

8. Лазіс М. І. Правове регулювання праці жінок в Україні. Проблеми та виклики // Глобальні цілі сталого розвитку – безпека світу, соціально-економічні та екологічні прояви, можливості активізації партнерства : тези доповідей - здобувачів вищої освіти денної й заочної форм навчання за результатами щорічного тематичного «круглого столу» на обліково-фінансовому факультеті, м. Миколаїв, 12 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 39-42. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8204>.

*Науковий керівник: Курепін В.М., канд. екон. наук, старший викладач
Миколаївський національний аграрний університет*

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ВАРЕНИХ КОВБАС В УМОВАХ ТОВ ПП «МАЛИЦЬКИЙ» МИКОЛАЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Погорслова О.В.,

здобувач вищої освіти спеціальності 204

«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Миколаївський національний аграрний університет

Ефективність трудової діяльності людини в значній мірі залежить від предмета і знарядь праці, працездатності організму, організації робочого місця, гігієнічних факторів виробничого середовища, які характеризуються умовами праці.

Умови праці на виробництві диференціюються залежно від фактично визначених рівнів факторів виробничого середовища порівняно із санітарними нормами, правилами, гігієнічними нормативами, а також з урахуванням можливого шкідливого впливу їх на стан здоров'я працюючих [1].

Людина, що працює, проводить на виробництві значну частину свого життя. Для нормальної життєдіяльності в умовах виробництва необхідно створити такі умови, які б дали змогу їй плідно працювати, не перевтомлюючись та зберігаючи своє здоров'я. Для цього треба, щоб енергетичні витрати при праці компенсувалися відпочинком та умовами оточуючого середовища.

Різноманітність характеру і змісту праці знаходить відображення в різноманітності класифікаційних видів праці [2]. Не заперечуючи ролі суспільної форми праці (наймана, приватна, індивідуальна, колективна), слід визнати, що характер праці формується значною мірою під впливом особливостей змісту праці.

Працездатність людини і її самопочуття залежать від декілька факторів, основним з яких є мікроклімат - комплекс фізичних факторів навколишнього середовища в обмеженому просторі - робочій зоні. Фізичний стан повітряного середовища визначається сполученням температури, відносної вологості і швидкості руху повітря, барометричним тиском та інтенсивністю теплового випромінювання [3].

У виробничих приміщеннях виробництва варених ковбас в умовах ПП «Малицький» м. Миколаїв у вікнах влаштовані пристрої, що забезпечують провітрюваність приміщень і напрямленість руху повітря, що надходить. ПП «Малицький» частково має цехи з відкритим технологічним процесом, у таких примі-

щення передбачено очищення зовнішнього повітря, що подається, від пилу в системах механічної припливної вентиляції. Забір припливного повітря для виробничих приміщень проводиться в зоні найменшого забруднення.

У приміщеннях, де відбувається виділення тепла, обладнана припливно-витяжна вентиляція. На деяких робочих місцях влаштовані місцеві відсмоктувачі. Крім того, кожне приміщення виробництва варених ковбас має додаткове природне провітрювання.

Побутові приміщення підприємства обладнані припливною і витяжною вентиляцією. Однократний повітрообмін дозволяє влаштувати природну припливну і витяжну вентиляцію [1]. На підприємстві постійно проводиться аналіз вмісту шкідливих газів, пари і пилу в робочій зоні виробничих приміщень, за актами перевірок вміст шкідливих газів, пари і пилу в робочій зоні виробничих приміщень виробництва варених ковбас в умовах ПП «Малицький» відповідає санітарним нормам та правилам.

Варильні камери, шпарильні чани, варильні котли та інші джерела значних виділень парів герметизовані і обладнані місцевими відсмоктувачами. Викид в атмосферу повітря, що видаляється загальнообмінною вентиляцією і місцевими відсмоктувачами мають пристрої очищення. У виробничих приміщеннях з виділенням шкідливих парів встановлені газоаналізатори, зблоковані із звуковою і світловою сигналізацією, що попереджає про небезпечну концентрацію шкідливих речовин.

Температура, відносна вологість, швидкість руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень ПП «Малицький» відповідає вітчизняним стандартам. Вентиляційні канали, повітровідводи від технологічного устаткування згідно графіка періодично прочищаються (акти перевірки стану вентиляційних каналів, повітровідводів).

Основним джерелом шуму в робочих зонах виробничих приміщень і території підприємства ПП «Малицький» являються:

- транспортери, дробарки;
- вентилятори, компресори, парові і водогрійні котли;
- транспортно-технологічні засоби – автомобілі [4], машини наземного безрейкового електротранспорту.

Зниження шуму і вібрації на підприємстві забезпечується такими заходами:

- обмежується швидкості обертання вентиляторів і швидкість руху повітря;
- обладнувати системи звукоізоляції;
- установка переносних вентиляторів передбачається на звукопоглинальних основах;
- проведення періодичних оглядів і заміна (за необхідності) підшипників вентилятора;
- усунення порушень балансування колеса вентилятора і ротора електродвигуна під час проведення ремонтних і налагоджувальних робіт;
- проведення своєчасного планового і попереджувального ремонту машин з обов'язковим післяремонтним контролем вібраційних характеристик;
- улаштування огорожень, сигналізації, блокування, попереджувальних написів тощо.

При дослідженні технічної документації на виробниче устаткування, що створює шум і вібрацію, ПП «Малицький» було з'ясовано - виробниче устаткування та обладнання, що створює шум і вібрацію має паспорти, де зазначається шумові характеристики і рівні вібрації під час роботи цього устаткування. На підприємстві забезпечений контроль рівнів шуму і вібрації на робочих місцях (один раз на рік). Рівень шуму і вібрації визначається на працюючому устаткуванні на холостому режимі і під навантаженням.

Кожний працівник на підприємстві несе відповідальність за виконання правил особистої гігієни, за стан робочого місця, за виконання технологічних і санітарних вимог на своїй ділянці [5]. Під час прийому на роботу і впродовж роботи працюючі на підприємстві ПП «Малицький» проходять медичні обстеження у відповідності з вимогами, встановленими санітарно-епідеміологічної служби. Кожний працівник має особисту медичну книжку.

Працівники підприємства під час прийому на роботу пройшли підготовку за програмою санмінімуму і здали з особистої гігієни та санітарії (відмітки у відповідному журналі, особиста медична книжка працівника). Один раз у два роки всі працівники проходять навчання і перевірку знань із санітарного мінімуму (відмітки у відповідному журналі, особиста медична книжка працівника). Особи, які не здали санмінімум, до роботи не допускаються.

Згідно з інструкції про порядок проведення медичних обстежень осіб, які поступають на роботу і працюють на харчових підприємствах до роботи в цехах виробництва варених ковбас в умовах ПП «Малицький» працівників, які страждають захворюваннями не допускають (акти медичних обстежень). При аналізі методом анкетування було з'ясовано, що працівники, які мали ознаки хвороби (шлунково-кишкові захворювання, підвищена температура, нагноєння, симптоми інших захворювань) своєчасно повідомляли про хвороби адміністрацію підприємства та зверталися у медичну установу для одержання відповідного лікування.

В обов'язковому порядку працівники виробничих цехів перед початком роботи приймають душ, перевдягаються у чистий спеціальний одяг так, щоб він цілком закривав особистий одяг. Жінки (чоловіки) підбирають волосся під косинку (ковпак) [6]. Після закінчення роботи також приймають душ. Заміна спецодягу проводиться працівниками щоденно і за мірою забруднення.

У періоди епідеміологічного неблагополуччя (COVID – 19) працівники цехів перед миттям рук дезінфікують їх 0,2%-ним розчином хлораміну або 0,1%-ним освітленим розчином хлорного вапна [7]. У разі ураження шкіри працівника у вигляді поранень, опіків, гноячок, злущування, пораненні місця обробляються антисептичними розчинами, працівник відстороняється від роботи та звертається у медичний заклад.

Для запобігання попаданню сторонніх предметів у сировину та в готову продукцію забороняється:

- заносити і зберігати в цехах дрібні скляні і металеві предмети (крім металевих інструментів і технологічного інвентаря);
- застібати спецодяг шпильками, голками і зберігати в кишенях халатів предмети особистого вжитку (дзеркала, гребінці, обручки, цигарки, сірники тощо).

Працівники підприємства слідкують за чистотою рук. Нігті на руках зстригають коротко і не покривають їх лаком. Миють руки перед початком роботи і після кожної перерви в роботі, у разі переходу від однієї операції до іншої, після стикання із забрудненими предметами [8] (особисті дослідження при аналізі стану виконання санітарних вимог норм і правил). Вживати їжу під час перерви на обід працівники тільки в їдальнях, кімнатах для вживання їжі, розташованих на території підприємства. В індивідуальних шафах гардеробної харчові продукти не зберігаються.

На основі проведеного аналізу, незважаючи на деякі відхилення від нормативно-правових актів з охорони праці, можна зробити висновки, що стан організації охорони праці при виробництві варених ковбас в умовах ПП «Малицький» м. Миколаїв є задовільним та відповідає вимогам нормативно-правовим актам з охорони праці.

Список використаних джерел:

1. Іваненко В. С. Комплексна безпека підприємств агропромислового комплексу, як складова система управління // Проблеми та перспективи розвитку бізнесу в Україні : матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих вчених і студентів, м. Львів, 19 лютого 2021р. Львів : Львівський торговельно-економічний університет, 2021. С. 295 – 297. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8880>.

2. Курепін В. М. Сутність відшкодування шкоди, завданої джерелом підвищеної небезпеки / В. М. Курепін, В. С. Іваненко // День Землі - Earth Day [Електронний ресурс] : тези доповідей здобувачів вищої освіти спеціальностей 071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на обліково-фінансовому факультеті, м. Миколаїв, 22 квітня 2020 року. - Миколаїв : МНАУ, 2020. – С. 31-33. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7042>.

3. Курепін В. М. Агрохімічне обслуговування та його вплив на екологічний стан і охорону навколишнього середовища / В. М. Курепін, В. С. Іваненко // Актуальні проблеми землеробської галузі та шляхи їх вирішення : матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, м. Миколаїв, 4-6 грудня 2019р. – Миколаїв : МНАУ, 2019. – С. 92 – 94. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6405>

4. Курепін В. М. Визначення основних напрямів профілактики травматизму водіїв автотранспортних засобів аграрного сектору // Педагогічні інновації : матеріали Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 28-29 квітня 2021 р. Миколаїв : МНАУ, 2021. С. 160-163. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/9297>.

5. Тараненко В. В. Карантин, як захід попередження поширення інфекційних захворювань // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 61-63. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8144>.

6. Лазіс М. І. Правове регулювання праці жінок в Україні. Проблеми та виклики // Глобальні цілі сталого розвитку – безпека світу, соціально-економічні та екологічні

прояви, можливості активізації партнерства : тези доповідей - здобувачів вищої освіти денної й заочної форм навчання за результатами щорічного тематичного «круглого столу» на обліково-фінансовому факультеті, м. Миколаїв, 12 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 39-42. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8204>.

7. Курепін В. М. Зупинимо пандемію: безпека і здоров'я на роботі можуть врятувати життя [Електронний ресурс] / В. М. Курепін : план конспект проведення занять з студентами МНАУ до Всесвітнього дня охорони праці / уклад. В.М. Курепін. - Електрон. текст. дані. – Миколаїв : МНАУ, 2020. – 8 с. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7019>.

8. Чіріков А. О. Дезінфекція, як захід попередження поширення інфекційних захворювань // Актуальні проблеми життєдіяльності людини в сучасному суспільстві : тези доповідей здобувачів вищої освіти інженерно-енергетичного факультету та інших учасників освітнього процесу за результатами тематичного «круглого столу» на інженерно-енергетичному факультеті, м. Миколаїв, 18-20 листопада 2020 р. Миколаїв : Миколаївський національний аграрний університет, 2020. С. 89-91. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8149>.

*Науковий керівник: Курепін В.М., канд. екон. наук, старший викладач
Миколаївський національний аграрний університет*

ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА МЛИНЦІВ В УМОВАХ ТОВ ВЗП «МАЛИЦЬКИЙ» МИКОЛАЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

Проскура В.М.,

здобувач вищої освіти спеціальності 204

«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»

Миколаївський національний аграрний університет

Умови при яких здійснюється виробництво млинців повинно бути забезпечено торгово-технологічним і холодильним обладнанням, причому матеріал, з якого виготовлене обладнання, інвентар і тара, не повинен негативно впливати на продукти харчування, змінюючи їх органолептичні якості, тобто метал має бути антикорозійним.

В умовах ТОВ ВЗП «Еліка» Вітовського району технологічне обладнання забезпечує умови дотримання правил безпеки працівниками підприємства [1]. Усе обладнання на підприємстві пронумероване, до механічного обладнання забезпечується вільний доступ.

Конструкція обладнання передбачає можливість розбирання для належної санітарної обробки агрегатів. Після роботи окремі деталі цих машин ретельно промиваються працівниками ТОВ ВЗП «Еліка» гарячою водою, ошпарюються кип'ятком, насухо протираються чистою тканиною і просушуються у жарочній шафі. Раз на тиждень робоче обладнання та інвентар дезінфікують 0,5% - ним розчином хлорного вапна, після чого промивають гарячою водою.