

ESTIMAREA CONDIȚIILOR DE MUNCĂ ȘI A SĂNĂTĂȚII ANGAJAȚILOR

EVALUAREA IGIENICĂ A CONDIȚIILOR DE MUNCĂ, NUTRIȚIEI ȘI STĂRII DE SĂNĂTATE A LUCRĂTORILOR RESTAURANTELOR CLASICE LA IMPLEMENTAREA TEHNOLOGIILOR MODERNE

Raisa RUSSU-DELEU¹, Ludmila ANTOSII¹,
Serghei LIPOVAN¹, Albert RAILEAN¹,
Lora GÎȚU², Alexei CHIRLICI²,

¹Centrul Municipal de Sănătate Publică Chișinău,
²IP USMF Nicolae Testemitanu

Summary**Hygienic assessment of working conditions, nutrition and health state of the classic's restaurants workers to implementation of the modern technologies**

This article presents the results of a comprehensive study on occupation conditions, nutrition and health of classic's restaurant workers to the implementation of modern technology.

Keywords: work conditions, health, classic restaurants

Резюме**Гигиеническая оценка условий труда, питания и состояния здоровья работников классических ресторанов при внедрении современных технологий**

В данной статье представлены результаты комплексного исследования условий труда, питания и состояния здоровья работников классических ресторанов при внедрение современных технологий.

Ключевые слова: условия труда, состояние здоровья работников, классические рестораны

Introducere

În ultimele două decenii, în Republica Moldova se atestă o dezvoltare rapidă a alimentației publice și, mai ales, a afacerilor de restaurant. În același timp, au apărut noi tehnologii de gătit pe bază de echipamente tehnologice moderne, a cărei influență asupra sănătății lucrătorilor nu este încă pe deplin studiată.

Comparativ cu întreprinderile de rând ale alimentației publice "sovietice" – cantină, bufet, cafe-nea, restaurant –, care se caracterizau prin acordarea unor servicii discrete și o tehnologie de producție similară, noile restaurante de ultimă generație, evident, au o calitate superioară a serviciilor, un interior agreabil și confortabil, o gamă largă de bucate și băuturi, atât pentru cei sănătoși, cât și pentru persoane cu probleme de sănătate. Consumatorul modern are posibilitatea de a alege diferite bucătării, potrivit gustului: națională, italiană, spaniolă, germană, indiană, mexicană, chineză, rusă etc.

Introducerea de noi tehnologii de producție a diferitor feluri de bucate și băuturi, utilizând în producție materii prime neutilizate anterior și aditivi

alimentari, face această problemă și mai actuală. În acest sens, este nevoie de a dezvolta măsuri igienice și medico-profilactice, pentru excluderea impactului negativ al factorilor ocupaționali nocivi și periculoși pentru sănătatea salariaților expuși.

Literatura de specialitate accesibile remarcă faptul că angajații întreprinderilor din industria alimentară sunt expuși acțiunii combinate a unui șir de factori ocupaționali, factori social-habituali și de familie, care influențează negativ starea de sănătate a femeilor și funcțiile lor specifice (menstruație, fertilitate), care ar putea contribui la dezvoltarea bolilor legate de profesie [1, 2, 3].

Nu mai puțin actuală decât în industria alimentară și comerț este și problema condițiilor ocupaționale periculoase în alimentația publică. În literatura de specialitate există puține lucrări care ar descrie influența condițiilor de muncă din întreprinderile de alimentație publică asupra stării de sănătate a bucătarilor și chelnerilor [4].

Pintre factorii nefavorabili de risc pentru sănătate se raportează lipsa organizării unei alimentații raționale în condiții de producție, precum și necesitatea unor degustări profesionale continue a bucatelor pe parcursul procesului tehnologic de fabricație.

În același timp, o serie de riscuri profesionale prezente în mediul ocupațional în întreprinderile din alimentația publică nu se află până în prezent în vizorul specialiștilor, fiind puțin studiate (câmpurile electromagnetice, radiația infraroșie). Acești factori pot afecta negativ nu numai starea de sănătate a lucrătorilor, dar și calitatea și siguranța bucatelor pregătite și a băuturilor, iar ulterior să exercite efecte negative asupra organismului consumatorilor [1, 5, 6].

Cele menționate au servit drept reper pentru evaluarea igienică complexă a acțiunii factorilor ocupaționali și nutriționali asupra stării de sănătate a salariaților din restaurante, cu elaborarea măsurilor adecvate de prevenție și promovarea sănătății în grupul profesional respectiv.

Materiale și metode

Bază metodologică a cercetărilor au fost metodele științifice generale, precum și metodele de analiză igienică tradiționale. Analiza s-a realizat în baza materialelor supravegherii igienice curente a acestor categorii de obiecte. Suplimentar s-a efectuat evaluarea selectivă a 280 de fișe de ambulatoriu ale angajaților restaurantelor, aflați în evidența Centrului medicilor de familie ProSan, AMT Botanica.

Rezultate și discuții

Rețeaua restaurantelor clasice în municipiul Chișinău este dezvoltată pe larg și antrenează un număr semnificativ de angajați, preponderent de

sex feminin. Programul de lucru este organizat în schimburi de 12 ore și mai mult (în week-end și în caz de deservire a diferitor ceremonii). Este de menționat lipsa pauzei pentru masă.

Rezultatele investigațiilor efectuate denotă faptul că salariații secțiilor de bază ale restaurantelor clasice moderne sunt expuși influenței următorilor factori fizici specifici:

- temperaturi ridicate pe fundal de viteze mici ale curenților de aer, radiații infraroșii, câmpuri electromagnetice, carența iluminatului natural, zgomot profesional (lucrătorii bucătăriei);
- niveluri sporite ale zgomotului și câmpurilor electromagnetice, iluminat insuficient al suprafețelor de lucru, temperaturi sporite pe fundal de viteze mici de deplasare a aerului (lucrătorii sălilor).

În condițiile respective, un efect nociv major destabilizator al stării de sănătate a muncitorilor expuși factorilor ocupaționali este de asemenea stresul neuroemoțional ridicat, suprasolicitările fizice locale, riscul de traumatism.

În restaurantele clasice moderne, exploatarea utilajului tehnologic induce un complex de factori fizici nefavorabili: microclimat cu efect de încălzire, radiații calorice, zgomot. În mod deosebit este de menționat influența câmpului electromagnetic indus de utilajul tehnologic: densitatea mare a fluxului magnetic, niveluri sporite ale componentei electrice a CEM și ale potențialului electrostatic.

Investigarea peisajului microbial în secțiile de producere ale restaurantelor clasice contemporane pune în evidență faptul că factorul biologic este unul din factorii care condiționează particularitățile specifice ale condițiilor de muncă a lucrătorilor acestui segment profesional și poate să potențeze acțiunea nefavorabilă a factorilor ocupaționali.

În conformitate cu nivelul nocivității, cu pericolul, greutatea și intensitatea muncii femeilor – lucrătoare ale restaurantelor moderne în toate secțiile – se raportează la clasa condițiilor nocive și periculoase de gradul I. Munca bărbaților la bucătărie și în sălile restaurantelor se raportează la clasa III a condițiilor de muncă gradul I, și după greutate, și după intensitate.

Studierea factorului nutriției la lucrătorii restaurantelor a decelat nerespectarea principiilor fundamentale ale alimentației raționale, care se manifestă atât prin modificarea calitativă și cantitativă a rației alimentare, atât și prin dereglarea regimului rațional de alimentație.

Acest lucru induce dezechilibrul metabolismului lipidic și mineral, diminuarea funcției de barieră a mucoasei bucale, schimbări în starea antropometrică și nutriție, contribuind la dezvoltarea unor boli

alimentar-condiționate (mai ales greutate corporală excesivă și obezitate) la salariații acestui grup profesional. Indicele masei corporale, conform datelor fișelor de ambulatoriu analizate, în 76% cazuri este peste 29.

Afecțiunile digestive ocupă locul II în structura morbidității, fiind prezentate preponderent de gastrite (la fiecare al doilea lucrător) și colecistita (la fiecare al treilea lucrător), patologii care se află în conexiune directă cu dereglarea principiilor alimentației raționale, cu tabagismul și caracterul stresant al muncii exercitate.

La grupa persoanelor cu risc sporit în vederea dezvoltării afecțiunilor alimentare condiționate după indicii metabolismului lipidic se raportează lucrătorii restaurantelor, începând cu durata vechimii de muncă peste 7 ani și cu vârsta de peste 40 de ani. De asemenea, este de menționat sporirea nivelului ureei începând cu vârsta de 38 de ani.

Condițiile de muncă nefavorabile, modul greșit de alimentație și viață induc înrăutățirea stării de sănătate a salariaților restaurantelor clasice, care se manifestă prin faptul că doar 7,0% din cei examinați sunt practic sănătoși, 93,0% salariați au câte 2 sau mai multe boli concomitente (asociate).

În grupa lucrătorilor din bucătărie se află 50% persoane suferinzi de 4 și mai multe boli cronice. În grupa profesională a lucrătorilor din sală, cota persoanelor cu 4 și mai multe boli cronice este de 52,9%, ceea ce vorbește despre un grad înalt de afectare a salariaților restaurantelor contemporane, cu prevalarea copatologiilor sistemice.

O pondere considerabilă în structura morbidității primare și generale a lucrătorilor restauranturilor revine afecțiunilor sistemului urogenital, sistemului digestiv, bolilor ochilor și anexelor, ale sistemului nervos și sistemului osteomuscular.

Odată cu sporirea vechimii în muncă are loc creșterea dezechilibrului metabolismului lipidic (majorarea colesterolului și dizlipidemia în serul sangvin, precum și sporirea coeficientului de aterogenitate și riscul de dezvoltare a bolii ischemice a cordului). Ca urmare a nerespectării permanente a principiilor alimentației raționale, se creează condiții pentru deprimarea funcției de barieră a mucoasei cavității bucale, cu carierea smalțului dentar, intensificarea cariei pe fundal de creștere a procesului de salivăție. Cea din urmă este determinată de gustarea permanentă a bucatelor pregătite și nerespectarea igienei cavității bucale pe durata schimbului de lucru.

În ceea ce privește asistența medicală acordată acestei categorii de muncitori, este de menționat efectuarea examenului medical preventiv la angajare și efectuarea examinărilor periodice reglementate pentru contingentul respectiv.

Concluzii și recomandări

1. Pentru a reduce oboseala, este necesar de a elimina munca în schimburi de 12 ore sau mai mult.

2. Este necesar de a include în programul de activitate o pauză reglementată obligatorie, cu durata nu mai mare de 1 oră, pentru masa de prânz. Masa de prânz ar trebui să fie completă, din 3 feluri de bucate.

3. Regimul de lucru și odihnă trebuie să prevadă pentru angajați concediu anual obligatoriu pentru un an întreg, pentru combaterea oboselii acumulate.

4. Pentru ameliorarea calității mediului ocupațional este necesar:

a) de a amplasa utilajul tehnologic modern, generator de câmpuri electromagnetice, în conformitate cu exigențele igienice în vigoare, în funcție de frecvența undelor;

b) de a folosi pe larg sisteme de ventilație și de condiționare a aerului, pentru crearea condițiilor microclimaterice favorabile;

c) de asigurat angajații expuși radiațiilor infraroșii cu mijloace individuale de protecție.

5. Se impune evaluarea aprofundată a acestei categorii de obiective, de pe pozițiile medicinei muncii, cu evidențierea contingentelor de angajați eligibili pentru examenul medical periodic, conform Ordinului MS 132 din 17.06.1996.

Bibliografie

1. Мартынова А.П. *Гигиена труда в пищевой промышленности*. Москва: Агроиздат, 1988, 200 с.
2. Истомин А.В., Мишкин И.А., Махитин Г.И., Рыжков М.Х. *Проблемы гигиены на пищевых предприятиях: Монография*, Изд. 2-е, дои. пе-рсаб. Москва: Алее, 2002, 180 с.
3. Маширин А.А. *Гигиеническая характеристика вредных производственно-профессиональных факторов на малых пищевых предприятиях г. Старый Оскол, Белгородской области*. В: Вестник СПб ГМА им. И. Мечникова. 2004 г., с. 13-17.
4. Урнзбахтнн И.Р. *Питание как ведущий фактор риска для здоровья*. В: Гигиенические проблемы охраны здоровья населения Самары. Т. 2, с. 85-86.
5. Пастухов В.В., Шулькин Л.Л., Завгородняя З.М. *Гигиеническая характеристика ресторанных пароконвектоматов как источника электромагнитных полей и инфракрасного излучения на объектах питания*. В: Вестник СПб ГМА им. Мечникова. 2006 г., № 1, с. 222-223.
6. Фатыхоа Д.Ф., Белехов А.Н. *Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учеб. пособие*. Москва: Издательский центр «Академия», 2003, 224 с.

Lora Gițu, asistent,

IP USMF Nicolae Testemițanu

E-mail: lora.gitu@usmf.md, Tel.: 079470945

Alexei Chirlici, dr. conferențiar

IP USMF Nicolae Testemițanu

E-mail: alesei.chirlici@usmf.md

Tel.: (373) 22 205 463

EVALUAREA IGIENICĂ A CALITĂȚII MEDIULUI OCUPAȚIONAL ÎN ÎNTREPRINDERILE DE PANIFICAȚIE

Ion SPĂȚARU,

Universitatea de Stat de Medicină și Farmacie Nicolae Testemițanu

Summary

Hygienic evaluation of the quality of occupational environment in bakery enterprises

Article reflects the occupational health problems of baking industry workers, as an example of bread factories of JSC "Franzeluta". Through laboratory investigations proved that the working conditions in this group of enterprises often do not meet hygienic requirements. Among the factors that affect include dust pollution.

Keywords: occupational health, baking industry, professional risk factors

Резюме

Гигиеническая оценка качества рабочей среды на предприятиях хлебоулочной промышленности

В статье отражены вопросы гигиены труда работников хлебопекарной промышленности на примере фабрик АО «Франзелуца». Исследованиями установлено, что условия труда на предприятиях часто не соответствуют гигиеническим. Одним вредных факторов является мучная пыль в воздухе рабочей зоны.

Ключевые слова: гигиена труда, хлебопекарная промышленность, вредные факторы

Introducere

Efectele muncii asupra sănătății lucrătorului sunt cunoscute din Antichitate și sunt descrise de patriarhii medicinei. Condițiile ocupaționale, în funcție de calitatea lor, pot avea efecte atât sanogene, cât și patogene asupra celor expuși.

În prezent, omul petrece circa o treime din viața sa în exercitarea profesiei. Condițiile de muncă au o importantă reflecție asupra stării de sănătate, asupra integrității fizice și pot submina activitățile lucrătorului [1].

Toate tipurile de muncă pot aduce riscuri pentru sănătatea lucrătorilor. În acest context, este necesar a identifica, a evalua și a acționa asupra tuturor riscurilor profesionale existente, ca niște componente fundamentale ale prevenției primare.

Menținerea și promovarea sănătății angajaților care lucrează în diferite sectoare ale economiei, prin crearea unui mediu ocupațional sigur. Considerăm important de a evalua calitatea mediului ocupațional la întreprinderile de panificație, din mai multe considerente.