

PARTICULARITĂȚILE IGIENEI MUNCII ȘI STĂRII DE SĂNĂTATE A ANGAJAȚILOR LA ÎNTRINDERILE DE PROCESARE A CĂRNII

Iurie Pînzaru

Școala de Management în Sănătate Publică

Summary

The Specific Peculiarities of Work Hygiene at The Meat Processing Enterprises

It is presented a bibliographic synthesis that refers to hygienic investigations existent in the Republic of Moldova and abroad, about the evaluation of work conditions and the state of health of the meat processing enterprise employees. It is mentioned, that referring to this compartment were made few investigations although there are major problems concerning hygienic supervision, health promotion, prevention of diseases, as well as medical assistance. In the result of the analysis it was established, that this problem differs through an indisputable actuality not only on the world-wide arena, but in our country as well, and requires a special study for the purpose of elaboration of concrete measures for the maintenance and fortification of the health of this category of population.

Key words: meat industry, work conditions, morbidity, prevention.

Rezumat

Este prezentată o sinteză bibliografică referitoare la cercetările igienice existente în Republica Moldova și peste hotarele ei, privind evaluarea condițiilor de muncă și stării de sănătate a angajaților întreprinderilor de prelucrare a cărnii. Se menționează, că la acest compartiment s-au efectuat puține investigații deși sunt probleme majore în supravegherea igienică, promovarea sănătății, profilaxia maladiilor, cât și în asistența medicală. În rezultatul analizei s-a stabilit, că această problemă diferă printr-o actualitate indiscutabilă nu numai pe arena mondială, dar și în țara noastră, și necesită un studiu special în scopul elaborării măsurilor concrete pentru menținerea și fortificarea sănătății acestei categorii de populație.

Cuvinte cheie: industria cărnii, condițiile de muncă, morbiditate, profilaxie

Реферат

Характеристика особенностей гигиены труда на предприятиях мясной промышленности

Представлен литературный обзор результатов научных гигиенических исследований проведенных в Республике Молдова и за рубежом по проблеме

оценки условий труда и состояния здоровья работающих на предприятиях мясной промышленности. Отмечается, что в этом отношении проведены мало исследований несмотря на существующие сложные проблемы гигиенического надзора, образа жизни, профилактики заболеваний, а также медицинского обслуживания. В результате проведенного обзора установлено, что рассмотренная проблема отличается несомненной актуальностью не только в мире, но и в нашей стране и требует специального исследования с целью разработки научно обоснованных мероприятий по охране и укреплению здоровья этой категории работающих.

Ключевые слова: предприятия мясной промышленности, условия труда, заболеваемость, профилактика

Una din prioritățile de baza ale cadrului normativ a sistemului de sănătate publică este orientată, în primul rând spre estimarea stării de sănătate în relație cu factorii mediului inconjurător și celui ocupațional, de asemenea, spre elaborarea măsurilor de ameliorare a condițiilor de existență, de profilaxie a maladiilor și de fortificare a sănătății.

Sănătatea este parte integrantă a conceptului dezvoltarea durabilă, dar a fost, și mai este încă privită, ca un domeniu separat, de mulți dintre cei care se ocupă cu formularea și, respectiv, implementarea strategiilor de dezvoltare durabilă și a politicilor promovate în acest scop (1).

Starea de sănătate a unei populații corelează cu multiple dimensiuni ale calității vieții: venitul, locul de muncă, locul de trai, utilitățile, echitatea și calitatea serviciilor de sănătate, educația și nu numai (2).

Omenirea a făcut progrese remarcabile în secolul al XX-lea privind dezvoltarea economică, avansarea sistemului de sănătate, organizarea muncii, dezvoltarea tehnologică a diferitelor ramuri, inclusiv a celei de procesare a cărnii. Cea mai veche întreprindere de procesare a cărnii și de producere a mezelurilor din Republica Moldova datează cu anul 1904, anul întemeierii combinatului de carne "Carmez", care la diferite etape prin extinderea suprafețelor, crearea condițiilor de muncă pentru angajați, prin derularea reconstrucțiilor a fost direcționată spre sporirea capacității și modernizarea tehnologiilor (24).

Pentru asigurarea populației cu carne și produse de carne și valorificarea rațională a tuturor produselor rezultate din sacrificarea animalelor și păsărilor, ramura industriei cărnii dispune de o serie de întreprinderi care cuprind: parcul de animale, abatoare, depozite frigorifere, de producere a cărnii, fabrici de producere a mezelurilor, fabrici de producere a conservelor din carne. Deci, întreprinderile propriu-zise de industrializare a cărnii cuprind, fie numai procesele de sacrificare a animalelor care se face în abatoare, fie numai fabricile de producere a preparatelor de carne și de conserve de carne, fie unități complexe care cuprind pe lângă abatoare și fabricile de industrializare, denumite combinate de carne.

Asigurarea condițiilor igienice, menținerea în parametri optimi a indicatorilor din mediul ocupațional la orice întreprindere a industriei alimentare, cu atât mai mult la o întreprindere de prelucrare a cărnii, constituie o condiție de bază pentru respectarea cerințelor sanitaro-igienice care în rezultat garantează siguranța sănătății consumatorului.

După proclamarea independenței Republicii Moldova în 1991, au avut loc modificări esențiale în economie, inclusiv în ramura industriei alimentare care include în sine întreprinderile de prelucrare a cărnii, și care constituiau la acea perioadă 7 combinate de nivel republican..

Trecerea la economia de piață a creat o fragmentare a industriei în Moldova și au apărut un număr mare de întreprinderi mici și mijlocii.

Această nouă formă de activitate care a luat amploare prin crearea multiplelor întreprinderi de prelucrare a cărnii, producere a mezelurilor pînă în prezent nu a fost supusă studiului din punctul de vedere a medicinei muncii.

Literatura de specialitate în domeniul sănătății publice care include în sine și compartimentul igienă, vizează particularitățile generale, specifice industriei alimentare din a doua jumătate a secolului al XX-lea (3,4,5). Se cunoaște un șir de lucrări a savanților din fosta URSS consacrate unor fenomene generale din industria alimentară, ca rezultat a studierii condițiilor de muncă în raport cu morbiditatea cu incapacitate temporară de muncă în industria alimentară.

În anii 1970-1980 savanții din Rusia, Bielarusi, Ucraina, au evidențiat pentru întreprinderile mari din industria alimentară la general, caracteristicile morbidității angajaților, modificările fiziologice ale sistemelor organismului și ale indicilor capacității de muncă pe parcursul turei (orelor) de muncă; au evidențiat factorii de risc din mediul ocupațional și au elaborat măsuri de ameliorare a condițiilor de muncă și de fortificare a sănătății angajaților prin prisma așa numitelor programe complexe "Здоровье" la nivel ramural ori a întreprinderilor (3,7,15).

Problemele enumerate rămân actuale și azi în special pentru caracteristica fiziologico-igienică a muncii, cel puțin din cauza modificărilor radicale în principiile organizării sistemului sănătății din țară și a asistenței medicale a angajaților la întreprinderile de procesare a cărnii, care sunt mai modernizate din punct de vedere tehnologic și care constituie un număr de circa 70 întreprinderi.

Modernizarea tehnologică condiționată de varietatea genurilor de produse procesate, expunerea angajaților la factorii de risc din mediul ocupațional și periclitatea stării de sănătate necesită a fi luate în considerare și studiate mai aprofundat sub aspectele igienice.

La problema de sănătate a angajaților din industria alimentară din anii 80 a secolului al XX-ea s-a referit la general și A.H. Мартынова, care afirmă că nivelul morbidității prin ITM la angajații din industria alimentară (fără a evidenția industria prelucrării cărnii) este mai mare comparativ cu alte ramuri, constituind 19,8 cazuri la 100 lucrători. Sunt răspândite bolile septico-purulente (8,5 cazuri), ale sistemului circulator (12,8 cazuri) inclusiv HTA (8,6), sistemului respirator (29,5), organelor reproductive la femei (7,4cazuri). Totodată autoarea evidențiază la angajații întreprinderilor industriei alimentare suprasolicitarea aparatului locomotor și prevalarea oboselei din cauza lipsei tehnologiilor avansate și proceselor mecanizate a muncii din care motiv persistă efortul fizic și poziția forțată a corpului, îndeplinirea aceluiași operații (monotonie) pe perioada întregii ture.

Conform clasificării moderne a muncii după gradul de solicitare fizică, criteriile de clasificare sunt volumul muncii mecanice, mărimea efortului static pe durata turei de lucru, masa maximă a sarcinii transportate, poziția de lucru a corpului etc. (Moscova, 1986). În rezultatul acestor solicitări pot interveni modificări fiziologice ale forței și rezistenței musculare spre sfârșitul turei de lucru, a perioadei de latență a reacțiilor motorice la diferiți excitanți etc. (Gr. Friptuleac și coaut., 2009).

Acțiunea factorilor de risc din mediul ocupațional asupra stării de sănătate a angajaților nu a fost studiată cu excepția estimării morbidității cu incapacitate temporară de muncă și traumatismelor, dat fiind faptul că industria alimentară nu ar prezenta un pericol iminent comparativ cu industria chimică, atomo-electrică și nu i s-a atribuit o importanță primordială din punct de vedere igienic (19). Totodată, Белов С. В. menționează că morbiditatea cu incapacitate temporară de muncă diferă de la o sferă de producere la alta, atestându-se o frecvență de 2,5 ori mai mare la angajații din industria prelucrării tutunului, cosmeticelor și de prelucrare a peștelui. Indicatorii de traumatism același autor îi reiterează ca destul de înalți la personalul din industria cărnii, peștelui și pentru băuturilor nealcoolice (12).

În cercetările științifice savanții din domeniul igienei muncii au stabilit că în industria procesării cărnii este pe larg răspândită muncă femeilor în lipsa condițiilor optime de activitate și fără a fi elaborate programe de ameliorare a situației și de asistență medicală (8).

Efectele tranziției și recesiunea afectează cu precădere munca femeilor din care motive Parlamentul European a adoptat la 17 ianuarie 2008 Rezoluția privind rolul femeilor în industrie, care prevede că, necâtând la faptul că riscurile de sănătate și tipurile de boli profesionale pentru bărbați și femei pot fi diferite, este important să se analizeze mai aprofundat situațiile existente și consecințele lor, ținându-se, de asemenea, seama de consecințele specifice asupra maternității. Totodată se subliniază rolul femeilor în industrie și se încurajează promovarea acestora respectând egalitatea în condițiile de muncă, formare profesională, precum și în ceea ce privește respectarea maternității și paternității ca valori sociale fundamentale.

Se cunoaște faptul că condițiile de muncă, pot avea un impact negativ asupra sănătății, inclusiv efecte pe termen lung. Concomitent ele pot provoca boli profesionale, cu debut tardiv și impact major asupra stării de sănătate. Pentru combaterea lor Legea 10-XVI din 03.02.2009 privind supravegherea de stat a sănătății publice punctează eforturile bazate pe principiile de 3 „p”, care prevăd prevenirea îmbolnăvirilor, protejarea și promovarea sănătății, ca instrumente majore impuse pentru a atinge indicatori reali ai calității vieții. Legea prevede o definiție anterior lipsită în legislația Republicii Moldova de „sănătate ocupațională” care include „aspecte direct legate de siguranța și igiena la locul de muncă”, iar persoanele juridice și respectiv fizice trebuie să se conformeze prevederilor Regulamentelor sanitare emise de Ministerul Sănătății pentru a crea „un mediu ocupațional sănătos” indiferent de forma organizator-juridică.

În ultimile două secole, omul a dezvoltat într-atât tehnica, încât actualmente tehnosfera tinde să înlocuiască biosfera. Omul zilelor noastre din industrie se află sub influența directă a noului mediu, modificat prin factori fizici, biologici, ergonomici. Luând în considerare că orice angajat este influențat de mai mulți factori ai mediului ocupațional, devine inevitabilă acțiunea asupra stării de sănătate (11).

În pofida activităților și atribuțiilor exercitate cu scop profilactic pentru angajații din industria alimentară, inclusiv de procesare a cărnii, acestea se confruntă în permanență cu o serie de factori profesionali de risc care pot contribui la apariția unor boli profesionale, care totodată pot să influențeze ca factori ce contribuie în complexul etiologic al unor boli cu etiologie plurifactorială, legată de profesie.

Ambianța fizico-chimico-biologică a muncii se referă cu certitudine la unele ramuri ale industriei alimentare și anume la cea de prelucrare a cărnii și peștelui. Astfel, angajații în condițiile parametrilor specifici genului de activitate sunt supuși riscului de apariție a diferitor maladii, cauzate de temperaturile ridicate sau scăzute, zgomot, prezența unor substanțe chimice și influenței diferitor paraziți și vectori ai maladiilor infecțioase comune omului și animalelor (15,16,19). Directiva 91/332/CCE din 29.05.1991 stipulează că valorile limită de expunere profesională trebuie să fie considerate ca un element important al abordării globale vizând protecția sănătății angajaților la locul de muncă. În acest conțest indiferent de caracterul activităților realizate, trebuie de dat prioritate agenților prezenți la locul de muncă care ar putea afecta sănătatea (20).

Microclimatul industrial nefavorabil la locul de muncă este determinat de procesele tehnologice prin intermediul utilajului încălzit, de particularitățile constructive și de ventilație în secțiile de producere și auxiliare (4,10,11). În acest context mai mulți autori confirmă că pentru industria de coacere a pâinii cel mai nefavorabil parametru din punct de vedere igienic este mictoclimatul nefavorabil. În secțiile de coacere brutarii sunt expuși pe timp de vară temperaturilor ridicate de până la +35°C și mai mari, drept surse principale fiind stabilite cuptoarele, suprafețele încălzite ale formelor, produsele finite fierbinți (4,7,12,14). Temperaturile ridicate în cadrul întreprinderilor sunt specifice și facilitează accesele cardiovasculare, în special, se înregistrează hipertensiunea arterială (HTA) în condiții de apoplexii și șocuri termice (23).

Astfel de microclimat academicianul Измеров Н. Ф. îl apreciază ca climat de supraîncălzire care se caracterizează prin creșterea parametrilor temperaturii aerului și suprafețor utilajului de la locul de muncă comparativ cu limita maximă a zonei de confort (15).

Acțiunilor similare sunt supuși și cofetarii, care concomitent mai sunt expuși și temperaturilor joase din necesitățile tehnologice de utilizare a utilajelor frigorifice, iar în secțiile de producere a biscuiților umiditatea relativă poate ajunge până la 78% (3,6). Autorii atestă sporirea morbidității angajaților prin bolile aparatului respirator și întregistrarea bronșitelor (9,7 cazuri la 100 angajați), anginelor (7,3 cazuri la 100 angajați), rinitelor, pneumoniilor etc.

De menționat că la diferite procese tehnologice din industria cărnii se întâlnesc asemenea variații de microclimat.

Alt factor frecvent întâlnit în industria cărnii este zgomotul, caracterizat prin intensitatea sunetului, caracteristica spectrală. Gradul de agresiune a zgomotului depinde de starea funcțională a organismului, prezența concomitentă a altor noxe cu caracter toxic, de vârsta și sexul angajaților (5,11,13). Ca surse generatoare de zgomot sunt atestate utilajele învechite și neasigurarea angajaților cu mijloace individuale de protecție, lipsa organizării măsurilor de sonoprotecție la nivelul întreprinderii sau a unor sectoare separate și depistarea nivelului de zgomot cu o depășire a normativului igienic de la 16 până la 23 dBA (8,12,14). Drept criteriu de evaluare a influenței nefavorabile a zgomotului asupra organismului uman, servesc tulburările unor funcții ale aparatului auditiv. De menționat faptul că starea funcțională a analizatorului auditiv se investighează prin determinarea deplasării temporare și stabile a pragului de audibilitate.

La conferința de la Arad (România), în 2003, autorii au menționat că efectele zgomotului asupra tensiunii arteriale și altor parametri cardiovasculari sunt incerte și generează o serie de controverse. Aceiași autori au diagnosticat, la persoanele expuse profesional zgomotului de peste 90dBA/săptămână, hipoacuzie sau surditate profesională prin traumatism sonor (22).

Unele procese de pregătire a cărnii pentru conservare sau pentru mezeluri (porționarea ei, eliberarea de oase, cartilaje ș.a.) sunt destul de încordate. Lucrul efectuat cu cuțitele mai creează

și pericolul traumatismului, care deseori este cauza pierderii capacității de muncă. Microtraumele pot fi cauza îmbolnăvirilor mai frecvente de boli purulente ale pielii (24).

La producerea și prelucrarea materiilor prime alimentare de origine animală, este caracteristică poluarea mediului ocupațional cu substanțe biologice. Este caracteristică contaminarea inițială microbiană a lor până ajunge pe masa consumatorului. În procesele tehnologice de prelucrare a cărnii începând cu abatajul animalelor la etapele de prelucrare a pielii animalelor, lăanii în cazul abatajului ovinelor și finalizând cu procesul de prelucrare a materiei prime până la inițierea proceselor tehnologice de prelucrare termică, angajații vin în contact cu microorganismele condiționat patogene și patogene. La prelucrarea produselor animaliere, de asemenea sunt frecvente maladiile alergice, însă îndeosebi zooantroponozele profesionale – bruceloza, tularemia, leptospirozele, antraxul, toxoplazmoza. Trebuie de luat în considerare și faptul că la aceste întreprinderi angajați deseori sunt infestați cu helmintiaze – ascaridoze, opistorcoză, echinococoză.

Literatura de specialitate stipulează că infestarea cu paraziti se poate produce inclusiv de la personae purtatoare de paraziti care activează la aceeași întreprindere (6,16,18,19).

În monografia sa „Гигиена труда в пищевой промышленности” Мартынова А.П. stabilește că în industria de patiserie, de producere a concentratelor alimentare, angajații dintre care peste 60 la sută sunt femei, la diferite sectoare de producere utilizând lucru manual, nemecanizat, de rând cu alte impedimente, atestă poziția forțată a corpului în timpul zilei de lucru. La angajații cu o vechime în muncă mai mare de 13-15 ani sunt mai frecvente patologiile coloanei vertebrale, radiculitele, boala varicoasă. Femeile care lucrează în picioare suferă de dereglări ale ciclului menstrual, ptoze ale organelor bazinului mic.

Considerăm că la etapa actuală există probleme majore a sănătății angajaților din industria cărnii, necâtând la faptul că tehnologiile sunt mult mai avansate comparativ cu anii 70-80 din secolul XX și actualmente s-au extins etapele tehnologice și sectoarele de producere începând cu abatajul animalelor, producerea unui sortiment mai vast de mezeluri, carne afumată și nu în ultimul rând a conservelor, care la rândul lor sunt dependente de factorii de risc din mediul ocupațional.

După implementarea asigurărilor medicale obligatorii (2004) sistemul de asistență medicală, care era organizat prin intermediul punctelor medicale la multe întreprinderi industriale, a fost reformat prin lichidarea sau minimalizarea asistenței medicale acordată angajaților, au fost reduse unitățile de medici de diferite specialități: stomatologi, ginecologi, fizioterapeuți (fabrica „Bucuria”, Combinatul de tutun din Chișinău, fabricile de bere din Chișinău și Cahul, Combinatele de prelucrare a laptelui din Chișinău, Bălți, Hâncești etc.). Actualmente asistența medicală este acordată de către specialiștii cu studii medii speciale, care în limita atribuțiilor se marginalizează la luarea tensiunii arteriale, măsurarea temperaturii, acordarea primului ajutor și unele recomandări de stil general.

Angajații trebuie să treacă examenul medical preventiv la angajarea în câmpul muncii și periodic în corespundere cu Ordinul Ministerului Sănătății al Republicii Moldova nr. 132 din 17 iunie 1996 „Privind examenele medicale obligatorii la angajare în muncă și periodice ale lucrătorilor care sunt supuși acțiunii factorilor nocivi și nefavorabili”. În special, persoanele care în timpul lucrului contactează cu agenții cauzali ai brucelozei (la prelucrarea materiei prime animaliere) trebuie să fie supuși examenului medical o dată în an cu participarea terapeutului, la necesitate în funcție de manifestările clinice și a altor medici-specialiști, examenului de laborator pentru determinarea formulei leucocitare, investigații la helmintiaze, reacția de aglutinare a sângelui (la angajarea la lucru, periodic la anunțarea serviciului veterinar și a celui de sănătate publică, în cazul manifestărilor clinice). De luat în considerare și contraindicațiile medicale.

Promovarea sănătății și profilaxia maladiilor în rândul angajaților de la industria alimentară, este la nivel inferior, deoarece medicii de familie din diferite motive practic nu realizează activități în această direcție. Este necesar ca conducătorii întreprinderilor de comun acord cu managerii CMF să manifeste interes în scopul realizării concrete a activităților pentru protecția și fortificarea sănătății angajaților din producere.

Literatura de specialitate și experiența țărilor arată, că problemele de studiere a condițiilor fiziologo-igienice de muncă a angajaților în raport cu determinantele stării de sănătate și calitatea asistenței medicale în industria contemporană a cărnii practic nu este studiată. Totodată, de menționat că din anul 1985 atât Serviciul Sanitaro-Epidemiologic de Stat (din 2009-Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice) al Republicii Moldova cât și serviciile întresate au utilizat în activitate „Regulile sanitaro-epidemiologice privind exploatarea și funcționarea întreprinderilor de procesare a cărnii”, a fostei URSS și abrogate prin Hotărârea Guvernului nr.72 din 2004. Actualmente în Republica Moldova lipsește un act normativ armonizat la rigorile Uniunii Europene care ar reglementa activitatea întreprinderilor nominalizate.

Deaceea, la ora actuală sunt necesare cercetări științifice fiziologo-igienice, epidemiologice, clinice, microbiologice, parazitologice etc. pentru elaborarea măsurilor profilactice direcționate spre crearea condițiilor sigure de muncă și algoritmului de acordare a asistenței medicale calitative conform prevederilor legislației în domeniu. Aceste măsuri de valoare au fost preponderent elaborate în anii 1970-1980 de diferiți autori în alte domenii economice și au fost grupate în: măsuri organizatorice, legislative, administrative, tehnologice, sanitaro-tehnice, medicale care includ măsuri igienice și curative etc.

Bibliografie

1. Poenaru Maria, „Sănătatea publică în strategiile de dezvoltare durabilă”, Management în sănătate, nr.3, 2007, p.21-25.
2. Doboș Cristina, „Serviciile publice de sănătate și dezvoltare socială” Calitatea vieții, nr. 3-4, 2005, pag. 373-385.
3. А.П. Мартынова, *Гигиена труда в пищевой промышленности*, Москва, 1988, 199 с.
4. Афанфсьева Р. Ф., Бобров А. Ф., Лоскин Т. К., *Интегральная оценка оптимального микроклимата и теплового состояния человека*, Медицина труда и промышленная экология, nr. 5, 2003 стр 17-21
5. Бузунов В. А., *Производственные факторы и возрастная работоспособность*, Киев, издание „Здоровье”, 1991, 161 с.
6. Кузнецов В.А., Шлипаков Я.П. *Технология переработки мяса и других продуктов убоа животных*. М., «Колос», 1975.
7. Руководство по гигиенической оценке фасторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий среды. Р. 2.2. 2006-05 Бюллетень нормативных и методических документов Госсанэпиднадзора.- М., 2005, №3, С. -3-144..
8. Фридлянд И.Г. *Гигиена женского труда*, Л, изд. „Медцина”, 1975, 207с.
9. Barbarosie Catalina, Bucuresti Benhard, Goncearz Andre, *Legislatia si politicile in domeniul Sanatatii si securitatii in munca*, Chisinau, 2010, 187p.
10. Мальцева О.М. *Реакции организма человека на воздействие опасных и вредных производственных факторов (метрологические аспекты)*. Справочник. Том.1. М.,
11. Friptuleac Gr., Mesina V., Morari Maria, *Igiena Muncii* Chisinau, 2009, 366 p.
12. Белов С.В. *Безопасное производствениных процессов*, „Машиностроение”, 1985, 448 с
13. Păuncu Elena-Ana, *Medicina muncii*. Teorie și practică. Editura “Orizonturi universitare”, Timișoara, 2008, 416 p.
14. Alexa Lucia, Gavăt Viorica, Melinte C., *Curs de igienă*, Iași, 1993, 384 p.
15. Vangheli V., Rusnac D., *Igiena muncii*. Centrul Editorial-Poligrafic Medicina USMF „Nicolae Testemițanu”
16. Загаевский И.С., Жерновский Ф.А. *Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки продуктов животноводства*. М., „Колос”, 1970, т. I.
17. Пак.С.Г., Турьянов М.Х., Пальцев М.А., *Сальмонеллэз*, М., „Медицина”. 1988, 98 с.
18. Алёхина Л.Т., Большаков А.С. Боресков В.Г. и др., *Технология мяса и мясопродуктов*, Учебное пособие для высших учебных заведений.,М., „Агропромиздат”, 1988.
19. Manu P., Niculescu T., *Practica medicinei muncii*. Editura medicală, București, 1978, 114 p.

20. Directiva 91/322/CEE din 29.05.1991 privind stabilirea valorilor limită cu caracter orientativ prin aplicarea Directivei 80/1107/CEE a Consiliului privind protecția lucrătorilor împotriva riscurilor legate de expunere la agenți chimici, fizici și biologici
21. Directiva 2003/10/CE din 06.02.2003 a Parlamentului european și a Consiliului privind cerințele de securitate și sănătate referitoare la expunerea lucrătorilor la riscuri generate de agenți fizici (zgomot).
22. Tefas L.G, Hota A., Ionuț R.I. et al. Hipertensiunea arterială în expunerea cronică, profesională la zgomot. Conferința națională de medicină a muncii. Arad, 2003, p.9-10
23. Morariu S., Morariu A., Hipertensiunea arterială, boală legată de profesie. Conferința națională de medicină a muncii. Arad, 2003, p.1-3
24. Chirlici A., Jalbă Uliana, *Igiena alimentației*. CEP Medicina, Chișinău, 2001, 528p.

ASPECTE ALE MORBIDITĂȚII CU INCAPACITATE TEMPORARĂ DE MUNCĂ A ANGAJAȚILOR ÎNTRINDERII DE PROCESARE A CĂRNII SA „CARMEZ”.

Iurie Pînzaru

Școala de Management în Sănătate Publică

Summary

The matters of morbidity with temporary disability of employees in the meat processing industry JC „Carmez”

This work is dedicated to analysis of morbidity with temporary disability of employees in the meat processing industry that in the years 2007-2009 is characterized by conflicting values. In morbidity structure is prevailing respiratory system, circulatory and digestive system. The characteristic aspects of morbidity are caused by unfavorable risk factors of occupational environment: microclimatic parameters, inadequate lighting, noise pollution etc.

Key-words: morbidity, occupational environment, risk factors, employees.

Rezumat

Lucrarea dată este dedicată analizei morbidității cu incapacitate temporară de muncă a angajaților din industria de procesare a cărnii care se caracterizează în anii 2007-2009 prin valori contradictorii. În structura morbidității predomină bolile sistemelor respirator, circulator și digestiv. Aspectele caracteristice ale morbidității se datorează factorilor de risc nefavorabili ai mediului ocupațional: parametrilor microclimatici, iluminatului insuficient, poluării sonore etc.

Cuvinte cheie: morbiditate, mediu ocupațional, factori de risc, angajați.

Резюме

Вопросы заболеваемости с временной утратой трудоспособности сотрудников предприятия по переработке мяса АО „Carmez”

Представленная работа посвящена анализу заболеваемости с временной утратой трудоспособности работников сферы производства и переработки мяса, которая за период 2007-2009 гг. характеризуется противоречивыми данными. В структуре заболеваемости преобладают болезни органов дыхания, кровообращения и пищеварения. Характерные аспекты заболеваемости связаны с неблагоприятными факторами риска профессиональной среды: показатели микроклимата, недостаточное освещение, шум и т. д.

Ключевые слова: заболеваемость, профессиональная среда, факторы риска, сотрудники.