|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Международные Информационные Листки Опасностейпо Профессии

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| http://www.safework.ru/content/prof_list/LOGORED1.gif | http://www.safework.ru/content/prof_list/iiosh8.gif | http://www.safework.ru/content/prof_list/cisblue21.gif | http://www.safework.ru/content/prof_list/iloblue2.gif | 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 |
| 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 |
| Травмы глаз, вызванные летящими кусочками костей и т. д. |   |
| Падения на мокрых и скользких полах | http://www.safework.ru/content/prof_list/3.gif |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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 |
| 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. 98.2-98.5Кухонные машины. Информационный листок 545, вар. 93, Национальный Совет по Безопасности, США, 1993Здоровье и безопасность в кухнях и местах приготовления пищи. Брошюра HS(G)55, HSE (UK), Лондон, 1991 |

 |

 |