



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ



ИЗПЪЛНИТЕЛНА АГЕНЦИЯ
„ГЛАВНА ИНСПЕКЦИЯ ПО ТРУДА“



ЕВРОПЕЙСКИ СОЦИАЛЕН ФОНД

ПРОЕКТ BG051P0001-2.3.01
ПРЕВЕНЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И
ЗДРАВЕ ПРИ РАБОТА
РАБОТА, СИГУРНОСТ, ЖИВОТ

"Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на Оперативна програма "Развитие на човешките ресурси", съфинансиран от Европейския социален фонд на Европейския съюз

ТЕХНИЧЕСКИ ПРАВИЛА, РЪКОВОДСТВО С ПРАКТИЧЕСКИ ПРАВИЛА И
РЪКОВОДНИ ПРИНЦИПИ ПО БЕЗОПАСНОСТ И ЗДРАВЕ ПРИ РАБОТА

ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

КОДЕКС НА ДОБРИТЕ ПРАКТИКИ

Проектът се осъществява с финансовата подкрепа на
Оперативна програма „Развитие на човешките ресурси“ 2007-2013,
съфинансирана от Европейския социален фонд на Европейския съюз

Инвестира във вашето бъдеще!

I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ

В икономическата дейност производство на хранителни продукти се включват процесите по производство и преработка на многобройни продукти: месо, риба, плодове и зеленчуци, масла и мазнини, млечни и мелничарски продукти, хлебни и тестени изделия и други хранителни продукти и храни за животни.

Икономическите дейности, свързани с производството на храни обхващат многобройни, сложни и често рискови за здравето процеси. В редица производства има дейности със сезонен характер, което води до голямо текучество на работната сила. А това означава, че по време на краткосрочните си договори, сезонните работници не успяват да натрупат достатъчен опит и знания за предотвратяване и избягване на производствените опасности за живота и здравето им.

Независимо от въвеждането на нови технологии и механизацията на производството на храни, все още в тази икономическа дейност има голям обем на ръчния труд, който създава допълнителни рискове. Тези рискове са особено характерни в процесите на събиране и преместване на суровините за производство на храни.

Почти всички наети в икономическата дейност „Производство на хранителни продукти“ извършват трудовата си дейност само в сградите на съответната фирма. Други характеристики на труда в производството на хранителни продукти са, че голям дял от наетите работят с ръчни машини и инструменти, както и това, че в продължителна част от

работното време изпълняват монотонни задачи.

Икономическата дейност „Производство на хранителни продукти“ е една от най-рисковите по отношение на работната среда. Наетите в сектора са изложени на вибрации от ръчни инструменти и машини, на силен шум, на твърде високи температури, на въздействието на пушек и прах. Освен това те са изложени и на въздействието на химически продукти или вещества. Работата на наетите включва стоене прав или вървене през по-голямата част от работния ден, включва повтарящи се действия с ръцете, включва и постоянно повтарящи се операции.

Най-разпространените оплаквания сред работещите в предприятията, произвеждащи хранителни продукти са за обща умора, мускулни болки, стрес, главоболие и болки в гърба.

Технологиите за производство на някои от хранителните продукти изискват сложна предварителна обработка на суровините. Напр., за определени храни суровината трябва да се натроши, раздроби или подложи на смилане, да се нагрее, да се изсушава или филтрира.

Технологиите на съхранение на суровини и на произведените хранителни продукти също са най-разнообразни. Съхранението на суровините обикновено се прави в силози, резервоари, хладилни складове и др. Влияние върху здравето оказва и съхранението на суровините и готовите продукти в

различно агрегатно състояние – течно, твърдо, понякога насипно или прахообразно. Това налага съхранение в чували, бали, кутии, пакети, бутилки или други съдове.

Опазването на хранителните качества на суровините и на готовите продукти поражда и специални изисквания за помещенията където те се съхраняват. Често е необходима подходяща температура, влажност, вентилация, лесен достъп, възможност за механизация (шнекове, електрокари, транспортни ленти, пневматичен транспорт, транспортиране по тръбопроводи и др.

В процеса на производството на храни се използват производствени методи като ферментация, термична обработка, дехидратация, дестилация. Нагряването може да се извършва в среда на горещи течности или чрез използването на пара с висока температура. Всяка една от посочените технологии има потенциал за предизвикване

на производствена авария, трудова злополука или професионално заболяване.

Сериозни специфични рискове за здравето на работещите са налице и при прилагането на различните способности на консервиране на хранителните продукти:

- 1 Стерилизация чрез термична обработка (стерилизация, пастеризация, бланширане, топло или студено опушване);
- 2 Третиране със слабо лъчение;
- 3 Стерилизация чрез третиране с антибиотици;
- 4 Третиране с химикали;
- 5 Сушене, дехидратация;
- 6 Замразяване.

Специфични рискове възникват и при различните техники на опаковка. При различните хранителни продукти се използват метални, стъклени, картонени или пластмасови опаковки. Неправилната работа с тях може да доведе до сериозно увреждане на здравето на работещите.

II. ОСНОВНИ ОПАСНОСТИ И СТЕПЕН НА РИСКА

Многобройни производствени рискове съпровождат трудовите процеси при производството на хранителни продукти. Това превръща работните места в тези индустрии в едни от най-рисковите, в сравнение с останалите икономически дейности, от гледна точка на здравето на работещите.

Статистиката през последните три години сочи положителна тенденция на намаляване на броя на трудовите злополуки в предприятията, които произвеждат хранителни продукти, но въпреки това нивото на производствените инциденти и травматизъм остава много висок. Според официалните данни на Националния осигурителен институт картината с трудовите злополуки в страната при производството на храни е следната:

Година	Брой трудови злополуки	Загубени работни дни заради трудови злополуки
2006	153	9106
2007	166	11806
2008	159	1259
2009	146	11071
2010	94	6494
2011 (оперативни данни)	90	5488
2012 (оперативни данни)	69	3442

Най-често срещаните видове професионални заболявания при производството на храни са болести на диха-

телната система, кожни заболявания и контактна алергия, намаляване на слуха и заболявания на опорно-двигателния апарат. Трябва да се вземе предвид и вредното влияние на високите температури на редица работни места в тези икономически дейности.

1. Какви увреждания могат да бъдат причинени на дихателната система?

- Въздействието на високи концентрации на прах във въздуха при използването на подправки, химически добавки, брашна в производството на различни храни, може да доведе до емфизем и астма.
- Изследванията сочат появата на хроничен ринит при работниците ангажирани в дейности по смилане и печене, при работещите в кланници, при заетите в пекарни и други производства, където се ползват брашна.
- Повечето от хората, заети в дейности, където се работи с подправки, се оплакват от задух и хрипове, синусит, хронична кашлица и хроничен бронхит. Същите увреждания се установяват при работници, които участват в производството на храна за животни, заради съставките, които се добавят към храните за животни.
- Работата свързана с обработката или пакетирането на канела води до предразположение към развитие на астма и поява на хронична кашлица.
- В производството на храни широко се използва микробиология. В производството на сирене, кисело мляко и ферментирало тесто се развиват активни микро-

биологични процеси. Активно се размножават микроорганизми и при узряване на сирена и колбаси. Когато подобни продукти се почистват преди продажба, голямата концентрация на тези микроорганизми във въздуха може да причини алергичен алвеолит, ако работниците не използват подходящи предпазни средства.

- Въздействието на различните микроорганизми и ензими е особено вредно върху здравето на персонала в различните лаборатории, следящи за правилното протичане на процесите по производство на хранителни продукти.
- Респираторни заболявания могат да възникнат при вдишване на вредни химически вещества, използвани като реактиви, хладилни агенти, дезинфекционни средства и при хигиенизиране. Вредното въздействие на тези вещества е особено силно изразено при използването им в концентрации над препоръчителните стойности. Симптомите на интоксикация вследствие предозиране са главоболие, слюноотделяне, парене в гърлото, изпотяване, гадене и повръщане. Излагането на високи концентрации на амоняк или продължително излагане на въздействието му (дори и при немного високи концентрации) може да причини бронхит или пневмония.
- Широкото използване на поливинилхлорид (PVC) като опаковка на хранителни продукти създава сериозен риск при нагряването му от дразнене на очите, носа и гърлото. Работниците често се оплакват от хрипове, болки в гърдите, затруднено дишане, гадене,

болки в мускулите, втрисане и висока температура.

- В лабораториите често се използват за дезинфекция фенолни съединения, хипохлорит и glutaraldehyde. В резултат на въздействието на големи концентрации или при директен контакт с тези химикали може да се предизвика дразнене и възпаление на очите, кожата и белите дробове.
- Изследванията сочат, че при измиване на птиче месо с вода с високо съдържание на хлор, у работещите се появяват симптоми на главоболие, възпаление на гърлото, тежест в гърдите и затруднено дишане.

2. Какви кожни заболявания могат да се проявят в производството на хранителни продукти?

- Санитарно-хигиенните изисквания при производството на хранителни продукти налагат работниците постоянно да си мият ръцете със сапун или да използват специални препарати. Постоянна хидратация на кожата може да намали съдържанието на мазнини в кожата и предизвика дерматит. Антибактериални сапуни могат да причинят фоточувствителен дерматит.
- Друга сериозна причина за появата на дерматит е продължителното дразнене на кожата в резултат от контакт с химикали или хранителни добавки.
- При редовното използване на мазнини и масла в производствения процес често се стига до запустяване на порите, което може да предизвика развитието на акне.
- Постоянното излагане на въздействието на микроорганизми,

пептиди може да причини екзема и други алергии. Професионален дерматит въз основа на свръхчувствителност, може да се открие в предприятия, използващи ензими като трипсин, химотрипсин и протеаза.

3. Друго трайно увреждане, което може да бъде причинено на заетите в производството на хранителни продукти е намаляването на слуха поради високите нива на шум при работа с поточни линии, съоръжения, транспортиране на суровини, разфасовката на суровини и готова продукция с електрически триони, флексове, банциг и др. под., опаковане и др.

4. Увреждане на опорно-двигателния апарат се причинява от многобройните монотонни, повтарящи се операции и движения на заетите в производството на хранителни продукти, при които се натоварват преди всичко

китките и ръцете. В тези случаи често работниците страдат от различни възпаление на сухожилията.

5. Друга причина за увреждане на здравето на заетите в производството на храни е работата в много топла или много студена среда.

Производството на храни се характеризира с наличието на термични крайности. В едни случаи работниците трябва да работят в хладилни помещения или да работят с дълбоко замразени продукти. Ако в тази среда не се използват специално облекло и предпазни средства, организъмът е застрашен от частично или цялостно измръзване. В други случаи се налага да се работи в условията на висока температура, при наличието на загоряла пара. При наличието на значителна топлина и влага, човешкият организъм е застрашен от топлинен удар.

III. НАЧИНИ ЗА ПРЕМАХВАНЕ ИЛИ НАМАЛЯВАНЕ НА РИСКА ОТ ЗЛОПОЛУКИ И ПРОФЕСИОНАЛНИ БОЛЕСТИ

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ В
ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 1

КАКВО ТРЯБВА ДА ЗНАМ ЗА НАЛИЧИЕТО НА ХИМИЧЕСКИ АГЕНТИ И ВЕЩЕСТВА НА РАБОТНОТО МИ МЯСТО

Един от основните рискове за здравето на заетите в производството на хранителни продукти е въздействието върху човешкия организъм на различни химични агенти и вещества.

През последните десетилетия институциите на Европейския съюз особено внимателно изследват проблемите в сферата на безопасните и здравословни условия на труд. В редица документи на Съвета на Европейските общности, на Европейската комисия, на Консултативния комитет по безопасност, хигиена и опазване на здравето при работа са определени максимално допустимите концентрации на химически, биологически и физични агенти, на които може да се подлага организма, както и максимално допустимото време през което тези агенти могат да въздействат на организма без да го увреждат. Тези норми са задължителни за всяко българско предприятие. За това една от най-сериозните отговорности на работодателите е редовно да се извършват измервания и наблюдение на реалните концентрации на всяко работно място. В случай, че се установи наличие на по-високи концентрации или по-дълго от допустимото въздействие на химически, биологически и физични агенти върху организма на работещите е необходимо

незабавно да се вземат мерки за спазване на установените прагове, вкл. и да се отстраняват работещите от работа до подобряване на работната среда.

„Химичен агент“ е всяко химично вещество и съединение, самостоятелно или в смес, което присъства в естествено състояние или се произвежда, използва или отделя, включително като отпадък при производствената дейност, независимо от това дали е или не е произведено и дали е пуснато на пазара.

„Експозиция“ е излагане на човешки организъм на въздействието на физични фактори, химични вещества или биологични агенти.

Всеки работник и служител, зает в производството на хранителни продукти трябва да е информиран какви са максимално допустимите, граничните стойности на химичните агенти във въздуха и в биологична среда на неговото работно място.

Всеки работодател е длъжен да извършва измервания на реалните стойности на химичните агенти на територията на предприятието и да уведомява работещите за установените нива.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 2

КАКВО ТРЯБВА ДА ЗНАМ ЗА НАЛИЧИЕТО НА БИОЛОГИЧНИ АГЕНТИ НА РАБОТНОТО МИ МЯСТО

„Биологични агенти“ са микроорганизми, вкл. онези, които са генетично модифицирани, клетъчни култури и човешки ендопаразити, които могат да провокират инфекция, алергия или токсичност.

Биологичните агенти се класифицират в четири рискови групи в зависимост от нивото на риск от инфекция:

- 1 Група 1 – биологични агенти, които вероятно няма да причинят заболяване у хората;
- 2 Група 2 – биологични агенти, които могат да причинят заболяване у хората и да представляват опасност за работещите, но не е вероятно да се разпространят в обществото и обикновено има ефективна профилактика или средства за лечение;
- 3 Група 3 – биологични агенти, които могат да причинят тежко заболяване у хората и да представляват сериозна опасност за работещите, възможен е риск за разпространяване на заболяването в обществото, но обикновено има ефективна профилактика или средства за лечение;
- 4 Група 4 – биологични агенти, които причиняват тежки заболявания у хората и представляват сериозна опасност за работещите, съществува висок риск за разпространяване на заболяването в обществото и обикновено няма ефективна профилактика или средства за лечение.

Работещият може да влезе в контакт с биологични агенти при:

- 1 Работа в предприятия за производство на храни.
- 2 Работа в селското стопанство.
- 3 Работа, при която има контакт с животни и/или продукти от животински произход.
- 4 Работа в здравни и лечебни заведения, вкл. изолатори и морги.
- 5 Работа в клинични, ветеринарномедицински и диагностични лаборатории, с изключение на диагностичните микробиологични лаборатории.
- 6 Работа, свързана с третиране на отпадъци.
- 7 Работа в пречиствателни станции за отпадни води.

Един от големите рискове за работещите в производството на храни е свързан с възможността за наличие на биологични агенти, които се намират в организма на животните, птиците или рибата, или в материали, взети от тях. В този случай, за да бъде минимизиран рискът от инфекция, трябва да се подберат и приложат някои от посочените по-долу защитни мерки.

Защитни мерки за минимализиране риска от инфекция

Видове мерки за защита	Нива на риск от инфекция и съответни мерки за защита		
	2 рискова група	3 рискова група	4 рискова група
1. Работното място да бъде отделено от всички други дейности в същата сграда	не	препоръчително	да
2. Въздухът, който се подава, и въздухът, който се отвежда от работното място, да бъде напълно филтриран	не	да	да
3. Достъпът е разрешен само за определени работници	препоръчително	да	да, чрез въздушна камера
4. Работното място да може да се изолира, за да се извършва дезинфекция	не	препоръчително	да
5. Специфицирани процедури на дезинфекция	да	да	да
6. Работното място да се поддържа при налягане на въздуха, негативно спрямо атмосферното	не	препоръчително	да
7. Ефективен векторен контрол, напр. гризачи и инсекти	препоръчително	да	да
8. Повърхностите да са непроницаеми за вода и лесни за почистване	да, за работна мебел	да, за работна мебел и подове	да, за работна мебел, стени, подове и тавани
9. Повърхностите да са устойчиви на киселини, основи, разтворители, дезинфектанти	препоръчително	да	да

Видове мерки за защита	Нива на риск от инфекция и съответни мерки за защита		
	2 рискова група	3 рискова група	4 рискова група
10. Безопасно съхранение на биологичните агенти	да	да	да, съхранение при отговорно пазене
11. Да се осигури прозорец или друго приспособление за наблюдение на заетите лица	препоръчи- телно	препоръчи- телно	да
12. Лабораторията да поддържа свое собствено оборудване	не	препоръчи- телно	да
13. Инфектираният материал, вкл. и животните, птиците, рибата, да се обработва в безопасна камера, изолатор или друго подходящо помещение	където е необ- ходимо	да, където инфекцията се пренася по въздушен път	да
14. Пещ за изгаряне на животински трупове	препоръчи- телно	да (налично)	да, на място

Как да се осигури защита на работещите в производството на хранителни продукти срещу риска от ин-

фекция в рамките на целия производствен процес?

Защитни мерки за производствените процеси

Мерки за защита	Нива на риск от инфекция и съответни мерки за защита		
	2 рискова група	3 рискова група	4 рискова група
1. С жизнеспособните микроорганизми да се работи в системата, която отделя физически процеса от обкръжаващата среда	да	да	да
2. Отпадните газове от затворената система да се обработват, за да	се намалява изпускането им	се предотвратява изпускането им	се предотвратява изпускането им
3. Събирането на проби, добавянето на материали към дадена затворена система и преносът на жизнеспособни микроорганизми към друга затворена система да се извърши дотолкова, доколкото	се намалява освобождаването им	се предотвратява освобождаването им	се предотвратява освобождаването им
4. Течните култури в големи количества не се отстраняват от затворената система, освен ако жизнеспособните микроорганизми не са	инактивирани чрез утвърдени изпитани средства	инактивирани чрез утвърдени изпитани химични или физични средства	инактивирани чрез утвърдени изпитани химични или физични средства

5. Проектира се такава изолация, че да	се намалява изпускането	се предотврати изпускането	се предотвратява изпускането
6. Затворените системи се разполагат в контролирана зона, като:	по избор	по избор	да, и целево изградени
а) се сложат знаци за биоопасност	по избор	да	да
б) достъпът се разрешава за определени подбрани лица	по избор	да	да, чрез въздушна камера пълна смяна
в) персоналът носи защитно облекло	да, работно облекло	да	
г) за персонала се осигуряват средства за обеззаразяване и измиване	да	да	да
д) персоналът взема душ, преди да напусне контролираната зона	не	по избор	да
е) отпадните води от мивки и душове се събират и инактивират преди изпускането им	не	по избор	да
ж) контролираната зона е подходящо вентилирана за намаляване на контаминирането на въздуха	по избор	по избор	да
з) контролираната зона се поддържа при налягане на въздуха, негативно спрямо атмосферното	не	по избор	да

и) въздухът, който се подава, и въздухът, който се отвежда от работното място, трябва да бъде напълно филтриран	не	по избор	да
к) контролираната зона се проектира така, че да не позволява разпространяването на цялото съдържание на затворената система	не	по избор	да
л) контролираната зона е в състояние да се запечатва, за да може да се извърши фумигация	не	по избор	да
м) отпадните води са обработени преди тяхното крайно изхвърляне	инактивирани чрез валидирани средства	инактивирани чрез валидирани химични или физични средства	инактивирани чрез валидирани химични или физични средства

Забележка: При работа с биологични агенти от втора, трета и четвърта група, когато е подходящо, може да се избират или комбинират изискванията за защита от различните категории на основата на оценката на риска на всеки специфичен процес или част от процес.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 3

КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ЗА ЗДРАВЕТО ПРИ РАБОТА В МЕСОДОБИВНИ И МЕСОПРЕРАБОТВАТЕЛНИ ПРЕДПРИЯТИЯ

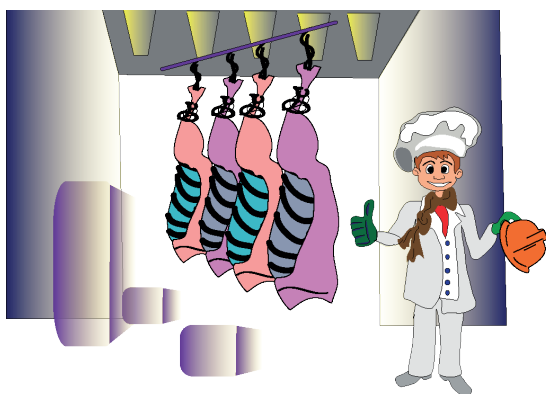
Във всеки един етап от производствения процес в месодобивната и месопреработвателната промишленост има реална заплаха за здравето на работещите.

Какви са най-честите рискове за здравето на работещите в месодобивни и месопреработвателни предприятия

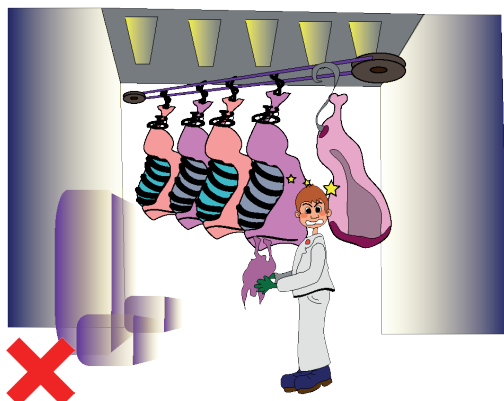
- **Внимание!** Работниците могат да бъдат наранени при сблъсък

с животните в боксовете при месокомбинатите по време на придвижването им към кланицата. Рискът е особено голям при придвижването на едрия рогат добитък.

- По време на кланничния процес работниците могат да бъдат наранени от използваното оборудване за транспортиране на месо – куки, вериги, конвейери, лентови транспортьори, колички и др. подобни.



Бъди много внимателен при транспортиране на месо с верижен конвейер. Задължително ползвай каска

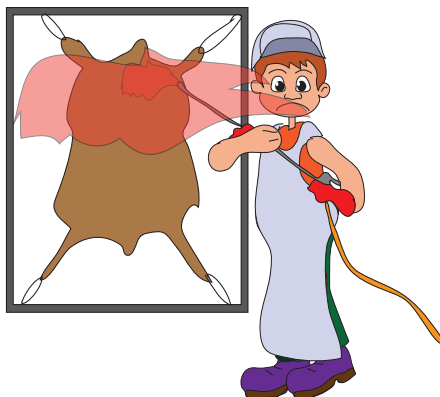
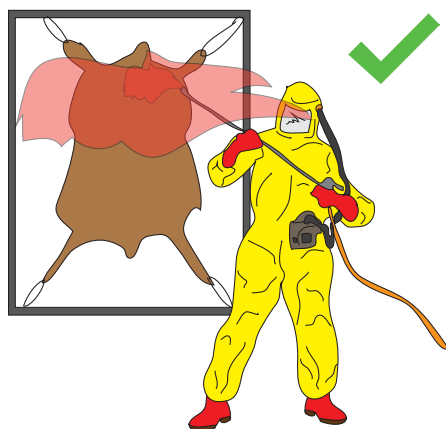


- При транспортиране на закланите животни съществува опасност от нараняване на работещите при падане на части от животните (понякога те са тегло над 100 кг).
- **Внимание!** В кланиците и по време на по-нататъшна обработка на месото се използват електрически уреди за рязане (електрически и пневматични ножове, триони, дискови резачки, месомелачки и др. под.), които се движат с висока скорост и могат да причинят изключително тежки травми на работещите, вкл. и ампутации на части от крайници.
- **Опасност!** Комбинацията от мазнини и влага при обработването и

транспортирането на месото създава условия за самонаранявания на работещите, както и за наранявания на колеги, които работят в близост.

- **Опасност!** Персоналът, който изпълнява работата по поддръжка, почистване или отстраняване на временна неизправност на оборудване за месопереработка, като например лентови транспортьори, конвейери, оборудване за производство на бекон, месомелачки и други машини и съоръжения, могат да пострадат много тежко в резултат на случайно включване на оборудването.

При работа с кожа в месопереработвателната промишленост задължително използвай специално защитно облекло!

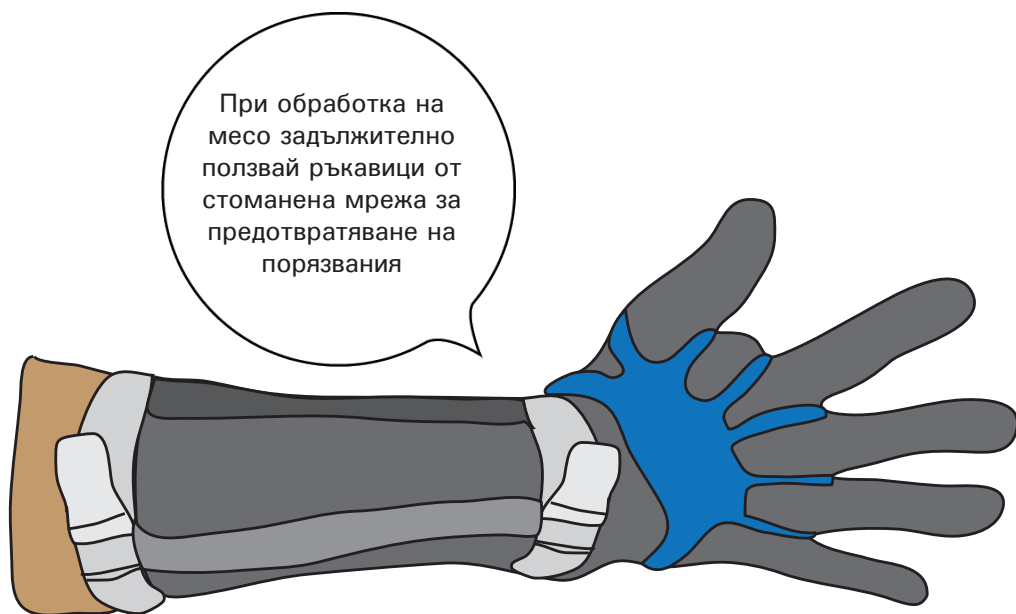


- **Опасност!** Мокрите и хлъзгави подове и стълби представляват много сериозна опасност за работниците. Те са една от най-честите причини за подхлъзване и падане от едно ниво, падане от платформи или от височина в помещенията на месодобивните и месопреработвателните предприятия.
- **Опасност!** Комбинацията от мокра работна среда и различни видове електрическо оборудване, което се използва постоянно в такава среда, създава голям риск за поразяване от токов удар. Това налага много внимателно да се извършва и поддържа заземяването на оборудването.
- **Внимание!** Производствените процеси при клането и обработката на животинските трупове се извършват в атмосфера на топъл и много влажен въздух. На тези работни места в кла-

ниците много силно се усещат миризми на влажна животинска кожа, кръв, урина, изпражнения на животни. Тази среда създава реални рискове от увреждане вследствие на топлинен удар.

Как да се предпазя когато осъществявам дейности по месодобив и месопреработка

- Ножовете с които работят колячите, трябва да са остри и задължително да се носят в ножница (кания). Дръжките на ножовете трябва да имат ограничители за предотвратяване на подхлъзване на ръката върху острието.
- Оборудването за транспортиране на месо трябва да бъде проверявано и при необходимост ремонтирано преди всяка работна смяна. При ремонт на оборудването и съоръженията задължително де се поставят



предупредителни надписи („Не включвай! Работят хора!“)

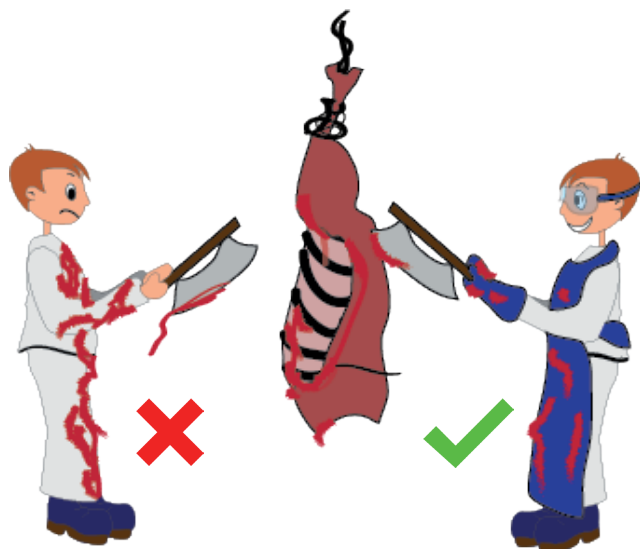
- Работниците, които осъществяват клането и кланничната дейност при изпълнение на служебните си задължения са длъжни да използват специални защитни ръкавици, които се изработени от телена мрежа.
- При обработката на закланите животни и разфасоването на месото работниците задължително трябва да ползват лични предпазни средства, включително каски, обувки, ръкавици и престилки, телени мрежи, предпазващи китката и предмишницата, непромокаеми престилки. При разрязване и отделяне на костите, и при обезкостяването на месото е правилно да се ползват предпазни очила, за да бъде предотвратено попадане в окото на чужди тела.
- При използването на мощни електрически триони за разрязване

на животинските трупове като банциг, циркуляри и др. подобни, задължително трябва да има специални предпазители на режещите остриета, както и аварийен стоп-бутон.

- За да се предотврати или значително да се намали риска от подхлъзване и падане поради мокрите и хлъзгави подове и стълби, работниците трябва да носят защитни обувки с противоприплъзващи подметки. Подовите на производствените помещения трябва да имат грапава повърхност. Стълбите трябва да бъдат обезопасени с противохлъзгащи покрития.
- Всички работни площадки, които са разположени над нивото на пода, трябва да бъдат обезопасени с парапети.
- На работните места, където се работи на конвейер, трябва да има предпазни бордове за защита на работника и особено на



При разфасоване на
месо задължително
обезопасявайте
очите, лицето и
ръцете



краката му от падане на предмети
от конвейера.

- Коридорите и проходите в месо-
добивните и месопреработвателни
предприятия трябва да бъдат

поддържани сухи и свободни,
за да може да се осъществява
безопасно транспортиране на
тежки товари.

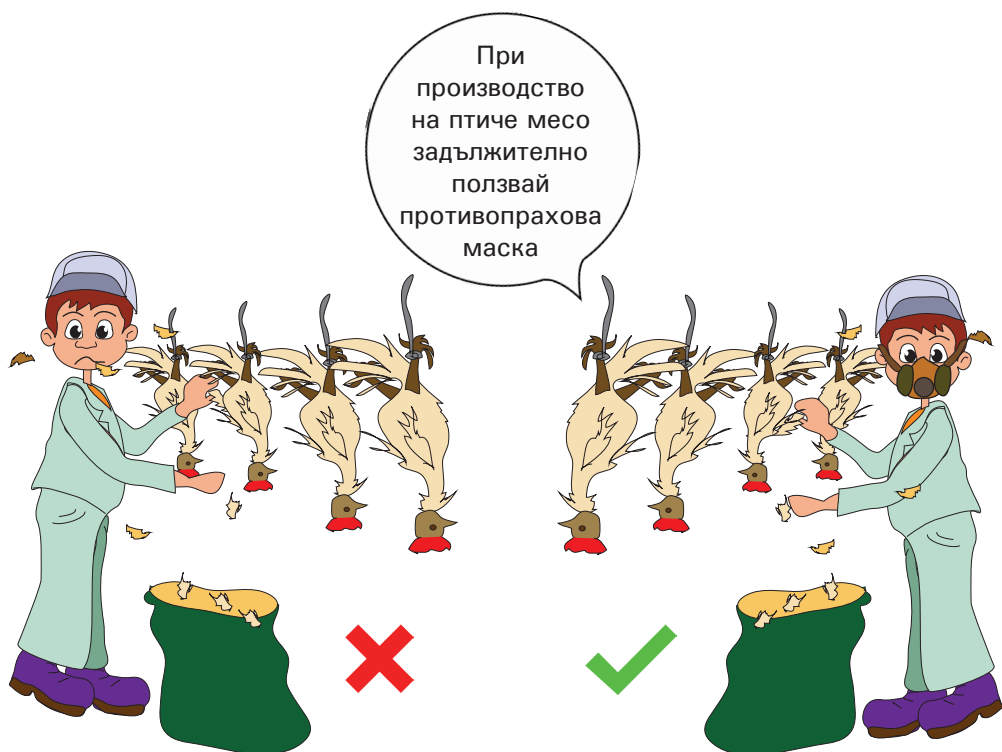
ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 4

КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ЗА ЗДРАВЕТО ПРИ РАБОТА В ПРЕДПРИЯТИЯ ЗА ПТИЧЕ МЕСО

Една от най-бурно развиващите се индустрии за производство на храни е производството на птиче месо. Същевременно това производство е съпроводено с многобройни рискове за здравето на работещите в него.

Какви са най-честите рискове за здравето на работещите в предприятията за добив и преработка на птиче месо

- 1 Производственият процес на добив на птиче месо се отличава с много високи нива на шум, които се предизвикват от птиците, от конвейерите, от други електрически съоръжения.
- 2 По време на работните операции при добив на птиче месо, работещите се намират в много запрашена среда, която е наситена с перушина, птичи изпражнения, акари и паразити, падащи от птиците и др.
- 3 По време на почистването на птиците от перата те се попарват с вода с висока температура. Попарващите инсталации често предизвикват травми и изгаряния на работниците, които работят в непосредствена близост.
- 4 При много от производствените процеси при добив на птиче





месо, работещите изпълняват многобройни еднообразни и монотонни движения и то в много неудобна работна поза (с повдигнати лакти и рамене).

- 5 Почти всички фази на производствения процес за добиване на птиче месо се провеждат в мокра среда, при наличието на пера и нечистотии, което създава сериозен риск от подхлъзвания и падания.
- 6 Независимо от високата степен на механизация и автоматизация на производствените процеси, при добива на птиче месо все още има много голямо количество ръчен труд, при който често се нараняват ръцете на работещите. Ако тези наранявания не се лекуват своевременно, има голяма опасност от сериозна инфекция на работещия, тъй като по обработвания птичи труп има много микроби.
- 7 При заготовките на птичето

месо се използва силно хлорирана вода. У работниците, които са в досег с хлорираните течности се наблюдават множество симптоми на дразнене на очите и гърлото, кашлица и задух.

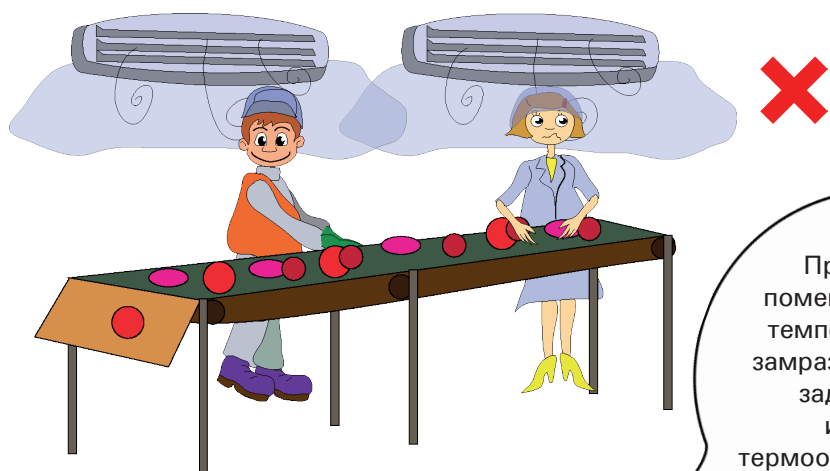
Как да се предпазя, когато осъществявам дейности по добив и преработка на птиче месо

- Когато работникът работи на конвейера за първоначално окачване и транспортиране на птиците, опазването на здравето му изисква задължително да ползва ръкавици, очила, шапка (боне), респиратор за еднократна употреба, както и ортопедични обувки.
- Работещите на следващата фаза от производствения процес, при която шията на окачените птици се прерязва, работят при наличието на много кръв, поради което задължително трябва да бъдат с ръкавици, непромокаема облекла

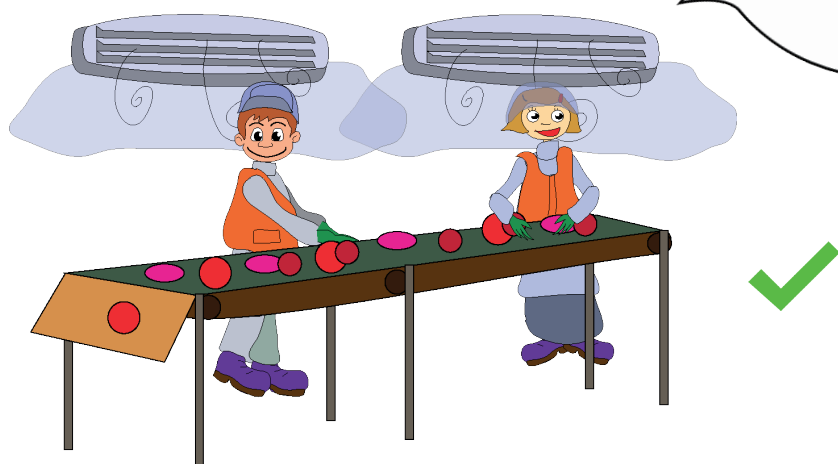
- или дъждобрани, с предпазни очила и с водоустойчиви ботуши, с противохлъзгащи подметки.
- Работещите във фазите на разфасоване на птиците и разрязването на костите, задължително трябва да ползват по време на работа предпазни очила.
- Работниците, които извършват ръчно разфасоване на птиците с къси ножове, задължително трябва да ползват ръкавици, изработени от стоманена мрежа.
- Работещите по поддръжката на

оборудването трябва да бъдат изключително внимателни при смяната на режещите остриета по конвейерите, по които има много мазнина. Поради това при тези операции задължително трябва да ползват специални ръкавици с противохлъзгащо покритие.

- При пакетирането и подготовката за транспортиране на готовата продукция (голяма част от която е дълбоко замразена), работниците трябва да бъдат снабдени с ръкавици, престилки и ботуши.



При работа в помещения с ниска температура и със замразена продукция задължително използвай термооблекла и обувки



ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 5

КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ЗА ЗДРАВЕТО ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ

Главната производствена цел в млечната индустрия е предпазването на суровината (млякото) и млечните продукти от микробиологическо, физическо и химическо замърсяване. За да се гарантира тази цел е необходимо непрекъснато да бъде поддържана максимална чистота с цената на постоянно миене и почистване с химически и микробиологически препарати.



При производство на храни задължително ползвай ръкавици и шапка

Какви са най-честите рискове за здравето на работещите в предприятията за преработка на мляко и млечни продукти

- 1 Често подовите и стълбите в работните помещения, поради постоянното им почистване с миешки препарати, са причина за подхлъзвания и падания на работещите.



Не работи при мокър и хлъзгав под!

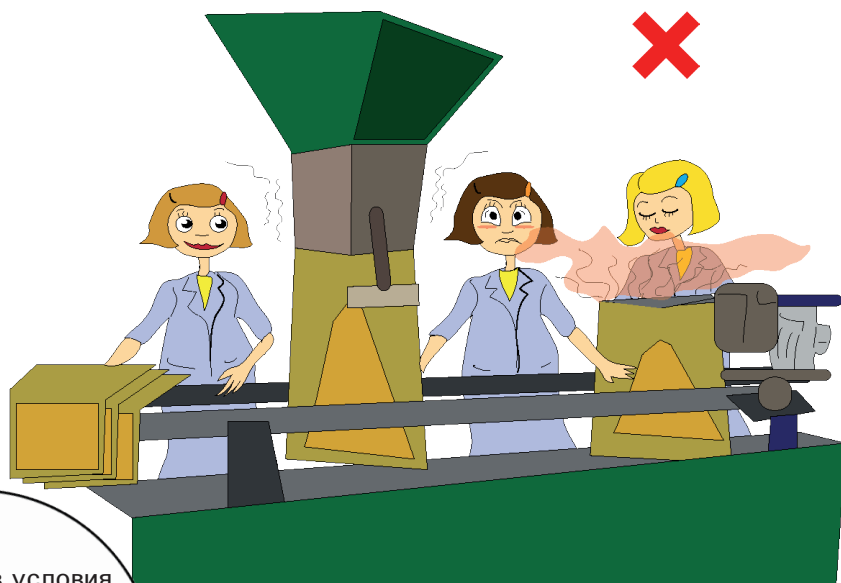
- 2 Тежки травми се нанасят от движещите се части на съоръжения, ако механизмите не са оградени. Особено опасни

- в това отношение са лентовите транспортъори, пакетиращи машини, напълнителни устройства, машини за рязане на тънки парчета и др. под.
- 3 Непрекъснатата работа в мокра среда увеличава значително риска от поразяване от токов удар.
 - 4 Работещите в млечната индустрия могат да получат сериозни термични изгаряния от контакт с нагрятата водна пара, която се използва в производството.
 - 5 Значителни рискове за здравето на заетите в производството на млечни продукти произлизат от работата по охлаждане на продукцията с течен амоняк. При контакт с този охладител, работникът може да получи т.нар. криогенно изгаряне, или отравяне поради обгазяване с изпарен амоняк.
 - 6 В редица производствени дейности при производството на млечни продукти е реален риска от пожар или взрив – напр. при теч в системите, които използват течен амоняк, при висока концентрация в помещенията на мляко на прах, при използване на лесновъзпламеняеми продукти, при заваръчни дейности и др. под.
 - 7 Работата на производственото оборудване – конвейерите, опаковъчните машини, мелниците и др. съоръжения създава в работните помещения високи нива на шум.
 - 8 Много често в млекопреработвателната промишленост рискове възникват от необходимостта да се работи в тесни и затворени пространства – канализационни шахти, вани, стационарни и мобилни цистерни и танкове.
 - 9 Работата в млекопреработвателната индустрия е съпроводена с непрекъсната и значителна по обем ръчна работа с тежести – при приемането и разпределянето на суровината, при преместването и товаренето на кашони и пакети с готова продукция.
 - 10 При производството на млечни продукти има значителен риск работещите да бъдат изложени на въздействието на различни опасни химически вещества, включително:
 - » Амонячни пари – при изтичане на амоняк от системата за охлаждане;
 - » Разяждащи химикали (например фосфорна киселина, която се използва в производството на извара, почистващи агенти, киселини, електролити от акумулатори и т.н.);
 - » Газообразен хлор, който се получава чрез смесване на хлоросъдържащи хигиенни средства с киселини;
 - » Водороден прекис, който се образува при операции по разфасовка на продукцията в условията на много високи температури;
 - » Озон (и ултравиолетово облъчване), образуван от действието на ултравиолетовите лъчи по време на различни процедури за обеззаразяване;
 - » Въглероден окис, който се образува при пропарването на млякото или при употреба на устройства за залепяне на кашони за готова продукция;
 - » Дим и газове, съдържащи хром,

никел и др. метали, които се отделят при заваряване на метални опаковки.

сирена и мляко работещите са изложени на въздействието на различни видове бактерии и други микроорганизми.

11 При работа с необработени



При работа в условия на шум, пара и газообразни вещества задължително използвайте лични предпазни средства - антифони и маски



Как да се предпазя, когато осъществявам дейности по преработка на мляко и млечни продукти

- 1 Коридорите и производствените площадки трябва да се поддържат чисти. Всички разляти течности трябва веднага да бъдат избърсани.
- 2 Подовите настилки в работните помещения трябва да имат покритие с противоплъзгащ ефект. Работещите в мокри и влажни производствени помещения да ползват водостойчиви обувки или ботуши, с противохлъзгащи подметки.
- 3 Всички електрически машини и съоръжения трябва да имат подходящо обезопасяващо ограждане и заземяване.
- 4 Изгарянията от нагрятата пара или течен амоняк могат да бъдат намалени до минимум, като всички съоръжения, работещи с тези вещества, непрекъснато се проверяват и поддържат в изправност.
- 5 В хладилните инсталации, които ползват течен амоняк, е необходимо да бъдат

монтирани датчици, улавящи изтичането на амоняк.

- 6 При продължителна работа в хладилните помещения на предприятието е необходимо да се носи защитно термооблекло, да се комбинира работа в студени и топли помещения, да се предоставят топли напитки, и храненето на работниците да става в помещения с нормална температура.
- 7 При работа в шумна среда – особено при конвейерите, с разфасовачните машини, при опаковката на продукцията, е задължително предпазването на слуха чрез антифони, защитни тапи, поддръжка на оборудването в изправно състояние, изграждането на звукоизолация.
- 8 При работа в затворени пространства – например, в канализационни шахти, или когато се почистват резервоари и цистерни е задължително преди влизането на работниците и по време на работа да се осигури достатъчна вентилация.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 6

КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ЗА ЗДРАВЕТО ПРИ ПРЕРАБОТКА НА ЗЪРНО И ПРОИЗВОДСТВО НА БРАШНО

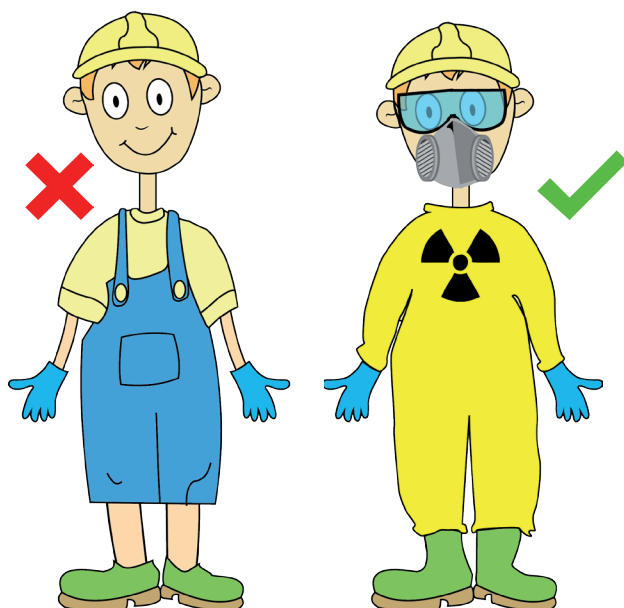
Преработката на различните видове зърно в храна е много дълъг и сложен процес. Той започва със събиране и съхранение на зърното в специални хранилища в силози; смилане за получаване на междинни продукти - нишесте или брашно; обработка чрез печене, сушене, пържене, замразяване и др. за производството на крайни продукти като хляб и различни хлебни изделия.

Какви са най-честите рискове за здравето на работещите в предприятията за производство на брашна

- 1 Целият процес на събиране, съхранение, преработка на зърното и изготвянето на крайни изделия е наситен с многобройни производствени

машини и съоръжения с подвижни части, които често работят на високи скорости. Това създава постоянни рискове за обслужващия персонал от механични удари, захващания на дрехите, токови удари и др.

- 2 В процеса за производство на брашнени изделия се използва пара под налягане и с висока температура, която може да причини тежки термични изгаряния.
- 3 При пакетирането на готовата продукция в хартиени, картонени и пластмасови опаковки, както и при ръчно отваряне на пакети и чували могат да бъдат причинени порезни рани.



Внимание! При продължителна работа със зърна и семена, обработени с пестициди, ползвай специално предпазно облекло

- 4 Съоръженията и помещенията в които се съхранява зърно са подложени на много сериозен риск от взрив, поради голямата концентрация на прах. **Внимание!** При възникване на взривоопасна среда в помещения за съхранение на зърно по правило настъпва серия от няколко последователни взрива. След първия взрив се образува огромно количество прах, който се явява гориво за средващите много по-силни и разрушителни взривове.
- 5 Вдишването на праха от зърно силно дразни дихателната система на работещите. Същевременно в праха се съдържат многобройни микроорганизми, които могат да предизвикат алергии, асматични заболявания и др.
- 6 При съхраняването на зърно, за унищожаване на насекоми, гризачи и плесени се прилагат пестициди. Продължителното излагане на работещите на въздействието на пестицидите може да причини дерматит, виене на свят, гадене, нарушаване на функциите на черния дроб, бъбреците и нервната система.
- 7 При съхранението и преработката на зърно работната среда се отличава с много високи нива на шум, които често достигат и надминават 100 dB.
- 8 **Изключителна опасност!** При работа в затворени пространства – цистерни, резервоари, бункери, силози има голяма опасност от задушаване на работещите, поради липса

на кислород и наличието на инертни газове – азот и въглероден двуокис.

Как да се предпазя, когато осъществявам дейности по преработка на зърно и производство на брашна и брашнени изделия

- 1 За защита на работещите е необходимо около производствените съоръжения да бъдат трайно поставени предпазни огради и мрежи. Необходимо е на много и достъпни места да бъдат монтирани стоп-бутони, които при инцидент да позволяват бързото спиране на работа на целите съоръжения.
- 2 **Внимание!** Задължително изключвай машината и съоръжението когато правиш настройки или почистваш работните части.
- 3 За предотвратяване на взривове в помещенията за съхранение на зърно е необходимо да се



упражнява непрекъснат контрол върху концентрацията на прах чрез аспирационни уредби, използване на овлажнители, почистване на прах, натрупан върху подовите и съоръженията.

- 4 Задължително ползвай противопрахова маска при работа със зърно или брашна!
- 5 **Опасност!** Никога не ползвай открит огън или искрометни инструменти в помещения за съхранение на зърно.
- 6 **Внимание!** При транспортиране, пресяване, товарене, разтоварване или преместване на зърно винаги използвай противопрахова маска или респиратори.

- 7 **Внимание!** Преди да влезеш в бункер или силос задължително проверявай съдържанието на кислород в помещението. Ако съдържането на кислорода е под 20%, задължително трябва да се проветри помещението преди влизането на работещи в него.
- 8 **Опасност!** Никога не стой в бункера или силоса, когато в него се насипва зърно.
- 9 **Внимание!** Винаги когато работиш в хранилища, бункери, силози, в които има зърно трябва да си осигурен с колан и обезопасително въже, което да се държи от друг работник, намиращ се извън съоръжението.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 7

КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ЗА ЗДРАВЕТО ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА ХЛЯБ И ХЛЕБНИ ИЗДЕЛИЯ

Процесът на производство на хляб се състои от три основни етапа – омесване и формоване, ферментация и печене. Всеки от тях се отличава със определена специфика и съдържа различни рискове за работещите.

Какви са най-честите рискове за здравето на работещите в предприятията за производство на хляб и хлебни продукти

- 1 Производство на хляб и хлебни изделия изисква голямо количество нощен труд. Често производствения процес започва около 2 часа след полунощ. Тази организация на труда съдържа увеличен риск

от злополуки поради умора и задрямване на работниците.

- 2 В помещенията, където се произвежда хляб и хлебни изделия често има голямо количество насекоми и гризачи. Те могат да бъдат преносители на патогенни микроорганизми и паразити, които застрашават здравето на работещите.

- 3 При производството на хляб и хлебни изделия работещите полагат непрекъснато голямо количество ръчен труд по пренасяне на товари. Често брашното се доставя в чували, чието тегло се движи от 25 до 100 кг. Работниците трябва да пренасят тези тежести



по коридори и стълби до складовете, което значително увеличава риска от падане.

- 4 Атмосферата в работните помещения е с висока температура и голяма влажност. При лоша вентилация, това увеличава риска от топлинен удар.
- 5 При висока концентрация на брашнена прах възниква значителен риск от образуване на взривоопасна смес с въздуха, която може да бъде възпламенена от искра или открит огън.
- 6 В производството на хлебни изделия често се използват ножове и други остри режещи инструменти, което създава сериозен риск от прободни и порезни рани с последващо инфектиране.
- 7 Пещите и другите съоръжения за изпичане на хляб или хлебните изделия са източник на риск от термично изгаряне, както и за предизвикване на пожари.
- 8 При активния процес на ферментация (вмасване) на тестото, значителен риск е голямото количество въглероден диоксид, което се отделя, особено при по-голяма продукция.
- 9 При производството на хляб, особено в промишлени количества, се използват различни машини и съоръжения. Техните движещи се части, често с висока скорост, представляват сериозен риск за работещите с тази техника.
- 10 Високите температури в помещенията за изпичане са причина работещите в този процес да са много

При работа със съоръжения с движещи се части задължително използвайте предпазни очила



леко облечени и силно да се потят. Именно заради това са подложени на сериозен риск от простудни заболявания поради подлагане на въздушни течения или рязка промяна на температурата в различните производствени помещения.

- 11 Високата концентрация на брашнен прах във въздуха на работните помещения създава сериозен риск от развитие на хрема, болки в гърлото,

бронхиална астма („хлебарска астма“) и заболявания на очите. Високата концентрация на захарна прах във въздуха предизвиква кариес по зъбите на работещите.

Как да се предпазя, когато осъществявам дейности по производство на хляб и хлебни изделия

- 1 За защита на работещите е необходимо около производствените съоръжения да бъдат трайно поставени предпазни кожуси, огради и мрежи. Необходимо е на много и достъпни места да бъдат монтирани стоп-бутони, които при инцидент да позволяват бързото спиране на работа на целите съоръжения.
- 2 **Внимание!** Задължително изключвай машината и съоръжението, когато правиш настройки или почистваш работните части.
- 3 За предотвратяване на взривове

в помещенията за съхранение на брашно е необходимо да се упражнява непрекъснат контрол върху концентрацията на прах чрез аспирационни уредби, използване на овлажнители, почистване на прах, натрупан върху подовите и съоръженията.

- 4 **Опасност!** Никога не ползвай открит огън или искрометни инструменти в помещения за съхранение на брашно преди да си направил пълно проветряване.
- 5 **Внимание!** При транспортиране, пресяване, товарене, разтоварване или преместване на брашно винаги използвай противопрахова маска или респиратори.
- 6 **Внимание!** При постоянна смяна на работните помещения, което води до рязка смяна на работната температура, използвай подходящо облекло за защита от простудни заболявания.



ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 8

КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ЗА ЗДРАВЕТО ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА МАСЛА И МАЗНИНИ

Особено важно място в секторите на хранителната индустрия заема производството на масла и мазнини. За получаването на крайния продукт могат да се използват над 100 различни растения, животни, птици и риби. Във всеки един отделен случай има определени специфики, които пораждаат и съответните рискове за здравето на работещите.

Какви са най-честите рискове за здравето на работещите при производство на масла и мазнини

- 1 В отделни фази от производството на течните масла и меките мазнини в производството се използва водород под високо налягане до 20 атмосфери, което поражда сериозни рискове от пожари и взривове.
- 2 Във фазите на екстракция (извличане) на отделните фрак-

ции на маслата и мазнините се използват разтворители (напр. хексан), които са лесно възпламеними вещества и могат предизвикат пожари.

- 3 При производството на масла и мазнини, в отделни фази продуктите се загряват до много високи температури, което носи определен риск за работещите от изгаряния или от получаване на топлинен удар.
- 4 В производствените помещения често се работи в условията на висока влажност и наличието на пара, което увеличава риска от подхлъзвания и падания.
- 5 При производството на масла и мазнини се използват различни машини и съоръжения. Техните движещи се части, често с висока скорост, представляват сериозен риск за работещите с тази техника.
- 6 Работата на производственото



оборудване – конвейерите, машини за пълнене и опаковане, мелниците и др. съоръжения създава в работните помещения високи нива на шум.

- 7 Поради неизбежното разливане на масла и мазнини, по-довете и стълбите в производствените помещения стават изключително хлъзгави, което повишава риска от подхлъзвания и опасни падания.
- 8 При производството на масла и мазнини се използват агресивни катализатори и корозиращи химически вещества, контакта с които създава риск за здравето на работещите.
- 9 При обработка на фъстъци за извличане на масло, при определена температура и влажност се открива присъствие на плесенна гъба, съдържаща афлатоксини. Изследванията сочат, че при наличието на висока концентрация на афлатоксини във въздуха на работните помещения, се появява сериозен риск от чернодробни заболявания и рак.
- 10 Обработката и претопяването на животни за производство на мазнини и на храна за животни води до появата на риска от биологично заразяване на работещите.

Как да се предпазя, когато осъществявам дейности по производство на масла и мазнини

- 1 Изключително високия риск от пожари може да бъде минимизиран при спазване на следните правила:
 - » Търси и отстранявай всеки

възможен източник на запалване;

- » Използвай взривозащитени съоръжения и инструменти с противоиСКРОВА защита;
 - » Абсолютна забрана за пушене;
 - » Използвай само подходящи пожарогасители;
 - » Разработване на противопожарни планове;
 - » Обучение на персонала за борба с пожарите.
- 2 Заради високата влажност на работната среда всички електрически съоръжения трябва изключително внимателно да бъдат заземени и да бъдат осигурени със защитна система за изключване на захранването при нарушаване на заземяването.
 - 3 За защита на работещите е необходимо около производствените съоръжения да бъдат трайно поставени предпазни кожуси, огради и мрежи. Необходимо е на много и достъпни места да бъдат монтирани стоп-бутони, които при инцидент да позволяват бързото спиране на работа на целите съоръжения.
 - 4 **Внимание!** Задължително изключвай машината и съоръжението когато правиш настройки, ремонтиращ или почистваш работните части.
 - 5 **Внимание!** Минимизирай риска от подхлъзване и падане като ползваш обувки с противохлъзгащи подметки.
 - 6 За намаляване на излъчваната от съоръженията топлина следва да се направи качествена топлоизолация на тръбопроводите и на съдовете за съхранение на маслата и мазнините.



- 7 **Внимание!** За да се предпазиш от катализатори, от почистващи химически вещества и ки-селини, и от изпръскване с нагорещени масла и мазнини, както и други подобни травми задължително трябва да носиш защитно облекло, ръкавици, ботуши, престилки и ръкавици. За защита на

очите и лицето от пръски на горещи или корозивни вещества, трябва да носиш защитна маска. Заедно с това трябва да се ползват и защитни кремове за откритите части на тялото.

- 8 За да се неутрализира ефекта от работа в гореща работна



среда, на работещите трябва да се предоставят течности за пиене и да се правят чести почивки в прохладни помещения.

- 9 Производствените дейности в затворени съдове, в резервоари и в помещения с ограничени размери задължително да се извършват най-малко от двама души.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 9

ЛИЧНИ ПРЕДПАЗНИ СРЕДСТВА

Работата в производството на хранителни продукти изисква специална закрила и предпазване на отделните части на тялото.

Защита на главата

Защита на главата може да се осигури по два начина: първия - чрез отделна шапка или втория - като част от комбинезон или като маска за лице с качулка. Предимството на втория начин, чрез такава комбинирана дреха е да се осигури защита на врата. Защитата на главата трябва да обхваща всички части на главата над раменете, с изключение на лицето. Използваният материал за защита на главата трябва да е устойчив на проникването на химикали.

Защита на очите и лицето

Защитата на лицето трябва да обхваща цялата част на челото и лицето до под челюстта. Защитата се осигурява чрез лицев щит или защитни очила. Използваният лицев предпазен щит трябва да се носи за предпазване от случайни пръски на опасни течности по време на отварянето или изливане от контейнери. Защитните очила, трябва да са устойчиви на химикали и да се използват, както при работа с течности, така и при работа с прахообразни вещества или гранули.

Защита на дихателните пътища

За защита на дихателните пътища се използват специализирани респиратори под формата на маски,

маски с филтри или противогазови маски. Тези защитни респиратори могат да осигуряват защита на част от лицето, но задължително на носа и устата, или да осигуряват пълна защита, като покриват носа, устата и очите. Тяхната функция е да предпазят работещия от вдишване на прахообразни вещества или опасни химикали. В случай на работа с много опасни химикали, въздухът се филтрира през патрон или контейнер, съдържащ други химически вещества, които да поемат опасните химикали. Патроните трябва да се подновяват периодично и маските трябва да се сменят редовно, за да се гарантира защитата на здравето и живота на работещия.

Защита на ръцете

Използването на защитните ръкавици е задължително при работа с хранителните продукти, както и концентрирани химически вещества. Тези вещества много често се абсорбират през рани по кожата, а понякога и през здрава кожа. В други случаи химикалите могат да причинят увреждане на кожата от изгаряне. Защитните ръкавици трябва да бъдат от непромокаема материя с дебелина най-малко 0.4 мм. Заедно с това при употреба те трябва да осигуряват достатъчна гъвкавост за изпълнение на възложените дейности.

Видът на използваните ръкавици зависи от агресивността на продуктите, подправките или химикалите, както и от продължителността на контакта с тях. Например:

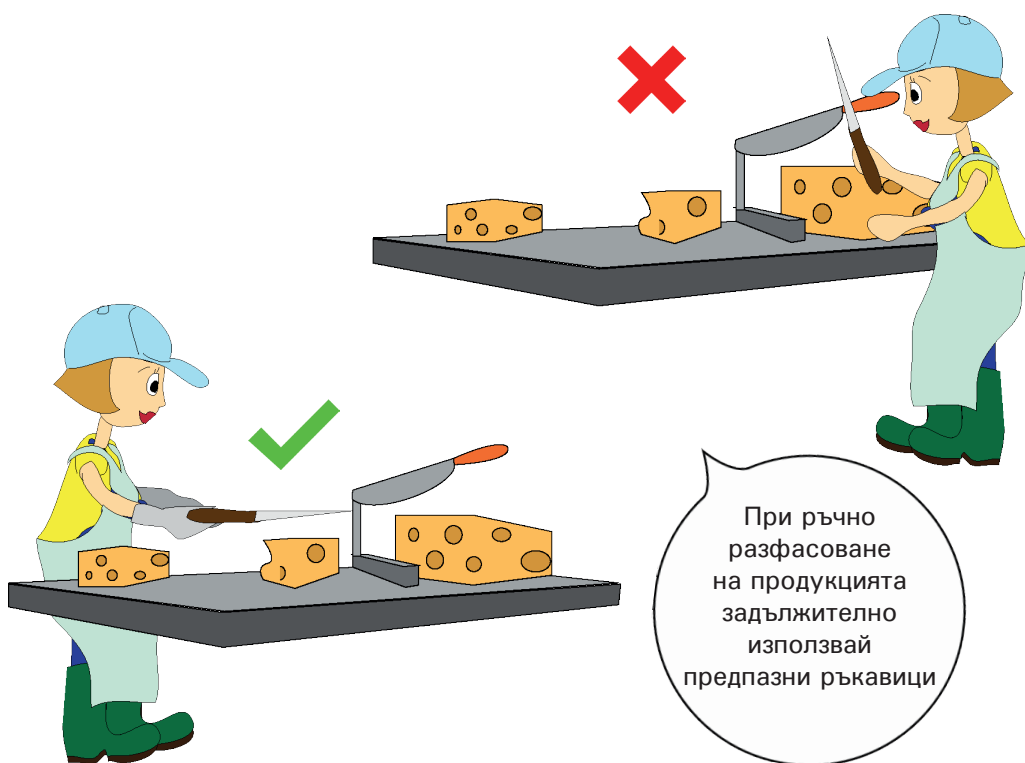
- при традиционно, конвенционално разпръскване на вещества може да се използват ръкавици с дължина, която покрива китката;
- при работа с вещества, които са доставени под формата на гранули защитните ръкавици трябва да са до лакътя, а при потапяне на ръцете и продуктите във водни или други разтвори, ръкавиците трябва да са с дължина до рамото.

Защита на тялото чрез работното облекло

Работното облекло се състои от части от личните дрехи, носени по време на работа, докато работещия е в контакт с хранителните продукти или с използваните в производството

вещества. Работното облекло включва такива елементи като риза, панталон, пола, ръкавици, чорапи и обувки или ботуши. В много случаи при работа в производството на хранителни продукти, работното облекло е основното покритие на кожата, например в лаборатории, при орботка на животни, птици, риба.

Работното облекло, което се използва при работа със специфични подправки или химически вещества трябва да се поддържа чисто, като се измива или изпира непосредствено след употреба. Носенето на дрехи, замърсени с производствени вещества или химикали може да доведе до отравяне или дразнене на кожата.



Какви са изискванията към работното облекло

- То трябва да бъде така подбрано, че да не ограничава ненужно свободното движение на тялото и крайниците;
- Конкретното работно облекло трябва да се носи от едно и също лице и да не се разменя и използва от различни работници;
- Работното облекло трябва да е в добро състояние, зашито или поправяно, когато е необходимо;
- Работните дрехи трябва да са чисти и без остатъци от вещества и химикали по тях;
- Замърсеното работно облекло трябва да се почиства и изпира отделно от другите лични дрехи на работещия и неговото семейство;
- Ако се налага да се ползва защитно облекло, то под него се носи работното облекло, така че цялото тяло да бъде защитено от случайно замърсяване.
- Работното облекло трябва да се съхранява отделно от защитното облекло, така че да се избегне кръстосано замърсяване.

Как да избираме, използваме и поддържаме личните предпазни средства

Качествена защита на работещия с дразнещи вещества и химикали може да се осигури само с използване на подходящи лични предпазни средства, които правилно се използват и поддържат.

При избора специално внимание трябва да се обърне на устойчивостта на химикали. Защитното облекло се произвежда от различни материали с различни степен на противодействие

на проникването на химикалите. Потребителят трябва да избере най-подходящите от тях, като прочете инструкциите на етикета или поиска детайлна информация от доставчика. По начало ръкавици, направени от неопрен, нитрил или витон с най-малко 0.4 mm дебелина, са устойчиви на повечето химикали. Ботуши и престилки, които са предназначени да предпазват от замърсяване при работа с концентрати трябва да бъдат еднакво устойчиви. Гащеризони, които подлежат на високи нива на замърсяване, трябва да бъдат направени от материя, която не пропуска течности. Ако защитата се ограничава до случайно попадане на течност или сухи прахове или гранули, то комбинезона може да бъде изработен от памучна или полиестерна тъкан.

Внимание!

Някои облекла, като ръкавици или шапки, изработени от памук, платно, филц или кожа, са особено опасни за използване като предпазни средства при работа с много опасни химикали, защото те абсорбират течности. Тези течности от своя страна могат при контакт с кожата на ползвателя да предизвикат отравяне.

Внимание!

Личните предпазни средства и работното облекло трябва ежедневно да бъдат проверявани за дефекти и нарушена защита. Например при многократна употреба непромокаемата материя може да бъде намачкана и опасните химикали могат да проникнат през нея и да нанесат поражения върху кожата. Ако констатираните дефекти не могат

да бъдат отстранени предпазните средства и работното облекло трябва да бъдат изхвърлени.

Внимание!

При ушиването на работното облекло не трябва да се допускат т.нар. „точки-капани“, в които да се събират и задържат дразнещи вещества и химикали. От превантивна гледна точка по-добре работното облекло да е без джобове, но ако се налага всички джобове трябва да са ушити от вътрешната страна на дрехата.

Внимание!

Отделните части на работното облекло трябва да бъдат правилно съчетани за да се осигури непрекъснатост на защита между тях. Например, качулка трябва да припокрива на плещите и горната част на гащеризона, ръкавите на гащеризона да припокриват ръкавиците, крачолиите на комбинезона следва да се носят извън ботушите или обувките и да ги припокриват, а престилката да припокрива обувките до върховете (бомбетата).

Внимание!

Личните предпазни средства трябва да се обеззаразяват след употреба. Ръкавиците и ботушите трябва да се

измиват преди свалянето им за да се избегне вторично замърсяване. След свалянето им, те трябва и от вътре старателно да се промият с вода и почистващ препарат, да се изплакнат и се оставят да изсъхнат. Очила и маски за лице следва да се промиват и се оставят да изсъхнат по аналогичен начин. Защитното облекло трябва да се съхранява в чисти, сухи, проветриви помещения отделно от други дрехи.

Какви общи предпазни и хигиенни марки да предприемаш, за да защитиш своето здраве и безопасност

- Не носи замърсени предмети като мръсни парцали, инструменти или резервни дюзи в джобовете на личните дрехи;
- Ежедневно изпирай поотделно всеки замърсен елемент на личното защитно облекло;
- Поддържай ноктите си ниско изрязани и чисти;
- Дори ако на етикета на продукта с който работиш да не се препоръчва, винаги носи защитно облекло. То трябва да обхваща възможно най-голяма част от тялото и трябва да се състои от леки дрехи, например риза с дълъг ръкав, шапка или кърпа на главата, дълги панталони от тъкан (а не от пластмаса или друг подобен материал, който може да причини дискомфорт).

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 10

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО С ДРАЗНЕЩИ ПРЕПАРАТИ

Практически ежедневно работещите в производството на хранителни продукти влизат в пряк контакт с различни вещества и препарати. В едни случаи те са прахообразни, в други - течни. Понякога те пристигат в предприятията приготвени за директно приложение, но много често те се приготвят от различни съставки направо на работното място.

Как да се предпазя, когато работя с прахообразни вещества и препарати

Практически всички прахообразни препарати, подправки и химически вещества са силно опасни при вдишване, при поглъщане, при контакт с очите. При определени ситуации те са опасни и при допир до кожата.

Съвети за безопасна работа с прахообразни препарати:

- Когато работиш с прахообразни препарати бъди внимателен и не разсипвай веществото върху себе си или на работното място.
- Когато е допуснато разсипване измети разсипания препарат и го постави в специален контейнер за по-късно унищожение. В случаите когато разсипаното вещество е значително по количество, незабавно проветри помещението и измий замърсения участък със сапун и обилно количество вода.
- Избягвай контакт с кожата, очите и дрехите. За предпазване на ръцете използвай гумени ракавици. За предпазване на очите използвай

предпазни очила.

- Не допускай при работа с препарата, подправките или веществата да се вдига много прах.
- Не допускай вдишване на прах от препарата или подправките. Използвай задължително противопрахова маска (респиратор за прах).
- Да се работи само в добре проветрими помещения.
- Измий се старателно след приключване на работа.
- Съхранявай препарата, подправките и използваните вещества в добре затворени опаковки, в хладни и сухи помещения.
- Пази препарата или подправките от директен контакт с води или прекалена влага.
- Съхранявай препарата, химическите вещества или подправките далеч от храни, напитки и готова продукция.

СПЕШНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

- **При контакт с очите:** Незабавно изплакни очите с обилно количество вода в продължение на 15 минути. Потърси лекарска помощ.
- **При вдишване:** Изведи пострадалия на чист въздух и потърси лекарска помощ.
- **При поглъщане:** Да се предизвика повръщане след изпиване на 1-2 чаши вода или мляко. Потърси лекарска помощ.
- **При контакт с кожата:** Обилно измий кожата с вода и сапун

Как да се предпазя, когато работя с течни препарати и вещества

Съвети за безопасна работа с течни препарати и вещества:

- Пази течните препарати от директна светлина, от топлина, от огън и всякакви източници на запалване.
- Съхранявай течните препарати в изолирани и одобрени за целта помещения с добра вентилация. Контейнерите да са плътно затворени.
- За защита на дихателните пътища използвай дихателен апарат с филтър за органични изпарения или друга одобрена за целта екипировка.
- За защита на ръцете използвай защитни ръкавици, одобрени за работа с конкретния течен препарат.
- За защита на очите използвай предпазни очила.
- За защита на кожата и тялото използвай предпазна каска, защитно облекло, ботуши и престилка.

СПЕШНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

При контакт с очите – Незабавно изплакни очите, включително под клепачите с обилно количество чиста вода. Да се провери и ако е възможно да се отстранят контактните лещи, ако има такива. Ако дразненето продължава, консултирай със специалист.

При вдишване – Премести пострадалия на чист въздух. Ако дишането е спряло, направи изкуствено дишане. При затруднено дишане да се подава кислород. Да се поддържа температурата на тялото на пострадалия и да се държи в легнало състояние. Незабавно да се потърси лекарска помощ.

При контакт с кожата – Незабавно да се свалят замърсените дрехи и обувки и да се измие с обилно количество вода и сапун. Консултирай се с лекар, ако симптомите продължават.

При поглъщане – Незабавно се свържи с лекар. Да не се предизвиква повръщане. Ако е възможно, устата да се изплакне с вода. Никога да не се дава нещо през устата на човек изпаднал в безсъзнание.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 11

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО С ХИМИЧЕСКИ ВЕЩЕСТВА

Химическите вещества се използват в целия свят да се подобрят резултатите в производството на храни или защита на суровините и готовите произведения храни. Това са химически продукти, които са произведени или преработени за използване по време на производството на храни и свързани с тази икономическа дейност промишлености.

Заетите в производството на хранителни продукти ежедневно извършват дейности с химически вещества като ги прилагат, употребяват, съхраняват, транспортират, унищожават. Състоянията, в които се намират и използват тези вещества са много различни и могат да включват прахове, гранули, течности или газове. Голяма част от тях са отровни или вредни за хората, животните, дивата природа и околната среда. Едни от тях имат токсични и корозивни ефекти; други носят риск от експлозия или пожар; трети – при безразборното им използване могат да замърсяват въздуха, водата и почвата, което води до високи нива на остатъци в храните, които се консумират и замърсяване на питейната вода.

Много работници претърпяват увреждания или натравяния от контакт с подправки и химикали, които се използват при производството на храни. Основните начини за навлизане в организма по време на работа с тези вещества са чрез дихателните пътища (при вдишване), чрез кожата (при кожна абсорбция) и през храносмилателния тракт (чрез поглъщане).

- **Опасност!** Никога не прилагай химически вещества в прахообразно състояние или чрез пръскане със спрей без предпазна маска, а в особени случаи (работа в затворени помещения, използване на химикали с висока концентрация) използвай противогазова маска с филтър, предназначен за конкретния химикал.
- **Внимание!** Един от най-честите начини за отравяне при работа с химикали е при проникване на химическите вещества през кожата на ръцете или на други части на тялото. При работа с химикали, особено ако имаш рани по ръцете от кожни заболявания, одрасквания, ожулвания и др. подобни винаги използвай подходящи ръкавици. Не забравяй, че много химически вещества проникват и през тъканите на дрехите!
- **Помни!** Не се храни, и не пуши по време на работа с химикали. Почти е сигурно, че по този начин ще погълнеш отровен химикал, които е попаднал върху храната, в устата, по ръцете или по устните ти.
- **Опасност!** Не разливай химикали или техни съставки в ненадписани или необозначени бутилки. Използването за тази цел на бутилки за безалкохолни, бира и др. подобни създава сериозен риск за теб, твоите колеги или външни лица да отпие от химикала. Особено голяма е опасността това да се случи на деца!

- При разделяне, разливане, приготвяне, препакетиране на химикалите и дразнещите вещества задължително описвай на контейнера, бутилката, чувала, пакета или съответната друга опаковка конкретните опасности на дадените химикали, като посочваш, че те са токсични, вредни, корозивни, дразнещи, запалими, избухливи или оксидиращи. Помни, че често химикалите могат да притежават повече от една от тези опасности.

Какво трябва да знае всеки, който работи с химически вещества

Всеки работещ в производството на храни трябва да е информиран, да е разбрал и да спазва инструкциите при използване на съответните химикали и дразнещи вещества.

Това означава, че преди да започнеш да работиш с химическото вещество задължително трябва да знаеш или да бъдеш специално инструктиран:

- как, кога и къде да използваш продукта безопасно и ефективно;
- каква доза от препаратите е подходяща за начина на прилагане;
- какъв е безопасния интервал между прилагането на химикали за лечението на животните и консумацията на месо от лекуваните животни или от продукт от тези животни, като например мляко;
- срока на годност на всеки продукт, който ще използваш или на неговата опаковка;
- правилата за смесване, прилагане и съвместимост с други продукти;
- препоръчаните от производителя условия за съхранение на химикала, веществото или подправките;

- препоръчаните от производителя начини за изхвърляне и унищожаване на ненужен препарат или на излишни и използвани контейнери;
- необходимите предпазни мерки, като например носенето на защитно облекло и лични предпазни средства;
- какво да правиш в случай на замърсяване или друго извънредно положение;
- как да избягваш вредни ефекти върху добитък, дивата природа и околната среда;
- как да прилагаш инструкциите за оказване на първа помощ и съветите на лекарите, показващи какво да се прави в случай на отравяне и, когато е необходимо, как да се прилагат специалните антидотни мерки с конкретни продукти.

Какво да правя при разпиляване или разлив на химическо вещество

Разпиляването или разливането на химикалите е, от една страна – икономическа загуба, а от друга страна – сериозна опасност за здравето и живота на работещите, за околната среда, за дивата природа. Затова трябва да се вземат всички предпазни мерки за да не се допуска разпиляването или разливите.

Кои са най-често срещани причини за разпиляване или разлив:

- Опаковките и контейнерите се повреждат (понякога дори избухват) в резултат на неправилно съхранение – напр. неподходяща температура, влажност и др.;
- Опаковките и контейнерите се пробиват по време на транспорта

от остри ръбове , метални части, пирони и шипове в превозните средства;

- Небрежно разпределение или прехвърляне на химикали от една опаковка в друга или при зареждане на съоръжението за използване на химикала;
- Разлив при повреждане на съоръжението или оборудването за използване или приложение на химикала, напр. поради остаряли тръбни съединения или маркучи.

Как да реагирам при разпиляване или разлив на химикал

Първо – Спешно направи всичко необходимо за да ограничиш разпиляването или разлива на по-голяма площ.

Второ – Спешно изведи всички хора, животни и транспортни средства извън зоната на разлив или разпиляване.

Трето – облечи защитно облекло и постави личните предпазни средства, подходящи за съответния химикал.

Четвърто – в зависимост от вида на разпиления или разлят химикал, използвай абсорбиращ материал като сух или влажен пясък, пръст, дървени стърготини. След това прецизно събери замърсените материали и ги постави в чували, които изхвърли или унищожил по безопасен начин.

Пето – извърши пълно обеззаразяване на площадката и съоръженията, вкл. и на превозните средства, засегнати от разпиляването или разлива. При измиване на терена и оборудването осигури изхвърлянето на замърсената вода на безопасно място.

Шесто – незабавно след приключване на работа по премахване на разпиляването или разлива, извърши пълно обеззаразяване на облеклото и личните предпазни средства, и обилно се изкъпи.

Какво да правя с остатъците от химикали и с ненужните опаковки и контейнери

- Отпадъците от химикали никога не трябва да бъдат изхвърляни безразборно, защото това предизвиква много сериозен риск за хора, животни, растения, водоснабдяването или на околната среда.
- На първо място, трябва да се провери дали доставчикът на химикала приема отпадъците от него и опаковките му за обезвреждане.
- Натрупване на отпадъци трябва да се избягва. Отпадъци трябва да се изхвърлят възможно най-скоро.
- Празните контейнери от химикали никога не трябва да се използват повторно, освен евентуално, ако са в добро състояние и ще се използват за съхранение на същия продукт.
- Всички контейнери винаги трябва да се почистват основно преди изхвърляне. Те могат да се почистват в съответствие с инструкциите на етикета. При липса на инструкции, изплакнете контейнерите последователно във вода най-малко три пъти. Трябва да се внимава и да се гарантира, че водата, използвана за изплакване не замърсява околната среда.
- След почистването им контейнерите трябва да се пробиват на

няколко места или бъдат смачкани, за да станат неизползваеми, и да се съхраняват на сигурно място до тяхното окончателно обезвреждане.

- Окончателното обезвреждане на контейнерите и опаковките трябва да се извърши на специални прощадки. Обезвреждането се извършва чрез заравяне на отпадъците на дълбочина поне 1 метър под повърхността и

далеч от всякакви водоизточници и канализации, земно канали или водоизточници, така че да няма опасност от изтичане, което може да причини замърсяване на подпочвените води.

- По време на обезвреждането на различни химически отпадъци, трябва да се ползва защитно облекло, подходящо за най-опасния продукт.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 12

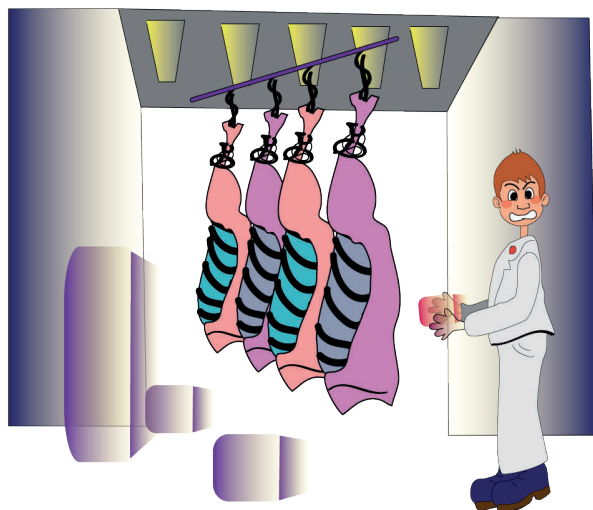
КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ЗА ЗДРАВЕТО ПРИ РАБОТА В СРЕДА С НИСКИ ТЕМПЕРАТУРИ

Тези рискове за здравето на работещите в производството на хранителни продукти могат да настъпят при работа в помещения с хладилни инсталации за дълбоко замразяване. Под действието на ниските температури се получава общо или локално увреждане на организма. При локалното увреждане

настъпват промени в тъканите под формата на измръзване. Явление на общо охлаждане – т.е. „бяла смърт“, се наблюдава при въздействие на ниските температури върху целия организъм. То протича с нарушение на жизнените функции и се характеризира с понижаване на телесната температура под 35 °С.



При работа в хладилни помещения се защита срещу замръзване. Използвай подходящи лични предпазни средства - шапка, облекло, ръкавици и обувки.



Какви са симптомите при това увреждане

Пострадалият е вял, апатичен, отговаря бавно на зададените въпроси, има олюляваща се походка, пулсът и дишането се забавят, при продължително изстудяване изпада в безсъзнание и ако не се окаже навреме помощ може да умре. Различаваме четири степени на измръзване:

- При първа степен кожата е бледа, пострадалият се оплаква от изтръпване, чувство за убождане с иглички, понякога болка.
- При втора степен измръзване се образуват мехури, изпълнени с жълтеникаво съдържание. Образоването на мехурите е съпроводено със значителна болка.
- При трета степен измръзване се уврежда цялата дебелина на кожата, която се умъртвява (некротизира). Това е съпроводено със силна болка, обикновено при размразяване.

- При четвърта степен тъканите некротизират в дълбочина заедно с кожата. Трета и четвърта степен измръзване най-често налагат оперативно лечение с ампутация, кожна пластика.

Всички тези промени в тъканите, обуславящи различните степени измръзване, стават видни след размразяването. Оказваният първа помощ при измръзване трябва да знае, че съществува начален, т.н. скрит период, от началото на действието на студа до началото на размразяването. Тогава тъканите са все още непроменени, студени. Субективно пострадалият се оплаква от тежест в крайника, чувство за мравучкане, но болка все още няма. Тя настъпва при започване на размразяването.

Каква е първата помощ, която можеш да окажеш на пострадалия

- 1 При общо охлаждане на организма преди всичко прекрати действието на студа. Всяко



- затопляне при измръзванията трябва да се осъществява много внимателно, защото измръзналите тъкани са безчувствени и лесно може да се предизвика изгаряне.
- 2 Не прави широко разпространеното „затопляне“ чрез разтриване със сняг! То е вредно! Снежните кристалчета дават възможност за нараняване на кожата и последваща инфекция. Това по същество е изстудяване, защото продължава действието на студа върху тъканите.
 - 3 При първа възможност смени мокрите дрехи, чорапи, ръкавици със сухи.
 - 4 Завий пострадалия и го затопли. За затопляне на пострадалия се използват грейки, собствената температура на пострадалия с поставяне ръцете под мишниците, затопляне на пострадалия до тялото на спасителя. От полза е извършеният със суха топла длан или със суха вълнена ръкавица масаж на измръзналата област, след което се прави с марля и бинт и добре подплатена с памук т.н. „топло-изолираща превръзка“.
 - 5 На пострадалия се дават топли подсладени напитки (чай, кафе). Не прави ши-роко разпространеното „затопляне“ чрез употреба на значителни количества ал-кохол от пострадалия! То е вредно, защото допълнително натоварва увредения му ор-ганизъм. Малка тонизираща доза алкохол може да се даде, след прекратяване действието на студа.
 - 6 Организирай спешно транспорт-иране на пострадалия в затоплено превозно средство до болница. Тъй като самостоятелното придви-жване на пострадалия с общо охлаждане влоша-ва състоянието му, при невъз-можност за транспорт-иране трябва да се организира затопляне на място. При въз-можност, направи затопляне във вана с температура на водата 36 °С, в която постави измръзналия крайник за 30-40 мин, като температурата се поддържа чрез доливане.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 13

КАКВИ СА РИСКОВЕТЕ ЗА ЗДРАВЕТО ПРИ РАБОТА В СРЕДА С ВИСОКИ ТЕМПЕРАТУРИ

При определени условия при работа в помещения с висока температура, човешкият организъм може да бъде увреден от топлинен удар.

Какви са причините за увреждане от топлинен удар

Топлинният удар се получава при прегряване на цялото тяло, и то, по начало, в закрити помещения. Това увреждане се получава, когато човек се намира под въздействие, макар и не на много висока температура, но топлоотделянето на тялото му е затруднено. Това става най-често във влажни помещения, при физическа работа с дебели дрехи, които пречат на топлоотделянето. Топлинен удар може да се получи и на открито при облекло, при което топлоотделянето е силно затруднено.

Влажният въздух, физическата

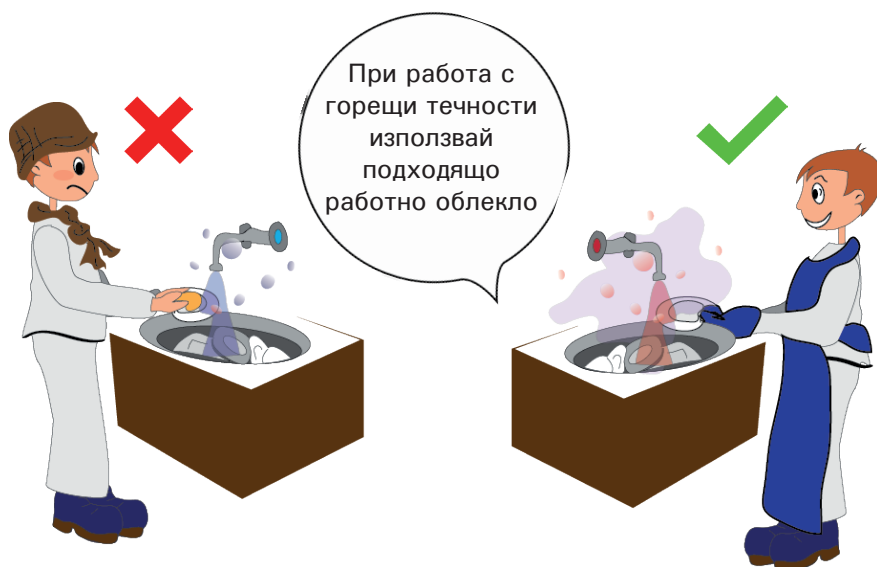
работа, умората, сърдечно-съдовите заболявания са също предразполагащи моменти.

Какви са симптомите при увреждане от топлинен удар

Първоначалните признаци на топлинен удар са:

- неспокойствие;
- отпадналост;
- общо изпотяване;
- виене на свят;
- повишаване на температурата;
- зачервяване на лицето;
- главоболие;
- повръщане;
- ускорен пулс;
- суха и гореща кожа.

В тежки случаи се появяват гърчове, загуба на съзнанието. Може да настъпи и смърт.



Каква е първата помощ, която можеш да окажеш на пострадалия

Първата долекарска помощ трябва да се оказва бързо, за да се избягват усложнения. За това е необходимо:

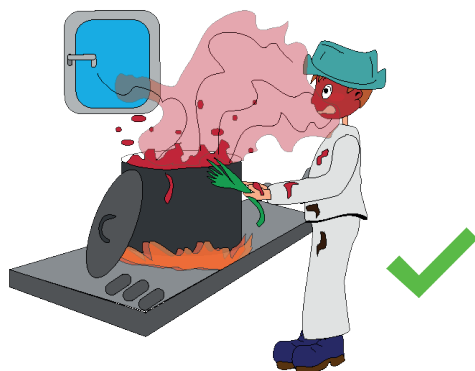
- 1 Бързо да изведеш пострадалия на хладно или проветриво място.
- 2 Постави пострадалия в хоризонтално положение (да легне).
- 3 Освободи пострадалия от тесни, дебели или пристягащи дрехи.
- 4 Дай му да пие студени течности.
- 5 Напръскай го и го избърши със студена вода.
- 6 При спиране на дишането и кръвообращението направи изкуствено дишане и непряк масаж върху сърцето.



Как да се предпазиш от топлинен удар

За избягване на топлинен удар е необходимо да се вземат следните профилактични мерки:

- 1 Проветрявай редовно помещенията, в които работиш.
- 2 Ако работиш в топли, влажни помещения обличай дрехи, които улесняват топлоотделянето.
- 3 Пий повече течности.
- 4 Ако извършваш тежка физическа работа в топли, влажни помещения ползвай често почивки.
- 5 При поява на някои от признаците на топлинен удар, пострадалия веднага да се извежда от помещението. Леките случаи на топлинен удар минават сравнително лесно и без последици, но тежките могат да имат сериозни последици.

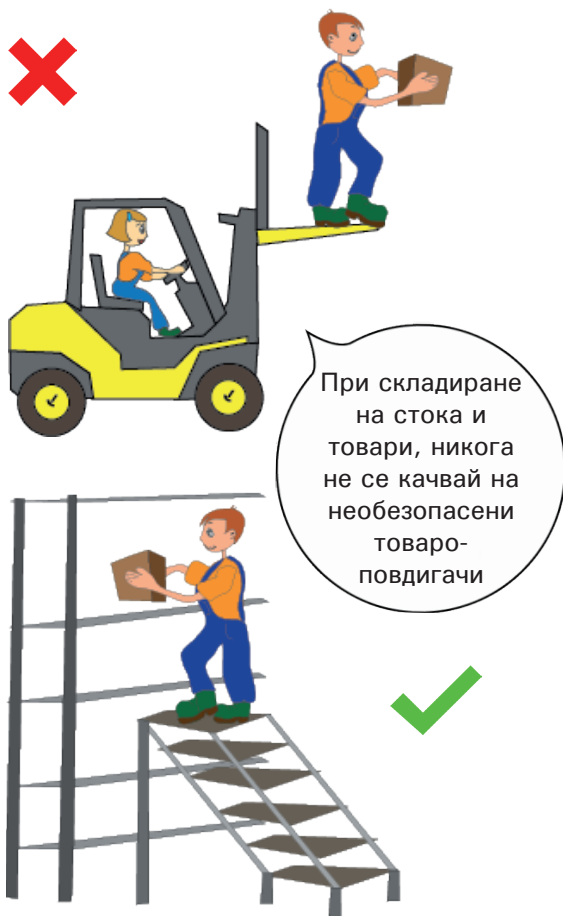


ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 14

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО С ПОДЕМНО-ТРАНСПОРТНА ТЕХНИКА

- 1 За площадките за товарене и разтоварване на суровини и готова продукция задължително избирай равни места, с напречен наклон до 5° .
- 2 Обозначавай площадките за товарене и разтоварване с табели, предупреждаващи, че се извършва товаро-разтоварна дейност.

Как да работя безопасно с повдигач-товарачи, електрокари и мотокари



- 1 Когато си водач на повдигач-товарачи, електрокар или мотокар си длъжен да спазваш следните изисквания по безопасност:
 - » да не стартираш двигателя, когато не си седнал на работното си място;
 - » да не разрешаваш стоенето върху или преминаването под работния орган независимо от това, дали той е с товар или не;
 - » да не разрешаваш повдигане и транспорт на товари по-големи, от посочените в характеристиките на повдигач-товарача.
- 2 Когато транспортираш едрогабаритен товар, трябва да провериш дали височината и широчината на проходите са достъпни за свободно преминаване.
- 3 Ако товарът ограничава видимостта на водача, транспортирането трябва да се извършва на заден ход.
- 4 Когато преминаваш през мостове или рампи, предварително провери тяхната товароносимост и ако тя е достатъчна, преминавай бавно и внимателно.
- 5 Когато преодоляваш наклони задължително извършвай изкачване на преден ход, а спускай на заден ход.
- 6 Забранено е повдигането на замръзнали, затиснати или затрупани товари.
- 7 Когато се движиш зад други превозни средства се спазва

- дистанция минимум три дължини на повдигач-товарача.
- 8 Никога не увеличавай предписаната от производителя противотежест на товарач-повдигача с цел да постигнеш по-висока товароподемност.
 - 9 Забранена е работа с товарач-повдигачи на открити площадки по време на гръмотевични бури или скорост на вятъра над 14 m/s.
 - 10 По време на товаренето с кран-манипулатори не се разрешава пребиваването на хора в обсега на опасната зона на стрелата/периметъра около работещия кран с радиус равен на максималния излет на стрелата плюс 5 м, а при работа с челни товарачи в района на маневриране и движение на товарача.
 - 11 Не се разрешава качването и слизането върху кранове и товарачи по време на движение и през време на работа.
 - 12 Винаги затваряй вратите на кабините на кран-манипулатора и челните товарачи по време на работа.
 - 13 Когато работиш с кран задължително трябва:
 - » Да следиш гъвкавите захватни приспособления (вериги, въжета и други) да обхващат товара без възли и усуквания;
 - » Да следиш обхващането на товара да изключва възможността от приплъзване на захватните приспособления;
 - » Да разпределяш товара равномерно върху захватните приспособления;
 - » Да поставяш дървени подложки под въжето при обхващане на товари с остри ръбове;
 - » Да осигуряваш възможност за свободно изтегляне на гъвкавите захватни приспособления при поставяне на товарите. Не се разрешава издърпването с куката на крана на затиснато захватно приспособление;
 - » Да стоиш встрани от товара при повдигането, транспортирането и спускането му;
 - » Да не допускаш повдигането на товари, замръзнали към площадката или пода на транспортните средства, залети с бетон или засипани със сняг, пръст, смет, а така също повдигането на товари, на които се намират необвързани детайли;
 - » Да не допускаш продължителното висене на повдигнатия товар и оставяне на не спуснат товар по време на почивка;
 - » Да не допускаш тежестта на товара да превишава товароподемността, означена на повдигателната техника.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 15

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО ПРИ РЪЧНИ ТОВАРО-РАЗТОВАРНИ РАБОТИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВОТО НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Товарене и разтоварване на сандъци, бали, щайги, кафези и други такива товари

- 1 Не се разрешава хващането и пренасянето на товарите за обвързващите ги средства (чембери, тел и други).
- 2 Товарите в превозното средство да се нареждат с осигурена стабилност срещу падане през време на транспортирането.
- 3 В складовете височината на фигурите с товари да не бъде по-голяма от 6 м – при механизирано поддръждане и 3 м – при ръчно поддръждане.

Товарене и разтоварване на бъчви, гюмове, варели

- 1 Бъчви, варели и други такива товари се пренасят чрез търкаляне или с подходящи транспортни колички.
- 2 При търкаляне на товара при хоризонтална равнина работникът да се намира зад товара
- 3 Не се разрешава пренасянето на търкалящи се товари на гръб, независимо от тяхната тежина.
- 4 Не се разрешава стоенето на работниците пред търкалящи се варели, бъчви и други или зад товарите при изкачването им по наклонени рампи.

Товарене и разтоварване на опасни за здравето товари

- Не се разрешава ръчното манипулиране с опасни за здравето товари.
- На товаро-разтоварните площадки за преработка и съхранение на вредни (опасни) товари да се поставят табелки с надпис: "Отровно", "Опасно", "Внимателно" и други подобни.
- Не се разрешава пушене, палене на огън и приемане на храна и вода по време на манипулирането на вредни (опасни) за здравето товари.
- Не се разрешава складиране на вредни (опасни) за здравето товари в общи складове и на товаро-разтоварни площадки.
- Вредните (опасни) товари в съгласна опаковка да се разтоварват от двама работници, като съгласените съдове се намират постоянно в кошници или сандъци с мека постеля.
- Транспортните средства, използвани за превоз на вредни (опасни) товари, да се измиват и обеззаразяват след извършване на работа

Товарене, транспортиране и разтоварване на селскостопански животни и птици

- 1 Превозването на селско-стопански животни и птици задължително да става в оборудвани за целта превозни средства.

2 Натоварването и разтоварването на животни в транспортни средства да се извършва чрез специални площадки, рампи или естакади с парапети.

3 При превозване на едър добитък и коне височината на канатите на транспортната техника да бъдат най-малко 1 м.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 16

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО СЪС СЪОРЪЖЕНИЯ ЗА ОБРАБОТКА И СЪХРАНЕНИЕ НА ЗЪРНО И СЕМЕНА

ВНИМАНИЕ! Абсолютно забранено е стъпването върху зърно, намиращо се в силози, бункери и шахти с дебелина на пласта над 1 метър.

Помни! Когато работиш със зърно на зърноплощадка задължително следва да ползваш противопрашни маски и очила за предпазване от прах.

Внимание! Когато събираш непочистеното зърно на зърноплащадки можеш да го натрупваш с височина на насипа не повече от 2 м.

Внимание! Когато работиш с транспортъори и на зърноплощадки не трябва да допускаш:

- 1 достъп на неинструтирани лица до площадките за обслужване на транспортъорите;
- 2 влизане в подземни помещения и шахти поединично, без осигуровка с въже и втори наблюдател;
- 3 транспортиране на зърно, намиращо се в състояние на самозагряване;
- 4 преместване и направляването на движещия се върху транспортъора товар;
- 5 почистване на транспортъорите и подпо-магането на движението на лентата по време на работа;
- 6 преминаване под и над работещи транспортъори. Преминаването да се извършва по

мостове с парапети, високи не по-малко от 1 м;

- 7 отстраняване на неизправности и техническо обслужване през време на работа;
 - 8 избутване с ръце или крака на товари към захранващото устройство;
 - 9 стоене в обхвата (зоната) на загребващите устройства или върху товара през време на работа.
- 10 **Внимание!** Когато влизаш в подземни помещения и шахти на сгради и съоръжения, където се съхранява зърно, задължително извършваш принудително проветряване и последваща проверка за наличие на вредни газове.

Внимание! Когато се наложи спускане в силози и бункери, работникът задължително да носи противогаз и/или кислороден апарат, да използва стълба и да бъде превързан с въже, като спускането се наблюдава отвън от друг работник, който да държи въжето. Преди спускането да се извършва анализ за наличието на вредни газове.

Забранено е влизането в бункери по време на разтоварване на зърното в тях. Не се разрешава стоенето на работници в обхвата (зоната) на захранващите устройства или върху товара през време на работа на транспортъорите.

Винаги когато
работиш на
зърноплощадка
със зърно
или семена
в насипно
състояние
използвай
респираторна
маска



При ухапвания от
животни, змии,
грязачи или
опасни насекоми
задължително
потърсете
медицинска помощ



Когато работиш със
зърно и семена бъди
предпазлив срещу
ухапвания от гризачи.
Задължително
ползвай работно
облекло (панталон,
ръкавици, обувки или
ботуши)



ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 17

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО С РЪЧНИ ИНСТРУМЕНТИ

- 1 **Внимание!** Преди да започнеш работа с ръчни инструменти прегледай внимателно всеки инструмент и обърни внимание на следното:
 - » Дръжките на ръчните инструменти да имат гладка повърхност и да са изработени от твърд и жилав материал.
 - » Инструментите трябва да бъдат здраво закрепени към дръжките.
- 2 **Внимание!** Съхранявай ръчните инструменти в стабилно състояние с острието надолу, на сухо място, което е недостъпно за деца.
- 3 **Внимание!** Преди да започнеш работа с ръчни инструменти прегледай внимателно всеки инструмент и обърни внимание на следното:
 - » Главите на всички инструменти като чукове, секачи и др. не трябва да бъдат разширени, подбити и нацепени.
 - » Дръжките на инструменти със заострени краища за набиване, изработени от дърво, да имат бандажни пръстени.
- 4 **Внимание!** Никога не работи с пили, отвертки, ножовки и др., които нямат дръжки.
- 5 Ако ползваш шлосерска маса и менгемета, те трябва да бъдат добре укрепени и устойчиви по време на работа.
- 6 Ако на една маса искаш да монтираш две менгемета, разстоянието между тях трябва да бъде най-малко 1,5 метра.
- 7 Когато работиш с чук проверявай дали дръжката му е сигурно заclinена в чука посредством железен клин.
- 8 Когато работиш с ударни ръчни инструменти, като секачи, центри и пробои, задължително проверявай да нямат пукнатини, отчупвания и побитости.
- 9 Секачът, с който работиш не трябва да бъде по-къс от 150 мм, а ръкохватката – не по-къса от 70 мм.
- 10 **Внимание!** Когато работиш с ръчна ножовка задължително поставяй листът на лъка на ножовката така, че рязане да става при движението напред.
- 11 Задължително закрепвай предметите за рязане здраво на менгеме.
- 12 Ще работиш по-лесно и точно ако мястото на рязане предварително е зарязано с триъгълна пила.
- 13 Движи ножовката само с ръцете, без участието на тялото.
- 14 Не работи с пила без дръжка или със пукната и разхлабена дръжка.

15 Когато използваш пила задължително закрепя в менгеме детайла, който обработваш.

16 **Внимание!** Никога не почиствай стружки от пиленето и рязането с незащитена ръка. Най-добре е почистването да става с четка.

17 Челюстите на ключа да бъдат успоредни, да не са с износени краища, да нямат пукнатини или побитости.

18 **Внимавай!** Когато работиш с гаечен ключ задължително проверявай челюстите на ключа да бъдат успоредни, да не са с износени краища, да нямат пукнатини или побитости.

19 Опасност! Не удължавай ра-

мото на гаечния ключ, без да си взел мерки за фиксиране на удължаващото устройство към ключа.

20 Когато боравиш с кислородни бутилки, ключовете и ръкавиците с които работиш трябва да бъдат чисти от масло.

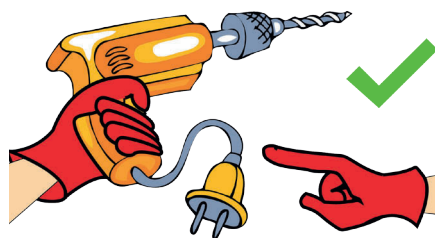
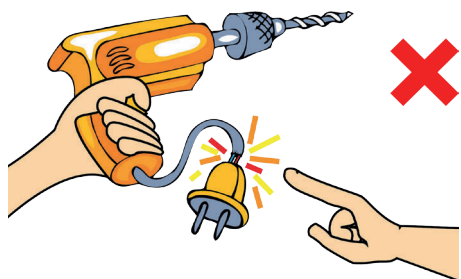
21 Когато работиш с пневматични ударни инструменти трябва да са снабдени с приспособления, непозволяващи изхвърляне на ударната част.

22 Работните места на които се използват пневматични ударни инструменти трябва да се ограждат с преносими или стационарни звукопоглъщащи екрани, с височина не по-малка от 2 м.

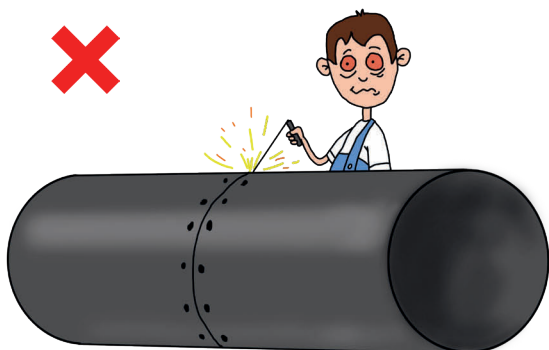
ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 18

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО С РЪЧНИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИНСТРУМЕНТИ

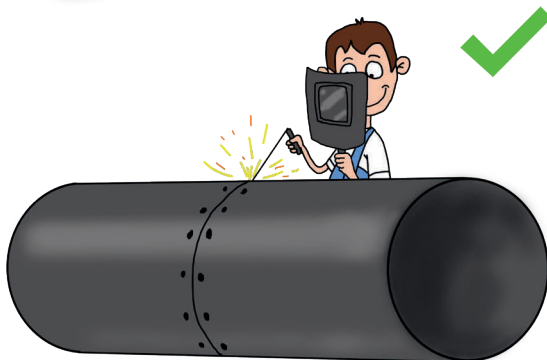
- 1 **Внимание!** Преди да започнеш работа с ръчни електрически инструменти, прегледай внимателно всеки инструмент и обърни внимание на следното:
 - » щепселите да бъдат здрави, без пукнатини и прегаряне и да са със зануляване;
 - » превключвателите да са изправни и монтирани на корпусите им.
- 2 **Опасност!** Абсолютно забранено е когато работиш с ръчни електрически абразивни, пробивни и др. инструменти:
 - » да ги подаваш от ръка в ръка при включено положение;
 - » да ги поставяш във включено положение върху маси, работни места и др.;
 - » да работиш на височина (на стълби, скеле и други) без да си осигурен с предпазен колан;
 - » да работиш без предпазни очила.
- 3 **Внимание!** При смяната на предпазители използвай само стандартни с фабрично калибровани стопяеми вложки. Не забравяй! Не се разрешава подсилване на стопяемите вложки (жички) на предпазители.
- 4 Когато работиш с ръчни електрически инструменти, преносими електрически лампи и трансформатори дължината на кабелите трябва да бъде до 6 м. Допуска се дължина до 30 м при използване на защитно изключване, или при участие на второ лице като наблюдател.
- 5 **Внимание!** Винаги заключвай помещението, в което са разположени главното електрическо табло и главния прекъсвач.
- 6 **Помни!** Работата по електроразпределителните табла трябва да се извършва по наряд най-малко от две лица, едното от които да е със съответна квалификация.
- 7 **Внимание!** Почистването и ремонтът на електрическото обзавеждане да се извършват само при изключено напрежение и при поставени предупредителни табели с надписи "Не включвай, работят хора" на местата на прекъсване.
- 8 **Опасност!** Когато поради производствени причини не се изключва напрежението, може да се работи само при непосредственото наблюдение на квалифицирано длъжностно лице и след като задължително се вземат мерки за ограждане на съответните фази с изолационен материал.



Никога не работи с
ръчни електрически
инструменти с
наранени кабели и
щепсели



При заваряване
задължително
използвай предпазна
маска за защита на
очите и лицето



<2 часа

100 ДЕЦИБЕЛА



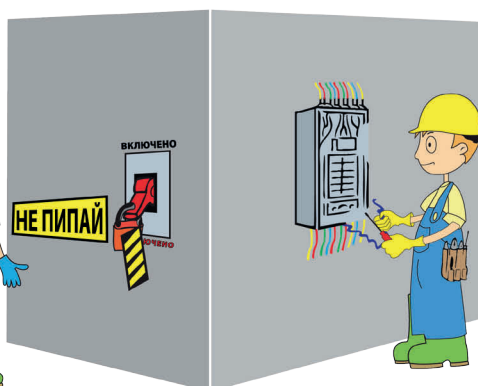
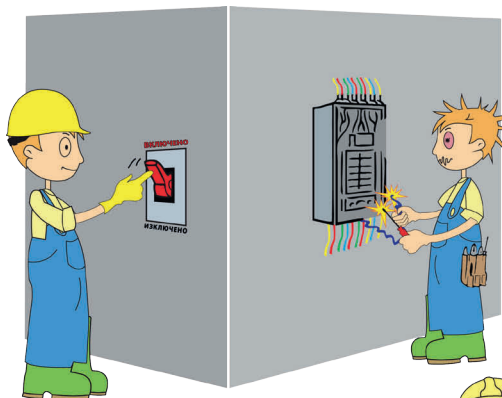
>2 часа

100 ДЕЦИБЕЛА



Когато работиш с
ел. инструменти за
рязане задължително
ползвай предпазни
очила

При ремонт и поддръжка
на ел. инсталации
и съоръжения
задължително изключвайте
захранването и поставяйте
предупредителни знаци



ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 19

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО В ШУМНА СРЕДА

Шумът е един от основните рискове на работните места при производството на хранителни продукти. Увреждането на работещите се изразява в намаляване, частична или пълна загуба на слух. Загубата на слух или оглушаването заради шум на работното място е едно от най-често срещаните професионални заболявания и наранявания.

Човешкото ухо възприема звукове с честоти от 16Hz до 20kHz. Шумовете с висока честота са по-опасни от тези с ниска.

Защитата от шум зависи от честотния му спектър. При звук с честота от 16Hz до 20kHz и при ултразвук (с честота над 20 kHz) защитата се осъществява чрез:

- намаляване шума от източника;
- отдалечаване на работното място от източника на шум;
- ограничаване на шума с шумови изолации;
- лични защитни средства.

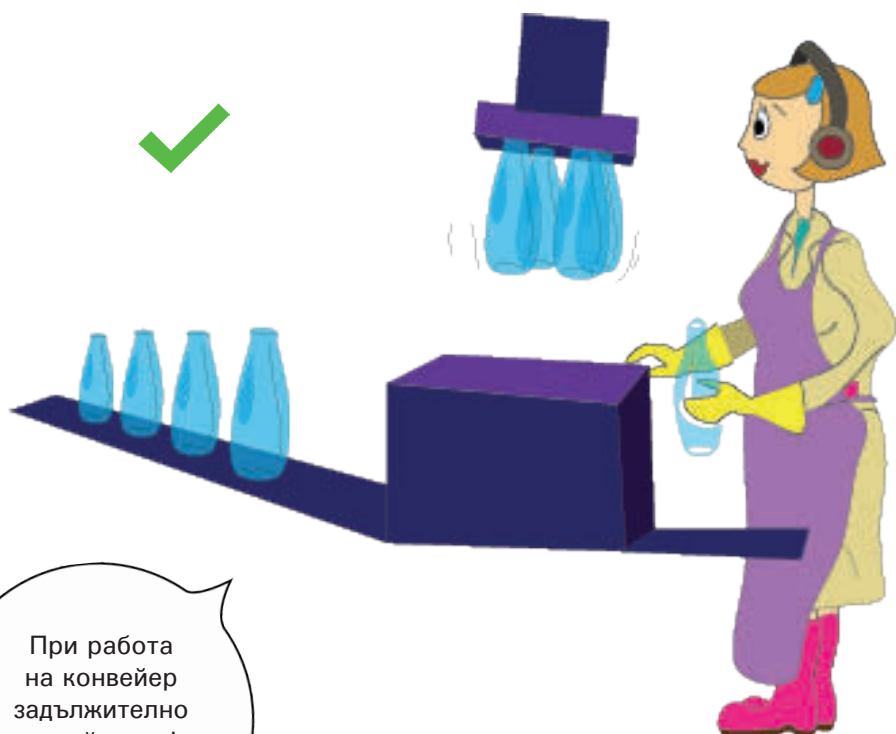
При звук с честота под 16Hz (инфра-звук) – защитата може да се постигне с предотвратяване на генерирането на ултразвуките в източниците или ако това е невъзможно, е необходимо източниците да са изолирани от конструкцията на сградите или съоръженията.

Знаеш ли на какъв шум си подложен по време на работа

Ето какви са шумовите нива в различни ситуации:

- Тиха стая – нивото на шум е 40 dB
- Разговор в офиса – 60 dB
- При работа с електрически трион, както и при управление или превозване в движещи се камиони – нивото на шум вече е 90 dB. При извършване на тези дейности рискът от увреждане на слуха е реален при въздействие на това ниво на шум в продължение на 8 часа. Не работи при този шум повече от 8 часа!
- При работа с гатер (напр. за раз-рязване на замразено месо или риба) или на транспортен верижен конвейер – нивото на шум нараства до 95 dB. Сериозен риск от увреждане на слуха се появява при въздействие в продължение на 4 часа. Не работи при този шум повече от 4 часа!
- При работа с моторна резачка – нивото на шум достига 100 dB, а риска от увреждане на слуха е налице при въздействие на това ниво на шум в продължение на 2 часа. Не работи при този шум повече от 2 часа!

За да избегнеш големия риск от увреждане на здравето, носи винаги слухов протектор, когато работиш в условия с високи нива шум! Най-масовите и ефективни слухови протектори са разширяеми тапи, тапи за многократна употреба, предпазни слушалки.



При работа
на конвейер
задължително
използвай антифони
за защита на слуха



ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 20

КАК ДА РАБОТЯ БЕЗОПАСНО С ТЕЖЕСТИ

При производството на хранителни продукти практически всеки работещ извършва многократно ръчни работи с тежести като ги вдига, държи и пренася. Не всяко тежко физическо натоварване задължително води до опасност на здравето, стига то да е прилагано за кратко време. Но често в индустрията за производство на храни ръчната работа с тежести се извършва практически през цялото работно време. Това вече може да доведе до сериозен риск.

Кои са най-честите грешки, които се допускат при повдигане и пренасяне на тежести

- Не знаете накъде ще се придвижвате;
- Не сте проверили дали в зоната на придвижване няма препятствия;
- Не сте проверили дали вратите са отворени и дали са достатъчно широки за да мине товара;
- Не сте проверили дали на пода има нещо, което би попречило и би причинило злополука;
- Не сте сигурни дали добре сте захванали товара;
- Не сте сигурни ако вдигате товара с някой друг, преди да започнете, дали и двамата сте наясно какво ще правите.

Важни правила за повдигане на тежести:

- стъпете от двете страни на товара, като се надвесите над него, или опитайте да застанете възможно най-близо до него;
- когато повдигате, използвайте

мускулите на краката;

- изправете гърба;
- придърпайте товара възможно най-близо до тялото;
- вдигнете и носете с изпънати надолу ръце.

Важни правила за бутане и теглене на тежести:

- бутането и тегленето да става с помощта на собствената тежест – когато бутате, трябва да се навеждате напред, а когато теглите – назад;
- да имате устойчиво положение върху пода, за да можете да се наведете напред или назад;
- да избягвате усукване и изкривяване на гърба;
- помощните технически средства трябва да имат дръжки/ръкохватки, за да прилагате сила с ръце; височината на дръжките трябва да бъде между раменете и кръста, за да можете да бутате/теглите в добро, нормално положение;
- помощните технически средства да са добре поддържани, така че колелата да са с необходимия размер и да се движат свободно;
- подовите настилки да са твърди, равни и почистени.

Добри техники за намаляване на риска при ръчна работа с тежести или кои са най-подходящите и правилни начини за вдигане, поддържане и пренасяне на тежести

1 СПРИ И ПОМИСЛИ!

Планирай операциите

- къде трябва да се постави тежестта;
- това ли е най-удобното и подходящо място за поставяне (позициониране) на тежестта;
- нуждаеш ли се от помощ, за да извършиш работата;
- подготви си работата;
- премести препятствията по пътя на пренасяне на тежестта (напр. изоставен амбалаж, разхвърляни инструменти, материали, отпадъци и др.);
- огледай и прецени товарите за повдигане и пренасяне (тегло, съдържание, опаковка, начини за хващане, достъп до тях);
- при вдигане на по-голяма височина (напр. от пода до нивото на рамената) намери място по средата на пътя, така че тежестта да може да се постави на междинна работна повърхност за кратка пауза и за по-добро хващане.

2 ЗАЕМИ ПРАВИЛНА ПОЗА ПРИ ВДИГАНЕ НА ТЕЖЕСТТА

- Сгъни коленете така, че когато ръцете хващат тежестта, тя да бъде колкото е възможно по-близо до тялото и на височината на кръста (без обаче коленете да се сгъват прекалено);
- Дръж гърба изправен и се наведи леко напред (ако е нужно и малко над тежестта), за да я хванеш добре;
- Обърни се с лице към посоката на движението;
- Извършвай вдигането колкото може по-плавно и равномерно, без резки движения;
- Ако не е възможно да се при-

ближиш до тежестта, за да я повдигнеш, опитай се преди това да я приплъзнеш по-близо до себе си;

- Не вдигай тежест по-високо от нивото на рамената;
- Намести стъпалата така, че да създадат балансирана и стабилна основа.

3 ЗАЕМИ ПРАВИЛНА ПОЗА ПРИ ПРЕНАСЯНЕ НА ТЕЖЕСТТА

- Поддържай тежестта близо до тялото: най-тежката част на тежестта да е най-близо до тялото колкото се може по-продължително време.
- Не извършвай резки движения и обръщания встрани при пренасяне на тежестта, движи се плавно и равномерно, като контролираш тежестта.
- Мести стъпалата равномерно, като стъпваш внимателно и преместваш краката възможно по-напред.
- Използвай щадящи гърба техники при бутане на големи и обемисти товари.

4 ХВАНИ ЗДРАВО ТЕЖЕСТТА

Оптималното положение и начинът на хващане зависят от условията и индивидуалните предпочитания на работещия, но те трябва да бъдат безопасни:

- хващането като кука (със сгънати пръсти) е по-малко уморително, отколкото ако пръстите се държат изпънати;
- начинът на хващане може да се променя в течение на работата само ако е необходимо;
- ако се налага тежестта да бъде

поставена (позиционирана) прецизно на точно определено място, първо я постави и после я приплъзни в желаното положение.

Как да прилагам помощни технически средства за да намаля риска при ръчна работа с тежести

Най-правилната стратегия за борба с мускулно-скелетните увреждания, възникващи под влияние на ръчната работа с тежести, е трайното ограничаване на такава дейност на работното място. Това се постига чрез осигуряване на механизирано повдигане, поддържане и пренасяне на товарите. Дори и тогава ръчната работа не се елиминира напълно, но работещите прилагат по-икономично и по-ефективно мускулна сила, което намалява риска от увреждания.

Добри практики за намаляване на риска чрез помощни технически средства:

- При използване на обикновен лост за повдигане на дадена тежест рискът намалява, тъй като силата, необходима за преместването ѝ, е по-малка;
- Хаспелът поддържа тежестта и работещият само контролира и подпомага придвижването и преместването ѝ;
- Използването на вагонетки и колички в голяма степен намалява силата, прилагана от работещия за преместване на тежести в хоризонтална посока;
- Улеите са най-разпространеният начин за използване на гравитацията за придвижване на тежести от едно място на друго, без да се използва мускулна сила;
- Ръчни приспособления (халки, куки, въжета, вериги и др.) могат да улеснят преместването на тежести, които трудно се хващат.





При ръчно пренасяне
на тежести,
винаги когато
има възможност,
използвай помощ от
колега

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 21

ПРЕПОРЪКИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА В ОФИС

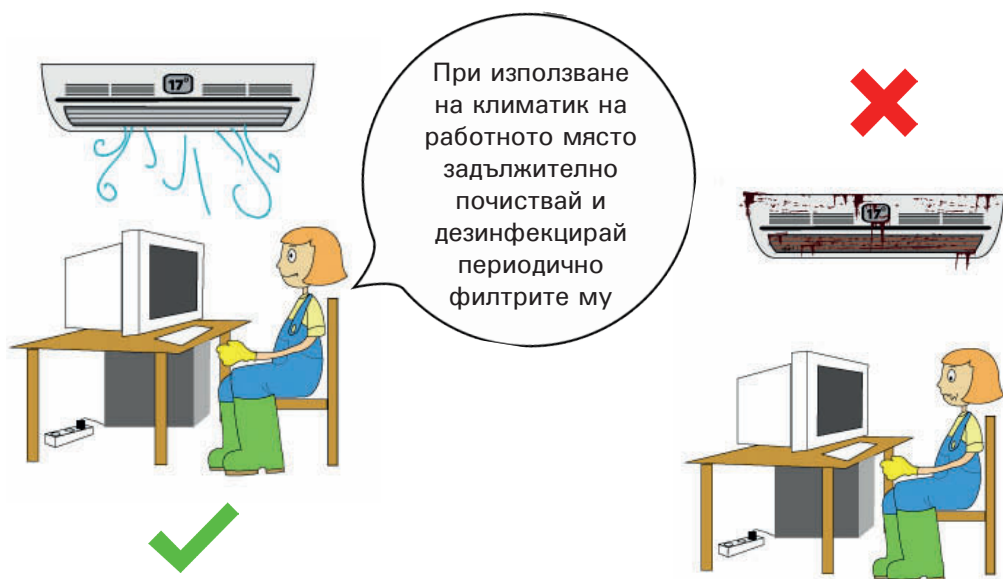
Едни от новите рискове в икономическата дейност „Производство на хранителни продукти“ са свързани с увеличаването на дейностите, които се извършват в офис-среда.

Препоръки за работа в офис

- 1 За да не се подхлъзваш, спъваш и падаш бъди внимателен при движение в офиса! Рискът е особено голям когато се движиш по полирани или мокри при измиване подови настилки. Една от честите причини за падания и сериозни наранявания в офис е спъване във висящи телефонни, електрически или компютърни кабели.
- 2 Най-тежките травми при работа в офис се получават от падане от височина. Можеш да избегнеш този риск, ако използваш внимателно и по правилен начин стълби или подходящи столове за да достигнеш или поставиш вещи на рафтове, мебели и други места на височина.
 - » Никога не се опитвай да се качиш на ергономичен стол, който се придвижва на колелца или се люлее!
- 3 Чест риск за здравето носи работата с канцеларски принадлежности. Внимавай при работа с хартия, защото можеш да си причиниш неприятни и болезнени порязвания по пръстите и дланите от ръбовете на хартията.
 - » Работи така, че да не плъзгаш

дланите си по дължината на ръба на хартията! Неправилните опити да премахнеш телените скоби, поставени на хартията с „телбод“ почти сигурно ще доведат до нараняване на ноктите или до дълбоки и болезнени убождания по пръстите ти.

- » Когато премахваш телени скоби винаги ползвай помощни средства! Неумелата работа с ножици, перфоратори, машини за подвързване на материали могат да доведат до травми на пръстите, дланите и китките.
 - » При работа с канцеларско оборудване бъди съсредоточен и не прави няколко работи наведнъж! Особено важно - в такъв момент не говори по телефон, защото риска от травма рязко нараства!
- 4 Едно от големите предимства при работа в офис е наличието на климатици. Но практиките показват, че голяма част от работодателите и работещите не познават рисковете при работа с охлаждащи или отопляващи вентилационни системи. Климатичите, освен инструмент за създаване на подходяща температура в работните помещения, могат да създават и „отлични“ условия за развитие на мухъл и плесени. Прахът от замърсения въздух в помещенията се наслажда на охладителните ребра, тъй като климатичните системи кондензират водата



от въздуха. Прах в комбинация с влага е добра предпоставка за образуване на мухъл. В непочистените климатици се развиват микроби и бактерии, които причиняват лоши миризми на въздуха, преминаващ през климатика. Правилното функциониране на климатичните уредби се осигурява чрез периодично (поне веднъж годишно, а най-добре два пъти в годината) почистване.

- » Почиствай редовно климатика и сменяй филтъра му защото това защитава здравето ви като премахва плесента и праха и подпомага ефективността на климатика!
- 5 С всяко разширяване на дейността на фирмата се увеличава необходимото офис-оборудване. Заедно с облекчаването на трудовия процес, то носи и нови негативи за работещите с оборудването. Разширяват се контактите на намиращите се в помеще-

нията с веществата, отделяни от офис-оборудването - като озон, почистващи препарати, мастила, разтворители и др. химически вещества.

- » Направи всичко възможно офис-техниката и особено копирни машини и лазерни принтери да не се намира в помещенията, където са постоянните работни места.
- 6 Увеличаването на техниката, използвана в офисите води до нарастване на риска от токови удари и пожари, причинени от дефектни оборудване и инсталации. Опасността от пожар поради електрически проблеми в офис техниката и други причини (като тютюнопушене), се увеличава с наличието на голямо количество хартия.
- » Редовно – поне веднъж седмично проверявай целостта на ел. кабелите на офис-оборудването и на контактите, в които са включени!



Задължително
обозначавай местата,
където има риск от
подхлъзване

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 22

КАК ДА СЕ ПРЕДПАЗЯ ОТ ПОДХЛЪЗВАНЕ, СПЪВАНЕ И ПАДАНЕ ОТ ЕДНО НИВО

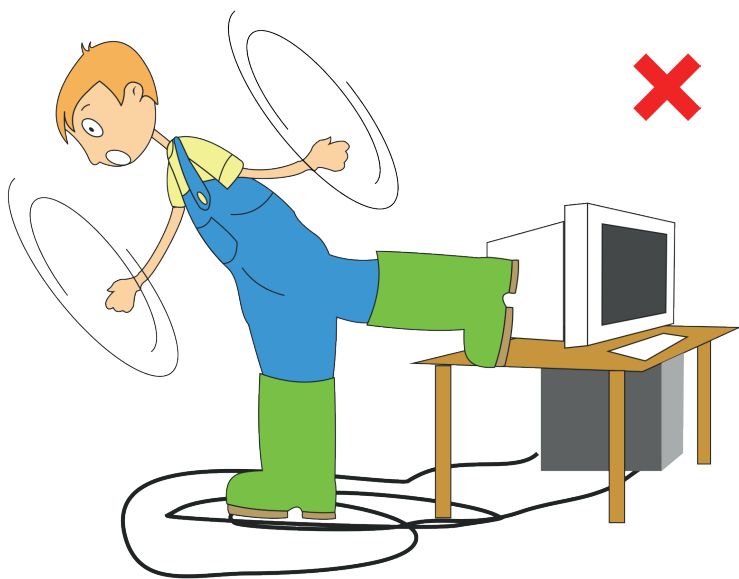
Статистиката сочи, че приблизително 15% годишно от всички инциденти и злополуки на работното място, водещи до увреждане на здравето, а в някои случаи и до заплаха за живота на работещия, стават при подхлъзване, спъване и падане от едно ниво.

Тази статистика поставя въпроса: колко от тези произшествия са предотвратими?

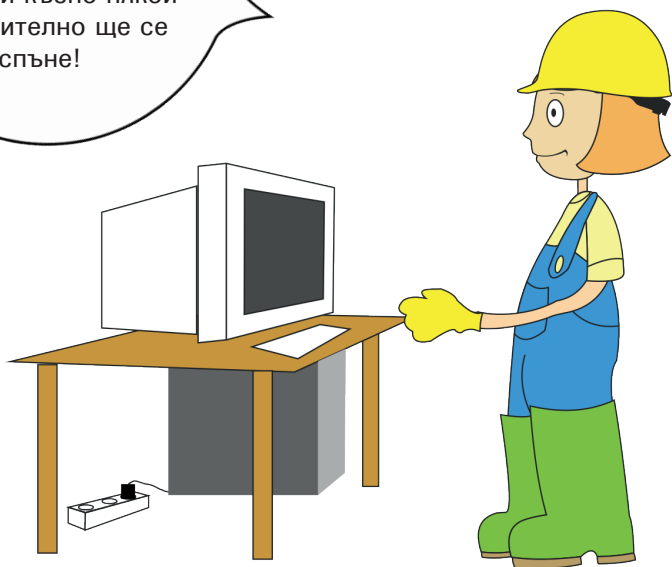
Тъй като по-голямата част от инциденти при подхлъзване и спъване се случват на равна повърхност, ситуацията може да се измени към по-добро много по-бързо и по-лесно в сравнение с намаляването на инциденти при падане от едно ниво на друго.

Ето три бързи и сравнително евтини начина да се предпазим от подхлъзване и падане.

- 1 Инсталиране на настилка против хлъзгане или нанасяне върху стандартни настилки на препарати с анти-подхлъзващ ефект. Настилка с анти-подхлъзващ ефект осигурява много добро сцепление с обувките на работещите и осигурява защита срещу подхлъзване и падане, както на открити работни площадки, така и при работа в закрити помещения. Тази лесна за реализиране мярка може да има голям ефект за опазване здравето на работещите.
- 2 Използване на обувки със специални противохлъзгащи подметки. При тези защитни обувки подметката е с противохлъзгащ ефект и е закрепена по особен (лепящ се) начин.
- 3 Разработване и въвеждане на стандарти за намаляване на рисковете от спъване и падане от едно ниво. В тези стандарти например, трябва да се включат и стриктно да се спазват следните правила:
 - » всички проходи, пътеки и коридори в производствените помещения и сгради да бъдат освободени от ненужни вещи и материали;
 - » производствените помещения и прилежащите им площи да не бъдат почиствани с препарати, които предизвикват подхлъзвания;
 - » при разливания на течности, масла или други вещества по пода и съоръженията, както и при замърсяването им с препарати, отпадъци и др. подобни незабавно да се извърши пълно почистване;
 - » за всяко помещение или група от помещения се определя конкретен отговорник от работещите в тях, който има за задача да наблюдава състоянието на помещенията от гледна точка на риска от подхлъзване, спъване и падане и да предприема незабавни действия за предотвратяване на риска от подобен инцидент.



Не оставяй на
работното място
пръснати кабели за
уреди и оборудване.
Рано или късно някой
задължително ще се
спъне!



ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 23

КАК ДА ОКАЖЕШ ПОМОЩ ПРИ УДАР ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ТОК

На много работни места и площадки в производството на хранителни продукти работещите ползват и обслужват електрически уреди и съоръжения. Това създава риск от поразяване с електрически ток.

Електрическите поражения могат да настъпят по следните причини:

- преминаване на електрически ток през човека;
- въздействие на електрическата дъга;
- въздействие на електрически и магнитни полета, създадени от много високи напрежения и честоти.

Съществуват следните видове поражения от електрически ток:

- електрически удар и изгаряния;
- наранявания и счупвания;
- заболявания от въздействието на електрическа дъга и електромагнитни полета.

Първата помощ на пострадал от електрически ток се състои в:

- 1 Освобождаването на пострадалия по възможния най-бърз начин от напрежението, под което е попаднал. При това:
 - » да се вземат необходимите мерки срещу попадане под напрежение на лицето, извършващо освобождаването на пострадалия. При напрежения до 1000 V, за целта трябва да се използват сухи нетокопроводни пре-

дмети. При напрежения над 1000 V трябва да се използват боти, ръкавици и щанги за съответното напрежение:

- » при положение, че пострадалият се намира на височина и при освобождаването му от напрежение съществува възможност от падане и получаване на допълнителни травми, да се вземат мерки за предотвратяването им;
- » да се предвиди възможност за допълнителни светлинни източници в случаите, когато изключването на напрежението може да доведе до спиране на осветлението.

- 2 Ако пострадалият има собствено дишане и пулс, той се оставя да лежи с разкопчани дрехи, като му се осигурява достъп на чист въздух, към носа му се поднася памук, напоен с амоняк, а лицето му се измива или напръсква със студена вода.

- 3 Ако пострадалият е в безсъзнание и дишането му е слабо и конвулсивно, или няма дишане и пулс, се оказва следната помощ:
 - » освобождаване на тялото от всички стесняващи дрехи и разкопчаване на копчетата;
 - » разтваряне на устата чрез изместване напред на долната челюст;
 - » да се освободи устата на пострадалия от нечистотии, изкуствени челюсти и др. подобни;

- » бързо да се осигури проходимост на горните дихателни пътища, като се изтегли и задържи езика напред, а главата се наведе назад в максимално възможно положение;
- » да се пристъпи към изкуствено дишане, като най-ефикасните от съществуващите методи за това са „уста в уста“ и „уста в нос“;

» при липса на пулс на пострадалия, се пристъпва и към индиректен масаж на сърцето.

- 4 Долекарската помощ на пострадал от електрически удар следва да продължава до пристигането на лекарски екип или по време на транспортирането на пострадалия до здравно заведение.



В какво положение да поставим главата на колега, който е загубил съзнание.



ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 24

НАЙ-ЧЕСТО СРЕЩАНИ ПРОФЕСИОНАЛНИ БОЛЕСТИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ

Сред основните рискове и опасности за здравето на заетите в сферата на производството на хранителни продукти трябва да се посочат професионалните болести, предизвикани от влиянието на работната среда върху човешкия организъм.

Най-често срещаните професионални заболявания в тази икономическа дейност са респираторните заболявания, причинени от органичен прах и заболявания, причинени от биологични агенти.

А) Респираторните заболявания, причинени от органичен прах се проявяват като:

- 1 Бронхиална астма. Това заболяване се провокира от многобройни алергени:
 - от растителен произход: от прах от брашното и зърнените култури, прах от памук, лен и др.;
 - от плесенните гъбички от рода *Penicillium*, *Aspergillus*;
 - от животински произход: от козина, нокти, пера, от остатъци от животински тъкани и екскременти и др.;
- Сред най-заstraшените от бронхиална астма като професионално заболяване са:
 - » работниците в мелничарската индустрия;
 - » работниците в хлебопекарната промишленост;
 - » работниците в макаронените фабрики;
 - » при работа с животински кожи.

2 Екзогенен алергичен алвеолит. Това професионално заболяване обичайно се причинява от:

- микроорганизми (термофилни актиномицети, аспергилус, пенецилийум и др.);
- биологично активни субстанции от животински и растителен произход (протеини, гликолипопротеини, полизахариди, ензими);
- Най-срещани в практиката са следните разновидности на алергичния алвеолит:
- “Фермерски бял дроб” - от плесенясало сено (причинители актиномицети);
- Аспергилоза – работници в хартиената и малцова промишленост (причинители *Aspergillus clavatus*);
- Бял дроб у производители на сирене (причинители *Penicillium*);
- Бял дроб у работещи с рибено брашно (рибено брашно);
- Бял дроб у птицегледачите (антигени от гълъби, кокошки и др.).

Как да се предпазят работещите в производството на хранителни продукти от респираторните заболяванията от органичен прах

- Чрез елиминиране или минимизиране на експозицията (въздействието на праха) чрез изолиране (херметизиране) на производствените процеси;
- Чрез контрол на експозицията посредством инсталиране на смукателна вентилация в работните помещения;

- Чрез употреба на лични предпазни средства: маски, защитно облекло, обувки;
- **Внимание!** Алергичните лица трябва да бъдат изключени от работа, включваща експозиция на органичен прах;
- **Внимание!** Всички потенциални източници на органичен прах, особено гниещи вещества, трябва да се идентифицират преди започване на работата;
- При установяване на симптоми на заболяване е важно те да бъдат съобщени на лекар, за да се вземат ефективни мерки.

Б) Кожните заболявания, причинени от биологични агенти се проявяват като:

- 1 Инфекциозни заболявания от бактерии. Сред най-застрашените от тези заболявания са:
 - » рибари;
 - » работници от месопреработвателната промишленост;
 - » производство на бира и др.
- 2 Инфекциозни заболявания от вируси. Сред най-застрашените професии от т.нар. "Възли на доячите" са:
 - » доячи;
 - » работници в кланици.
- 3 Дерматомикози. Сред най-за-

страшените професии от тези заболявания са:

- » пекари;
 - » работниците от консервната промишленост;
 - » миячи на съдове;
 - » работници от хранителната промишленост.
- 4 Протеинов дерматит, дерматит, уртикария или екзема. Сред най-застрашените от тези заболявания са работещите с продукти и суровини от растителен и животински произход.

Как да се предпазят работещите в производството на хранителни продукти от кожните заболявания, причинени от биологични агенти

- Като се спазват строго правилата за производствена хигиена чрез отделяне или изолация на вредните материали;
- Като се използват лични предпазни средства, латексови или каучукови ръкавици, или плътни памучни ръкавици, според естеството на работата;
- **Внимание!** Преди работа ръцете трябва да се намажат със защитен крем, избран в зависимост от условията на въздействие, а след работа с омекотяващ крем.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 25

КАК ДА ОКАЖЕШ ПЪРВА ДОЛЕКАРСКА ПОМОЩ

Многобройните рискове за здравето на работещите в производството на хранителни продукти налагат всеки от тях да притежава знания как да окаже в различни ситуации първа долекарска помощ на пострадалия си колега или на друг човек, оказал се на работното място или площадка.

I. ПЪРВА ДОЛЕКАРСКА ПОМОЩ ПРИ НАРАНЯВАНИЯ

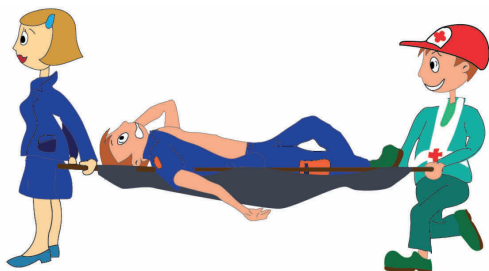
Първа помощ обикновено се оказва от този, който се намира най-близо до пострадалия

Първа стъпка – сваляне на дрехите и обувките

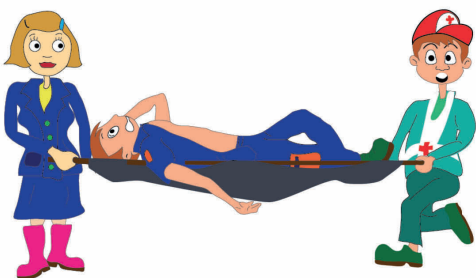
- 1 Дрехите на пострадалия да се свалят, като се започне от здравата страна.
- 2 Ако дрехата е пристегната

около раната, тя се изрязва около нея.

- 3 При силно кръвотечение е необходимо дрехата бързо да се разреже и разгъне, за да открие нараненото място.
- 4 При травма на стъпалото или коляното обувката първо трябва да се разреже по задния шев и след това при събуването да се освободи петата.
- 5 При събличането на дрехите или свалянето на обувката от травмирания крайник той трябва внимателно да се придържа.
- 6 Разсъбличането на дрехите без особена нужда е нежелателно; освобождава се тази част от тялото, където трябва да се извършат необходимите манипулации.



Как да пренасяме
пострадал колега
с носилка.



Втора стъпка – поставяне на превръзка върху раната

Внимание! Спазвай следните правила при поставяне на превръзка:

- 1 Да не се пипа раната с ръце, защото върху тяхната кожа има много микроби, способни да предизвикат инфекция.
- 2 Да не се промива раната с вода или с други течности, за да не попадат замърсяващите материји, намиращи се около нея, вътре в самата рана.
- 3 Да не се изчиства раната от замърсяване със спирт, йод или други дезинфекционни средства.
- 4 Да се постави стерилна превръзка върху раната, като се използва личния стерилен

пакет, намиращ се в аптеката.

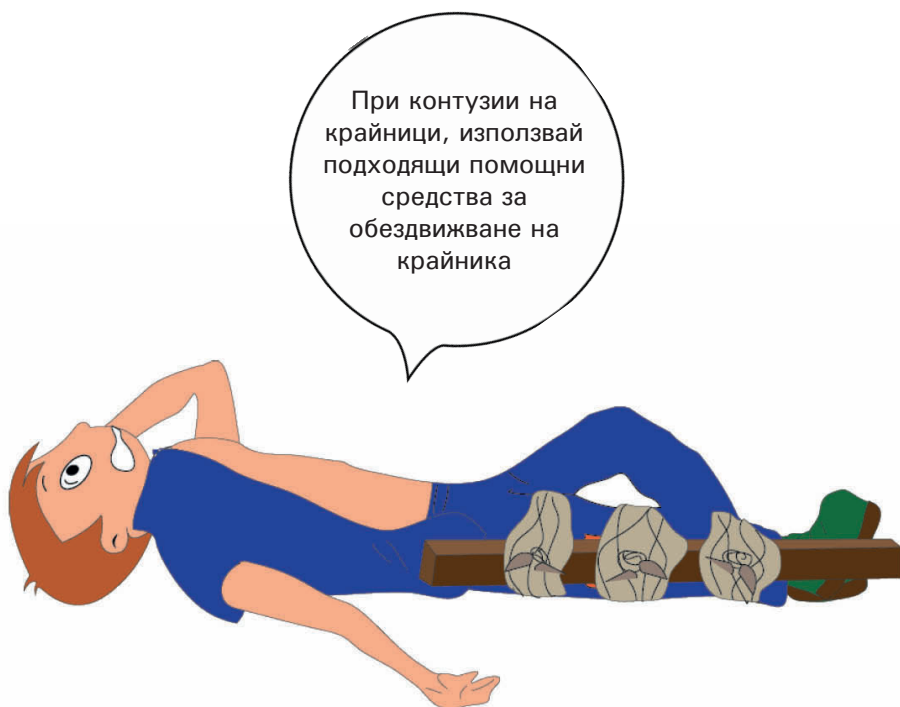
5 ОПАСНОСТ! В НИКАКЪВ СЛУЧАЙ НЕ СЕ ПОСТАВЯ ПАМУК ВЪРХУ РАНАТА.

Ако стерилният превързочен пакет е недостатъчен, могат да се използват чисти кърпи, късове плат, бельо, но винаги трябва да се внимава за допълнително замърсяване.

- 6 При рани в областта на главата да не се промива раната с кислородна вода, поради опасност от попадане и трайно увреждане на очите от нея.

II. ПЪРВА ДОЛЕКАРСКА ПОМОЩ ПРИ СЧУПВАНИЯ

Първа помощ при счупвания се състои в обездвижване на увредения крайник или засегнатата част от тялото.



Първи вариант – без използването на обездвижващи средства

- 1 Обездвижване на горен крайник – крайника може да се прикрепи към гръдния кош, свит под прав ъгъл в лакътната става.
- 2 Обездвижване на долен крайник – долният увреден крайник може да се прикрепи към здравия с различни видове меки превръзки – колани, вратовръзки, носна кърпа. Този начин трябва да се прилага по-рядко, поради недостатъчния ефект на обездвижване.

Втори вариант – с използването на обездвижващи средства

- 1 Обездвижване, при което като обездвижващи средства се използват подръчни материали: дъски, по-дебели кло-ни или други подходящи в момента дървени, железни или пластмасови изделия.
- 2 Обездвижване, при което се използват стандартни шини тип "Крамер".
- 3 Шините се поставят върху дрехите или предварително се подплатяват, за да не увредят кожата. При поставяне на шината е необходимо да се обхванат най-малко две съседни стави - под и над счупването. Шините се прикрепват към крайниците стабилно с бинт или с триъгълна кърпа, или с други импровизирани прикрепващи превръзки.
- 4 **Опасност!** При установено счупване в никакъв случай не правете опит за наместване на счупените кости. След

оказването на първа помощ е необходимо пострадалият спешно да бъде транспортиран в лечебно заведение.

III. ПЪРВА ДОЛЕКАРСКА ПОМОЩ ПРИ КРЪВОТЕЧЕНИЯ

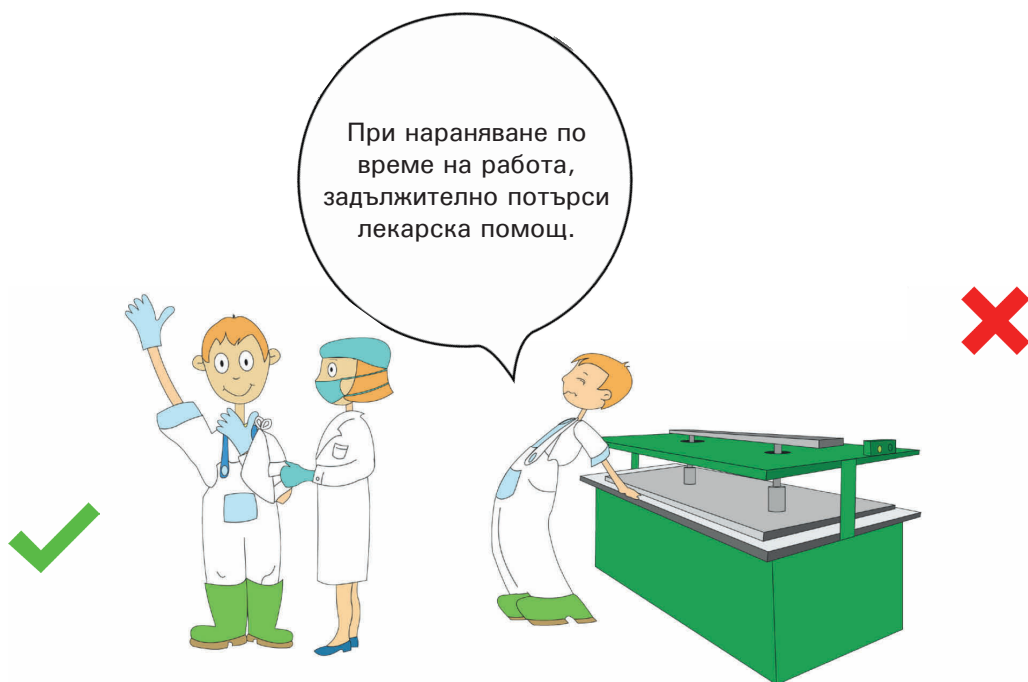
Първата помощ, която трябва да се окаже на пострадалия при кръвоизлив, е да се пристъпи към кръвоспиране.

По-сигурна временна кръвоспираща превръзка се прави чрез пристягане на кървящия кръвоносен съд над мястото на нараняването (кървенето). Такова пристягане може да се направи със засуквачка, Есмархов бинт или с обикновени средства като колан, триъгълна кърпа и други, които могат да изиграят много добра роля при кръвоспирането.

ВНИМАНИЕ! Съществуват няколко правила, които трябва да се знаят при поставянето на кръвоспиращите превръзки:

- 1 Правят се само при кръвотечение на крайниците.
- 2 Правят се централно над мястото на кръвотечението - при кръвотечение от горен крайник – над лакътната става, а при долен крайник – над коляното.
- 3 Винаги се правят върху подложка от плат, марля, триъгълна кърпа и други
- 4 Трябва да се пристяга до изчезване на периферния пулс или до спиране на кръвотечението.

Опасност! Кръвоспиращата превръзка спира изцяло притока на кръв под мястото на поставянето ѝ, поради което по-продължителното



й оставяне може да доведе до умъртвяване на тъканта, намираща се периферно от нея. За да не се стигне до това, необходимо е такава превръзка да не остава повече от 1/2 - 2 часа. За да се знае кога е направена кръвоспиращата превръзка, поставя се листче с часа и датата на правене на превръзката на видно място, най-добре закачено за самата превръзка.

Ако се наложи превръзката да остане по-дълго време от пределно допустимото, допуска се тя да се разхлаби за няколко минути, за да се даде възможност на кръвта в кръвоносните съдове да премине под превръзката и да подхрани тъканта. Отпускането не трябва да става изведнъж, а постепенно.

Как да помогнем при кръвотечение от носа

- 1 Пострадалият да се постави да седне, но не да легне, за да бъде главата му високо.
- 2 Пострадалият да притисне с пръсти долната част на носа (ноздрите) в продължение на 10 минути.
- 3 Да се изясни от коя страна (от коя ноздра) изтича кръвта.
- 4 Да се постави студен компрес отвън на носа, от страна на кръвотечението.
- 5 В носа да се постави памук или марля, напоени с кислородна вода, или ноздрата да бъде хубаво тампонирана с марля или памук, макар и сухи. Тампонът може да остане до 48 часа, като снемането му трябва да стане внимателно, за да не се предизвика повторно кървене.
- 6 Да се внимава да не би тампоните да са поставени само в предната част на

ноздрата, а кръвта да се спира зад тях и да се стича към гърлото на пострадалия.

- 7 Пострадалият да бъде в покой, да не извършва каквито и да било движения.
- 8 Няколко часа след кръвотечението пострадалият да не пипа и издухва носа си, за да не предизвика ново кървене.

Как да помогнем при кръвотечение от ухото

Ако се касае за кръвотечение от външната част на ухото:

- 1 Да се притисне с пръст превръзката, която е сложена върху раненото място.

Ако кръвотечението е от вътрешната част на ухото:

- 1 Да не се слага нищо в ухото.
- 2 Да не се запушва ухото с бинт.
- 3 Поставете пострадалия да легне с леко повдигната глава: при кървящо ухо – на страната на раненото ухо. В тези случаи следва бързо изпращане в болнично заведение при внимателно транспортиране.

Как да помогнем при кръвохрачене

Проявява се при раняване на белия дроб, както и при някои заболявания – туберкулоза, рак на белите дробове и др. Необходимо е:

- 1 Пострадалият да се постави в полуседнало положение.
- 2 Пострадалият да не се движи.
- 3 Бързо да се повика лекар.

Как да помогнем при кръвопърване

Явява се при раняване или заболяване на хранопровода, стомаха или дванадесетопръстното черво. Необходимо е:

- 1 Пострадалият да се постави в полуседнало положение.
- 2 В областта на корема да се постави мехур с лед.
- 3 Бързо да се повика лекар.

Внимание! Не трябва да му се дава да поема каквото и да било през устата.

IV. ПЪРВА ДОЛЕКАРСКА ПОМОЩ ПРИ ТЕРМИЧНИ ИЗГАРЯНИЯ

- 1 Долекарската помощ при изгаряне започва с прекратяване действието на високата температура. При запалване на дрехите, същите трябва да се загасят. Това може да стане с потапяне във вода или обливане с обилна струя, притискане запалената дреха към земята за прекратяване достъпа на въздух, засипване с пясък. Могат да се използват платнище или одеало за завиване на пострадалия и угасяване на дрехите, но не трябва да се забравя, че при завиване „през глава“ има опасност от задушаване от пушечните газове. Понякога е по-лесно освобождаването и хвърлянето на дрехите.
- 2 При обширни изгаряния пострадалият спешно се транспортира в най-близкото лечебно заведение. При такива изгаряния настъпва шок.

Болните в термичен шок много бързо се охлаждат; често те са и с измокрено облекло в резултат от загасяването. Поради това, при продължителен транспорт до болницата, за предпазване от простудни заболявания е необходимо болните да бъдат добре завити. За превръзка може да се ползва чиста кърпа или чаршаф и се транспортира към най-близкото хирургическо отделение. Против болката на пострадалия се дава аналгин.

- 3 При ограничени изгаряния с не-разкъсани мехури и наличност на течаща вода е добре кожата да се охлади за 5-10 мин. преди превръзката. Това значително успокоява болката. Ако крайникът е замърсен едновременно се измива със сапун, превързва се с марля и бинт и пострадалият се насочва към хирург.

V. ПЪРВА ДОЛЕКАРСКА ПОМОЩ ПРИ ХИМИЧНИ ИЗГАРЯНИЯ

Основните фактори, които определят тежестта на химическите изгаряния, са концентрацията и времето на действие на химическия агент.

Долекарската помощ при химическите изгаряния цели прекратяване действието и намаляване концентрацията на химичния агент. Това се постига чрез обилно промиване с вода - под душ или струя. Локално киселините се неутрализират с 2-5 процентов разтвор на натриев бикарбонат, а основите с 1 процентов разтвор на оцетна киселина. Такива разтвори, предварително приготвени, трябва да има на всяко работно място,

създаващо условия за химически изгаряния. При намокряне или на капване на дрехите от химическия агент, те не трябва да се обличат отново след извършеното промиване на поразената кожа с течаща вода и неутрализиране. Раните се превързват с марля и бинт, а пострадалия се насочва към най-близката медицинска служба.

При изгаряне с фосфор изгорялата повърхност се почиства механично от частиците му. Поставя се влажна превръзка с 5 процентов разтвор на меден сулфат или с разреден разтвор на калиев хиперманганат (1:5000) и болният се изпраща на лекар.

Ако в предприятието се работи с химикали задължително трябва да има разтвори за неутрализация - съответно 2-5 процентов разтвор на натриев бикарбонат, 1 процентов разтвор на оцетна киселина, 1:5000 разтвор на калиев хиперманганат. В аптечката трябва да има и обезболяващи медикаменти – аналгин.

VI. ПЪРВА ДОЛЕКАРСКА ПОМОЩ ПРИ СЪСТОЯНИЕ НА БЕЗСЪЗНАНИЕ

Състоянието на безсъзнание е едно от най-опасните за живота промени в човешкия организъм. В някои случаи, това състояние на пострадалия може да бъде съчетано с гърчове, повръщане и др. явления като произволни движения на крайници, гримасничене и др. Независимо от причините, които са предизвикали безсъзнателното състояние, то довежда до нарушение на жизнено важни функции на организма като кръвообращение, дишане, обмяна на веществата.

При оказване на помощ на изпаднал в безсъзнание до идването на лекар е необходимо да се извършат следните процедури:

- 1 Бързо прекъсване действието на причината, която е довела до кома, ако това е известно и възможно. Така например, при остро отравяне с токсични газове пострадалият трябва незабавно да бъде изведен от обгазената среда. При въздействие от електрически ток да се прекъсне контакта с електропроводника, при слънчасване – да бъде преместен на сянка.
- 2 Да се постави в легнало положение на гръб, с леко повдигната глава или странично легнало положение, за да не се запуши гърлото от отпускане на езика навътре в устната кухина към последното.
- 3 При повръщане главата да се извива на една страна на

равнището на тялото, за да се избегне преминаване на повърнатите материали в дихателните пътища.

- 4 При повишена телесна температура на болния се поставят студени мокри кърпи на челото. С такива кърпи се обвиват и крайниците.
- 5 При студено тяло и крайници и ниска температура болния се завива и леглото се затопля с шишета топла вода като се внимава да не се допусне изгаряне (шишетата се обвиват с кърпи), понеже болният е с изключена чувствителност и реакция на топлинни въздействия.
- 6 При нарушение на дишането да се приложи обдишване "уста в уста" и се приложат други прийоми на изкуствено дишане.

Пострадалият, който е изпаднал в безсъзнание трябва в най-кратък срок да бъде прегледан от лекар.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 26

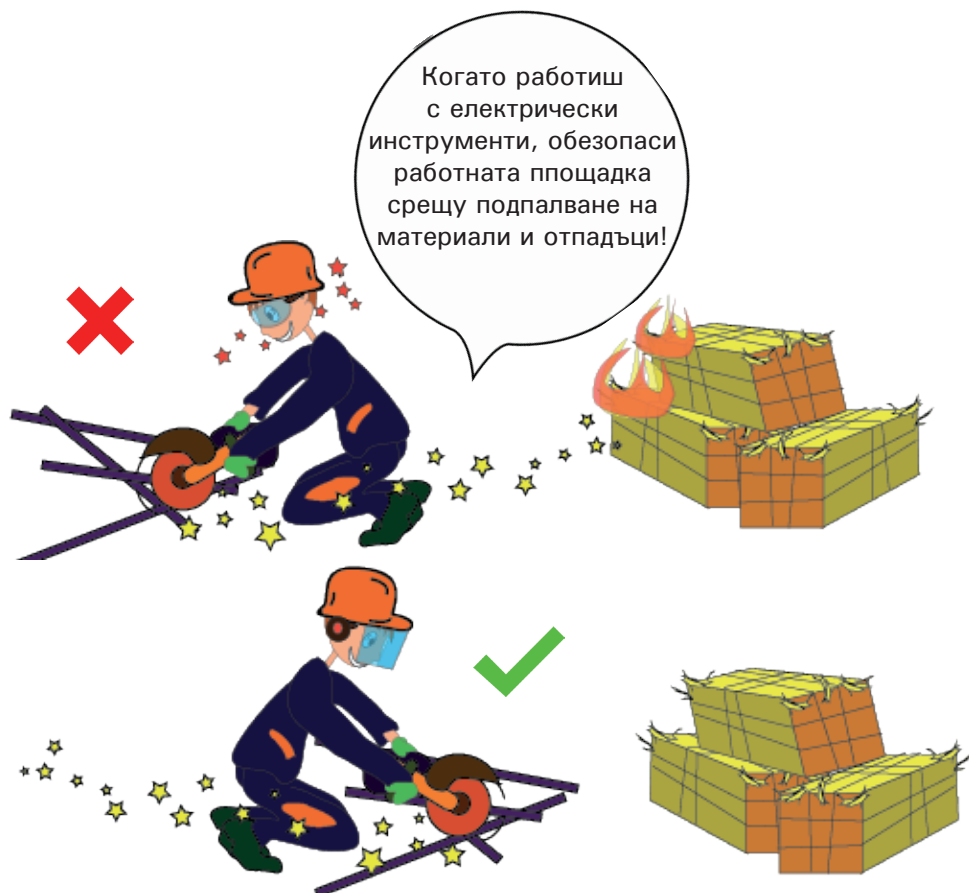
ПРОТИВОПОЖАРНА БЕЗОПАСНОСТ И ДЕЙСТВИЯ ПРИ ПОЖАРИ

При извършването на много от дейностите при производството на храни възникват сериозни и реални опасности от запалвания и пожари. Масовото използване на горива, химикали, електрически съоръжения, лесно запалими материали (пластмасови или хартиени опаковки, растителни или животински масла, отпадъци и др.) значително увеличава риска от пожар и увреждане на здравето и живота на работещите.

Внимание! Високата степен на риск от пожари при производството на

храни налагат във всяко предприятие от тези икономически дейности да се определят общите изисквания за пожарната и аварийна безопасност. Тези изисквания са задължителни за целия личен състав, както и за външните лица и за временно пребиваващите на площадките клиенти, подизпълнители и др. посетители.

Една от ефективните мерки за намаляване на риска от пожари е определянето със заповед на работодателя на Комисия за координиране



на дейността по осигуряване на пожарната безопасност.

Какви са задълженията на комисията

- Изработва правила /инструкции/ за противопожарна безопасност на цялата територия на предприятието – сгради, двор, площи и прилежащи участъци;
- Изработва план за действие на персонала при ликвидиране на пожар, различни аварии и др., като осигуряване на пожарна безопасност при капитални и текущи ремонти, реконструкция на помещения, замяна на оборудване и др. Планът включва:
 - » план за действието на персонала по евакуацията при възникване на пожар;
 - » противопожарно ядро /нещатен щаб/ за ръководство на действията на персонала при ликвидиране на пожар /председател и членове/;
 - » евакуационна схема за разположението на помещенията и пътищата за евакуация при пожар. Евакуационната схема включва: схема за цялата сграда; схема за всеки етаж. Схемите се поставят на видно място на съответния етаж и вход. В плана за действието на персонала по евакуация на персонала при пожар се посочват поименно всички длъжностни лица, които ще вземат участие в евакуацията и точните действия, които следва да извършат: изходите, през които следва да изведат хората /обозначени са на евакуационната схема/ и местата, където ще ги настанят.
- Създава досие, съдържащо

документи по противопожарна охрана, което да се съхранява при работодателя.

- На всеки три месеца организира практическо разиграване на плана за ликвидиране на пожари, аварии и бедствия, както и за евакуация на персонала и външни лица.
- Организиране на противопожарната подготовка на персонала и инструктажа му.
- Осигуряване на пожарна безопасност по време на почивните и празнични дни.
- Поддържане и проверка на пожарогасителните инсталации, уреди, средства и съоръжения.
- Сформиране на група за ръководство на действията на персонала при ликвидиране на пожари и аварии.
- Обособяване в предприятието на депа за съхраняване на противопожарна техника, съоръжения и средства за пожарогасене.
- Констатирант повреди, изтекъл срок за годност и други нередности, свързани с пожарогасителна техника, нарушения на персонала на пожарната безопасност и др. Информират навременно директора за констатациите си.

Какво да правим за да осигурим пожарна и аварийна безопасност на работните места

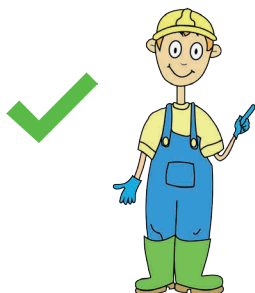
- 1 Сградите и помещенията да се оборудват с уреди, съоръжения и средства за пожарогасене. Тяхното местоположение се маркира със съответната легенда на табели (постери) със схема на цялата сграда. Табелите (постерите) се поставят на видно място на



- входовете, на изходите и по етажите;
- 2 Територията на предприятието да се поддържа в добър порядък и системно да се почиства от тревна растителност, опадала листна маса и други горими отпадъци;
 - 3 Входовете, пътищата на територията на предприятията и подстъпите до сградите, водоизточниците и противопожарните уреди да се поддържат винаги свободни;
 - 4 Мероприятия с масово събиране на хора да се провеждат само на предназначени за тази цел и даден случай места /салон, вътрешен двор, площадка на открито и др. под./;
 - 5 Взривоопасните и горими материали за боядисване, миене и др. цели се приготвят в отделно помещение или на открити площадка, при спазването на изискванията за пожарна безопасност, след което се доставят на работните места в готов вид;
 - 6 Всички водоизточници и противопожарни депа да се обозначат с леснозабележима маркировка;
 - 7 Ремонтни работи по водопроводната мрежа или изключване на участъци от нея да се извършват само след осигуряване на резервно водоснабдяване;
 - 8 Остатъците от лесно запалими и горими течности, и огнеопасни вещества след преустановяване на работа да се изнасят извън работните помещения и поставят в огнеустойчиви шкафови;
 - 9 По време на почивни и празнични дни вземат мерки за повишаване на противопожарната бдителност, като се организира проверката и запечатването на помещенията,



Събери всички запалими вещества, с които работиш в безопасно срещу пожар място.



които няма да се ползват;

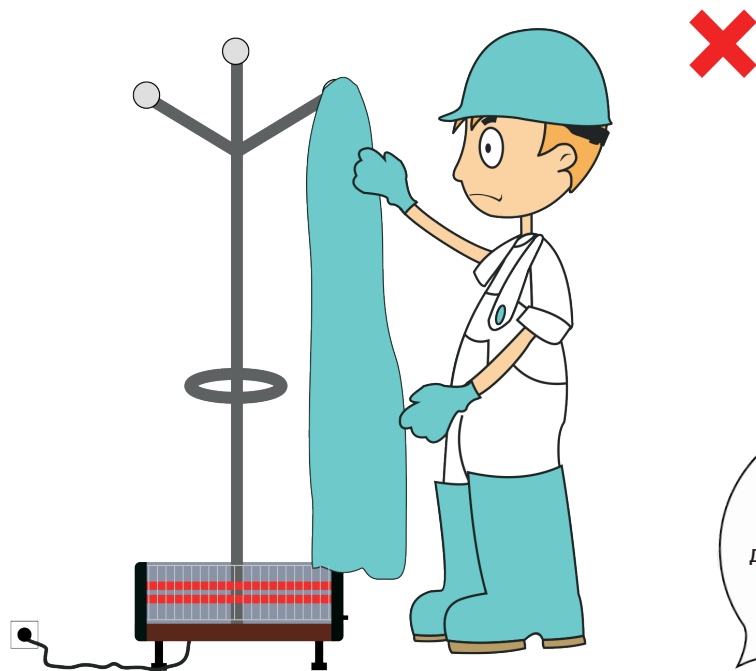
- 10 За всяко работно помещение да се използват прекъсвачи, шалтери за изключване на електрически ток след приключване на работа в края на работния ден;
- 11 Нагревателни уреди да се използват само върху негорими подложки на разстояние 0,50 м от горими материали;
- 12 Лесно запалими продукти да се съхраняват далеч от източници на топлина, както и от пряка слънчева светлина.

Какво да не правим, за да намалим риска от пожар и авария

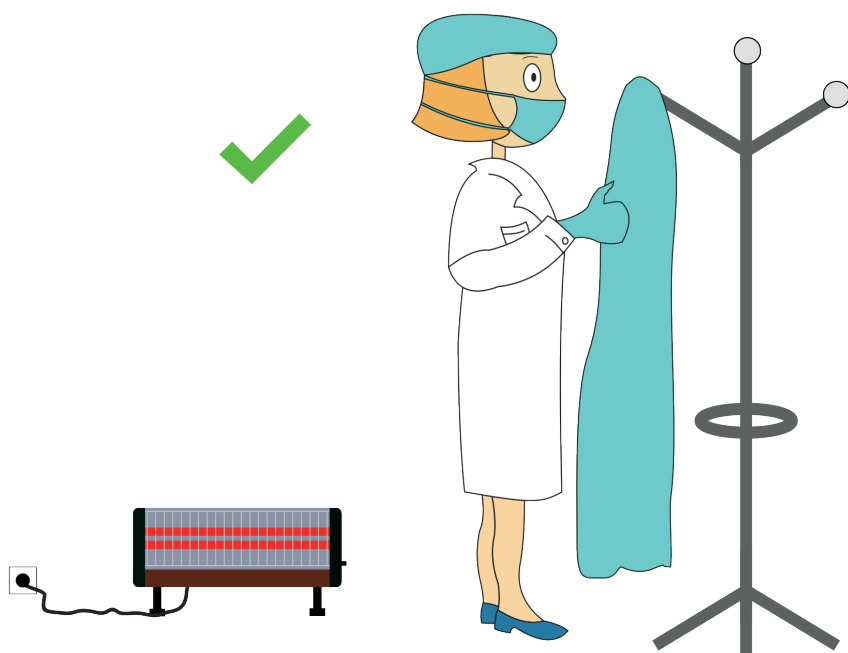
- 1 Да не използваме безразборно незастроени свободни площи между различните корпуси на сградите за складиране на материали, оборудване, отпадъчен материал, за паркиране на транспортни и

други технически средства, за построяване на временни сгради и съоръжения;

- 2 Да не се допуска заключване на врати на помещенията, когато в тях пребивават хора;
- 3 Да не се разрешава складирането на материали и оборудване в коридорите и в стълбищата на сградите;
- 4 Да не се допуска затварянето и закриването с мебели, оборудване и други предмети на люкове, балкони, лоджии, вътрешни пожарни кранове и електрически табла;
- 5 Да не се пали огън за изгаряне на отпадъци;
- 6 Забранява се миенето и почистването на подове, стени, сграда, площадки и др. с лесно запалими и горими материали;
- 7 Забранява се размразяването на замръзнали тръбопроводи и др. подобни с открит огън. За тази цел да се използва топла



Не поставяй
запалими вещи
до нагревателни
уреди.



вода, топъл пясък или водна пара;

- 8 Електрическите предпазители да не се подсилват с телчета, а при изгаряне да се подменят със стандартни предпазители;
- 9 Под електрическите табла и на разстояние 50 см встрани от тях да не се поставят горими материали;
- 10 Забранява се превиването, усукването и обтягането на електрически проводници;
- 11 Забранява се пушенето или употребата на открит огън, на места където са складирани или се използват химикали;
- 12 Да не се съхраняват лесно запалими материали в стъклени съдове на пряка слънчева светлина, тъй като те могат да действат като лупи и да фокусират слънчевите лъчи, в резултат на което да предизвикат пожар;

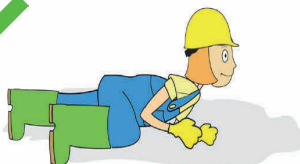
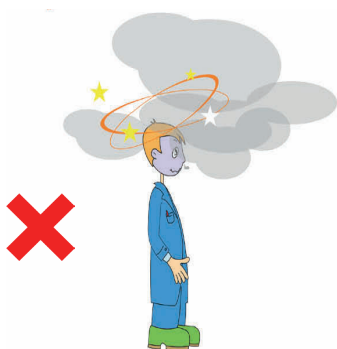
- 13 Да не се допускат на работа лица, които не са преминали противопожарен инструктаж.

Какво да правиш по време на пожар



- 1 **Внимание!** Не предприемайте действия, с които да поставяте живота и здравето си на риск!
- 2 При възникване на пожар всички хора, с изключение на пожар-





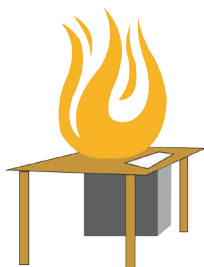
Когато работното помещение е силно задимено, напусни бързо и пълзешком.

никари, трябва незабавно да напуснат опасната зона;

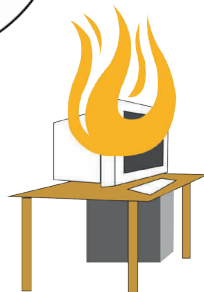
- 3 Повечето пожари се развиват бавно. Кофа с пясък или преносим пожарогасител може да бъде всичко, което е необходимо първоначално. Когато обаче огъня не може да се погасява с наличното оборудване, незабавно се обади за помощ от професионални пожарникари;
- 4 Информирай пожарникарите за химикалите, които са засегнати или могат да бъдат засегнати

от пожара;

- 5 При погасяването на пожари, особено ако са засегнати химикали, ограничи до минимум разливането на водата и други течности, използвани за гасенето, за да се предотврати допълнително замърсяване на околната среда;
- 6 След гасене на пожар осигури безопасно унищожаване на всички повредени или замърсени материали, за да се избегне последващо излагане на риск.



При пожар първо спешно изведи застрашените хора, а след това ако няма риск, изнеси застрашеното имущество.



ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 27

ДЕЙСТВИЯ ПРИ ЗЕМЕТРЕСЕНИЯ

Какво е земетресение

Земетресение е природно явление, причинено от разместване на земната кора. Следствие от земетресение е появата на сеизмична активност (вълни), пораждащи трептения в земните пластове и повърхност. Земетресенията не могат да бъдат предсказвани.

Какво да правим преди земетресения

Земетресенията настъпват внезапно и обикновено не сме подготвени за тях. Но това не означава, че нищо не

ции, рафтове и други здраво към стените;

- » Да поставим по-тежките, обемни и опасни предмети на по-ниски места;
- » Да не поставяме тежки и опасни предмети над обичайните места за сядане;
- » Да поддържаме в изправност електрическата мрежа, ВиК мрежата и газификацията;
- » Да извършваме периодични огледи и при нужда ремонти на сградния фонд;
- » Да търсим експертни съвети при ремонти и реконструкции.

Винаги поддържай специална чанта с най-важните неща в случай на крупна авария или земетресение



можем да направим и просто трябва да чакаме.

Ето няколко съвета какво трябва да направим, за да подсигурием нашата безопасност и на хората около нас.

- 1 Да подсигурием опасните предмети на работното място:

- » Да прикреем шкафове, сек-

- 2 **Внимание!** Едно от основните неща, които трябва да направим с цел превенция е да се обучаваме периодично и да сме информирани.

- » Да познаваме добре нашето предприятие и работно място;
- » Да се информираме за конструкцията на сградата, в която работим – носещи стени,

входове, изходи, опасни предмети, опасни вещества, стълбища и други;

- » Да се информираме за безопасните места в сградата и извън нея - масивни предмети под или до които можем да се скрием, опорни стени или колони и други;
 - » Да съставим план за евакуация;
 - » Да информираме всички работещи около нас и особено нови колеги ;
 - » Обучения на колеги и преди всичко на младите работници;
 - » Да научим всички на работното място от къде и как се спира електричеството, водата и подаването на газ;
 - » Да проиграваме периодично реда за напускане на работното място.
- 3 Да подготвим и поддържаме "Спешна чанта", в която да се съдържат:

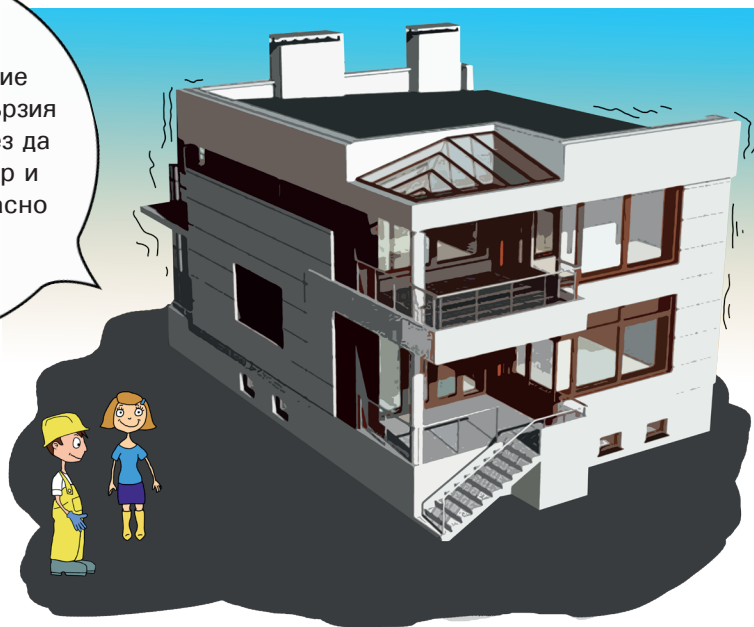
- » Фенер, радио и телефон на батерии;
- » Лични документи – може да държите копие на личните си документи;
- » Превързочни материали;
- » Дълготрайна храна и вода;
- » Дрехи и обувки, според сезона;
- » Портативен комплект инструменти;
- » Основни лекарства;
- » Други принадлежности, които може да са ни от полза.

Какво да правим по време на земетресение

Не се паникьосвайте! Може би много хора разчитат на Вас!

- 1 Застанете на безопасно място и изчакайте да премине първият трясък. Информирайте хората около Вас какво да правят. Ако земетресението е през нощта, събудете всички. Не допускате паника.

При земетресение напусни по най-бързия начин сградата без да ползваш асансьор и изчакай на безопасно разстояние.

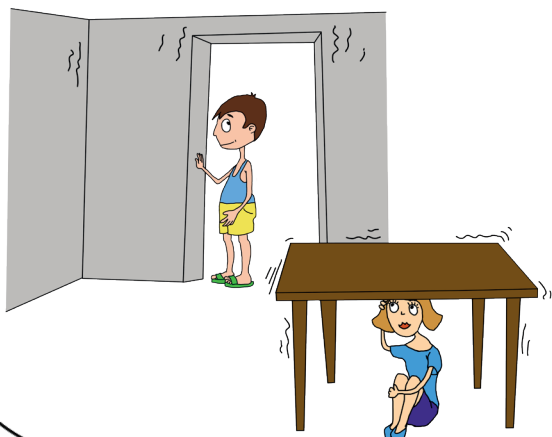


- 2 Излезте навън, само ако може да го направите възможно най-бързо. При напускане на сградата не използвайте асансьора. Бъдете изключително внимателни, ако използвате стълбищата, защото те са доста несигурни, а и тълпата от хора, опитващи се едновременно да ползват стълбищата може да бъде доста опасна.

Ако земетресението Ви заvari в сграда, направете следното:

- Трябва да застанете под здрава и сигурна мебел - маса, бюро, легло и други или под рамката на сигурна и стабилно укрепена врата;
- Трябва да стоите далеч от прозорци, стъкла, нестабилни предмети, вътрешни врати, вътрешни стени, осветителни тела и други;
- Изчакайте трусът да спре и излезте навън, само ако смятате, че можете бързо и безопасно да го направите;

Ако при земетресение не можеш да напуснеш сградата, застани бързо под рамката на врата, под здрава маса или бюро, или под друга защита от падащи предмети.



Ако земетресението Ви завари на открито, направете следното:

- Останете на открито;
- Не влизайте в сгради;
- Стойте далеч от сгради, жици, стълбове и опасни предмети и дървета;
- Изчакайте труса да спре преди да предприемете каквито и да било действия.

Ако земетресението Ви завари в автомобил, направете следното:

- Спрете автомобила;
- Напуснете автомобила;
- Ако сте на мост, слезте по най-бързия начин от моста (с или без автомобила);
- Застанете на открито място;
- Изчакайте труса да спре преди да предприемете каквито и да било действия.

Ако сте затрупан, направете следното:

- Не палете кибрит, свещ или друг вид огън;

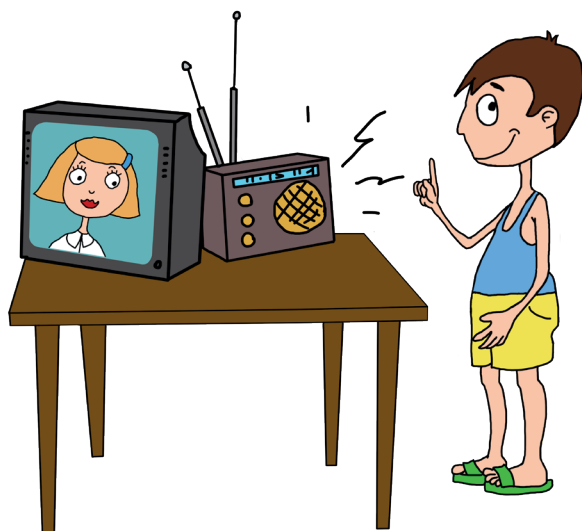
- Не се движете;
- Покрийте носа и устата си с мокра кърпа, парцал, дреха или друг плат, през който да дишате;
- Опитайте се да дадете сигнал на спасителите - светлина, звуков сигнал, чукане по тръби или железа;
- Викайте само в краен случай;
- Опитайте се да пазите силите си. Трябва да знаете, че спасителните операции ще започнат след като това е безопасно. Това може да отнеме известно време.

Какво да правим след земетресение

Запазете спокойствие! Вероятно още повече хора ще разчитат на Вас!

След всяко силно земетресение е възможно да има множество вторични трусове. Някой от тях може и да са силни. Вторичните трусове обикновено са по-слаби, но може да доведат до допълнителни щети. Вторични трусове може да има в часовете, дните, седмиците или месеците след основното земетресение.

При земетресение и крупни аварии, търси информация от официални източници.



След земетресението трябва да съберете колкото се може повече надежна и официална информация. Осведомявайте се само от официални източници – радио, телевизия и официални информационни агенции в интернет. Не вярвайте на неофициална и непотвърдена информация.

Помогнете на пострадалите около Вас. Окажете им първа помощ и уведомете органите на бърза помощ. Не предприемайте действия, в които не сте сигурни.

При земетресение без разрушения направете следното:

- Направете подробен оглед на работното място. Ако имате и най-малки съмнения относно безопасността на сградата не се връщайте в нея и поискайте експертна помощ;
- Направете оглед на електрическата система;
- Направете оглед на ВиК системата;
- Направете оглед на газифициращата система;
- Състоянието на теракота и плочките в банята може да ви

даде важна информация за състоянието на стените зад тях;

- Ако е възможно не оставайте сам.

При земетресения с разрушения направете следното:

- Ако около Вас има разрушения, осведомете органите на реда и спасителните органи.
- Не доближавайте разрушените постройки и слушайте напътствията на оторизираните органи.
- Не предприемайте спасителни операции сами.
- Помогнете, ако има пострадали.
- Използвайте телефона си само за спешни обаждания.
- Ако е възможно и безопасно спрете тока, водата и подаването на газ.

Внимание! В часовете след основното земетресение избягвайте употребата на алкохол и успокоителни лекарства. Може да се наложи да шофирате или да помагате на пострадали. Алкохолът и успокоителните лекарства забавят реакциите и взимането на адекватни решения.

ТЕХНИЧЕСКИ ИНФОРМАЦИОНЕН ЛИСТ № 28

УПРАЖНЕНИЯ ПРИ СЕДЯЩА РАБОТА

Почти всеки, който продължително време работи в една и съща поза и без движения е скован в областта на раменете и врата. Неправилното седене и липсата на движения са отговорни за увеличаване на уврежданията на здравето на много работни места. Затова се опитайте да следвате няколко прости правила:

- както си работите от време на време се протегайте и се разкършете;
- движете се колкото може повече, даже по принуда – поставете принтера или ксерокса например в съседното помещение;
- често се изправяйте на крака;
- ако седите, тогава съзнателно седете изправени.

В отговор на въпроса “Какво можем да направим срещу превития гръб и липсата на движения?”, от Националния център за обществено здраве и анализи при Министерството на здравеопазването представят 5 кратки упражнения, които не отнемат много време (1-2 минути) и са лесноизпълними. Те не изискват специално обучение и умения и затова са широко приложими и особено подходящи за работещи продължително в седяща поза служители в офиси, оператори на различни фази от производствения процес, фиксирани пред компютъра или на гише служители.

За всички упражнения важи: **моля бавно и внимателно!** В никой случай не правете резки силови движения. Концентрирайте се върху тези части от тялото, които движите и

се наслаждавайте на усещанията от тялото си. Така ефектът е много по-силен и продължителен. Който има проблеми с гръбнака, предварително трябва да изясни с лекаря си дали упражненията са подходящи за него.

- 1 Упражнение за шията:
Поставете ръцете свободно върху бедрата. Завъртете главата надясно и повдигнете брадичката – вдишайте. Наведете главата напред пред вас – издишайте. Завъртете главата наляво и повдигнете брадичката – вдишайте.



- 2 Упражнение за раменния пояс:
Оставете ръцете до висят свободно и поставете дланите върху бедрата. Издайте раменете напред. Повдигнете раменете и ги изтеглете назад – вдишайте. Отпуснете раменете надолу – издишайте.



- 3 Упражнение за раменния пояс и гръдните прешлени: Отпуснете ръцете свободно надолу от страни на бедрата. Отпуснете раменете напред. При това завъртете палците навътре – издишайте. Опънете раменете назад и при това завъртете палците навън – вдишайте. Отпуснете раменете напред. При това завъртете палците навътре – издишайте.



пръстите на ръцете. Свийте ръцете в юмрук. Разтворете широко пръстите на ръцете. По време на това движение повдигайте ръцете една след друга като ги редувате. Хванете ръцете си и ги опънете колкото можете напред пред Вас на височината на раменете. Наведете главата напред, за да почувствате леко дърпане в областта на врата и раменете.



- 4 Упражнение за кръста: Седите изправени на стола си. Скръстете ръцете си зад гърба. Притиснете ръцете към облегалката с тяло чрез налягане на коремните и седалищни мускули – вдишайте. Отпуснете мускулите и премахнете натиска – издишайте.



И накрая, станете, вдигнете нагоре изпънатите си ръце пред вас над главата като поемете дълбоко въздух. Разтворете ръцете с дланите навън и ги спуснете от страни на тялото си надолу. При това издишайте.

Повтаряйте всяко от упражненията по 5 пъти.



- 5 Упражнение за ръце, китки и пръсти: Изпънете ръцете напред. Разтворете широко

IV. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Посочените до тук многобройни рискове, възникващи в процеса на реализиране на дейностите в производството на хранителни продукти, създават реални заплахи за здравето, а в особено тежките случаи – и за живота както на работещите, така и на клиентите, и на живеещите в близост до работните площадки и до производствените съоръжения.

Това налага собствениците, ръководителите и самия персонал на предприятията за производство на хранителни продукти да създават такива условия на труд и такива условия за опазване на околната среда, които не водят до рискове за здравето, професионални заболявания и злополуки при работа на персонала на фирмата, подизпълнителите и други свързани с дейността лица.

Тази цел може да се постигне чрез:

- Реализация на по-високи от минималните изисквания, определени нормативно за опазване на здравето на работещите и осигуряването на тяхната безопасност при работа, с което да осъществи по-добро ниво на предпазване на работещите;
- Прилагане на принципа на превантивност, който се състои в предприемане на мерки за предотвратяване / недопускане на професионалните рискове, пораждащи трудови злополуки и професионални заболявания в трудовия процес, като мерките за осигуряване на ЗБУТ се разработват и внедряват във всички фази на инвестиционния процес, в етапа на проектиране на сградите и съоръженията и констру-

ирането на оборудването и технологиите, като по този начин най-големите рискове се отстраняват предварително;

- Извършване на периодичен екологичен преглед на всички дейности на предприятието, свързани с околната среда и въздействието върху нея, при изпълнение на дейностите на организацията и определяне, контрол и управление на аспектите на околната среда;
- Провеждане на комплекс от дейности за опазване на околната среда, които са насочени към предотвратяване на деградацията на околната среда, към нейното възстановяване, запазване и подобряване;
- Планирано и редовно провеждане на обучение за повишаване квалификацията на персонала за постоянни и измерими подобрения в работата, за осигуряване на здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда;
- Прилагане на подходящи методи и мерки за повишаване на мотивацията на персонала за участие във всички процеси на подобрене, свързани с постигане на целите на организацията, за качество на извършваните СМР, здравословни и безопасни условия на труд и опазване на околната среда;
- Непрекъснато поддържане в изправност на машините, съоръженията и инсталациите за осигуряване качество в производство на храни, за гарантиране на здравословни и безопасни условия на труд и за опазване на околната среда;

- Непрекъснато подобряване опазването на околната среда, чрез инвестиране в технологии за предотвратяване и намаляване замърсяването на атмосферния въздух, водите и управление на отпадъците;
- Икономично потребление на производствените и природни ресурси – електроенергия и вода;
- Развитие и поддържане на практиката за повторно използване и рециклиране на генерираните неопасни отпадъци и правилното им оползотворяване. Неразделна част от доброто управление на една компания в областта на храните е рационалното и екологосъобразно управление на отпадъците, които често съдържат ценни или опасни за околната среда компоненти. Това изисква полагане на усилия за централизиране и създаване на организация за разделно и безопасно съхранение и законосъобразно предаване на отпадъците. Резултатът е ограничаване на вредното въздействие от опасните вещества върху човешкото здраве и околната среда.

Какви действия следва да предприеме ръководството, ако наистина желае да не допусне негативно влияние на дейности при производство на хранителни продукти върху околната среда:

- да ръководи своята дейност в областта на здравословните

и безопасни условия на труд, правото на труд, околната среда съгласно най-високите български и международни стандарти;

- да съобщава и разпространява информация за здравословните и безопасни условия на труд и опазването на околната среда на вътрешните и външните „заинтересовани лица“;
- да насърчава използването на най-модерни технологии с цел постигане на най-високи здравословни и безопасни условия на труд и защита на околната среда;
- да оценява и ограничава въздействието върху околната среда на своите продукти и услуги през целия им жизнен цикъл;
- да използва отговорно ресурсите с оглед постигането на устойчиво развитие в защита на околната среда и правата на бъдещите поколения;
- да определи и поддържа необходимите процедури за оценка и избор на доставчици и поддоставчици на базата на тяхното ниво на социална и екологична отговорност;
- да привлече към тази кауза всички нива на организацията и всички нейни служители.

V. БЕЗОПАСНОСТ НА ВЪНШНИ ЛИЦА, НАМИРАЩИ СЕ НА РАБОТНАТА ПЛОЩАДКА ИЛИ В РАБОТНОТО ПОМЕЩЕНИЕ

Как да осигурим безопасност на външни лица, намиращи се на работната площадка или в работните помещения

Изключително разнообразните и често опасни дейности в сферата на производството на храни налагат специални мерки за опазване живота и здравето на външни лица.

За да се постигне тази цел в твоето предприятие е необходимо да имате положителен отговор на следните въпроси:

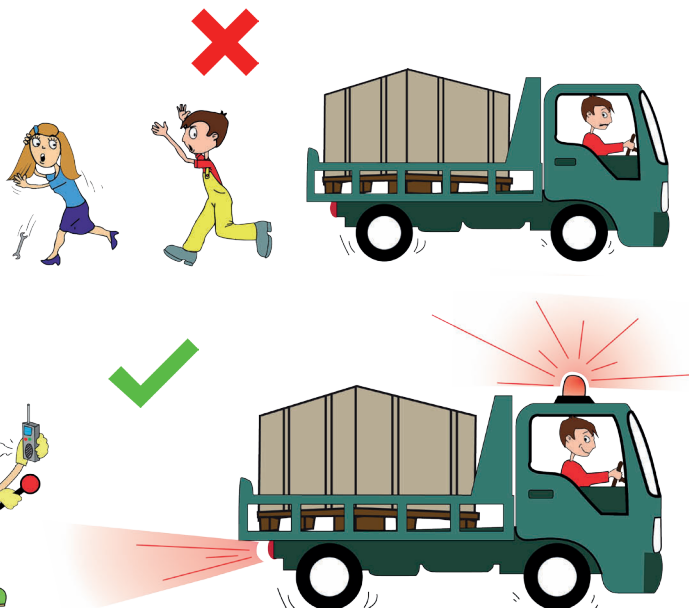
- 1 Предотвратен ли е достъпът на външни лица до опасните места (опасни работни дейности, пътища за придвижващи се

превозни средства, височина, съхраняване на химикали и течности и др.)?

- 2 Сведен ли е до минимум риска от пожар, който може да бъде причинен от външни лица?
- 3 Запознати ли са външните лица с опасностите на територията на предприятието?
- 4 Спазват ли се изискванията, свързани с безопасността на труда на младите работници?
- 5 Направени ли са подходящи заграждения в месокомбинати и кланници за престой на опасни животни (напр. бикове, прасета, коне)?
- 6 Поддържат ли се в добро състояние загражденията и предотвратяват ли достъпа до животните?



При транспортиране на товари задължително осигури звуков и светлинен сигнал при заден ход на транспортните машини.



ОПАСНОСТ!

- 1 Дръжте децата настрана от производствените дейности и движението на превозните средства.
- 2 При появата на деца на места, където се извършват дейности по производството на хранителни продукти, задължително се спира работата и децата се отвеждат настрана.

Предпазни и предупредителни мерки

- 1 Поставяне на предупредителни знаци на опасните места и обясняване на външните лица на тяхното значение.
- 2 Информиране на външните лица как да се пазят от опасностите и на кои места не трябва да ходят.
- 3 Осигуряване на подходящи лични предпазни средства за външните лица, които се налага да бъдат на територията на предприятието.

VI. ЗНАЦИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ЗДРАВЕ ПРИ РАБОТА



**ПУШЕНОТО
ЗАБРАНЕНО**



**ПУШЕНОТО И ПАЛЕНЕТО НА
ОТКРИТ ОГЪН СА ЗАБРАНЕНИ**



**ЗАБРАНЕНО ЗА
ПЕШЕХОДЦИ**



**ЗАБРАНЕНО Е
ГАСЕНЕТО С ВОДА**



**ЗАБРАНЕНО Е
ПИЕНЕТО НА ВОДАТА**



**ДОСТЪПЪТ НА ВЪНШНИ
ЛИЦА Е ЗАБРАНЕН**



НЕ ПИПАЙ!



**ДОСТЪПЪТ НА
ИНДУСТРИАЛНИ ПРЕВОЗНИ
СРЕДСТВА Е ЗАБРАНЕН**



**ЗАБРАНЕНО Е
ПРЕГРАЖДАНЕТО
НА ПЪТЯ**



**ЗАБРАНЕНИ СА
СТИФИРАНЕТО И
СКЛАДИРАНЕТО**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО
ИЗПОЛЗВАНЕ НА
ЗАЩИТНИ ОЧИ**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО
ИЗПОЛЗВАНЕ НА
ЗАЩИТНА КАСКА**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО
ИЗПОЛЗВАНЕ НА
АНТИФОНИ**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ИЗПОЛЗВАНЕ
НА СРЕДСТВА ЗА ЗАЩИТА НА
ДИХАТЕЛНИТЕ ПЪТИЩА**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО
ИЗПОЛЗВАНЕ НА
ЗАЩИТНИ БОТУШИ**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО
ИЗПОЛЗВАНЕ НА
ЗАЩИТНО ОБЛЕКЛО**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО
ИЗПОЛЗВАНЕ НА
ЗАЩИТА ЗА ЛИЦЕТО**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО
ИЗПОЛЗВАНЕ НА
ПРЕДПАЗНИ КОЛАНИ**



**ОБЩ
ЗАДЪЛЖИТЕЛЕН
ЗНАК**



**ЗАДЪЛЖИТЕЛНО ДВИЖЕНИЕ НА
ПЕШЕХОДЦИТЕ ПО
ОБОЗНАЧЕНИТЕ ЗА ЦЕЛТА МЕСТА**



**ЛЕСНО
ВЪЗПЛАМЕНИМ
МАТЕРИАЛ**



**ЕКСПЛОЗИВНО
ВЕЩЕСТВО**



**ТОКСИЧНО
ВЕЩЕСТВО**



**РАЗЯЖДАЩО
ВЕЩЕСТВО**



**РАДИОАКТИВНО
ВЕЩЕСТВО**



ВИСЯЩ ТОВАР



**ИНДУСТРИАЛНИ
СРЕДСТВА**



**ОПАСНОСТ!
ВИСОКО
НАПРЕЖЕНИЕ**



**ВНИМАНИЕ!
ОПАСНОСТ**



ЛАЗЕРЕН ЛЪЧ



ОКИСЛИТЕЛ



**НЕЙОНИЗИРАЩО
ЛЪЧЕНИЕ**



**СИЛНО МАГНИТНО
ПОЛЕ**



**ОПАСНОСТ ОТ
СПЪВАНЕ**



**ОПАСНОСТ ОТ
ПАДАНЕ**



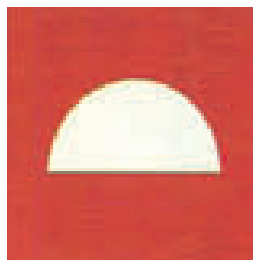
**БИОЛОГИЧЕН
РИСК**



**НИСКА
ТЕМПЕРАТУРА**



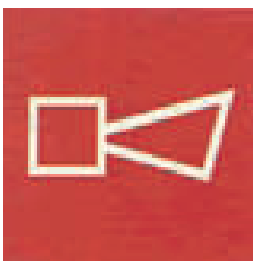
**ВРЕДЕН ИЛИ ДРАЗНЕЩ
МАТЕРИАЛ**



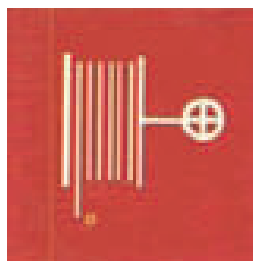
**ВИСОКА
ТЕМПЕРАТУРА**



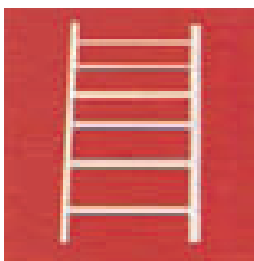
**АЛАРМЕНО
УСТРОЙСТВО**



**АЛАРМЕНО
УСТРОЙСТВО**



**ПРОТИВОПОЖАРЕН
МАРКУЧ**



СТЪЛБА



**РЪЧНО ЗАДЕЙСТВАЩО
СЕ ПОЖАРОГАСИТЕЛНО
ИЛИ ИЗВЕСТИТЕЛНО
УСТРОЙСТВО**



ПОЖАРОГАСИТЕЛ

VII. КРАТЪК ТЕСТ ЗА САМОПРОВЕРКА НА ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ ПО БЗР

Многобройните проучвания на причините за увреждане на здравето и на живота на работещите, сочат че много често основна причина за това са човешките грешки. Грешките пък са резултат както на незнание, така и на невнимание, подценяване и пренебрегване, и елементарно забра-

вяне на правила и добри практики.

За да помогнем да намалите именно подобни грешки и пропуски в ежедневната си работа ви предлагаме да проверите знанията и уменията си по безопасност и здраве при работа като отговорите на въпроси в следния кратък тест:

№	ВЪПРОСИ	Отговор ДА	Отговор НЕ
1	Знаеш ли с какви химикали работиш?		
2	Когато работиш с различни химични вещества, носиш ли защитно облекло (предпазни средства) и осигурени ли са средства за обеззаразяване и измиване след приключване на работа?		
3	Знаеш ли как да използваш личните предпазни средства, които са необходими в производствената дейност?		
4	Знаеш ли как да действаш при попадане на химикал в очите?		
5	На съда (бутилката), в който си налял химикал, има ли надпис за съдържанието ѝ?		
6	Когато си работник в месодобивната промишленост знаеш ли как трябва да съхраняваш ножа, с който работиш по време на почивка?		
7	Знаеш ли как да унищожаваш остатъци или опаковки от химикал?		
8	Знаеш ли каква е първата помощ която трябва да се окаже на пострадал от топлинен удар?		
9	Знаеш ли как да си облечен когато обслужваш съоръжения за преработка на мляко и млечни продукти?		
10	Знаеш ли какво означава „триточков контакт“ при качване и слизане от производствени съоръжения?		

11	Когато управляваш съоръжения за натоварване или разтоварване на зърно и семена, уговорил ли си с помощния персонал, как ще подаваш сигнал „тръгвам“ и „спирам“?		
12	Когато работиш със зърно и брашна ползваш ли противопопрашни маски и очила за предпазване от прах?		
13	Верно ли е, че е абсолютно забранено стъпването върху зърно, намиращо се в силози, бункери и шахти с дебелина на зърнения пласт над 1 м?		
14	Когато отиваш при животните, трябва ли да ги предупреждаваш с говор?		
15	Знаеш ли, че е абсолютно забранено когато работиш с ръчни електрически абразивни, пробивни и др. инструменти да ги подаваш от ръка в ръка при включено положение?		
16	Правилно ли е при повдигане на тежест да използваш мускулите на краката, а не на гърба?		
17	Когато трябва да се извършват производствени дейности в затворени съдове, в резервоари и в помещения с ограничени размери, знаеш ли от колко души задължително се състои работния екип?		
18	Знаеш ли каква е първата помощ, която да окажеш на пострадал при счупвания?		
19	Знаеш ли какво да правиш по време на пожар?		
20	Знаеш ли как да информираш външни лица за рисковете на територията на предприятието?		

VIII. СПИСЪК НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ ИНФОРМАЦИОННИ ИЗТОЧНИЦИ

- | | | |
|----|--|--|
| 1 | http://www.gli.government.bg/page.php?c=55 | при работа (Директива 89/391 ЕИО), приета през 1989 г |
| 2 | https://osha.europa.eu/bg/topics | 14 ДИРЕКТИВА 91/322/ЕИО НА КОМИСИЯТА от 29 май 1991 година за установяване на примерни пределно допустими норми в приложение на Директива 80/1107/ЕИО на Съвета за защита на работниците от рискове, свързани с излагане на въздействието на химични, физични и биологични агенти по време на работа |
| 3 | https://osha.europa.eu/bg/riskobservatory | |
| 4 | http://www.ilo.org/global/topics/lang--en/index.htm | |
| 5 | http://www.eurofound.europa.eu/index.htm | |
| 6 | http://www.eurofound.europa.eu/eiro/surveyreports.htm | 15 Директива 89/654 ЕИО (работни места) |
| 7 | http://ec.europa.eu/social/home.jsp?langId=bg | 16 Директива 89/655 ЕИО (работни съоръжения) |
| 8 | http://www.who.int/en/ | 17 Директива 89/656 ЕИО (лични предпазни средства) |
| 9 | http://www.safework.ru/ | 18 Директива 90/269 ЕИО (ръчна обработка на товари) |
| 10 | http://www.nssi.bg/aboutbg/st/statistic/304-tzpb/infotz | 19 Директива 90/270 ЕИО (екранно оборудване) |
| 11 | http://www.bad-gmbh.de/ | 20 Директива 92/58/ЕИО (знаци за безопасност и/или здраве по време на работа) |
| 12 | Подобряване на качеството и на производителността на труда: стратегия на Общността за здравословни и безопасни условия на труд за периода 2007–2012 г. | 21 Кодекс на труда |
| 13 | Европейска рамкова директива за безопасността и здравето | 22 Закон за здравословни и безопасни условия на труд |

IX. СЪДЪРЖАНИЕ

I. ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3	№ 8 Какви са рисковете за	
II. ОСНОВНИ ОПАСНОСТИ И		здравето при производство на	
СТЕПЕН НА РИСКА.....	5	масла и мазнини.....	36
III. НАЧИНИ ЗА ПРЕМАХВАНЕ		№ 9 Лични предпазни	
ИЛИ НАМАЛЯВАНЕ НА		средства.....	40
РИСКА ОТ ЗЛОПОЛУКИ И		№ 10 Как да работя безопасно с	
ПРОФЕСИОНАЛНИ БОЛЕСТИ.		дразнещи препарати.....	44
МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ В		№ 11 Как да работя безопасно с	
ПРОИЗВОДСТВОТО		химически вещества.....	46
НА ХРАНИ	9	№ 12 Какви са рисковете за	
№ 1 Какво трябва да знам за		здравето при работа в среда с	
наличието на химически агенти и		ниски температури.....	50
вещества на работното ми		№ 13 Какви са рисковете за	
място.....	11	здравето при работа в среда с	
№ 2 Какво трябва да знам за		високи температури.....	53
наличието на биологични агенти на		№ 14 Как да работя безопасно с	
работното ми място.....	12	подемно-транспортна	
№ 3 Какви са рисковете		техника.....	55
за здравето при работа в		№ 15 Как да работя безопасно при	
месодобивни и месопереработва-		ръчни товаро-разтоварни работи	
телни предприятия.....	18	при производството на хранителни	
№ 4 Какви са рисковете за		продукти.....	57
здравето при работа в предприятия		№ 16 Как да работя безопасно	
за птиче месо.....	23	със съоръжения за обработка и	
№ 5 Какви са рисковете за		съхранение на зърно и	
здравето при производство на		семена.....	59
млеко и млечни продукти.....	26	№ 17 Как да работя безопасно с	
№ 6 Какви са рисковете за		ръчни инструменти.....	61
здравето при преработка на зърно		№ 18 Как да работя	
и производство на брашно.....	30	безопасно с ръчни електрически	
№ 7 Какви са рисковете за		инструменти.....	63
здравето при производство на		№ 19 Как да работя безопасно в	
хляб и хлебни изделия.....	33	шумна среда.....	66

№ 20 Как да работя безопасно с тежести	68
№ 21 Препоръки за безопасна работа в офис.....	72
№ 22 Как да се предпазя от подхлъзване, спъване и падане от едно ниво.....	75
№ 23 Как да окажеш помощ при удар от електрически ток.....	77
№ 24 Най-често срещани професионални болести при производство на хранителни продукти.....	79
№ 25 Как да окажеш първа долекарска помощ.....	81
№ 26 Противопожарна безопасност и действия при пожари.....	88
№ 27 Действия при заметресения.....	95

№ 28 Упражнения при седяща работа.....	100
IV. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	102
V. БЕЗОПАСНОСТ НА ВЪНШНИ ЛИЦА, НАМИРАЩИ СЕ НА РАБОТНАТА ПЛОЩАДКА ИЛИ В РАБОТНОТО ПОМЕЩЕНИЕ.....	104
VI. ЗНАЦИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ЗДРАВЕ ПРИ РАБОТА.....	106
VII. КРАТЪК ТЕСТ ЗА САМОПРОВЕРКА НА ЗНАНИЯ И УМЕНИЯ ПО БЗР.....	110
VIII. СПИСЪК НА ИЗПОЛЗВАНИТЕ ИНФОРМАЦИОННИ ИЗТОЧНИЦИ.....	112
IX. СЪДЪРЖАНИЕ.....	113