# Производственные травмы на ПОП

***Работу выполнил студент***
***Группы ТП9-15***
***Скоробогатов Захар***
***Преподаватель:***
***Ивченкова Екатерина Николаевна***

*На предприятиях общественного питания случаи травматизма, как правило, связаны в основном с процессами приготовления пищи. Травмы происходят в результате отклонений от нормального режима работы или нарушений правил техники безопасности и трудовой дисциплины*

# *Причины травм на ПОП:*

*Травмы могут быть вызваны механическими, химическими факторами, а также электрическим током, облучениями.*

***Все случаи производственного травматизма подлежат рассмотрению и учету***

*Расследованию подлежат несчастные случаи независимо от того, произошли ли они в течение рабочего времени (включая установленные перерывы), перед началом работы, после ее окончания, при выполнении работы в сверхурочное время или в выходные и праздничные дни.*

# *Классификация травм:*

- резаные раны, сопровождающиеся кровотечениями, повреждениями сосудов, костей и сухожилий. Такая травма является следствием действия острого предмета. Такого, например, как кухонный нож, какой-либо инструмент;
- колотые раны. Имеют внутреннее подразделение на колотые и неколотые. Возникают вследствии воздействия острого предмета, который способен проколоть кожный покров и даже внутренние органы. Самыми опасными травмами такого вида считаются травмы живота и грудной клетки;
- рваные раны подразделяют на осколочные и дробные. Обычно сопровождаются разрушением тканей на больших поверхностях;

# *Классификация травм:*

- ушибленные раны, являются следствием удара тупым тяжёлым предметом.
- ампутация, экзартикуляция; такая рана одна из самых опасных, особенно если речь идёт о полной ампутации конечностей, которые могут оказаться отрезанными, оторванными и полностью раздробленными;
- переломы костей;
- вывихи суставов.

# *Несчастные случаи с учащимися:*

- Несчастные случаи с учащимися, проходящими производственную практику, учитываются и расследуются следующим образом: если учащийся ПТУ (колледжа) проходит практику под руководством мастера п/о, то несчастный случай расследуется и учитывается учебным заведением; если практика проводится на рабочем месте под руководством технического персонала производства, то несчастные случаи расследуются и учитываются администрацией данного предприятия.
- Копии актов высылаются администрацией в учебное заведение.

***Предельно допустимый уровень производственного фактора*** *- это уровень производственного фактора, воздействие которого при работе установленной продолжительности в течение всего трудового стажа не приводит к травме, заболеванию или отклонению в состоянии здоровья в процессе работы или в отдалённые сроки жизни настоящего и последующего поколений.*

В России в настоящее время ежегодно регистрируется до 12-13 тысяч профессиональных заболеваний. Очевидно, что сравнительно небольшое количество ежегодно устанавливаемых профессиональных заболеваний в России вызвано не лучшими условиями труда, а недостатками в диагностике профессиональных заболеваний на ранней стадии их развития и низкой личностной оценкой своего здоровья.

С целью повышения безопасности и улучшения условий труда. Правительством РФ 26 августа 1995 года издано постановление N 843 "О мерах по улучшению условий труда". На основании данного постановления все министерства, ведомства, предприятия и работодатели обязаны разработать конкретные мероприятия по снижению травматизма и предупреждению профессиональных заболеваний.

# Спасибо за внимание!