

21. Вплив пилу прянощів і спецій на працівників кухні

Анна Шебеда, Наталія Володченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. На сьогоднішній день, заклади ресторанного господарства в Україні є досить популярними. Ресторатори і маркетологи припускають, що ринок закладів харчування буде рости, тому що постійно збільшиться кількість відвідувачів.

Мета дослідження. Визначити небезпечні фактори у повітрі робочої зони працівників кухні, що використовують прянощі, приправи та спеції для виготовлення страв та ідентифікувати заходи і засоби захисту здоров'я працівників закладу ресторанного господарства.

Матеріали і методи. Визначення небезпек та їх вплив на організм людини проводили за допомогою дослідження літературних джерел методом аналізу причин і наслідків.

Результати. Динамічний розвиток закладів харчування потребує постійного оновлення та розроблення нових страв. Майже кожна страва основної кухні відбувається з використанням прянощів, приправ та спецій.

Спеції, приправи та прянощі класифікуються як харчові продукти. Корисні властивості прянощів і спецій людина відмітила ще з давніх часів. Їх використовували не лише в якості харчових добавок, але і з лікувальною метою. Активні компоненти цих харчових продуктів – це складні хімічні суміші, які надають їжі характерні аромати та смакові властивості, а також можуть бути використані для консервації певних продуктів [1]. Ці речовини вважаються безпечними, якщо вони вживаються у певній кількості. Певні спеції містять хімічні речовини, які можуть викликати подразнення верхніх дихальних шляхів (чхання та нежить), викликати запалення тканин легенів від впливу органічних сполук пилу та алергенів або викликати алергічні реакції у людей, схильних до реактивної реакції [2].

На сьогоднішній день відомо, що пилові частинки спецій, прянощів та інших харчових продуктів, при вдиханні та контакті зі шкірою, можуть спричинити проблеми зі здоров'ям працівників кухні.

Характерними видами захворювання при роботі зі спеціями є: ринокон'юнктивіт, алергічний контактний дерматит та кропив'янка у відповідь на вплив на шкіру певними спеціями [2]. Астма, що пов'язана з впливом ряду спецій, включаючи корицю, паприку, перець, коріандр, аніс, часник і цибулю. Вплив пилу прянощів і спецій, що знаходяться у повітрі у вигляді аерозолю, можуть посилити такі симптоми, як напади ядухи, важкість дихання, кашель, бронхіт та гайморит[2]. Ці симптоми можуть бути гострими і виникати під час однієї робочої зміни або набувати хронічного характеру при повторному впливі.

Висновок. З метою зменшення впливу на працівників небезпечного і шкідливої дії пилу приправ, прянощів та спецій необхідно передбачати заходи та використовувати засоби очищення повітря робочої зони.

Література

1. van der Walt A, Singh T, Baatjies R, Lopata AL, Jeebhay MF [2013]. Work-related allergic respiratory disease and asthma in spice mill workers is associated with inhalant chili pepper and garlic exposures. *Occup Environ Med* 70(7):446–452
2. Zuskin E, Kanceljak B, Skuric Z, Pokrajac D, Schachter EN, Immunological and respiratory findings in spice factory workers. *Environ Res* 47(1[1988a]): p.95–108