

Прусакова Александра Валерьевна,
к.м.н., доцент, Ангарский государственный технический университет,
e-mail: alprus@mail.ru

Кузнецов Александр Николаевич,
обучающийся, Ангарский государственный технический университет,
e-mail: sasha888sa@gmail.com

УСЛОВИЯ ТРУДА РАБОТНИКОВ КУХНИ НА ПРИМЕРЕ ПИЦЦЕРИИ

Prusakova A.V., Kuznetsov A.N.

LABOR CONDITIONS OF KITCHEN WORKERS ON THE EXAMPLE OF A PIZZERIA

Аннотация. Рассмотрены условия труда работников кухни в пиццерии. Выявлены факторы производственной среды, превышающие нормативные уровни: микроклимат, электромагнитные поля и условия труда работников, которые соответствуют вредным.

Ключевые слова: условия труда работников кухни, вредные производственные факторы, микроклимат, электромагнитное поле.

Abstract. The working conditions of kitchen workers in a pizzeria are considered. The factors of the working environment that exceed regulatory levels were identified: microclimate, electromagnetic fields and working conditions of workers correspond to harmful ones.

Keywords: working conditions of kitchen workers, harmful production factors, microclimate, electromagnetic field.

За последние годы в России широко распространился ресторанный бизнес с применением новых технологий приготовления пищи, влияние которых на здоровье работников не достаточно изучено [1, 2]. Внедрение нового оборудования, новых технологий производства пищевых продуктов, видов сырья, пищевых добавок, моющих средств и т.д. приводят к изменению условий труда работников кухни.

Целью работы являлся анализ условий труда работников кухни в ресторане – пиццерии. Для достижения цели произведен анализ и оценка вредных производственных факторов на рабочем месте работников кухни пиццерии.

Особенность изучаемого объекта (пиццерии) – это помещение, где происходит технологический процесс приготовления пищи (горячий цех), оснащенный двумя конвейерными печами для пиццы Zanolli, микроволновыми печами, производственными столами, стеллажами, холодильным оборудованием, тепловыми полками, оборудованием для приготовления напитков и кассовым оборудованием, находящееся совмещенно с залом обслуживания посетителей. В ресторане установлена приточно-вытяжная система вентиляции и три сплит-системы.

В состав смены пиццерии входят: один менеджер смены, от одного до четырех кассиров, от двух и более пиццамейкеров. Также на смене возможно присутствие управляющего пиццерией. Одновременно на смене могут находиться от четырёх до пятнадцати человек или более, в зависимости от загруженности. Рабочее место работника кухни может быть как стационарным, так и мобильным. Всю смену, за исключением 30 минутного обеденного перерыва, работник находится на ногах на определенной станции (горячий цех, в который входят станции: упаковки, начинения и кассовая зона; холодный цех; моечный цех) или же постоянно переходит от станции к станции.

Среди вредных производственных факторов на рабочем месте были оценены: микроклимат, шум, параметры световой среды, электромагнитное поле. Несоответствие параметров производственных факторов нормативным требованиям (СанПиН 2.2.4.3359-16) на рабочих местах были выявлены по микроклимату (температура воздуха) и по уровню электромагнитных полей.

Из-за близкого расположения рабочих мест (менее 1 м) к двум конвейерным печам для пиццы Zanolli неблагоприятные высокие температуры (замеры проводились в холодный период года), превышающие допустимые уровни, отмечались на рабочих местах расположенных на линии упаковки, начинения, кассовой зоне, а также в моечном цехе. Для снижения температуры работники открывают двери и окна, в результате образуются сквозняки, которые могут приводить к возникновению простудных заболеваний.

Уровни электромагнитных полей превышали ПДУ по напряженности магнитного поля в диапазоне 5 Гц - 2 кГц на всех рабочих местах. Превышение уровня напряженности магнитного поля на рабочих местах связано с близостью электроприборов: двух конвейерных печей Zanolli мощностью 18,5 кВт, двух микроволновых печей, кассового оборудования, планшетов, тестомесильной машины, холодильного и морозильного оборудования.

Химический фактор в данном исследовании не оценивался. Согласно литературным данным, исследования загрязнения воздуха рабочей зоны основных цехов ресторанов показали, что и по газовому составу и по содержанию пыли все показатели соответствуют гигиеническим нормативам [1, 2]. Работники пиццерии контактируют с большим количеством химических средств, используемых для мытья и дезинфекции: рук (пена Silk и мыло Eva, антисептик HandDtsAll или Barselona); посуды (концентрат Nero-10, Septa 200); столешниц, линии начинения, раскатки теста, заготовки ингредиентов, упаковки готовых продуктов (Septa 200, Sonix-70); ручек дверей, холодильного и морозильного оборудования, микроволновки, лопаты для пиццы (ProLine, Sonix-70); пищевых ручек и маркеров для надписей, столов и диванов в ресторане, стен и полок в морозильнике и другого оборудования (Septa 200); полов (ProLine, SuperDoirphy); печей и вытяжки (Septa 200, QuickSudsGel) и других средств, работать с которыми необходимо с использованием индивидуальных средств защиты. Большая текучка кадров не позволяет выявить контактного воздействия на организм работников.

Полученные результаты оценки условий труда работников кухни пиццерии говорят о неблагоприятных условиях труда соответствующих классу 3.1 (вредные). На данном объекте необходимо разработать санитарно-гигиенические мероприятия, направленные на ликвидацию или уменьшение влияния вредных факторов, такие как модернизация приточно-вытяжной системы, ввести регламентированный режим труда и отдыха, питьевой режим.

ЛИТЕРАТУРА

1. Шулькин Л.Л. Гигиена ресторанного бизнеса. Условия труда и здоровье работников ресторанов: монография – Омск, издатель ИП Скорнякова Е.В., 2012. – 148с.
2. Условия труда на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] // URL: http://www.gigiena-saratov.ru/aktyalnye_temy/usltrud/101674/ (дата обращения: 12.03.2020).