

8. Травмування суглобів працівників закладів ресторанного господарства

Анастасія Бакун, Наталія Володченко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. У закладах ресторанного господарства, як і у інших закладах системи громадського харчування є велика загроза травмувати кінцівки ніг. Через слизькі поверхні, не вірно підібране взуття чи різкі рухи є загроза травмувати суглоби, на мою думку, саме такі травми найбільш небезпечні.

Матеріали і методи. Для проведення дослідження використовувалися статистичні дані по стану виробничого травматизму у закладах ресторанного господарства. Аналіз проводився за допомогою методу системного аналізу причин і наслідків.

Результати. Успішна профілактика виробничого травматизму та професійної захворюваності можлива лише за умови ретельного вивчення причин їх виникнення. Найбільшою кількістю травм отриманих працівниками у закладах системи громадського харчування є травми пов'язані з порізами, опіками та травми опорно-рухового апарату. Для цих закладів характерний динамічний режим роботи, що виконується переважно стоячи. При проведенні аналізу причинно-наслідкових зв'язків було визначено, що характерними причинами травм опорно-рухового апарату є слизька підлога, не вірно підібране взуття, проливи рідин на підлогу або відсутність дерев'яних трапів біля місць можливого розливання води.

Характерними травмами опорно-рухового апарату є травми суглобів. Такі травми складають близько 60% від загальної кількості травм.

Травми суглобів – пошкодження кісткових і м'якотканинних структур суглобів. Вони діагностуються у осіб будь-якого віку і статі. Часто виникають не тільки на виробництві а й у побуті.

Так як такі травми найчастіше виникають із за неосторожності потерпілого або недотримання правил внутрішнього розпорядку та інструкцій з охорони праці.

З метою попередження виникнення таких травм необхідно на підприємствах громадського харчування посилити контроль за дисципліною праці. Дисципліна праці охоплює ряд питань і включає в себе трудову, технологічну і виробничу дисципліну. А також, на стадії проектування або реконструкції, дотримуватися ергономічних вимог до робочих місць працівників. Суть ергономіки в ресторані полягає в тому, що чим менше рухів тіла робить ваш співробітник під час роботи на кухні, тим краще. Ергономічним обладнанням для бару і ресторану вважається те, яке дозволяє кухарям стояти на одному місці, виконуючи кілька процесів.

Висновки. У даній роботі проаналізовано причини та наслідки травм опорно-рухового апарату працівників закладів системи громадського харчування. Визначено характерні травми та наслідки їх утворення. Визначено, що для попередження виникнення таких травм необхідно дотримуватися дисципліни праці та правильно організовувати робоче місце - це значить забезпечити його раціональне планування, оснащення інструментом, обладнанням; своєчасну подачу матеріалів, сировини, тари; створити сприятливі санітарно-гігієнічні та естетичні умови праці.

Література

1. Saad M. Alqahtani. [Adult Reconstructive Surgery: A High-Risk Profession for Work-Related Injuries](#)//The Journal of Arthroplasty, Volume 31, Issue 6, June 2016, Pages 1194-1198
2. <http://ketuater.ru/gorod/9699-travmi-suglobiv.html>