ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УСЛОВИЙ ТРУДА НА ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ

ТРЕБОВАНИЯ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА РФ по ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ САНИТАРИИ и ГИГИЕНЕ ТРУДА.

Трудовой кодекс РФ от 30.12. 2001 № 197 – ФЗ.

Федеральный закон от 30.03. 1999 № 52-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О санитарно - эпидемиологическом благополучии населения».

Федеральный закон от 28.12.2013 N 426-ФЗ (ред. от 13.07.2015) "О специальной оценке условий труда«

Постановление Правительства РФ от 15.09.2005 № 569 (ред. от 05.06.2013) «О Положении об осуществлении государственного санитарно- эпидемиологического надзора в Российской Федерации».

Постановление Правительства РФ от 13.03.2008 N168 (ред. от 28.06.2012) "О порядке определения норм и условий бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания».

Приказ Минсельхоза РФ от 10. 02.2003 № 49 "Об утверждении правил по охране труда в животноводстве».

В.С. Шкрабак, А.В. Луковников, А.А. Тургиев. Безопасность жизнедеятельности в сельско-хозяйственном производстве. М., « КолосС»,2002.

Введение

При производстве с/х работ характерно потенциальное действие различных вредных факторов производственной среды:

- токсичность и агрессивность используемых веществ и продуктов, неблагоприятные метеорологические условия;
- повышенный шум и вибрация, недостаточное освещение, воздействие радиоактивных веществ и источников ионизирующих излучений и др.

Поэтому у работников, занятых на работах с неблагоприятными условиями труда, возможны различные виды профессиональных заболеваний.

Изучение перечисленных вредных факторов производственной среды, определение степени их влияния на организм человека, разработка организационных и технических мероприятий, устраняющих производственные вредности, *являются содержанием специальных дисциплин – производственной санитарии и гигиены труда.*

Производственная санитария – ***это система организационных, санитарно-гигиенических мероприятий, технических средств и методов, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов до значений, не превышающих допустимые.***

К вредным производственным факторам относятся:

А) физические факторы:

– температура, влажность, скорость движения воздуха, тепловое излучение;

– ионизирующие излучения;

– неионизирующие электромагнитные поля и излучения:

– электростатические поля, постоянные магнитные поля, электрические и магнитные поля промышленной частоты (50Гц), электромагнитные поля радиочастотного диапазона (в том числе лазерное и ультрафиолетовое);

– производственный шум, ультразвук, инфразвук;

– вибрация (локальная, местная);

– аэрозоли (пыли).

Б) химические факторы: – вредные вещества;

В) биологические факторы :

– микроорганизмы – продуценты, живые клетки и споры, патогенные микроорганизмы.

Г) факторы трудового процесса – тяжесть и напряжённость труда.

ПРИЕМЫ ОЦЕНКИ ФАКТОРОВ ТРУДОВОГО ПРОЦЕССА

1. **Статические нагрузки.**

- 1.1. Удержание груза (одной, двумя руками, с участием корпуса и ног). Определяется:
- - вес груза (Р, кг), используются данные взвешивания, опроса, технологических карт, расчет;
- - время удержания груза (Т, сек.), используются данные выборочного хронометража технологических циклов, технологических карт.
- 1.2. Приложение усилия, приходящегося на одну, две руки, весь корпус и ноги. Определяется аналогично. Величина усилия (Р, кг) может быть измерена безменом (в направлении "к себе"), динамометром ("от себя"). Используются данные опроса, технологических карт.

Динамические нагрузки.

- 2.1. Суммарный сменный грузооборот (для общих и общерегиональных видов труда). Суммируется вес груза, перемещаемого в течение смены. Учитывается уровень подъема (с пола или рабочей поверхности). При расчете следует принять во внимание цикличность технологического процесса.
- 2.2. Масса груза (для общих и общерегиональных видов труда).
- Учитывается максимальный вес хотя бы однократно поднимаемого груза.
- 2.3. Стереотипные движения (Количество движений в суставах).

3. Монотонность.

- При локальных или локально-региональных видах физического труда оценивается монотонность сенсомоторного характера по двум составляющим:
- 3.1. количеству элементов в технологической операции (наблюдение, визуальный подсчет, использование данных технологических карт);
- 3.2. продолжительности повторяющихся операций (сек.) или их элементов (выборочный хронометраж, использование данных технологических карт).

4. Рабочая поза.

- Визуально описывается характер рабочей позы: сидя, стоя, на корточках и т. д. и угол наклона головы и корпуса от вертикали. Время пребывания определяется путем грубого хронометража (сплошного или выборочного), опроса, использования данных технологических карт.

5. Наклоны (или повороты) корпуса.

- Производится визуальный подсчет глубоких наклонов (более 30 град. от вертикали) или поворотов корпуса за один технологический цикл (при циклических видах работ) или за определенный отрезок времени (Т) (при нецикличных работах).

6. Напряженность зрительного анализатора.

- Определяется по степени точности зрительных работ по СНиП 2-4-79. Учитывается размер объекта различения, фон и контраст объекта с фоном.

7. Для характеристики тяжести труда выбираются **наиболее значимые из указанных факторов**, которым по результатам экспресс-оценки присваивается класс по Гигиенической классификации. Суммарная оценка тяжести дается по основному или дополнительному фактору, получившему наибольший балл.

7.1. Классификация вредных и опасных производственных факторов



Гигиена труда – ***это область профилактической медицины, изучающая влияние факторов производственной среды на функциональное состояние организма человека и условия сохранения здоровья на производстве.***

Гигиена труда устанавливает гигиенические нормативы, которые служат нормативной базой производственной санитарии.

***Рекомендации гигиенической науки используются*:**

- в санитарном законодательстве;
- в практической работе по осуществлению санитарного надзора в промышленности;
- при проектировании, конструировании и эксплуатации производственных зданий, сооружений, оборудования, технологических процессов.

Научно-технический прогресс в России и повышение эффективности производства превратили труд работников в высокомеханизированный.

Вместе с тем в ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ есть свои специфические особенности, которые требуют определённого подхода к решению санитарно-гигиенических проблем, связанных:

- с подвижным характером труда работников;
- с необходимостью в процессе работы постоянно перемещать орудия труда;
- с особым характером продукции труда;
- со значительным разнообразием её видов и форм, требующих участия в процессе производства целых производственных коллективов, что вносит определённые трудности в организацию самого процесса труда и в организацию санитарно-гигиенического обслуживания работников.

Правовую основу производственной санитарии составляют:

- *законодательные акты, - подзаконные акты и нормативно-правовые акты.*

Законодательные акты по производственной санитарии:

Наибольшей юридической силой обладают:

- Конституция Российской Федерации,
- Трудовой кодекс Российской Федерации,
- федеральные законы:

а) «О санитарно эпидемиологическом благополучии населения»,

б) «О социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» и другие акты.



Основополагающим законодательным актом, регулирующим трудовые отношения всех работающих в нашей стране, является *Трудовой кодекс Российской Федерации.*

Многие разделы, главы и статьи Трудового кодекса непосредственно посвящены вопросам производственной санитарии и гигиены труда

Раздел IV. Рабочее время. Главы 15 и 16.

- Нормальная продолжительность рабочего времени *не может превышать 40 часов в неделю* (*статья 91).*

- **Нормальная продолжительность рабочего времени** сокращается на 4 часа в неделю и более для работников, занятых на работах с вредными и (или) опасными условиями труда, в порядке, установленном Правительством Российской Федерации *(статья 92).*

- **Ночное время с 22 часов до 6 часов.** Продолжительность работы (смены) в ночное время сокращается **на один час** (*статья 96).*

- **Сверхурочные работы** (работы, производимые работником по инициативе работодателя за пределами установленной продолжительности рабочего времени) не должны превышать для каждого работника *четырёх часов в течение двух дней подряд и 120 часов в год (статья 99).*

Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда.

• *Условия труда, рабочее место и трудовой процесс не должны оказывать вредное воздействие на человека*. Требования к обеспечению безопасных для человека условий труда устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации.

• *Индивидуальные предприниматели и юридические лица* обязаны осуществлять санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия по обеспечению безопасных для человека условий труда и выполнению требований санитарных правил и иных нормативных актов Российской Федерации:

- к производственным процессам и технологическому оборудованию;
- организации рабочих мест;
- коллективным и индивидуальным средствам защиты работников;
- режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию работников в целях:

а) предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.

Нормативные правовые акты в области производственной санитарии и гигиены труда.

К основным нормативным правовым актам содержащих государственные нормативные требования к производственной санитарии и гигиене труда относятся:

- Государственные стандарты, системы стандартов безопасности труда (**ГОСТ Р ССБТ);**
- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы:
  - санитарные правила **(СП),**
  - гигиенические нормативы (**ГН),**
  - санитарные правила и нормы **(СанПиН),**
  - санитарные нормы **(СН**);
- Строительные нормы и правила **(СНиП**), своды правил по проектированию и строительству **(СП**);
- Межотраслевые правила по охране труда (**ПОТ Р М**), межотраслевые инструкции по охране труда **(ТИ Р М**);
- Отраслевые правила по охране труда (**ПОТ Р О**), типовые инструкции по охране труда (**ТИ Р О).**

Система стандартов безопасности труда (ССБТ) – одна из систем государственной системы стандартизации.

Труд работников нередко бывает опасным из-за контакта людей с заразнобольными животными.

Наибольшую опасность представляют сибирская язва, бруцеллёз,туберкулёз, ящур, бешенство, сап, рожа, стригущий лишай и некоторые гельминтозы.

Профилактические мероприятия против указанных инфекций:

- тщательный ветеринарный осмотр;
- своевременная ветеринарно-санитарная обработка животных;
- изоляция больных или выделение их в особые стада (туберкулёзные и бруцеллёзные);
- дезинфекция помещений и навоза;
- соблюдение обслуживающим персоналом мер личной профилактики.

При уходе за бруцеллёзным и туберкулёзным скотом, а также в изоляторах с заразно-больными животными, опасными для человека (зоонозы), обслуживающий персонал ***должен иметь*** **санитарную специальную одежду и обувь:**

- *халаты, комбинезоны, шапки, колпаки или косынки, резиновые передники, сапоги и перчатки.*

Эту одежду используют только в период работы, а по окончании её оставляют в гардеробе при душевой изолятора для дезинфекции.

После работы персонал принимает душ и по выходе надевает свою одежду.

В изоляторе должен быть умывальник и бачок с дезинфицирующим раствором.

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА

Под личной гигиеной работника пищевого предприятия подразумевается:

- **1. Прохождение медицинских обследований, предусмотренных действующим постановлением;**
- **2. Использование для работы чистой санитарной одежды;**
- **3. Содержание в чистоте кожи рук, тела, полости рта.**

Работники пищевых предприятий должны строго соблюдать правила личной гигиены. Грубые нарушения требований личной гигиены могут отразиться не только на собственном здоровье, но и послужить причиной массовых кишечных инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

- Соблюдение работниками перерабатывающих предприятий правил личной гигиены имеет большое эпидемиологическое значение. Невыполнение их может привести к заражению пищевых продуктов патогенными микробами из кишечника, с кожи, из полости рта, зева, носоглотки и вызвать вспышки инфекционных заболеваний: брюшного тифа, паратифа, дизентерии, холеры, туберкулеза, кожно-венерических заболеваний, а также токсикоинфекций -сальмонеллезов, стафилококковых интоксикаций и др.
- Лица, поступающие на работу в эти предприятия, подвергаются обязательному медицинскому осмотру, исследованию на носительство возбудителей кишечных инфекций, опасных микроорганизмов, глистоносительство, туберкулез.

- Работающие на пищевых предприятиях должны иметь от трех до шести комплектов санитарной одежды (в зависимости от вида предприятия). Ее назначение – защита пищевых продуктов от возможного микробного или механического загрязнения. Смена санитарной одежды и спецодежды должна производиться по мере загрязнения, но не реже одного раза в 2 дня или ежедневно. Стирка санитарной одежды производится централизовано, в специальных прачечных. Стирка санитарной одежды на дому запрещается.
- На поверхности кожи здорового человека находится большое количество микроорганизмов, которые состоят из непатогенных стрептококков и стафилококков, грибов, спорообразующих и неспорообразующих палочек. Но на коже могут находиться и патогенные стафилококки и стрептококки, которые при микротравмах внедряются в глубокие слои кожи и вызывают гнойничковые заболевания.

- Работник предприятия всегда должен вымыть руки при входе в производственное помещение и мыть их при необходимости в течение рабочей смены. Работникам перерабатывающих предприятий необходимо коротко стричь ногти и не покрывать их лаком. В течении рабочего дня следить за чистотой рук, мыть руки и проводить их дез. обработку по мере загрязнения, после посещения туалета, перерыва на обед, при переходе от грязной работы к чистой, после работы с сырыми продуктами. Все умывальные раковины в производственных и санитарно-бытовых помещениях должны быть оборудованы устройствами для антисептики рук, электрополотенцами или одноразовыми полотенцами, контейнерами для использованных одноразовых полотенец, (урнами с полимерными мешками-вкладышами).

Конкретными мероприятиями профилактики пищевых сальмонеллезов являются:

- 1. Строгий ветеринарно-санитарный надзор за состоянием убойного скота и правилами проведения технологического процесса при убое. К убою следует допускать только отдохнувших от транспортного стресса (лихорадка) животных. Такой отдых снижает обсемененность мяса сальмонеллами в несколько раз. Мясо от животных, вынужденно убитых при явлениях гастроэнтерита или при чуме свиней, подлежит бактериологическому исследованию на наличие сальмонелл в нем, после чего решается вопрос об его реализации. Убой агонирующих животных строго запрещен.
- 2. Строгий ветеринарно-санитарный надзор за мясоперерабатывающими предприятиями: соблюдение правил обескровливания, снятия шкуры, эвентрации, использования внутренних органов для изготовления вареных продуктов (особенно ливерных колбас).
- 3. Реализация в пищу яиц водоплавающих птиц только после варки их на специальных варочных пунктах. Утиные и куриные яйца варят в течение 13 мин, гусиные— 14 мин с момента закипания воды.
- 4. Тщательное наблюдение за здоровьем лиц, работающих на перерабатывающих предприятиях: регулярные медицинские осмотры и обследование на бактерионосительство.
- 5. Строгое соблюдение правил хранения особо скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов.

Персоналу перерабатывающих предприятий необходимо выполнять следующие правила личной гигиены:

- в карманах санитарной одежды запрещается носить посторонние предметы-расческу, зеркало, сигареты и пр.;
- приходить на работу в чистой личной одежде и обуви;
- производить хранение личной одежды и обуви отдельно от санитарной одежды;
- запрещается закалывать санитарную одежду булавками, брошками, иголками;
- во время работы не носить украшения (бусы, кольца, серьги) и часы;
- коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; в течение рабочего дня следить за чистотой рук, мыть руки по мере загрязнения, после посещения туалета, перерыва на обед, при переходе от грязной работы к чистой, после работы с сырыми продуктами;

- при посещении туалета снимать санитарную одежду и оставлять ее в предтуалетной, надевать санитарную одежду только после тщательного мытья рук;
- заменять санитарную одежду по мере загрязнения, но не реже, чем через два дня;
- стирку санитарной одежды производить централизованно, в специальных прачечных;
- не принимать пищу и не курить в производственных помещениях и складах;
- сообщать администрации объекта о наличии заболеваний кожи, порезах, ожогах, а также наличии инфекционных болезней в семье.