вирусных гепатитов.</p> <p>Дезинсекция, дератизация, термины и определения, новые средства, используемые для проведения химической дезинфекции.</p> <p>Обязательные медицинские осмотры работников, правила личной гигиены, условия труда.</p> <p>Производственный контроль.</p>	
6.2.	<p>Требования к размещению, оборудованию, оснащению, содержанию парикмахерских, салонов красоты и косметологических кабинетов.</p> <p>Методы дезинфекции рабочего инструментария, поверхности рабочих столов.</p> <p>Болезни кожи, волос, ногтей.</p> <p>Заразные кожные и паразитарные заболевания и меры предупреждения их распространения в парикмахерских.</p>	3
6.3.	<p>Гигиеническое значение бань.</p> <p>Требования к устройству, оборудованию, эксплуатации и содержанию бань и саун.</p> <p>Заразные инфекционные заболевания. Меры предупреждения их распространения в бане.</p>	3
6.4.	<p>Требования по содержанию жилых помещений и помещений общего пользования гостиниц, хостелов.</p> <p>Требования к бельевому хозяйству гостиниц.</p> <p>Действия персонала в случае выявления особо опасных инфекций.</p> <p>Методы дезинфекции, используемые в гостиницах, хостелах.</p>	3
6.5.	<p>Требования к устройству и оборудованию прачечных и химчисток (производственные помещения, бытовые помещения, внутренняя отделка помещений, санитарно-техническое оборудование).</p>	3

	Требования к эксплуатации прачечных и химчисток. Дезинфекция, ее методы. Методы дезинфекции, используемые в прачечных.	
6.6.	Санитарно-эпидемиологические требования к режиму эксплуатации плавательных бассейнов. Методы обеззараживания воды бассейнов. Требования к уборке и дезинфекции помещений и ванн. Требования к качеству воды плавательных бассейнов.	3
6.7.	Экзамен	2
6.8.	Итого:	20

Примечание:

*ВИЧ-инфекция – хроническое инфекционное заболевание, вызванное вирусом иммунодефицита человека, характеризующееся специфическим поражением иммунной системы и приводящее к медленному ее разрушению до формирования синдрома приобретенного иммунодефицита.

Приложение 2
к Правилам гигиенического
обучения лиц декретированной
группы населения
Форма

Журнал учета декретированной группы населения, прошедших гигиеническое обучение

№	Ф.И.О. (при наличии) работника	Место работы, адрес нахождения	Должность с указанием осуществляемого вида деятельности, работ, услуг	Период проведения обучения	Дата проведения экзамена	Результат экзамена	Дата очередного экзамена в случае пересдачи	Подпись работника
---	--------------------------------	--------------------------------	---	----------------------------	--------------------------	--------------------	---	-------------------

Приложение 3
к Правилам гигиенического
обучения лиц декретированной
группы населения
Форма

Штамп для внесения результатов гигиенического обучения в личную медицинскую книжку

Сноска. Приложение 3 исключено приказом Министра здравоохранения РК от 13.03.2024 № 8 (вводится в действие с 01.01.2025).

© 2012. РГП на ПХВ «Институт законодательства и правовой информации Республики Казахстан»
Министерства юстиции Республики Казахстан