

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. 10-12. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8122>.

7. Курепін В. М., Курепін Д. В. Державне управління у сфері цивільного захисту та безпеки життєдіяльності в умовах реформування місцевого самоврядування та децентралізації влади. *Modern Economics*. 2020. № 19(2020). С. 94-100. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7419>.

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

## **ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА СИРОКОПЧЕНИХ КОВБАС В УМОВАХ ТОВ ПП «МАЛИЦЬКИЙ» МИКОЛАЇВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

**Єліневський В.В.,**

*здобувач вищої освіти спеціальності 204*

*«Технологія виробництва та переробки продукції тваринництва»*

*Миколаївський національний аграрний університет*

Санітарно-гігієнічні вимоги устаткування і технологічного процесу виробництва сирокоччених ковбас в умовах ПП «Малицький» м. Миколаїв відповідає встановленим санітарно-гігієнічним та ветеринарно-санітарним нормам і правилам.

У виробничих цехах розміщення устаткування виконане таким чином, що створені умови праці та безпеки виробництва, забезпечують проведення ветеринарно-санітарного контролю за виробничими процесами, якістю сировини і готової продукції, а також надають можливість миття, прибирання і дезінфекції [1]. Конструктивні особливості устаткування та приміщень повинні забезпечувати можливість проведення ефективної санітарної обробки.

Устаткування, інвентар, які використовують працівники при виробництві сирокоччених ковбас в умовах ПП «Малицький» виготовлені з матеріалів, допущених органами охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, хімічно стійкі, що не піддаються корозії.

Призначені для приймання сировини виробничі столи мають огороження для запобігання падінню сировини на підлогу. Поверхні столів гладкі, без щілин та інших дефектів [2]. Для оброблення і жилкування м'яса використовують спеціальні дошки з твердих порід дерева, дозволених Мінздравом України.

Чани, ванни, металевий технологічний посуд, лотки, жолоби мають гладку поверхню, що легко очищається, без щілин, зазорів, болтів або заклепок, що виступають, та інших елементів, це не утрудняє санітарну обробку. Після закінчення роботи кожної зміни працівники підприємства обов'язково своєчасно очищають, миють і дезінфікують інвентар, який використовували у продовж зміни.

Профілактичну дезінфекцію інвентарю і устаткування на підприємстві проводять один раз на тиждень, але в деяких випадках за вказівкою ветеринарно-санітарної служ

би м. Миколаєва така дезінфекція проводилася частіше [3] (приписи ветеринарно-санітарної служби м. Миколаєва). У цехах приготування сирокочених ковбас ванни для змішування фаршу дезінфікують після кожного замісу, інше устаткування - щоденно, у цеху напівфабрикатів - також щоденно.

Жилувальні і обкачувальні дошки підлягають механічному очищенню і стерилізації гострою парою кожної зміни. Після миття і дезінфекції устаткування промивають водою до повного видалення мийних і дезінфікуючих засобів [4].

У виробничих приміщеннях ПП «Малицький», що використовуються для вироблення сирокочених ковбас, установлені стерилізатори для дрібного інвентарю (ножів тощо). Для миття і дезінфекції більш великого інвентарю і обігової тари застосовують мийні машини з підведенням до них холодної і гарячої води.

Керівники структурних підрозділів підприємства періодично, один раз в 15 днів, у всіх цехах здійснюють відповідно до графіку контроль ефективності санітарної обробки шляхом бактеріологічних досліджень змивів з технологічного устаткування, інвентарю, виробничої тари, спецодягу, рук працівників. У деяких випадках, при таких бактеріологічних дослідженнях були одержані незадовільні результати. У цих випадках негайно проводилася робітниками повторна санітарна обробка з наступним контролем її ефективності (акти контролю бактеріологічних досліджень) [5].

Технологічні процеси в умовах ПП «Малицький» організують таким чином, що можливість перехрещення потоків, стикання сировини і готової продукції виключається. Сировина і допоміжні матеріали, що надходять для переробки, піддаються вхідному контролю з додержанням санітарних вимог.

Сировина і допоміжні матеріали, що надходять у цехи на переробку зберігаються і підготовляються до виробництва в умовах, що виключають їх забруднення. Вивільнена упаковка від сировини і допоміжних матеріалів негайно видаляється з виробничих приміщень.

Розморожування, сортування і промивання субпродуктів, використовуваних у ковбасному виробництві, проводять в окремому приміщенні ковбасного цеху підприємства. Для миття і дезінфекції інвентарю, транспортних засобів і тари біля холодильника обладнане мийне відділення з водонепроникною підлогою, підведенням гострої пари, гарячої і холодної води, трапами для стікання змивної води в каналізацію.

ПП «Малицький» для перевезення м'яса і субпродуктів має автомобільні транспортні засоби, кожний транспортний засіб має санітарний паспорт. Згідно інструкції, яка затверджена керівником підприємства, перевезення м'яса і субпродуктів разом з готовими м'ясними виробами не дозволяється. М'ясні вироби перевозять у чистій тарі, виготовленій з матеріалів, дозволених Мінохорони здоров'я України. Перевезення таких продуктів навалом, без тари, не допускається.

Якщо у продовж зміни автомобільні транспортні засоби перевозили готові в їжу м'ясні продукти, автомашини використовують для транспортування м'яса і субпродуктів без промивання. Щоденно, після закінчення перевезень, транспортні засоби піддають санітарній обробці у відповідності з інструкцією з миття і профілактичної дезінфекції на підприємствах м'ясної і птахопереробної промисловості.

Особи, що беруть участь у перевезенні м'ясних продуктів (вантажники, експедитори), мають особисті медичні книжки з відмітками в них про здачу санітарного мінімуму і проходження у встановлений строк медичного огляду. Ці працівники під час навантаження м'яса користуються брезентовими захисними панчохами, надягнутими поверх взуття.

Працівники підприємства забезпечені побутовими приміщеннями (службові і побутові) відповідно до вимог санітарних норм та правил [6]. Убиральні, приміщення для відпочинку, особистої гігієни жінок, пристрої питного водопостачання, умивальні розміщені безпосередньо в убудованих приміщеннях виробничих цехів і дільниць ПП «Малицький». Норми площі приміщень на одну людину відповідають санітарним нормам та правилам.

За облікової чисельності працюючих на підприємстві влаштовані загальні гардеробні для всіх груп виробничих процесів. Біля гардеробних розташовані комори спецодягу, убиральні, приміщення для чергового персоналу з місцем для прибирального інвентарю, місця для чищення взуття, висушування волосся.

Шафи для зберігання різних видів одягу закриті з відділеннями, кожне з яких обладнується поперечником для плічок та крючків, місцями для головних уборів, взуття, туалетних предметів. Відділення шаф мають відповідні технічні розміри. У гардеробних передбачені лавки шириною 0,50 м, що устанавлюються біля шаф на всю довжину їх рядів.

Душові обладнані відкритими кабінами, що огорожуються з трьох боків та індивідуальними змішувачами гарячої і холодної води. Кабіни відокремлюються одна від одної перегородками з вологостійких матеріалів. Розміри відкритих кабін у плані - 0,9<sup>x</sup>0,9 м [7]. Поряд з душовими влаштовані приміщення парильних і мікробасейн. Для жінок, що працюють на підприємстві передбачено приміщення для особистої гігієни жінок з гігієнічним душем (кабіна розмірами в плані 1,8<sup>x</sup> 0,9 м) [8].

Переддушові, що призначені для витирання тіла і переодягання, обладнані лавками шириною 0,3 м і довжиною 0,8 м на одну душову сітку. Над лавками є крючки для одягу та рушників і полиці для туалетних речей. Відстань між рядами лавок - 1,5 м.

Біля гардеробних домашнього одягу для працівників підприємства влаштовано приміщення і місце відпочинку в робочий час, функціонує їдальня та кімнати приймання їжі. Кімнати приймання їжі обладнані умивальником, стаціонарним кип'ятильником, електричною плитою, холодильником. Улаштування і утримання цих побутових та допоміжних приміщень здійснюється відповідно до Правил охорони праці для підприємств громадського харчування.

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

#### Список використаних джерел:

1. Курепін В. М. Розвиток аграрного сектору економіки України через забезпечення безпеки на виробництві / В. М. Курепін // Соціально-економічна політика

та адміністрування у сфері регіонального розвитку України : збірник тез Всеукраїнської науково-практичної конференції, 3-5 квітня 2019 р. - Миколаїв : МНАУ, 2019. - С. 109-112. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/5791>.

2. Вишняков Д.С. Запобігання професійним захворюванням і виробничому травматизму – запорука підвищення конкурентоспроможності підприємства / Д.С. Вишняков // Участь молоді у розбудові агропромислового комплексу України: 32-ї студентської науково-теоретичної конференції, 18-20 березня 2020 р., Миколаїв. – Миколаїв : МНАУ, 2020 – С. 71 – 74. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7022>.

3. Курепін В. М. Механізм управління екологічною безпекою об'єктами господарювання на засадах маркетингу / В. М. Курепін, В. С. Іваненко // Обліково-аналітичне і фінансове забезпечення діяльності суб'єктів господарювання: національні, глобалізаційні, євроінтеграційні аспекти : матеріали IV міжнародної науково-практичної інтернет-конференції, м. Миколаїв, 20-21 листопада 2019р. – Миколаїв : МНАУ, 2019. – С. 169 – 172. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/6411>.

4. Курепін В. М. Правове регулювання органічного сільськогосподарського виробництва в Україні // Сучасний стан науки в сільському господарстві та природокористуванні: теорія і практика : матеріали II міжнар. наук. інтернет-конф. м. Тернопіль, 20 листопада 2020 р. Тернопіль : Західноукраїнський національний університет, 2020. С. 98-101. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8209>.

5. Курепін В. М. Причини приховування нещасних випадків на виробництві та їхні наслідки / В. М. Курепін, А. В. Демченко // 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. 23-25. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/7039>.

6. Курепін В. М. Механізм управління безпекою вітчизняних підприємств на засадах маркетингу // Сучасний маркетинг: стратегічне управління та інноваційний розвиток : матеріали II Міжнародної науково-практичної конференції присвяченої до 90-ча заснування Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. П. Василенка, 17-18 жовтня 2020 року. Харків : Харківський національний технічний університет сільського господарства імені Петра Василенка, 2020. С. 154-158. URL:<http://dspace.mnau.edu.ua/jspui/handle/123456789/8183>.

7. 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>.

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-