



Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
Департамент цивільного захисту Харківської обласної військової адміністрації
Loughborough University, England, United Kingdom



МАТЕРІАЛИ

IV Міжнародної науково-практичної
інтернет-конференції студентів
та молодих науковців

**«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ОХОРОНИ ПРАЦІ
У КОНТЕКСТІ СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТА
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ»**

09-11 листопада 2023 року

м. Харків

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова
Департамент цивільного захисту Харківської обласної військової адміністрації
Loughborough University, England, United Kingdom
Кафедра охорони праці та безпеки життєдіяльності

МАТЕРІАЛИ

**IV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції
студентів та молодих науковців**

**«АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ ОХОРОНИ ПРАЦІ У КОНТЕКСТІ
СТАЛОГО РОЗВИТКУ ТА ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ
УКРАЇНИ»**

09-11 листопада 2023 року

м. Харків

транспортних машин та енергетичного і технологічного обладнання. Інститут спеціальних систем і технологій ІМіС. – К, 2007.

УДК 620.2:678.061

КЕРУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИМИ РИЗИКАМИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ

Зуєва О.В.

Науковий керівник – Цимбал Б.М., доцент кафедри охорони праці та техногенно-екологічної безпеки, к.т.н., e-mail: tsembalbogdan@ukr.net

Національний університет цивільного захисту України

Ефективне управління професійними ризиками на підприємствах готельно-ресторанної галузі є критичним завданням для забезпечення безпеки як працівників, так і клієнтів. В цьому контексті важливо надавати особливу увагу питанням охорони праці, включаючи комплекс заходів з техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни. Основним завданням цих заходів є створення безпечних умов праці на всіх робочих ділянках готельно-ресторанного підприємства на наукових, гігієнічних і технічних засадах.

Техніка безпеки на ресторанному підприємстві включає в себе вивчення особливостей процесів виробництва та обслуговування, аналіз причин можливих нещасних випадків та професійних захворювань і розробку конкретних заходів для їх запобігання.

Слід наголосити, що в готельно-ресторанних підприємствах важливо регулярно проводити інструктажі з питань безпеки. Ввідний інструктаж призначений для нових працівників, які тільки що прийшли на роботу в даному закладі. На цьому етапі їм розповідають про заклад, організацію роботи, правила техніки безпеки, графік роботи і інші аспекти. Первинний інструктаж проводиться на робочих місцях із знайомством зі специфікою роботи, технікою безпеки та організаційними аспектами. Додатково, регулярно проводиться повторний інструктаж двічі на рік та цільовий інструктаж під час переміщення працівника з одного робочого місця на інше [1].

На додаток до інструкцій та безпеки на робочому місці, всі працівники закладу харчування повинні пройти медичний огляд та мати особові медичні книжки. Медичний огляд проводиться як перед прийняттям на роботу

(попередній медичний огляд), так і під час роботи (періодичний медичний огляд).

Тільки після успішного завершення ввідного інструктажу та медичного огляду, після ознайомлення з правилами та особливостями роботи в закладі, працівники допускаються до виконання своїх обов'язків. Інструктажі складаються інженером з охорони праці, і працівники підписуються після їх успішного проходження.

Якщо вивчити більш детально проблематику управління професійними ризиками на підприємствах готельно-ресторанної галузі, то можна виявити ряд специфічних професійних захворювань. Галузь охорони праці постійно розвивається і особливу увагу приділяє напрямку збереження психологічного (ментального) здоров'я працівників.

Збереження психологічного здоров'я працівників у готельно-ресторанній галузі є надзвичайно важливим завданням, оскільки працювати в цій галузі може бути фізично та емоційно виснажливо. Небезпеками при цьому є стрес та психоемоційне навантаження, які призводять до професійних ризиків. Причинами є те, що персоналу необхідно швидкого обслуговування клієнтів, виконувати роботу в умовах великої кількості людей, а також нестандартними робочими графіками, зокрема вночі та в святкові дні. Для зменшення рівня ризику необхідно надавати підтримку працівникам, проводити навчання з керування стресом та психологічного релаксу, створювати сприятливе робоче середовище, де працівники можуть розслабитися та відновити емоційний баланс.

Небезпека фізичного виснаження. Готельно-ресторанна галузь вимагає фізичної активності та тривалої стоячої роботи. Це може призводити до фізичного виснаження, болі у спині та ногах. При цьому необхідно забезпечити можливість регулярних перерв для відпочинку та розтяжки, надавати спеціальний одяг і взуття, які сприяють зменшенню навантаження на тіло працівників, та надавати доступ до медичного обслуговування.

Небезпека міжособистісних конфліктів. Робоче оточення, де працівники мають стежити за багатьма клієнтами та спілкуватися з колегами, може створювати напруженість та міжособистісні конфлікти. При цьому необхідно проводити тренінги з комунікації та вирішення конфліктів, створювати внутрішні процедури для врегулювання конфліктів, сприяти збереженню здорових міжособистісних стосунків у колективі.

Високий рівень вимог до працівників та постійний стрес можуть спричиняти ознаки вигорання (бурн-аут). Це може вплинути на продуктивність та якість обслуговування. Необхідно забезпечити психологічну підтримку та

консультування для працівників, сприяти балансу між роботою та особистим життям, забезпечувати можливість відпочинку та відпусток.

З великою кількістю клієнтів може збільшуватися ризик зараження інфекціями, такими як COVID-19, особливо під час епідемій. Необхідно дотримуватись суворих гігієнічних та санітарних стандартів, забезпечення персоналу захисними засобами та регулярна дезінфекція приміщень є ключовими заходами для зменшення цього ризику [2].

Готельно-ресторанна галузь постійно розвивається в аспектах збереження психологічного здоров'я працівників. Важливо вдосконалювати методики психологічної підтримки, надавати персоналу навички керування стресом та підтримувати здоровий баланс між професійними та особистими життєвими сферами. Такий підхід сприяє покращенню якості обслуговування та підвищенню задоволеності як працівників, так і клієнтів.

Список використаних джерел

1. Охорона праці в закладах громадського харчування. URL: <http://surl.li/lofvn> (дата звернення: 27.09.2023)
2. Психічне здоров'я на робочому місці: Аналітична записка. Всесвітня організація охорони здоров'я Європейське регіональне бюро UN City, Marmorvej 5. URL: <http://surl.li/gpkdt> (дата звернення: 27.09.2023).

УДК 620.2:678.061

ПРОБЛЕМИ ПРОФЕСІЙНОЇ БЕЗПЕКИ ТА ГІГІЄНИ ПРАЦІ ЯК АСПЕКТИ ФІЛОСОФІЇ СУСПІЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА

Іванченко Д.О.

Науковий керівник – Серіков Я. О., доцент кафедри охорони праці та безпеки життєдіяльності, к.т.н., e-mail: s0509088828@gmail.com

Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова

Професійна безпека та гігієна праці - це не просто обов'язкова частина організаційної діяльності, але і предмет глибоких філософських роздумів. Вона вимагає ретельного розгляду і розуміння свого місця у сучасному світі. Наш підхід до професійної безпеки та гігієни праці визначає, наскільки ми цінуємо життя та здоров'я працівників як окремого соціуму і наскільки ефективно ми використовуємо нові технології та передові практики.