

ΕΡΕΥΝΑ

Συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντοςΨαρίδης Κωνσταντίνος¹, Κουτής Χαρίλαος^{1,2}, Μπαμπάτσικου Φωτούλα^{1,3}

1. Επόπτης Δημόσιας Υγείας, Μεταπτυχιακό Πρόγραμμα Υγιεινής και Ασφάλειας Εργασίας Δημοκρίτειο Πανεπιστήμιο Θράκης-Ιατρικό Τμήμα και Τ.Ε.Ι. Αθήνας-Τμήματα Δημόσιας Υγιεινής και Νοσηλευτικής Α΄
2. Ιατρός, Καθηγητής Υγιεινής, Επιδημιολογίας και Δημόσιας Υγείας, Εργαστήριο Επιδημιολογίας Τ.Ε.Ι. Αθήνας
3. Ιατρός, Επίκουρος Καθηγήτρια Νοσηλευτικής Τ.Ε.Ι. Αθήνας

ΠΕΡΙΛΗΨΗ

Σκοπός: Σκοπός της εργασίας είναι η εκτίμηση των συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας κάτω από τις οποίες εργάζεται το προσωπικό των επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος καθώς και η επίδραση τους στην υγεία.

Υλικό και μέθοδος: Το υλικό μας αποτέλεσαν 120 εργαζόμενοι σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος στη νήσο Σαντορίνη. Η συλλογή των στοιχείων έγινε με ανώνυμο ερωτηματολόγιο το οποίο περιλάμβανε ατομικά, δημογραφικά και στοιχεία για την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων.

Αποτελέσματα: Από τους εργαζόμενους που απάντησαν το 62,5% ήταν άνδρες και το 37,5% γυναίκες. Ως προς τη θέση τους στην επιχείρηση το 28,8% ήταν παρασκευαστές τροφίμων, 40,8% σερβιτόροι, 6,8% υπάλληλοι καθαριότητας, 0,8% ταμίες και 22,9% ιδιοκτήτες ή διευθυντές. Μόνιμοι απασχόληση στην εργασία τους είχαν το 38,3%, ενώ το 61,7% ήταν εποχικά απασχολούμενοι. Η προϋπηρεσία των εργαζομένων σε αντίστοιχη θέση ήταν έως ένα έτος 20,3%, 1-5 έτη 31,4%, 6-10 έτη 17,8% και πάνω από 10 έτη 30,5%.

Από τους συμμετέχοντες στην έρευνα το 56,7% δηλώνει άγνοια των κινδύνων για την υγεία και την ασφάλεια τους που προέρχονται από την εργασία τους, ενώ το 30,3% δηλώνει ότι έχει υποστεί ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας του. Οι εργαζόμενοι ενημερώνονται σχετικά με τους κινδύνους για την υγεία και την ασφάλεια κατά την εργασία τους κατά κύριο λόγο από τους εργοδότες τους 43,5%. Δεν χρησιμοποιεί μέσα ατομικής προστασίας το 18,8%. Μαχαίρια

και αιχμηρά αντικείμενα δηλώνει ότι χρησιμοποιεί συχνά το 52,5%, ενώ το 33,3% μερικές φορές. Βαριά αντικείμενα ή φορτία μεταφέρουν: συχνά το 30%, μερικές φορές το 50,8% και ποτέ το 19,2%. Επαφή με χημικές ουσίες όπως π.χ. απορρυπαντικά, απολυμαντικά, εντομοκτόνα κατά την εκτέλεση της εργασίας δηλώνουν συχνά το 30,8% και μερικές φορές το 36,7% των ερωτηθέντων. Πτώση ή γλίστρημα κατά την εργασία αναφέρει 1-3 φορές το 28,6% και 4-5 φορές το 0,8. Το εργασιακό περιβάλλον προκαλεί άγχος: συχνά στο 24,4% και μερικές φορές στο 39,5%.

Συμπεράσματα: Οι εργαζόμενοι στις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος δεν γνωρίζουν κατά ένα μεγάλο ποσοστό τους κινδύνους που αντιμετωπίζουν στην εργασία τους και αυτό αντανακλά έλλειψη προγραμμάτων αγωγής υγείας στην εργασία. Ακόμη οι εργαζόμενοι φαίνεται ότι δεν έχουν πρόσβαση στην ενημέρωση από τους ειδικούς αφού οι περισσότεροι δηλώνουν ότι ενημερώνονται από τους εργοδότες τους.

Λέξεις κλειδιά: υγιεινή ασφάλεια εργαζομένων, χειριστές τροφίμων, εργατικά ατυχήματα, επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος

ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΑΛΛΗΛΟΓΡΑΦΙΑΣ

*Κωνσταντίνος Ψαρίδης,
Επαρχείο Θήρας, Τμήμα Υγείας,
Φηρά Θήρας 84700,
Κινητό τηλ: ☎6972149043,
email: kps@mycosmos.gr*

ORIGINAL PAPER

Health and safety conditions of workers in restaurant and catering places

Psaridis Konstantinos ¹, Koutis Harilaos ^{1,2}, Babatsikou Fotoula^{1,3}

1. Public Health Inspector, Program of Postgraduate Studies Health and Safety in Workplace, Democritus University of Thrace-Medical School & Technological Educational Institute (TEI) of Athens-Departments of Public Hygiene and Nursing A'
2. MD, PhD, Professor of Hygiene, Epidemiology and Public Health, Laboratory of Epidemiology, Department of Public Hygiene, Technological Educational Institute (TEI) of Athens, Greece
3. MD, PhD, Assistant Professor in Nursing, Department of Nursing A', Technological Educational Institute (TEI) of Athens, Greece

ABSTRACT

Aim: Aim of this study is to estimate the conditions of hygiene and safety under which the personnel of restaurant and catering businesses works and also their effect in the health.

Material and method: The sample of the study consisted of 120 workers in restaurant and catering businesses in the Santorini island. The data was collected with anonymous questionnaire and it included individual demographic elements and elements about workers health and safety.

Results: From the workers that answered the 62.5% were men and the 37.5% were women. The 28.8% were food handlers, 40.8% waiters, 6.8% employees of cleanness, 0.8% cashiers and 22.9% directors. The 61.7% were seasonally occupied persons. The experience of the workers in similar work places was until one year 20.3%, 1-5 years 31.4%, 6-10 years 17.8% and above 10 years 30.5%.

The 56.7% of the participants didn't know about the dangers against their health and safety that comes from their work and the 30.3% declare that they had accident during their work time. The 43.5% of workers are informed about the dangers for the health and the safety at their work mainly by their employers. Heavy objects or charges transport: often the 30%, sometimes the 50.8% and never the 19.2%. Contact with chemical materials as e.g. detergents, disinfectant, insecticides at the implementation of work often declare the 30.8% and sometimes the 36.7% of the participants. Falls or slips at the work reports 1-3 times 28.6% and 4-5 times 0.8%. In case of

fire the 57.8% answered that they have been trained and know what they will do, the 41.4% declared that they will react instinctively and the 0.9% did not know what to do. The work environment causes stress: often for the 24.4% of the participants and sometimes for the 39.5% them.

Conclusions: The workers in the restaurant and catering business don't know about the dangers that they face in their work and this means lack of education programs in occupational safety and health. Also it seems that the workers don't have access to the informing from specialists in occupation safety and health since they declare that they are informed about the dangers for the health and the safety at their work mainly by their employers.

KEY WORDS: Occupational health and safety, food handlers, restaurant and catering business

CORRESPONDING AUTHOR*Psaridis Konstantinos,**Eparheio Thiras, 84700,**Santorini Greece**Mobile phone: +306972149043,**email: kps@mycosmos.gr*

ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα τελευταία χρόνια σημειώνεται μεγάλη ανάπτυξη στον κλάδο των τροφίμων. Οι μικρές οικογενειακές επιχειρήσεις έχουν δώσει τη θέση τους στις μεγάλες μονάδες τροφίμων. Σήμερα πλέον οι πρώτες ύλες που παράγονται σε κάποιο σημείο του πλανήτη, μεταποιούνται σε κάποιο άλλο και τελικά παρασκευάζονται τρόφιμα που καταναλώνονται κάπου αλλού. Τρόφιμα παράγονται και διακινούνται σε μεγάλες ποσότητες. Ο τομέας των τροφίμων είναι από τους βασικότερους για την παγκόσμια οικονομία, με εκατομμύρια εργαζόμενους να απασχολούνται σε κάθε είδους επιχειρήσεις που έχουν σχέση με την αλυσίδα διατροφής.

ΝΟΜΟΘΕΤΙΚΟ ΠΛΑΙΣΙΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Το πρώτο νομοθέτημα που αφορά την Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας στην Ελλάδα είναι ο νόμος ΓΠΛΔ της 19/21 Νοεμβρίου 1911 «Περί Υγιεινής και Ασφάλειας και περί ωρών εργασίας»¹. Ακολουθεί το Π.Δ. 34 της 14/3/1934 «Περί Υγιεινής και Ασφάλειας των εργατών και υπαλλήλων πάσης φύσεως βιομηχανικών και βιοτεχνικών εργαστηρίων εργοστασίων κλπ.»². Στη συνέχεια έχουμε μια σειρά από νόμους και διατάγματα για εργασίες με ειδικούς κινδύνους όπως π.χ. εργασίες συγκολλήσεων, συνεργεία αυτοκινήτων, πρέσες ξυλουργεία,

τυπογραφεία, οικοδομές, σήμανση στους χώρους εργασίας κ.α. Το 1985 ψηφίζεται ο νόμος 1568/85 (ΦΕΚ 177/τ Α'/18-12-1985) «Υγιεινή ασφάλεια των εργαζομένων»^{3,4}. Τον ν.1568/85 ακολούθησαν τα παρακάτω προεδρικά διατάγματα:

Π.Δ. 16/1996 (ΦΕΚ10/τΑ'/1996) Ελάχιστες προδιαγραφές ασφάλειας και υγείας στους χώρους εργασίας σε συμμόρφωση με την οδηγία 89/654/ΕΟΚ

Το Π.Δ. 16/96 εφαρμόζεται σε όλες τις επιχειρήσεις του ιδιωτικού και δημοσίου τομέα ανεξαρτήτως του κλάδου οικονομικής δραστηριότητας στον οποίο κατατάσσονται. Στο Παράρτημα Ι του Π.Δ. 16/96 καθορίζονται οι ελάχιστες προδιαγραφές ασφάλειας και υγείας στους χώρους εργασίας, που χρησιμοποιούνται για πρώτη φορά ή υφίστανται μεταβολές, επεκτάσεις ή / και μετατροπές μετά την 31-12-1994⁴.

Π.Δ. 17/1996 (ΦΕΚ /τΑ'/1991) Μέτρα για τη βελτίωση της ασφάλειας και της υγείας των εργαζομένων κατά την εργασία σε συμμόρφωση με τις οδηγίες 89/351/ΕΟΚ και 91/383/ΕΟΚ^{4,5}.

Π.Δ. 294/17-6-1998 (ΦΕΚ 138/τα Α'/21-6-1988). Ελάχιστος χρόνος απασχόλησης τεχνικού ασφαλείας και ιατρού εργασίας, επίπεδο γνώσεων και ειδικότητα τεχνικών ασφαλείας για τις επιχειρήσεις, εκμεταλλεύσεις και εργασίες του άρθρου 1 παράγραφος 1 του ν. 1568/85^{4,6}.

Π.Δ. 95/99 (ΦΕΚ 102/τΑ'/1999 - 146/τ Β'/14-7-1999). «Όροι ίδρυσης και λειτουργίας Υπηρεσιών Προστασίας και Πρόληψης»⁷

Σε ότι αφορά την Ε.Ε. το 1989 το Συμβούλιο των Υπουργών εξέδωσε την οδηγία 89/391/ΕΟΚ, «σχετικά με την εφαρμογή μέτρων για την προώθηση της ασφάλειας και της υγείας των εργαζομένων κατά την εργασία», με στόχο την ίση και καλύτερη προστασία των εργαζομένων στα κράτη μέλη^{4,8}.

ΠΗΓΕΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΓΙΑ ΤΗΝ ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ

Ολισθήσεις - πτώσεις

Αίτια τους μπορεί να είναι το υγρό ή ολισθηρό δάπεδο, αντικείμενα και καλώδια στο δάπεδο, ο ανεπαρκής φωτισμός, η αταξία στον χώρο εργασίας και κυρίως στους διαδρόμους.

Για την αποφυγή τους θα πρέπει να επιλέγονται κατάλληλες αντιολισθητικές επιφάνειες δαπέδων, να εξασφαλίζεται επαρκής φωτισμός, να ελέγχεται τακτικά το δάπεδο και να επιδιορθώνονται οι φθορές του. Οι διάδρομοι να παραμένουν καθαροί χωρίς αντικείμενα που εμποδίζουν την κυκλοφορία και το προσωπικό να χρησιμοποιεί αντιολισθητικά παπούτσια^{9,10,11}.

Εγκαύματα

Για να μειωθεί ο κίνδυνος εγκαυμάτων θα πρέπει :

- τα κομμάτια τροφίμων που ρίχνονται σε καυτό λάδι να είναι στεγνά και να τοποθετούνται με προσοχή
- οι χειρολαβές των μαγειρικών σκευών να είναι στραμμένες προς τα μέσα
- οι εργαζόμενοι να χρησιμοποιούν γάντια για να πιάσουν ζεστά αντικείμενα

Να αποφεύγεται:

- η υπερπλήρωση των τηγανιών και των άλλων μαγειρικών σκευών
- η χρήση μεταλλικών κουταλιών μέσα σε ζεστά σκεύη
- να γεμίζονται τα σκεύη μέχρι επάνω
- η ρίψη νερού σε καυτό λάδι^{9,10,11}.

Ηλεκτροπληξία

Για την αποφυγή των ηλεκτροπληξιών θα πρέπει να :

- Γίνεται τακτική συντήρηση του ηλεκτρολογικού εξοπλισμού και επισκευή των βλαβών
- Τοποθέτηση ειδικού διακόπτη διαφυγής
- Να προστατεύονται τα καλώδια από την θερμότητα, το νερό και τα λάδια
- Να μην χρησιμοποιούνται συσκευές με φθαρμένα καλώδια^{9,10,11}.

Τραυματισμοί- κοψίματα

Για την αποφυγή των τραυματισμών από αυτή την αιτία θα πρέπει:

- να χρησιμοποιούνται τα σωστά μαχαίρια για την κάθε εργασία
- τα μαχαίρια να είναι κοφτερά
- να χρησιμοποιούνται προστατευτικά γάντια
- τα μαχαίρια να αποθηκεύονται σε ασφαλή σημεία
- οι χειρισμοί με τα μαχαίρια να γίνονται μακριά από το σώμα ^{9,10,11}.

Ατυχήματα από τον εξοπλισμό

Κατά τη χρήση αυτών των συσκευών θα πρέπει:

- να ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες του κατασκευαστή
- πριν ξεκινήσει η λειτουργία τους να απομακρύνονται τα χέρια από αυτές
- να γίνεται σωστή και τακτική συντήρηση και επισκευή τους
- να αποσυνδέονται από το ηλεκτρικό ρεύμα όταν πρόκειται να καθαριστούν, να συντηρηθούν ή να επισκευαστούν ^{9,10,11}.

Εργονομικοί κίνδυνοι

Για την αντιμετώπιση των εργονομικών κινδύνων θα πρέπει:

- Η εργασία να προσαρμόζεται έτσι ώστε να μειώνονται οι αφύσικες, επίπονες και άβολες στάσεις

εργασίας, η μετακίνηση του εργαζομένου πιο κοντά στο αντικείμενο εργασίας ή το αντίθετο ώστε να αποφεύγονται οι άβολες στάσεις του σώματος

- κατά την ανύψωση βαρών να υιοθετείται ο σωστός τρόπος.
- να αποφεύγεται η ίδια στάση για μεγάλο χρονικό διάστημα κατά την εργασία. Κάθε 30-40 λεπτά θα πρέπει να γίνεται αλλαγή θέσης με παράλληλη βάδιση για 3-4 λεπτά.
- η μεταφορά των δίσκων σερβιρίσματος από τους σερβιτόρους να γίνεται με σωστό τρόπο.
- το ύψος του πάγκου εργασίας να προσαρμόζεται με τέτοιο τρόπο ώστε η επιφάνεια εργασίας να είναι στο ύψος των αγκώνων
- ο εργαζόμενος κατά την εργασία του θα πρέπει να είναι κοντά στον κρατώντας τον κορμό του ίσιο και το βάρος του κατανεμημένο ομοιόμορφα στα δύο πόδια
- τα αντικείμενα που χρησιμοποιεί κατά την εργασία του ο εργαζόμενος πρέπει να είναι σε απόσταση ανάλογη με τη συχνότητα χρήσης τους ^{12,13,14}.

Βιολογικοί κίνδυνοι

Για την αποφυγή των παραπάνω κινδύνων οι εργαζόμενοι θα πρέπει να:

- Αντιμετωπίζουν όλα τα σωματικά υγρά και το αίμα ως ενδεχομένως μολυσματικά και να υιοθετούν ασφαλείς διαδικασίες χειρισμού. Να φορούν γάντια και να πλένουν καλά τα χέρια τους μετά από κάθε τέτοια περίπτωση.
- Καλύπτουν τα ανοικτά τραύματα και τις αμυχές που έχουν με αυτοκόλλητο επίθεμα.
- Χειρίζονται με προσοχή τα σκουπίδια.
- Τέλος θα πρέπει να παρέχονται στους εργαζόμενους τα απαραίτητα μέσα ατομικής προστασίας ^{9,10,11}.

Πυρκαγιές

Τα μέσα αντιμετώπισης πυρκαγιάς που θα χρησιμοποιηθούν είναι ανάλογα με την χρήση του χώρου, τον εξοπλισμό, τα υλικά που χρησιμοποιούνται και τον αριθμό των ατόμων που μπορεί να φιλοξενήσει ο χώρος. Ο εξοπλισμός αυτός περιλαμβάνει συστήματα πυρανίχνευσης, συναγερμού και πυρόσβεσης. Επίσης θα πρέπει να υπάρχουν οδοί διαφυγής και έξοδοι κινδύνου ¹⁵.

Χημικοί κίνδυνοι

Για να μειωθεί ο κίνδυνος αυτός θα πρέπει:

- να χρησιμοποιούνται τα κατάλληλα μέσα ατομικής προστασίας κατά τη χρήση τους και να εφαρμόζονται πιστά οι οδηγίες της παρασκευάστριας εταιρίας

- να διαβάζονται προσεκτικά οι ετικέτες και τα MSDS που τα συνοδεύουν.
- να αποθηκεύονται σε ασφαλή σημεία μακριά από τρόφιμα και με την κατάλληλη σήμανση.
- να ακολουθούνται ασφαλείς διαδικασίες εργασίας ^{9,10,11}.

Στρες

Η αντιμετώπιση του είναι δύσκολη και πολύπλοκη. Τα μέτρα πρόληψης του εργασιακού stress περιλαμβάνουν:

- Εξασφάλιση καλών διαπροσωπικών σχέσεων των εργαζομένων
- Εργονομία στον σχεδιασμό των θέσεων εργασίας
- Μείωση του κινδύνου από περιβαλλοντικούς παράγοντες
- Εκπαίδευση ώστε ο εργαζόμενος να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της θέσης του.
- Ενθάρρυνση και αξιοποίηση των ικανοτήτων του κάθε εργαζόμενου.
- Ακριβής περιγραφή της εργασίας του κάθε εργαζόμενου χωρίς ασάφειες.

Βία

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και να διακρίνουν νωρίς καταστάσεις που μπορεί να οδηγήσουν σε βίαια επεισόδια. Επίσης θα πρέπει να έχουν άμεση πρόσβαση σε βοήθεια εάν συμβεί ένα βίαιο περιστατικό. Τέλος θα πρέπει ο

εργαζόμενος να έχει γραπτές οδηγίες για την αντιμετώπιση τέτοιων περιστατικών ¹².

ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της μελέτης είναι η εκτίμηση των συνθηκών υγιεινής και ασφάλειας που επικρατούν στις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος όπως οι εργαζόμενοι αξιολογούν.

ΥΛΙΚΟ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ

Το υλικό μας αποτέλεσαν 120 εργαζόμενοι σε καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος. Για την διεξαγωγή της δειγματοληψίας επιλέχθηκε η μέθοδος της δειγματοληψίας ευκολίας. Η συγκεκριμένη μέθοδος επιλέχθηκε διότι δεν υπάρχει βάση δεδομένων με στοιχεία των εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος. Η έρευνα περιορίστηκε γεωγραφικά, γι' αυτό και τα αποτελέσματα δεν είναι αντιπροσωπευτικά όλης της χώρας.

Η συλλογή των στοιχείων έγινε με ανώνυμο ερωτηματολόγιο το οποίο περιλάμβανε ατομικά δημογραφικά και στοιχεία εκπαίδευσης των εργαζομένων. Η επεξεργασία έγινε με το στατιστικό πακέτο SPSS.

Οι πρώτες ερωτήσεις του ερωτηματολογίου αναφέρονται στα ατομικά δημογραφικά στοιχεία των ερωτώμενων. Ακολουθεί μία ανοικτή ερώτηση όπου οι ερωτώμενοι καλούνται να αναφέρουν 3 κινδύνους για

την υγεία και την ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εργασίας τους.

Επίσης εξετάζεται αν έχει συμβεί ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας των συμμετεχόντων στην έρευνα, η σοβαρότητα του (αναρρωτική άδεια, διάρκεια), αναζητούνται οι πηγές πληροφόρησης για τους κινδύνους στην εργασία και τα μέσα ατομικής προστασίας που χρησιμοποιούνται.

Ακόμη εξετάζεται η έκθεση των εργαζομένων σε κινδύνους όπως οι ακραίες θερμοκρασίες, τα αιχμηρά αντικείμενα, οι πτώσεις, η μεταφορά φορτίων, η επαφή με χημικά, οι φούρνοι μικροκυμάτων, τα εγκαύματα, οι εργονομικοί κίνδυνοι, ο θόρυβος, ο καπνός των τσιγάρων, οι κίνδυνοι από τον εξοπλισμό και τις συσκευές, το εργασιακό stress.

Τέλος υπάρχουν ερωτήσεις για την ύπαρξη ή μη κιβωτίου πρώτων βοηθειών και το περιεχόμενό του, την συμπεριφορά σε περίπτωση πυρκαγιάς και την ικανότητα των εργαζομένων να αναγνωρίζουν και να κατανοούν τις ενδείξεις και τις ετικέτες των δοχείων που φέρουν επικίνδυνα χημικά.

Η συμπλήρωση του ερωτηματολογίου έγινε στους χώρους εργασίας τους με την συγκατάθεση των ιδιοκτητών ή των προϊσταμένων τους αφού προηγουμένως αναλύθηκαν ο σκοπός και οι στόχοι της έρευνας. Οι εργαζόμενοι συμπλήρωναν το ανώνυμο ερωτηματολόγιο παρουσία του

ερευνητή γεγονός που εξασφάλιζε την συμπλήρωση του ερωτηματολογίου από τον ίδιο τον εργαζόμενο χωρίς την παρέμβαση τρίτων και επίσης μαζί με το ερωτηματολόγιο δίνονταν και οδηγίες. Ο χρόνος που απαιτήθηκε για την συμπλήρωση του κάθε ερωτηματολογίου ήταν 30 λεπτά.

ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Η ηλικία των ερωτηθέντων ήταν 18-25 ετών 17,5% (21), 26-35 ετών 37,5% (45), 36-45 ετών 30% (36), 46-55 ετών 12,5% (15) και άνω των 56 ετών 2,5% (3). Από τους εργαζόμενους που απάντησαν το 62,5% (75) ήταν άνδρες και το 37,5% (45) γυναίκες. Σε ότι αφορά την εθνικότητα το 70,8% (85) των ερωτηθέντων ήταν Έλληνες και το 29,2% (35) αλλοδαποί.

Το μορφωτικό επίπεδο των ερωτηθέντων ήταν απόφοιτοι δημοτικού σχολείου 10,8% (13), απόφοιτοι γυμνασίου το 40,8% (49), απόφοιτοι λυκείου το 31,7% (38) και απόφοιτοι ανώτατης σχολής το 16,7% (20).

Η οικογενειακή τους κατάσταση ήταν: άγαμοι το 52,5% (63) και παντρεμένοι το 47,5% (57).

Ως προς τη θέση τους στην επιχείρηση το 28,8% (34) ήταν παρασκευαστές τροφίμων, το 40,8% (48) σεβιτόροι, το 6,8% (8) υπάλληλοι καθαριότητας, το 0,8% (1) ταμίας και το 22,9% (27) ιδιοκτήτες ή διευθυντές.

Μόνιμοι απασχόληση στην εργασία τους είχαν το 38,3% (46) των εργαζομένων, ενώ το 61,7% (74) ήταν εποχικά απασχολούμενοι. Η προϋπηρεσία των εργαζομένων σε αντίστοιχη θέση ήταν έως ένα έτος 20,3% (24), 1-5 έτη 31,4% (37), 6-10 έτη 17,8% (21) και πάνω από 10 έτη 30,5% (36).

Στην ερώτηση να αναφέρουν τους 3 σοβαρότερους (κατά την άποψη τους) κινδύνους το 43,3% (52) ανέφερε έστω και έναν κίνδυνο ενώ το 56,7% (68) από αυτούς δεν γνώριζε κανέναν.

Από τη στατιστική επεξεργασία του υλικού δεν προκύπτει στατιστικά σημαντική σχέση ($P = 0,0788$) μεταξύ της γνώσης των κινδύνων και του χρόνου εργασίας σε αντίστοιχη θέση (Πίνακας 1).

Ατύχημα κατά την ώρα της εργασίας τους ανέφερε το 30,3% (36) ενώ 69,7% (83) απάντησε αρνητικά.

Από αυτούς που είχαν ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας τους το 8,3% (3) δεν τραυματίστηκε, το 58,4% (21) τραυματίστηκε ελαφρά και δεν πήρε αναρρωτική άδεια και το 33,3% (12) πήρε αναρρωτική άδεια διότι τραυματίστηκε σοβαρά. Από αυτούς που πήραν αναρρωτική άδεια το 53,8% (7) απουσίασαν έως 5 ημέρες από τη δουλειά τους το 13,4% (2) 6-10 ημέρες, το 7,7% (1) 11-20 ημέρες και το 15,4% (2) περισσότερες από 30 ημέρες.

Επίσης δεν προκύπτει στατιστικά σημαντική σχέση μεταξύ της ηλικίας, του φύλου, και της οικογενειακής κατάστασης με την εμφάνιση ατυχήματος.

Στην ερώτηση για τις πηγές ενημέρωσης τους σε ότι αφορά τους κινδύνους της εργασίας τους το 17,4% (20) των εργαζομένων απάντησε ότι δεν είχε καμία ενημέρωση, το 13,9% (16) δήλωσε ότι ενημερώνετε από συναδέλφους, σεμινάρια έχει παρακολουθήσει το 21,7% (25), από τον ιδιοκτήτη ενημερώθηκε το 43,5% (50) και τέλος το 3,5% (4) ανέφερε ότι ενημερώθηκε από τον ιατρό εργασίας.

Μέσα ατομικής προστασίας ΜΑΠ (γάντια, μάσκα, κάλυμμα κεφαλής, μπλούζα εργασίας, ειδικά παπούτσια) χρησιμοποιεί το 69,2% (81), το 18,8% (22) δεν τα χρησιμοποιεί ποτέ και το 12,00% (14) τα χρησιμοποιεί μερικές φορές (Πίνακας 2).

Από όσους δεν χρησιμοποιούν ΜΑΠ στο 36,7% (11) δεν τους χορηγούνται, το 30% (9) δηλώνει ότι δεν είναι εύχρηστα, το 6,7% (2) ότι καταστρέφονται εύκολα. Σε ότι αφορά τις οδηγίες για τη χρήση των ΜΑΠ το 91,9% (102) των εργαζομένων δηλώνει ότι τις καταλαβαίνουν (Πίνακας 2).

Σε περιβάλλον με υψηλή θερμοκρασία εργάζεται το 28,0% (33) των εργαζομένων, σε χαμηλή θερμοκρασία το 1,7% (2) ενώ το 70,3% άτομα (83) δήλωσε ότι δεν εργάζεται

ούτε σε χαμηλή ούτε σε υψηλή θερμοκρασία (Πίνακας 3).

Από τους ερωτηθέντες το 52,5% (63) απάντησε ότι χρησιμοποιεί συχνά μαχαίρια ή άλλα αιχμηρά εργαλεία, το 33,3% (40) μερικές φορές και το 14,2% (17) ποτέ.

Βαριά αντικείμενα ή φορτία μεταφέρουν συχνά το 30% (36), μερικές φορές το 50,8% (61) και ποτέ το 19,2% (23).

Επαφή με χημικές ουσίες όπως π.χ. απορρυπαντικά, απολυμαντικά, εντομοκτόνα κατά την εκτέλεση της εργασίας συχνά δηλώνει το 30,8% (37), μερικές φορές το 36,7% (44) και ποτέ το 32,5% (39).

Φούρνους μικροκυμάτων χρησιμοποιεί συχνά το 25,8% (31), μερικές φορές το 29,2% (35) και ποτέ το 45,0% (54).

Πτώση ή γλίστρημα στην εργασία αναφέρει 1-3 φορές το 28,6% (34), 4-5 φορές το 0,8% (1) ενώ το 65,5% (78) απάντησε ότι δεν έχει πέσει ή γλιστρήσει ποτέ (Πίνακας 4).

Εγκαύματα στην εργασία δηλώνει: 1-3 φορές το 20,2% (24), 4-5 φορές το 2,5% (3), περισσότερες από 5 φορές το 10,9% (13) ενώ το 66,4% (79) απάντησε ότι δεν έχει υποστεί ποτέ έγκαυμα (Πίνακας 5)

Πόνο στην πλάτη ή τον αυχένα, μετά από οκτάωρη εργασία, αναφέρουν: συχνά το 28,3% (34) των ερωτηθέντων, μερικές

φορές το 45,0% (54) και ποτέ το 26,7% (32).

Δυσκολία στην επικοινωνία, λόγω θορύβου στον χώρο εργασίας, δηλώνει: συχνά το 8,4% ε (10), μερικές φορές το 26,9% (32) και ποτέ το 64,7% (77).

Ενοχλήσεις από τον καπνό των τσιγάρων (βήχας, δύσπνοια, τσούξιμο ματιών) κατά τη διάρκεια της εργασίας τους αναφέρει συχνά το 10,1% εργαζόμενοι (12), μερικές φορές το 21,8% (26) και ποτέ το 68,1% (81).

Στην ερώτηση εάν νοιώθουν ότι το εργασιακό περιβάλλον, τους προκαλεί άγχος, συχνά απαντά το 24,4% (29), μερικές φορές το 39,5% (47) και ποτέ το 36,1% (43).

Από τους ερωτηθέντες το 2,5% (3) απάντησε ότι στην εργασία τους χρησιμοποιούν συσκευές που δεν λειτουργούν σωστά, ενώ το 9,17% (11) απάντησε ότι αυτό συμβαίνει μερικές φορές.

Ρελέ ασφαλείας στον πίνακα ηλεκτρικού απάντησε ότι υπάρχει το 87,5% (105), το 1,7% (2) ανέφερε ότι δεν υπάρχει και το 10,8% (13) δεν γνώριζε εάν υπήρχε ή όχι.

Κουτί πρώτων βοηθειών στον χώρο της εργασίας τους απάντησε ότι υπάρχει το 94,2% (113), το 2,6% (3) ανέφερε ότι δεν υπάρχει και το 3,3% (4) δεν γνώριζε εάν υπήρχε ή όχι.

Σε ενδεχόμενη πυρκαγιά από τους ερωτηθέντες το 57,8% (67) απάντησε ότι έχουν εκπαιδευτεί και γνωρίζουν τι θα κάνουν, το 41,4% (48) δήλωσε ότι θα

αντιδράσει ενστικτωδώς και το 0,9% (1) δεν γνώριζε.

Τέλος από το σύνολο των εργαζομένων που ρωτήθηκαν το 80,2% (93) απάντησε ότι μπορεί να αναγνωρίσουν και να κατανοήσουν τις ενδείξεις στις ετικέτες των δοχείων των επικίνδυνων ουσιών, το 18,1% (21) δεν ήταν σίγουροι και το 1,7% (2) δεν γνώριζαν.

ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Ο σκοπός της έρευνας ήταν να διερευνηθούν οι συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων στις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος. Το ερωτηματολόγιο που χρησιμοποιήθηκε ήταν δομημένο με τέτοιο τρόπο, ώστε να αναδειχτούν οι κίνδυνοι στους οποίους είναι εκτεθειμένοι οι εργαζόμενοι. Επίσης μελετήθηκε η γνώση των παραπάνω κινδύνων από τους εργαζόμενους καθώς επίσης και τα μέτρα που λαμβάνονται για την αποφυγή τους.

Αξίζει να αναφερθεί ότι το 56,67 % από τους ερωτώμενους δεν γνώριζαν να αναφέρουν τους τρεις κατά τη γνώμη τους σοβαρότερους κινδύνους που αντιμετωπίζουν κατά τη διάρκεια της εργασίας τους. Η γνώση των κινδύνων της εργασίας τους δεν φαίνεται να συνδέεται με την εμπειρία τους.

Σε ότι αφορά τις πηγές ενημέρωσης σχετικά με τους κινδύνους της εργασίας τους οι

εργαζόμενοι κατά 43,5 % απάντησαν ότι ενημερώνονται από τους εργοδότες τους.

Από τα παραπάνω προκύπτει το μεγάλο κενό που υπάρχει στην εκπαίδευση των εργαζομένων πάνω σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας τους.

Ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας τους αναφέρει το 30,3 % των ερωτηθέντων ποσοστό σχετικά υψηλό αν συγκριθεί με την μελέτη του T.Webster στις Η.Π.Α., που αναφέρει για τα εργατικά ατυχήματα στους χώρους μαζικής εστίασης αντίστοιχα, το έτος 1992 επίπτωση 9,1%, το 1993 επίπτωση 8,5%, το 1994 επίπτωση 7,7%, το 1996 επίπτωση 6,2 %, το 1997 επίπτωση 6,5, το 1998 επίπτωση 6,3% και τέλος το 1999 επίπτωση 5,6% ¹⁶. Τα μεγέθη βέβαια δεν είναι συγκρίσιμα διότι τα στοιχεία αυτά προέρχονται από ένα σχετικά μικρό δείγμα του πληθυσμού.

Από του ερωτηθέντες το 45% απάντησε ότι μερικές φορές νοιώθει πόνο στην πλάτη ή τον αυχένα μετά τη δουλειά, ενώ το 28,3% νοιώθει αυτούς τους πόνους συχνά, προφανώς λόγω των εργονομικών κινδύνων που αντιμετωπίζουν αυτοί οι εργαζόμενοι.

Σε ενδεχόμενη περίπτωση πυρκαγιάς το 41,4 % των ερωτηθέντων απάντησε ότι θα αντιδράσει ενστικτωδώς γεγονός που φανερώνει την έλλειψη εκπαίδευσης του προσωπικού.

Παρά το γεγονός ότι το 80,2 % των εργαζομένων που ρωτήθηκαν απάντησαν ότι

έχουν εκπαιδευτεί και μπορούν να αναγνωρίσουν τις ενδείξεις στις ετικέτες των δοχείων που φέρουν επικίνδυνες ουσίες, εξακολουθεί να είναι υψηλό το ποσοστό των εργαζομένων (19,8%) που δεν είναι σε θέση να αναγνωρίσει στις ετικέτες των δοχείων τις επικίνδυνες ουσίες.

ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Λαμβάνοντας υπόψη τους περιορισμούς αυτής της έρευνας τα συμπεράσματα που προκύπτουν συνοψίζονται στα παρακάτω.

Οι εργαζόμενοι στις επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος δεν γνωρίζουν κατά ένα μεγάλο ποσοστό τους κινδύνους που αντιμετωπίζουν στην εργασία τους.

Επίσης υψηλό είναι το ποσοστό που αναφέρει ότι έχει πάθει ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας του.

Ακόμη σε ότι αφορά την γνώση των κινδύνων οι εργαζόμενοι φαίνεται ότι δεν έχουν πρόσβαση στην ενημέρωση από τους ειδικούς αφού οι περισσότεροι δηλώνουν ότι ενημερώνονται από τους εργοδότες τους.

Σε ότι αφορά την έκθεση των εργαζομένων σε κινδύνους ένα σημαντικό ποσοστό δηλώνει ότι μεταφέρει έστω και περιστασιακά βαριά αντικείμενα, ενώ αρκετοί είναι αυτοί που αναφέρουν πόνο στην πλάτη ή τον αυχένα μετά τη δουλειά.

Είναι ανάγκη να οργανωθούν προγράμματα Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας από

ειδικούς τόσο για τους εργαζόμενους όσο και για τους εργοδότες.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ν. ΓΠΛΔ της 19/21 Νοεμβρίου 1911 «Περί Υγιεινής και Ασφάλειας και περί ωρών εργασίας».
2. Π.Δ. 34 της 14/3/1934 «Περί Υγιεινής και Ασφάλειας των εργατών και υπαλλήλων πάσης φύσεως βιομηχανικών και βιοτεχνικών εργαστηρίων εργοστασίων κλπ.»
3. Ν. 1568/85 (ΦΕΚ 177/τ Α'/18-12-1985) «Υγιεινή ασφάλεια των εργαζομένων»
4. Δημητροπούλου Ε, Μπαμπάτσικου Φ. Νομοθετικό πλαίσιο Υγείας και Ασφάλειας στην εργασία. Το Βήμα του Ασκληπιού. 2007;6(4):1-7.
5. Π.Δ. 17/1996 (ΦΕΚ /τΑ'/1991). «Μέτρα για τη βελτίωση της ασφάλειας και της υγείας των εργαζομένων κατά την εργασία σε συμμόρφωση με τις οδηγίες 89/351/ΕΟΚ και 91/383/ΕΟΚ».
6. Π.Δ. 294/17-6-1998 (ΦΕΚ 138/τΑ'/21-6-1988). «Ελάχιστος χρόνος απασχόλησης τεχνικού ασφαλείας και ιατρού εργασίας, επίπεδο γνώσεων και ειδικότητα τεχνικών ασφαλείας για τις επιχειρήσεις, εκμεταλλεύσεις και εργασίες του άρθρου 1 παράγραφος 1 του ν. 1568/85».
7. Π.Δ. 95/99 (ΦΕΚ 102/τΑ'/1999 - 146/τ Β'/14-7-1999). «Όροι ίδρυσης και λειτουργίας Υπηρεσιών Προστασίας και Πρόληψης».
8. Οδηγία 89/391/ΕΟΚ, «σχετικά με την εφαρμογή μέτρων για την προώθηση της ασφάλειας και της υγείας των εργαζομένων κατά την εργασία»,
9. The State of Queensland (Department of Employment and Industrial Relations), Hospitality and entertainment, 2007
10. Workers' compensation board of British Columbia, Preventing injuries to hotel and restaurant workers, 2001, 30-40
11. Workers' compensation board of British Columbia, Health and safety for hospitality small business, 2005, 4-9
12. International Ergonomics Association, 2000
13. Λώμη Κ. Εργονομία, Θέματα υγείας και ασφάλειας της εργασίας για επιχειρήσεις γ' κατηγορίας. ΕΛΙΝΥΑΕ, Αθήνα 2003, 101
14. Τσακλής Π. Γενικές Αρχές Εργονομίας και Προληπτική Φυσικοθεραπεία, University Studio Press, Θεσσαλονίκη 2005, 38-40
15. Γεωργιάδου Ε. Θέματα υγείας και ασφάλειας της εργασίας για επιχειρήσεις γ' κατηγορίας. ΕΛΙΝΥΑΕ, Αθήνα 2003, 60-78
16. Webster T. Occupational Hazards in eating and drinking places, Compensation and Working Conditions, Summer 2001, 28

ΠΙΝΑΚΕΣ

Γνώση κινδύνων	Χρόνος εργασίας σε αντίστοιχη θέση				Σύνολο
	Έως 1 έτος	1-5 έτη	6-10 έτη	> 10 έτη	
Ναι	7	20	12	12	51 (43,2%)
Όχι	17	17	9	24	67 (56,8%)
Σύνολο	24 (20,3%)	37 (31,4%)	21 (17,8%)	36 (30,5%)	118

Πίνακας 1. Σχέση γνώσης κινδύνων από την εργασία και χρόνου εργασίας σε αντίστοιχη θέση.

	Συχνότητα N	Ποσοστό %
Ναι	81	69,2%
Όχι	22	18,8%
Μερικές φορές	14	12,0%
Σύνολο	117	100.0%
P < 0,0001		

Πίνακας 2. Χρήση μέσων ατομικής προστασίας.

	Συχνότητα N	Ποσοστό %
Πολύ υψηλή θερμοκρασία	33	28,0%
Πολύ χαμηλή θερμοκρασία	2	1,7%
Όχι	83	70,3%
Σύνολο	118	100.0%
P < 0,0001		

Πίνακας 3. Εργασία κάτω από ακραίες θερμοκρασίες.

	Συχνότητα N	Ποσοστό %
Ποτέ	78	65,5%
1-3 φορές	34	28,6%
4-5 φορές	1	0,8%
> 5 φορές	6	5,0%
Σύνολο	119	100.0%
P < 0,0001		

Πίνακας 4. Πτώση ή ολίσθηση κατά τη διάρκεια της εργασίας.

	Συχνότητα N	Ποσοστό %
Ποτέ	79	66,4%
1-3 φορές	24	20,2%
4-5 φορές	3	2,5%
> 5 φορές	13	10,9%
Σύνολο	119	100.0%
P < 0,0001		

Πίνακας 5. Εγκαύματα κατά τη διάρκεια της εργασίας.