

УДК 658.345

DOI 10.24411/2409-3203-2020-12419

АНАЛИЗ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ТРАВМАТИЗМА НА МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ГЕРМАНИИ

Дакуко Наталья Валерьевна

старший преподаватель, магистр технических наук

УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»

Республика Беларусь, Минск

Аннотация: В статье произведен анализ производственного травматизма и профессиональных заболеваний на мясоперерабатывающих предприятиях Германии, также дана оценка состояния условий и охраны труда в период пандемии коронавируса.

Ключевые слова: мясоперерабатывающее предприятие, травматизм, безопасность труда, профессиональные заболевания.

ANALYSIS OF OCCUPATIONAL ACCIDENTS AT MEAT PROCESSING PLANTS IN GERMANY

Dakuka Natallia V.

Senior teacher, master of Engineering sciences

Belarusian State Agrarian Technical University

Belarus, Minsk

Abstract: The article contains an analysis of occupational accidents and diseases at meat processing plants in Germany. The paper assesses the working conditions and labor protection during the coronavirus pandemic at meat processing plants.

Keywords: meat processing plant, injury, labor safety, occupational diseases.

Каждый день из-за небезопасных и нездоровых условий труда умирает 7500 человек, 6500 работающих умирает от профессиональных заболеваний, 1000 человек умирает от несчастных случаев на производстве [1].

Травматизм работников, а также гибель в процессе выполнения своих обязанностей во многом связана с отраслями, где они работают, и с характером их труда.

Анализ травматизма дает возможность разработать мероприятия по снижению несчастных случаев на производстве, а также повысить безопасность труда и улучшить условия труда.

По данным профессионального союза предприятий производства продуктов питания и общественного питания BDN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe) с 2013 года в Германии произошло заметное снижение количества мясоперерабатывающих предприятий. Так, с 2013 года по 2018 год их количество уменьшилось на 2018 предприятий, в процентном соотношении на 13,8 процентов. За тот же период количество занятых полный рабочий день увеличилось на 4128 человек, в процентном соотношении – на 1,9 процентов [2].

В период с 2013 года по 2018 год количество несчастных случаев на мясоперерабатывающих предприятиях снизилось на 12,3 процента, что дает возможность говорить о положительной динамике в сфере охраны труда [3].

Если сравнивать 2016 и 2017 годы – характерен рост травматизма на 4,2 процента, однако при сравнении количества несчастных случаев в 2017 и 2018 годах наблюдается снижение травматизма на 6,5 процентов, что говорит о том, что система работы по охране труда является эффективной.

Основными причинами, приводящими к травмированию работников, являлось неосторожное обращение с острыми частями машин и механизмов, ножами, другим

режущим инструментом (из-за неполной остановки машин и попыток выгрузки и чистки во время их работы, падения плохо закрепленных деталей машин и ножей, неправильного использования или отсутствие средств индивидуальной защиты) [4].

Около 22,7% несчастных случаев на производстве в 2018 году были связаны с падением самого работника. В большинстве случаев к падению привели мокрый или грязный пол, стоящий в проходе ящик, непригодная обувь, неплотно примыкающая напольная решетка, а также быстрый подъем и спуск по лестнице [3]. Затем по частоте травмирования идут поражения электрическим током, паром и горячей водой, а также прочие причины.

Среди профессиональных заболеваний в мясоперерабатывающей отрасли Германии лидируют кожные заболевания, потеря слуха от воздействия шума и болезни позвоночника.

Начавшаяся в Китае эпидемия коронавируса, не обошла стороной и мясоперерабатывающие предприятия Германии. На крупных мясоперерабатывающих предприятиях были зарегистрированы очаги распространения коронавируса SARS-CoV-2.

После того как на нескольких мясокомбинатах в Германии произошла вспышка коронавируса, выяснилось множество нарушений условий труда в этой области, в частности, низкая заработная плата, несправедливое отношение к работникам из других стран, нарушение закона о рабочем времени сотрудников. Кроме того, пандемия высветила проблему нарушения санитарных норм на площадках для убоя сельскохозяйственных животных и первичной переработки мяса.

Оказалось, что рабочие платформы на линии убоя часто относительно малы, по два-три человека стоят вместе, не соблюдается температурный режим (температура часто составляет ниже пяти градусов). Если на убое много животных, люди работают без перерыва, конвейерную ленту пускают быстрее, что увеличивает риск травматизма. Многие сотрудники мясоперерабатывающих предприятий – трудовые мигранты из Болгарии и Румынии. Многие из них страдают артрозом. Артроз является противопоказанием для работы, связанной с пребыванием на ногах, частыми наклонами туловища, вибрацией, вынужденной рабочей позой, условиями низких и высоких температур.

Таким образом, для улучшения условий и повышения безопасности труда работников мясоперерабатывающих предприятий Германии необходима разработка комплекса организационных, технических и санитарно-гигиенических мероприятий, направленных на предупреждение травматизма и профессиональных заболеваний. Органы по охране труда, регулирующие органы, а также органы здравоохранения должны предпринять дополнительные шаги для обеспечения соответствия стандартам по охране труда и технике безопасности, профилактике инфекций и охране здоровья.

Список литературы:

1. Stress, overtime, disease, contribute to 2.8 million workers' deaths per year, reports UN labour agency // United Nations [Elektronic resource]. – 2020. – Mode of access: <https://news.un.org/en/story/2019/04/1036851>. – Date of access: 11.04.2020.
2. Betriebe im Schlachtere- und Fleischverarbeitungsgewerbe in Deutschland bis 2019 // das Statistik-Portal [Elektronische Quelle]. – 2020. – Zugriffsmodus: <https://de.statista.com/statistik/daten/studie/300884/umfrage/betriebe-in-schlachtung-und-fleischverarbeitung-in-deutschland/>. – Zugriffsdatum: 04.05.2020.
3. Unfälle, Berufskrankheiten und neue Rentenfälle // Geschäftszahlen 2018. – Mannheim : Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gastgewerbe, 2018. – S. 7–8.
4. Давыдова, Р. Особенности техники безопасности для оборудования мясоперерабатывающих предприятий Германии / Р. Давыдова // Мясные технологии. – 2014. – № 4. – С. 18–22.