**CUKIERNIK st. I**

**NAUCZANIE ZDALNE**

**TECHNIKA PRODUKCJI CUKIERNICZEJ**

**Violetta Kuklińska – Woźny**

***Proszę zapoznać się z materiałem i na podstawie opracowanego materiału i innych źródeł informacji udzielić odpowiedzi na poniżej zamieszczone pytania***

1. ***Na jakie choroby zawodowe i wypadki przy pracy narażony jest cukiernik?***
2. ***Opracuj krzyżówkę z hasłem ZAGROŻENIE. Krzyżówkę zbuduj z pojęć zawartych w moich materiałach. Krzyżówka powinna zawierać pytania***

***Odpowiedzi na powyżej zamieszczone pytania i krzyżówkę należy przesłać na jeden z podanych maili:*** ***viola300@autograf.pl*** ***lub*** ***vkuklinska@ckz.swidnica.pl******. do dnia 29.01.2021. Proszę pamiętać o podaniu swojego imienia i nazwiska. Pracę proszę wykonać w WORD.***

1. **ZAGROŻENIA W PRACY CUKIERNIKA**

******

**CHOROBY ZAWODOWE**

* Zatrucia ostre i przewlekłe substancjami chemicznymi oraz następstwa tych zatruć
* Pylica płuc
* Przewlekłe choroby i zapalenia oskrzeli wywołane działaniem substancji powodujących napadowe stany spastyczne oskrzeli i choroby płuc
* Choroby skóry
* Choroby zakaźne inwazyjne
* Przewlekłe choroby narządy ruchu wykonywane sposobem wykonywania pracy i nadmiernym obciążeniem
* Uszkodzenie słuchu spowodowane hałasem

**CZYNNIKI UCIĄŻLIWE i SZKODLIWE**

Działają na pracownika przez dłuższy czas mogą spowodować obniżenie jego sprawności fizycznej i psychofizycznej, zmiany w stanie zdrowia, w konsekwencji doprowadzić do choroby zawodowej. Czynniki te dzielimy na:

* FIZYCZNE: hałas, wibracje, mikroklimat zimny lub gorący, promieniowanie, zapylenie, pole elektromagnetyczne i elektrostatyczne, pyły, wibracje
* CHEMICZNE: substancje toksyczne, substancje drażniące, substancje uczulające, rakotwórcze, mutagenne
* BIOLOGICZNE: mikroorganizmy, makroorganizmy (bakterie, wirusy, grzyby, pierwotniaki)
* PSYCHOFIZYCZNE: obciążenie fizyczne (statyczne i dynamiczne) i psychonerwowe, stres

**W zakładzie cukierniczym występują głównie zagrożenia:**

* przeciążenie narządów ruchu,
* ryzyko upadku w wyniku potknięcia lub poślizgnięcia,
* uderzenia na stanowisku pracy o nieruchome przedmioty,
* uderzenie przez spadające przedmioty,
* ruchome elementy maszyn i urządzeń, ostre krawędzie noży, tasaków, urządzeń do krojenia
* kontakt z gorącymi mediami lub powierzchniami, gorący tłuszcz, gorące naczynia, gotujące się potrawy, kuchenki, piece
* wybuch gazu, zwarcie instalacji elektrycznej, porażenie prądem
* ryzyko omdleń, przeziębień, chorób narządu ruchu (choroby reumatyczne) na skutek pracy w zmiennym mikroklimacie (podwyższona temperatura i wilgotność) oraz zmiennej temperaturze
* pożar, zapalenie się tłuszczu, alkoholu
* ryzyko kontaktu z substancjami wykorzystywanymi podczas sprzątania, mycia naczyń, dezynfekcji, podczas gotowania, smażenia
* przeciążenia układu nerwowego ze względu na stały pośpiech, którego skutkiem mogą być depresje, nerwice, bezsenność
* zakażenie bakteriami: Salmonella, pałeczki duru brzusznego i rzekomego, okrężnicy, wywołujące czerwonkę, laseczki jadu kiełbasianego, wirusami żółtaczki, grzybami, pierwotniakami, pasożytami. Źródłem zakażenia mogą być produkty roślinne i zwierzęce, zanieczyszczone maszyny i narzędzia, niewłaściwy proces technologiczny; niedogotowanie, nieodpowiednie rozmrażanie, nieprawidłowe przechowywanie, nieodpowiednia higiena pracowników i postępowanie z odpadami.

**WYPADKI PRZY PRACY**

* PRZYCZYNY: wadliwe wyposażenie, hałas, złe oświetlenie, zaniedbanie i błędy pracowników, niewłaściwa organizacja pracy
* SKUTKI: stłuczenia, zwichnięcia, złamania, rany cięte, kłute, rąbane, szarpane, oparzenia, odmrożenia, zaczadzenia, porażenie prądem, zaprószenie oczu, zatrucia gazem, zatrucia surowcami, produktami.

****

We wszystkich przypadkach najważniejszym środkiem ochrony przed ww. Zagrożeniami jest zachowanie zasad higieny i czystości, stosowanie środków ochrony indywidualnej, dezynfekcja, sterylizacja, dobra wentylacja pomieszczeń.

Opracowanie: Violetta Kuklińska - Woźny