

Студенты гр. 10505119 Бортовая А.Ю., Комок Е.В.
Научный руководитель Кот Т.П.
Белорусский национальный технический университет
г. Минск

Работники организаций общественного питания в процессе трудовой деятельности подвергаются воздействию различных вредных и опасных производственных факторов.

В первую очередь это физические факторы:

- повышенная температура и относительная влажность воздуха;
- механические воздействия (острые кромки режущего инструмента);
- повышенный уровень шума;
- повышенный уровень вибрации;
- опасность поражения электрическим током;
- инфракрасные (ИК) и сверхвысокочастотные (СВЧ) излучения.

Повышенная температура и относительная влажность воздуха в наибольшей степени проявляются в горячих, кондитерских цехах, в моечных.

Источниками повышенного уровня шума и вибрации являются работающее механическое оборудование, вентиляционные и холодильные установки.

При работе с механическим оборудованием существует высокий риск получения механических травм (ушибы, порезы). Наиболее травмоопасным является измельчительное и режущее оборудование (машины для нарезки гастрономических продуктов, для резки рыбного филе, мяса и субпродуктов, мясорубки, хлеборезательные машины и др.).

В процессе тепловой обработки пищевых продуктов работники оказываются под воздействием ИК- и СВЧ-излучений. Так, источниками ИК-излучения являются нагретые поверхности духовых шкафов, фритюрниц, плит, сковород, а источниками СВЧ-излучения – микроволновые печи.

Следует отметить также воздействие на работников предприятий общественного питания и химических факторов. В воздухе рабочей зоны на разных этапах производства могут присутствовать такие вещества как: оксиды азота, сероводород, аммиак, оксид и диоксид углерода, бенз(а)пирен, акролеин, биологически активные вещества. В горячих и кондитерских цехах при термической обработке продуктов выделяются бенз(а)пирен, оксид и диоксид углерода; при разделке рыбы, мяса, птицы и их дальнейшей термической обработке – аммиак, двуокись азота, сероводород.

В процессе работы персоналу приходится контактировать с кислотами, щелочами, маслами, дезинфицирующими и моющими средствами, оказывающими раздражающее действие на кожные покровы и вызывающими аллергические реакции.

Отдельные категории работников, прежде всего занятые в холодных, мясорыбных, горячих цехах на разделке сырого мяса и рыбы, подвержены воздействию биологических вредных факторов (патогенных микроорганизмов – микрококки, стафилококк; грибы – *Penicillium*, *Aspergillus*, *Rizopus* и др.).

Кроме того, труд работников общественного питания связан с достаточно высокими физическими нагрузками и напряжённостью труда. Повышенные физические нагрузки характерны для ручных операций чистки, разделки, резки, формовки, загрузки, разгрузки. Напряжённость труда определяется как повышенными сенсорными нагрузками, так нервно-психическими, обусловленными необходимостью общения с большим количеством людей.

Перечисленные факторы могут стать причиной нарушения здоровья и развития различных заболеваний (рис.1).



Рисунок 1 – Характерные заболевания работников предприятий общественного питания (процентное соотношение)

Длительное воздействие вредных факторов производственной среды приводит к развитию специфических профессиональных заболеваний работников данной отрасли. Так у работающих в хлебопекарных, кондитерских цехах наблюдаются пневмокониозы и пылевые бронхиты; у операторов холодильных установок, мойщиков посуды и оборудования в результате длительного контакта с раздражающими веществами – пневмосклерозы, бронхиальная астма, хронические отравления, токсические бронхиты, дерматиты, экземы, аллергии [1].

Физические перегрузки вследствие напряжения отдельных мышц, неудобной рабочей позы являются причиной развития тромбофлебита, бурсита, тендовагинита, радикулита, неврита, облитерирующего эндартериита.

Длительный контакт с растительным и животным сырьем может спровоцировать развитие инфекционных, паразитарных и грибковых заболеваний.

Специфические особенности труда работников общественного питания обуславливают необходимость проведения систематического контроля и анализа условий труда на их рабочих местах, а также оценки состояния здоровья для предупреждения развития профессиональных и производственно обусловленных заболеваний.

Список использованных источников

1. Шулькин Л.Л. Гигиена ресторанного бизнеса. Условия труда и здоровье работников ресторанов: монография. – Омск, издатель ИП Скорнякова Е.В., 2012. – 148 с.