

## 9. Аналіз статистики виробничого травматизму на підприємствах харчової промисловості при виробництві пива, спирту, безалкогольних та лікеро-горілчаних напоїв

Ольга Євтушенко, Петро Породько, Ірина Алексюк  
*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Аналіз статистичних даних показників виробничого травматизму на підприємствах харчової промисловості при виробництві пива, спирту, безалкогольних та лікеро-горілчаних напоїв дозволить розробити обґрунтовані і ефективні шляхи профілактики та зниження ризику травмування працівників галузі.

**Методи досліджень.** Під час проведення досліджень у роботі застосовано метод статистичного аналізу нещасних випадків, які виникли на підприємствах харчової промисловості при виробництві пива, спирту, безалкогольних та лікеро-горілчаних напоїв за період з 2010 по 2014 роки.

**Результати.** Аналіз причин виробничого травматизму дозволяє зробити висновки про те, що основними причинами, через які травмуються працівники харчових підприємств при виробництві пива, спирту, безалкогольних та лікеро-горілчаних напоїв, є наступні організаційні причини: недоліки з навчання (51,5%), порушення режиму праці та відпочинку (10,1%), порушення трудової і виробничої дисципліни (4,35%), відсутність засобів індивідуального захисту (6,5%), порушення технологічного процесу (2,15%), інші організаційні причини, в тому числі зношення одягу (9,6%), до технічних причин віднесено конструктивні недоліки (7,9%), інші причини (7,9%). Стосовно локалізації травм, за антропологічними даними: тіло (20,8%), стопа (16,2%), спина (14,05%), нога (10,5%), коліно (7,5%), рука (7,35%), обличчя (3,95%), долоня (3,8%), палець (3,55%), шия (2,25%), плече (2,15%), щиколотка (2,15%), зуби (2,15%), голова (1,8%), ніс (1,8%). Результати досліджень вказують на те, що максимальне значення, 61,5% від усіх травмованих працівників, припадає на працівників віком від 30 до 55 років. Дослідження розподілу аналогічних нещасних випадків залежно від стажу роботи за професією, був такий: 20 і більше років (25,1%), від 15 до 20 років (7,5%), від 10 до 15 років (9,4%), від 5 до 10 років (10,5%), від 3 до 5 років (11,8%), від 1 до 3 років (13,6%), до 1 року (22,1%).

**Висновки.** На основі аналізу статистичних даних показників виробничого травматизму на підприємствах харчової промисловості при виробництві пива, спирту, безалкогольних та лікеро-горілчаних напоїв за період 5 років, встановлено, що організаційні та кваліфікаційні фактори призводять до 84% виробничих травм. Велика частка травм припадає на досвідчених робітників, які мають стаж роботи більше 20 років, і на робочих зі стажем роботи за професією до року. На ці факти слід звертати особливу увагу під час проведення первинного і повторного інструктажів на робочому місці.

### **Література.**

1. Євтушенко О. В. Оцінка впливу вікових особливостей працівників харчових підприємств на ризики виробничого травматизму / О. В. Євтушенко, А. О. Сірик // Безпека життєдіяльності на транспорті і виробництві – освіта, наука, практика : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 18–19 вер. 2014 р. – Херсон, 2014. – С. 73-75.
2. Evtushenko O. Analysis of indicators of workplace occupational injuries at the food industry enterprises of Ukraine / O. Evtushenko, A. Siryc, P. Porodko, T. Krukouskaya // Ukrainian Food Journal. – 2015. – Vol. 4., Issue 1. – P. 157 – 169.