

عنوان مقاله:

بررسی ریسک های مربوط به ارگونومی در محیط کار آشپزخانه صنعتی

محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی تحقیقات پیشرفته در علوم، مهندسی و فناوری (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسنده:

تینا حاج حسینی - دانشجوی کارشناسی رشته صنایع دانشگاه علم و صنعت ایران

خلاصه مقاله:

در این مقاله به بررسی ارزیابی ریسکهای ارگونومی در محیط کار آشپزخانه های صنعتی پرداخته شده است. در ابتدا ریسک های موجود در محیط آشپزخانه همانند اختلالات اسکلتی عضلانی ناشی از قرارگرفتن در حالات کاری نامناسب، تأثیر ارتفاع نامناسب تجهیزات بر تشدید دردهای اسکلتی-عضلانی به خصوص برای افراد با قد کوتاهتر، بروز بیماریهای تنفسی ناشی از استنشاق دود و بخارات منتشر شده هنگام سرخ کردن غذا، نامناسب بودن سطح محیط کار و همچنین خطر آتش سوزی ناشی از تجمع بیش از حد گازها و یا بالا رفتن بیش از حد دمای تجهیزات حرارتی، مورد بررسی قرارگرفته است. در انتها نیز با انجام یک مطالعه موردی در یک مرکز تهیه غذا به بررسی تغییرات فشار بار کاری وارد بر قسمت های مختلف بدن کارکنان محیط آشپزخانه بعد از پیشنهاد مداخلات ارگونومی پرداخته شده است. واضح است که میتوان با پایش منظم محیط کار جهت بررسی و کنترل آلودگیهای محیطی، استاندارد کردن ارتفاع تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه و انجام مداخلات ارگونومی متناسب با شرایط محیط کار میتوان این ریسکها را تا حد قابل قبولی کنترل و یا حتی حذف کرد.

کلمات کلیدی:

اختلالات اسکلتی، عضلانی-بیماریهای تنفسی، مداخلات ارگونومی، پایش محیط کار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1223532>

