

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ВОДНОГО ГОСПОДАРВСТВА ТА
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ**

КАФЕДРА ОХОРОНИ ПРАЦІ ТА БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

(повна назва випускової кафедри)

Пояснювальна записка

до кваліфікаційної роботи (проекту)

освітнього ступеня «магістр»

(освітній ступінь)

на тему: **«ВИВЧЕННЯ МЕХАНІЗМІВ УПРАВЛІННЯ ОХОРОНОЮ
ПРАЦІ ТА ЗАПРОВАДЖЕННЯ ЕФЕКТИВНИХ ІНСТРУМЕНТІВ
ВДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ НА ПРИКЛАДІ КОНДИТЕРСЬКОЇ
КОМПАНІЇ»**

МАГІСТЕРСЬКА РОБОТА

Виконала: студентка групи ЦБ-61м

напряму підготовки (спеціальності)

263 «Цивільна безпека»

(шифр і назва напряму підготовки, код та назва спеціальності)

МЕЛЬНИК А.О.

(прізвище та ініціали)

Керівник: ДОВБЕНКО Т. О.

(прізвище та ініціали)

Рецензент: КУХНІЮК О. М.

(прізвище та ініціали)

Рівне – 2024 р.

Звіт подібності

метадані

Заголовок

3 Дипломна робота_Мельник Анна – копія.docx

Автор

Мельник Анна Олегівна

Науковий керівник / Експерт

Мельник Анна Олегівна

підрозділ

National University of Water and Environmental Engineering

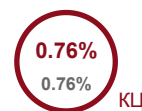
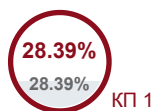
Тривога

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо текстових спотворень. Ці спотворення в тексті можуть говорити про МОЖЛИВІ маніпуляції в тексті. Спотворення в тексті можуть мати навмисний характер, але частіше характер технічних помилок при конвертації документа та його збереженні, тому ми рекомендуємо вам підходити до аналізу цього модуля відповідально. У разі виникнення запитань, просимо звертатися до нашої служби підтримки.

Заміна букв		0
Інтервали		0
Мікропробіли		14
Білі знаки		0
Парафрази (SmartMarks)		44

Обсяг знайдених подібностей

Коефіцієнт подібності визначає, який відсоток тексту по відношенню до загального обсягу тексту було знайдено в різних джерелах. Зверніть увагу, що високі значення коефіцієнта не автоматично означають плагіат. Звіт має аналізувати компетентна / уповноважена особа.

**25**

Довжина фрази для коефіцієнта подібності 2

12220

Кількість слів

100417

Кількість символів

Подібності за списком джерел

Нижче наведений список джерел. В цьому списку є джерела із різних баз даних. Колір тексту означає в якому джерелі він був знайдений. Ці джерела і значення Коефіцієнту Подібності не відображають прямого плагіату. Необхідно відкрити кожне джерело і проаналізувати зміст і правильність оформлення джерела.

10 найдовших фраз

Колір тексту

ПОРЯДКОВИЙ НОМЕР	НАЗВА ТА АДРЕСА ДЖЕРЕЛА URL (НАЗВА БАЗИ)	КІЛЬКІСТЬ ІДЕНТИЧНИХ СЛІВ (ФРАГМЕНТІВ)	
1	http://kronau.in.ua/index.php?option=com_content&view=article&id=3459:2018-08-31-03-23-28&catid=13:kat-bezpeka&Itemid=41	773	6.33 %
2	https://biz.ligazakon.net/analytics/227670_upravlnnya-okhoronoyu-prats-na-pdprimstv-politika-ta-tsl-robotodavtsya	298	2.44 %
3	https://oppb.com.ua/articles/sluzhba-ohorony-praci-na-pidpryemstvi	196	1.60 %
4	https://oppb.com.ua/content/organizaciya-navchannya-ta-perevirki-znan-z-pitan-ohoroni-praci	185	1.51 %
5	http://chocco-via.com.ua/pro-kompaniyu/	147	1.20 %

Зміст

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА на прикладі «Chocco Via»	11
1.1. Характеристика кондитерської компанії «Chocco Via»	11
1.2. Продукція підприємства.....	13
1.3. Організаційно-штатна структура компанії.....	16
1.4. Працезахоронна політика кондитерської компанії.....	21
1.5. Світові підходи щодо системи ефективного управління у сфері кондитерського бізнесу.....	26
Висновки до розділу 1.....	31
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ МЕХАНІЗМІВ УПРАВЛІННЯ ОХОРОНОЮ ПРАЦІ КОНДИТЕРСЬКОЇ КОМПАНІЇ	33
2.1. Функціонування системи управління охороною праці	33
2.2. Вивчення процесів діяльності служби охорони праці компанії.....	37
2.3. Оцінка шкідливих та небезпечних факторів виробничих середовища	44
2.4. Принципи організації навчання та перевірки знань з питань охорони працівників кондитерської компанії.....	55
2.5. Утилізація відходів виробництва та охорона довкілля.....	58
Висновки до розділу 2.....	60
РОЗДІЛ 3. ВДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ОХОРОНОЮ ПРАЦІ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА.....	61
3.1. Застосування ефективних інструментів управління охороною праці кондитерською компанією.....	61
3.2. Покращення діяльності підприємства шляхом ведення інтеграційних процесів управління.....	63
3.3. Інноваційні підходи у професійно – практичній підготовці (HR-менеджмент).....	66
Висновки до розділу 3.....	70

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....	71
Список використаної літератури.....	74
Додаток 1.....	76
Додаток 2.....	84

ВСТУП

У сучасних умовах охорона праці є одним із ключових аспектів функціонування будь-якого підприємства, порушення здоров'я та безпека працівників безпосередньо впливають на їх продуктивність, зниження ризику аварій та підвищення ефективності роботи. Особливо актуальним є це питання у виробничих галузях, зокрема у харчовій промисловості, де високі вимоги до санітарних і технічних норм.

З розвитком сучасних технологій стає необхідною інтеграція новітніх інструментів та механізмів управління охороною праці, таких як автоматизовані системи моніторингу, інтерактивне навчання працівників та аналітичні платформи для оцінки ризиків. Це дозволяє не лише вдосконалити управління безпекою праці, а й оптимізувати робочі процеси.

Забезпечення високих стандартів охорони праці знижує репутацію підприємства на ринку, що набуває додаткової конкурентної переваги. Кондитерські компанії, які демонструють високий рівень турбот про безпеку своїх працівників, підтримують довіру споживачів та партнерів.

Українське законодавство та міжнародні стандарти вимагають постійного дотримання високих норм охорони праці на підприємствах. Підготовка ефективних механізмів управління охороною праці дозволяє кондитерським компаніям вносити штрафи та відповідати вимогам регуляторних органів, зменшуючи ризики правових наслідків.

Кондитерські компанії стикаються з різноманітними ризиками, пов'язаними з використанням технічного обладнання, хімічних речовин (наприклад, для пакування), а також з ризиками, що виникають через швидкість і інтенсивність виробничих процесів. Тому вивчення механізмів управління охороною праці дозволяє не тільки запобігти нещасним випадкам, але й знизити рівень виробничих травм і професійних захворювань, що значно знижує витрати на лікування, компенсації та відновлення виробничих процесів.

Запровадження ефективних інструментів вдосконалення системи управління охороною праці вимагає комплексного підходу, включаючи:

- оцінку ризиків та загроз для здоров'я і безпеки працівників;
- розробку та впровадження стандартів і процедур безпеки на кожному етапі виробництва;
- тренінги та навчання персоналу щодо правил безпеки та правильного використання обладнання;
- моніторинг і постійний аналіз ефективності заходів з охорони праці;
- інтеграцію сучасних технологій щодо автоматизації та контролю безпечних умов праці.

Приклад кондитерської компанії дозволяє наочно показати, як ці механізми працюють на практиці та які результати можуть бути досягнуті. Впровадження системи управління охороною праці сприяє не лише збереженню здоров'я працівників, а й підвищенню ефективності роботи компанії, покращенню її іміджу і забезпеченню стабільної роботи на конкурентному ринку.

Таким чином, ефективне управління охороною праці в кондитерських компаніях є важливою складовою частиною загальної стратегії розвитку, що впливає не лише на безпеку працівників, але й на фінансові показники та довгострокову стабільність бізнесу.

Мета та задачі дослідження. Визначити основні інструменти управління охороною праці на прикладі підприємства «Chocco Via», а саме: елементи (функції та завдання), заходи, засоби, ресурси (сировина), технологічний процес, якісний, кількісний склад, діяльність відділів, навчання працівників, документацію, правову та нормативну базу, ризики, небезпеки тощо, а також запровадити ефективні способи вдосконалення системи управління, враховуючи результати попереднього аналізу компанії.

Для реалізації вказаної мети необхідно вирішити такі завдання:

- проаналізувати технологію виготовлення продукції, основний штат, роботу відділів, шкідливі та небезпечні фактори виробничого середовища з позицій організації охорони та безпеки праці;

- встановити порядок функціонування системи управління охороною праці суб'єкта господарювання;
- визначити шляхи ведення інтеграційної політики процесів управління суб'єктом господарювання;
- запровадити інноваційні підходи у професійно-практичні підготовці фахівців тощо.

Об'єкт дослідження: система управління охороною праці суб'єкта господарювання.

Предмет дослідження: механізми управління охороною праці на прикладі кондитерської компанії - процеси, принципи, функції, задачі, методи, способи тощо.

Методи дослідження. Процес дослідження базувався на основні наукового методу індукції як способу пізнання проблеми, виходячи з формально-логічного аналітичного висновку, що дає можливість одержати загальний результат.

Наукова новизна. Вдосконалення системи управління охороною праці шляхом введення сучасних методів управління, інтегрованості систем, а також застосування інноваційних підходів в підготовці фахівців.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття ступеня “магістр” складається зі вступу, 3 розділів, загальних висновків, списку використаних джерел та 2 додатків. Загальний об'єм роботи – 86 сторінок, в тому числі 75 сторінок основного тексту та 10 сторінок Додатків, а також 21 рисунків.

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ЗАСАДИ ОРГАНІЗАЦІЇ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА на прикладі «Chocco Via»

1.1. Характеристика кондитерської компанії «Chocco Via»

Історія компанії «Chocco Via» почалася у 2005 році, коли Анатолій Мартинюк, вирішив розпочати цукерковий бізнес у місті Дубно. Займаючись постачанням сухофруктів на Рівненську кондитерську фабрику, Анатолій розібрався у технологіях та основах кондитерського бізнесу, і започаткував власну компанію по виробництву цукерок [8].

Стартувала кондитерська фабрика з напівручного виробництва, тому на той час підприємство мало змогу виготовляти лише 2 тонни цукерок на місяць. Тим не менш, навіть такий невеликий обсяг продукції було нелегко реалізувати, адже професійного досвіду у торгівлі власник не мав. Цю проблему вирішив його син, який приєднався до команди у 2009 році. Він активно зайнявся налагодженням збуту, відправившись з продукцією по регіонах, та з першої ж спроби підписав кілька масштабних контрактів. З того часу компанія вийшла на новий рівень.

На сьогоднішній день, завдяки сучасному професійному обладнанню, максимальна потужність виробництва зросла до 50-60 тонн продукції на місяць. На підприємстві діють два цехи зі своїми окремими лініями: в першому виготовляють горіхові різновиди цукерок, у другому – цукерки із сухофруктів. На початку існування компанії було шість класичних позицій. Пізніше з'явилися й інші різновиди. Акцент додають за допомогою різних добавок – ізюм, журавлина, мед. Сухофрукти, які використовують, різняться від чорносливу та кураги, до сушеної дині, персику, інжиру та фініків. Протягом кількох років компанія розширювала асортимент, додаючи нові види шоколаду та кондитерських виробів, що відповідають сучасним споживчим вимогам, зокрема здоровому харчуванню.

Choco Via орієнтується на виготовлення високоякісної продукції, використовуючи натуральні інгредієнти та сучасні технології. Компанія

приділяє особливу увагу контролю якості на кожному етапі виробництва, від вибору сировини до упаковки готової продукції.

Виробник активно впроваджує нові ідеї в оформлення продукції. Наприклад, унікальний дизайн упаковки та індивідуальні набори зробили Choso Via популярною серед покупців, які шукають не лише смачні, а й естетично привабливі подарунки.

Choso Via націлена на споживачів, які шукають високоякісні, смачні та естетично привабливі кондитерські вироби. Компанія активно просуває свою продукцію через інтернет-канали, соціальні мережі, а також бере участь у різноманітних виставках та ярмарках, де представляє новинки та святкові колекції.

Як і багато інших сучасних українських компаній, Choso Via проявляє соціальну відповідальність, використовуючи екологічно чисті матеріали для упаковки та прагнучи до сталого розвитку. Це допомагає бренду зміцнити свою репутацію серед споживачів, які звертають увагу на етичні практики та екологічну відповідальність виробників.

Choso Via ставить перед собою мету створення якісних продуктів, які здатні доставляти емоційне задоволення своїм споживачам. Компанія орієнтується на високу якість, інноваційність та відповідальність перед своїми клієнтами.

Очікується, що в майбутньому компанія продовжить розширювати асортимент, збільшувати свою присутність на внутрішньому та зовнішньому ринках і покращувати технологічні процеси для забезпечення високої якості продукції. Також є можливість для розширення експортного потенціалу, оскільки попит на українські кондитерські вироби зростає на міжнародних ринках.

Отже, «Choso Via» — це перспективна компанія, що поєднує високу якість та інноваційний підхід до виробництва шоколадних та кондитерських виробів. Її продукція здобула популярність серед споживачів завдяки смачним і естетичним продуктам, а також відповідальному підходу до виробництва.

1.2. Продукція підприємства

Продукція підприємства — це товари та послуги, які виробляються чи надаються підприємством для задоволення потреб споживачів та отримання прибутку. У випадку кондитерської компанії продукція включає широкий асортимент виробів, що виготовляються з різних інгредієнтів і призначені для задоволення смакових уподобань споживачів.

Продукція кондитерської компанії може варіюватися залежно від її спеціалізації, але загалом вона включає широкий асортимент солодошів. Кондитерська фабрика випускає на сьогоднішній понад 20-ть видів смачних шоколадних цукерок зі стиглих фруктів та ароматних горіхів. Ось основні категорії продукції, які випускає підприємство цього сектору:



Рис. 1.1. Продукція підприємства

- Чорнослив з горіхом (сушена слива з грецьким горіхом в кондитерській глазурі).
- Чорнослив і курага з горіхом (сушені слива та абрикос з грецьким горіхом в кондитерській глазурі).
- Чорнослив "Аметист" (сушена слива з грецьким горіхом в білій глазурі).
- Персик з горіхом (сушений персик з грецьким горіхом в кондитерській глазурі).
- Фінік з горіхом (сушений фінік з грецьким горіхом в кондитерській глазурі).

— Інжир з горіхом (сушений інжир з грецьким горіхом в кондитерській глазурі).



Рис. 1.2. Продукція підприємства

— Диня з горіхом (сушена диня з грецьким горіхом в кондитерській глазурі).

— Курага з горіхом (сушений абрикос з грецьким горіхом в кондитерській глазурі).

— Метеорит львівський (грильязна цукерка з натуральним медом та смаженим горіхом в кондитерській глазурі).

— Labrut (цукерки із суміші кондитерської глазури, подрібнених ядер горіхів, зірваних круп, сухих молочних продуктів).

— Monika (цукерка на основі ванільної халви, повітряних кукурудзяних шариків, какао порошку, сухого молока в кондитерській глазурі).

— Nutatti (цукерка зі смаженим та подрібненим ядром арахісу та корицею в кондитерській глазурі).

— Chocotte (цукерка на основі вареного згущеного молока з додаванням кокосової стружки в кондитерській глазурі).



Рис. 1.3. Продукція підприємства

— Cocolate (цукерка з кокосовою стружкою, сироваткою сухою молочною, цукром, патокою крахмальною, молоком згущеним в кондитерській глазури).

— Makki cacao (цукерка на основі маку з додаванням дробленого арахісу і какао в кондитерській глазури).

— Makki milk (цукерка на основі маку з додаванням дробленого арахісу в кондитерській глазури).

— Перлина Каракума (цукерка з смаженого арахісу, та хрусткою вафельною крихтою, вкрита кондитерською глазур'ю).

— Червоний мак (цукерка на основі праліне з карамельною крихтою, вкрита кондитерською глазур'ю).

— BONA cappuccino (вафельна цукерка з ніжною начинкою зі смаком капучіно в чорній кондитерській глазури, декорована вафельною крихтою).

— BONA cocoput (вафельна цукерка з ніжною молочною начинкою в білій кондитерській глазури, декорована кокосовою крихтою).

— Bona put (вафельна цукерка з ніжною начинкою зі смаком горіха, в кондитерській глазури, декорована смаженим подрібненим горіхом).

— BONA with almonds (вафельна цукерка з ніжною молочною начинкою в білій кондитерській глазури, декорована кокосовою крихтою з цілим мигдалем).

На кондитерському підприємстві важливо не лише виготовляти широкий асортимент виробів, а й забезпечити високий рівень якості продукції. Для цього потрібно, використовувати тільки свіжі та сертифіковані інгредієнти, підтримувати чистоту на всіх етапах виробництва, дотримуватися норм та стандартів харчової безпеки.



Рис. 1.4. Процес обливання глазур'ю цукерки

Сучасна кондитерська компанія часто впроваджує новітні технології та рецептури, використання натуральних інгредієнтів, таких як мед, горіхи, ягоди. Використання нових методів упаковки для збереження свіжості та смакових якостей продукції. Введення нових смакових поєднань і сезонних варіантів.

Продукція кондитерського підприємства повинна відповідати попиту споживачів, бути смачною, якісною та безпечною.

1.3. Організаційно-штатна структура компанії

Організаційна структура компанії допомагає побачити побудову бізнесу «зсередини»: як розподілені ролі та відповідальність, і навіть як відбуваються основні бізнес-процеси. Організаційна схема бізнесу допомагає виявити «слабкі місця», ефективно планувати та скорочувати витрати, розробляти продуктивну стратегію управління[1].

Організаційно-штатна структура компанії — це система взаємозв'язків між підрозділами, посадовими особами та працівниками, яка визначає їхні функції, обов'язки та повноваження для досягнення стратегічних цілей підприємства. Універсальна структура залежить від виду діяльності, масштабу бізнесу та обраної стратегії управління.

Штабна організаційна структура забезпечує наявність спеціальних підрозділів при лінійних керівниках, які не мають права ухвалювати рішення чи керувати підлеглими підрозділами та виконавцями. Їхня роль здійснюється у допомозі лінійним керівникам у виконанні окремих управлінських функцій за рахунок залучених фахівців з різних напрямків. У чистій формі така структура включає штабних помічників при керівниках вищого рівня. До штабних підрозділів приймаються відділи координації та аналізу, інспекційні органи, групове планування, сектори мережових соціологічних досліджень, юридичні служби.

До організаційно-штатної структури кондитерської компанії відносяться керівний склад, виробничий підрозділ, підрозділ забезпечення, адміністративний персонал



Рис.1.5. Керівний склад

До керівного складу відносяться (рис.1.5) директор компанії, заступник директора виробництва, заступник директора з комерційних питань. Директор компанії відповідає за загальне управління підприємством, прийняття стратегічних рішень і контроль виконання планів. Заступник директора з виробництва координує виробничі процеси, відповідає за виконання замовлень і впровадження нових технологій. Заступник директора з комерційних питань контролює збут продукції, маркетинг і стратегію розвитку ринку.

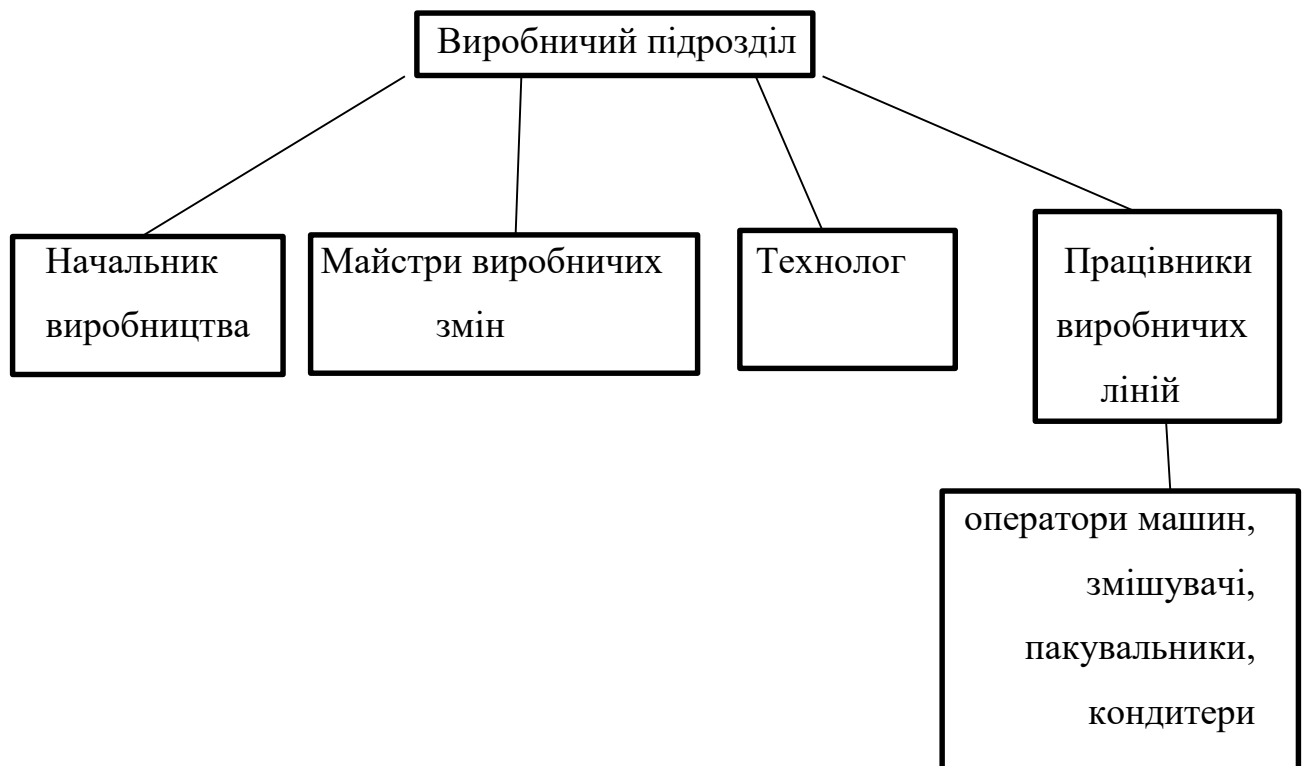


Рис.1.6. Виробничий підрозділ

Виробничий підрозділ поділяється (рис.1.6.) на начальника виробництва, майстри виробничих змін, технологи, працівники виробничих ліній. Начальник виробництва керує всіма цехами, відповідає за якість продукції та дотримання технологічних процесів. Майстри виробничих змін забезпечують організацію роботи зміни, вирішують оперативні питання та контролюють виконання плану. Технологи розробляють рецептури, контролюють дотримання технологічних карт. Працівники виробничих ліній поділяються на оператори машин, змішувачі, пакувальники, кондитери.

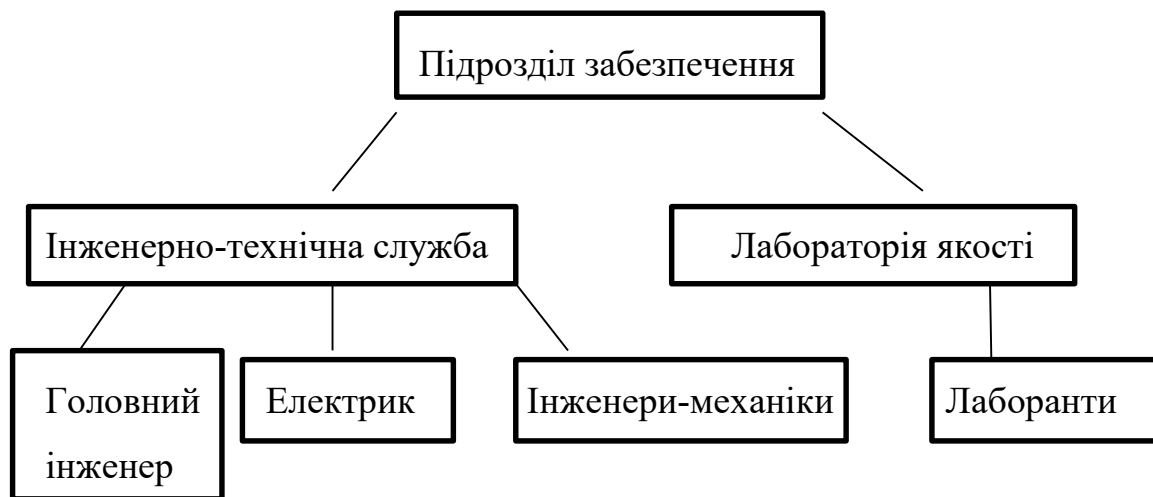


Рис.1.7. Підрозділ забезпечення

Підрозділи забезпечення розділяються (рис.1.7.) на інженерно-технічну службу, лабораторія якості. Інженерно-технічна служба поділяється на головний інженер відповідає за справність обладнання, інженери-механіки підтримують та ремонтують виробничу лінію, електрики забезпечують безперебійну роботу електрообладнання. Лабораторія якості, до цього підрозділу відносяться лаборанти, які перевіряють якість сировини, продукції та дотримання санітарних норм.

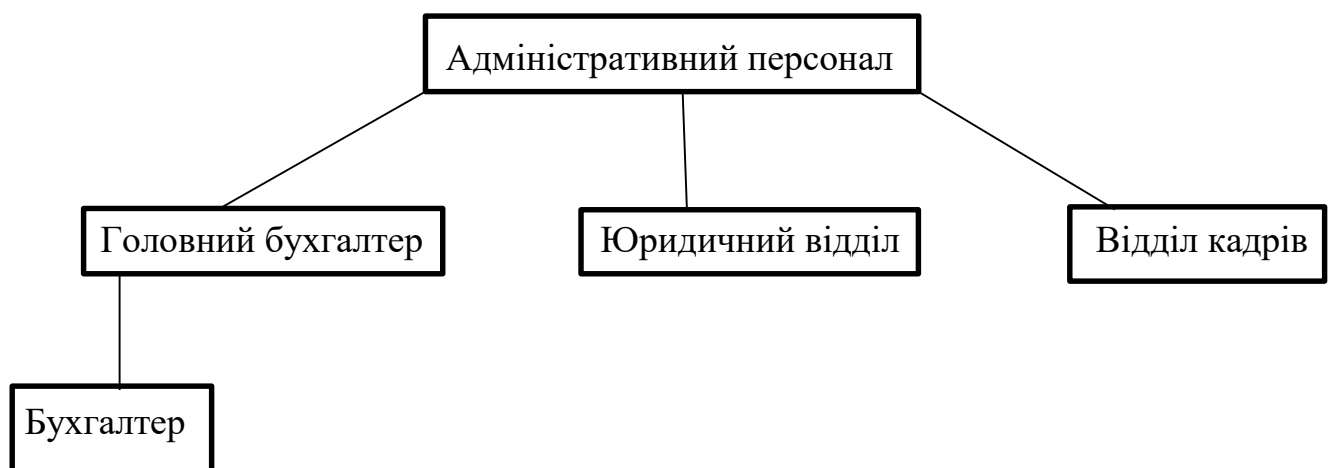


Рис.1.8. Адміністративний персонал

Також є адміністративний персонал (рис.1.8), до цього підрозділу відноситься бухгалтерія. Вона ділиться на головний бухгалтер, який здійснює фінансовий контроль і бухгалтери, які ведуть облік витрат, заробітна плата,

податки. Відділ кадрів проводить ведення документації з персоналу, організація навчання. Юридичний відділ здійснює укладення договорів, консультації щодо дотримання законодавства.

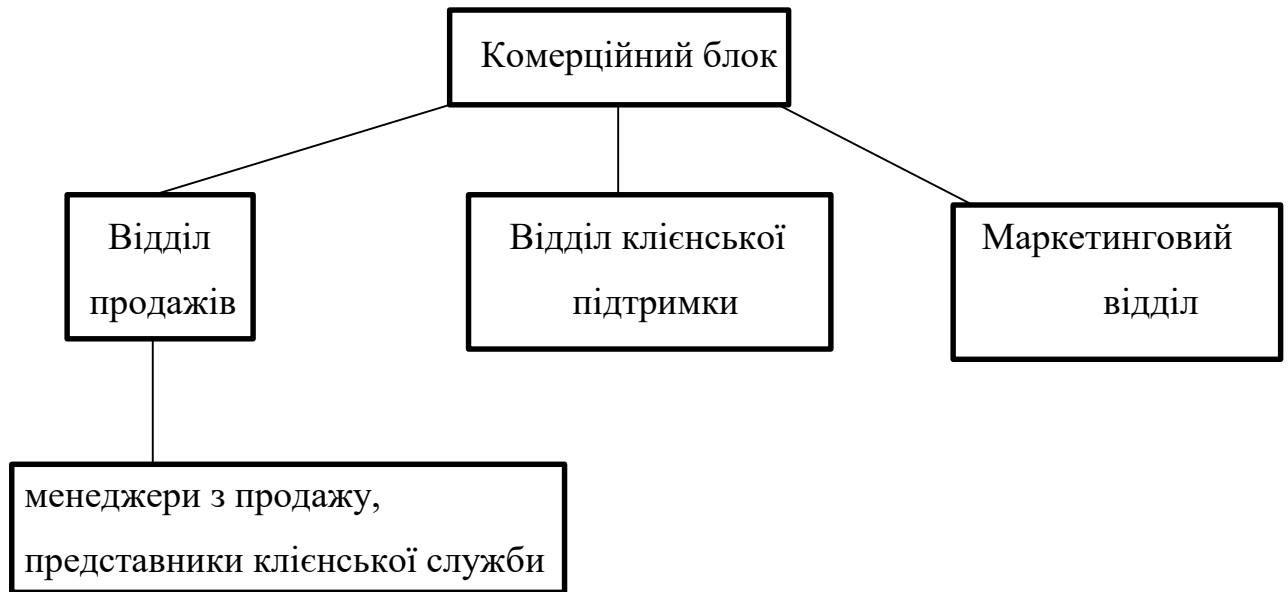


Рис.1.9. Комерційний блок

Комерційний блок (рис.1.9.) включає підрозділи, які працюють з клієнтами та розвивають бізнес. Відділ продажів менеджери з продажу, представники клієнської служби. Маркетинговий відділ проведення рекламних кампаній, аналіз ринку, просування бренду. Відділ клієнської підтримки робота зі зверненнями клієнтів, технічна допомога.

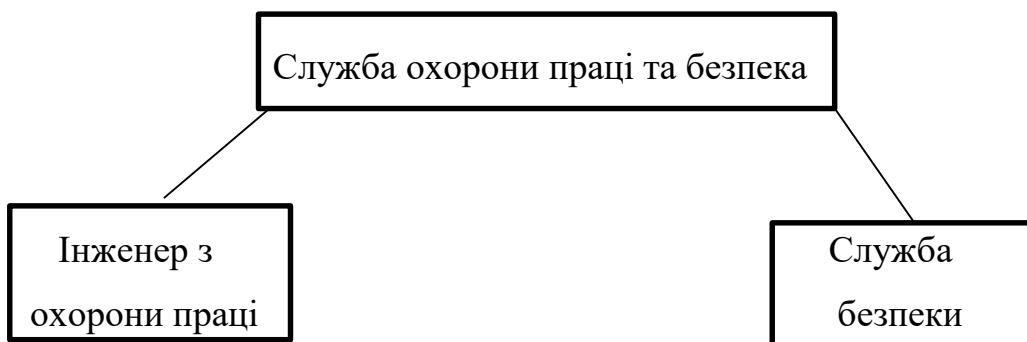


Рис.1.10. Служба охорони праці та безпеки

Служба охорони праці та безпеки (рис.1.10.), інженер з охорони праці контролює за дотриманням правил техніки безпеки. Служба безпеки забезпечує фізичну охорону та захисту активів компанії.

Інженер з охорони праці здійснює контроль за дотриманням законодавства, інструкцій, правил та норм з охорони праці, техніки безпеки і виробничої санітарії, за наданням працівникам встановлених пільг за умовами праці. Бере участь у створенні безпечних і здорових умов праці, розробці і впровадженні у виробництво рекомендацій науково-дослідних інститутів і лабораторій з наукової організації праці. Перевіряє технічний стан устаткування на відповідність його вимогам техніки безпеки, контролює роботу вентиляційних систем, запобіжних пристосувань і захисних пристроїв, своєчасність проведення випробувань, перевірок і правильність експлуатації парових котлів, балонів для зріджених газів, кранів, підйомників та іншого устаткування, дотримання графіків вимірювань повітряного середовища, виробничого шуму, вібрації. Проводить інструктажі працівників підприємства, бере участь у розслідуванні причин виробничого травматизму і професійних захворювань. Бере участь у розробці заходів щодо запобігання професійним захворюванням і нещасним випадкам на виробництві, поліпшення умов праці і доведення їх до вимог нормативних правових актів з охорони праці, а також надає організаційну допомогу з виконання розроблених заходів.

1.4. Працезахоронна політика кондитерської компанії

Нормативна база кондитерської компанії – це сукупність законодавчих актів, стандартів, внутрішніх регламентів та інших документів, які регулюють її діяльність. Вона охоплює різні аспекти роботи підприємства: виробництво, зберігання, продаж продукції, трудові відносини, бухгалтерський облік та оподаткування.

Нормативна база кондитерської компанії охоплює широкий спектр документів та регуляторних актів, які забезпечують законність, якість продукції та відповідність стандартам. Кондитерська фабрика керується законодавчою базою України (Закон України «Про охорону праці», Закон України «Про загальнообов'язкове державне страхування», Закон України «Про об'єкти підвищеної безпеки», Правила пожежної безпеки в Україні, Перелік заходів та засобів з охорони праці, Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, Типове положення про службу охорони праці, Типове положення про комісію з питань охорони праці підприємства, Положення про розробку інструкцій з охорони праці тощо).

Охорона праці - це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних і лікувально-профілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження життя, здоров'я і працездатності людини у процесі трудової діяльності.

Державна політика в галузі охорони праці визначається відповідно до Конституції України Верховною Радою України і спрямована на створення належних, безпечних і здорових умов праці, запобігання нещасним випадкам та професійним захворюванням.

На підприємстві з кількістю працюючих 50 і більше осіб роботодавець створює службу охорони праці відповідно до типового положення, що затверджується центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони праці.

Соціальний захист працівників на кондитерському підприємстві є важливим аспектом забезпечення їхнього добробуту та стимулювання ефективної праці. Він включає в себе не лише базові юридичні гарантії, але й додаткові соціальні програми, які можуть підвищити мотивацію та лояльність співробітників.

Забезпечення соціального захисту працівників на кондитерському підприємстві є ключовим чинником для стабільної роботи підприємства, підвищення продуктивності та мотивації працівників. Важливо не лише дотримуватися законодавчих норм, але й впроваджувати додаткові соціальні програми, які допомагають забезпечити високий рівень добробуту та задоволення працівників.

Соціальне страхування на підприємствах — це система обов'язкових страхових вкладень, яка забезпечує захист працівників у випадках тимчасової непрацездатності, нещасних випадків на виробництві, безробіття та інших соціально значущих ситуацій. В Україні соціальне страхування регулюється відповідним законодавством, і його фінансування сплачується за рахунок інновацій роботодавців та інших працівників.

Соціальне страхування здійснюється за принципами:

- 1) законодавчого визначення умов і порядку здійснення соціального страхування;
- 2) обов'язковості страхування осіб відповідно до видів соціального страхування та можливості добровільності страхування у випадках, передбачених законом;
- 3) державних гарантій реалізації застрахованими особами своїх прав;
- 4) обов'язковості фінансування витрат, пов'язаних із наданням страхових виплат та соціальних послуг, в обсягах, передбачених цим Законом;
- 5) формування та використання коштів соціального страхування на засадах солідарності та субсидування;
- 6) диференціації розміру виплати допомоги залежно від страхового стажу;
- 7) економічної заінтересованості суб'єктів страхування в поліпшенні умов і безпеки праці;

8) цільового використання коштів соціального страхування;

9) відповідальності роботодавців та страховика за реалізацію права застрахованої особи на страхові виплати та соціальні послуги згідно з цим Законом.

Згідно з чинним законодавством, кожен працівник, у разі настання нещасного випадку на виробництві або професійного захворювання, має право на соціальний захист, що передбачає проведення страхових виплат, а також надання їм медичних та соціальних послуг. Реалізація цього права здійснюється Фондом соціального страхування України (далі – Фонд). Фонд є органом, який здійснює керівництво та управління загальнообов’язковим державним соціальним страхуванням від нещасного випадку, у зв’язку з тимчасовою втратою працездатності, проводить акумуляцію страхових внесків, контроль за використанням коштів, забезпечує фінансування виплат за цими видами страхування.

Всі працівники, які перебувають у трудових відносинах з роботодавцем, підлягають загальнообов’язковому державному соціальному страхуванню від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, що спричинили втрату працездатності.

Факт нещасного випадку на виробництві або професійного захворювання розслідується в порядку, затверджені постановою КМУ № 337 від 17.04.2019 року. Роботодавець, згідно зі ст. 22 Закону України «Про охорону праці», зобов’язаний проводити розслідування кожного нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, а також повідомляти про кожний нещасний випадок або професійне захворювання на підприємстві – п. 5, ч. 2 ст. 15 Закону України «Про загальнообов’язкове державне соціальне страхування»[11].

Кондитерська фабрика, яка експортує свою продукцію за кордон і має сертифікацію ISO 9001, демонструє відповідність міжнародним стандартам

якості. ISO 9001 є стандартом системи управління якістю, що гарантує надійність і ефективність процесів на підприємстві, а також забезпечує високий рівень задоволення споживачів. Отже, наявність цього сертифікату підтверджує, що продукція фабрики відповідає високим вимогам і стандартам, що є важливим фактором для успішного експорту на міжнародні ринки.

Сертифікація ISO 9001 на кондитерській фабриці свідчить про впровадження ефективної системи управління якістю, яка охоплює всі етапи виробництва — від постачання сировини до виготовлення і доставки кінцевої продукції. Ось кілька ключових аспектів того, як стандарт ISO 9001 застосовується на кондитерській фабриці:

1. Управління процесами виробництва: ISO 9001 вимагає чіткої організації виробничих процесів для забезпечення стабільної якості продукції. Це включає контроль за всіма етапами — від приймання сировини, її зберігання і обробки до пакування і транспортування готової продукції.

2. Відповідність стандартам безпеки та гігієни: Кондитерські вироби потребують особливої уваги до санітарії та безпеки харчових продуктів. ISO 9001 вимагає впровадження процесів, що гарантують відповідність вимогам щодо чистоти, безпеки та якості сировини та готової продукції.

3. Постійне вдосконалення: Стандарт передбачає регулярну оцінку та моніторинг усіх процесів на фабриці, а також пошук шляхів для їхнього вдосконалення. Це може включати впровадження нових технологій, удосконалення методів контролю якості та навчання персоналу.

4. Задоволення вимог споживачів: ISO 9001 фокусується на тому, щоб продукція задовольняла вимоги клієнтів. Це включає регулярні опитування споживачів, аналіз їхніх відгуків та вдосконалення продуктів відповідно до побажань ринку.

5. Документування та контроль: Стандарт вимагає ведення детальної документації на кожному етапі виробництва. Це забезпечує прозорість процесів і можливість відстежувати якість на всіх етапах.

Таким чином, сертифікація ISO 9001 дозволяє кондитерській фабриці забезпечити високу якість своїх продуктів, підвищити ефективність внутрішніх процесів та зміцнити довіру споживачів як на внутрішньому, так і на міжнародному ринку.

1.5. Світові підходи щодо системи ефективного управління у сфері кондитерського бізнесу

Система ефективного управління в кондитерському бізнесі базується на загальних принципах менеджменту, адаптованих до специфіки цієї галузі. У світовій практиці виділено декілька ключових підходів, які допомагають оптимізувати виробництво, підвищити якість продукції та забезпечити конкурентоспроможність бізнесу.

Управління в сфері кондитерського бізнесу вимагає комплексного підходу, який включає як організаційні, так і технологічні аспекти. Розглянемо основні світові підходи до ефективного управління в цій сфері.

1. Орієнтація на якість та інновації. У багатьох країнах виробники кондитерських виробів зосереджуються на впровадженні інноваційних технологій та підвищенні якості продукції. Використовуються новітні технології автоматизації виробництва, що зменшують помилки та забезпечують стабільність якості. Системи управління якістю, такі як ISO 9001 або HACCP, дозволяють встановити чіткі стандарти виробництва, забезпечуючи безпеку продуктів і відповідність міжнародним вимогам.

2. Управління ланцюгами постачань. Важливим аспектом є ефективне управління ланцюгами постачань, адже якість сировини безпосередньо впливає на кінцевий продукт. Сучасні світові підходи включають використання блокчейн-технологій для забезпечення прозорості та безпеки постачань, а також використання систем прогнозування попиту для оптимізації запасів та запобігання надлишковим витратам.

3. Екологічність та сталий розвиток. Багато компаній у світі інтегрують принципи сталого розвитку у свою діяльність. Вони використовують екологічно чисті упаковки, мінімізують відходи виробництва та обирають органічні інгредієнти. Наприклад, Nestlé та Mars активно розвивають ініціативи для зменшення вуглецевого сліду та використання сталих ресурсів.

4. Цифровізація та автоматизація. Використання ІТ-рішень для моніторингу виробничих процесів, автоматизації складування та доставки, а також для оптимізації управлінських функцій, є важливим фактором у досягненні ефективності. Програмне забезпечення для управління підприємством (ERP-системи) допомагає у реальному часі аналізувати показники бізнесу і приймати зважені рішення.

5. Маркетинг та брендинг. Сучасний кондитерський бізнес орієнтується на створення сильної брендової ідентичності. Важливим є також застосування сучасних методів цифрового маркетингу, зокрема соціальних медіа та впливових осіб (інфлюенсерів), для залучення нових клієнтів. Стратегії націлені на персоналізацію продуктів та взаємодію з кінцевими споживачами.

6. Гнучкість та адаптація до змін. Глобалізація та зміни в споживчих вподобаннях вимагають швидкої адаптації до ринкових умов. Наприклад, попит на веганські чи безглютенові продукти змушує компанії постійно впроваджувати нові рецептури та адаптувати виробничі лінії.

7. Фокус на здоров'я та добробут. Багато кондитерських компаній на світовому рівні розвивають лінійки продуктів з низьким вмістом цукру, без

штучних барвників і консервантів. Суспільний тренд до здорового способу життя також підштовхує підприємства до створення продукції, що відповідає цим вимогам.

8. Покращення умов праці та мотивація персоналу. Для забезпечення ефективності важливо звертати увагу на внутрішню мотивацію та розвиток співробітників. Найуспішніші компанії інвестують у тренінги, створюють комфортні умови праці та застосовують сучасні методи управління персоналом.

9. Стратегічні партнерства та колаборації. Важливим є розвиток партнерських відносин з постачальниками сировини, ритейлерами та іншими виробниками. Створення стратегічних альянсів може бути корисним для виходу на нові ринки та зниження витрат.

Система ефективного управління у сфері кондитерського бізнесу включає низку підходів, які дозволяють підвищити продуктивність, якість та конкурентоспроможність підприємства. Ось кілька світових підходів, що використовуються для оптимізації цього процесу:

1. Lean Management (Бережливе управління). Lean Management спрямований на мінімізацію втрат і максимізацію цінності для споживача. Це включає:

- Аналіз потоку вартості: вивчення кожного етапу виробництва та усунення неефективних процесів.

- Зменшення витрат: оптимізація витрат на сировину, енергію, працю та транспортування.

- Постійне вдосконалення: застосування методів Kaizen для безперервного покращення робочих процесів.

2. Six Sigma (Шість сигм). Методологія Six Sigma зосереджена на зменшенні варіативності в процесах і досягненні високої якості продукції:

- DMAIC (Define, Measure, Analyze, Improve, Control): використовуваний для покращення існуючих процесів виробництва.

- Контроль якості: зменшення дефектів і відхилень у виробництві кондитерських виробів, що дозволяє досягти високої стабільності продукту.

- Зосередження на споживачах: підтримка вимог споживачів щодо якості та вподобань.

3. Total Quality Management (TQM). Цей підхід передбачає залучення всіх співробітників на всіх рівнях організації для забезпечення найвищої якості продукції:

- Орієнтація на клієнта: вивчення та задоволення потреб споживачів є основною метою компанії.

- Всі співробітники залучені до процесу: кожен працівник, від виробничого до адміністративного персоналу, є частиною процесу контролю якості.

- Безперервне вдосконалення: компанії використовують зворотний зв'язок для постійного вдосконалення якості продукції.

4. Agile Management (Гнучке управління). Цей підхід отримав популярність у таких галузях, як ІТ, але його успішно застосовують і в кондитерському бізнесі, особливо для розвитку нових продуктів і адаптації до змін:

- Ітераційний розвиток: створення нових продуктів за принципом постійних коригувань та вдосконалень.

- Робота в малих командах: це дозволяє швидше реагувати на зміни в попиті та потреби ринку.

- Гнучкість в управлінні ланцюгами постачання і швидка адаптація до нових трендів у сфері смаків і уподобань.

5. Supply Chain Management (Управління ланцюгом постачання). Ефективне управління ланцюгами постачання є критичним для виробництва кондитерських виробів, оскільки якість сировини (особливо інгредієнтів) безпосередньо впливає на кінцевий продукт:

- Прогнозування попиту: використання сучасних технологій для точного прогнозування попиту та оптимізації закупівель сировини.
- Оптимізація логістики: зменшення часу доставки та витрат на транспортування.
- Аналіз ризиків: визначення можливих проблем у ланцюгах постачання та розробка стратегій їх мінімізації.

6. Sustainability (Сталість та екологічність). У сучасному світі важливо впроваджувати стійкі методи виробництва і враховувати екологічні аспекти:

- Екологічні стандарти: використання енергоефективних технологій, зменшення викидів CO₂ і відходів.
- Відповідальне використання ресурсів: оптимізація використання сировини та упаковки для зменшення негативного впливу на навколишнє середовище.
- Сертифікація: отримання екологічних сертифікатів, таких як органічні чи етичні стандарти, для підвищення довіри споживачів.

7. Customer Relationship Management (CRM). Використання CRM-систем дозволяє компаніям краще розуміти потреби споживачів і адаптувати пропозиції:

- Персоналізація пропозицій: на основі збору та аналізу даних про споживачів компанії можуть пропонувати індивідуальні продукти чи акції.
- Лояльність клієнтів: впровадження програм лояльності та маркетингових стратегій для залучення і утримання клієнтів.

8. Технології та інновації. Інвестування в новітні технології, автоматизацію виробничих процесів і інноваційні методи упаковки стають важливими складовими для конкурентоспроможності:

- Автоматизація виробництва: зменшення витрат і підвищення точності при виготовленні продукції.

- Інновації у смакових рецептурах та технологіях приготування: створення нових унікальних продуктів, що відповідають трендам здорового харчування або безглютенової продукції.

Кожен з цих підходів дозволяє кондитерським компаніям покращити свої бізнес-процеси, підвищити ефективність та забезпечити високу якість продукції, що є важливим фактором на конкурентному ринку.

Таким чином, успішне управління в кондитерському бізнесі включає інтеграцію новітніх технологій, стратегічне мислення, гнучкість в адаптації до ринкових змін та турботу про якість і потреби споживачів.

Висновки до розділу 1

Організація кондитерського виробництва компанії Chocco Via ґрунтується на принципах високої якості продукції, інноваційних технологій та ефективного управління. Компанія використовує сучасне обладнання та висококласні інгредієнти, що дозволяє виготовляти продукцію, яка відповідає вимогам споживачів щодо смакових якостей і безпеки. Важливими елементами є також увага до технологічних процесів, що забезпечує стабільність і ефективність виробництва, а також здатність швидко адаптуватися до змін у попиті на ринку.

Компанія також має сильну позицію на ринку завдяки своїй здатності адаптуватися до змінних смаків та уподобань споживачів, що є важливим

чинником у такій конкурентній галузі. Наявність різноманітних продуктів, включаючи екологічно чисті і безглютенові варіанти, робить Chocco Via привабливою для широкого кола споживачів.

Завдяки стратегії якісного обслуговування та розширеному асортименту, компанія здатна підтримувати стабільний попит на свою продукцію і продовжувати розвиватися, зберігаючи конкурентні переваги.

Кондитерська компанія строго дотримується вимог законодавства щодо виробництва харчових продуктів. Це включає стандарти якості, безпеки продукції, маркування та сертифікації продукції. Підприємство відповідає вимогам санітарго-гігієнічними нормами, яка включає регулярні перевірки, дезінфекцію обладнання, контролю за якістю сировини та готової продукції, також забезпечення належних умов зберігання.

Підприємство дотримується Закону України «Про охорону праці», що включає безпечні умови праці. Продукція відповідає державним і міжнародним стандартам якості, таким як ISO9001.

Ключовими аспектами організації виробництва є впровадження принципів сталого розвитку, оптимізація витрат та забезпечення високого рівня обслуговування споживачів. Всі ці фактори сприяють досягненню успіху на конкурентному ринку кондитерських виробів.

РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ МЕХАНІЗМІВ УПРАВЛІННЯ ОХОРОНОЮ ПРАЦІ КОНДИТЕРСЬКОЇ КОМПАНІЇ

2.1. Функціонування системи управління охороною праці

Наказом Міністерства праці від 22 жовтня 2001 року № 432 затверджено Концепцію управління охороною праці, яка визначає, що це система дій, спрямованих на планування, прийняття та впровадження правових, організаційних, науково-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних та лікувально-профілактичних заходів. Метою цих заходів є збереження життя, здоров'я та працездатності людини в процесі трудової діяльності.

Відповідно до ст. 13 Закону "Про охорону праці" роботодавець повинен забезпечити функціонування системи управління охороною праці. Він очолює роботу з управління охороною праці та несе безпосередню відповідальність за її функціонування в цілому на підприємстві [9].

Відповідно до положень Кодексу законів про працю України, обов'язок забезпечення безпечних і нешкідливих умов праці вкладається на роботодавця (ст. 153 КЗпП). таким чином, роботодавець зобов'язаний впроваджувати сучасні засоби безпеки, спрямовані на запобігання виробничому травматизму, та підтримувати санітарно-гігієнічні умови, які попереджають розвиток професійних захворювань серед працівників.

До того ж, роботодавець має дотримуватися наступних принципів у сфері охорони праці:

- безумовності, тобто обов'язки в даній сфері повинні виконуватися роботодавцем незалежно від надання працівникам відповідних пільг;
- неподільності, тобто дії або бездіяльність інших суб'єктів не звільняють роботодавця від відповідальності за стан охорони праці на підприємстві;

— подвійної кваліфікації, тобто зобов'язання, що впливають із трудових відносин щодо працівників, а також, що впливають із публічно-правових відносин перед державою.

Управління охороною праці на підприємстві є невід'ємною частиною загальної системи управління, оскільки лише за умови високого рівня охорони праці можна забезпечити ефективне виконання поставлених перед підприємством завдань і досягнення значних економічних результатів.

Управління являє собою сукупність дій, спрямованих на підтримання та поліпшення функціонування об'єкта відповідно до існуючої програми чи мети функціонування [7].

В процесі управління орган управління отримує певну інформацію про стан об'єкта управління та стан навколишнього середовища, в якому він перебуває. На основі цієї інформації виробляється рішення, за яким здійснюється вплив на об'єкт управління. Метою управління охороною праці є забезпечення безпеки, збереження здоров'я та працездатності людини під час трудової діяльності. Мета управління може бути досягнута шляхом виконання певних функцій управління.

Особливу увагу слід звернути на принципи організації та функціонування системи управління охороною праці на підприємстві.

Аналіз ефективності функціонування системи управління охорони праці на підприємствах проводиться за такою методикою:

- наявність цільових програм щодо запобігання виробничому травматизму та професійним захворюванням, усунення небезпечних і шкідливих виробничих факторів;

- цілеспрямованість щорічних комплексних заходів та інших планів роботи щодо зменшення рівня виробничого травматизму і профзахворювань,

підвищення рівня охорони праці. Виконання планів, заходів, приписів, пропозицій з охорони праці;

- наявність посадових інструкцій з охорони праці та врахування в них усіх завдань і функцій управління охороною праці;

- створення мотивації роботи з охорони праці на підприємстві;

- контроль, облік і аналіз роботи з охорони праці;

- виконання завдань з охорони праці. За результатами перевірки визначається середній коефіцієнт виконання завдань і функцій управління охороною праці на підприємстві та надаються пропозиції щодо поліпшення функціонування системи управління охорони праці.

Для впорядкування роботи з охорони праці доцільно розробити технологічну схему управління цією діяльністю на підприємствах. Використовуючи таку схему як алгоритм, керівник підприємства (підрозділу, служби охорони праці) може завершити контроль виконання завдань і функцій у сфері охорони праці. Це забезпечує системний і комплексний підхід до розв'язання питань охорони праці, досягнення її ефективності та зниження зниження виробничих ризиків.

До обов'язків роботодавця, визначених Законом України “Про охорону праці” належать:

- створення відповідних служб і призначення посадових осіб, які забезпечують вирішення конкретних питань охорони праці, затвердження інструкцій про їх обов'язки, права та відповідальність за виконання покладених на них функцій, а також контроль їх додержання;

- розробка за участю сторін колективного договору і реалізація комплексних заходів для досягнення встановлених нормативів та підвищення існуючого рівня охорони праці;

- забезпечення виконання необхідних профілактичних заходів відповідно до обставин, що змінюються;
- впровадження прогресивних технологій, досягнення науки і техніки, засобів механізації та автоматизації виробництва, вимог ергономіки, позитивного досвіду з охорони праці тощо;
- забезпечення належного утримання будівель і споруд, виробничого обладнання та устаткування, моніторинг за їх технічним станом;
- забезпечення усунення причин, що призводять до нещасних випадків, професійних захворювань, та здійснення профілактичних заходів, визначених комісіями за підсумками розслідування цих причин;
- організація проведення аудиту охорони праці, лабораторних досліджень умов праці, оцінка технічного стану виробничого обладнання та устаткування, атестація робочих місць на відповідність нормативно-правовим актам з охорони праці в порядку і строки, що визначаються законодавством, та за їх підсумками вжиття заходів до усунення небезпечних і шкідливих для здоров'я виробничих факторів;
- розробка і затвердження положень, інструкцій, інших актів з охорони праці, що діють у межах підприємства та встановлюють правила виконання робіт і поведінки працівників на території підприємства, у виробничих приміщеннях, на будівельних майданчиках, робочих місцях відповідно до нормативно-правових актів з охорони праці, забезпечення безоплатно працівників нормативно-правовими актами та актами підприємства з охорони праці;
- здійснення контролю за дотриманням працівником технологічних процесів, правил поводження з машинами, механізмами, устаткуванням та іншими засобами виробництва, використанням засобів колективного та індивідуального захисту, виконанням робіт відповідно до вимог з охорони праці;

- організація пропаганди безпечних методів праці та співробітництво з працівниками у галузі охорони праці;
- вжиття термінових заходів для допомоги потерпілим, залучення за необхідності професійних аварійно-рятувальних формувань у разі виникнення на підприємстві аварій та нещасних випадків.

Функціонування системи управління охороною праці на кондитерській фабриці є важливим аспектом забезпечення безпеки працівників, зниження виробничих ризиків та підвищення ефективності виробничих процесів. Для цього необхідно організувати та реалізувати низку заходів, що охоплюють різні аспекти охорони праці, відповідно до нормативних вимог і стандартів.

Система управління охороною праці на кондитерській фабриці повинна бути орієнтована на створення безпечних умов праці для співробітників, мінімізацію виробничих ризиків і відповідність всім нормативно-правовим вимогам. Це допомагає знизити рівень травматизму та професійних захворювань, що в свою чергу сприяє підвищенню ефективності виробництва та збереженню здоров'я працівників.

2.2. Вивчення процесів діяльності служби охорони праці компанії

Одним з основних суб'єктів, що здійснюють управління охороною праці на підприємстві, є служба охорони праці. У якій формі вона створюється та функціонує, залежить від кількості працівників, що працюють на підприємстві.

Очевидно, що ставлення власника (керівника) до створення служби охорони праці віддзеркалює його ставлення до створення безпечних, здорових умов праці, а власне — до збереження життя та здоров'я підпорядкованих працівників.

Служба охорони праці підпорядковується безпосередньо керівникові підприємства. За своїм посадовим положенням та умовами оплати праці керівник та спеціалісти служби прирівнюються до керівників і спеціалістів основних виробничо-технічних служб підприємства. Діє така служба на підставі Типового положення, затвердженого наказом Держнаглядпраці від 15.11.2004 р. № 255. На основі Типового положення з урахуванням специфіки виробництва, видів діяльності, кількості працівників, умов праці та інших факторів, роботодавець розробляє Положення про службу охорони праці відповідного підприємства, яке затверджується наказом по підприємству. Цей документ визначає структуру служби охорони праці, чисельність, завдання, функції та права її працівників відповідно до чинних нормативно-правових актів [5].

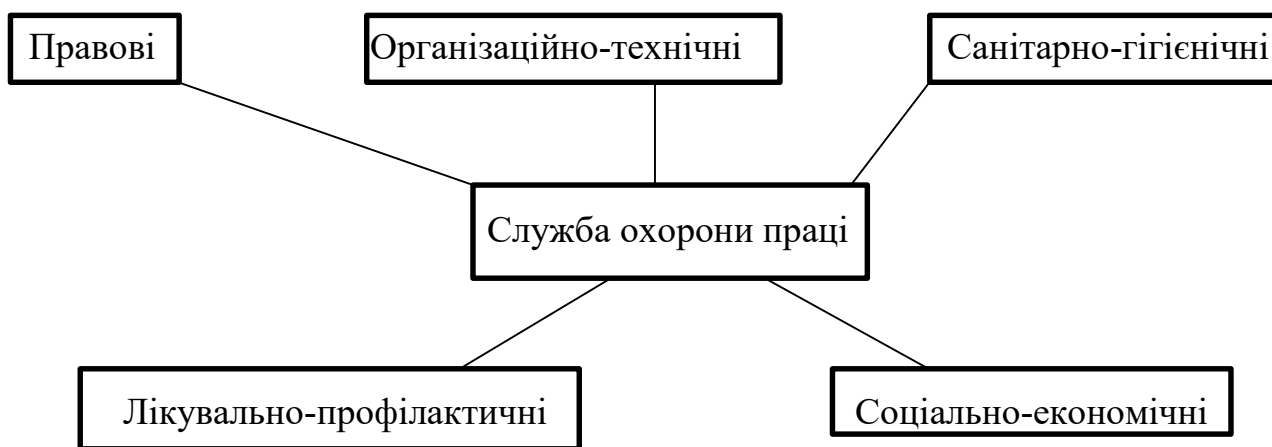


Рис. 1.11. Заходи запобігання нещасних випадків

Згідно із Законом України «Про охорону праці» служба охорони (рис.1.11.) праці створюється роботодавцем для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям у процесі праці.

Роботу служби охорони праці спрямовано на створення здорових і безпечних умов праці, на збереження життя та здоров'я працівників у процесі виконання ними трудових обов'язків.

Перш за все слід розуміти, що служба охорони праці на підприємстві повинна забезпечити виконання вимог чинного законодавства України з питань охорони праці, а також забезпечити нормативно-правовими актами з охорони праці, що діють у межах підприємства, посібниками, навчальними матеріалами з цих питань; організовувати роботу кабінету з охорони праці, наради, семінари та інші заходи з цих питань.

Однією з найважливіших функцій, які покладені на службу охорони праці, є участь у розслідуванні нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві. Також фахівці з охорони праці беруть участь у складанні санітарно-гігієнічної характеристики робочих місць працівників, які проходять обстеження щодо профзахворювань; у проведенні внутрішнього аудиту охорони праці та атестації робочих місць на відповідність нормативно-правовим актам з охорони праці; у складанні списків професій і посад, згідно з якими працівники повинні проходити обов'язкові попередні та періодичні медичні огляди; в організації навчання з питань охорони праці та роботи комісії з перевірки знань з цих питань.

Функції служби охорони праці:

1. Підготовка проектів наказів (розпоряджень) з питань охорони праці і внесення їх на розгляд роботодавцю. Проведення спільно з представниками інших структурних підрозділів і за участю представників професійної спілки підприємства або, за її відсутності, уповноважених найманими працівниками осіб із питань охорони праці перевірок дотримання працівниками вимог нормативно-правових актів з охорони праці.

2. Проведення з працівниками вступного інструктажу з питань охорони праці.

3. Ведення обліку та проведення аналізу причин виробничого травматизму, професійних захворювань, аварій на виробництві, заподіяної ними шкоди.

4. Забезпечення належного оформлення і зберігання документації з питань охорони праці, а також своєчасної передачі її до архіву для тривалого зберігання згідно з установленим порядком.

5. Складання звітності з охорони праці за встановленими формами.

6. Складання за участю керівників підрозділів підприємства переліків професій, посад і видів робіт, на які повинні бути розроблені інструкції з охорони праці, що діють в межах підприємства, надання методичної допомоги під час їх розроблення.

Служба	охорони	праці:
— складає за участю керівників підрозділів, служб головних спеціалістів (головного технолога, головного механіка, головного енергетика, головного металурга, інших фахівців), служби організації праці та заробітної плати переліки професій і видів робіт, для яких повинні бути розроблені інструкції, надає методичну допомогу під час їх розроблення;		
— бере участь у розробленні інструкцій, зокрема на основі нормативно-правових актів з охорони праці, забезпечення якими підрозділів покладено на службу;		
— реєструє інструкції, що вводяться в дію (переглядаються) в журналі реєстрації інструкцій з охорони праці на підприємстві;		
— видає примірники інструкцій керівникам структурних підрозділів (служб) з реєстрацією в журналі обліку видачі інструкцій з охорони праці на підприємстві;		
— систематично контролює своєчасність розроблення нових і відповідність чинних інструкцій вимогам законодавства, періодичність перегляду та своєчасність внесення змін і доповнень до них;		

— забезпечує підрозділи стандартами, іншими нормативно-технічними та організаційно-методичними документами з охорони праці.

7. Інформування працівників про основні вимоги законів, інших нормативно-правових актів та актів з охорони праці, що діють в межах підприємства.

8. Розгляд:

— питань про підтвердження наявності небезпечної виробничої ситуації, що стала причиною відмови працівника від виконання дорученої роботи відповідно до законодавства (у разі необхідності);

— листів, заяв, скарг працівників підприємства, що стосуються питань додержання законодавства про охорону праці.

9. Організація:

— забезпечення підрозділів нормативно-правовими актами з охорони праці та актами з охорони праці, що діють в межах підприємства, посібниками, навчальними матеріалами з цих питань;

— роботи кабінету з охорони праці, підготовки інформаційних стендів, кутків з охорони праці тощо;

— нарад, семінарів, конкурсів тощо з питань охорони праці;

— пропаганди з питань охорони праці з використанням інформаційних засобів.

10. Участь у:

— розслідуванні нещасних випадків, професійних захворювань та аварій на виробництві;

— складанні санітарно-гігієнічної характеристики умов праці працівників, які проходять обстеження щодо наявності професійних захворювань (отруєнь);

— проведенні внутрішнього аудиту охорони праці та атестації робочих місць за умовами праці;

— роботі комісій з приймання в експлуатацію закінчених будівництвом, реконструкцією або технічним переозброєнням об'єктів виробничого та

соціально-культурного призначення, відремонтованого або модернізованого устаткування в частині дотримання вимог охорони (безпеки) праці;
— розробленні положень, інструкцій, розділу «Охорона праці» колективного договору, інших актів з охорони (безпеки) праці, що діють у межах підприємства;

— складанні переліків професій і посад, згідно з якими працівники повинні проходити обов'язкові попередні і періодичні медичні огляди;
— організації навчання з питань охорони праці; роботі комісії з перевірки знань з питань охорони праці.

11. Контроль

за:

— виконанням заходів, передбачених програмами, планами щодо поліпшення стану безпеки, гігієни праці та виробничого середовища, колективним договором та заходами, спрямованими на усунення причин нещасних випадків і професійних захворювань та аварій на виробництві;

— проведенням ідентифікації та декларування безпеки об'єктів підвищеної небезпеки;

— наявністю в структурних підрозділах інструкцій з охорони праці згідно з переліком професій, посад і видів робіт, своєчасним внесенням в них змін;

— своєчасним проведенням необхідних випробувань і технічних оглядів устаткування;

— станом запобіжних і захисних пристроїв, вентиляційних систем;

— своєчасним проведенням навчання з питань охорони праці, всіх видів інструктажу з охорони праці;

— забезпеченням працівників засобами індивідуального та колективного захисту, мийними та знешкоджувальними засобами;

— санітарно-гігієнічними і санітарно-побутовими умовами працівників згідно з нормативно-правовими актами;

— своєчасним і правильним наданням працівникам пільг і компенсацій за важкі та шкідливі умови праці, забезпеченням їх лікувально-профілактичним харчуванням, молоком або рівноцінними йому харчовими продуктами,

газованою солоною водою, наданням оплачуваних перерв санітарно-оздоровчого призначення;

— утриманням у безпечному стані території підприємства, внутрішніх доріг та пішохідних доріжок;

— організацією робочих місць відповідно до нормативно-правових актів з охорони праці;

— використанням цільових коштів, виділених для виконання комплексних заходів з досягнення нормативів та підвищення існуючого рівня охорони праці;

— застосуванням праці жінок, інвалідів і осіб, молодших 18 років, відповідно до вимог законодавства;

— виконанням приписів посадових осіб органів державного нагляду за охороною праці та поданням страхового експерта з охорони праці;

— проведенням попередніх і періодичних медичних оглядів працівників, зайнятих на важких роботах, роботах зі шкідливими чи небезпечними умовами праці або таких, де є потреба у професійному доборі, щорічних обов'язкових медичних оглядів осіб віком до 21 року.

Вивчення процесів діяльності служби охорони праці на кондитерській компанії є важливим етапом для забезпечення здорових і безпечних умов праці, що в свою чергу позитивно впливає на продуктивність і загальний стан здоров'я працівників.

Служба охорони праці на підприємствах контролю за дотриманням роботодавцем вимог законодавства з охорони праці. Вона має право надавати керівникам структурних підрозділів підприємства обов'язкові до виконання приписи щодо усунення виявлених недоліків, а також запитувати необхідну інформацію, документ та пояснення з питань охорони здоров'я.

Загалом, діяльність служби охорони праці є важливою складовою частиною функціонування кондитерської компанії. Вона не тільки забезпечує зниження ризиків травмування та захворювань серед працівників, а й сприяє покращенню ефективності виробництва, підвищенню морального клімату в

колективі та зміцненню репутації компанії на ринку. Тому забезпечення належної організації роботи служби охорони праці повинно бути пріоритетом для кожного підприємства.

2.3. Оцінка шкідливих та небезпечних факторів виробничих середовища

На багатьох заводах і фабриках виробництво пов'язане з постійним впливом на працівників несприятливих умов. Шкідливі та небезпечні виробничі фактори нерозривно пов'язані між собою. ВПФ — це ті фактори, які в результаті свого тривалого або короткочасного впливу на людину призводять до погіршення стану його здоров'я або до травми. На виробництвах з такими умовами праці різні нещасні випадки відбуваються досить часто.

ВПФ — це фактори, які, діючи на працівника, знижують його працездатність або призводять до різних захворювань, їх часто ще називають професійними хворобами. Варто зазначити, що межа між цими двома групами факторів досить умовна. При деяких умовах шкідливі виробничі фактори можуть стати небезпечними. Наприклад, підвищена вологість відноситься до несприятливих умов праці, вона може викликати різні захворювання дихальної системи.



Рис.1.12. Виробничі фактори, що можуть спричинити порушення здоров'я працівника

Фактори, що впливають на умови праці на підприємствах (рис.1.12.), можуть мати різне походження. Часто несприятливі умови праці виникають через недоліки в роботі керівництва, що потребує особливої уваги з боку контролюючих органів. Водночас значна частина небезпечних факторів може мати природне походження, і завдання людини – мінімізувати їх вплив шляхом впровадження відповідних заходів. Відповідно до класифікації ГОСТ, шкідливі виробничі фактори виділяються на такі групи:

1. Фізичні;
2. Хімічні;
3. Біологічні;
4. Психофізіологічні, до яких можна віднести важкі та напружені умови праці.

Шкідливими фізичними факторами виробничих середовищ є повітря робочої зони, рівні шуму на робочих місцях, освітлення робочих місць. Кожний із цих факторів впливає на здоров'я людини.

Аналіз і контроль повітря робочої зони на кондитерській фабриці є критично важливими для забезпечення здоров'я працівників і відповідності санітарно-гігієнічним нормам. Особливості виробничого процесу вимагають виявлення можливих забруднювачів, підтримки оптимального мікроклімату та організації відповідних заходів для очищення повітря.

Охорона праці на кондитерській фабриці в частині забезпечення якості повітря робочої зони спрямована на створення безпечних умов праці, мінімізацію шкідливого впливу факторів виробничого середовища та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Виробничі фактори, що впливають на якість повітря є борошняний і цукровий пил, хімічні речовини, мікроклімат, мікробіологічні ризики. Борошняний і цукровий пил утворюється під час підготовки інгредієнтів, змішування, пакування. Хімічні речовини випаровуються від ароматизаторів, барвники, мийні засоби, що застосовуються для санітарного очищення обладнання. Мікробіологічні ризики є умови високої вологості можуть сприяти розвитку плісняви або грибків. Мікроклімат можлива невідповідність температури або вологості може створювати некомфортні або шкідливі умови.

На кондитерській фабриці рівень шуму є важливим фактором, який впливає на комфорт і здоров'я працівників. Джерелами шуму є робоче обладнання, технологічні процеси та системи вентиляції. Дотримання допустимих рівнів шуму регулюється українськими санітарними нормами.

На кондитерській фабриці джерелами шуму є вентиляційні витяжки, подрібнювач, загортальна машина, міксери, млин арахісу.

Параметри постійного шуму на робочих місцях, що нормуються, є рівнями звукових тисків у октавних смугах з середньгеометричними частотами 31,5, 63, 125, 500, 1000, 2000, 4000, 8000 Гц в децибелах, які визначаються за формулою:

$$L = 20 \lg P / P_0 \quad (1)$$

де P – середньоквадратичне значення звукового тиску у кожній октавній смузі, Па;

P_0 – вихідне значення звукового тиску у повітрі, що дорівнює 2×10^{-3} Па.

При орієнтовній гігієнічній оцінці параметрів постійного широкосмужного шуму на робочих місцях, що нормуються, дозволяється застосовувати рівень шуму в дБА, виміряний по шкалі “А” часової характеристики “повільної” шумоміра та визначений за формулою:

$$L_{\text{A}} = 20 \lg P_{\text{A}} / P_0 \quad (2)$$

P_L – ефективне значення звукового тиску з урахуванням корекції “А” шумоміра, Па.

Освітлення робочих місць на кондитерській фабриці є важливим елементом організації праці, який впливає на якість роботи, продуктивність та безпеку працівників. Враховуючи специфіку роботи з харчовими продуктами, освітлення повинно відповідати гігієнічним, технічним та ергономічним вимогам.

До основних вимог освітлення має бути м'яким, без мерехтіння, щоб зменшити напруження очей. Рекомендується нейтральне або холодне біле світло (3500–5000 K) для забезпечення чіткості. Відповідно до стандартів, рівень освітленості має бути не менше 500 люкс для робочих зон, де виконуються точні маніпуляції. Лампи повинні бути захищені від можливості потрапляння уламків у продукти. Світильники мають бути закритого типу (герметичні) для запобігання потраплянню пилу та комах.

На кондитерській фабриці хімічні фактори можуть включати різноманітні речовини, що використовуються у виробництві, а також відходи, що утворюються під час технологічних процесів. До основних факторів, які можуть негативно вплинути на працівників це хімічні речовини, викиди та шкідливі речовини, хімічні відходи виробництва, хімічні фактори, безпека та контроль.

Хімічні речовини, що використовуються в процесі виробництва:

- Консерванти (наприклад, сорбат калію, бензоат натрію) для подовження терміну зберігання продукції.
- Барвники (штучні або натуральні) для надання кольору продуктам.
- Ароматизатори (натуральні або синтетичні) для покращення смаку.
- Кислотні регулятори (наприклад, лимонна кислота) для контролю рівня рН.

- Підсолоджувачі (штучні або натуральні, наприклад, аспартам, сорбіт) для зниження калорійності продукції.

Викиди та шкідливі речовини у виробничому середовищі:

- Пар вологи та горючі гази, що можуть виділятися під час термічної обробки, таких як випікання або варіння цукрових сиропів.

- Аерозолі цукрової пудри, які можуть бути небезпечними для органів дихання, якщо не контролюються.

- Пилова атмосфера, що може містити частки борошна або цукру, здатні викликати подразнення органів дихання.

Хімічні відходи виробництва:

- Невикористані або відходи сировини (наприклад, залишки барвників, ароматизаторів або підсолоджувачів), що потребують утилізації відповідно до екологічних стандартів.

- Реакції, що відбуваються при забрудненні або при неправильному зберіганні сировини, можуть призвести до утворення небезпечних для здоров'я сполук.

Хімічні фактори для здоров'я працівників:

- Контакт з хімічними речовинами, такими як кислоти, луги або розчинники, які використовуються для очищення обладнання.

- Вплив на органи дихання від пилу, ароматизаторів або інших летких органічних сполук (LVS), що можуть виділятися при виготовленні продуктів, таких як карамель чи шоколад.

Безпека та контроль, для мінімізації впливу хімічних факторів на здоров'я працівників і якість продукції на кондитерській фабриці необхідно:

- Використовувати засоби індивідуального захисту (маски, рукавички, спеціальний одяг).
- Забезпечувати ефективну вентиляцію в приміщеннях.
- Регулярно проводити хімічний контроль якості сировини та готової продукції.
- Дотримуватись норм безпеки під час зберігання та використання хімічних речовин.

Таким чином, хімічні фактори на кондитерській фабриці потребують уваги як з точки зору безпеки працівників, так і з точки зору контролю якості продукції.

Біологічні фактори, які можуть впливати на роботу кондитерської фабрики, включають різні організми, їх продукти життєдіяльності, а також процеси біологічного розкладу. Ось кілька основних біологічних факторів, що можуть впливати на виробничі процеси та безпеку продукції:

1. Мікроорганізми (бактерії, гриби, дріжджі)

- Мікробне забруднення: Волога середовище, яке існує на кондитерських фабриках (особливо в процесах, що включають сиропи, креми, тісто), може сприяти розвитку бактерій, дріжджів і плісняви. Це може призвести до псування продуктів, а також викликати харчові отруєння.

- Гриби (пліснява): Часто з'являються на продуктах через неправильне зберігання або порушення санітарії (наприклад, на печиві, тортах чи цукерках). Пліснява може продукувати токсини (мікотоксини), що небезпечні для здоров'я людини.

- Дріжджі: Вони можуть спричиняти неприємний запах або забруднення продуктів, особливо в кондитерських виробках, де присутня волога (наприклад, у начинках, кремах).

2. Шкідливі комахи та гризуни

- Комахи (мухи, таргани, мурашки) можуть переносити патогенні мікроорганізми на продукцію. Вони можуть потрапити до виробничих приміщень через вентиляцію або інші шляхи, особливо якщо фабрика не дотримується належних санітарних норм.

- Гризуни (щури, миші) також можуть бути джерелом забруднення, особливо через свої екскременти та слину, що можуть забруднити продукцію.

3. Псування сировини

- Сировина, така як молоко, яйця, фрукти або інші органічні компоненти, є сприятливим середовищем для розвитку бактерій і грибів, що можуть викликати псування продукції. Якщо сировина не відповідає санітарним вимогам, це може призвести до забруднення готової продукції.

4. Ферментація та біохімічні процеси

- У деяких видах кондитерських виробів, таких як тістечка, печиво або інші продукти, де використовуються дріжджі або бактерії (наприклад, молочнокислі бактерії у деяких видах кремів чи начинок), біологічні процеси, такі як ферментація, можуть бути частиною технологічного процесу. Однак, якщо ці процеси не контролюються належним чином, вони можуть призвести до небажаних змін у смакових якостях або навіть до забруднення продукту.

5. Мікробіологічна чистота обладнання та приміщень

- Для забезпечення безпеки харчових продуктів на кондитерських фабриках потрібно підтримувати високий рівень гігієни та стерильності. Наявність мікроорганізмів на обладнанні, робочих поверхнях або в повітрі може призвести до забруднення продукції, особливо якщо продукти не піддаються термічній обробці.

6. Вплив біологічних факторів на здоров'я працівників

- Працівники можуть бути піддані ризику через вплив мікроорганізмів, зокрема при обробці сировини (яйця, молоко) або під час контакту з забрудненою продукцією.

- Вони можуть також зіткнутися з проблемами, пов'язаними з інгаляцією мікроорганізмів або алергічними реакціями на спори грибів або пил.

7. Сезонні та кліматичні фактори

- Вологість і температура в різні сезони можуть впливати на рівень біологічного забруднення на фабриці. Наприклад, висока вологість може сприяти росту плісняви та бактеріям, що погіршує якість сировини та готової продукції.

Заходи боротьби з біологічними факторами:

- Контроль температури та вологості на всіх етапах виробництва та зберігання.

- Системи очищення та дезінфекції обладнання, приміщень і робочих поверхонь.

- Технічні засоби захисту від шкідливих комах і гризунів (наприклад, герметизація приміщень, використання пасток, інсектицидів).

- Мікробіологічний контроль сировини, готової продукції та води, що використовується у виробництві.

Таким чином, біологічні фактори на кондитерській фабриці можуть суттєво впливати на якість продукції та здоров'я працівників. Їхній контроль і управління є важливою частиною технологічного процесу та стандартів безпеки.

Психофізіологічні фактори на кондитерській фабриці включають фізичні та психологічні умови, які впливають на працездатність, здоров'я і добробут працівників. Ці фактори можуть значною мірою визначати ефективність

роботи, безпеку працівників, а також загальний рівень виробничої якості та організації процесів. Основні психофізіологічні фактори, що впливають на кондитерську фабрику:

1. Фізичні навантаження та праця:

- Монотонність роботи: часто на кондитерських фабриках працівники виконують однотипні операції, що може призводити до втоми, стресу та зниження продуктивності. Наприклад, пакування або обробка продуктів може стати монотонним і викликати психічне та фізичне виснаження.

- Фізичне навантаження: робота може бути фізично важкою, особливо на етапах транспортування важких вантажів, прибирання великих площ або важкому використанні механічних пристроїв. Надмірне навантаження може призвести до перевтоми, болів у спині, суглобах та м'язах.

- Тривале перебування на ногах: для працівників, які працюють стоячи, тривале перебування на ногах може викликати втомленість, болі в ногах і проблеми з кровообігом.

2. Психоемоційний стрес:

- Стрес через високі вимоги до якості: вимоги до високої якості продукції, що потребують особливої уваги до деталей (наприклад, пакування або оформлення кондитерських виробів), можуть викликати стрес у працівників. Також терміни виконання замовлень можуть бути критичними для фабрики, що збільшує емоційне навантаження.

- Нерівномірне навантаження: якщо робоче навантаження на працівників змінюється залежно від сезону або обсягів замовлень (наприклад, перед святами), це може спричиняти додатковий стрес через високу інтенсивність роботи.

- Конфлікти в колективі: нерідко стрес може виникати через напругу в колективі або відсутність належної комунікації між працівниками та керівництвом, що також негативно позначається на психоемоційному стані.

3. Умови праці:

- Шум: на кондитерських фабриках можуть бути високі рівні шуму, зокрема через роботу обладнання, машин, вентиляторів, що може призвести до перевтоми, порушень сну та загальної стомленості. Постійний шум може погіршувати концентрацію та викликати стрес.

- Температурні умови: у кондитерських цехах температура може бути як високою (в процесі випікання або плавлення шоколаду), так і низькою (в холодильних камерах). Неправильні температурні умови можуть призводити до перегріву або переохолодження працівників, що впливає на їхню працездатність та здоров'я.

- Вентиляція і вологість: недостатня вентиляція або висока вологість у приміщеннях, де зберігаються продукти чи працюють працівники, можуть негативно впливати на самопочуття, викликаючи головні болі, втому, подразнення дихальних шляхів.

4. Візуальні навантаження та освітлення:

- Освітлення: низьке або неправильне освітлення на робочому місці може призводити до зорового напруження, головних болів, втрати концентрації та загальної стомленості. Наприклад, при пакуванні або контролі якості продукції важливо, щоб освітлення було достатнім для чіткої оцінки деталей.

- Довге перебування за комп'ютером: для працівників, які працюють з електронними замовленнями, складають звіти або працюють за комп'ютером, надмірне навантаження на очі може викликати синдром комп'ютерного зору (сухість, втому, подразнення очей).

5. Регулювання режиму праці та відпочинку:

- Часті перерви: психофізіологічне благополуччя працівників значно покращується, якщо є достатньо часу на перерви, що дозволяють відновити сили. Нерегулярний або недостатній відпочинок може призвести до зниження продуктивності та збільшення ймовірності помилок.

- Зміна робочих змін: постійна зміна робочих змін (наприклад, нічні зміни) може порушувати біоритми працівників і призводити до хронічної втоми, проблем зі сном та емоційного виснаження.

6. Психологічне середовище та соціальна підтримка:

- Командна атмосфера: добре організоване робоче середовище, позитивні відносини в колективі, підтримка з боку керівництва можуть значно покращити психоемоційний стан працівників і підвищити їх продуктивність.

- Соціальна підтримка: психологічна підтримка, наявність системи мотивації та винагород за досягнення сприяють підвищенню задоволення від роботи і знижують рівень стресу.

Заходи для покращення психофізіологічних умов на кондитерській фабриці:

- Забезпечення належних умов праці (зручні робочі місця, комфортна температура, хороше освітлення, вентиляція).

- Регулярні перерви для відпочинку, щоб уникнути фізичної та психічної втоми.

- Психологічна підтримка та тренінги для зниження стресу та конфліктних ситуацій у колективі.

- Системи мотивації, які сприяють підвищенню інтересу до роботи і покращенню настрою працівників.

- Фізичні вправи та корекція навантажень, щоб зменшити вплив на здоров'я працівників.

Таким чином, психофізіологічні фактори є важливими для ефективної роботи кондитерської фабрики, впливаючи на здоров'я працівників, якість продукції та загальний рівень виробничої ефективності.

Оцінка шкідливих та небезпечних факторів виробничих середовищ на кондитерській фабриці є важливою складовою забезпечення безпеки працівників та ефективної організації виробництва. Під час аналізу факторів, що можуть мати негативний вплив на здоров'я працівників, було визначено основні шкідливі та небезпечні чинники, серед яких: підвищений рівень шуму, пилу, вібрації, небезпечні хімічні речовини (ароматизатори, барвники), а також мікроклімат (температура, вологість) на робочих місцях.

Наявність цих факторів вимагає вжиття низки заходів щодо їх мінімізації, таких як удосконалення вентиляції, використання сучасних засобів захисту, оптимізація технологічних процесів, а також регулярний медичний контроль за станом здоров'я працівників. Для зниження ризику виробничих травм необхідно забезпечити відповідні умови безпеки, впроваджуючи стандарти і норми охорони праці.

2.4. Принципи організації навчання та перевірки знань з питань охорони працівників кондитерської компанії

Однією із складових ефективної роботи з профілактики виробничого травматизму є належна підготовка, навчання та підвищення кваліфікації працівників з питань охорони праці.

Працівники під час прийняття на роботу і в процесі роботи, працівники під час трудового і професійного навчання проходять на підприємстві за рахунок роботодавця інструктажі, навчання та перевірку знань з питань охорони праці, надання домедичної допомоги потерпілим від нещасних випадків, а також правил поведінки у разі виникнення аварії.

Загальний порядок проведення навчання з питань охорони праці встановлений Законом України «Про охорону праці» (ст. 18. «Навчання з питань охорони праці»).

Виконання вимог Закону України «Про охорону праці» в частині проведення навчання та перевірки знань з питань охорони праці здійснюється відповідно до Типового положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці, затвердженого наказом Держкомітету України з нагляду за охороною праці 26 січня 2005 р. № 15 (далі — Типове положення).

Нагляд за дотриманням вимог Типового положення здійснюють органи державного нагляду за охороною праці, а координацію та методичний супровід — Головний навчально-методичний центр та навчальні підрозділи експертно-технічних центрів Держгірпромнагляду.

Вивчення предмета «Охорона праці» при підготовці, перепідготовці та підвищенні кваліфікації працівників, які залучаються до виконання робіт з підвищеною небезпекою, на підприємстві регламентується п. 2.3 Типового положення. Теоретична частина предмета «Охорона праці» при підготовці повинна бути обсягом не менше 30 годин; при перепідготовці та підвищенні кваліфікації — не менше 15 годин.

Теоретична частина предмета «Охорона праці» під час професійної підготовки працівників, які не виконують роботи підвищеної небезпеки, вивчається в обсязі не менше 10 годин, а під час перепідготовки та підвищення кваліфікації — не менше 8 годин.

На підприємствах згідно з п. 1.1 Додатку 3 Типового положення навчання та перевірку знань з питань охорони праці повинні проходити керівники, заступники керівників, головні спеціалісти, керівники основних виробничих та технічних служб, безпосередньо пов'язані з організацією безпечного ведення робіт. Крім цього, згідно з п. 5 Додатку 3, навчання та перевірку знань з питань

охорони праці мають проходити керівники, спеціалісти служб охорони праці, члени комісій з перевірки знань з питань охорони праці, особи, відповідальні за технічний стан і безпечну експлуатацію об'єктів підвищеної небезпеки підприємств.

Посадові особи, перераховані в п. 5.3 Типового положення (а в нього входять керівники підприємств чисельністю менше 1000 працівників, керівники та спеціалісти служб охорони праці, члени комісій з перевірки знань з питань охорони праці підприємства), проходять навчання з питань охорони праці у галузевих навчальних центрах або навчальних закладах та установах, які отримали відповідний дозвіл на навчання з питань охорони праці.

Організацію навчання та перевірки знань з питань охорони праці працівників на підприємстві здійснюють працівники служби кадрів або інші спеціалісти, яким роботодавець доручив організацію цієї роботи.

Перевірку знань з питань охорони праці посадових осіб, які пройшли навчання в галузевих навчальних центрах, проводить комісія, призначена вищим органом, до сфери впливу якого входить підприємство. Очолює таку комісію керівник (заступник керівника) цього органу, до службових обов'язків якого входить організація роботи з охорони праці, або керівник служби охорони праці цього органу.

Навчання та перевірка знань з питань охорони праці працівників (виконавців і посадових осіб), які не залучаються до виконання робіт підвищеної небезпеки, проводиться не рідше ніж один раз на три роки.

Посадові особи та працівники, які виконують роботи підвищеної небезпеки, проходять спеціальне навчання та перевірку знань відповідних нормативно-правових актів з охорони праці не рідше одного разу на рік.

2.5. Утилізація відходів виробництва та охорона довкілля

Утилізація відходів виробництва та охорона довкілля є важливими аспектами екологічної відповідальності будь-якої компанії, зокрема кондитерської. Впровадження ефективних підходів до управління відходами допомагає мінімізувати негативний вплив на навколишнє середовище, підвищити ефективність виробничих процесів і відповідати чинному законодавству України.

До типових відходів кондитерської фабрики відносяться залишки сировини (цукор, какао, жири, шоколадна глазур), бракована продукція яку не можна використовувати в кондитерські вироби, залишки інгредієнтів після змішування, випікання чи формування. Також основними відходами є полімерні плівки, фольга, картон, пластикова або металізована упаковка, палети, контейнери. Технічні відходи до яких відносяться відходи від обслуговування обладнання (мастильні матеріали, металеві частини), зношені деталі, електроніка. Залишки мийних засобів та реагентів.

Методами утилізації відходів. Харчові відходи утилізують компостуванням або передача на корм тваринам. Компостування органічні залишки можуть бути перероблені в добрива. Передача на корм тваринам є залишки безпечних харчових продуктів можуть використовуватися як корм (за умови дотримання санітарних норм). Переробку матеріальних матеріалів, як пластик, картон та метал передаються на спеціалізовані підприємства для переробки. Впроваджена система сортування відходів безпосередньо на фабриці. Утилізація технічних відходів є зношені частини передаються на спеціалізовані підприємства для знешкодження або повторної переробки. Для очищення стічних вод встановлюється системи локального очищення стічних вод перед їх скиданням. Утилізація осаду, що утворюється в процесі очищення.

Охорона довкілля на кондитерській фабриці є невід'ємною частиною сталого розвитку підприємства, яка спрямована на мінімізацію впливу виробництва на природу, раціональне використання ресурсів та впровадження

екологічно відповідальних технологій. Для забезпечення екологічної безпеки фабрики слід враховувати як законодавчі норми, так і сучасні підходи до екологічного менеджменту.

Основними аспектами охорони довкілля є мінімізація викидів у повітря, очищення стічних вод, раціональне використання сировини, утворення відходами, енергозбереження.

Мінімізація викидів у повітря: використання фільтрів і сучасних систем очищення повітря на виробничих ділянках, заміна застарілого обладнання на енергоефективне, зниження використання газу чи інших паливних ресурсів через оптимізацію виробничих процесів. Очищення стічних вод: встановлення систем локального очищення стічних вод для зменшення забруднення, повторне використання очищеної води для технічних потреб. Раціональне використання сировини: оптимізація виробничих процесів для зменшення відходів, використання залишків сировини (наприклад, бракованих партій) для виготовлення інших продуктів. Управління відходами: сортування відходів (органічні, пакувальні, технічні) на виробництві, передача відходів на рециклінг або безпечну утилізацію, використання біологічно розкладної упаковки. Енергозбереження: впровадження енергозберігаючих технологій (LED-освітлення, автоматизованих систем контролю температури та споживання енергії), використання відновлюваних джерел енергії (сонячні батареї, біогаз).

Висновки до розділу 2

Управління охороною праці в кондитерській компанії є важливим елементом забезпечення безпеки та здоров'я працівників. Основними

механізмами в цій сфері є комплексний підхід, що включає розробку внутрішніх нормативних актів, регулярне навчання персоналу, проведення інструктажів з охорони праці та контроль за виконанням норм і стандартів безпеки.

Окрім того, ефективна система моніторингу ризиків, забезпечення відповідного технічного оснащення та організація належних умов праці на кожному етапі виробничого процесу дозволяють знижувати ймовірність виробничих травм і професійних захворювань. Важливим є також здійснення регулярних перевірок та аудитів умов праці, а також своєчасне впровадження заходів для виправлення виявлених порушень.

Загалом, ефективне управління охороною праці у кондитерській компанії сприяє не тільки безпеці та здоров'ю працівників, але й підвищенню продуктивності, зниженню витрат на лікування та відшкодування збитків від виробничих травм, що позитивно впливає на загальну ефективність підприємства.

РОЗДІЛ 3. ВДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ ОХОРОНОЮ ПРАЦІ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

3.1. Застосування ефективних інструментів управління охороною праці кондитерською компанією

Ефективне управління охороною праці у кондитерській компанії є критичним місцем, адже виробництво харчових продуктів пов'язане з ризиками для здоров'я працівників, включаючи вплив обладнання, контакт із хімічними речовинами та санітарні вимоги.

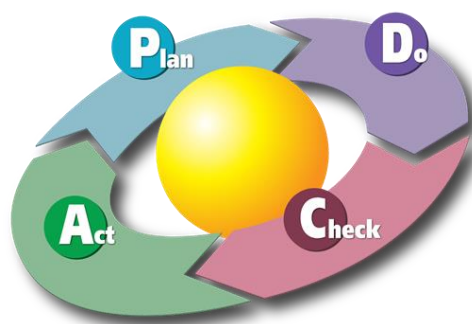


Рис.1.13.Цикл Шухарта-Демінга

Цикл Шухарта-Демінга, або PDCA (Plan-Do-Check-Act) (див.рис.1.13.), є потужним інструментом для управління процесами, включаючи охорону праці. У контексті кондитерської компанії його можна застосовувати для впровадження ефективної системи управління охороною праці, зокрема для зменшення ризиків на виробництві, запобігання травмам і забезпечення відповідності законодавчим вимогам.

Планування (Plan), до цього етапу відносяться :

- Аналіз ризиків і небезпек. Ідентифікувати потенційні ризики для працівників (наприклад, травми від обладнання, шкідливі речовини, неправильна ергономіка робочого місця).
- Оцінка чинних умов. Провести аудит робочого середовища та поточних заходів безпеки.

- Визначення цілей. Наприклад, зменшити кількість травм на виробництві на 20% за рік.
- Розробка плану дій. Скласти конкретні заходи, такі як, установлення засобів індивідуального захисту, інструктажі для працівників, впровадження регулярних перевірок обладнання.

Виконання (Do), впровадження запланованих заходів. Наприклад:

- Організувати тренінги з безпеки для працівників.
- Встановити огорожі на небезпечних ділянках обладнання.
- Покращити вентиляційну систему для мінімізації впливу шкідливих речовин.

Інформування співробітників. Донести до персоналу важливість дотримання правил охорони праці через плакати, презентації чи відеоролики.

Перевірка (Check), моніторинг результатів, аналізувати дані, такі як кількість нещасних випадків, порушень правил, скарг працівників. Оцінка ефективності. Перевірити, чи досягнуті поставлені цілі, наприклад, чи дійсно зменшилась кількість травм. Ідентифікація прогалин. Визначити, що працює добре, а що потребує корекції.

Коригувальні дії (Act), внесення змін, на основі результатів аналізу впровадити корективи в систему охорони праці. Якщо виявлені нові ризики — внести їх у план управління. Удосконалити програми навчання або оновити обладнання.

Підтримання стандартів, розробити політику постійного вдосконалення, щоб забезпечити високий рівень безпеки на тривалий час.

До основних переваг для застосування PDCA для кондитерської компанії є системний підхід, покращення культури безпеки, підвищення ефективності. Системний підхід забезпечує структуроване впровадження заходів з охорони

праці. Покращення культури безпеки, працівники краще розуміють свою роль у створенні безпечного середовища. Підвищення ефективності, зниження травматизму і простоїв у виробництві.

3.2. Покращення діяльності підприємства шляхом ведення інтеграційних процесів управління

Інтеграційні процеси управління дозволяють підприємствам досягти більшої ефективності, узгодженості між підрозділами та підвищити конкурентоспроможність. Для підприємства це включає об'єднання різних аспектів управління – від стратегічного до операційного рівня – для забезпечення синергетичного ефекту.

Покращення діяльності підприємства, зокрема кондитерської компанії, шляхом інтеграційних процесів управління передбачає поєднання різних аспектів бізнесу для створення цілісної, узгодженої системи. Це дозволяє підвищити ефективність, знизити витрати та краще відповідати вимогам ринку. Інтеграційні процеси охоплюють вертикальну, горизонтальну та функціональну інтеграцію.

Вертикальна інтеграція передбачає контроль над усіма етапами виробничого ланцюга, від постачання сировини до доставки продукції клієнтам. Вхідна інтеграція, контролює за постачанням сировини для зниження витрат та забезпечення стабільної якості, укладання довгострокових угод із постачальниками. Вихідна інтеграція, розвиток власної роздрібної мережі (магазини, кафе), інвестиції в онлайн-продажі через власний інтернет-магазин, використання фірмової доставки для оптимізації логістики.

Горизонтальна інтеграція це об'єднання з іншими підприємствами, які працюють у тій самій галузі, для розширення ринку або підвищення конкурентоспроможності. Розширення асортименту, купівля або співпраця з іншими брендами для додавання нових видів, розширення пропозицій на

дієтичні продукти або вироби для алергіків. Спільна розробка інновацій, укладання партнерств із іншими виробниками для створення нових смакових рішень або дизайнів упаковки.

Функціональна інтеграція цей вид інтеграції передбачає покращення взаємодії між різними підрозділами підприємства (виробництво, маркетинг, логістика тощо). Автоматизація процесів, впровадження ERP-систем для управління всіма бізнес-процесами (закупівлі, продажі, фінанси, виробництво), використання CRM-системи для оптимізації роботи з клієнтами. Співпраця відділів, тісна взаємодія між маркетингом та виробництвом для розробки продуктів, які відповідають запитам споживачів, залучення аналітичних даних для покращення прогнозування попиту.

Інтеграція із зовнішнім середовищем до якої відноситься кооперація з партнерами та робота з громадськістю. Кооперація з партнерами це є співпраця з мережами магазинів для розширення точок продажу продукції та участь у спільних акціях чи крос-промоціях із іншими брендами. Робота з громадськістю це інтеграція з ініціативами сталого розвитку (наприклад, перехід на екоупаковку), а також організація заходів, що сприяють підвищенню лояльності клієнтів (майстер-класи, дегустації).

Інтеграція процесів управління дозволяє:

- Зменшити витрати на виробництво та логістику.
- Підвищити якість продукції завдяки кращому контролю.
- Поліпшити репутацію компанії за рахунок сталого розвитку.
- Забезпечити більшу гнучкість у реагуванні на зміни ринку.

Покращення діяльності кондитерської фабрики через інтеграційні процеси управління охороною праці забезпечує підвищення безпеки працівників, ефективності виробництва, відповідності нормативним вимогам і формування позитивного іміджу підприємства. Інтеграція дозволяє поєднати охорону праці з іншими управлінськими процесами, роблячи її частиною загальної стратегії підприємства.

Інтеграція охорони праці в стратегічне управління

— Розробка політики охорони праці:

- Створення єдиної політики охорони праці, яка охоплює всі рівні управління.
- Включення питань охорони праці в стратегічне планування, визначення КРІ (наприклад, кількість нещасних випадків = 0).

— Залучення керівництва:

- Включення заходів з охорони праці до системи оцінювання ефективності роботи керівників.
- Проведення регулярних зустрічей на рівні топ-менеджменту для моніторингу стану безпеки.

Інтеграція в виробничі процеси поділяються на ідентифікацію ризиків та безпечні технології. Ідентифікація ризиків це проведення регулярного аудиту виробничого обладнання для виявлення потенційних небезпек, використання автоматизованих систем моніторингу (сенсори для контролю температури, вентиляції, рівня шуму тощо). Безпечні технології, впровадження сучасного обладнання з вбудованими системами безпеки (наприклад, автоматичне вимкнення при перевантаженні), організація безконтактних технологій виробництва для зменшення прямого контакту працівників із небезпечними матеріалами.

Інтеграція охорони праці у всі аспекти діяльності кондитерської фабрики є ключем до її довгострокового успіху та стабільності.

Інтеграційні процеси управління є потужним інструментом для покращення діяльності підприємства. Вони забезпечують гармонізацію ресурсів, процесів і цілей, що дозволяє підприємству бути більш конкурентоспроможним, ефективним і гнучким у сучасних умовах. Успішне впровадження потребує чіткого планування, інвестицій у сучасні технології та залучення всього персоналу до процесу змін

3.3. Інноваційні підходи у професійно – практичній підготовці (HR-менеджмент)

Розвиток персоналу є важливою умовою успішної діяльності будь-якої організації. Це особливо справедливо на сучасному етапі, коли прискорення науково-технічного прогресу веде до швидких змін і вимог до професійних знань, умінь і навиків.

Управління персоналом на кондитерській фабриці в сфері охорони праці є ключовим аспектом забезпечення здоров'я та безпеки працівників, що напряду впливає на ефективність виробництва та зниження витрат на лікування та компенсації. Враховуючи специфіку кондитерської промисловості, де часто використовуються різноманітні інгредієнти, високі температури, спеціалізовані машини та інші фактори, управління в цій сфері потребує ретельної організації та дотримання законодавчих норм.

До основних аспектів управління персоналом на кондитерській фабриці у сфері охорони праці відноситься: створення безпечних умов праці, навчання та інструктажі з охорони праці, забезпечення засобами індивідуального захисту,

контроль за станом здоров'я працівників, мотивація персоналу щодо охорони праці, аналіз та звітність, екологічний та сталий розвиток.

1. Створення безпечних умов праці:

- Оцінка ризиків: Першочерговим завданням є оцінка потенційних ризиків для працівників. Це включає в себе виявлення небезпечних факторів, таких як висока температура, небезпека травмування через обладнання, вплив хімічних речовин та інші можливі загрози. Спеціалісти з охорони праці проводять регулярні інспекції та оцінюють безпеку робочих місць.

- Організація робочих місць: Забезпечення робочих місць, яке відповідає нормам безпеки, включає в себе правильне розташування обладнання, вентиляцію, освітлення та інші аспекти, що знижують ризик травм чи розвитку захворювань.

- Вентиляція та мікроклімат: Особливо важливо на кондитерських підприємствах забезпечити оптимальний температурний режим та вентиляцію, оскільки працюють печі, кондитерські машини, і деякі технологічні процеси можуть впливати на повітряні умови.

2. Навчання та інструктажі з охорони праці:

- Інструктажі з безпеки: Щоб мінімізувати ймовірність травм і аварій, на фабриці проводяться регулярні інструктажі для нових працівників, а також для тих, хто змінює вид діяльності або проходить перепідготовку.

- Професійне навчання: Спеціалісти з охорони праці організовують тренінги для співробітників з питань безпеки, правил експлуатації устаткування, використання засобів індивідуального захисту, а також надають знання з першої медичної допомоги.

- Періодичні перевірки: Регулярні перевірки знань працівниками норм і правил охорони праці є необхідними для підтримки високого рівня обізнаності.

3. Забезпечення засобами індивідуального захисту (ЗІЗ):

- Правильний вибір ЗІЗ: Для роботи в кондитерських цехах необхідно використовувати різні засоби захисту — рукавички, халати, маски, окуляри, беруші для захисту від шуму, спецвзуття, а також засоби для захисту від температурних перепадів або хімічних речовин.

- Контроль за використанням ЗІЗ: Керівництво фабрики повинно забезпечити належний контроль за використанням ЗІЗ працівниками та своєчасно здійснювати їх заміну.

4. Контроль за станом здоров'я працівників:

- Медичні огляди: Всі працівники повинні проходити регулярні медичні огляди, що дозволяють вчасно виявити захворювання, які можуть виникнути через специфіку роботи на виробництві (наприклад, захворювання органів дихання через пил або харчову алергію).

- Профілактика професійних захворювань: Для попередження професійних захворювань організовуються профілактичні заходи, включаючи обмеження перебування на шкідливих ділянках виробництва, проведення оздоровчих заходів.

- Перша медична допомога: Наявність навчання з надання першої допомоги для співробітників, а також обладнання робочих місць аптечками і дефібриляторами для екстрених випадків.

5. Мотивація персоналу щодо охорони праці:

- Заохочення за дотримання стандартів безпеки: Мотиваційні програми можуть включати премії або інші види заохочень для працівників, які суворо дотримуються норм охорони праці, своєчасно проходять інструктажі, не порушують правила.

- Відповідальність за порушення: Встановлення чітких санкцій за порушення правил охорони праці також є важливим елементом у забезпеченні

безпеки на підприємстві. Це може включати штрафи, дисциплінарні стягнення або навіть звільнення в разі серйозних порушень.

6. Аналіз та звітність:

- Ведення документації: На підприємстві ведеться ретельна документація щодо охорони праці, що включає акти перевірок, протоколи інструктажів, облік травм та нещасних випадків, а також звіти з проведених тренінгів і навчань.

- Аналіз нещасних випадків: У разі виникнення нещасного випадку проводиться детальний аналіз причин і розробка заходів, щоб уникнути подібних ситуацій у майбутньому. Всі події повинні бути задокументовані та обговорені з персоналом.

7. Екологічні та сталий розвиток:

- Зменшення негативного впливу на навколишнє середовище: Охорона праці тісно пов'язана з охороною навколишнього середовища, оскільки шкідливі відходи, пил та хімічні речовини повинні бути правильно утилізовані.

- Захист працівників від шкідливих викидів: Важливо забезпечити належну вентиляцію, фільтрацію та утилізацію відходів, що утворюються під час виробничого процесу.

Управління персоналом на кондитерській фабриці в сфері охорони праці є важливим елементом для забезпечення здоров'я та безпеки працівників. Системний підхід до охорони праці включає оцінку ризиків, навчання, мотивацію співробітників, забезпечення ЗІЗ та контроль за їхнім станом здоров'я. Це не лише сприяє зменшенню нещасних випадків, а й підвищує ефективність виробництва, знижуючи витрати на компенсації та медичні послуги.

Висновки до розділу 3

Встановлення ефективної системи управління охороною праці на кондитерському виробництві є ключовим аспектом для забезпечення безпеки працівників та підтримання високих стандартів якості продукції. Вона включає розробку та впровадження політики безпеки, оцінку потенційних ризиків на кожному етапі виробничого процесу, а також створення механізмів для постійного контролю та моніторингу умов праці.

Не менш важливою є підготовка персоналу: регулярне навчання, інструктажі та атестація робочих місць дозволяють мінімізувати ймовірність нещасних випадків. Встановлення системи управління охороною праці повинно також охоплювати механізми реагування на надзвичайні ситуації, відновлення нормальних умов праці та надання першої медичної допомоги.

В цілому, запровадження такої системи сприяє не лише забезпеченню безпеки, а й підвищенню ефективності виробництва, зниженню витрат на лікування та компенсації, а також зміцненню корпоративної репутації підприємства

ЗАГАЛЬНИЙ ВИСНОВОК

У дипломній роботі було проведено комплексне дослідження механізмів управління охороною праці та розглянуто ефективні інструменти вдосконалення системи охорони праці на прикладі кондитерської компанії. Виявлено, що забезпечення належного рівня охорони праці є важливою складовою частиною загальної стратегії безпеки та здоров'я працівників, що прямо впливає на продуктивність і якість роботи підприємства.

Аналіз поточного стану охорони праці в досліджуваній компанії показав наявність певних недоліків у організації робочих місць, підготовці персоналу та проведенні регулярних перевірок. Водночас, було виявлено позитивні практики в частині забезпечення працівників засобами індивідуального захисту та використання новітніх технологій для зменшення впливу шкідливих виробничих факторів.

Враховуючи результати дослідження, запропоновано низку рекомендацій для вдосконалення системи охорони праці на підприємстві, серед яких: впровадження інтегрованої системи управління охороною праці, розвиток корпоративної культури безпеки, проведення регулярних тренінгів і навчань для працівників, а також удосконалення механізмів оцінки ризиків на виробництві.

Запропоновані інструменти та методи дозволяють підвищити ефективність системи охорони праці, забезпечити належні умови для працівників та знизити ймовірність виникнення виробничих травм і нещасних випадків, що в кінцевому підсумку сприятиме підвищенню загальної ефективності діяльності компанії.

Стан охорони праці на підприємстві відповідає основним вимогам законодавства України, але потребує подальшого вдосконалення для підвищення рівня безпеки та зниження травматизму. Впровадження систем

автоматизованого контролю мікроклімату, пожежної сигналізації та оповіщення сприяє створенню сприятливих умов праці.

Аналіз статистичних даних показав тенденцію до зниження рівня травматизму, що свідчить про позитивний вплив впроваджених заходів з охорони праці. Проте, наявні випадки нещасних випадків та професійних захворювань вказують на необхідність посилення контролю за дотриманням норм і правил безпеки.

Плани заходів з попередження надзвичайних ситуацій та ліквідації аварій є в наявності, однак їх періодичний перегляд та актуалізація є обов'язковими для відповідності поточним умовам і потенційним ризикам.

Резерви підвищення стійкості діяльності підприємства включають впровадження сучасних технологій, автоматизацію небезпечних процесів та підвищення рівня підготовки персоналу до дій у надзвичайних ситуаціях. Також рекомендується посилити мотиваційні програми для працівників з дотримання норм безпеки.

Навчання і підвищення кваліфікації працівників з питань охорони праці та пожежної безпеки проводиться регулярно, але потребує додаткового акценту на практичних заняттях і тренуваннях, особливо з питань правильного використання засобів індивідуального захисту.

Загалом, підприємство демонструє активну позицію в напрямку покращення умов праці та безпеки працівників. Однак, для досягнення ще кращих результатів, рекомендується продовжувати роботу з удосконалення системи охорони праці, запроваджуючи новітні технології та посилюючи внутрішній контроль за виконанням заходів безпеки. Це дозволить не лише знизити рівень травматизму і захворюваності, але й підвищити загальну ефективність і стабільність виробничих процесів на підприємстві

Таким чином, дослідження підтвердило важливість системного підходу до управління охороною праці та визначило основні напрямки для подальшого вдосконалення цієї сфери в конкретному підприємстві.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. 10 Типів організаційних структуркомпаній
<https://worksection.com/ua/blog/10-types-of-organizational-structures-for-companies.html>
2. Закон України «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування» <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1105-14#Text>
3. Закон України «Про охорону праці»
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2694-12#Text>
4. Інженер з охорони праці <https://oppb.com.ua/news/inzhener-z-ohorony-praci>
5. Класифікація небезпечних і шкідливих виробничих факторів
<https://oppb.com.ua/articles/klasyfikaciya-nebezpechnyh-i-shkidlyvyh-vyrobnychyh-faktoriv>
6. Правове забезпечення здійснення міжнародного бізнесу кондитерських підприємств
https://visnikkrnu.kdu.edu.ua/statti/2019_2_2019-2-62.pdf
7. Принципи організації та функціонування системи управління охороною праці на підприємстві
<https://studfile.net/preview/9315236/page:27/>
8. Про компанію <https://chocco-via.com.ua/pro-kompaniyu/>
9. Система управління охороною праці
<https://osvita.ua/vnz/reports/bjd/26509/>
10. Служба охорони праці на підприємстві
<https://oppb.com.ua/articles/sluzhba-ohorony-praci-na-pidpryyemstvi>
11. Соціальний захист працівників
<https://lyp.gov.ua/news/1662990683/>
12. Сучасні тенденції розвитку світового ринку кондитерських виробів <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=1135>

13. Управління охороною праці на підприємстві. Політика та цілі роботодавця https://biz.ligazakon.net/analytics/227670_upravlnnya-okhoronoyu-prats-na-pdprimstv-poltika-ta-tsl-robotodavtsya

14. Штабна організаційна структура https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A8%D1%82%D0%B0%D0%B1%D0%BD%D0%B0_%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%B9%D0%BD%D0%B0_%D1%81%D1%82%D1%80%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B0

ПП «АМЕТИСТ ПЛЮС»

ІНСТРУКЦІЯ

З ОХОРОНИ ПРАЦІ №__

**для обжарювальника харчових продуктів (перероблення овочів,
оліснасіння та горіхів)**

м. Дубно

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора _____

(посада керівника і

ПП «АЕТИСТ ПЛЮС» _____

скорочене найменування закладу)

« ____ » _____ 2024р. № ____

(число, місяць, рік)

ІНСТРУКЦІЯ

З ОХОРОНИ ПРАЦІ № ____

для обжарювальника харчових продуктів (перероблення овочів, олієнасіння та горіхів)

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Ця інструкція встановлює вимоги з охорони праці для обжарювальника харчових продуктів і призначена для навчання методам безпечної роботи і дотримання вимог охорони праці.

Обжарювальник харчових продуктів виконує таку роботу: Веде процес обжарювання сировини та напівфабрикатів в обжарювальних апаратах, у печах різної конструкції з тиском пари в гріючій поверхні до 8 атм. Готує жирові суміші. Наповнює дека або сітки сировиною, напівфабрикатами. Завантажує апарати механічним засобом або вручну. Регулює за показаннями контрольно-вимірювальних приладів температуру обжарювання та охолодження, рівень олії та води, тиск пари, подавання газу і повітря в апарати та печі. Періодично замінює олію. Переміщує напівфабрикат у процесі обжарювання. Відбирає проби, замочує або зволожує сировину. Визначає за допомогою приладів або органолептичне момент закінчення процесу та якість обжарювання. Охолоджує, зважує, додає сіль, спеції. Спостерігає за роботою обслуговуваного устаткування. Усуває несправності у роботі устаткування.

1.2. До роботи на обжарювальних апаратах з паровими калориферами допускаються особи, які досягли 18-річного віку, пройшли медичне обстеження та не мають медичних протипоказань, вступний інструктаж, спеціальне навчання, перевірку знань у постійно діючій комісії з питань охорони праці, первинний інструктаж, стажування для придбання навичок безпечного ведення виробничих процесів протягом 2-15 змін (залежно від стажу, досвіду і характеру роботи), мають I кваліфікаційну групу допуску з електробезпеки.

1.3. Працівник зобов'язаний:

- додержувати зобов'язань щодо охорони праці, передбачених колективним договором (угодою, трудовим договором) та правилами внутрішнього трудового розпорядку підприємства;
- проходити у встановленому порядку попередні та періодичні медичні огляди;

- співробітничати з власником у справі організації безпечних і нешкідливих умов праці, особисто вживати посильних заходів щодо усунення будь-якої виробничої ситуації, яка створює загрозу його життю чи здоров'ю або людей, які його оточують, і навколишньому природному середовищу, повідомляти про небезпеку свого безпосереднього керівника або іншу посадову особу;
- утримувати в порядку і чистоті своє робоче місце;
- дотримувати встановленого протипожежного режиму; не користуватися відкритим вогнем.
- вміти надавати першу медичну допомогу потерпілим при нещасних випадках;
- знати і виконувати вимоги даної інструкції, правила виробничої санітарії, правила поведінки з машинами, устаткуванням і іншими засобами виробництва;
- не знаходитися на території в нетверезому стані, не вживати спиртні напої та наркотичні речовини;
- курити і приймати їжу тільки в спеціально відведених місцях (зазначити конкретно);
- знати асортимент обжарюваного продукту, режими обжарювання; способи визначення закінчення процесу обжарювання; вимоги до якості обжареного продукту; порядок завантаження і вивантаження обжарювальних печей; будову обжарювальних печей та апаратів; призначення контрольно-вимірювальних приладів; способи регулювання процесу обжарювання.

Працівник має право відмовитися від дорученої роботи, якщо створилася виробнича ситуація небезпечна для його життя чи здоров'я, або для людей, які його оточують і навколишнього середовища.

1.4. В робочій зоні можливий вплив таких небезпечних виробничих факторів:

- рухомі частини устаткування;
- підвищена вологість повітря;
- підвищена температура поверхонь устаткування та обжарюваних продуктів;
- підвищена запиленість повітря робочої зони (можливість спалахування або вибух пилу продуктів у разі порушення температурного режиму і термінів очистки фільтрів, калориферів, обжарювальної шахти та повітропроводів від пилу);
- електричний струм (при відсутності або несправності захисного заземлення чи занулення, ушкодженні ізоляції струмоприймачів).

1.5. Для усунення можливості впливу небезпечних і шкідливих виробничих чинників передбачено:

1.5.1. Огородження всіх частин і деталей машин, що обертаються, муфт і ремінних передач, інших небезпечних зон, знімати і працювати при відсутності яких забороняється.

1.5.2. Вивішування попереджувальних знаків безпеки на всіх пускачах для попередження випадкового пуску устаткування, що знаходиться в ремонті, наладці або очистці.

1.5.3. Для попередження ураження електрострумом усі частини електроустаткування , що можуть виявитися під напругою, оснащені захисним заземленням-зануленням. Всі відкриті струмоведучі частини щитів, пускачів закриті запірними устроями, відчиняти які можуть тільки особи електротехнічного персоналу.

1.5.4. Від падіння працівників на підлозі й інших шляхах переміщення використане покриття, що не сковзає, і застосовується спеціальне взуття.

1.6. Виконуйте такі правила особистої гігієни:

- залишайте всі особисті речі і верхній одягу влаштованих для цього місцях;
- приймайте їжу тільки у спеціально влаштованих для цього місцях.
- при відвідуванні туалету залишайте саноद्यг у тамбурі, при виході — вимийте руки водою, ополосніть дезінфікуючим розчином і водою.

1.7. На території підприємства пересувайтеся по пішохідних доріжках, проїзну частину дороги переходьте в установлених місцях.

1.8. При одержанні травми треба негайно звернутися в медпункт і повідомити свого безпосереднього керівника або іншу посадову особу про нещасний випадок, що трапився, і причини, що викликали травму. При травмі співробітників надати допомогу, повідомити у медпункт.

1.9. При виконанні роботи використовуйте такий саноद्यг та ЗІЗ:

- халат або куртка і брюки бавовняні;
- ковпак або косинка бавовняні білі;
- фартух із суцільнокрійним нагрудником;
- тапочки;
- рукавиці для захисту від підвищених температур ГОСТ20712-75;

1.10. Дотримуйте правил користування первинними засобами пожежогасіння, протипожежним інвентарем; знайте місця їх розташування.

1.11. За порушення вимог даної інструкції працівник притягається до дисциплінарної, адміністративної, матеріальної та кримінальної відповідальності згідно з законодавством України.

2. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПЕРЕД ПОЧАТКОМ РОБОТ

2.1. Надягніть спецодяг та ЗІЗ, застібніть його на всі гудзики, сховайте волосся під головний убір.

2.2. Прийміть зміну згідно встановленого порядку. Ознайомтесь із зауваженнями та пропозиціями попередньої зміни щодо технічного стану устаткування.

Перевірте:

- справність шибера на завантажувальному патрубку, дверцят шахти апарату, кришок лючків;
- справність дозуючого пристрою;
- наявність і справність заслінки, що регулює кількість повітря, яке викидається з апарату;
- справність штурвалів засувки, що відокремлюють зони термообробки і охолодження;
- справність шлюзового затвора з варіатором швидкостей;
- справність контрольно-вимірювальної апаратури: манометрів і термометрів, а також засобів автоматичної звукової сигналізації;
- справність дії розподільних і транспортуючих пристроїв (гвинтових, ковшових та ін. конвеєрів) на холостому ходу;
- справність дії вентиляторів апарату і загальної припливно-витяжної вентиляції.

2.3. Перевірте наявність і справність освітлення, захисного заземлення,

2.4. Прибрати сторонні предмети з робочого місця і шляхів переміщення, переконатися у відсутності речовин, що викликають ковзання.

2.5. Перевірити наявність та справність первинних засобів пожежогасіння.

2.6. Підготуйте необхідні для роботи матеріали, інструмент, інвентар.

2.7. Перед пуском пари повільно відкрийте паровий вентиль на обвідній лінії конденсатовідвідника (конденсаційного горшка). Як тільки апарат прогріється, цей вентиль закрийте і пустіть конденсат через конденсатовідвідник.

2.8. При виявленні несправностей і відмов устаткування, не приступайте до роботи, повідомте свого безпосереднього керівника або іншу посадову особу. Не виконувати самостійно ремонт, наладку устаткування.

2.9. Перед запуском у роботу устаткування переконайтеся, що при його пуску не виникне небезпека для інших працівників, що можуть виявитися в небезпечних зонах.

3. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС РОБОТИ

3.1. Щоб запобігти травмуванню і виникненню травмонебезпечних ситуацій, треба дотримуватися таких вимог:

- не залишайте працююче устаткування без нагляду і не допускайте до роботи на ньому сторонніх осіб, без дозволу керівника;

- працюйте на справному устаткуванні, при виявленні несправностей повідомте безпосереднього керівника робіт
- не працюйте на устаткуванні зі знятими або не справними захисними засобами травмонебезпечних зон;
- не відчиняйте дверці електрошаф і не ремонтуйте електроустаткування, не наступайте на електропроводи;
- не включати устаткування при обірваних або видимих пошкодженнях захисного заземлення (занулення);
- не виконуйте роботи, які не входять у ваші обов'язки;
- будьте уважними до сигналів внутрішньоцехового транспорту.

3.2. Не захащуйте робоче місце, залишайте вільними підходи до устаткування.

3.3. Стежте за режимом обжарювання і роботою апарата, за показами манометра і термометрів.

3.4. Стежте за роботою автоматичних вимикачів.

3.5. Контролюйте якість обжарювання сировини тільки за допомогою пробовідбірника.

3.6. Стежте за безперебійною роботою вентиляційних пристроїв.

3.7. Стежте за справною роботою конденсатовідвідника. Він повинен бути завжди гарячим (при забризкуванні його водою, вона випаровується).

3.8. Своєчасно (за сигналом регулятора) висипайте обжарений продукт.

3.9. Не залишайте відкритими оглядові люки і отвори для нагляду.

3.10. Фільтри на апараті очищайте щодня, сітчасті канали і калорифери — щотижня.

3.11. Внутрішній огляд, очистку обжарювальних апаратів виконуйте тільки після проведення цільового інструктажу і одержання наряду-допуску, при вимкненні подачі пари і охолодженні апарату до температури не вище 45°C. Застосовуйте переносну електролампку напругою 12 В. Порядок виконання роботи повинен бути визначений спеціальною інструкцією.

3.12. При оглядах, очищенні верхньої частини апарата користуйтеся драбиною з поручнями.

4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ

4.1. Після закінчення роботи припиніть подачу пари.

4.2. Перевірте відсутність продукту в апараті.

4.3. Перед зачищенням і прибиранням устаткування необхідно:

- Зупинити устаткування кнопкою "Стоп".

- Повісити на пускачі табличку "Не вмикати ! Працюють люди !".

4.4. Упорядкуйте своє робоче місце.

4.5. При вологому прибиранні устаткування не допускайте попадання води в пускову апаратуру.

4.6. По закінченні очищення та прибирання установіть всі огороження, інструмент і пристосування на встановлені місця.

4.7. Прийняти душ, спецодяг скласти в шафу.

4.8. Про усі виявлені порушення в процесі роботи повідомити свого безпосереднього керівника або іншу посадову особу і змінного працівника.

5. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ В АВАРІЙНИХ СИТУАЦІЯХ

5.1. Аварійною ситуацією є обставини, розвиток яких може призвести до серйозних поломок устаткування, руйнації будівельних конструкцій, пожежам, травмуванню або загибелі людей. Такими ситуаціями на робочому місці можуть бути:

5.1.1. Сторонні звуки, удари при роботі устаткування, його підвищена вібрація;

- поява напруги на поверхні устаткування;

- поява диму, іскріння, загоряння обмоток електродвигунів, електропроводки, пускової апаратури.

5.1.2 При перевищенні тиску пари вище дозволеного і несправності манометрів негайно вимкніть обжарювальний апарат і припиніть подачу пари в калорифер.

5.1.3 При загорянні сировини в шахті обжарювального апарата або пилу в фільтрах, сітчастих каналах:

- негайно відключіть паровий вентиль;

- вимкніть витяжний вентилятор, що відсмоктує відхідні гази, і вентилятор подачі гарячого повітря;

- розпочніть ліквідацію осередку загоряння засобами, які мають при обжарювальному апараті (водяними, паровими, газовими).

При зазначених ознаках обезструмте устаткування і повідомте свого безпосереднього керівника або іншу посадову особу.

5.2. При загорянні електроустаткування використовувати тільки вуглекислотні або порошкові вогнегасники, що знаходяться (зазначити місце).

5.3. Для гасіння інших осередків пожежі користуватися пінними вогнегасниками, що знаходяться (зазначити місце).

5.4. При ситуаціях які безпосередньо загрожують життю і здоров'ю - неконтрольоване горіння, руйнація будівельних конструкцій або інші, покинути цех через евакуаційний вихід і знаходитися у центрального входу в будівлю.

5.5. Якщо є потерпілі, надавати їм першу медичну допомогу; при необхідності, викликати "швидку допомогу".

(посада керівника підрозділу)

(особистий підпис)

(прізвище, ініціали)

УЗГОДЖЕНО:

Керівник (спеціаліст)
служби охорони праці
підприємства

(особистий підпис)

(прізвище, ініціали)



Рис.1. Дробілка арахісу



Рис.2. Жарка арахісу



Рис.3. Барабан (охолоджує і збирає шулуху)



Рис.4. Млин арахісу



Рис.5. Flowpack



Рис.6. Холодильна машина



Рис.7. Глазувальна машина



Рис.8. Мотка для цукерок із сухофруктами