

УДК 614.82

ІДЕНТИФІКАЦІЯ, АНАЛІЗ ТА ПОПЕРЕДЖЕННЯ РИЗИКІВ У М'ЯСОПЕРЕРОБНІЙ ГАЛУЗІ

Цимбал Б.М., к.т.н., Морозова Д.М.

(Національний університет цивільного захисту України)

На робочому місці у м'ясопереробній галузі, кожного дня людина стикається з шкідливими та не безпечними чинниками. Вони можуть призвести до травм, професійним захворюванням та смерті. Які в подальшому житті можуть негативно позначитися на її працездатності.

Біологічні збудник може потрапляти до організму людини через повітря до ротової порожнини, ран на шкірі, слизову оболонку ока. Що викликає захворювання (жовтуха, ботулізм, сказ, сибірка, та ін.). На бойнях та обробних підприємствах є ризик отримати травми спричинені роботою з тваринами, ріжучими та гострими інструментами та при використанні машин. Вони призводять до ампутації кінцівок, переломів пальців, травм голови і т. п. Руки є найбільш затребуваною на такій роботі, тому є і найбільш ураженою частиною. При контакті з миючими та дезінфікуючими засобами, які впливають на шкіру (дерматит, екзема) і слизову оболонку бронхів (астма). Із-за підвищеної температури виділяються меркаптан, сірководень, аміак, мета та ін., які викликати інтоксикацію. У працівників які працюють за низькими температур знижується їх працездатність та розумова активність. Вплив холоду може викликати синдром Рейно (білі та хворобливі пальці) та обмороження та інше. Також потрібно врахувати вологість, почуття дискомфорту спричинені шумом, пожежі, внаслідок використання печей, транспортуючого обладнання і ін. Найбільш поширені професійне захворювання хронічне ураження поперекового відділу хребта (навантаження).

Щоб зменшити ризики на роботі, потрібно дотримуватися правил безпеки. Для запобігання біологічним ризика потрібні профілактичні заходи: вакцинація (гепатит А і В, сказ, черевний тиф, та ін.), правила гігієни (часте миття рук, дезінфекція ножів, та ін.), обладнати стоки з урахуванням норм. До хімічних можна віднести вентиляція робочих місць. При роботі з миючими та дезінфікуючими засобами потрібно дотримуватися сурової гігієни та використовувати засоби індивідуального захисту. Щоб зменшити травмування на бойнях та м'ясопереробних підприємствах потрібно використовувати фартухів з сіткою зі алюмінію чи нержавіючої сталі, кольчужні рукавички. Працівник повинен мати черевики з нековзкою подошвою, підлога повинна бути рівна та не ковзка. Працівники, що працюють в холодних кімнатах повинні мати засоби індивідуального захисту придатні для користування в холодному

середовищі (шкарпетки, куртка або гідрокостюм, не ковзкі шкіряні чоботи, брюки, капелюх та ін.).

Список літератури

1. Цимбал Б.М., Артем'єв С.Р., Малько О.Д., Войтов В.А., Антощенко Р.В. Запобігання ризикам промислової роботизації. Вісник Харківського національного технічного університету сільського господарства імені Петра Василенка. «Механізація сільського господарства». Харків, 2018. Випуск 190. С. 304-310. URL: <http://repositsc.nuczu.edu.ua/handle/123456789/6843>.
2. Цимбал Б.М. Підвищення рівня безпеки виробничих процесів на борошномельних підприємствах / Агроекологічні аспекти виробництва та переробки продукції сільського господарства : матеріали міжнародної науково-практичної конференції. – Мелітополь-Кирилівка: ТДАТУ, 2018. – С. 86. URL: <http://repositsc.nuczu.edu.ua/handle/123456789/7146>.
3. Цимбал Б. М. Запобігання професійних ризиків у солодовому та пивоварному виробництві / Б. М. Цимбал // Безпека життя і діяльності людини – освіта, наука, практика: Матеріали XVI Міжнародної науково-методичної конференції БЖДЛ-2018 (25-27 квітня 2018 року, Львів, Україна). – Львів, 2018. – С. 142-143.
4. Цимбал Б. М. Підвищення рівня безпеки тракторів ХТЗ-17021 та ХТЗ-17221 / Б. М. Цимбал, Д. С. Заковоротній, А. О. Калініна // мат. Міжнародної науково-практичної конференції курсантів та студентів «Проблеми та перспективи забезпечення цивільного захисту»: – Харків: НУЦЗУ, 2018. – С. 326.