

ID: 2013-07-977-T-2679

Тезис

Турлакова Т.В., Мальцев М.С.

Гигиеническая характеристика условий труда на хлебопекарных производствах г. Саратова*ГБОУ ВПО Саратовский ГМУ им. В.И.Разумовского Минздрава России*

Хлебопекарная промышленность является одной из главных отраслей пищевой индустрии. Хлебопекарная промышленность России имеет около 15200 хлебозаводов и свыше 5000 мелких предприятий, производящих ежегодно более 16 млн тонн продукции. Только на территории г.Саратова функционируют 3 крупных хлебопекарных производства (ОАО «Саратовский хлебокомбинат им. Стружкина», ОАО «Знак хлеба», ЗАО «Сокур - 63») и около 10 мелких хлебопекарен.

Для выпуска хлебобулочных изделий характерным является массовый тип производства. Массовое производство характеризуется постоянством структуры процесса труда. На рабочем месте повторяются одни и те же процессы труда, связанные с изготовлением однородной продукции, применением специализированного оборудования. Для этого типа производства характерны большой объем производства, высокая степень механизации и автоматизации, ритмичность и поточность производства. Он обуславливает разделение труда и специализацию рабочих мест.

Условия труда на хлебопекарных производствах определяются приказом Минсельхоза РФ от 20 июня 2003 г.№ 896 «Правила по охране труда в хлебопекарной и макаронной промышленности».

На работников хлебопекарной промышленности могут оказывать влияние следующие производственные факторы: физические факторы (движущиеся механизмы оборудования, горячие поверхности оборудования, освещенность, состояние воздушной среды в рабочей зоне), химические факторы(химические вещества, проникающие в организм человека через органы дыхания, желудочно-кишечный тракт, кожные покровы и слизистые оболочки), психофизиологические факторы (тяжесть и напряженность трудового процесса).

Рабочие хлебопекарен обычно подвергаются воздействию сквозняков и продолжительному изменению температуры окружающей среды, например, при загрузке печи и работе в помещении охлаждения. Находящаяся в воздухе мучная пыль может вызвать появление ринита, заболевание горла, бронхиальную астму ("астма пекаря") и заболевания глаз; сахарная пыль может вызвать кариес зубов. Для регулирования содержанием растительной пыли в воздухе следует использовать соответствующую вентиляцию. У лиц с соответствующим предрасположением могут наблюдаться аллергические дерматиты.

Перечисленные выше примеры возможной угрозы здоровью пекарей указывают на необходимость организации безопасных условий труда и проведения медицинских осмотров (с целью выявления профессиональной патологии). Кроме этого, необходим контроль за соблюдением правил по технике безопасности.

Ключевые слова: хлебопекарная промышленность, пекарь, хлеб, мучная пыль