

***Евтушенко Ольга Владимировна***

*кандидат технических наук, доцент  
кафедры безопасности жизнедеятельности*

***Сирик Алина Олеговна***

*старший преподаватель, аспирант  
кафедры безопасности жизнедеятельности*

***Породько Петр Викторович***

*аспирант кафедры  
безопасности жизнедеятельности*

***Белошапка Алена Владимировна***

*студентка*

*Национальный университет пищевых технологий*

*Украина, 01601, г. Киев-33, ул. Владимирская 68*

*alsok3030@gmail.com*

## **ОЦЕНКА СОСТОЯНИЯ ПЛАНИРОВАНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ПРЕДОТВРАЩЕНИЮ НЕСЧАСТНЫХ СЛУЧАЕВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

В статье проанализированы некоторые аспекты организационной структуры обеспечения охраны труда. Для решения задачи оптимального плана мероприятий по охране труда производственного персонала предприятий пищевой промышленности необходимо учитывать специфику конкретной пищевой отрасли, которая представляет собой совокупность предприятий, обладающих общностью производимой продукции и технологий.

Ключевые слова: охрана труда, производственный травматизм, безопасность, труд.

По официальным данным Министерства статистики Украины об уровне производственного травматизма в пищевой промышленности за период с 2003 по 2013 годы травмы получили 9 864 человек, из которых 633 - со смертельным

исходом [1]. На основе анализа статистических данных по производственному травматизму в пищевой промышленности, за последнее десятилетие, установлено, что организационные и квалификационные факторы на предприятиях пищевой промышленности приводят к 80% производственных травм [2-4].

В состав пищевой промышленности входит свыше двух десятков отраслей. Каждая отрасль представляет собой совокупность предприятий, обладающих общностью производимой продукции и технологий.

На предприятиях пищевой промышленности на уровень производственного травматизма влияет большое количество факторов, которые действуют во взаимной связи и обусловленности. Поэтому организационная структура обеспечения охраны труда должна быть достаточно оперативной и учитывать комплексное действие всех производственных факторов, влияющих на нее, своевременно выявлять, делать их учет, анализ и оценку и не допускать травмоопасных ситуаций учитывая специфику конкретной отрасли.

Эффективность любой системы управления выражается в результативности функционирования объекта управления. При анализе эффективности системы управления охраной труда (СУОТ) показателям ее функционирования являются: уровень несчастных случаев, профессиональных заболеваний и т.д. [1].

Эти обстоятельства свидетельствуют о необходимости разработки надежных и эффективных мероприятий снижения и предупреждения показателей производственного травматизма, профессиональной заболеваемости в пищевой отрасли, что в свою очередь поможет создать безопасные условия труда работников пищевых предприятий вовремя технологического процесса.

Анализ отечественных и зарубежных литературных источников [2-3] по состоянию проблемы предотвращения производственного травматизма на предприятиях пищевой промышленности, позволяет сделать следующие выводы:

- отсутствует научно-обоснованная методика формирования технических, организационных и учебных мероприятий, как результат моделирования конкретных ситуаций с учетом статистики травм производственного персонала учитывая специфику конкретной отрасли пищевого предприятия.

- существует необходимость в комплексном решении проблемы целенаправленного планирования мероприятий и обучения производственного персонала предприятий пищевой промышленности с целью соблюдения правил безопасности труда и предотвращения случаев травматизма;

- решения задачи оптимального плана мероприятий по охране труда производственного персонала предприятий пищевой промышленности невозможно без детального изучения причин и последствий производственного травматизма, учитывая специфику конкретной пищевой отрасли и установлении теоретической и статистической базы для такого анализа;

- с целью более точного анализа степени опасности случаев производственного травматизма на различных предприятиях пищевой промышленности необходимо использовать многофакторный регрессионный анализ статистических данных, учитывая специфику конкретной отрасли пищевого предприятия (или группы пищевых предприятий);

- для решения сложных и многовариантных задач планирования комплекса мероприятий по предотвращению производственного травматизма для каждой отдельной отрасли пищевых предприятий целесообразно использовать математический аппарат с элементами моделирования искусственного интеллекта и эвристических процедур;

- наиболее важным результатом научной работы формирования комплекса мероприятий по предотвращению производственного травматизма является разработка информационно-аналитической системы мониторинга и автоматизированного планирования.

Анализ литературных источников по состоянию вопроса, статистика несчастных случаев и отсутствие комплексной системы учета, анализа случаев травматизма и синтеза конкретных решений для конкретных отраслей пищевых

предприятий с учетом конкретных условий их деятельности позволяет сформулировать следующие задачи для дальнейшего научного исследования:

- провести комплексный анализ статистических данных о причинах и последствиях производственного травматизма, проанализировать распределение несчастных случаев по основным причинам травматизма и видам событий учитывая специфику конкретной отрасли пищевого предприятия (или группы пищевых предприятий);

- выявить и проанализировать влияние отдельных факторов на формирование основных показателей травматизма для групп пищевых предприятий, учитывая специфику конкретной отрасли пищевого предприятия (или группы пищевых предприятий);

- разработать методику оценки потенциальной опасности факторов, которые могут быть последствиями производственного травматизма, учитывая специфику конкретной отрасли пищевого предприятия (или группы пищевых предприятий);

- создать математическую модель формирования плана мероприятий по предотвращению производственного травматизма на примере каждой отдельно взятой отрасли пищевых предприятий, учитывая специфику выпускаемой продукции и технологий;

- разработать методику формирования планов и методических разработок для проведения занятий по охране труда на примере каждой отдельно взятой отрасли пищевых предприятий, учитывая специфику выпускаемой продукции и технологий;

- создать в виде законченного программного продукта и внедрить в производственную практику информационно-аналитическую систему автоматизированного анализа несчастных случаев и проектирование мероприятий по предотвращению производственного травматизма в пищевой промышленности.

Разработка такой системы ставит задачу дальнейшего совершенствования не только системы оценки травмоопасности объекта учитывая специфику

отраслей пищевой промышленности, но и оптимизационной системы синтеза плана таких мероприятий, которые бы позволили получить максимальный эффект снижения уровня травматизма при наименьших экономических затратах.

#### **Список использованной литературы:**

1. 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.

2. Євтушенко О.В. Аналіз статистики виробничого травматизму в харчовій промисловості України / О. В. Євтушенко // Харчова промисловість. – 2011. – Вип. 10. – С.169 – 174.

3. Євтушенко О.В. Дослідження виробничого травматизму на підприємствах та організаціях цукрової промисловості України / О. В. Євтушенко, А.О. Сірик, О.П. Лукіяник // Цукор України. – 2015. – Вип. 4 (112). – С.31 – 35.

4. Evtushenko O. Modern aspects of occupational safety at meat industry enterprises / O. Evtushenko, A. Siryc // Ukrainian Food Journal. – 2014. – Vol. 3. – Issue 3. – P. 454 – 461.

© О.В. Євтушенко, А.О. Сірик, П.В. Породько, 2016