|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Международные Информационные Листки Опасностей по Профессии   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | [http://www.safework.ru/content/prof_list/LOGORED1.gif](http://www.safework.ru/) | http://www.safework.ru/content/prof_list/iiosh8.gif | [http://www.safework.ru/content/prof_list/cisblue21.gif](http://www.ilo.org/public/english/90travai/cis/) | [http://www.safework.ru/content/prof_list/iloblue2.gif](http://www.ilo.org/) | http://www.safework.ru/content/prof_list/euflag-s.gif |   Повар (производственный)  **Что такое Информационный Листок Опасностей по Профессии?**  Этот информационный листок — один из Международных Информационных Листков по Профессиям. Он предназначен для тех, кто профессионально интересуется  здоровьем и безопасностью на рабочем месте: производственных врачей и медсестер, инженеров по технике безопасности, гигиенистов, специалистов по обучению и информации, инспекторов, представителей работодателей и трудовых коллективов, ответственных за технику безопасности и других компетентных лиц.  Эти информационные листки перечисляют в стандартной форме различные опасности, которым работник может подвергаться при нормальном течении работы. Это предоставляет несколько методов предотвращения  несчастных случаев на производстве и профессиональных  заболеваний. Эти листки — источник скорее информации, чем совета. Зная, что вызывает травмы и заболевания, легче разработать и осуществить необходимые меры по их предотвращению.  Формат информационного листка — четыре страницы.   * Страница 1: информация по наиболее вероятным опасностям, относящимся к профессии. * Страница 2: более описание различных опасностей, относящихся к профессии, с обозначением мер предотвращения (обозначены shield0.gif (1032 bytes)и объяснены на третьей странице) * 3 страница: предложения по мерам предотвращения отдельных опасностей. * 4 страница: специализированная информация, предназначенная прежде всего для специалистов по охране труда и включающая такую информацию, как краткое описание профессии, перечень обязанностей, примечания и ссылки.   **Кто такой повар (производственный)?**   |  | | --- | |  |  |  |  | | --- | --- | |  | Это работник, который готовит еду для работников производственного предприя- тия или другого рабочего места, или сотрудников учреждения, или учащихся и преподавателей школы и т. д. |   **Что опасного в этой работе?**   |  | | --- | |  |  |  |  | | --- | --- | |  | * Повара часто получают порезы, раны пальцев и рук или даже отрезают их ножами, другими острыми инструментами и кухонными приборами * Повара могут страдать от ожогов и ошпаривания, вызванных контактом с горячими поверхностями и кухонными принадлежностями, пролитым горячим кулинарным маслом и другими горячими веществами, или горячими парами * Работая в кухне, где обычно жарко и влажно, повара могут страдать от неудобств и даже болезней, вызванных жарой и частыми сквозняками * Работа повара физически тяжела: она включает повторяющиеся движения, требующие усилий, длительное стояние, передвижение тяжелых грузов и т. п. Все это может привести к болям и другим проблемам в руках, ногах, пояснице и других частях тела |   Страница 2  **Профессиональные опасности**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Несчастные случаи и травмы:***  http://www.safework.ru/content/prof_list/accp2.gif | Порезы и уколы, причиненные ножами и другими острыми предметами | [http://www.safework.ru/content/prof_list/k1.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#1) | | Травмы пальцев и кистей рук, включая ампутации, вызванные кухонной техникой: резаками, машинами для нарезки ломтей, пилами, мясорубками и т. д. [См. Примечание 1] | [http://www.safework.ru/content/prof_list/k2.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#2) | | Травмы глаз, вызванные летящими кусочками костей и т. д. |  | | Падения на мокрых и скользких полах | [http://www.safework.ru/content/prof_list/3.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#3) | | Падения при переносе тяжелых и объемистых предметов, особенно горшков, кастрюль и т. п. |  | | Ожоги и ошпаривание, вызванные контактом с горячими поверхностями и кухонными принадлежностями, пролитым горячим кулинарным маслом и другими горячими веществами, или горячими парами |  | | Удар током, вызванный неисправным электрооборудованием или установками | [http://www.safework.ru/content/prof_list/4.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#4) | | Опасность пожара, вызванная тепловыми источниками: печами, рашперами и т. п. |  | | Взрывопожароопасность, вызванная наличием горючих материалов, используемых в качестве горючего для кухонных приборов |  | | Опасность быть запертым внутри холодильных и морозильных комнат |  | | Укусы паразитов (грызунов, змей и т. д.) или бродячих животных |  |      |  | | --- | | ***Физический риск:***  http://www.safework.ru/content/prof_list/s_physhap2.gif | | Подверженность микроволновому излучению, просачивающемуся из неисправных микроволновых печей | [http://www.safework.ru/content/prof_list/5.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#5) | | Подверженность тепловому излучению из печей и других источников тепла |  | | Подверженность шуму, вызванному кухонными приборами, принадлежностями и т. п. |  | | Контакт с высокими температурами, высокими уровнями относительной влажности и сквозняками, типичными для кухонной рабочей среды | [http://www.safework.ru/content/prof_list/6.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#6) | | Контакт с сильным холодом и с резкими переменами от тепла к холоду и наоборот при входе и выходе из холодильных и морозильных комнат |  |      |  | | --- | | ***Химический риск:***  http://www.safework.ru/content/prof_list/toxicp2.gif | | Контакт с дымом при готовке, содержащим опасные компаунды (PAH), особенно при жарке на рашпере |  | | Контакт со специями и другими пищевыми компонентами, которые могут вызвать аллергию у сверхчувствительных людей |  | | Контакт с окисью углерода, продуктами горения и парами горючего в кухнях, оборудованных печами на горючем | [http://www.safework.ru/content/prof_list/7.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#7) | | Контакт с дезинфицирующими и чистящими веществами, используемыми для мытья посуды и уборки кухни и, возможно, вызывающими сыпь на коже и дерматозы |  | | Контакт с пестицидами, используемыми для контроля насекомых, грызунов и т. д. |  |      |  |  |  | | --- | --- | --- | | ***Биологический риск:***  http://www.safework.ru/content/prof_list/biohaz2p2.gif | Опасность отравления при пробовании ингредиентов пищи и разных блюд на разных стадиях готовки |  | | Контакт с сырыми овощами и животными продуктами, что может вызвать аллергическую реакцию | [http://www.safework.ru/content/prof_list/8.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#8) | | Укусы и инфекционные заболевания, вызванные насекомыми и грызунами |  | | Зоонотические болезни (например, бруцеллез, туларемия и т. д.), вызванные обращением с зараженным мясом |  | | Грибковые болезни, особенно кандидиаз, вызванные подкожной инфекцией |  |      |  | | --- | | ***Эргономические,  психосоциальные и организационные факторы:***  http://www.safework.ru/content/prof_list/ergo1.gif | | Накопительные травматические расстройства верхних конечностей, вызванных постоянными повторяющимися (часто требующими усилия) движениями рук, кистей или запястий при подготовке ингредиентов пищи (особенно при нарезке, шинковке и т. п.) |  | | Хроническая усталость и боли в пояснице и ногах из-за продолжительного стояния |  | | Проблемы со спиной, вызванные передвижением тяжелых грузов (больших горшков и т. п.) | [http://www.safework.ru/content/prof_list/9.gif](http://www.safework.ru/content/prof_list/Cock.htm#9) | | Контакт с некоторыми специями может вызвать специфическую позитивную или негативную повышенную чувствительность к их запахам и/или пристрастие или отвращение |  | | Опасность словесных оскорблений или физического насилия со стороны неудовлетворенных клиентов или начальников и коллег [См. также Примечание 2] |  | | Личные и семейные проблемы, вызванные посменной работой, в т. ч. в позднее время, и работой в общие выходные дни |  |     Страница 3  **Меры по предотвращению**   |  |  | | --- | --- | | http://www.safework.ru/content/prof_list/k1.gif | Носите защитные перчатки на стальной сетке. | | http://www.safework.ru/content/prof_list/k2.gif | Установите загородки вокруг техники, чтобы избежать ампутации. | | http://www.safework.ru/content/prof_list/3.gif | Носите спецобувь с нескользкими подошвами. | | http://www.safework.ru/content/prof_list/4.gif | Перед работой проверяйте электрооборудование на безопасность. Вызывайте квалифицированного электрика для осмотра подозрительного оборудования. | | http://www.safework.ru/content/prof_list/5.gif | Проверяйте микроволновые печи на предмет утечки и чините их при необходимости. | | http://www.safework.ru/content/prof_list/6.gif | Установите эффективную выхлопную вентиляцию и кондиционирование воздуха, чтобы избежать загрязнения воздуха и теплового стресса; при необходимости используйте нейтрализаторы запаха. | | http://www.safework.ru/content/prof_list/7.gif | Отрегулируйте горелки для чистого горения, чтобы сократить образование окиси углерода; установите мониторы, которые подадут сигнал тревоги, если уровень окиси углерода превысит безопасный предел. | | http://www.safework.ru/content/prof_list/8.gif | Договоритесь о периодических визитах профессионального истребителя паразитов для контроля за их размножением и о дополнительных посещениях в случае серьезного заражения. | | http://www.safework.ru/content/prof_list/9.gif | Изучите и используйте технику безопасного подъема и переноса тяжелых и объемистых грузов; при поднятии грузов используйте себе в помощь механические приспособления. |   Страница 4   |  |  | | --- | --- | | **Синонимы** | Повар столовой в учреждении, шеф-повар, армейский повар | | **Определение и/или описание**  http://www.safework.ru/content/prof_list/s_defp4.gif | Готовит еду для работников производственного предприятия или другого рабочего места, или сотрудников учреждения, или учащихся и преподавателей школы и т. д. Готовит продукты в количествах, соответствующих меню и количеству обслуживаемых людей. Моет тарелки. Может печь хлеб и пирожки [См. Примечание 3]. Режет мясо. Планирует меню, пользуясь соответствием продуктов времени года и их доступностью в данном районе. Может подавать еду на стол. Может заказывать припасы и вести записи и отчеты. Может направлять деятельность одного или более работников, помогающих в подготовке и подаче блюд. [Основано на Словаре названий профессий: Повар (любая отрасль)]. | | **Родственные и более узкие профессии** | Пекарь, мясник, начальник/контролер столовой, ученик повара, ассистент повара, помощник повара, посудомойка, кладовщик продуктов, кухонный помощник, кухонный уборщик, буфетчик, эконом, официант. |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Выполняемые операции** | Добавлять, печь, смешивать, кипятить, варить, поставлять провизию, шинковать, сбивать, готовить, охлаждать, контактировать (с клиентами), контролировать (жару и т. д.), консервировать, резать, украшать, размораживать, растворять, | сбрасывать мусор, добавлять вкусовые добавки, жарить, покрывать глазурью, перемалывать, обращаться с наличными деньгами, нагревать, поддерживать температуру, разминать, измерять, крошить, смешивать, наблюдать, заказывать (припасы), мариновать, планировать меню, делить на части, подготавливать, приобретать, | Пол печь, раскатывать (тесто), пилить (мясо, рыбу), приправлять, подавать, формовать, нарезать, добавлять специи, размазывать, сжимать, пропаривать, тушить, помешивать, включать/выклю-чать, пробовать, мыть, взвешивать, заворачивать | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | | **Отрасли, где распространена данная профессия** | Заводы и другие рабочие места, где работают столовые и другие подобные службы; учреждения; учебные заведения и т. д. |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **Примечания:**  s_notesp4.gif (1827 bytes) | 1. Согласно сведениям Национального Совета по Безопасности (см. п. 2 в списке литературы) почти половина заявок на компенсацию со стороны работников пищевого обслуживания приходится на травмы кистей и пальцев рук. 2. Многие повара на заводах и в учреждениях - женщины, что приводит к специфическим проблемам здоровья и безопасности (включая сексуальные домогательства). 3. Повара, которые также пекут хлеб и выпечку, подвергаются дополнительным опасностям, типичным для профессии пекаря (См. Информационный листок В6).  |  |  | | --- | --- | | **Литература:**  refp4.gif (275 bytes) | Энциклопедия охраны труда, 4 изд., МОТ, Женева, 1998, т. 3, стр. 98.2-98.5  Кухонные машины. Информационный листок 545, вар. 93, Национальный Совет по Безопасности, США, 1993  Здоровье и безопасность в кухнях и местах приготовления пищи. Брошюра HS(G)55, HSE (UK), Лондон, 1991 | | |