САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА УСЛОВИЙ ТРУДА ПОДРОСТКОВ СЕТИ РЕСТОРАНОВ БЫСТРОГО ПИТАНИЯ

© Якименко Марина Сергеевна, Пузырев Виктор Геннадьевич, Сигунова Дарья Андреевна

Санкт-Петербургский государственный педиатрический медицинский университет. 194100, Санкт-Петербург, ул. Литовская, д. 2, e-mail: miss.marika1995@mail.ru

Ключевые слова: условия труда; подростки; здоровье; риск; микроклимат; производственная среда; напряженность труда.

Введение. Безопасные условия труда в нашей стране одна из первоочередных государственных задач, однако, производственная деятельность не всегда обеспечивает безопасные и безвредные условия трудового процесса, что неблагоприятно влияет на рост, развитие и функциональное состояние здоровья работающих в том числе работающих подростков.

Соблюдения санитарно-гигиенических условий труда, объективное проведение специальной оценки условий труда, в целях оценки соответствия условий труда гигиеническим нормативам, идентификация потенциально вредных и (или) опасных факторов, отнесение условий труда на рабочем месте по степени вредности и (или) опасности к классу (подклассу) условий труда — вот основные универсальные инструменты, совершенствующие современные условия труда.

Работающие подростки все чаще сталкиваются с неудовлетворительными условиями труда на своих рабочих местах. Совмещение учебы с трудовой занятостью в свободное от учебы время остается распространенным явлением среди российских подростков. В настоящее время несовершеннолетние, хотя и реже, но используются на запрещенных для них работах.

Влияние вредных производственных факторов на здоровье несовершеннолетних работников, занятых как производством, так и реализацией продуктов питания, подтверждается необходимостью комплексного подхода к гигиенической оценке современных ресторанов с целью обеспечения гигиенической безопасности.

Цель исследования. Дать санитарно-гигиеническую оценку условий труда работников, не достигших 18-летнего возраста, на примере ресторана быстрого питания «М».

Материалы и методы.Инструментальный контроль микроклимата проводился согласно СанПиН 2.2.4.548–96, СанПиН 2.2.4.3359–16, МУК 4.3.2756–10.

Анализ специальной оценки условий труда выполнен по идентификации потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов на рабочих местах в ресторане быстрого питания «М» в соответствии с ФЗ от 28.12.2013 N 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

Оценка напряженности труда группы работников ресторана быстрого питания «М» основана на анализе трудовой деятельности и ее структуры, которая изучалась путем хронометражных наблюдений в динамике всего рабочего дня, в течение одной недели.

В соответствии с МР 5.1.0116–17, произведен расчет показателя потенциального риска причинения вреда здоровью ресторана быстрого питания «М», определена категория риска и класс опасности деятельности предприятия.

Результаты. Условия труда на предприятии отнесены к оптимальным (1 класс), допустимым (2 класс), а по ряду параметров к не вполне благоприятным (3.1 класс). Однако, условия труда подростков по критериям СанПиН 2.4.6.2553–09 (напряженность и тяжесть) были отнесены к вредным. Определили категорию риска и класс опасности деятельности предприятия: категория значительного риска, 3 класс опасности, в связи с чем предприятие подлежит плановому контролю не реже 1 раза в 3 года, но не чаще 1 раза в год.

Выводы. Сущность труда, подростка занятого в общественном питании, можно определить как затраты физической, умственной и нервной энергии, связанные с производством пищи и обслуживанием населения.

Условия труда подростков ресторана быстрого питания «М» соответствуют нормативам по большинству критериев. Однако, условия труда по напряженности труда отнесены к категории вредных.

Были даны рекомендации по совершенствованию условий труда на предприятии, прежде всего, работников, не достигших 18-летнего возраста (Васильев Ю.В., Васильев И.Ю., 2015, Львов С.Н. и соавт., 2017).

Список литературы.

1. Васильев Ю.В., Васильев И.Ю. Использование в системе гигиенических и лечебно-профилактических мероприятий гомеопатических лекарственных средств//X Юбилейный Российский Форум «Здоровое питание с рождения: медицина, образование, пищевые технологии. Санкт-Петербург–2015». СПб, 2015. — С.12–13.
2. Львов С.Н., Земляной Д.А., Васильева И.В., Васильев И.Ю., Васильев Ю.В. Гигиеническая характеристика фактического питания студентов педиатрического университета//Педиатр. 2017. Т. 8. № S1. — С. М202-М203.
3. Мигура Т.М., Пузырев В.Г. Характеристика состояния жизни студентов на современном этапе //Современные проблемы социальной педиатрии и организации здравоохранения. Сборник научных трудов к 20-летию кафедры социальной педиатрии и организации здравоохранения факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки Санкт-Петербургской государственной педиатрической медицинской академии. Санкт-Петербург, 2006. С. 383–391.