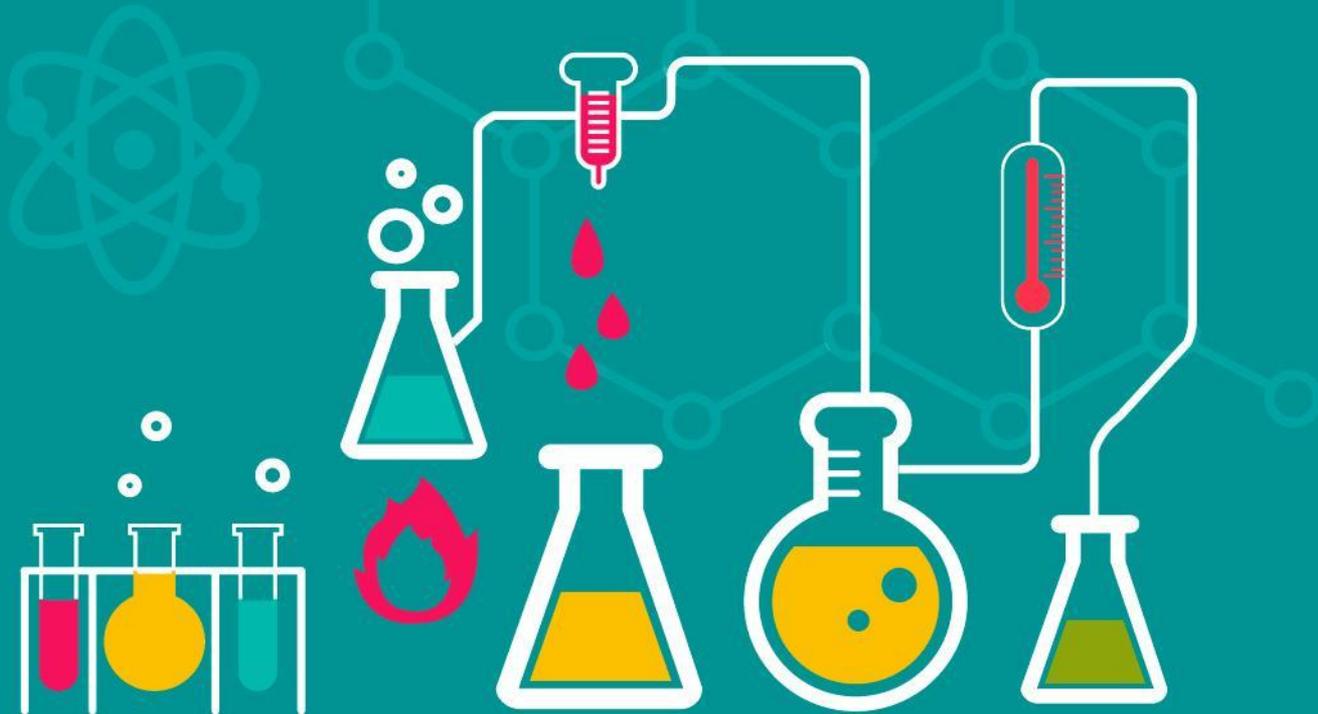


Основы производственной санитарии и гигиены труда

Подготовила: Торгаева Айгерим
РДИГБ 4Г-21

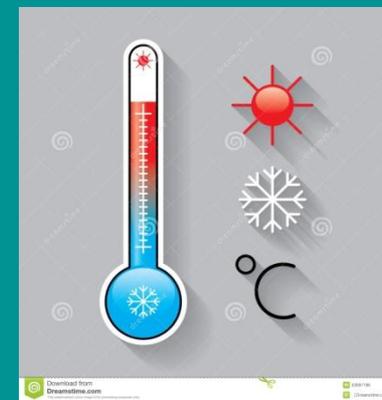
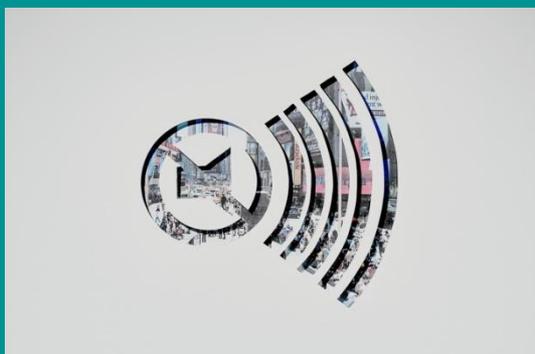


Производственная санитария

- **Производственная санитария** – это система организационных, гигиенических и санитарно-технических мероприятий и средств предотвращающих воздействие на работающих вредных производственных факторов (ГОСТ 12.0.002-80).
- Производственная санитария включает в себя:
 - оздоровление воздушной среды и микроклимата в рабочей зоне;
 - защиту работающих от шума, вибрации, ультразвука, электромагнитных излучений, обеспечение нормативов естественного и искусственного освещения;
 - поддержания в соответствии с санитарными требованиями состояния территории предприятия, основных и вспомогательных помещений.

Микроклимат ресторана

- **Невидимые враги — посторонние запахи, некомфортная температура и просто духота способны погубить самое успешное заведение. Как бы ни был талантлив шеф-повар, красив интерьер и мягки кресла, гости в ресторане не задержатся, если в нем нет банального свежего воздуха.**



Микроклимат ресторана

- Самый простой и бесплатный способ восполнить его недостаток — открыть окно. Но едва ли посетители оценят сквозняки, летающие салфетки, шум, пыль и «аромат» бензина с улицы.
- Более цивилизованный вариант — установить системы приточно-вытяжной вентиляции и/или кондиционирования. Они не только очистят воздух и насытят его кислородом, но и создадут в заведении комфортный микроклимат с оптимальной температурой и влажностью.

Выбор той или иной климатической техники зависит от функционального назначения помещений.

- В обеденных залах требуется поддерживать комфортную температуру, обеспечивать достаточный приток свежего воздуха, зонировать участки для курящих и некурящих гостей.
- На кухне необходимо создавать нормальные условия для работы персонала, своевременно удалять избытки тепла, предотвращать распространение запахов в обеденные залы и подсобные помещения, компенсировать недостаток кислорода, который сжигает работающее оборудование.
- В административных помещениях нужно обеспечить комфортную температуру и свежий воздух, чтобы сотрудники сохраняли бодрость до конца рабочего дня.
- В бытовых помещениях обычно стоит одна задача — удалять неприятные запахи.

Для управления микроклиматом используют оборудование двух основных типов.

Кондиционеры



**Приточно-вытяжные
вентиляционные
системы.**



Кондиционеры

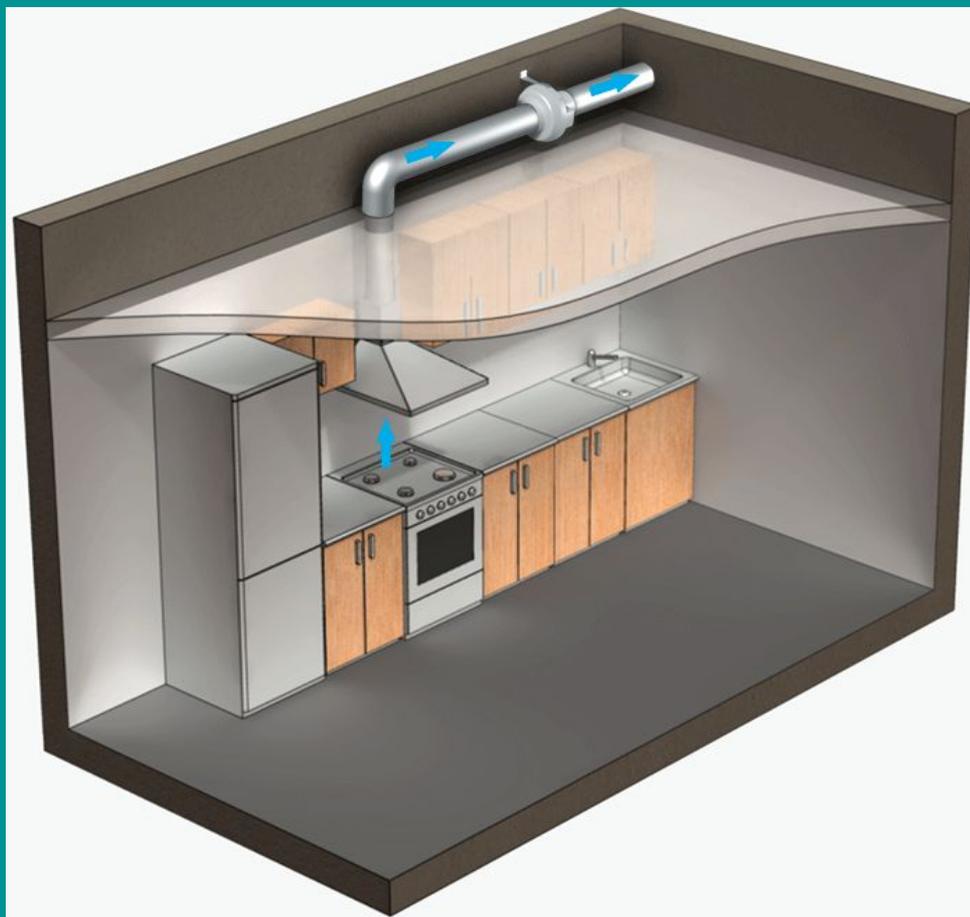
- На предприятиях питания обычно устанавливают кондиционеры, называемые сплит-системами, в состав которых входят два типа блоков — наружные и внутренние.
- Внутренний блок, включающий испаритель, вентилятор и очистные фильтры, находится в помещении; он охлаждает или нагревает воздух, освобождает его от пыли и табачного дыма.
- Наиболее шумный внешний блок — компрессор и конденсатор — монтируется снаружи, на стене или крыше здания. Блоки соединяет замкнутый холодильный контур из медных трубок, по которому с помощью компрессора циркулирует фреон.



- В бытовых помещениях (туалетах, комнатах для курения) делают вытяжную вентиляцию для быстрого удаления запахов. Кондиционирование в этом случае становится неэффективным

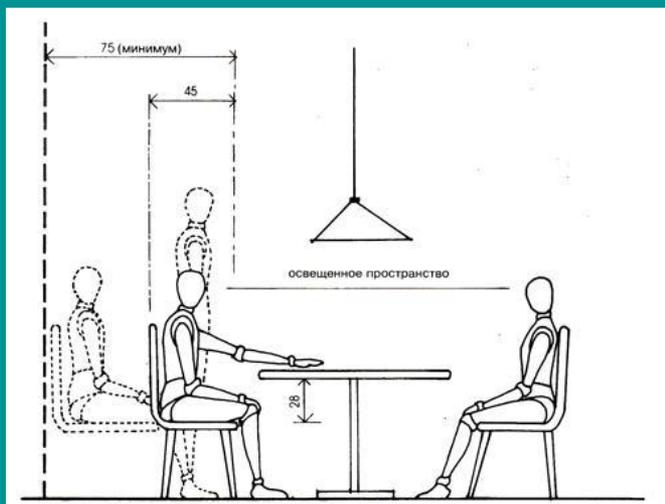


Вентиляция на кухне в обязательном порядке должна иметь собственный воздуховод. Ее основное назначение — удалять избытки тепла и запахи. Обычно здесь устанавливают вентиляцию с группой механических вытяжных зонтов, которые чаще всего располагают над тепловым оборудованием. Оптимальный вариант — зонты с приточной отсечной струей: они наиболее эффективны. Не стоит забывать и о приточном воздухе, который компенсирует сжигаемый кислород и ассимилирует инфракрасное излучение.



Освещение

Проектируя расположение осветительных приборов на предприятии общественного питания, необходимо учитывать следующие правила:



- 1. Светильники должны располагаться так, чтобы создать комфортные условия для пребывания гостей и максимально удобно освещать блюда на столе. Поэтому над каждым столом размещается отдельный осветительный прибор (в идеале - по центру стола). Остальная площадь помещения освещается дополнительными устройствами.
- 2. Так как выключенные светильники в ресторанах считаются дурным тоном, очень важно, чтобы весь основной свет диммировался (диммер - регулятор электрической мощности). Такой способ регулирования освещенности помогает создать нужную атмосферу.
- 3. Диммеры и выключатели, отвечающие за освещение в зале, должны быть доступны любому официанту, поэтому не стоит скрывать их в запираемых боксах или шкафах. Также нежелательно размещать их в непосредственной близости от клиентов, иначе для изменения уровня освещенности в зале придется тревожить посетителя. Лучше всего установить выключатели и диммеры в проходных зонах, около станций официантов. Обязательно нужно учесть момент включения и выключения освещения при открытии и закрытии заведения. Это не должно делаться в полной темноте.

Освещение

- 4. Выключатели и диммеры торшеров, настольных ламп, других источников света желательно располагать там же, где осуществляется управление основным освещением.
- 5. Так как в ресторанах, барах и кафе предпочтительным считается рассеянный и отраженный свет, часто используется периметральное освещение (источник света располагается за шторами и ширмами), а лампочки светильников скрываются от глаз посетителей. С этой целью применяются различные ухищрения: потолочные светильники заглубляются, используются абажуры или крышки на торшерах.
- 6. При проектировании выключателей и диммеров нужно помнить, что каждый из них ограничен по мощности монтируемых на него светильников. Например, большая потолочная люстра может управляться сразу несколькими диммерами.

Шум и вибрация

- В группу вредных производственных физических факторов входят шум и вибрация, возникающие в результате колебаний твердых и упругих тел. Колебания любого твердого тела, жидкости, газа характеризуются амплитудой (величина отклонения от точки своего равновесия), частотой (количество отклонений в единицу времени. 1 Гц — одно отклонение в 1 секунду) и скоростью продвижения колебательной волны в физической или биологической среде (теле).
- Вибрация как и шум вредно воздействует на организм и в первую очередь вызывает заболевание периферической нервной системы так называемую виброболезнь.
- В целях предотвращения заболевания от воздействия шума и вибрации санитарным законодательством установлены предельно допустимые уровни шума и вибрации.

Шум и вибрация

- Меры борьбы с шумом и вибрацией:
- замена шумных процессов бесшумными или менее шумными;
- улучшение качества изготовления и монтажа оборудования;
- укрытие источников шума и вибрации;
- вывод работающих из сферы воздействия шума и вибрации;
- применение индивидуальных защитных средств.
-



Спасибо за внимание!