

**ЗАПОБІГАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ РИЗИКІВ ПРАЦІВНИКІВ
ФАСТ-ФУДУ**

Робота у фаст-фуді наражає працівників на різноманітні професійні ризики: болі в спині та суглобах, травми, падіння, дорожні аварії та ін. [1-2].

Основні професійні ризики та їх наслідки працівників фаст-фуду наведені в таблиці 1.

Таблиця 1. Основні професійні ризики

Ризики для здоров'я та/або наслідки	Витоки
Біль у спині та суглобах	Відсутність допоміжного обладнання (ручний візок, електричний візок, мобільні столи чи візки тощо) або невідповідне обладнання. Зони прийому та зберігання, недоступні для допоміжних засобів. Неадекватне планування торгових залів або кухні (доступ до продуктів і обладнання, робочі та оборотні зони). Незручні пози при показі.
Рани, порізи або опіки	Печі та обладнання для приготування їжі (фритюрниці, грилі тощо) непридатні або не відповідають вимогам. Посуд без термоізоляції (ручки, підставки тощо). Погано обслуговувані (звужені) або погано заточені ножі. Відсутність засобів індивідуального захисту (захисних рукавичок). Недостатня підготовка персоналу.
Водоспади	Слизька підлога. Захаращені місця зберігання та обігу. Недостатнє освітлення сходів і комор.
ДТП в доставці	Невідомі або недостатньо підготовлені маршрути. Відсутність технічного обслуговування автомобіля (освітлення, покажчики, стоп-сигнали, гальма тощо). Використання екранів і телефону під час водіння. Відсутність засобів індивідуального захисту (для кур'єрів на двох колесах: шолом, рукавиці, жилет з повітряною подушкою).

Усі роботодавці несуть відповідальність за охорону праці та безпеку своїх працівників. Тому вони зобов'язані оцінити ризики та оформити цю оцінку в єдиному документі [3-5].

Професійні ризики не є неминучими. Певні профілактичні заходи дозволяють захистити здоров'я та безпеку працівників.

Запобігання болю в спині та суглобах:

- обмежте зарядні порти та виберіть відповідне обладнання;
- використовуйте допоміжні засоби для транспортування (домкрати, візки тощо);
- організуйте потоки та місця для зберігання, щоб обмежити зарядний порт;
- забезпечте регульовані по висоті столи;
- організуйте простір (продажі, кухню) таким чином, щоб оптимізувати та полегшити пересування (близькість до обладнання та товарів, належного розміру та вільні робочі та циркуляційні зони);
- зменшить глибину стійл і використовуйте розсувні стійла.

Запобігайте ризику травмування на кухні:

- перед тим як покласти їжу у фритюрницю, належним чином злийте їжу, щоб уникнути бризок киплячої олії;

- переконайтеся, що рівень масла залишається нижче зазначеного максимального рівня;
 - вибирайте духовки з подвійними стінками;
 - забезпечте та надіньте захисні рукавички, які підходять для виконання завдання;
 - перевірити гостроту ножів, проведіть навчання працівників.
- Запобігайте ризику падінь:
- усуньте нерівності;
 - регулярно ремонтуйте пошкоджені ділянки;
 - обов'язково залишайте підлогу чистою, сухою та чистою;
 - встановіть підлогове покриття, яке легко миється, не ковзає;
 - зробіть сходи безпечними: поручні та протиковзкі планки на носиках, автоматичне освітлення.
- Запобігати ДТП:
- визначте та обирайте найбезпечніші маршрути;
 - плануєте поїздки, щоб мати час для безпечного водіння;
 - нехай водій перевіряє обладнання безпеки мопедів, велосипедів тощо перед кожним використанням. (освітлення, покажчики, стоп-сигнали, гальма тощо);
 - одягніть постачальників відповідним захисним, сертифікованим одягом (шолом, рукавички, куртка, штани, взуття, жилет із подушкою безпеки);
 - організуйте роботу так, щоб уникати використання екранів і телефону навіть у комплекті з гарнітурою, заборонити їх використання за кермом.

ЛІТЕРАТУРА

1. Цимбал Б.М., Шаповалов М.С. Удосконалення ризик-орієнтованого підходу до управління охороною праці та промисловою безпекою в харківському відділенні ПрАТ "АБІнБев ЕФЕС Україна". Проблеми та перспективи забезпечення цивільного захисту: матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих учених. Харків: НУЦЗУ, 2021. С. 345.
2. Цимбал Б.М., Юр'єва А.С. Забезпечення безпечних умов праці в ТОВ «Харківський молочний комбінат» з урахуванням ризик-орієнтованого підходу. Проблеми та перспективи забезпечення цивільного захисту: матеріали міжнародної науково-практичної конференції молодих учених. Харків: НУЦЗУ, 2021. С. 348.
3. Цимбал Б.М. Підвищення рівня охорони праці та удосконалення методики міжнародної організації праці для оцінки професійних ризиків / Б.М. Цимбал, Д.О. Шаповалов, М.С. Шаповалов, Ю.Д. Древаль, А.С. Петрищев // *Social development & Security*, Vol. 10, №. 2, – 2020. P. 46-63.
4. Цимбал Б.М., Петрищев А. С. Проблеми безпеки і гігієни праці на промисловому підприємстві та шляхи їх вирішення. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Problems of Emergency Situations». – Харків: НУЦЗ України, 2022. – С. 211-212.
5. Цимбал Б.М., Петрищев А. С. Особливості охорони праці під час воєнних (бойових) дій. Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Problems of Emergency Situations». – Харків: НУЦЗ України, 2022. – С. 233-234.

B.M. Tsymbal, Ph.D., National University of Civil Defense of Ukraine

PREVENTION OF OCCUPATIONAL RISKS OF FAST FOOD WORKERS

The main professional risks of fast food workers are considered in this work. To protect the health and safety of employees, preventive measures were provided.