



**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ
ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

**ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ
ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ
ΚΡΕΑΤΟΣ**

**ΑΝΑΛΥΤΗΣ Μηνάς
Δρ. Οικονομολόγος**

ΑΘΗΝΑ 1999

ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.

ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ ΣΤΟΝ ΚΛΑΔΟ
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

ISBN: 960-7678-28-6

Α' Έκδοση: Δεκέμβριος 1999

Copyright © Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας

Λιοσιών 143 και Θειρσίου 6, 104 45 Αθήνα

Τηλ: (01) 8200 100

Fax: (01) 8200 222 - 8813270

Email: info@elinyae.gr

Internet: <http://www.elinyae.gr>

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ • ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ

ΔΙΟΙΚΗΤΙΚΟ ΣΥΜΒΟΥΛΙΟ ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.

Πρόεδρος: ● Βασίλης Μακρόπουλος

Αντιπρόεδροι: ● Κοντάκης Γεώργιος (ΓΣΕΕ)
● Χαμπηλομάτης Γιώργος (ΓΣΕΒΕΕ)

Μέλη: ● Αδαμάκης Ιωάννης (ΓΣΕΕ)
● Βλασταράκος Κυριάκος (ΓΣΕΕ)
● Δέδες Θεόδωρος (ΓΣΕΒΕΕ)
● Μαυράκης Ιωάννης (ΕΣΕΕ)
● Παπαδόπουλος Γεράσιμος (ΓΣΕΕ)
● Τσαμουσόπουλος Ηλίας (ΣΕΒ)

Η παρούσα εργασία και η έκδοση χρηματοδοτήθηκε από το Επιχειρησιακό Πρόγραμμα Βιομηχανίας (Δράση 3.3.1) του Β' Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης, στα πλαίσια του έργου "Ενίσχυση ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.". Τη διεύθυνση του έργου έχει ο Χρήστος Ιωάννου, Δρ. Οικονομολόγος, Γενικός Διευθυντής του ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.

Η επιμέλεια της έκδοσης έγινε από το Κέντρο Τεκμηρίωσης-Πληροφόρησης του ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.

Η εικονογράφηση προέρχεται από τις γαλλικές εκδόσεις:
“Mémento du salarié boucher et charcutier” και “Mémento de l’artisan boucher et charcutier”
Φωτογραφία εξωφύλλου: από το γαλλικό περιοδικό “Travail & Sécurité” του I.R.N.S.

ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Κατά γενική εκτίμηση ο κλάδος επεξεργασίας του κρέατος ενέχει υψηλούς κινδύνους για την ασφάλεια των εργαζομένων στα διάφορα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας. Έτσι, η χρήση μαχαιριών και κοπτικών μηχανών αλλά και το ψυχρό περιβάλλον εργασίας είναι δυνατόν να επιφέρουν σοβαρούς τραυματισμούς σε διάφορα μέρη του σώματος και να επιβαρύνουν την υγεία των εργαζομένων. Επιπλέον, βλάβες στην υγεία μπορεί να προκληθούν και από μολυσματικές ασθένειες, οι οποίες στη συνέχεια είναι δυνατόν να μεταδοθούν στους καταναλωτές.

Ο σύγχρονος εργαζόμενος έχει κάθε δικαίωμα να απολαμβάνει ικανοποιητικών συνθηκών προστασίας της υγείας και της ασφάλειάς του. Συγχρόνως, ο εργοδότης υποχρεούται να του τις προσφέρει, γνωρίζοντας ότι η δημιουργία ενός καλού εργασιακού περιβάλλοντος αποβαίνει προς όφελος της ίδιας της επιχείρησης. Αντίθετα, η αδιαφορία και η μη τήρηση ορισμένων κανόνων προκαλούν εργατικά ατυχήματα και διακοπή της παραγωγικής διαδικασίας, καταστάσεις με ανθρώπινο και οικονομικό κόστος.

Η παρούσα έκδοση του ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε εξετάζει τους πιθανούς κινδύνους και τις συνήθεις πρακτικές για την προστασία των εργαζομένων του κλάδου κρέατος.

Ευελπιστεί έτσι να συμβάλλει στην πληροφόρηση τόσο των εργοδοτών όσο και των εργαζομένων, πληροφόρηση η οποία αποτελεί βασική προϋπόθεση της διαμόρφωσης ενός καλού εργασιακού περιβάλλοντος, που με τη σειρά του αποτελεί μείζονος σημασίας ζήτημα για την ανταγωνιστικότητα των επιχειρήσεων.

Υπό την άποψη αυτή, ανταγωνιστικότητα και καλές συνθήκες εργασίας αποτελούν στόχους καθ'όλα συμβατούς, για την επίτευξη των οποίων πρέπει να συνεργάζονται εποικοδομητικά οι κοινωνικοί εταίροι σε ευρωπαϊκό και σε εθνικό επίπεδο.

Δρ. Βασ.Μακρόπουλος
Πρόεδρος Διοικητικού Συμβουλίου

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Ένας από τους βασικότερους συντελεστές της ανταγωνιστικότητας των επιχειρήσεων θεωρείται η αύξηση της παραγωγικότητας μέσω της εισαγωγής τεχνολογικών βελτιώσεων στην παραγωγή.

Αυτό ωθεί πολλούς κλάδους στην υιοθέτηση αυτοματοποιημένων μεθόδων παραγωγής. Η τάση λοιπόν για αυτοματοποίηση όπως και η εισαγωγή διαδικασιών εντάσεως κεφαλαίου επέφεραν αναγκαστικά μείωση των κινδύνων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων αλλά και μεταβολή της φύσης της εργασίας τους.

Σήμερα, μια σειρά από επικίνδυνες εργασίες εκτελούνται από ρομπότ, ενώ ο εργαζόμενος απλώς επιβλέπει την απρόσκοπτη λειτουργία τους.

Όμως, η αυτοματοποίηση της παραγωγικής διαδικασίας ποικίλλει. Υπάρχουν κλάδοι, όπως ο κλάδος επεξεργασίας του κρέατος, στον οποίο η ανθρώπινη παρέμβαση είναι αδύνατον να υποκατασταθεί πλήρως από αυτοματοποιημένες διαδικασίες. Πράγματι στον κλάδο του κρέατος τόσο στο στάδιο σφαγής των ζώων όσο και στο στάδιο επεξεργασίας της πρώτης ύλης η ανθρώπινη παρέμβαση θεωρείται αναντικατάστατη. Η χρήση ειδικών μαχαιριών ή άλλων αιχμηρών αντικειμένων, η χειρωνακτική μεταφορά φορτίων, η κίνηση των εργαζομένων πάνω σε ολισθηρά δάπεδα όπως και ο χώρος μέσα στον οποίο εργάζονται που χαρακτηρίζεται από χαμηλές θερμοκρασίες, αποτελούν στοιχεία που αυξάνουν τις πιθανότητες εργατικού ατυχήματος και εκδήλωση κάποιας επαγγελματικής ασθένειας.

Η ιδιομορφία, λοιπόν, που παρουσιάζει ο συγκεκριμένος κλάδος, μας οδήγησε στη συγγραφή της παρούσας εργασίας η οποία προσπαθεί να αποτυπώσει τόσο την ελληνική όσο και την ευρωπαϊκή πραγματικότητα προσφέροντας συγχρόνως στον αναγνώστη ένα σύνολο απλών κανόνων, ο σεβασμός των οποίων είναι δυνατόν να αποτρέψει δυσάρεστες καταστάσεις.

Ευελπιστούμε ότι η παρούσα έκδοση θα βοηθήσει την προώθηση της υγιεινής και της ασφάλειας των εργαζομένων σε ένα κλάδο ο οποίος κατά γενική ομολογία χαρακτηρίζεται τραχύς.

Ο κύριος Αναλυτής Μηνάς είναι Διδάκτωρ Οικονομολόγος του Πανεπιστημίου Poitiers της Γαλλίας με ειδίκευση στην οικονομική ανάλυση και πολιτική.

Εργάστηκε στο ΕΛΚΕΠΑ στον τομέα οικονομικών και κοινωνικών μελετών, ως ειδικός επιστήμονας του Υπουργείου Εργασίας στη μονάδα στρατηγικού σχεδιασμού και ανάλυσης πολιτικής και ως επιστημονικός συνεργάτης του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΠΡΟΛΟΓΟΣ	5
ΕΙΣΑΓΩΓΗ	6
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ	8
1. Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ	10
2. ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ	10
3. Η ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	11
4. Η ΚΑΤΑΠΟΝΗΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	12
5. ΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ	13
6. ΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ	15
7. Ο ΧΩΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ	16
8. Η ΑΤΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ	17
9. ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ	18
10. Η ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ Η ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ	19
11. Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ	20
12. ΣΥΝΟΛΙΚΕΣ ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ	20
ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ	21

1. Ο ΚΛΑΔΟΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ ΣΤΗΝ ΕΛΛΑΔΑ.

Ο κλάδος αυτός περιλαμβάνει περί τις 570 επιχειρήσεις. Κυρίαρχη θέση κατέχουν οι μικρού μεγέθους μονάδες και οι οικογενειακές. Υπάρχουν επίσης ορισμένες μεγαλύτερου μεγέθους, οι οποίες με την πάροδο του χρόνου ισχυροποιούν τη θέση τους στην αγορά. Αυτές ακριβώς οι επιχειρήσεις έχουν εφαρμόσει σύγχρονες παραγωγικές διαδικασίες και έχουν εκσυγχρονιστεί τεχνολογικά, αποκομίζοντας συγχρόνως ανταγωνιστικά πλεονεκτήματα. Όπως και σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες έτσι και στην Ελλάδα, οι εργαζόμενοι στον κλάδο του κρέατος μπορεί να υποστούν ατύχημα εξαιτίας της χρήσης μαχαιριών, διαφόρων κοπτικών μηχανών, της ολισθηρότητας του δαπέδου και τέλος εξαιτίας του ελλειπούς φωτισμού.

Λόγω της φύσης της εργασίας τους, βρίσκονται εκτεθειμένοι σε ψυχρό περιβάλλον και σε διάφορους βλαπτικούς βιολογικούς παράγοντες.

Μεταξύ των κυριότερων επαγγελματικών ασθενειών έχουν αναφερθεί: μυοσκελετικές κακώσεις, δερματοπάθειες, διάφορες αναπνευστικές παθήσεις, ο τέτανος, ο μελιταιός κλπ.

2. ΤΟ ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ.

Τα ζητήματα που αφορούν την υγιεινή και την ασφάλεια των εργαζομένων στον κλάδο επεξεργασίας του κρέατος εντάσσονται εντός ενός νομοθετικού πλαισίου, το οποίο προσδιορίζεται από τα εξής νομοθετήματα:

- Προεδρικό Διάταγμα 306/3.4.80 (ΦΕΚ 86/τ.α.16.4.80) με τίτλο: "Περί όρων τεμαχισμού νωπού κρέατος και ελέγχου των εργαστηρίων τεμαχισμού, αποστεώσεως και παρασκευής μπιτωτού". Ειδικότερα στο άρθρο 3 προσδιορίζονται οι όροι υγιεινής του προσωπικού, των χώρων και του υλικού εντός των εργαστηρίων.

Στο Προεδρικό αυτό Διάταγμα απαριθμούνται οι προϋποθέσεις ώστε να τηρούνται οι όροι προσωπικής υγιεινής αλλά και να διασφαλίζεται η μη μετάδοση μολυσματικών ασθενειών στον καταναλωτή μέσω του επεξεργασθέντος προϊόντος.

Έτσι, στο άρθρο 3 αναφέρεται ότι «το προσωπικό πρέπει να φέρει ενδύματα εργασίας και κάλυμμα κεφαλής ανοικτού χρώματος, ευκόλως πλυνόμενα, καθαρά καθώς ενδεχομένως και κάλυμμα αυχένος. Το προσωπικό, το οποίο ασχολείται με την επεξεργασία και τον χειρισμό των κρεάτων είναι υποχρεωμένο να πλένει και να απολυμαίνει τας χείρας πολλές φορές κατά την διάρκεια της ίδιας ημέρας καθώς και εις πάσαν επανάληψιν της εργασίας».

Επίσης ρητώς απαγορεύεται η επεξεργασία κρεάτων από άτομα που έχουν προσβληθεί από μια μολυσματική νόσο και τα οποία ενδεχομένως δύνανται να επιμολύνουν τα κρέατα.

- Υγιεινομική διάταξη αριθμ. Αιβ/8577/83 (ΦΕΚ 526/τ.β/24.9). "Περί υγιεινομικού ελέγχου και αδειών ιδρύσεως και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγιεινομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων και καταστημάτων τροφίμων ή/και ποτών".

Ειδικότερα το άρθρο 14 αυτής της διάταξης είναι αφιερωμένο στο βιβλιάριο υγείας προσωπικού με το οποίο πρέπει να είναι εφοδιασμένοι όσοι επιθυμούν να ασκήσουν το επάγγελμα του χειριστή τροφίμων ή ποτών. Στο βιβλιάριο αυτό θα πρέπει να βεβαιώνεται ότι ο κάτοχός του, πέρασε από ιατρική εξέταση και δε βρέθηκε να πάσχει από μεταδοτικό ή άλλο νόσημα μη συμβατό με την απασχολησή του.

Σημειώνεται επίσης ότι το βιβλιάριο υγείας κρατείται ενημερωμένο από τον κάτοχό του και επιδεικνύεται, όταν ζητείται, στα αρμόδια όργανα υγιεινομικού ελέγχου και στη διεύθυνση της επιχείρησης όπου απασχολείται ο εργαζόμενος .

- Προεδρικό Διάταγμα 186/1995 "Προστασία των εργαζομένων από κινδύνους που διατρέχουν λόγω της έκθεσής τους σε βιολογικούς παράγοντες κατά την εργασία".

Το Προεδρικό αυτό Διάταγμα εκδόθηκε με σκοπό την προσαρμογή της ελληνικής νομοθεσίας περί υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων, προς τις διατάξεις των οδηγιών 90/679/ΕΟΚ και 93/88/ΕΟΚ για την προστασία των εργαζομένων από κινδύνους λόγω της έκθεσής τους κατά τη διάρκεια της εργασίας σε βιολογικούς παράγοντες. Θεωρείται σημαντικό νομοθέτημα διότι έχοντας ως στόχο την εναρμόνιση της ελληνικής με την κοινοτική νομοθεσία, τίθενται για πρώτη φορά και κατά τρόπο συστηματικό ζητήματα που αφορούν:

- την υγιεινή και την ατομική προστασία των εργαζομένων
- την εκπαίδευση των εργαζομένων
- την ενημέρωση των εργαζομένων
- την επίβλεψη της υγείας και την ιατρική παρακολούθηση του προσωπικού

3. Η ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ.

Συγκρινόμενος με άλλους βιομηχανικούς κλάδους, ο κλάδος της επεξεργασίας του κρέατος παρουσιάζει υψηλό βαθμό επικινδυνότητας για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων.

Το συμπέρασμα αυτό εξάγεται τόσο από τα πορίσματα της μελέτης του Ινστιτούτου του Δουβλίνου για τη βελτίωση των συνθηκών εργασίας, η οποία εκπονήθηκε το 1995 σε πανευρωπαϊκό επίπεδο, όσο και από κλαδικές μελέτες των κρατών μελών της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Στην Γαλλία παραδείγματος χάριν, 98 εργαζόμενοι στους 1000, δηλαδή ένα ποσοστό της τάξης του 9,8%, υπήρξαν θύματα εργατικού ατυχήματος στο στάδιο της λιανικής πώλησης του προϊόντος. Εξ αυτών οι έξι υπέστησαν μόνιμη μερική ανικανότητα. Μεγαλύτερος ήταν ο δείκτης των ατυχημάτων, με 271 εργαζόμενους, κατά τη διάρκεια της σφαγής των ζώων και με 185 εργαζόμενους στο χονδρικό εμπόριο του κρέατος. Σύμφωνα με τα αποτελέσματα της ως άνω έρευνας, ως βασικό αίτιο των εργατικών ατυχημάτων στον κλάδο επεξεργασίας του κρέατος αναφέρεται με ποσοστό 45% η χρήση μαχαιριών. Στην δεύτερη και τρίτη θέση ως αίτια που προξενούν εργατικά ατυχήματα, βρίσκεται η μεταφορά τεμαχίων κρέατος ή άλλων αντικειμένων συμπεριλαμβανομένων και των πτώσεων διαφόρων αντικειμένων, και η ολισθηρότητα των χώρων εργασίας με ποσοστά 21% και 11% αντιστοίχως.

Δηλαδή τα τρία αυτά αίτια καλύπτουν το 77% του συνόλου.

Ακολουθούν δε οι μηχανές για την επεξεργασία της πρώτης ύλης με 9%, οι πτώσεις από σκάλα με 4%, το ζεστό νερό και τα καυτά υλικά με 2% και τέλος η εγκατάσταση διαφόρων μηχανημάτων με ποσοστό 1%.

Σε ποσοστό 64% οι τραυματισμοί συνέβησαν στα χέρια, ενώ ακολουθούν οι βραχίονες με ποσοστό 11% και οι γάμπες με 8%. Οι πληγές και τα κοψίματα, με ποσοστό 63% αντιπροσωπεύουν τους κυριότερους τραυματισμούς. Μία συνδυασμένη ανάγνωση των αποτελεσμάτων οδηγεί στο συμπέρασμα ότι στον κλάδο επεξεργασίας του κρέατος η χρήση μαχαιριών αποτελεί τη βασικότερη αιτία τραυματισμού των εργαζομένων, τραυματισμού ο οποίος συμβαίνει κυρίως στα χέρια. Αυτή ακριβώς η αιτία αναγνωρίζεται και από τη διεθνή βιβλιογραφία ως εκείνη στην οποία αποδίδονται οι περισσότεροι τραυματισμοί, χωρίς φυσικά να λησμονείται η χρήση ισχυρών κοπτικών μηχανών και η ολισθηρότητα των εργαστηρίων, όπου συντελείται η επεξεργασία του κρέατος.

Συνοπτικά μπορούμε να αναφέρουμε ότι τρεις είναι οι κατηγορίες των πιθανών κινδύνων, οι οποίες εντοπίζονται στον κλάδο.

- Μία κατηγορία κινδύνων είναι αυτοί που σχετίζονται με τη χειρωνακτική επεξεργασία του κρέατος, διαδικασία κατά τη διάρκεια της οποίας ο εργαζόμενος έρχεται σε άμεση επαφή με διάφορα αιχμηρά αντικείμενα που τον βοηθούν στην εκτέλεση του έργου του.
- Μία δεύτερη κατηγορία κινδύνων αφορά στη χρήση κοπτικών μηχανών.
- Τέλος η τρίτη κατηγορία πιθανών κινδύνων σχετίζεται με την παρατεταμένη παραμονή των εργαζομένων σε ψυχρό περιβάλλον, καθώς σε όλα τα στάδια της επεξεργασίας του κρέατος, η θερμοκρασία πρέπει να παραμένει σταθερή και σε χαμηλά επίπεδα καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Στο σημείο αυτό πρέπει να υπογραμμιστεί το γεγονός ότι η θερμοκρασία του δέρματος ενός μεμονωμένου ατόμου πέφτει από τους 30 στους 20 βαθμούς Κελσίου μέσα σε δύο ώρες. Επίσης οι συχνές μεταβολές της θερμοκρασίας μπορεί να προκαλέσουν σύνθετα προβλήματα σε ειδικές κατηγορίες εργαζομένων του κλάδου (π.χ. μεταφορείς προϊόντων βαθείας κατάψυξης). Η έκθεσή τους στο ψύχος είναι δυνατόν να αποτελέσει πηγή χρόνιων ασθενειών (φαρυγγίτιδα, οστεοαγγειακές ανωμαλίες, διαταραχές στο πεπτικό σύστημα και μείωση των ψυχοκινητικών αντιδράσεων). Οι παθήσεις αυτές μπορεί να αποφευχθούν εάν οι εργαζόμενοι εφοδιάζονται με κατάλληλα προστατευτικά ενδύματα, εάν παρακολουθούνται ιατρικά, εάν τους επιτρέπεται να ξεκουράζονται περιοδικά σε «ζεστές» περιοχές και τέλος εάν λαμβάνονται μέτρα βελτίωσης των εργασιακών χώρων.

4. Η ΚΑΤΑΠΟΝΗΣΗ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ.

Έχει καταδειχθεί από μελέτες, ότι η εργασία η οποία εκτελείται από τους εργαζόμενους στον κλάδο επεξεργασίας του κρέατος είναι επίπονη.

Χαρακτηρίζεται δε ως επίπονη διότι οι εργαζόμενοι βρίσκονται μεγάλο χρονικό διάστημα όρθιοι, εκτελούν επαναληπτικές κινήσεις με γρήγορο ρυθμό και είναι εκτεθειμένοι σε ένα ψυχρό περιβάλλον, εξαιτίας της ευαισθησίας του προϊόντος.

Ειδικότερα, από στοιχεία τα οποία συλλέχθηκαν στην Γαλλία συμπεραίνεται ότι το 64,4% των εργαζομένων στον κλάδο επεξεργασίας του κρέατος, εργάζεται σε χώρους όπου η συνήθης θερμοκρασία είναι χαμηλότερη των 15° C. Η χειρωνακτική διακίνηση φορτίου αφορά το 57,8% των εργαζομένων, το 72,2% εκτελούν την

εργασία τους όρθιοι, ενώ το 65,9% των εργαζομένων εκτελεί επαναληπτικές κινήσεις με γρήγορο ρυθμό.

«Έκθεση των εργαζομένων του κλάδου επεξεργασίας του κρέατος σε βλαπτικούς φυσικούς, χημικούς και βιολογικούς παράγοντες»

	<u>Κρέας</u>	<u>Άλλοι κλάδοι</u>
<u>Ηχητικές οχλήσεις</u>	<u>48,3</u>	<u>58,4</u>
εκ των οποίων:		
• θόρυβος ανώτερος των 85dbA	21,6	38,8
<u>Βλαπτικοί θερμικοί παράγοντες</u>	<u>74,5</u>	<u>17,4</u>
• εργασία σε ψυχρό περιβάλλον (κάτω από 15°C)	64,4	1,8
πάνω από 20 ώρες εβδομαδιαίως	51,4	0,8
• εργασία σε περιβάλλον με υγρασία	17,8	2,0
πάνω από 20 ώρες εβδομαδιαίως	14,5	0,9
<u>Χειρωνακτική διακίνηση φορτίων</u>	<u>57,8</u>	<u>53,8</u>
<u>Σωματική καταπόνηση</u>	<u>92,5</u>	<u>82,6</u>
• παρατεταμένη όρθια στάση (πάνω από 20 ώρες εβδομαδιαίως)	72,2	48,1
<u>Καταπόνηση αρθρώσεων</u>	<u>71,3</u>	<u>47,5</u>
• επαναληπτικές κινήσεις με ταχείς ρυθμούς	65,9	36,1
πάνω από 20 ώρες εβδομαδιαίως	47,5	21,1
• εργασίες που απαιτούν επίπονη χρήση μιάς ή περισσότερων αρθρώσεων	24,6	23,7
<u>Έκθεση σε βιολογικούς παράγοντες</u>	<u>54,7</u>	<u>1,2</u>
<u>Έκθεση σε χημικούς παράγοντες</u>	<u>22,3</u>	<u>61,5</u>

Πηγή: «Expositions aux contraintes et nuisances dans les industries agricoles et alimentaires» Premières synthèses 98.05-No 20.1.

Αποδεικνύεται λοιπόν η επίπονη και απαιτητική φύση της εργασίας στις μονάδες επεξεργασίας του κρέατος, εργασία η οποία απαιτεί από τους εργαζόμενους υψηλή σωματική καταπόνηση μέσα σε ένα εργασιακό περιβάλλον όπου επικρατεί θερμοκρασία χαμηλότερη των 15°C.

5. ΤΟ ΕΡΓΑΣΙΑΚΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΤΟΥ ΚΛΑΔΟΥ.

Η καταπόνηση την οποία υφίστανται οι εργαζόμενοι του κλάδου επεξεργασίας του κρέατος, προκαλείται επίσης από το εργασιακό περιβάλλον, το οποίο διαμορφώνεται από τις απαιτήσεις της παραγωγικής διαδικασίας.

Σε γενικές γραμμές και σύμφωνα με τα πορίσματα της έρευνας που διενήργησε το Ινστιτούτο του Δουβλίνου σε πανευρωπαϊκό επίπεδο, η οργάνωση εργασίας και το περιεχόμενό της χαρακτηρίζεται από:

- Έλλειψη αυτονομίας.
- Έντονους ρυθμούς εργασίας και μη κανονικά ωράρια.
- Κατακερματισμό της εργασίας.

Αυτά τα χαρακτηριστικά συναντώνται εξάλλου και σε στοιχεία γαλλικής έρευνας. Ειδικότερα τρεις εργαζόμενοι στους δέκα στον κλάδο του κρέατος ακολουθούν μη κανονικά ωράρια, τέσσερις στους δέκα εργάζονται πάνω από οκτώ ώρες ημερησίως. Το 44% απασχολείται στη γραμμή παραγωγής ενώ στις άλλες βιομηχανικές μονάδες το ποσοστό αυτό είναι 15%. Το 64% οφείλει να έχει ολοκληρώσει σε μια ημέρα ένα συγκεκριμένο επίπεδο παραγωγής. Τέλος, το 42% συνδέει τον τρόπο εργασίας του με τους αυτοματισμούς που υπάρχουν στην παραγωγική διαδικασία, το 51% με τον τρόπο που εργάζονται οι συνάδελφοι και το 46% με την επιτήρηση που ασκείται από την ιεραρχία.

«Το εργασιακό περιβάλλον στον κλάδο επεξεργασίας του κρέατος».

	<u>Κρέας</u>	<u>Άλλοι κλάδοι</u>
Εργασία σε εναλλασόμενες βάρδιες	21,4	35,4
Εργασία που προεκτείνεται σε μέρος της νύχτας (μετά τις 22.00 ή πριν της 5.00)	10,6	1,7
Μη κανονικά ωράρια	32,4	8,5
Ημερήσια διάρκεια εργασίας πάνω από 8ώρες	42,4	21,8
Εργασία στη γραμμή παραγωγής	43,7	15,0
<u>Ρυθμός εργασίας επιβληθείς από:</u>		
• την ημερήσια παραγωγή	64,0	59,8
• την αυτόματη μετακίνηση ενός προϊόντος ή εξαρτήματος ή από την αυτόματη λειτουργία μιας μηχανής	42,2	26,3
• την άμεση εξάρτηση από την εργασία των συναδέλφων	51,1	38,8
• τους ασκούμενους από την ιεραρχία ελέγχους	45,9	39,4

Σφάλμα κατά την εκτέλεση της εργασίας θα μπορούσε να επιφέρει:

- επικίνδυνες συνέπειες για την ασφάλεια

του ίδιου του εργαζόμενου ή των άλλων	40,0	47,6
• επικίνδυνες συνέπειες για την ποιότητα του προϊόντος	4,2	68,5
• σημαντικά κόστη για την επιχείρηση	43,8	57,1
• κυρώσεις εις βάρος του εργαζόμενου	37,3	40,8
<u>Έλεγχος κατά την εργασία:</u>		
• επιλογή στον τρόπο εκτέλεσης της εργασίας	62,0	70,9
• πιθανότης σταματήματος της εργασίας εκτός των προβλεφθεισών διαλειμμάτων	70,4	80,7

Πηγή: «Expositions aux contraintes et nuisances dans les industries agricoles et alimentaires» Premières synthèses 98.05-No 20.1.

Το γεγονός ότι το εργασιακό περιβάλλον χαρακτηρίζεται ως αρκετά δύσκαμπτο (εξαρτάται φυσικά από το μέγεθος της επιχείρησης), δημιουργεί στους εργαζόμενους το συναίσθημα ότι έχουν λιγότερες υπευθυνότητες σε σχέση με εργαζόμενους άλλων κλάδων. Λιγότεροι επίσης εργαζόμενοι θεωρούν ότι ένα σφάλμα κατά τη διάρκεια της εργασίας τους θα μπορούσε ενδεχομένως να έχει επικίνδυνες συνέπειες τόσο για τη προσωπική τους ασφάλεια όσο και την ασφάλεια των άλλων ή ενδεχομένως συνέπειες για την ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Τέλος λίγοι εργαζόμενοι είναι της γνώμης ότι οποιοδήποτε σφάλμα κατά την εκτέλεση της εργασίας τους θα επέφερε σημαντικά κόστη στην ίδια την επιχείρηση. Φαίνεται λοιπόν ότι αγνοούν την επικινδυνότητα του κλάδου στον οποίο εργάζονται.

6. ΤΑ ΜΑΧΑΙΡΙΑ.

• Χαρακτηριστικά

Αποτελούν το βασικότερο εργαλείο όλων εκείνων που επεξεργάζονται το κρέας και για το λόγο αυτό θα πρέπει να επιλέγονται με μεγάλη προσοχή. Έτσι, σύντομα μπορούν να επιφέρουν κόπωση στο χρήστη και να προκαλέσουν διάφορων ειδών μικροτραυματισμούς. Τα μαχαίρια πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά που προβλέπονται από τους κανονισμούς της Ευρωπαϊκής Ένωσης. Τονίζεται ότι οι ξύλινες λαβές απαγορεύονται. Δυο Γάλλοι κατασκευαστές πήραν την πρωτοβουλία να τα βελτιώσουν, βελτιώνοντας συγχρόνως τις συνθήκες εργασίας, την ταχύτητα εκτέλεσης της εργασίας και την ασφάλεια. Τα καινούργια αυτά μοντέλα μαχαιριών σχεδιάστηκαν σε συνεργασία με τους ειδικούς της υπηρεσίας πρόληψης των εργατικών ατυχημάτων, ενσωματώνοντας τους διεθνείς κανόνες περί υγιεινής και ασφάλειας.

• Κίνδυνοι

Τα ατυχήματα λαμβάνουν χώρα στις παρακάτω περιπτώσεις:

- Το χέρι του εργαζόμενου γλιστρά και έρχεται σε επαφή με τη λεπίδα σε περίπτωση που η λαβή του μαχαιριού δεν είναι εργονομικά ορθά σχεδιασμένη.

- Το χέρι ξεφεύγει από την εκτέλεση της συγκεκριμένης εργασίας και κτυπά το άλλο χέρι ή ένα άλλο σημείο του σώματος.
- Ο εργαζόμενος τραυματίζεται από το μαχαίρι συναδέλφου του.
- Πτώση μαχαιριού.
- Τραυματισμός από μαχαίρι κατά την πτώση του εργαζόμενου.
- Τραυματισμός από μαχαίρι που βρίσκεται κάτω από ένα κομμάτι κρέας.

• Χειρισμός

- Τα δάκτυλα δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τη λεπίδα.
- Ο εργαζόμενος δεν πρέπει να κινείται κρατώντας μαχαίρι.
- Να μην αποσπάται η προσοχή του εργαζομένου κατά τη διάρκεια εκτέλεσης της εργασίας του.
- Μετά το τέλος της εργασίας το μαχαίρι πρέπει να επανατοποθετείται στον ειδικά προβλεφθέντα χώρο.

• Τακτοποίηση

Κατά τη διάρκεια της εργασίας τα μαχαίρια που δεν χρησιμοποιούνται πρέπει να απομακρύνονται γιατί μπορεί να αποτελέσουν σημαντική αιτία πρόκλησης ατυχήματος. Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να κρέμονται γύρω από τη ζώνη.

7. Ο ΧΩΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ.

Η καλή οργάνωση του χώρου εργασίας κρίνεται απαραίτητη για την πρόληψη των εργατικών ατυχημάτων κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Το τραπέζι πάνω στο οποίο τεμαχίζεται το κρέας πρέπει να είναι ελεύθερο και να μην βρίσκονται μαχαίρια κάτω από τα κομμάτια του κρέατος. Για να εργάζεται ο εργαζόμενος με άνεση πρέπει να υπάρχει γύρω του αρκετός χώρος. Καρότσια και διάφορα άλλα σκεύη δεν θα πρέπει να εμποδίζουν την κυκλοφορία στους διαδρόμους. Σε περίπτωση όπου ο χώρος εργασίας είναι επιμήκης, είναι δυνατόν σε συνεργασία με τον εργοδότη να υπάρξει τέτοια διευθέτηση ώστε οι χώροι εργασίας να βρίσκονται σε κάθετη διάταξη. Με τον τρόπο αυτό δεν παρεμποδίζεται η ελεύθερη κυκλοφορία στο διάδρομο. Ο κάθε εργαζόμενος πρέπει να έχει πλησίον του ένα δοχείο όπου θα πετιούνται τα κόκκαλα από την αποστέωση, χωρίς όμως να εμποδίζεται η κυκλοφορία.

Το δάπεδο πρέπει να είναι συνεχώς ελεύθερο, καθαρό και σε καλή κατάσταση. Είναι επίσης αναγκαίο το δάπεδο να διατηρείται σε άριστη κατάσταση και να απολυμαίνεται καθημερινώς. Ας μην λησμονηθεί ότι η ολισθηρότητα προκαλεί

πτώσεις, οι οποίες ευθύνονται για το 11% των εργατικών ατυχημάτων του κλάδου. Εξυπακούεται ότι πριν από τον καθαρισμό του δαπέδου, το κρέας πρέπει να έχει απομακρυνθεί και να έχει τοποθετηθεί σε ασφαλές μέρος ώστε να αποφευχθεί η επαφή του με το απολυμαντικό υγρό. Γενικά ο καθαρισμός των χώρων εργασίας αλλά και των εργαλείων με τα οποία γίνεται η επεξεργασία του κρέατος πρέπει να εκτελείται σε τακτά χρονικά διαστήματα.

Οι θάλαμοι καταψύξεως πρέπει να είναι επαρκώς φωτισμένοι και καλά οργανωμένοι σε σχέση με τα είδη του κρέατος που θα αποθηκευθούν. Για ένα θάλαμο κατάψυξης της τάξης των 10m³ προβλέπεται σύστημα ηχητικού συναγερμού σε περίπτωση που κάποιος βρίσκεται εγκλωβισμένος. Ακόμη και στην περίπτωση που η πόρτα είναι κλειδωμένη θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα να ανοίγει από μέσα. Σε περίπτωση δε που ο εσωτερικός χώρος του θαλάμου βαφτεί θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί εποξειδικό χρώμα. Για τη διατήρηση της υγιεινής ατμόσφαιρας εντός του καταψυκτικού θαλάμου χρησιμοποιούνται ηλεκτροστατικές συσκευές. Οι συσκευές όζοντος όπως κι εκείνες που εκπέμπουν υπέρυθη ακτινοβολία απαγορεύονται. Μπορούν, αντιθέτως, να χρησιμοποιηθούν για την αποστείρωση των εργαλείων και κυρίως των μαχαιριών. Το θερμομέτρο εξωτερικού χώρου επιτρέπει τον έλεγχο της θερμοκρασίας του ψυκτικού θαλάμου.

Οι χώροι εργασίας πρέπει να είναι φωτισμένοι σε ικανοποιητικό βαθμό. Υπάρχουν δύο είδη φωτισμού, ο φυσιολογικός φωτισμός και ο φωτισμός ασφαλείας. Ο φωτισμός ποικίλλει σε σχέση με τα μέρη που τοποθετείται.

Η ανανέωση του αέρα πρέπει να επιτυγχάνεται έτσι ώστε να εμποδίζεται η άνοδος της θερμοκρασίας στους χώρους εργασίας και να απομακρύνεται ο βεβαρημένος αέρας. Η ταχύτητα του αέρα στους χώρους εργασίας δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1m/s. Συνιστάται η ταχύτητα να είναι της τάξης του 0.25-0.50m/s. Οι αεραγωγοί πρέπει να είναι τοποθετημένοι κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται η στασιμότητα του αέρα.

Στους χώρους εργασίας ο θόρυβος δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 85dB. Παρ'όλα αυτά συνιστάται για την άνεση του εργαζόμενου να μην ξεπερνά τα 70dB. Ως κυριότερες πηγές θορύβου θεωρούνται οι μονάδες των ψυκτικών θαλάμων όπως και το σύστημα εξαερισμού. Εξυπακούεται ότι ο καθαρισμός τόσο των χώρων εργασίας όσο και των εργαλείων επεξεργασίας του κρέατος πρέπει να διενεργούνται σε τακτά χρονικά διαστήματα: σε καθημερινή βάση και κατά προτίμηση στο τέλος της εργασίας για τα τραπέζια κοπής κρέατος, εβδομαδιαίως για τους γάντζους όπου κρέμεται το κρέας, καθημερινά για το δάπεδο και τέλος εβδομαδιαία για τους ψυκτικούς θαλάμους.

8. Η ΑΤΟΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ.

Οι βελτιώσεις στα εργαλεία (μαχαιρία κλπ) όπως και στη διεύθετηση του χώρου εργασίας αν και είναι απαραίτητα συστατικά για την ασφάλεια, από μόνες τους δεν μπορούν να προλάβουν το ατύχημα.

Ένα απλό κόψιμο μπορεί να αποτελέσει πηγή μόλυνσης για τον εργαζόμενο ή μετάδοσης μιας μολυσματικής κατάστασης στον καταναλωτή. Τα κοψίματα μπορούν να αποφευχθούν με τον κατάλληλο ατομικό εξοπλισμό προστασίας ο οποίος τελευταία συνδυάζει υψηλή προστασία και άνεση.

Ο πλέον διαδεδομένος σήμερα ατομικός εξοπλισμός προστασίας είναι μεταλλικής φύσης.

• Η μεταλλική ποδιά

Υπάρχουν δύο είδη: ένα είδος το οποίο προστατεύει το θώρακα και τη λεκάνη και ένα δεύτερο είδος που καλύπτει και τους ώμους. Το βάρος αυτής της ποδιάς είναι ομοιόμορφα κατανομημένο. Έτσι ο χρήστης έχει μεγαλύτερη άνεση αλλά και μεγαλύτερη προστασία. Η ελάχιστη διάσταση της προστατευτικής ποδιάς είναι 55x75cm και μπορεί να φορεθεί πάνω από μια βαμβακερή ποδιά η οποία επιτρέπει την αρτιότερη εφαρμογή της πρώτης στο σώμα. Η μεταλλική ποδιά πρέπει να διατηρείται πάντα καθαρή. Υπάρχει επίσης μια ποδιά από πλαστικό αλλά δεν παρουσιάζει υψηλή προστασία και για το λόγο αυτό δεν συνιστάται.

• Τα μεταλλικά γάντια

Έχοντας υπόψη τον μεγάλο αριθμό τραυματισμών στα χέρια των εργαζομένων που ασχολούνται με το κόψιμο και την αποστέωση του κρέατος τα γάντια αποτελούν απαραίτητο εξοπλισμό για την πλέον αποτελεσματική προστασία τους. Πρέπει ως εκ τούτου να είναι άνετα, ελαφριά και εύκαμπτα ώστε να διευκολύνουν την εργασία. Η μέση διάρκεια ζωής τους είναι πέντε χρόνια. Στο τέλος της ημερήσιας εργασίας πρέπει να καθαρίζονται προσεκτικά και να απολυμαίνονται.

• Τα υποδήματα

Είναι απαραίτητο κατά τη διάρκεια της εργασίας οι εργαζόμενοι να φέρουν τα ειδικά υποδήματα τα οποία είναι ανοικτού χρώματος, χωρίς κορδόνια και έχουν απλό σχήμα ώστε να μην επικάθονται ακαθαρσίες. Επιπλέον είναι αντιολισθηρά και προστατεύουν τα πόδια σε περίπτωση πτώσης διαφόρων αντικειμένων. Στην περίπτωση της Γαλλίας, ο σχεδιασμός τους έγινε με τη συνεργασία των υπηρεσιών πρόληψης και επαγγελματικού κινδύνου.

9. ΧΕΙΡΩΝΑΚΤΙΚΕΣ ΕΡΓΑΣΙΕΣ.

Όπως η ίδια αναφέρθηκε το 21% των ατυχημάτων στον κλάδο συμβαίνουν κατά τη στιγμή που ο εργαζόμενος μεταφέρει τεμάχια κρέατος. Αυτός ο τύπος των ατυχημάτων βρίσκεται στη δεύτερη θέση, μετά τα ατυχήματα που οφείλονται στη χρήση μαχαιριών. Η γνώση λοιπόν ορισμένων απλών κανόνων επιτρέπει την πρόληψη τέτοιου είδους ατυχημάτων.

Η σπονδυλική στήλη αποτελεί ένα σημαντικό τμήμα του ανθρωπίνου σώματος. Εάν κάποιος εργαζόμενος προσπαθήσει να σηκώσει αντικείμενο βάρους 50kg μη έχοντας τοποθετήσει το σώμα του σε σωστή θέση κινδυνεύει να υποστεί πίεση στους σπονδύλους, η οποία σε ορισμένες περιπτώσεις φθάνει και τα 750kg. Σε περίπτωση όμως που ακολουθήσει μια σειρά σωστών κινήσεων η πίεση αυτή θα είναι μόλις 83kg. Οι κινήσεις λοιπόν τις οποίες πρέπει απαραίτητα να ακολουθήσει ο εργαζόμενος είναι οι εξής:

- Να λάβει θέση σε κάθετη στάση πάνω από το αντικείμενο.
- Να προσανατολίσει τα πόδια του προς την κατεύθυνση που πρόκειται να μετακινηθεί.
- Να αποφύγει την περιστροφή του θώρακα κατά τη διάρκεια της χειρωνακτικής εργασίας.

- Να μην κάμπτεται την πλάτη προς τα εμπρός για να πιάσει το αντικείμενο, αλλά να λυγίζει τα γόνατα.
- Να προσπαθεί κατά την εκτέλεση της εργασίας να κρατά την πλάτη του σε ευθεία θέση.

Για να μειωθεί ο αριθμός των ατυχημάτων κατά την εκτέλεση της χειρωνακτικής εργασίας πρέπει να τηρούνται ορισμένοι κανόνες όπως:

Οι διάδρομοι πρέπει να είναι ελεύθεροι διευκολύνοντας την κυκλοφορία

Όλα τα εργαλεία πρέπει να βρίσκονται στις θέσεις τους ώστε να αποφεύγονται τραυματισμοί από τις πτώσεις

10. Η ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ Η ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΠΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ.

• Ιατρικός έλεγχος

Σύμφωνα με το νόμο 1568/85 περί υγιεινής και ασφάλειας στην εργασία και ειδικότερα με το άρθρο 10, το οποίο αναφέρεται στην επίβλεψη της υγείας των εργαζομένων, ο γιατρός εργασίας προβαίνει σε ιατρικό έλεγχο των εργαζομένων σχετικό με τη θέση εργασίας τους, μετά την πρόσληψή τους ή την αλλαγή θέσης εργασίας καθώς και σε περιοδικό ιατρικό έλεγχο κατά την κρίση του επιθεωρητή εργασίας, ύστερα από αίτημα της επιτροπής υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων.

Επίσης ο γιατρός εργασίας:

- ✓ επιθεωρεί τακτικά τις θέσεις εργασίας
- ✓ επεξηγεί την αναγκαιότητα της σωστής χρήσης των ατομικών μέτρων προστασίας
- ✓ ερευνά τα αίτια των ασθενειών που οφείλονται στην εργασία και προτείνει μέτρα πρόληψης
- ✓ παρέχει επείγουσα θεραπεία σε περίπτωση ατυχήματος

• Ιατρική εξέταση για την ικανότητα των εργαζομένων να επεξεργάζονται edώδιμα προϊόντα

Όλοι εκείνοι που επεξεργάζονται προϊόντα ζωϊκής προέλευσης υποχρεούνται να περνούν από ιατρική εξέταση κάθε χρόνο. Ο εμβολιασμός είναι υποχρεωτικός.

• Η υποδοχή του νέου εργαζόμενου στην επιχείρηση

Το ισχύον νομοθετικό πλαίσιο ρητά αναφέρει ότι αποτελεί υποχρέωση του εργοδότη να προσφέρει μια πρακτική εκπαίδευση στο νέο εργαζόμενο σχετικά με την υγιεινή και την ασφάλεια. Η εκπαίδευση αυτή λαμβάνει χώρα τη στιγμή της πρόσληψης, κατά την αλλαγή του αντικείμενου εργασίας και μετά από μακροχρόνια διακοπή εργασίας. Σημειωτέον ότι ο δείκτης συχνότητας ατυχημάτων των νεοπροσληθέντων είναι σχεδόν δύο φορές υψηλότερος του μέσου όρου του κλάδου. Η εκπαίδευση αφορά κυρίως το προσωπικό εκείνο που χρησιμοποιεί αιχμηρά αντικείμενα και μαχαίρια και περιλαμβάνει τα εξής:

- Τον τρόπο χρησιμοποίησης μαχαιριών και αιχμηρών αντικειμένων.
- Τη χρήση ατομικού εξοπλισμού προστασίας.
- Την εκμάθηση κινήσεων.
- Την εκμάθηση χειρωνακτικών εργασιών.

Η πληροφόρηση που απευθύνεται στο σύνολο του προσωπικού, αφορά τα εξής:

- Τη γνωριμία με τους διάφορους χώρους εργασίας.
- Τον τρόπο λειτουργίας των διαφόρων μηχανών.
- Τους κινδύνους ατυχημάτων και τα μέτρα για την αποφυγή τους.
- Την ακολουθούμενη διαδικασία σε περίπτωση ατυχήματος.
- Την ακολουθούμενη διαδικασία σε περίπτωση πυρκαγιάς.

11. Η ΠΡΟΣΩΠΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ.

Οι εργαζόμενοι στον κλάδο κρέατος βρίσκονται σε συνεχή επαφή με υλικά τα οποία προορίζονται για κατανάλωση. Πολλές φορές αυτή η επαφή αποτελεί πηγή μετάδοσης διαφόρων μολυσματικών ασθενειών. Έτσι για να αποφευχθεί η ανάπτυξη μικροβίων και οποιασδήποτε μορφής μετάδοση μολυσματικών ασθενειών η σωματική καθαριότητα αποτελεί έναν από τους σημαντικότερους παράγοντες.

Για το λόγο αυτό, πριν από την έναρξη της εργασίας, οι εργαζόμενοι πρέπει να περνούν από τα αποδυτήρια, να αφήνουν σε ειδικά διαμορφωμένο χώρο τα ρούχα τους και να παραλαμβάνουν τη στολή εργασίας που περιλαμβάνει μεταλλική ποδιά ασφάλειας, ρουχισμό από βαμβάκι, σκούφο και υποδήματα εργασίας. Αυτός ο ρουχισμός πρέπει να καθαρίζεται σε καθημερινή βάση. Το πλύσιμο των χεριών, όπως και το βούρτσισμα των νυχιών, χρησιμοποιώντας ειδική βούρτσα για το σκοπό αυτό, είναι επίσης υποχρεωτικά.

Η επεξεργασία του κρέατος απαγορεύεται σε εκείνους που φέρουν επιδέσμους στα χέρια εκτός εάν πρόκειται για επίδεσμο στεγανό και το τραύμα δεν είναι πυώδες.

12. ΣΥΝΟΛΙΚΕΣ ΕΚΤΙΜΗΣΕΙΣ.

Οι συνθήκες εργασίας στον κλάδο του κρέατος παραπέμπουν σε μια σειρά ειδικών ευρωπαϊκών Οδηγιών οι οποίες αφορούν:

- ✓ το θόρυβο (86/188 CEE)
- ✓ την χειρωνακτική διακίνηση φορτίων (90/269 EEC)
- ✓ τους βιολογικούς παράγοντες (90/679 EEC)
- ✓ τις ελάχιστες προδιαγραφές ασφάλειας και υγείας για την χρησιμοποίηση εξοπλισμού εργασίας (89/655 EEC)
- ✓ τις ελάχιστες προδιαγραφές ασφάλειας και υγείας για τη χρήση από τους εργαζόμενους εξοπλισμού ατομικής προστασίας (89/656 EEC)

Παραπέμπουν επίσης στην οδηγία πλαίσιο 89/391 EEC.

Η διαπίστωση ότι ο συγκεκριμένος βιομηχανικός κλάδος παρουσιάζει υψηλό βαθμό επικινδυνότητας για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων, αποδεικνύει τούτο:

Δεν αρκεί να υπάρχει ένα αυστηρό θεσμικό πλαίσιο, το οποίο να προσδιορίζει ένα κρεαεργαζομένων. Το ζητούμενο είναι οι κοινωνικοί εταίροι είτε σε επίπεδο κλάδου είτε σε μεμονωμένες επιχειρήσεις, μέσα από τις διαδικασίες διαβούλευσης που ισχύουν και κάνοντας χρήση του θεσμικού πλαισίου να συνεργαστούν επικοδομητικά για τη βελτίωση του εργασιακού περιβάλλοντος.

Έχοντας αυτό υπόψη, από τη μια οι εργοδότες οφείλουν να γνωρίζουν ότι η δημιουργία ενός καλού εργασιακού περιβάλλοντος προωθεί την ποιότητα της παραγωγής και κατά συνέπεια συμβάλλει στην αύξηση της οικονομικής απόδοσης της επιχείρησης. Από την άλλη πάλι, οι εργαζόμενοι πρέπει να μάθουν να λειτουργούν με τους νέους κανόνες που επιβάλλει ο διεθνής ανταγωνισμός και η παγκοσμιοποίηση της οικονομίας.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Ο ενδιαφερόμενος αναγνώστης μπορεί να ανατρέξει στις εξής βιβλιογραφικές πηγές:

- BERKOWITZ, D and MICHAEL J., FAGEL: "Meatpacking/Processing". Encyclopedia of occupational health and safety.
- COPPLESTONE, J.F.: "Butchery trade". Encyclopedia of occupational health and safety.
- "Guide professionnel de la découpe et du desossage des animaux de la boucherie". Editions Lanore 1987.
- HERAN-LEROY O., SANDRET N.: "Expositions aux contraintes et nuisances dans les industries agricoles et alimentaire". Premières synthèses 98.05-n°20.1.
- HERAN-LEROY O., SANDRET N., (1996), "Expositions aux contraintes et nuisances dans le travail". Premières Synthèses n° 96.10-42.1, MES-DARES.
- HERAN-LEROY O., SANDRET N., (1997), "Une enquête sur la surveillance médicale des risques" (SUMER 94), in Conditions de travail: Bilan 1996, MES-DRT, Hors commerce, diffusion Ministère du travail-DRT, pages 111 à 139.
- HERAN-LEROY O., SANDRET N., (1997), "Le bruit dans le travail", Premières Synthèses n° 97.02-09.1, MES-DARES.
- HERAN-LEROY O., SANDRET N., (1997), " Les contraintes articulaires pendant le travail", Premières Synthèses n° 97.06-24.4, MES-DARES.
- HERAN-LEROY O., SANDRET N., (1997), "Expositions professionnelles: SUMER 94, l' état des lieux", Santé et travail n° 20, la Mutualité française, juillet 1997, pages 13 à 17.

- HERAN-LEROY O., SANDRET N., (1997), “La manutention manuelle de charges: Résultats de l’ enquête SUMER 94”, Premières Synthèses n° 97.09-39.1, MES-DARES.
- HERAN-LEROY O., SANDRET N. (1998), “L’ exposition aux agents biologiques en milieu de travail”, Premières Synthèses n° 98-02-07.1, MES-DARES.
- "Meat products industry, Occupational and health safety". May 1996, Commission of the European Communities.
- "Memento de l’ artisan boucher et charcutier". Editions, Jacques Lanore Avril 1989.
- "Repetitive strains still plague European meat industry".Safety health 155 (6), June 1997.
- "Working Conditions in the European meat processing industry".European Foundation for the improvement of living and working conditions 1995.
- "Νομοθετήματα εναρμόνισης του εθνικού μας δικαίου προς τις κοινοτικές οδηγίες για την υγιεινή και την ασφάλεια των εργαζομένων". Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων. Γενική Διεύθυνση Συνθηκών και Υγιεινής της Εργασίας. Αθήνα 1997.
- "Νομοθετικό πλαίσιο για την υγιεινή και την ασφάλεια των εργαζομένων" Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων. Γενική Διεύθυνση Συνθηκών και Υγιεινής της Εργασίας. Αθήνα 1996.



**ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ
ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

**ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΛΙΟΣΙΩΝ 143 ΚΑΙ ΘΕΙΡΣΙΟΥ 6,
104 45 ΑΘΗΝΑ**

ΤΗΛ.: (01) 8200 100

FAX: (01) 8200 222 - 8813270

Email: info@elinyae.gr

Internet: <http://www.elinyae.gr>

ISBN: 960-7678-28-6

© ΕΛΙΝΥΑΕ 1999

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ • ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ