

- технологии в машиностроении. Сборник трудов. – Томск: Изд-во Томского политехнического университета, 2019.
7. Добрынин С.А., Лазарко В.А., Поболь О.Н., Фирсов Г.И. Моделирование вибрационных полей в несущей системе ткацкого станка // Моделирование задач машиноведения на ЭВМ. – М.: Наука, 1976.
 8. Коритынский Я.И. Колебания в текстильных машинах. – М.: Машиностроение, 1973. – 320 с.
 9. Банах Л.Я. Методы декомпозиции при исследовании колебаний механических систем. - М.-Ижевск: НИЦ «Регулярная и хаотическая динамика»; Институт компьютерных исследований, 2016. – 292 с.
 10. Балакшин О.Б., Фирсов Г.И. Исследование частотных характеристик и границы устойчивости линейной динамической системы высокого порядка методом эквивалентных звеньев второго порядка // Решение задач машиноведения на вычислительных машинах. – М.: Наука, 1974. – С. 47-53.
 11. Ляпунов В.Т., Никифоров А.С. Виброизоляция в судовых конструкциях. - Л.: Судостроение, 1975. – 232 с.

ОХРАНА ТРУДА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

*В.В. Болотова, студент группы 3-17Г51, научный руководитель: Деменкова Л.Г. ст. преподаватель Юргинский технологический институт (филиал) Национального исследовательского Томского политехнического университета
652050, Кемеровская обл., г. Юрга, ул. Ленинградская, 26, т. (38457) 777-67
E-mail: vika.bolotova.1997@mail.ru*

Аннотация: Некоторые производства или организации, в том числе пищевые предприятия, имеют уникальный технологический цикл, что препятствует стандартизации положений об охране труда. В статье рассмотрены особенности системы управления охраной труда на предприятиях пищевой промышленности. Изучены требования по организации безопасного труда в пищевой промышленности.

Abstract: Some industries or organizations, including food companies, have a unique technological cycle, which prevents the standardization of labor protection regulations. The article describes the features of the labor protection management system in the food industry. The requirements for the organization of safe labor in the food industry are studied.

Ключевые слова: охрана труда, пищевая промышленность, СУОТ, безопасный труд, трудовой кодекс, вредные и опасные производственные факторы, техника безопасности.

Охрана труда – комплекс мероприятий, направленный на минимизацию вероятности несчастного случая сотрудников во время выполнения должностных обязанностей. Сюда относятся: социально-экономические, профилактические и реабилитационные аспекты трудовой деятельности.

Любой работник имеет право на безопасный труд, о чем говорят все ключевые пункты нормативных документов по охране труда, как в пищевой промышленности, так и в остальных сферах. Эта норма четко прописана в этих документах (законах, постановлениях, положениях).

Главная идея заключается в том, что каждый трудящийся имеет право на работу в таких условиях, которые отвечают требованиям по гигиене и безопасности. Фиксируется это право в Трудовом Кодексе, а также в государственных стандартах и отраслевых нормах по охране труда, в правилах и нормативах по санитарии и пр.

Важным правилом техники безопасности на предприятиях по производству продуктов питания является соблюдение персоналом гигиенических норм. Положениями по охране труда предусматривается содержание рабочих мест в чистоте, проведение регулярной их уборки и обеззараживания специальными растворами, а также проведение специальной оценки условий труда на рабочих местах [1].

Не менее значимым является ношение спецодежды, в комплекты которой обязательно входят головные уборы и перчатки. При этом независимо от того, обязан ли сотрудник находиться в перчатках во время производственного процесса, ногти на руках должны быть коротко острижены, а руки следует регулярно мыть в дезинфицирующем растворе.

Особые требования предъявляются правилами охраны труда и к воздуху в производственных помещениях. Использование печей и, как следствие, высокое содержание угарного газа в воздухе негативно влияет на здоровье персонала. Поэтому все производственные цеха требуют установки в них профессиональных и мощных вентиляционных систем.

Контроль над выполнением всех норм техники безопасности, гигиены и охраны труда ведется помимо головных организаций, осуществляющих контроль за дочерними, также отделами Роспотребнадзора. А за их несоблюдение возможна ответственность (вплоть до уголовной).

В какой бы сфере не приходилось работать человеку, в том числе и в пищевой отрасли, есть общие требования по организации безопасного труда [2]:

- не допускать повышения уровня шума и вибрации выше допустимых норм;
- соблюдать требования по освещенности рабочих мест, расположению оборудования;
- при необходимости работники должны пользоваться средствами индивидуальной защиты, которыми работодатель в обязательном порядке обеспечивает сотрудников, а также соблюдать требования по личной гигиене;
- помещения, рабочие места должны оборудоваться необходимыми средствами коллективной защиты, а также санитарно-бытовыми помещениями и аптечками первой помощи;
- на рабочем месте нельзя допускать беспорядка, присутствия посторонних или запрещенных предметов и веществ.

В пищевой промышленности повышенное внимание следует уделять производственным факторам, носящим вредный и опасный характер. К таким относят следующие рабочие условия [3]:

- операции с режущими предметами, вращающимися механизмами;
- повышенная влажность;
- загрязнение окружающего воздуха испарениями вредных веществ;
- труд при пониженных или повышенных температурах с экстремальными для работника значениями.

Пищевая сфера нередко имеет ограничения для работы лиц женского пола или людей, не достигших восемнадцатилетнего возраста.

Женщины, к примеру, не могут трудиться по следующим направлениям:

- чистка пищевого сырья щелочью;
- работы, связанные с выпуском технической продукции в производстве мясных продуктов;
- погрузка и разгрузка трупов животных, конфискатов и патологических материалов;
- съемка шкур трупов крупного рогатого скота, лошадей;
- ручная разборка сепараторов в производствах пищевой продукции и ряд других работ, в том числе с учетом законодательных ограничений на переноску женщинами и несовершеннолетними тяжестей.

Равно как и в любой из промышленных сфер, в пищевой отрасли также нередки случаи получения травм на производстве. Это наиболее острая проблема охраны труда, поскольку имеют место и травмы с летальным исходом. Для предотвращения несчастных случаев, уменьшения их числа на пищевом предприятии следует своевременно проводить с работниками инструктажи, стажировку и проверку знаний по охране труда. Сотрудники должны проходить и обязательный медицинский осмотр согласно плану.

Другим фактором, уменьшающим частоту производственного травматизма, является специальная оценка условий труда. А к самим условиям труда предъявляются особые требования по гигиене и санитарии.

Так как пищевая промышленность имеет множество различных отраслей, то у каждой из них есть свои нормы и требования по охране труда. Порой трудно в целом организовать контроль соблюдения правил и информирование работников в полной мере. Но эту проблему может решить внедрение на предприятии системы управления охраной труда (СУОТ), соответствующей требованиям ГОСТ 12.0.230.1-2015 ССБТ. Системы управления охраной труда. Руководство по применению ГОСТ 12.0.230-2007. В ГОСТ 12.0.230-2007 ССБТ законодательно закреплена необходимость продуманного распределения обязанностей среди сотрудников, обмена данными, аналитической работы, поисков инновационных подходов к решению проблемы безопасности условий трудовой деятельности. Консолидация и координация усилий в данном направлении способствует своевременному выявлению и устранению нарушений в сфере охраны труда.

Наличие на предприятии СУОТ является обязательным требованием к исполнению трудовой деятельности, начиная с 2016 г. Помимо этого, ст. 212 ТК РФ постановляет, что работодатель должен обеспечить беспереывное функционирование данной системы [4].

СУОТ должна базироваться на таких нормативных документах [5]:

- ГОСТ 12.0.007–2009 ССБТ. СУОТ в организации. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию;
- ГОСТ 12.0.008–2009 ССБТ. СУОТ в организации. Проверка (аудит);
- ГОСТ 12.0.009–2009 ССБТ. СУОТ на малых предприятиях. Требования и рекомендации по применению;
- ГОСТ 12.0.010–2009 ССБТ. СУОТ. Выявление опасностей и оценка рисков.

К главным функциям СУОТ на предприятии пищевой промышленности относятся [6]:

1. Распределение обязанностей – законодательство говорит, что организация, персонал которой менее 50 сотрудников, не обязана создавать специальную службу по охране труда, обязанности специалиста по охране труда выполняет определённый сотрудник (обязанности прописываются в должностной инструкции или прямым приказом) или сам руководитель.
2. Подготовка и обучение персонала – управленец обязан подготовить теоретическую базу и способы практической реализации обучающего процесса. ТК РФ говорит о необходимости проведения инструктажей. Стратегия модернизации производства и оборудования обязует каждого сотрудника пройти плановый инструктаж, направиться на переподготовку. Такой список формируется ответственным лицом и заверяется непосредственным начальником.
3. Доступность информации об охране труда – внедрение СУОТ вынуждает управленцев оповещать персонал об изменениях внутренней политики предприятия. Важно проводить тренинги, консультации, инструктажи – каждый должен знать о своих правах и обязанностях.
4. Ведение документации – система сбора, анализа и хранения бумаг по СУОТ открывает доступ к более эффективному планированию и функционированию производственных процессов. Бумаги регламентируют положения по охране труда, политику и методы, обеспечивающие положительный результат.
Задачами СУОТ являются [6]:
 - отбор квалифицированных кандидатов на рабочие места, эффективное управление которыми требует дополнительных умений и навыков;
 - проведение учебных тренингов по наиболее безопасным методам работы в условиях технологического цикла повышенной опасности;
 - обсуждение вопроса о проблемах охраны труда в рабочем коллективе;
 - поддержание оборудования в надлежащем состоянии, его утилизация после окончания сроков эксплуатации; повышение уровня безопасности технологического процесса;
 - следование необходимым санитарно-гигиеническим условиям, регламентированным в нормативной документации;
 - разработка лояльного графика работы, забота о необходимом отдыхе для персонала;
 - обеспечение персонала средствами индивидуальной защиты, которые спасут жизнь в случае непредвиденной ситуации.

Таким образом, соблюдение правил охраны труда очень важно в такой отрасли промышленности как пищевая. Правильно организованная система охраны труда способна минимизировать вероятность производственного травматизма, повысить здоровье работников, создать для них оптимальные условия.

Список литературы:

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
2. Постановление Минтруда РФ от 24.12.1999 №52 «Об утверждении Межотраслевых правил по охране труда в общественном питании» [Электронный ресурс] / Консультант Плюс. – Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_79922/ (дата обращения 10.01.2020).
3. Приказ Минтруда России от 17.08.2015 «550н (ред. от 23.01.2019) «Об утверждении Правил по охране труда при производстве отдельных видов пищевой продукции» [Электронный ресурс] / Консорциум КОДЕКС. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/420296450> (дата обращения 10.01.2020).
4. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 №197-ФЗ (ред. от 02.08.2019) [Электронный ресурс] / Консорциум КОДЕКС. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901807664> (дата обращения 10.01.2020).
5. СУОТ на предприятии. [Электронный ресурс] // Делать дело: онлайн-издание. – Режим доступа: <https://delatdelo.com/organizaciya-biznesa/sistema-upravleniya-ohranoy-truda.html> (дата обращения 12.01.2020).
6. Семь этапов внедрения системы управления охраной труда в организации [Электронный ресурс] / Франшизы. Бизнес. Маркетинг. – Режим доступа: <http://fbm.ru/bukhgalteriya/upravlenie/sistema-upravleniya-ohranoy.html> (дата обращения 12.01.2020).