

Iurie PÎNZARU

**IGIENA MUNCII ȘI STAREA
DE SĂNĂTATE A ANGAJAȚILOR
ÎNȚREPRINDERILOR
DE PROCESARE A CĂRNII**

Ministerul Sănătății, Muncii și Protecției Sociale al Republicii Moldova
Centrul Național de Sănătate Publică
Universitatea de Stat de Medicină și Farmacie "Nicolae Testemițanu"

Iurie PÎNZARU

**IGIENA MUNCII ȘI STAREA DE SĂNĂTATE
A ANGAJAȚILOR ÎNTREPRINDERILOR
DE PROCESARE A CĂRNII**

772425



sl. 2

Chișinău, 2018

CUPRINS

Abrevieri	7
Prefață	9
Preface	11
Предисловие	13
Introducere	15
Capitolul 1. Particularitățile dezvoltării întreprinderilor de procesare a cărnii în Republica Moldova	23
1.1. Scurt istoric a dezvoltării industriei de procesare a cărnii în Republica Moldova	23
1.2. Evaluarea igienică a procesului tehnologic la întreprinderile de procesare a cărnii	27
Capitolul 2. Caracteristica și evaluarea igienică a factorilor de risc profesionali din mediul ocupațional	34
2.1. Evaluarea igienică a factorilor de risc profesional din mediul ocupațional	36
2.2. Particularitățile igienice ale microclimatului din mediul ocupațional a întreprinderilor de procesare a cărnii	38
2.2.1. Exigențe igienice în organizarea controlului și metodele de măsurare a indicilor microclimatici	39
2.3. Evaluarea igienică a nivelului de zgomot la locul de muncă	50
2.4. Evaluarea igienică a iluminatului la locul de muncă	58
2.5. Particularitățile igienice ale calității aerului interior	64
2.5.1. Metode și principii de determinare a parametrelor chimici în aerul zonei de muncă	70
2.6. Evaluarea eforturilor fizice a angajaților pe durata fluxului tehnologic la ÎPC	81

Capitolul 3. Caracteristica stării de sănătate a angajaților	
 întreprinderilor de procesare a cărnii	99
3.1. Particularitățile morbidității angajaților întreprinderilor de procesare a cărnii	100
3.2. Particularitățile morbidității cu incapacitate temporară de muncă la angajații ÎPC	119
3.3. Particularitățile morbidității infecțioase la angajații întreprinderilor de carne	133
3.3.1. <i>Antraxul</i>	134
3.3.2. <i>Leptospiroza</i>	137
3.3.3. <i>Tularemia</i>	139
3.3.4. <i>Bruceleza</i>	141
3.3.5. <i>Hepatita virală E</i>	146
3.3.6. <i>Parazitozele (enterobioza, ascaridoza, lamblioza și altele)</i>	151
Capitolul 4. Măsurile de prevenire a maladiilor transmisibile la ÎPC....	160
4.1. Principiile de prevenire și control a maladiilor transmisibile la întreprinderile de procesare a cărnii.....	160
4.2. Măsurile de dezinfecție, dezinfecție și deratizare la întreprinderile de procesare a cărnii	161
Capitolul 5. Măsurile de prevenire a bolilor netransmisibile la ÎPC	180
5.1. Măsurile igienice către întreținerea teritoriului și a clădirilor de producere.....	80
5.2. Alimentarea cu apă potabilă și canalizarea la întreprinderile de procesare a cărnii.....	184
5.3. Organizarea examenelor medicale obligatorii.....	186
5.4. Instruirea igienică a angajaților întreprinderilor de procesare a cărnii.....	195
Capitolul 6. Măsurile de promovare a sănătății și profilaxie a maladiilor în rândul angajaților întreprinderilor de procesare a cărnii....	196
6.1. Noțiuni și principii de promovare a sănătății	196

Capitolul 7. Activități intersectoriale de promovare a sănătății, prevenire și control a maladiilor la întreprinderile de procesare a cărnii	201
7.1. Activități organizate de Serviciul de Supraveghere de stat a sănătății publice la ÎPC	202
7.2. Activități organizate de medicina primară la nivel de individ și comunitate	204
7.3. Activități organizate de Agenția Națională pentru Siguranța Alimentelor	208
7.4. Promovarea sănătății la locul de muncă	210
7.4.1. Particularitățile igienei personale și de producere	215
Capitolul 8. Autorizarea sanitară a întreprinderilor de procesare a cărnii	221
Bibliografie	224
Anexe	236
Glosar	308