

ΤΟΜΕΑΣ:  
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

ΚΑΘΗΓΗΤΡΙΑ:  
ΤΖΕΝΗ ΚΟΥΡΕΑ ΚΡΕΜΑΣΤΙΝΟΥ

ΤΜΗΜΑ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ  
ΤΟΜΕΑΣ:  
ΥΓΙΕΙΝΗΣ & ΕΠΙΔΗΜΙΟΛΟΓΙΑΣ

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ:  
ΧΑΡΙΛΑΟΣ ΚΟΥΤΗΣ

ΕΠΙΒΛΕΠΩΝ ΣΥΝΕΡΓΑΤΗΣ:  
ΦΩΤΟΥΛΑ ΜΠΑΜΠΑΤΣΙΚΟΥ

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ  
«ΕΦΗΡΜΟΣΜΕΝΗ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ», ΕΣΔΥ – ΤΕΙ – Α

**«ΕΚΤΙΜΗΣΗ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΣΕ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ ΣΤΑ  
ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ»**

ΥΠΟ

ΦΑΡΑΣΤΕΛΗ ΠΑΝΑΓΙΩΤΑΣ  
ΥΓΙΕΙΝΟΛΟΓΟ Τ.Ε.

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΦΟΙΤΗΤΡΙΑ

ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ

ΑΘΗΝΑ 2011

Η παρούσα διπλωματική εργασία εκπονήθηκε στα πλαίσια των σπουδών για την απόκτηση του Μεταπτυχιακού Διπλώματος Ειδίκευσης στην


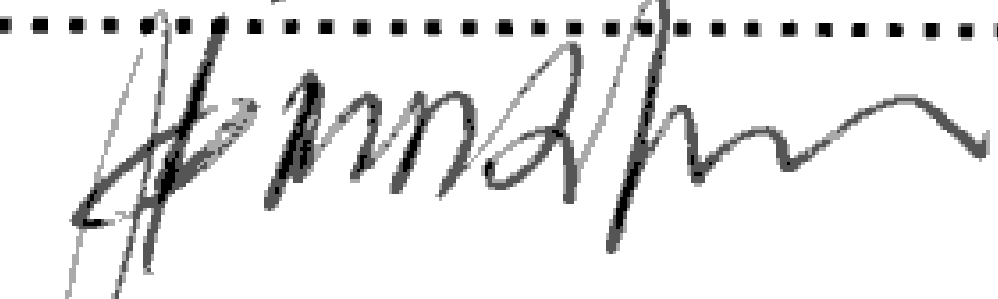
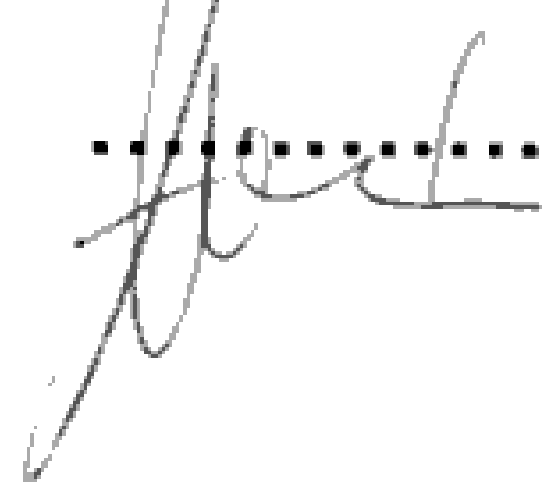
“ ΕΦΗΡΜΟΣΜΕΝΗ ΔΗΜΟΣΙΑ ΥΓΕΙΑ ”

που απονέμει η Εθνική Σχολή Δημόσιας Υγείας, σε σύμπραξη με το Τμήμα Δημόσιας Υγιεινής του ΤΕΙ Αθηνών.

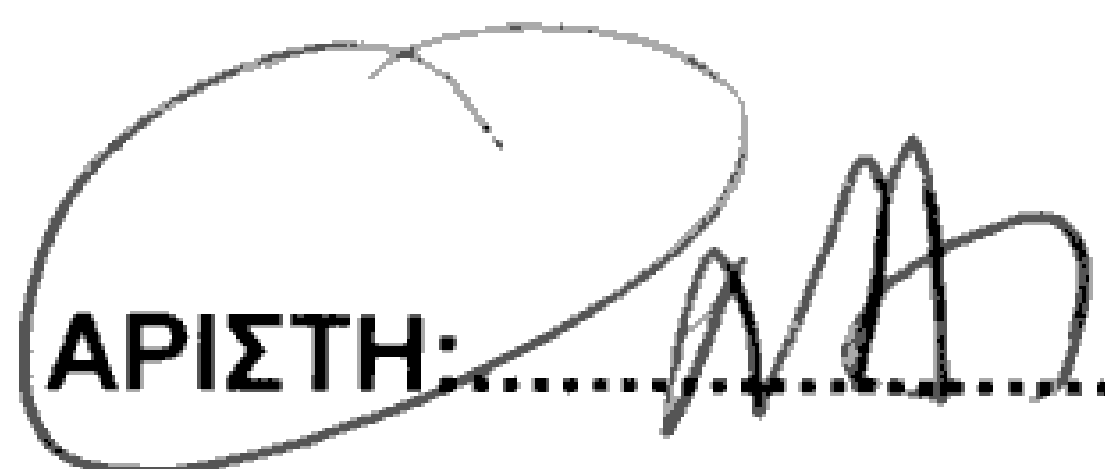
Εγκρίθηκε την .....02-03-2011..... από την εξεταστική επιτροπή:

ΥΠΟΓΡΑΦΕΣ

Καθ. Χ. Κουτίς  
Επ. Καθ. Φ. Παμπάζογλου  
Επμ. Αν. Παρμπούνη  
.....

  
.....  
  
.....  


ΒΑΘΜΟΣ:

  
ΑΡΙΣΤΗ:.....

ΠΟΛΥ ΚΑΛΗ:.....

ΚΑΛΗ:.....

ΑΠΟΔΕΚΤΗ:.....

**«ΒΕΒΑΙΩΝΩ ΟΤΙ Η ΠΑΡΟΥΣΑ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ ΔΙΚΗΣ ΜΟΥ ΔΟΥΛΕΙΑΣ ΚΑΙ ΓΡΑΜΜΕΝΗ ΜΕ ΔΙΚΑ ΜΟΥ ΛΟΓΙΑ. ΣΤΙΣ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ Η΄ ΜΗ ΔΗΜΟΣΙΕΥΜΕΝΕΣ ΠΗΓΕΣ ΠΟΥ ΑΝΑΦΕΡΩ ΕΧΩ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΙ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΑ ΟΠΟΥ ΧΡΕΙΑΖΕΤΑΙ ΚΑΙ ΕΧΩ ΠΑΡΑΘΕΣΕΙ ΤΙΣ ΠΗΓΕΣ ΤΟΥΣ ΣΤΟ ΤΜΗΜΑ ΤΗΣ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑΣ»**

**ΒΕΒΑΙΩΝΩ ΟΤΙ Ο ΑΡΙΘΜΟΣ ΛΕΞΕΩΝ ΤΗΣ ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΚΗΣ ΜΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΔΕΝ ΞΕΠΕΡΝΑ ΤΙΣ 50.000 ΛΕΞΕΙΣ**

ΥΠΟΓΡΑΦΗ.....

Το έργο αυτό το αφιερώνω στους γονείς μου Γιώργο και Σπυριδούλα, τον αδελφό μου Χαράλαμπο, για την στήριξη που μου παρείχαν, στον Βλάχο Χαράλαμπο για την άριστη συνεργασία μας και τέλος στον Δρ. Χ. Κουτή για την εμπιστοσύνη που έδειξε στο πρόσωπό μου αναθέτοντας μου το θέμα αυτό.

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Κατάλογος πινάκων.....	iii
Κατάλογος αποτελεσμάτων - γραφήματα και πίνακες .....	iii
Γραφήματα.....	iii
Πίνακες αποτελεσμάτων.....	iv
Κατάλογος εικόνων .....	vii
Συντομογραφίες.....	viii
<b>ΠΕΡΙΛΗΨΗ.....</b>	<b>1</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>3</b>
<b>ΠΡΟΛΟΓΟΣ.....</b>	<b>4</b>
<b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ.....</b>	<b>6</b>
<b>ΓΕΝΙΚΟ ΜΕΡΟΣ.....</b>	<b>7</b>
Κεφάλαιο 1. Ιστορία - Ορισμοί.....	8
1.1. Ιστορία.....	8
1.2. Ορισμοί.....	9
Κεφάλαιο 2. Προδιαγραφές ασφαλείας χώρων εργασίας και εξοπλισμού εργασίας.....	12
2.1. Προδιαγραφές ασφαλείας χώρων εργασίας.....	12
2.2. Προδιαγραφές ασφαλείας εξοπλισμού εργασίας.....	17
2.2.1. Αιτίες πρόκλησης εργατικών ατυχημάτων σε σχέση με τον εξοπλισμό εργασίας.....	18
2.2.2. Απαιτήσεις για τον εξοπλισμό .....	20
Κεφάλαιο 3. Σήμανση ασφαλείας στα κρεοπωλεία.....	24
3.1. Ορισμοί .....	24
3.2. Σήμανση στα κρεοπωλεία.....	26
3.2.1. Μόνιμη σήμανση στα κρεοπωλεία.....	26
3.2.2. Περιστασιακή σήμανση στα κρεοπωλεία.....	32
Κεφάλαιο 4. Μέσα ατομικής προστασίας (Μ.Α.Π.) και Εργατικό Δυναμικό.....	33
4.1. Μέσα ατομικής προστασίας (Μ.Α.Π.).....	33
4.1.1. Γενικές απαιτήσεις Μ.Α.Π.....	35
4.2. Εργατικό Δυναμικό.....	37

4.2.1. Εκπαίδευση προσωπικού.....	37
4.2.2. Τεχνικός ασφαλείας (Τ.Α.) – Γιατρός εργασίας (Γ.Ε.).....	38
Κεφάλαιο 5. Κίνδυνοι στα κρεοπωλεία.....	41
<b>ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΡΟΣ.....</b>	<b>48</b>
ΣΚΟΠΟΣ .....	49
ΥΛΙΚΟ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ.....	49
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ.....	52
ΣΥΖΗΤΗΣΗ.....	77
ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ.....	81
ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ.....	83
<b>ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ.....</b>	<b>85</b>
<b>ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ.....</b>	<b>88</b>
Παράρτημα 1: Παράθεση ερωτηματολόγιο.....	89
Παράρτημα 2: Άρθρο 18 ν. 1568/85	
«Σχέδιο διαφυγής και διάσωσης-Οδός διάσωσης και έξοδοι κινδύνου»...	99
Παράρτημα 3: Προερχόμενο από τους νόμους 1568/85 και 1767/88.....	100
Παράρτημα 4: Φωτογραφικό υλικό .....	103

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΠΙΝΑΚΩΝ**

	ΣΕΛ.
<b>Πίνακας 1.</b> Επίπεδο γνώσεων και ειδικότητα του Τ.Α. ανά αριθμό εργαζομένων .....	39
<b>Πίνακας 2.</b> Ελάχιστος χρόνος απασχόλησης Τ.Α. - Γ.Ε. ανά εργαζόμενο και έτος .....	39

**ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ****ΓΡΑΦΗΜΑΤΑ**

	ΣΕΛ
<b>Γράφημα 1.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση της προϋπηρεσίας του δείγματος σε έτη στα κρεοπωλεία.....	53
<b>Γράφημα 2.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση κατοχής Διπλώματος Κρεοπώλη.....	54
<b>Γράφημα 3.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση ύπαρξης Θεωρημένου Ατομικού Βιβλιαρίου Υγείας .....	54
<b>Γράφημα 4.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση του ωραρίου του δείγματος.....	55
<b>Γράφημα 5.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση προκληθέντων εργατικών ατυχημάτων.	56
<b>Γράφημα 6.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση ύπαρξης κινδύνου στην εργασία.....	58
<b>Γράφημα 7.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση ύπαρξης Γ.Ε. και Τ.Α.....	59
<b>Γράφημα 8.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση ενημέρωσης για τους κινδύνους εργασίας.....	59
<b>Γράφημα 9.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση χρήσης μέσων ατομικής προστασίας...	61
<b>Γράφημα 10.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση της εργασίας κάτω από ακραίες θερμοκρασίες.....	62
<b>Γράφημα 11.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση πρόκλησης κρυολογήματος.....	63
<b>Γράφημα 12.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση τραυματισμού από αιχμηρά αντικείμενα.....	64
<b>Γράφημα 13.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση πτώσης κατά τη διάρκεια της εργασίας.....	66
<b>Γράφημα 14.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση μεταφοράς βάρους.....	67
<b>Γράφημα 15.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση αίσθησης πόνου.....	67

<b>Γράφημα 16.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση καπνιστών.....	69
<b>Γράφημα 17.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση κατανάλωσης αλκοόλ.....	70
<b>Γράφημα 18.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση των ερωτηθέντων που οδηγούνται σε υπερκατανάλωση καπνού και αλκοόλ εξαιτίας της εργασίας...	71
<b>Γράφημα 19.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση ενόχλησης από τους καπνούς των τσιγάρων.....	72
<b>Γράφημα 20.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση ανάμειξης σε καβγά.....	74
<b>Γράφημα 21.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση πρόκλησης άγχους.....	75
<b>Γράφημα 22.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση ύπαρξης ρελέ ασφαλείας.....	75
<b>Γράφημα 23.</b> Ποσοστιαία απεικόνιση αντιμετώπισης πυρκαγιάς.....	76

## ΠΙΝΑΚΕΣ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ

	ΣΕΛ.
<b>Πίνακας 1.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τα δημογραφικά χαρακτηριστικά.....	52
<b>Πίνακας 2.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τα έτη προϋπηρεσίας.....	53
<b>Πίνακας 3.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την κατοχή Διπλώματος Κρεοπώλη.....	54
<b>Πίνακας 4.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την ύπαρξη Θεωρημένου Ατομικού Βιβλιαρίου Υγείας.....	55
<b>Πίνακας 5.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με το ωράριο εργασίας.....	55
<b>Πίνακας 6.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν έχουν υποστεί εργατικό ατύχημα.....	56
<b>Πίνακας 7.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τη σοβαρότητα του εργατικού ατυχήματος.....	56
<b>Πίνακας 8.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τη φύση του εργατικού ατυχήματος .....	57
<b>Πίνακας 9.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις ημέρες αναρρωτικής άδειας που χορηγήθηκε.....	57
<b>Πίνακας 10.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν πιστεύει ότι η εργασία του έχει κινδύνους.....	58
<b>Πίνακας 11.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τους κινδύνους που αναφέρθηκαν.....	58



<b>Πίνακας 12.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την ενημέρωση του για τους κινδύνους.....	60
<b>Πίνακας 13.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την πηγή ενημέρωσης.....	60
<b>Πίνακας 14.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την χρήση Μ.Α.Π.....	61
<b>Πίνακας 15.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την αιτία μη χρήσης Μ.Α.Π...	62
<b>Πίνακας 16.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις θερμοκρασίες που εργάζονται.....	63
<b>Πίνακας 17.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις φορές που έχουν υποστεί κρουαλόγημα.....	63
<b>Πίνακας 18.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την αιτία πρόκλησης κρουαλόγηματος.....	64
<b>Πίνακας 19.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις φορές που έχουν υποστεί τραυματισμό από αιχμηρά αντικείμενα.....	65
<b>Πίνακας 20.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις φορές που έχουν υποστεί τραυματισμό από κρεατομηχανή ή ηλεκτρική κορδέλα.....	65
<b>Πίνακας 21.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις φορές που έχουν πέσει κατά τη διάρκεια της εργασίας.....	66
<b>Πίνακας 22.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την αιτία πτώσης.....	66
<b>Πίνακας 23.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τη συχνότητα μεταφοράς βάρους.....	67
<b>Πίνακας 24.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την αίσθηση πόνου.....	68
<b>Πίνακας 25.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν καπνίζουν.....	69
<b>Πίνακας 26.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τον αριθμό των τσιγάρων που καταναλώνουν ημερησίως.....	69
<b>Πίνακας 27.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν κάπνιζαν στο παρελθόν.....	70
<b>Πίνακας 28.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις αιτίες διακοπής καπνίσματος.....	70
<b>Πίνακας 29.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την κατανάλωση αλκοόλ.....	71
<b>Πίνακας 30.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την υπερκατανάλωση καπνού και αλκοόλ εξαιτίας της εργασίας.....	71
<b>Πίνακας 31.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την ενόχληση από τους καπνούς των τσιγάρων.....	72
<b>Πίνακας 32.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις συνθήκες εργασίας.....	72
<b>Πίνακας 33.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τα συμπτώματα μετά τη χρήση χημικών ουσιών.....	73

<b>Πίνακας 34.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τα συμπτώματα μετά την επαφή με το προϊόν.....	73
<b>Πίνακας 35.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις δερματοπάθειες που έχουν διαγνωσθεί.....	73
<b>Πίνακας 36.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις ζωοανθρωπονόσους που έχουν διαγνωσθεί.....	74
<b>Πίνακας 37.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν έχουν εμπλακεί σε καβγά στο χώρο εργασίας.....	74
<b>Πίνακας 38.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν το εργασιακό περιβάλλον του προκαλεί άγχος.....	75
<b>Πίνακας 39.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν γνωρίζει την ύπαρξη ρελέ ασφαλείας.....	76
<b>Πίνακας 40.</b> Κατανομή δείγματος ανάλογα με την ενημέρωση του σε περίπτωση πυρκαγιάς.....	76

## ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ ΕΙΚΩΝΩΝ

	ΣΕΛ.
<b>Εικόνα 1.</b> Απαγορευτικές Πινακίδες.....	27
<b>Εικόνα 2.</b> Προειδοποιητική Πινακίδα.....	27
<b>Εικόνα 3.</b> Πινακίδες Υποχρέωσης.....	28
<b>Εικόνα 4α.</b> Πινακίδες Διάσωσης ή Βοηθείας.....	29
<b>Εικόνα 4β.</b> Πινακίδες Διάσωσης ή Βοηθείας.....	30
<b>Εικόνα 5.</b> Πινακίδες που αφορούν το πυροσβεστικό υλικό ή εξοπλισμό.....	30
<b>Εικόνα 6.</b> Σήμανση εμποδίων. Επικίνδυνων σημείων & οδών κυκλοφορίας..	31
<b>Εικόνα 7α.</b> Κατηγορίες ταξινόμησης τοξικών – επικίνδυνων ουσιών.....	31
<b>Εικόνα 7β.</b> Κατηγορίες ταξινόμησης τοξικών – επικίνδυνων ουσιών.....	32

## ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ

Μ.Α.Π.: Μέσα Ατομικής Προστασίας

Ε.Υ.Α.Ε.: Επιτροπής Υγιεινής και Ασφάλειας Εργασίας

Τ.Α.: Τεχνικός Ασφαλείας

Γ.Ε.: Γιατρός Εργασίας

ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.: Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας

Α.Ε.Ι.: Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα

Τ.Ε.Ι.: Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα

Π.Δ.: Προεδρικό Διάταγμα

Υ.Α.: Υπουργική Απόφαση

Υ.Δ.: Υπουργικό Διάταγμα

Υ.Α.Ε.: Υγιεινή και Ασφάλεια της Εργασίας

CE: European Conformance

B.S.E.: Bovine Spongiform Encephalopathy

Χλμ<sup>2</sup>: τετραγωνικό χιλιόμετρο

m<sup>3</sup>: κυβικό μέτρο

m<sup>2</sup>: τετραγωνικό μέτρο

m: μέτρα

Β.Υ.Ε.: Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων

Ε.Φ.Ε.Τ.: Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων

Ε.Ε.: Ευρωπαϊκή Ένωση

Ε.Ο.Α.Υ.Ε.: Ευρωπαϊκός Οργανισμός για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία

## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

**Σκοπός** της διπλωματικής ερευνητικής αυτής εργασίας είναι η εκτίμηση του επαγγελματικού κινδύνου σε εργαζόμενους στα κρεοπωλεία του Νομού Αττικής. Τα κρεοπωλεία είναι επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος με υψηλό δείκτη επικινδυνότητας για τους εργαζομένους ως προς την υγεία και την ασφάλεια τους.

**Υλικό και Μέθοδος:** Η έρευνα πραγματοποιήθηκε σε δείγμα 250 εργαζομένων σε κρεοπωλεία του Νομού Αττικής. Συμπληρώθηκε ειδικό ανώνυμο ερωτηματολόγιο από μέλος της ερευνητικής ομάδας με την συναίνεση του εργαζομένου.

**Αποτελέσματα:** Από την διεξαγωγή της έρευνας προέκυψαν τα έξης σημαντικά συμπεράσματα: από τους 250 εργαζόμενους, το 75,6%(189) ήταν άνδρες και το 24,4%(61) γυναίκες. Δίπλωμα κρεοπώλη διέθετε το 59,6%(149). Θεωρημένο ατομικό βιβλιάριο υγείας διέθετε το 83,2%(208). Γάντια μίας χρήσης φορούσε πάντα κατά τη διάρκεια της εργασίας το 53,2%(133). Ατσάλινα γάντια κατά την κοπή του κρέατος φορούσε πάντα το 7,2%(18). Αντιολισθητικά υποδήματα κατά τη διάρκεια της εργασίας φορούσε πάντα το 78%(195). Λευκή μπλούζα εργασίας κατά τη διάρκεια της εργασίας φορούσε πάντα το 96%(240). Μεταλλική ποδιά κατά την κοπή του κρέατος φορούσε πάντα το 2%(5). Κάλυμμα κεφαλής κατά τη διάρκεια της εργασίας φορούσε πάντα το 39,6%(99). Ειδική ισοθερμική στολή κατά την είσοδο στα ψυγεία κατάψυξης – συντήρησης φορούσε πάντα το 5,2%(13). Στο 89,2%(223) είχε συμβεί κάποιο ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας του. Το 23,2%(58) είχε πάθει κρουλόγημα κατά τη διάρκεια της εργασίας του. Το 90,4%(226) είχε τραυματιστεί από τη χρήση αιχμηρών αντικειμένων. Το 24%(60) είχε γλιστρήσει ή είχε πέσει κατά τη διάρκεια της εργασίας του. Ενοχλήσεις στο μυοσκελετικό σύστημα αναφέρει το 96,8%(242). Το 71,6%(179) νιώθει ότι μερικές φορές το εργασιακό περιβάλλον του προκαλεί άγχος. Θα αντιδράσει ενστικτωδώς σε περίπτωση πυρκαγιάς το 52%(130). Έχει ενημερωθεί το 68,4%(171) για τους επαγγελματικούς κινδύνους.

**Συμπεράσματα:** Διαπιστώθηκε ότι οι εργαζόμενοι στα κρεοπωλεία δεν είναι ενημερωμένοι και εκπαιδευμένοι στη λήψη ατομικών μέτρων προστασίας κατά την εργασία τους παρά τις φιλότιμες προσπάθειες του Συλλόγου Κρεοπωλών. Επομένως συνιστάται η εντατικοποίηση των ελέγχων από τους κρατικούς φορείς καθώς και η ενημέρωση και επανεκπαίδευση των κρεοπωλών σε θέματα Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας.

**Λέξεις Κλειδιά:** Υγιεινή, Ασφάλεια, εργαζόμενοι, κρεοπωλεία, επαγγελματικός κίνδυνος

## **ABSTRACT**

**Aim:** This research aims at the subjective estimate of workers in butcheries of the Prefecture of Attica, for the conditions that prevail in their work place and the estimated dangers in this. Butcheries are shops with sanitary interest and high risk indicator for the workers, regarding their health and safety.

**Material and Method:** The research was carried out in sample of 250 workers in butcheries of the Prefecture of Attica. Special anonymous questionnaire was supplemented from member of research group with the consent of worker.

**Results:** From the 250 workers, the 75.6% (189) were men and the 24.4% (61) women. Butcher license allocated the 59.6% (149). Individual stamped book of health allocated the 83.2% (208). Disposable gloves was **always** wearing at the duration of work the 53.2% (133). Steely gloves at the cutting of meat was **always** wearing the 7.2% (18). Antislip footwears at the duration of work was **always** wearing the 78% (195). White apron at the duration of work was **always** wearing the 96% (240). Metal apron at the cutting of meat was **always** wearing the 2% (5). Head dress at the duration of work was **always** wearing the 39.6% (99). Special isothermal uniform during the entry in the refrigerators was always wearing the 5.2% (13). The 89.2% (223) had suffered accident at the duration of his work. The 23.2% (58) had suffered cold at the duration of his work. The 90.4% (226) had been hurt by the use of sharp objects. The 24% (60) had slipped or fallen at the duration of his work. Annoyances in the musculoskeletal system reports the 96.8% (242). The 71.6% (179) feels that sometimes his labour environment causes him stress. Instinctively will react in a fire event the 52% (130). For the professional dangers, has been informed the 68.4% (171).

**Conclusions:** It was realised that the workers in the butcheries are not sufficiently informed and educated for the use of means of individual protection, despite the conscientious efforts of the Butchers Association. Consequently are recommended the intensification of the government controls, as well as the briefing and reeducation of butchers on issues of Hygiene and Safety at Work.

**Keywords:** Hygiene, Safety, workers, butcheries, professional danger

## ΠΡΟΛΟΓΟΣ

Ο νομός Αττικής βρίσκεται στο νοτιοανατολικό τμήμα της Στερεάς Ελλάδας, ο οποίος έχει έκταση 3.808 χλμ<sup>2</sup> και πληθυσμό 3.761.810 κατοίκους (2001).

Ο νομός αυτός συνορεύει με τον νομό Βοιωτίας, που βρίσκεται προς τα δυτικά του, και με το νομό Κορινθίας που βρίσκεται προς τα νότια, ενώ βρέχεται από το Σαρωνικό και τον Κορινθιακό κόλπο.

Η Αττική συγκεντρώνει τη μεγαλύτερη οικονομική κίνηση της Ελλάδας και αποτελεί τον πιο σπουδαίο από τους νομούς της χώρας. Αυτό είναι φυσικό, αφού στο νομό αυτό υπάγεται η πρωτεύουσα, όπου βρίσκονται όλες οι δημόσιες υπηρεσίες και είναι συγκεντρωμένο το μεγαλύτερο τμήμα του πληθυσμού της Ελλάδας. Σημαντική είναι επίσης η συμβολή του Πειραιά, που είναι το μεγαλύτερο λιμάνι της χώρας κι από το οποίο γίνονται οι περισσότερες εισαγωγές και εξαγωγές.

Η **Υγεία** είναι ο παράγοντας που μετράει την φυσική, ψυχολογική ή ακόμα και την πνευματική κατάσταση ενός ζώντος οργανισμού.

Σύμφωνα με τον ορισμό που διατυπώθηκε στο καταστατικό του Παγκόσμιου Οργανισμού Υγείας (1946) η υγεία είναι *«η κατάσταση της πλήρους σωματικής, ψυχικής και κοινωνικής ευεξίας και όχι μόνο η απουσία ασθένειας ή αναπηρίας»*.

Έτσι λοιπόν, η έννοια της υγείας, δεν αποδίδεται μόνο από την ιατρική, αλλά και από άλλους παράγοντες όπως είναι το περιβάλλον, η οικονομία, η εργασία κ.α. Το πώς ορίζεται βέβαια η υγεία και η ασθένεια ως κοινωνική αναπαράσταση ίσως να διαφέρει ανάλογα με τις πολιτιστικές διαφορές, τις ιδέες, τις πεποιθήσεις, την εκπαίδευση και την παιδεία αλλά και τις θρησκευτικές αντιλήψεις (για τη ζωή, το θάνατο, την αμαρτία, την τιμωρία, το μίasma), καθώς και τις αντιλήψεις για το σώμα (για τα όρια του, την καθαριότητα, την εικόνα του, το φύλο του) που υπάρχουν σε κάθε κοινωνία.



Είναι γνωστό ακόμα ότι ο τεράστιος αριθμός παραγόντων που επηρεάζουν την κατάσταση της υγείας ενός πληθυσμού βρίσκονται σε άμεση συσχέτιση με την κοινωνική αναπαράσταση που έχει ο πληθυσμός για την υγεία του. Παράγοντες γενετικοί, περιβαλλοντικοί (τρόπος διαβίωσης, κατοικία, εργασία, συνθήκες εργασίας ρύπανση περιβάλλοντος) παράγοντες συνθηκών ζωής (διατροφή, κάπνισμα, άσκηση, χρήση εθιστικών ουσιών, συμπεριφορά), παράγοντες σχετιζόμενοι με το σύστημα και τις υπηρεσίες υγείας και παράγοντες εκπαίδευσης υγείας επηρεάζουν την υγεία των ανθρώπων αλλά και την κοινωνική αναπαράσταση του δίπολου υγείας-ασθένειας.

Για την διπλωματική εργασία αυτή, την οποία είχα την ευκαιρία να προετοιμάσω και να επεξεργαστώ θα ήθελα να ευχαριστήσω αρχικά τον επιβλέποντα καθηγητή Δρ. Χαρίλαο Κουτή, που μου ανέθεσε – εμπιστεύτηκε το θέμα με τίτλο «Εκτίμηση επαγγελματικού κινδύνου σε εργαζομένους στα κρεοπωλεία του νομού Αττικής» καθώς και την κα Φωτούλα Μπαμπάτσικου για την βοήθεια της ως επιβλέπων συνεργάτιδα.

Επιπλέον θα ήθελα να ευχαριστήσω τα άτομα τα οποία απαρτίζουν το δείγμα μας (250 διακόσα πενήντα εργαζόμενοι σε κρεοπωλεία του νομού Αττικής) που με την δική τους θέληση απάντησαν στα ερωτηματολόγια της εργασίας κατά την διάρκεια της εργασίας τους. Τέλος, θα ήθελα να ευχαριστήσω θερμά τον συνάδελφο και συνεργάτη Βλάχο Χαράλαμπο για την πολύτιμη βοήθειά του και τη διαρκή υποστήριξή του, τόσο κατά τη διεξαγωγή της έρευνας όσο και κατά τη συγγραφή της παρούσας εργασίας.

## ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Όπως ήδη αναφέρεται καθώς φαίνεται και από τον τίτλο της Διπλωματικής αυτής Εργασίας πρόκειται για έρευνα η οποία αφορά στην Εκτίμηση επαγγελματικού κινδύνου σε εργαζομένους στα κρεοπωλεία του νομού Αττικής. Η εργασία λοιπόν τούτη απαρτίζεται από δύο (2) μέρη, τα οποία συντάσσονται με την ακόλουθη σειρά: πρώτα το γενικό και ακολουθεί το ειδικό.

Το γενικό μέρος της εργασίας μας απαντά σε θέματα ασφάλειας των εργαζομένων και τους τρόπους με τους οποίους μπορεί να προασπιστεί η υγεία και ασφάλεια αυτών καθώς επίσης και στους κινδύνους που ενέχει το επάγγελμα αυτό. Η συγγραφή έγινε βάσει των Νόμων, Διατάξεων και Διαταγμάτων που ισχύουν σήμερα για την εξασφάλιση ενός υγιούς και ασφαλούς εργασιακού περιβάλλοντος.

Στο ειδικό μέρος αρχικά αναφέρονται ο σκοπός της έρευνας, το υλικό και οι μέθοδοι επιλογής του δείγματος, ύστερα ακολουθούν οι απαντήσεις του δείγματος μας, υπό τη μορφή ποσοστιαίων γραφικών παραστάσεων και αναλυτικών πινάκων. Κατόπιν η συζήτηση της έρευνας αναλύοντας τα αποτελέσματα αυτής, η σύγκριση της με προηγούμενες έρευνες που αναφέρονται στο γενικό μέρος και τα συμπεράσματα, ενώ στο τέλος της εργασίας μας παρατίθεται, στο παράρτημα 1, υπόδειγμα του ερωτηματολογίου μας.

## ΓΕΝΙΚΟ ΜΕΡΟΣ

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 1: ΙΣΤΟΡΙΑ - ΟΡΙΣΜΟΙ

### 1.1. ΙΣΤΟΡΙΑ

Ο κρεοπώλης τα παλιά χρόνια ήταν πλανόδιος και συνηθιζόταν να τον αποκαλούν μακελάρη. Γύριζε στις γειτονιές πουλώντας κομμάτια κρέας σε ξύλινες τάβλες. Συνήθως ο ίδιος έσφαζε τα πρόβατα, τα κατσίκια και τα ζυγούρια, και τα έκοβε σε κομμάτια και τα πουλούσε. Τα ζώα σφάζονταν πρωί πρωί. Ο κρεοπώλης έδενε με σχοινί δυο ξύλινες τάβλες στα πλαϊνά του αλόγου ή του μουλαριού και κρεμούσε από τους ξύλινους γάντζους που υπήρχαν στο πάνω μέρος κάθε τάβλας μεγάλα κομμάτια κρέας. Φορούσε μια άσπρη ποδιά και τους καλοκαιρινούς μήνες, για να προφυλάξει το κρέας από τις μύγες και τα έντομα, είχε μια τριχωτή φούντα φτιαγμένη από ουρά αλόγου για να τα διώχνει. Ο κρεοπώλης έπρεπε να είναι πολύ καθαρός, γιατί οι πελάτες έλεγχαν πρώτα την ποιότητα και την καθαριότητα και μετά διάλεγαν το κομμάτι που ήθελαν. Ο κρεοπώλης έκοβε το κρέας με το μεγάλο μαχαίρι, γνωστό ως χαντζάρα, και στη συνέχεια το ζύγιζε για να υπολογίσει το κόστος του. Εκείνη την εποχή δεν υπήρχαν τα ψυγεία και το φρεσκοκομμένο ζώο διατηρούνταν 24 ώρες. Για να το συντηρήσουν, κυρίως τους καλοκαιρινούς μήνες, το έβαζαν σε βαθιά πηγάδια λόγω της δροσιάς του νερού που υπήρχε μέσα σε αυτό και το προφύλαγε από τη ζέστη. Έτσι έδεναν τα κομμάτια κρέας με σχοινιά και τα κατέβαζαν στο βάθος του πηγαδιού. Όσοι δεν είχαν πηγάδια, το έβαζαν σε υπόγεια. Το χειμώνα, έθαβαν το κρέας μέσα στο χιόνι. Ο κρεοπώλης κατά το παρελθόν ήταν πολλές φορές και ο σφαγέας του ζώου και ήταν επιφορτισμένος και με την αρχική επιλογή του όσο ήταν ζωντανό καθώς και την μετέπειτα εκδορά δηλαδή εκτελούσε και χρέη εκδοροσφαγέα. Σήμερα αυτή η δραστηριότητα έχει ξεχωριστεί και η δουλειά του κρεοπώλη ξεκινά από την επιλογή και παραλαβή του ήδη σφαγμένου και εκδεδαρμένου σφαγίου. Φυσικά και το πλαίσιο λειτουργίας των σύγχρονων κρεοπωλείων έχει αλλάξει αφού είναι εξοπλισμένα με πιο σύγχρονο εξοπλισμό. Το επάγγελμα του κρεοπώλη κατοχυρώθηκε θεσμικά το 1990 με το Π.Δ.468. (<http://www.paradosiakaepagelmata.gr/>)

## 1.2. ΟΡΙΣΜΟΙ

Το κρεοπωλείο ανήκει εξ' ορισμού στα καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος, επίσης εξαιτίας της φύσης της εργασίας, η οποία διατελείτε σε αυτό υπάγεται και στα εργαστήρια τροφίμων, δηλαδή στα εργαστήρια υγειονομικού ενδιαφέροντος. (Υ.Δ 8577/83, <http://www.elinyae.gr>)

Για να λειτουργήσουν αυτού του τύπου οι επιχειρήσεις χωρίς να επιβαρύνουν τη Δημόσια Υγεία πρέπει απαραίτητως να ακολουθηθούν κάποια στάδια, έως ότου λειτουργήσουν, για να πληρούν συγκεκριμένους όρους και προδιαγραφές από άποψη υγιεινής όπως αυτές ορίζονται από τις εκάστοτε ισχύουσες υγειονομικές διατάξεις. Η πιστοποίηση των προδιαγραφών αυτών γίνεται με τη χορήγηση της άδειας ιδρύσεως και λειτουργίας η οποία δεν χορηγείται αν δεν πληρούνται όλοι οι όροι και οι προϋποθέσεις. (Υ.Δ 8577/83, <http://www.elinyae.gr>)

Για την κατανόηση λοιπόν των όσων θα γραφούν στη παρούσα έρευνα, δίδονται οι ακόλουθοι ορισμοί κατά τους οποίους ως:

1. **Κρεοπωλείο** ορίζεται «το κατάστημα, στο οποίο πωλούνται κάθε είδους νωπά και κατεψυγμένα κρέατα (ολόκληρα σφάγια ή τμήματα τούτων των θερμόαιμων ζώων και πτηνών κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση), καθώς και παραπροϊόντα σφαγίων (εδώδιμα σπλάχνα, γλώσσα, κεφαλή κ.τ.λ.). Στο κρεοπωλείο επιτρέπεται επίσης η πώληση και αλλαντικών, τα οποία παρασκευάζονται σε νομίμως λειτουργούντα αλλαντοποιεία και προσφέρονται σε ολόκληρα τεμάχια». (Υ.Δ 8577/83, <http://www.elinyae.gr>)
2. **Καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος** ορίζονται «τα καταστήματα, στα οποία γίνεται παρασκευή ή και διάθεση σε πελάτες (καθισμένους, όρθιους, περαστικούς) φαγητών ή γλυκισμάτων ή οποιουδήποτε άλλου παρασκευάσματος τροφίμων ή ποτών ή αποθήκευση ή συντήρηση ή εμπορία κάθε είδους τροφίμων ή ποτών, καθώς και τα καταστήματα προσφοράς υπηρεσιών εξαιτίας των οποίων μπορεί να προκληθεί βλάβη στη δημόσια υγεία, όπως αναλυτικά αναφέρονται στην ισχύουσα ή και στις άλλες Υγειονομικές διατάξεις». (Υ.Δ 8577/83, <http://www.elinyae.gr>)

3. **Εργαστήρια ή εργοστάσια υγειονομικού ενδιαφέροντος** ορίζονται «τα εργαστήρια ή εργοστάσια, στα οποία γίνεται παρασκευή, επεξεργασία, συσκευασία, κ.τ.λ.. χειρισμοί τροφίμων ή ποτών, χωρίς όμως απευθείας διάθεση των προϊόντων τους στο Καταναλωτικό Κοινό, καθώς και τα εργαστήρια ή εργοστάσια χάρτινων ή πλαστικών ή από οποιοδήποτε άλλο υλικό παρασκευαζομένων ειδών, τα οποία προορίζονται να χρησιμοποιηθούν για μια μόνο φορά ως περιέκτες τροφίμων ή ποτών ή ως μέσα ατομική υγιεινής, όπως αναλυτικά αναφέρονται στην ισχύουσα ή και στις άλλες Υγειονομικές διατάξεις». (Υ.Δ 8577/83, <http://www.elinyae.gr>)

Βάσει της βιβλιογραφίας, των νόμων και των προεδρικών, διαταγμάτων, που αφορούν τον κλάδο της Επαγγελματικής Υγείας – Υγιεινή και ασφάλεια της εργασίας δίνονται οι εξής ορισμοί:

1. Ως **υγιεινή και ασφάλεια εργασίας/εργαζομένων** «Όλοι οι όροι και οι προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται, έτσι ώστε ένα υπάρχει ένα υγιές και ασφαλές εργασιακό περιβάλλον». (Π.Δ. 16/1996, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, [www.elinyae.gr](http://www.elinyae.gr), [www.sate.gr](http://www.sate.gr))
2. Ως **χώροι εργασίας** «Οι χώροι που προορίζονται να περιλάβουν θέσεις εργασίας μέσα στα κτίρια της επιχείρησης ή/και της εγκατάστασης, περιλαμβανομένου και κάθε άλλου μέρους στην περιοχή της επιχείρησης ή/και της εγκατάστασης όπου ο εργαζόμενος έχει πρόσβαση στα πλαίσια της εργασίας του». (Π.Δ. 16/1996, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, [www.elinyae.gr](http://www.elinyae.gr), [www.sate.gr](http://www.sate.gr))
3. Ως **εργατικό ατύχημα** «Ένα βίαιο συμβάν το οποίο συμβαίνει κατά την διάρκεια της εργασίας ή με αφορμή αυτή και προκαλεί σωματική βλάβη ή απώλεια ζωής στον εργαζόμενο». (Π.Δ. 16/1996, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, [www.elinyae.gr](http://www.elinyae.gr), [www.sate.gr](http://www.sate.gr))
4. Ως **επαγγελματική ασθένεια** «η ασθένεια (το νόσημα) η εκδήλωση της οποίας οφείλεται σε επαγγελματική έκθεση (προϋπάρχουσα ή τωρινή) σε βλαπτικούς παράγοντες στο χώρο εργασίας». (Π.Δ. 16/1996, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, [www.elinyae.gr](http://www.elinyae.gr), [www.sate.gr](http://www.sate.gr))
5. Ως **εργαζόμενος** «Κάθε πρόσωπο που απασχολείται από έναν εργοδότη με

*οποιαδήποτε σχέση εργασίας, συμπεριλαμβανομένων των ασκουμένων και των μαθητευομένων, εκτός από το οικιακό υπηρετικό προσωπικό». (Π.Δ. 16/1996, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, [www.elinyae.gr](http://www.elinyae.gr), [www.sate.gr](http://www.sate.gr))*

6. Ως **εργοδότης** «Κάθε φυσικό ή νομικό πρόσωπο, το οποίο συνδέεται με σχέση εργασίας με τον εργαζόμενο και έχει την ευθύνη για την επιχείρηση ή/ και την εγκατάσταση». (Π.Δ. 16/1996, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, [www.elinyae.gr](http://www.elinyae.gr), [www.sate.gr](http://www.sate.gr))

7. Ως **εκπρόσωπος των εργαζομένων** «Κάθε εκλεγμένο άτομο, με ειδική αρμοδιότητα σε θέματα προστασίας της ασφάλειας και της υγείας των εργαζομένων σύμφωνα με τα άρθρα 2 και 3 του ν. 1568/85 και τα άρθρα 1,2,3,4 και 5 του ν. 1767/88 "Συμβούλια εργαζομένων και άλλες εργατικές διατάξεις - κύρωση της 135 Διεθνούς Σύμβασης Εργασίας" (63/A), καθώς και σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις, για να εκπροσωπεί τους εργαζόμενους, όσον αφορά τα ζητήματα προστασίας της ασφάλειας και της υγείας κατά την εργασία». (Π.Δ. 16/1996, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, [www.elinyae.gr](http://www.elinyae.gr), [www.sate.gr](http://www.sate.gr))

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 2: ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΧΩΡΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

### 2.1. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΧΩΡΩΝ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Ξεκινώντας λοιπόν την αναφορά των ελάχιστων προδιαγραφών ασφάλειας και υγείας που πρέπει να ικανοποιούν οι χώροι εργασίας, απαραίτητο είναι να αναφερθεί πως υπεύθυνος για την εφαρμογή των προδιαγραφών αυτών, είναι ο εργοδότης. (Π.Δ. 16/196, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

Αρχικά πρέπει να αναφέρουμε πως όλες οι υποχρεώσεις σε σχέση με την υγιεινή και την ασφάλεια, που προβλέπονται από τους νόμους και τα προεδρικά διατάγματα, πρέπει να εφαρμόζονται κάθε φορά που το απαιτούν τα χαρακτηριστικά του χώρου εργασίας ή της δραστηριότητας, οι περιστάσεις ή ο κίνδυνος. (Π.Δ. 16/196, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

Όλα τα **κτίρια** που στεγάζουν χώρους εργασίας πρέπει να διαθέτουν, σταθερότητα, στερεότητα, αντοχή και ευστάθεια ανάλογα με το είδος της χρήσης για την οποία προορίζονται, καθώς επίσης κρίνεται απαραίτητο να έχουν κατασκευασθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του Κτιριοδομικού Κανονισμού και όλων των Δομικών Κανονισμών (Αντισεισμικός, Οπλισμένου Σκυροδέματος, Φορτίσεων κ.τ.λ.). (Π.Δ. 16/196, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

Η **υποδομή** του κτιρίου θα πρέπει να είναι κατάλληλη, ώστε να επιτυγχάνεται ο αποτελεσματικός καθαρισμός των χώρων. Οι εσωτερικές επιφάνειες του κτιρίου και ο εξοπλισμός, συμπεριλαμβανομένου του φωτισμού και του εξαερισμού θα πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, ώστε να μην αποτελούν εστίες μόλυνσης. Ο σχεδιασμός, η διαρρύθμιση, η κατασκευή και οι διαστάσεις των χώρων πρέπει: (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

α. Να επιτρέπουν τον κατάλληλο καθαρισμό ή και την απολύμανση. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

β. Να προστατεύουν από τη συσσώρευση ρύπων, την επαφή με τοξικά υλικά, την πτώση σωματιδίων μέσα στα τρόφιμα. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)



- γ. Να προστατεύουν από τον σχηματισμό υγρασίας ή ανεπιθύμητης μούχλας στις επιφάνειες. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)
- δ. Να επιτρέπουν την εφαρμογή ορθής υγιεινής πρακτικής, ιδίως δε την πρόληψη της διασταυρούμενης επιμόλυνσης μεταξύ των χειρισμών και κατά τη διάρκεια αυτών από τα τρόφιμα, τον εξοπλισμό, τα υλικά, το νερό, τον παρεχόμενο αέρα, τους εργαζομένους, εξωτερικές πηγές μόλυνσης, όπως έντομα και λοιπά επιβλαβή ζώα. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)
- ε. Να παρέχουν, όπου είναι αναγκαίο, τις κατάλληλες συνθήκες θερμοκρασίας κατά την υγιεινή επεξεργασία και αποθήκευση των προϊόντων. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Όσον αφορά στους **νιπτήρες και στις τουαλέτες** πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός νιπτήρων εγκατεστημένων στα κατάλληλα σημεία και προοριζομένων ειδικά για το πλύσιμο των χεριών. Πρέπει να υπάρχει επαρκής αριθμός τουαλετών με καζανάκια, συνδεδεμένα με κατάλληλο αποχετευτικό σύστημα. Οι τουαλέτες δεν πρέπει να οδηγούν απευθείας στους χώρους όπου υπάρχουν τρόφιμα. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό, με υλικά για το καθάρισμα των χεριών και το υγιεινό τους στέγνωμα. Όταν είναι αναγκαίο, οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των τροφίμων πρέπει να διαχωρίζονται από τις εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Όσον αφορά στον **εξαερισμό** πρέπει να υπάρχουν κατάλληλα και επαρκή μέσα μηχανικού ή φυσικού αερισμού. Η ποιότητα του αέρα πρέπει να διασφαλίζεται με βάση τις αρχές της υγιεινής και σε περίπτωση που η ανανέωση του αέρα επιτυγχάνεται με τεχνητά μέσα ή συστήματα (εξαερισμός, κλιματισμός) τότε αυτά πρέπει: (Π.Δ. 16/1996, <http://www.sate.gr/>)

1. Να λειτουργούν συνεχώς. (Π.Δ. 16/1996, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
2. Να διατηρούνται σε άριστη κατάσταση λειτουργίας. (Π.Δ. 16/1996)
3. Κάθε βλάβη του συστήματος να επισημαίνεται κατάλληλα από αυτόματη ένδειξη ενσωματωμένη στο σύστημα ή το μέσο. (Π.Δ. 16/1996)

4. Θα πρέπει να λειτουργούν κατά τρόπο ώστε να αποφεύγεται η έκθεση των εργαζομένων σε ενοχλητικά ρεύματα. (Π.Δ. 16/1996, Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Οι **αποθέσεις και οι ρύποι** στις εγκαταστάσεις κλιματισμού ή μηχανικού εξαερισμού που δύναται να επιφέρουν κίνδυνο για την υγεία των εργαζομένων, λόγω μόλυνσης του εισπνεόμενου αέρα, πρέπει να περιορίζονται άμεσα. Πρέπει να αποφεύγεται η μηχανική ροή αέρα από μολυσμένους σε καθαρούς χώρους. Τα συστήματα αερισμού πρέπει να είναι κατασκευασμένα κατά τρόπο που να προσφέρουν εύκολη πρόσβαση σε φίλτρα και σε άλλα εξαρτήματα που χρειάζονται καθαρισμό ή αντικατάσταση. (Υ.Α 487/2000, Π.Δ. 16/1996, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, <http://www.efet.gr>, <http://www.sate.gr>)

Οι χώροι των τροφίμων πρέπει να έχουν επαρκή φυσικό ή και τεχνητό **φωτισμό** για τον ασφαλή χειρισμό των τροφίμων, τον αποτελεσματικό καθαρισμό του χώρου και του εξοπλισμού και την επιθεώρηση των εργασιών. Οι εγκαταστάσεις φωτισμού των χώρων εργασίας και των διαδρόμων κυκλοφορίας, θα κατασκευάζονται και θα διευθετούνται με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποφεύγεται η δημιουργία κινδύνων για την υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων. (Υ.Α 487/2000, Π.Δ. 16/1996, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, <http://www.efet.gr>, <http://www.sate.gr>)

Οι **αποχετευτικές εγκαταστάσεις** πρέπει να είναι επαρκείς για τον επιδιωκόμενο σκοπό και σχεδιασμένες και κατασκευασμένες με τρόπο που να μην δημιουργείται κίνδυνος. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Όπου είναι αναγκαίο, πρέπει να προβλέπονται **αποδυτήρια**, σε επαρκή αριθμό για το προσωπικό. Τα αποδυτήρια πρέπει να έχουν επαρκή χώρο (επαρκών διαστάσεων) ο οποίος θα είναι εφοδιασμένος με καθίσματα, να διαθέτουν ατομικά ερμάρια τα οποία να επιτρέπουν σε κάθε εργαζόμενο να κλειδώνει τα ενδύματα του κατά την διάρκεια της εργασίας του, ενώ παράλληλα η πρόσβαση σε αυτά, πρέπει να είναι ευχερής. Εφόσον δεν απαιτούνται αποδυτήρια, όπως αυτά νοούνται παραπάνω, κάθε εργαζόμενος πρέπει να έχει στη διάθεσή του μέσα για την εναπόθεση των ενδυμάτων του. (Υ.Α 487/2000, Π.Δ. 16/1996, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, <http://www.efet.gr>, <http://www.sate.gr>)

Οι πτώσεις και τα γλιστρήματα οφείλονται κυρίως στα δάπεδα που είναι λιπαρά ή και υγρά. Μπορούν να αποτελέσουν πηγή πολλών, ακόμη και σοβαρών, ατυχημάτων για αυτό οι επιφάνειες των **δαπέδων** πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται, εκτός αν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. Όπου αρμόζει τα δάπεδα πρέπει να επιτρέπουν επαρκή αποστράγγιση της επιφάνειας. (Υ.Α 487/2000, <http://www.microkat.gr>)

Οι επιφάνειες των **τοιχών** πρέπει να διατηρούνται σε καλή κατάσταση, να καθαρίζονται και όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται εύκολα, πράγμα που απαιτεί τη χρήση στεγανών, μη απορροφητικών, μη τοξικών υλικών, τα οποία πλένονται. Οι επιφάνειες των τοίχων πρέπει επίσης να είναι λείες και αδιαπτόστιες μέχρι ύψους κατάλληλου για τις εργασίες εκτός εάν οι επιχειρηματίες του τομέα των τροφίμων μπορούν να αποδείξουν στις αρμόδιες αρχές ότι τυχόν άλλα χρησιμοποιηθέντα υλικά είναι κατάλληλα. (Υ.Α 487/2000, Π.Δ. 16/1996 ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, <http://www.elinyae.gr>, [www.sate.gr](http://www.sate.gr))

Οι **οροφές** πρέπει να θερμομονώνονται για να μην επηρεάζονται οι εργαζόμενοι και γενικότερα οι χώροι εργασίας από την ηλιακή θερμότητα ή το ψύχος. Οι οροφές, οι ψευδοροφές και ότι είναι στερεωμένο σε αυτές, πρέπει να είναι σχεδιασμένες, κατασκευασμένες και επιστρωμένες έτσι ώστε να μην συσσωρεύονται ρύποι, να περιορίζεται η συμπύκνωση υδρατμών, η ανάπτυξη ανεπιθύμητης μούχλας και η αποκόλληση σωματιδίων για την αποφυγή της εμφάνισης μούχλας. (Υ.Α 487/2000, Π.Δ. 16/1996 ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, <http://www.elinyae.gr>, [www.sate.gr](http://www.sate.gr))

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να έχουν την ευχέρεια να ανοίγουν, να ρυθμίζουν και να στερεώνουν με ευκολία και ασφάλεια τα **παράθυρα**, τους φεγγίτες και τα άλλα συστήματα φυσικού φωτισμού ή αερισμού. Τα παράθυρα και τα άλλα ανοίγματα του κτιρίου, πρέπει να σχεδιάζονται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η συσσώρευση ρύπων. Εκείνα τα οποία ανοίγουν προς το ύπαιθρο πρέπει, όπου είναι αναγκαίο, να είναι εφοδιασμένα με δικτυωτά πλέγματα (σήτες) προστασίας

από τα έντομα, τα οποία μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα για να καθαριστούν. Όταν το άνοιγμα των παραθύρων μπορεί να προκαλέσει μόλυνση των τροφίμων, τα παράθυρα πρέπει να παραμένουν κλειστά και σφραγισμένα κατά την διάρκεια της παραγωγής. (Υ.Α 487/2000, Π.Δ. 16/1996 ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, <http://www.elinyae.gr>, [www.sate.gr](http://www.sate.gr))

Η φύση και η χρήση των εσωτερικών ή εξωτερικών χώρων ορίζουν τη θέση, τον αριθμό, τα υλικά κατασκευής και το μέγεθος των **θυρών και των πυλών**. Ο καθαρισμός και όπου είναι αναγκαίο, η απολύμανση των θυρών πρέπει να μπορεί να γίνεται εύκολα. Αυτό απαιτεί να χρησιμοποιούνται λείες και μη απορροφητικές επιφάνειες. Τέλος, οι θύρες και οι πύλες απ' όπου διέρχονται εργαζόμενοι πρέπει να ανοίγουν και να κλείνουν από αυτούς με ευκολία και ασφάλεια ενώ παράλληλα το δάπεδο εκατέρωθεν των θυρών και των πυλών πρέπει να είναι ομαλό, χωρίς αναβαθμούς και εμπόδια. (Υ.Α 487/2000, Π.Δ. 16/1996 ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, <http://www.elinyae.gr>, [www.sate.gr](http://www.sate.gr))

Η **θερμοκρασία** στους χώρους εργασίας θα είναι σταθερή καθ' όλη την διάρκεια του ωραρίου εργασίας και θα είναι ανάλογη με το είδος της εργασίας και την σωματική προσπάθεια που καταβάλλει για την εκτέλεσή της ο εργαζόμενος, λαμβανομένων πάντα υπόψη και των κλιματολογικών συνθηκών των εποχών του έτους. Περιοχές θέσεων εργασίας που βρίσκονται υπό την επίδραση υψηλών θερμοκρασιών που εκλύονται από τις εγκαταστάσεις, πρέπει να ψύχονται μέχρι μια ανεκτή θερμοκρασία, όσο αυτό είναι πρακτικά δυνατό. Στους χώρους εργασίας που υπάρχουν παράθυρα και γυάλινα τοιχώματα πρέπει να λαμβάνονται μέτρα ώστε να αποφεύγεται ο υπερβολικός ηλιασμός λαμβανομένου υπόψη του είδους της εργασίας και της φύσης του εργασιακού χώρου. (Π.Δ. 16/1996, <http://www.elinyae.gr>, [www.sate.gr](http://www.sate.gr))

Όσον αφορά στην **παροχή του νερού**, πρέπει να χρησιμοποιείται πόσιμο νερό για το πλύσιμο των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, για το πλύσιμο των χεριών των χειριστών των τροφίμων και για το πλύσιμο των εργαλείων, σκευών μηχανημάτων και γενικότερα του εξοπλισμού, ώστε να διασφαλίζεται η μη μόλυνση των τροφίμων και η ασφάλεια των εργαζομένων. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Στα πλαίσια της υγιεινής και ασφάλειας μια επιχείρηση β' κατηγορίας όπως είναι και τα κρεοπωλεία πρέπει να διαθέτει συστήματα **πυροπροστασίας**. Η πυροπροστασία χωρίζεται α) στην **παθητική** όπου περιλαμβάνει τις δομικές απαιτήσεις που σχετίζονται αφενός με την αποφυγή ενάρξεως πυρκαγιάς και αφετέρου με το περιορισμό και την εμπόδιση της διαδόσεως της εντός του κτιρίου και τέλος κατά τη παθητική πυροπροστασία επιδιώκεται η ύπαρξη οδών διαφυγής, και β) στην **ενεργητική** πυροπροστασία όπου περιλαμβάνει όλα τα κατασταλτικά ή ενεργητικά μέτρα πυροπροστασίας και πυρόσβεσης που είναι απαραίτητα κατά την έναρξη και κατά τη διάρκεια της πυρκαγιάς για την πυρόσβεσή της. Τέλος πρέπει να αναφερθεί πως το πυροσβεστικό υλικό που απαιτείται στα κρεοπωλεία είναι φορητοί πυροσβεστήρες και πυροσβεστική φωλιά (ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, 2008, [www.elinyae.gr](http://www.elinyae.gr))

Οι χώροι εργασίας πρέπει να έχουν επιφάνεια, ύψος και **όγκο αέρα** που να επιτρέπουν στους εργαζόμενους να εκτελούν την εργασία τους χωρίς κίνδυνο για την ασφάλεια, την υγεία και την ευεξία τους. Οι διαστάσεις των χώρων εργασίας πρέπει να ανταποκρίνονται στις ανάγκες των εργασιών κανονικής λειτουργίας, ρύθμισης, λίπανσης, συντήρησης, επισκευής, εγκατάστασης, συναρμολόγησης και αποσυναρμολόγησης των μηχανημάτων και των εγκαταστάσεων, καθώς και στις ανάγκες κυκλοφορίας ανθρώπων και μηχανικών μέσων, διακίνησης των υλικών και συντήρησης και καθαρισμού των ιδίων χώρων. Απαραίτητη κρίνεται η ύπαρξη ελεύθερου χώρου, μη κατειλημμένου από έπιπλα ή εξοπλισμό οι διαστάσεις του οποίου πρέπει να υπολογίζονται έτσι ώστε να αποδίδεται αρκετή ελευθερία κινήσεων στους εργαζόμενους. Η ελάχιστη επιτρεπόμενη ελεύθερη επιφάνεια κίνησης στη θέση εργασίας πρέπει να είναι  $1.50 \text{ m}^2$ . Το πλάτος της ελεύθερης αυτής επιφάνειας δεν πρέπει σε κανένα σημείο να είναι μικρότερο των 70 cm. (Π.Δ. 16/1996, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

## 2.2. ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Κάθε κρεοπωλείο πρέπει να είναι πλήρως εφοδιασμένο με τον απαραίτητο εξοπλισμό, είτε πρόκειται για σταθερό εξοπλισμό είτε για φορητά εργαλεία, με σκοπό την καλύτερη, ταχύτερη και ευκολότερη εξυπηρέτηση του πελάτη. Βάσει

των διατάξεων που αφορούν στην υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων σε σχέση με τον εξοπλισμό εργασίας και για την καλύτερη κατανόηση των ακολούθων, δίδονται οι ορισμοί: (Π.Δ. 395/94, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, <http://petrotech.teikav.edu.gr>, <http://www.greenuniversity.gr>)

1. Ως **εξοπλισμός εργασίας** ορίζεται «κάθε μηχανή, συσκευή, εργαλείο ή εγκατάσταση που χρησιμοποιείται κατά την εργασία». (Π.Δ. 395/94)
2. Ως **χρησιμοποίηση εξοπλισμού** εργασίας ορίζεται «κάθε δραστηριότητα σχετική με τον εξοπλισμό εργασίας, όπως η θέση σε λειτουργία ή εκτός λειτουργίας, η χρήση, η μεταφορά, η επισκευή, η μετατροπή, ο προληπτικός έλεγχος και η συντήρηση, συμπεριλαμβανομένου και του καθαρισμού». (Π.Δ. 395/94, <http://www.greenuniversity.gr>)
3. Ως **επικίνδυνη ζώνη** ορίζεται «κάθε ζώνη εντός ή και πέριξ του εξοπλισμού εργασίας στην οποία εκτιθέμενος ο εργαζόμενος υπόκειται σε κίνδυνο, όσον αφορά την ασφάλεια ή την υγεία του». (Π.Δ. 395/94, <http://petrotech.teikav.edu.gr/>)
4. Ως **εκτιθέμενος εργαζόμενος** ορίζεται «κάθε εργαζόμενος που βρίσκεται εξ' ολοκλήρου ή εν μέρει σε επικίνδυνη ζώνη». (Π.Δ. 395/94)
5. Ως **χειριστής** ορίζεται «ο εργαζόμενος που είναι επιφορτισμένος με τη χρήση εξοπλισμού εργασίας». (Π.Δ. 395/94, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

### **2.2.1. ΑΙΤΙΕΣ ΠΡΟΚΛΗΣΗΣ ΕΡΓΑΤΙΚΩΝ ΑΤΥΧΗΜΑΤΩΝ ΣΕ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ**

Δυστυχώς, πάνω από το 50% των εργατικών ατυχημάτων στη χώρα μας σχετίζεται με τη χρήση του εξοπλισμού εργασίας, οι κυριότερες αιτίες των ατυχημάτων αυτών είναι:

1. Ο χειρισμός των μηχανών από άτομα μη επαρκώς εκπαιδευμένα. (Π.Δ. 395/94)
2. Επαφή μέλους ανθρώπινου σώματος με ακάλυπτα κινούμενα μέρη μηχανών. (Π.Δ. 395/94, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

3. Είσοδος χεριών στην επικίνδυνη ζώνη της μηχανής, κατά την τοποθέτηση-απομάκρυνση των υλικών ή τη διόρθωση των τοποθετημένων τεμαχίων. (<http://petrotech.teikav.edu.gr/>, <http://www.greenuniversity.gr>, <http://www.elinyae.gr>)
4. Η χρησιμοποίηση ακατάλληλων ενδυμάτων, όπως φαρδιά ρούχα. (Π.Δ. 395/94)
5. Ελλιπής συντήρηση του μηχανολογικού εξοπλισμού ή των συστημάτων ασφαλείας. (Π.Δ. 395/94, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
6. Η μη επιθυμητή έναρξη λειτουργίας της μηχανής κατά τη διάρκεια επισκευής, συντήρησης, καθαρισμού κ.τ.λ. (Π.Δ. 395/94, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
7. Η λειτουργία της μηχανής με εξουδετερωμένα τα συστήματα ασφαλείας. (Π.Δ. 395/94, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
8. Εκτίναξη υλικού ή αντικειμένου, του οποίου γίνεται η επεξεργασία, ή τμήματος αυτού. (Π.Δ. 395/94, <http://petrotech.teikav.edu.gr/>, <http://www.greenuniversity.gr>)
9. Πτώση εργαζομένων από υπερυψωμένα δάπεδα εργασίας της μηχανής ή από κλίμακες που δε διαθέτουν προστασία έναντι πτώσης. (Π.Δ. 395/94)
10. Πτώσεις εργαζομένων μετά από γλίστρημα στο δάπεδο εργασίας, εξαιτίας ουσιών, λόγω διαρροών κ.τ.λ. της μηχανής. (Π.Δ. 395/94, <http://www.greenuniversity.gr>)
11. Η ύπαρξη επικίνδυνων παραγόντων όπως αναθυμιάσεις, σκόνες κ.τ.λ. που μειώνουν την ένταση της προσοχής του εργαζόμενου. (Π.Δ. 395/94, <http://www.greenuniversity.gr>)
12. Η μη χρησιμοποίηση από τους εργαζόμενους μέσων ατομικής προστασίας. (Π.Δ. 395/94, ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, <http://petrotech.teikav.edu.gr/>, <http://www.elinyae.gr/>)

Κατά τη χρήση των μηχανών και προκειμένου να προληφθούν διάφορες επικίνδυνες καταστάσεις, πρέπει να λαμβάνονται υπόψη και τα ακόλουθα: (Π.Δ. 395/94 ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, <http://petrotech.teikav.edu.gr/>, <http://www.greenuniversity.gr>, <http://www.elinyae.gr/>)

1. Έκτακτες καταστάσεις που μπορεί να δημιουργηθούν.
2. Αδέξιες κινήσεις του εργαζόμενου.

3. Κούραση εργαζομένων.
4. Περιέργεια εργαζομένων.
5. Αστεία μεταξύ συναδέλφων.
6. Εργασία τρίτων.
7. Ομάδες ατόμων.

(Π.Δ. 395/94 ΥΠ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, <http://petrotech.teikav.edu.gr/>, <http://www.greenuniversity.gr/>, <http://www.elinyae.gr/>)

### 2.2.2. ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟ

Κάθε αντικείμενο, εγκατάσταση ή εξοπλισμός, με τα οποία έρχονται σε επαφή οι τροφές, πρέπει να διατηρούνται καθαρά και:

- α. Να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος μόλυνσης των τροφίμων. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)
- β. Με εξαίρεση τα δοχεία και τις συσκευασίες μιας χρήσεως, να κατασκευάζονται και να συντηρούνται έτσι ώστε να μπορούν να καθαρίζονται σε βάθος και, όπου είναι αναγκαίο, να απολυμαίνονται, σε βαθμό ικανοποιητικό για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζονται. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)
- γ. Να είναι εγκατεστημένα κατά τρόπο που να επιτρέπει επαρκή καθαρισμό των πέριξ χώρων. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Αυτή η απαίτηση αφορά σε όλες τις επιφάνειες που έρχονται σε άμεση επαφή με τα κρέατα, τα πουλερικά και τα προϊόντα τους, όπως πάγκοι κοπής, δίσκοι και εξαρτήματα, εσωτερικά τμήματα των ψυγείων, των καταψυκτών ή των ραφιών παρουσίασης (βιτρίνες). (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

### ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Όλες οι επιφάνειες του εξοπλισμού που έρχονται σε επαφή με το κρέας θα πρέπει να είναι κατασκευασμένες από αδρανή υλικά τα οποία δεν αντιδρούν με



αυτό, ούτε ελευθερώνουν ουσίες που μεταναστεύουν ή απορροφώνται από το κρέας, τα παραπροϊόντα ή τα πουλερικά. Οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών. Το ανοξειδωτο ατσάλι είναι η ιδανική επιφάνεια για επαφή με το κρέας, τα παραπροϊόντα ή τα πουλερικά. Οι επιφάνειες από σκληρό και ανθεκτικό πλαστικό (τεφλόν) είναι κατάλληλες σαν επιφάνειες εργασίας, αρκεί να μην έχουν φθαρεί ή καταστραφεί, σε σημείο που να μην μπορούν να καθαριστούν και απολυμανθούν αποτελεσματικά. Οι ξύλινες επιφάνειες για την κοπή του κρέατος προτείνεται να αντικατασταθούν με άλλα κατάλληλα υλικά. Όλα τα ξύλινα εργαλεία και αντικείμενα (μαχαίρια με ξύλινες λαβές, παλέτες κλπ.), πρέπει να απομακρυνθούν, διότι έχουν πόρους και δεν μπορούν να απολυμανθούν. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

### ΛΟΙΠΟΙ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΙ

**Ζυγοί:** Οι ζυγοί πρέπει να έχουν ανοξειδωτες πλατφόρμες. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

**Άγγιστρα (Γάντζοι–Τσιγκέλια-Πολυγάντζοι):** Όταν χρησιμοποιούνται για την απ' ευθείας ανάρτηση (άμεση επαφή) του κρέατος πρέπει να είναι από ανοξειδωτο υλικό. Εφόσον αυτά δεν έρχονται σε άμεση επαφή με το κρέας, προτείνεται να είναι από ανοξειδωτο υλικό, χωρίς να αποκλείονται άλλα υλικά για τα οποία οι επιχειρηματίες μπορούν να αποδείξουν ότι είναι κατάλληλα. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

**Επιφάνειες τεμαχισμού κρέατος: Το κούτσουρο κοπής** συνιστάται να χρησιμοποιείται μόνο για την κοπή μεγάλων τεμαχίων κρέατος. Η κοπή μικρότερων τεμαχίων κρέατος συνιστάται να γίνεται σε άλλα κατάλληλα υλικά π.χ. τεφλόν. Ο εξοπλισμός για τον τεμαχισμό του κρέατος πρέπει να έχει κατάλληλες πλαστικές ή ανοξειδωτες επιφάνειες κοπής. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

**Δοχεία – περιέκτες:** Τα δοχεία και οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για το κρέας και τα παραπροϊόντα πρέπει να είναι κατασκευασμένα από κατάλληλο πλαστικό ή ανοξειδωτο υλικό, να πλένονται και να απολυμαίνονται μετά τη χρήση τους. Γυάλινα δοχεία και σκεύη πρέπει να αντικαθίστανται από πλαστικά ή ανοξειδωτα. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

**Μαχαίρια – εργαλεία:** Τα μαχαίρια και όλα τα υπόλοιπα εργαλεία αποτελούν το βασικότερο εργαλείο όλων εκείνων που επεξεργάζονται το κρέας, έτσι πρέπει να είναι κατασκευασμένα έτσι ώστε να καθαρίζονται εύκολα και να μη σπάνε. Τα μαχαίρια που έχουν ευαίσθητες στη θραύση λεπίδες απαγορεύονται. Τα μαχαίρια με ξύλινες λαβές πρέπει να αντικατασταθούν. Οι λαβές πρέπει να είναι από πλαστικό ή άλλο κατάλληλο υλικό. Τα μαχαίρια και τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό του κρέατος πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. Τα μαχαίρια που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό πουλερικών πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για τον σκοπό αυτό. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

**Εξοπλισμός κοπής κιμά και κοπής σνίτσελ:** Οι μηχανές κοπής κιμά, κοπής σνίτσελ, τα εργαλεία και ο υπόλοιπος εξοπλισμός πρέπει να αποσυναρμολογείται και να καθαρίζεται αποτελεσματικά. Οι κρεατομηχανές είναι πηγή πολλών ατυχημάτων, συχνά πολύ σοβαρών, των οποίων οι δύο κύριες αιτίες είναι η προσέγγιση των χεριών στον κοχλία κατά τη λειτουργία της μηχανής και η προσέγγιση των χεριών στα μαχαίρια μέσω των τρυπητών κατά τον καθαρισμό ή την αλλαγή τους. Για τους λόγους αυτούς μοναδική ασφαλής λύση κατά τη χρήση των μηχανών κοπής κιμά αποτελεί η τοποθέτηση σταθερού προφυλακτήρα που να αποκλείει την προσέγγιση των χεριών του εργαζόμενου στον κοχλία. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>, <http://www.microkat.gr>)

**Βιτρίνες - προθήκες έκθεσης- ψύξεως:** Ο εξοπλισμός που χρησιμοποιείται για την έκθεση του κρέατος (βιτρίνες έκθεσης κρέατος) πρέπει να είναι κατασκευασμένος από υλικά που να μπορούν να καθαρίζονται εύκολα. Τα διαχωριστικά τα ράφια και οι πόρτες πρέπει να μπορούν να καθαριστούν και να απολυμανθούν εύκολα. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

**Δίσκοι επίδειξης:** Οι δίσκοι επίδειξης που τοποθετούνται σε ψυχόμενους χώρους ή βιτρίνες έκθεσης ή προθήκες πρέπει να είναι κατασκευασμένοι από πλαστική ύλη ή ανοξείδωτο υλικό. Δεν επιτρέπεται η έκθεση κρέατος σε ξύλινες επιφάνειες. **Απαγορεύεται η χρήση πλαστικών λουλουδιών και άλλων διακοσμητικών στοιχείων για το στολισμό της βιτρίνας.** Εξαιρείται η χρήση νωπών λαχανικών με την προϋπόθεση ότι αυτά έχουν εξυγιανθεί. (Υ.Α 487/2000)

Ο **εξοπλισμός ψύξης** πρέπει να έχει κατάλληλο σύστημα αποστράγγισης ώστε οι συμπυκνούμενοι υδρατμοί να μην στάζουν και επιμολύνουν το κρέας. Τα ψυγεία, ενίοτε και καταψύξεις πρέπει να διαθέτουν συστήματα ασφαλείας για την αποφυγή εγκλωβισμού εργαζομένων στο εσωτερικό τους (έμβολο απασφάλισης και μετακίνησης της θύρας ή αυτόματο σύστημα το οποίο να απασφαλίζει με απλή ώθηση από το εσωτερικό του ψυγείου τη θύρα). (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

**Οι ταμπέλες με τις τιμές ή άλλες ενδείξεις** για τα προς πώληση κρέατα και πουλερικά, δεν πρέπει να επιμολύνουν τα προϊόντα. Πρέπει να αποφεύγεται το «κάρφωμα» των ταμπελών στο κρέας ή στα πουλερικά, καθώς επίσης και η χρήση συρμάτων, αυτοκόλλητης ταινίας, συρραπτικών και συνδετήρων. Οι ταμπέλες πρέπει να είναι αδιάβροχες και να πλένονται συστηματικά. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Απαγορεύεται η τοποθέτηση φυτών μέσα ή πάνω σε χώρους επεξεργασίας ή έκθεσης κρεάτων και πουλερικών. Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας θα πρέπει να μπορούν να καθαριστούν με το χέρι ή να αποσυναρμολογηθούν και να καθαριστούν με το χέρι ή με μηχανικά μέσα. Όλες οι επιφάνειες που έρχονται σε επαφή με το κρέας και τα πουλερικά θα πρέπει να σχεδιάζονται έτσι ώστε να διευκολύνεται ο έλεγχος του αποτελεσματικού καθαρισμού και έτσι να μειώνεται ο κίνδυνος επιμόλυνσης. Η εγκατάσταση σταθερού εξοπλισμού θα πρέπει να είναι τέτοια που να επιτρέπει την πρόσβαση και τον αποτελεσματικό καθαρισμό του εξοπλισμού και των γύρω χώρων. Σε άλλη περίπτωση ο εξοπλισμός θα πρέπει να είναι κινητός, ώστε ο καθαρισμός και η απολύμανση του να είναι δυνατή. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Ο εξοπλισμός πρέπει να επιθεωρείται τακτικά και σε περίπτωση φθοράς πρέπει να απομακρύνεται διότι μπορεί να προκαλέσει επιμολύνσεις. Γδαρσίματα, αμυχές, σχισμές και παρόμοιες φθορές μπορεί να καταστήσουν τον εξοπλισμό ακατάλληλο. Ο πολυχρησιμοποιημένος και παλαιός εξοπλισμός πρέπει να απομακρύνεται από την περιοχή εργασίας ώστε να μη χρησιμοποιηθεί κατά λάθος. Η παραλαβή, ο χειρισμός, η αποθήκευση, και η έκθεση για πώληση του κρέατος και των πουλερικών πρέπει να γίνεται με τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται ο κίνδυνος επιμόλυνσης. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>, <http://petrotech.teikav.edu.gr>)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 3: ΣΗΜΑΝΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ

### 3.1. ΟΡΙΣΜΟΙ

Για τους σκοπούς του παρόντος κεφαλαίου, νοείται ως:

1. **Σήμανση ασφάλειας ή/και υγείας:** «Κάθε σήμανση η οποία, αναφερόμενη σε ένα ορισμένο αντικείμενο, δραστηριότητα ή κατάσταση, παρέχει μία ένδειξη ή οδηγίες σχετικά με την ασφάλεια ή/και την υγεία κατά την εργασία, ανάλογα με την περίπτωση, μέσω πινακίδας, χρώματος, φωτεινού ή ηχητικού σήματος, προφορικής ανακοίνωσης ή σήματος δια χειρονομιών». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
2. **Απαγορευτικό σήμα:** «Κάθε σήμα που απαγορεύει κάποια συγκεκριμένη συμπεριφορά που μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
3. **Προειδοποιητικό σήμα:** «Κάθε σήμα που προειδοποιεί για έναν υπαρκτό ή πιθανό κίνδυνο». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
4. **Σήμα υποχρέωσης:** «Κάθε σήμα που ορίζει μια συγκεκριμένη συμπεριφορά». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
5. **Σήμα διάσωσης ή βοήθειας:** «Κάθε σήμα που παρέχει ενδείξεις σχετικές με τις εξόδους κινδύνου ή τα μέσα βοήθειας ή διάσωσης». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
6. **Ενδεικτικό σήμα:** «Κάθε σήμα που παρέχει άλλες ενδείξεις πέραν εκείνων που προβλέπονται στις παραγράφους 1 έως 5». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
7. **Πινακίδα:** «Κάθε σήμα το οποίο, με το συνδυασμό γεωμετρικού σχήματος, χρωμάτων και ενός συμβόλου ή εικονογράμματος, παρέχει μια συγκεκριμένη ένδειξη, η ορατότητα της οποίας εξασφαλίζεται από φωτισμό επαρκούς έντασης». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

8. **Πρόσθετη πινακίδα:** «Κάθε πινακίδα που χρησιμοποιείται μαζί με μία από τις πινακίδες που αναφέρονται στην παράγραφο 7 και η οποία παρέχει συμπληρωματικές ενδείξεις». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
9. **Χρώμα ασφάλειας:** «Κάθε χρώμα στο οποίο προσδίδεται μία συγκεκριμένη σημασία». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
10. **Σύμβολο ή εικονοσύμβολο:** «Κάθε εικόνα που περιγράφει μία κατάσταση ή συνιστά μία συγκεκριμένη συμπεριφορά και η οποία χρησιμοποιείται πάνω σε μία πινακίδα ή μια φωτεινή επιφάνεια». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
11. **Φωτεινό σήμα:** «Κάθε σήμα που εκπέμπεται από συσκευή αποτελούμενη από διαφανή ή διαφώτιστα υλικά, φωτιζόμενα από το εσωτερικό ή από πίσω, κατά τρόπο ώστε να εμφανίζεται, από μόνη της, ως φωτεινή επιφάνεια». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
12. **Ηχητικό σήμα:** «Κάθε κωδικό ηχητικό σήμα που εκπέμπεται από ειδική συσκευή χωρίς χρήση ανθρώπινης ή συνθετικής φωνής». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
13. **Προφορική ανακοίνωση:** «Κάθε προκαθορισμένο προφορικό μήνυμα, με χρήση ανθρώπινης ή συνθετικής φωνής». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)
14. **Σήμα δια χειρονομιών:** «Κίνηση ή/και θέση των βραχιόνων ή/και των χεριών σύμφωνα με κωδική μορφή για την καθοδήγηση ατόμων που εκτελούν χειρισμούς οι οποίοι ενέχουν υπαρκτό ή πιθανό κίνδυνο για τους εργαζομένους». (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

## 3.2. ΣΗΜΑΝΣΗ ΣΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ

Τα κρεοπωλεία είναι επιχειρήσεις με υψηλό δείκτη επικινδυνότητας (β' κατηγορίας επικινδυνότητας), λόγω της φύσης της εργασίας, του εξοπλισμού και των υλικών που χρησιμοποιούνται σε αυτά. Όταν οι ήδη υπάρχοντες ή οι πιθανοί κίνδυνοι δε δύναται να αποφευχθούν ή να περιοριστούν επαρκώς με τη βοήθεια τεχνικών μέσων, μέτρων, μεθόδων και διαδικασιών οργάνωσης, πρέπει να εξασφαλίζεται σήμανση ασφαλείας ή/και υγείας και πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον για τη μετάδοση συγκεκριμένου μηνύματος ή πληροφορίας. (www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

Η σήμανση που πρέπει να διαθέτουν τα κρεοπωλεία πρέπει να είναι κατά κύριο λόγο μόνιμη, η οποία θα συμπληρώνεται όταν αυτό απαιτείται από περιστασιακή σήμανση ασφαλείας και οι κατηγορίες αυτών είναι οι εξής: (Π.Δ. 105/1995, www.fireservice.gr, www.teetdk.tee.gr,, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997)

1. Πινακίδες σήμανσης.
2. Σήμανση εμποδίων, επικίνδυνων σημείων και οδών κυκλοφορίας.
3. Φωτεινά σήματα.
4. Ηχητικά σήματα.
5. Σήμανση δοχείων και σωληνώσεων – Επικίνδυνων ή/και Τοξικών ουσιών.

### 3.2.1. ΜΟΝΙΜΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΣΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ

Στα κρεοπωλεία, η χρήση των πινακίδων μπορεί να περιοριστεί στις ακόλουθες:

1. Απαγορευτικές:

- 1.1. «Απαγορεύεται το κάπνισμα» στους χώρους αποθήκευσης(ψυγεία) και επεξεργασίας του κρέατος (παρασκευαστήριο).

1.2. «Απαγορεύεται η είσοδος στους μη έχοντες ειδική άδεια» έξω από τα ψυγεία.

Όπως αυτές φαίνονται στην **εικόνα 1**.

**Εικόνα 1.** Απαγορευτικές Πινακίδες.



Απαγορεύεται το κάπνισμα



Απαγορεύεται η είσοδος στους μη έχοντες ειδική άδεια

([www.fireservice.gr](http://www.fireservice.gr), [www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), [www.teetdk.tee.gr](http://www.teetdk.tee.gr), <http://www.upatras.gr/>, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

## 2. Προειδοποιητική:

«Χαμηλές θερμοκρασίες» έξω από τα ψυγεία.

Όπως αυτή φαίνεται στην **εικόνα 2**.

**Εικόνα 2.** Προειδοποιητική Πινακίδα



Χαμηλές θερμοκρασίες

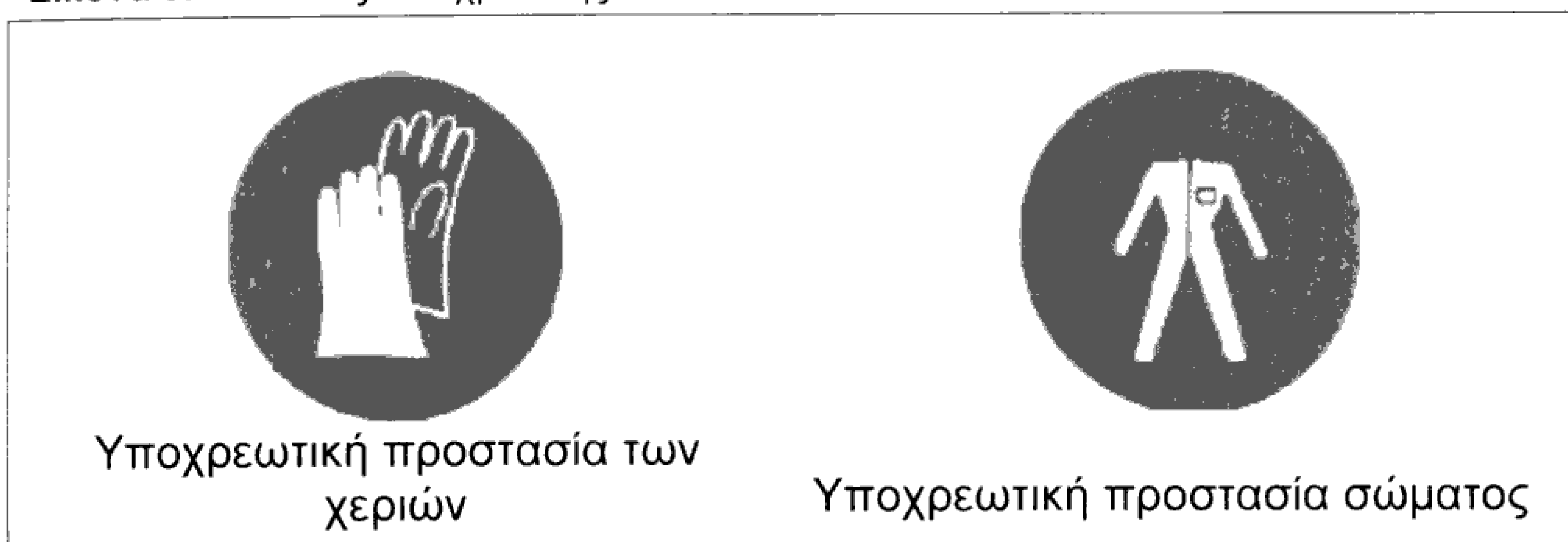
([www.fireservice.gr](http://www.fireservice.gr), [www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), [www.teetdk.tee.gr](http://www.teetdk.tee.gr), <http://www.upatras.gr/>, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

### 3. Υποχρέωσης:

- 3.1. «Υποχρεωτική προστασία των χεριών» σε ευκρινές σημείο στο χώρο του παρασκευαστηρίου που γίνεται χρήση εργαλείων χειρός ή/και μεγάλων μηχανημάτων.
- 3.2. «Υποχρεωτική προστασία σώματος» κύρια στους χώρους χρήσης μεγάλων μηχανημάτων αποστέωσης και κοπής κρέατος.

Όπως αυτές φαίνονται στην **εικόνα 3**.

**Εικόνα 3.** Πινακίδες Υποχρέωσης.

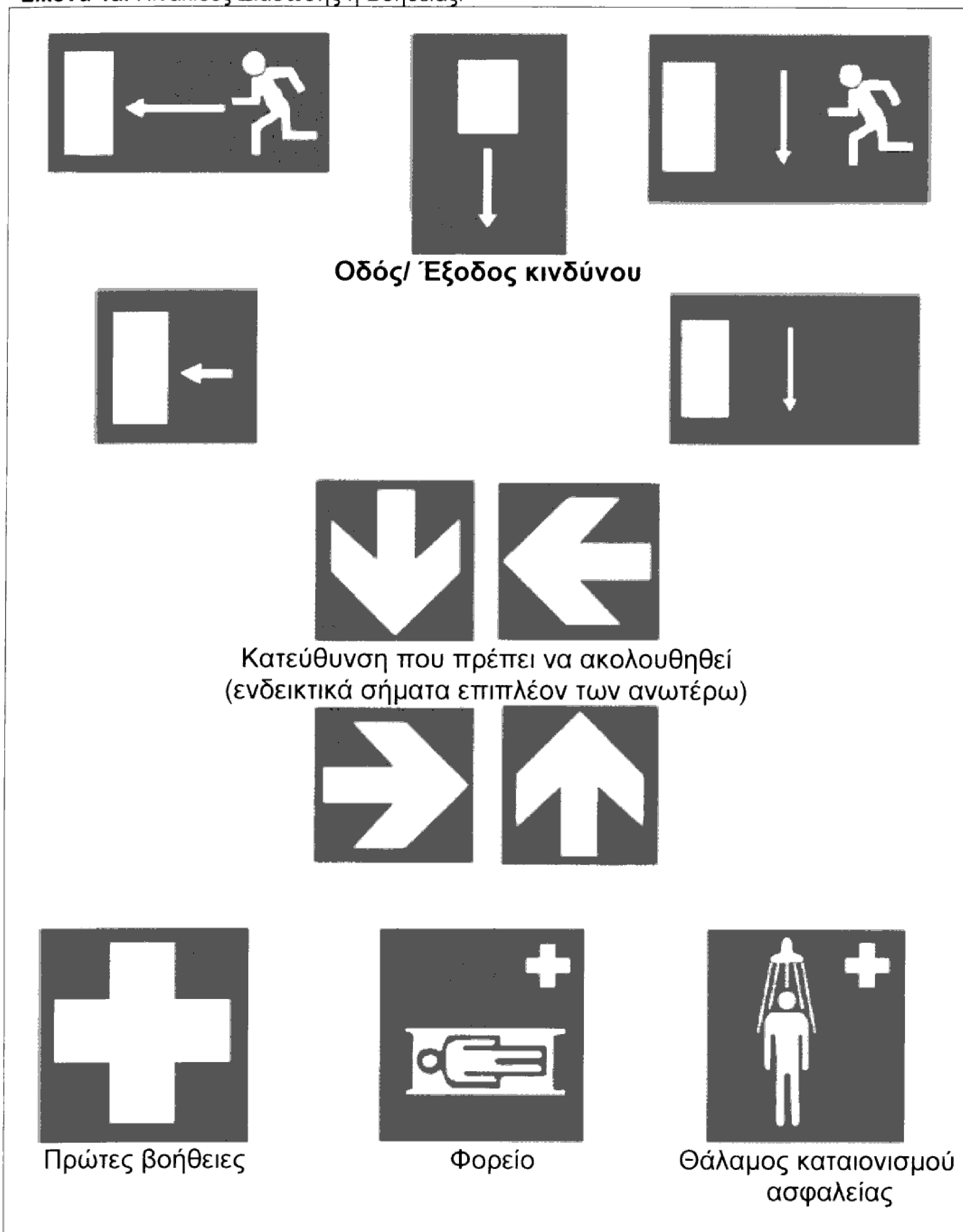


([www.fireservice.gr](http://www.fireservice.gr), [www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), [www.teetdk.tee.gr](http://www.teetdk.tee.gr), <http://www.upatras.gr/>, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

4. Τέλος, πρέπει να χρησιμοποιούνται όλες οι πινακίδες διάσωσης ή βοήθειας, οι απαραίτητες με το πυροσβεστικό υλικό πινακίδες και των οδών κυκλοφορίας όπως αυτές φαίνονται στις **εικόνες 4α, 4β και 5**. ([www.fireservice.gr](http://www.fireservice.gr), [www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), [www.teetdk.tee.gr](http://www.teetdk.tee.gr), Π.Δ. 105/1995, Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

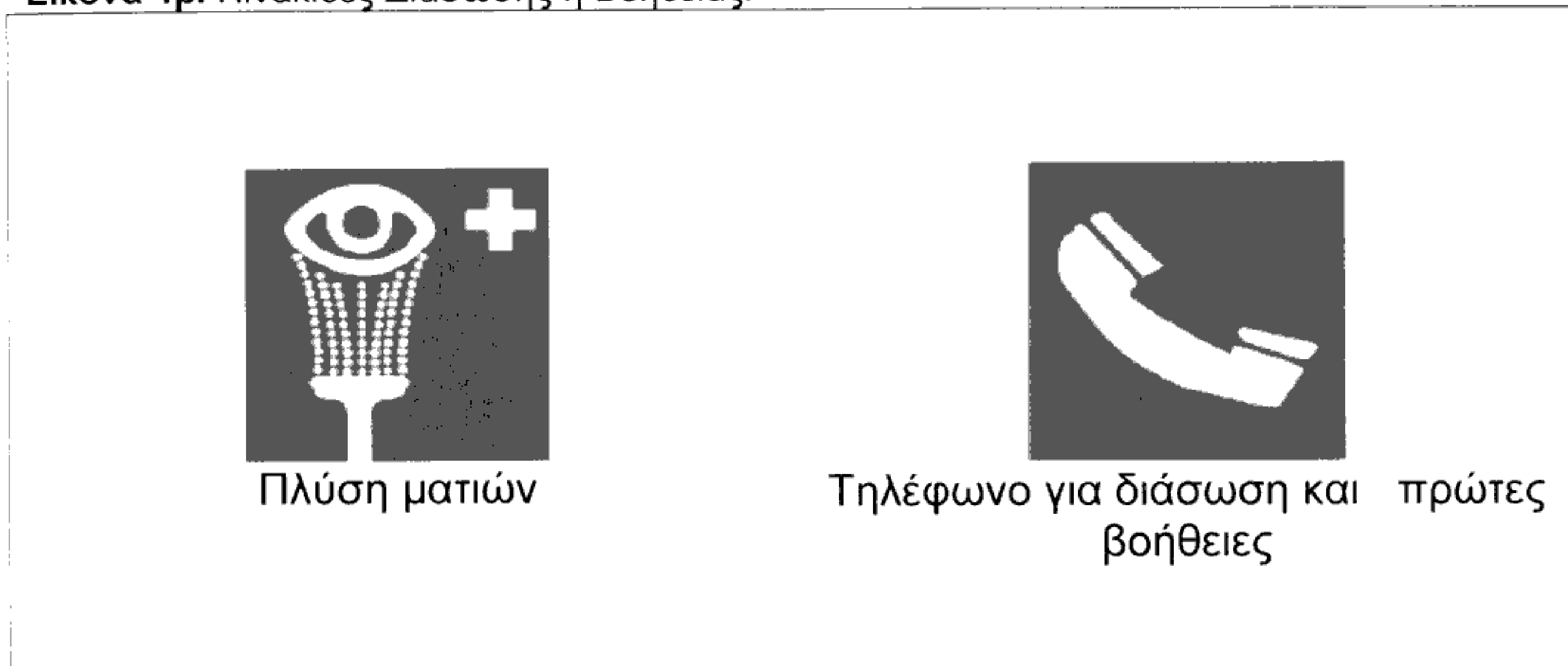


Εικόνα 4α. Πινακίδες Διάσωσης ή Βοηθείας.



(www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, www.teetdk.tee.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

Εικόνα 4β. Πινακίδες Διάσωσης ή Βοηθείας.



(www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, www.teetdk.tee.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

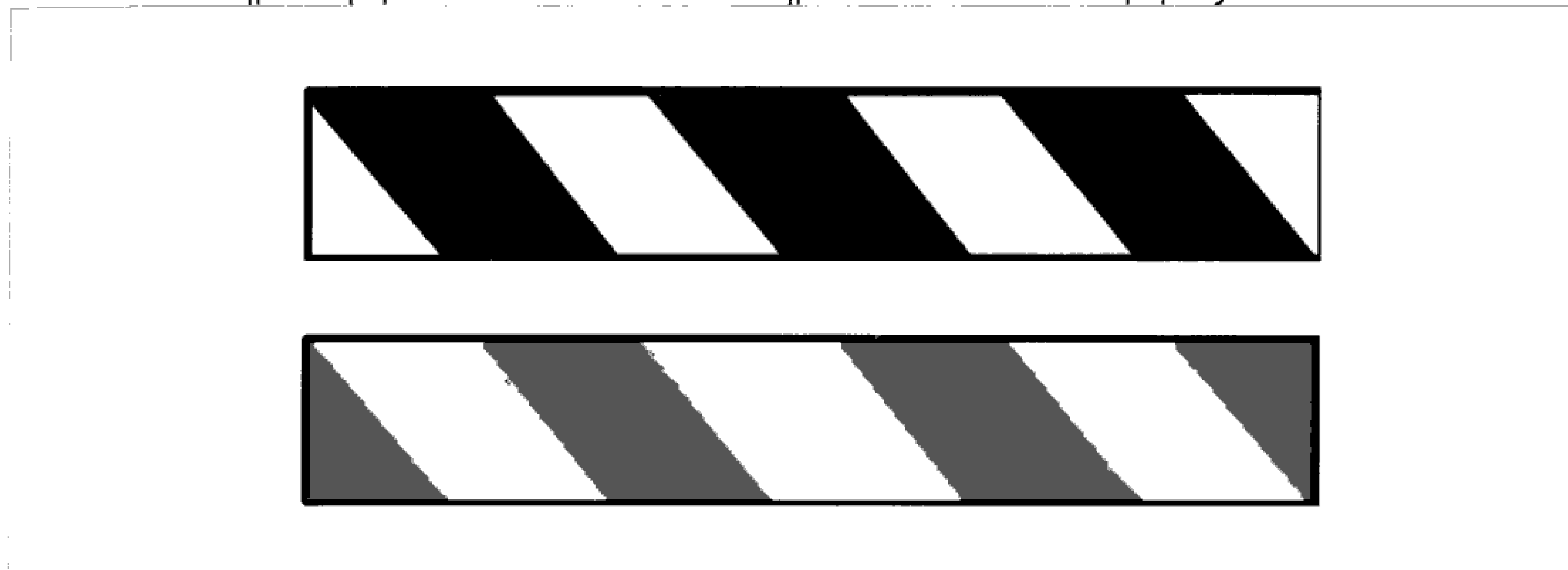
Εικόνα 5. Πινακίδες που αφορούν το πυροσβεστικό υλικό ή εξοπλισμό.



(www.fireservice.gr, www.sbbe.gr, www.teetdk.tee.gr, Π.Δ. 105/1995, Υπ. Εργασίας & Κοιν. Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, 2007, 2008)

Η σήμανση των εμποδίων, επικίνδυνων σημείων και των οδών κυκλοφορίας γίνεται στο εσωτερικό των κτιρίων και στις δύο πλευρές με κίτρινο χρώμα που εναλλάσσεται με μαύρο ή κόκκινο με άσπρο σε μορφή γραμμών που πρέπει να είναι ίσες μεταξύ τους και να έχουν γωνία 45° όπως αυτό φαίνεται στην **εικόνα 6**. (Π.Δ. 105/1995, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

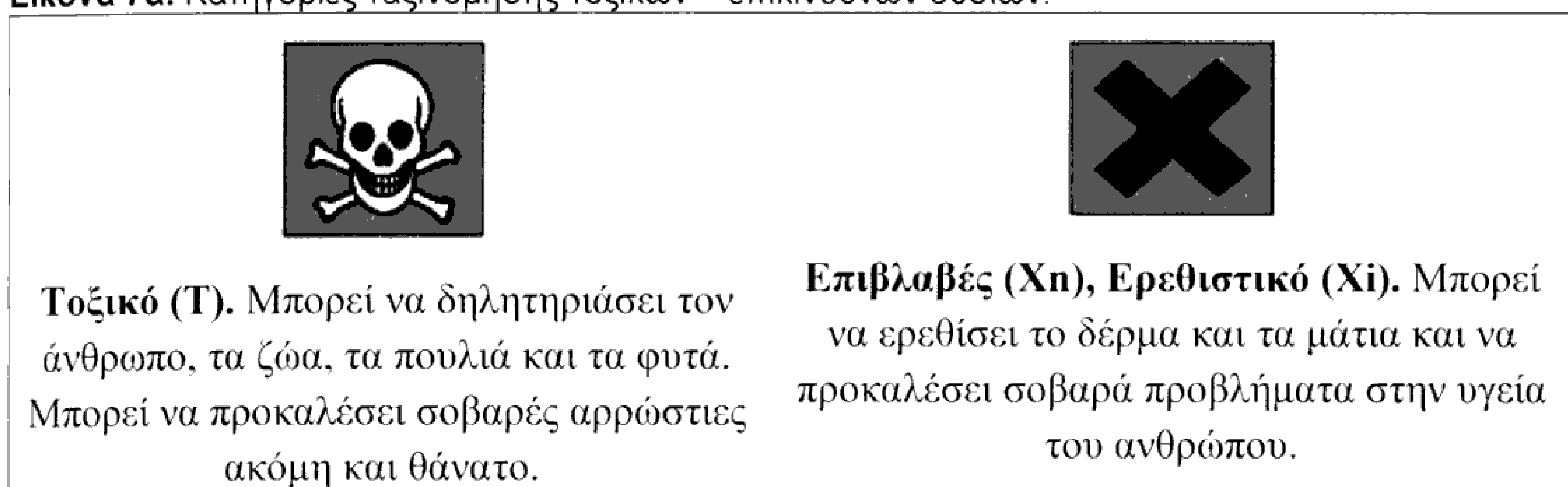
**Εικόνα 6.** Σήμανση εμποδίων. Επικίνδυνων σημείων & οδών κυκλοφορίας



(ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ2007)

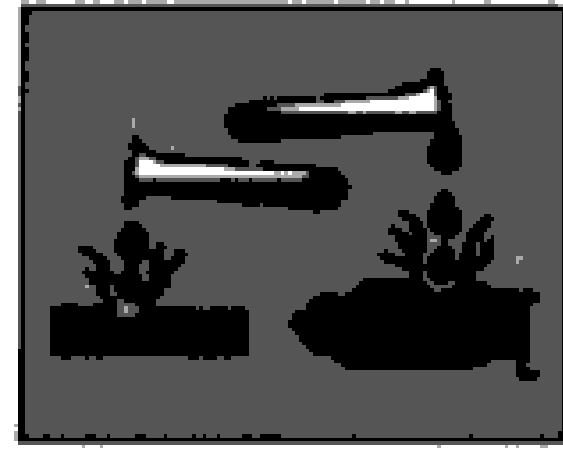
Τελειώνοντας τη σήμανση με τη χρήση εικόνων – πινακίδων στα κρεοπωλεία, οι κατηγορίες ταξινόμησης των επικίνδυνων και των τοξικών ουσιών και τα εικονοσύμβολα αυτών, απεικονίζονται στην **εικόνα 7α** και **7β** που ακολουθεί.

**Εικόνα 7α.** Κατηγορίες ταξινόμησης τοξικών – επικίνδυνων ουσιών.



(ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2007, <http://users.uoi.gr>)

**Εικόνα 7β.** Κατηγορίες ταξινόμησης τοξικών – επικίνδυνων ουσιών.



**Διαβρωτικό (C).** Μπορεί να κάψει το δέρμα. Οι ατμοί τους μπορούν να μας κάψουν τα μάτια. Μπορεί ακόμη να καταστρέψει ένα άλλο προϊόν.



**Επικίνδυνο για το περιβάλλον (N).** Μπορεί να βλάψει το νερό, τον αέρα, έδαφος και τα ζώα έτσι και την υγεία του ανθρώπου.



**Εκρηκτικό (E).** Μπορεί εύκολα να δώσει έκρηξη και να προκαλέσει εγκαύματα.



**Εύφλεκτο (F).** Μπορεί να πάρει εύκολα φωτιά. Παράγει επικίνδυνους ατμούς που μπορούν να ερεθίσουν το δέρμα, τα μάτια και τα πνευμόνια μας.



**Οξειδωτικό (O).** Μπορεί να κάψει το δέρμα. Αντιδρά με άλλες ουσίες και δίνει επικίνδυνους ατμούς. Μπορεί να σκουριάσει μέταλλα.

(ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2007, <http://users.uoi.gr>)

### 3.2.2. ΠΕΡΙΣΤΑΣΙΑΚΗ ΣΗΜΑΝΣΗ ΣΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ

Τα φωτεινά και τα ηχητικά σήματα χρησιμοποιούνται στα κρεοπωλεία κατά κύριο λόγο απαντούν σε έκτακτες περιπτώσεις όπως είναι η πρόκληση πυρκαγιάς. (ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί πως τα φωτεινά αλλά και τα ηχητικά σήματα χρειάζονται παροχή εναλλακτικής τροφοδοσίας ενέργειας σε περίπτωση που διακοπεί η κανονική και πως ο έλεγχος καλής λειτουργίας κατά την εγκατάσταση και σε τακτά χρονικά διαστήματα είναι απαραίτητος. (ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 4: ΜΕΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ (Μ.Α.Π.) ΚΑΙ ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ

### 4.1. ΜΕΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ (Μ.Α.Π.)

Βάσει των διατάξεων που αφορούν την υγιεινή και ασφάλεια των εργαζομένων σε σχέση με τον **εξοπλισμό ατομικής προστασίας** (Π.Δ. 396/1994) και για την καλύτερη κατανόηση του κεφαλαίου, δίδεται ο ορισμός, κατά τον οποίο νοείται ως εξοπλισμός ατομικής προστασίας, «*κάθε εξοπλισμός τον οποίο ο εργαζόμενος πρέπει να φορά ή να φέρει κατά την εργασία, για να προστατεύεται από ένα ή περισσότερους κινδύνους για την ασφάλεια και την υγεία του, καθώς και κάθε συμπλήρωμα ή εξάρτημα του εξοπλισμού που εξυπηρετεί αυτό το σκοπό*», ο οποίος δεν καλύπτει: (Π.Δ. 396/94, <http://www.yrakp.gr>, <http://www.texnikosasfaleias.gr>)

1. Τα συνήθη ενδύματα εργασίας και τις στολές που δεν προορίζονται ειδικά για την προστασία της ασφάλειας και της υγείας του εργαζομένου, όπως στην περίπτωση της μελέτης μας αποτελούν οι επενδύτες (λευκή ποδιά) που επιβάλλεται να φορούν οι εργαζόμενοι στα κρεοπωλεία οι οποίοι αφορούν αποκλειστικά και μόνο στην υγιεινή του προϊόντος. (Π.Δ. 396/1994)
2. Τον εξοπλισμό των υπηρεσιών των πρώτων βοηθειών και διάσωσης. (Π.Δ. 396/1994)
3. Τον εξοπλισμό ατομικής προστασίας των στρατιωτικών, των αστυνομικών και του προσωπικού των υπηρεσιών τήρησης της τάξης. (Π.Δ. 396/1994)
4. Τον εξοπλισμό ατομικής προστασίας στα μέσα οδικών μεταφορών. (Π.Δ. 396/1994)
5. Τα αθλητικά είδη. (Π.Δ. 396/1994)
6. Τον εξοπλισμό αυτοάμυνας ή αποτροπής. (Π.Δ. 396/1994)
7. Τις φορητές συσκευές ανίχνευσης και σηματοδότησης κινδύνων και βλαβερών παραγόντων. (Π.Δ. 396/1994)

Τα Μέσα Ατομικής Προστασίας πρέπει να χρησιμοποιούνται εφόσον οι κίνδυνοι δεν είναι δυνατόν να αποφευχθούν ή να περιορισθούν επαρκώς με τεχνικά μέτρα ή μέσα συλλογικής προστασίας ή με μέτρα, μεθόδους ή διαδικασίες οργάνωσης της εργασίας και θα πρέπει να είναι κατασκευασμένα με τρόπο που να μην δημιουργούν νέους κινδύνους στους χρήστες, να αντιστοιχούν στις συνθήκες που επικρατούν στο χώρο εργασίας και να καλύπτουν τις εργονομικές ανάγκες του κάθε χρήστη. (Π.Δ. 396/94, Υπ. Εργασίας & Κοινωνικών Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2007)

Βάσει των συνθηκών εργασίας που επικρατούν στα κρεοπωλεία, αναφέρεται πως ενδεικτικός - απαραίτητος εξοπλισμός ατομικής προστασίας για τους εργαζομένους σε αυτά, είναι: (Π.Δ. 396/94, Υπ. Εργασίας & Κοινωνικών Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, <http://www.microkat.gr>)

#### 1. Γάντια:

- 1.1. Ατσάλινα περικάρπια για την προστασία των χεριών κατά την χρήση εργαλείων χειρός (μαχαίρια κ.τ.λ.).
  - 1.2. Ατσάλινα περιβραχιόνια για την προστασία των χεριών κατά την άσκηση εργασιών με μεγάλα μηχανήματα π.χ. αποστέωση.
  - 1.3. Μιας χρήσεως για την προστασία του προϊόντος, αλλά κύρια του εργαζομένου από πιθανούς παθολογικούς παράγοντες.
2. Ειδική ισοθερμική στολή που θα χρησιμοποιείται κατά την είσοδο των εργαζομένων στα ψυγεία και τις καταψύξεις για την προστασία τους από τις χαμηλές θερμοκρασίες.
3. Αντιολισθητικά υποδήματα, διότι το δάπεδο μπορεί να καταστεί εύκολα ολισθηρό από τη πτώση τεμαχίων κρέατος, βιολογικών υγρών (αίμα) σε αυτό κ.α.. Τα αντιολισθητικά υποδήματα πρέπει να είναι ανοιχτού χρώματος, χωρίς κορδόνια και να έχουν απλό σχήμα ώστε να μην επικάθονται ακαθαρσίες.

4. Μεταλλική ποδιά κατά την επεξεργασία του κρέατος. Υπάρχουν δύο είδη, το ένα είδος προστατεύει το θώρακα και τη λεκάνη και το άλλο καλύπτει και του ώμους. Το βάρος της ποδιάς είναι ομοιόμορφα κατανομημένο, έτσι ο χρήστης έχει μεγαλύτερη άνεση και προστασία. Η ελάχιστη διάσταση της προστατευτικής ποδιάς είναι 55x75 cm και μπορεί να φορεθεί πάνω από την λευκή ποδιά.

Ανάλογα με το μέγεθος και τις ιδιαιτερότητες του κάθε κρεοπωλείου ο παραπάνω εξοπλισμός μπορεί να εμπλουτισθεί ή να τροποποιηθεί για την κάλυψη των εκάστοτε αναγκών του. (Π.Δ. 396/94, Υπ. Εργασίας & Κοινωνικών Ασφαλίσεων 1997, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

Τέλος, η χορήγηση των ΜΑΠ μπορεί να αποτελεί υποχρέωση των εργοδοτών όμως και οι εργαζόμενοι θα πρέπει να μεριμνούν για την δική τους ασφάλεια. Για τον λόγο αυτό, οι εργαζόμενοι υποχρεούνται: (ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

1. Να χρησιμοποιούν τα ΜΑΠ που προβλέπονται για την προστασία της ασφάλειας και της υγείας τους σε σχέση με τις εκάστοτε ανάγκες. (ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
2. Να χρησιμοποιούν με ορθό τρόπο τα ΜΑΠ που τίθενται στη διάθεσή τους και μετά τη χρήση να τα τακτοποιούν στη θέση τους. (ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
3. Να ακολουθούν αυστηρώς τις οδηγίες χρήσης. (ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
4. Να αναφέρουν αμέσως στους επικεφαλείς κάθε παρατηρούμενη ανωμαλία κατά τη χρήση των ΜΑΠ ή άλλη αιτία που να δικαιολογεί τη συντήρηση, επισκευή ή αντικατάστασή τους. (ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

#### **4.1.1. ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΠΑΙΤΗΣΕΙΣ Μ.Α.Π.**

Τα ΜΑΠ πρέπει πάντοτε:

1. Να συμφωνούν με τις ισχύουσες διατάξεις σχετικά με το σχεδιασμό και την κατασκευή τους από πλευράς ασφάλειας και υγείας, ενώ προορίζονται για ατομική χρήση. (Π.Δ. 396/94)

2. Να επιλέγονται με βάση τις εκάστοτε συνθήκες, ανάγκες και κινδύνους, να ενδείκνυνται για αυτούς και η χρήση τους να μην επιφέρει νέους κινδύνους. (Π.Δ. 396/94)
3. Να προσαρμόζονται εύκολα στο χρήστη και να χρησιμοποιούνται μόνο για τις προβλεπόμενες χρήσεις όπως ο κατασκευαστής ορίζει. (Π.Δ. 396/94)
4. Να συνοδεύονται με σαφείς οδηγίες χρήσης και ενημερωτικό σημείωμα στην ελληνική γλώσσα από τον κατασκευαστή που να περιέχει χρήσιμα στοιχεία για τα μέσα ατομικής προστασίας, όπως: (Π.Δ. 396/94)
  - 4.1. Τα στοιχεία του κατασκευαστή του μέσου ατομικής προστασίας. (Π.Δ. 396/94, <http://www.ypakp.gr>, <http://www.texnikosasfaleias.gr>)
  - 4.2. Τις επιδόσεις που επιτεύχθηκαν στις τεχνικές δοκιμές για τον προσδιορισμό, το επίπεδο ή την κατηγορία προστασίας των μέσων ατομικής προστασίας. (Π.Δ. 396/94)
  - 4.3. Τα πρόσθετα εξαρτήματα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν. (Π.Δ. 396/94)
  - 4.4. Τις διάφορες κατηγορίες προστασίας συναρτήσει του επιπέδου κινδύνων και τα όρια εκτός των οποίων αντενδείκνυται η χρησιμοποίηση των μέσων ατομικής προστασίας. (Π.Δ. 396/94)
  - 4.5. Την ημερομηνία ή τη χρονική διάρκεια απόσυρσης των μέσων ατομικής προστασίας. (Π.Δ. 396/94, <http://www.ypakp.gr>, <http://www.texnikosasfaleias.gr>)
  - 4.6. Τη συσκευασία ασφαλούς μεταφοράς. (Π.Δ. 396/94)
  - 4.7. Τη σημασία της σήμανσης που υπάρχει. (Π.Δ. 396/94)
5. Να συντηρούνται, να επισκευάζονται και να καθαρίζονται τακτικά καθώς και να αντικαθίστανται όταν παρουσιάζουν προχωρημένη φθορά ή μετά την πάροδο του επιτρεπόμενου χρόνου χρήσης τους. (Π.Δ. 396/94)
6. Να φυλάσσονται σε ειδικές θέσεις ή χώρους με καλές συνθήκες καθαριότητας και υγιεινής. (Π.Δ. 396/94, <http://www.ypakp.gr>, <http://www.texnikosasfaleias.gr>)
7. Αν είναι απαραίτητος ο συνδυασμός τουλάχιστον δύο ΜΑΠ, αυτά θα πρέπει να είναι συμβατά μεταξύ τους και αποτελεσματικά. (Π.Δ. 396/94)
8. Στις περιπτώσεις που διαθέτουν σύστημα με το οποίο μπορούν να συνδέονται με συμπληρωματικό σύστημα, το εξάρτημα σύνδεσης πρέπει να έχει μελετηθεί



- και κατασκευαστεί έτσι ώστε να μπορεί να προσαρμοστεί μόνο σε σύστημα κατάλληλου τύπου. (Π.Δ. 396/94, <http://www.ypakp.gr>, <http://www.texnikosasfaleias.gr>)
9. Όταν προορίζονται για χρήση σε εκρηκτική ατμόσφαιρα πρέπει να σχεδιάζονται και να κατασκευάζονται έτσι ώστε να μην είναι δυνατό να παραχθεί σ' αυτά οποιαδήποτε αιτία που δύναται να προκαλέσει ανάφλεξη εκρηκτικού μίγματος. (Π.Δ. 396/94)
10. Να επιτρέπεται να διατίθενται στην αγορά και να τίθενται σε χρήση εφόσον, φέρουν τη σήμανση CE επ' αυτών και στη συσκευασία τους με τέτοιο τρόπο ώστε να είναι ορατή και ευανάγνωστη και να παραμένει ανεξίτηλη κατά την αναμενόμενη διάρκεια ζωής των μέσων ατομικής προστασίας και προφυλάσσουν την υγεία και να εξασφαλίζουν την ασφάλεια των χρηστών (χωρίς να θίγεται η υγεία και η ασφάλεια άλλων προσώπων), με βασική προϋπόθεση να συντηρούνται κατάλληλα και να χρησιμοποιούνται για τον κατάλληλο σκοπό (Π.Δ. 396/94, <http://www.ypakp.gr>, <http://www.texnikosasfaleias.gr>)

## **4.2. ΕΡΓΑΤΙΚΟ ΔΥΝΑΜΙΚΟ**

### **4.2.1. ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ**

Το εργατικό δυναμικό των κρεοπωλείων, πρέπει να είναι εκπαιδευμένο για την ορθή εφαρμογή των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας που απαιτεί το αντικείμενο. Η εκπαίδευση του προσωπικού, πέρα από το γεγονός ότι είναι νομική απαίτηση, αυξάνει την υπευθυνότητά του στην εργασία. Οι Διατάξεις, σχετικές με την επαγγελματική εκπαίδευση των εργαζομένων έχουν θεσπισθεί με το Π.Δ 126/2000, επίσης η εκπαίδευση του προσωπικού πρέπει να ανανεώνεται τουλάχιστον κάθε τρία χρόνια. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Ειδικότερα, στην εκπαίδευση του προσωπικού πρέπει να λαμβάνονται υπόψη τα εξής:

1. Οι χειριστές του κρέατος πρέπει να έχουν παρακολουθήσει θεωρητικά μαθήματα και εργαστηριακές επιδείξεις από τη Σχολή Επαγγελματιών Κρέατος. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

2. Το προσωπικό που δεν ασχολείται με το χειρισμό των τροφίμων χρειάζονται επίσης ανάλογη εκπαίδευση για την εφαρμογή των κανόνων υγιεινής. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)
3. Για τα άτομα των οποίων η μητρική γλώσσα δεν είναι η Ελληνική ή παρουσιάζουν προβλήματα εκμάθησης, χρειάζεται να γίνεται ειδική εκπαίδευση. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)
4. Η εκπαίδευση του προσωπικού των κρεοπωλείων θα πρέπει να περιλαμβάνει κανόνες σχετικά με την υγιεινή και ασφάλεια, την ενδυμασία και τις ορθές πρακτικές κατά την εργασία. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

Τέλος, τα άτομα που θα ασκήσουν το επάγγελμα του κρεοπώλη πρέπει να κατέχουν **«Βεβαίωση ή Πιστοποιητικό Επαγγελματικής Ικανότητας Κρεοπώλη»** ή **«Βεβαίωση παραδοσιακού κρεοπώλη»**, ενώ όλοι οι εργαζόμενοι στα κρεοπωλεία πρέπει να διαθέτουν θεωρημένο **«Ατομικό Βιβλιάριο Υγείας»**. Την ευθύνη για την εφαρμογή των παραπάνω φέρει ο εργοδότης ή και ο υπεύθυνος του τομέα. (Υ.Α 487/2000, <http://www.efet.gr>)

#### **4.2.2. ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ (Τ.Α.) – ΓΙΑΤΡΟΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ (Γ.Ε.)**

Τα κρεοπωλεία (επιχειρήσεις β' κατηγορίας επικινδυνότητας) λόγω του υψηλού δείκτη επικινδυνότητας που παρουσιάζουν, επιβάλλεται να απασχολούν Τεχνικό Ασφαλείας (Τ.Α.) ενώ προαιρετικά δύναται να απασχολούν Γιατρό Εργασίας (Γ.Ε.), το επίπεδο γνώσεων και ο ελάχιστος χρόνος απασχόλησης των οποίων φαίνεται στο **πίνακα 1** και **2**. (Π.Δ.17/96, Π.Δ. 294/1988, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, Νόμος 1568/85, Υπ. Εργασίας 1987, [www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), <http://www.microkat.gr>, <http://www.microrisk2001.gr>, <http://www.forth.gr>)

Πίνακας 1. Επίπεδο γνώσεων και ειδικότητα του Τ.Α. ανά αριθμό εργαζομένων

ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ Β΄ - ΜΕΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ		
ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	Τ.Α.	ΕΠΙΠΕΔΟ ΓΝΩΣΕΩΝ Τ.Α.
<50		Α.Ε.Ι. ή Τ.Ε.Ι. ή απόφοιτος Μ.Ε. με πλήρη απασχόληση και κατάλληλη επιμόρφωση ή ο εργοδότης με κατάλληλη επιμόρφωση
50 - 650		ΑΕΙ ή ΤΕΙ
650<	1 <sup>ος</sup>	ΑΕΙ
	2 <sup>ος</sup>	ΑΕΙ ή ΤΕΙ
	3 <sup>ος</sup>	ΑΕΙ ή ΤΕΙ ή και απόφοιτος ΜΕ

(ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, <http://www.elinyae.gr>, <http://www.microkat.gr/>)

Πίνακας 2. Ελάχιστος χρόνος απασχόλησης Τ.Α. - Γ.Ε. ανά εργαζόμενο και έτος

ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ	ΕΛΑΧΙΣΤΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ ΤΟΥ Τ.Α.-Γ.Ε. ΑΝΑ ΕΤΟΣ
1-20	25 ΩΡΕΣ
21-50	50 ΩΡΕΣ
51 ΚΑΙ ΑΝΩ	75 ΩΡΕΣ

(ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

Τέλος, αναφέρεται πως οι υποχρεώσεις του Τ.Α. και του Γ.Ε. είναι: (Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, [www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), [www.microrisk2001.gr/](http://www.microrisk2001.gr/), <http://www.elinyae.gr>)

1. Να παρέχουν πληροφορίες, συμβουλές, οδηγίες και υποδείξεις για θέματα υγιεινής και ασφάλειας. ([www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
2. Να επιθεωρούν τις θέσεις εργασίας, την εφαρμογή των μέτρων προστασίας των εργαζομένων και πρόληψης των ατυχημάτων. ([www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, [www.microrisk2001.gr/](http://www.microrisk2001.gr/), <http://www.elinyae.gr>)
3. Να εκτιμούν και να συντάσσουν γραπτή εκτίμηση των κινδύνων. ([www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
4. Να μεριμνούν για την τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας. ([www.sbbe.gr](http://www.sbbe.gr), Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007, [www.microrisk2001.gr/](http://www.microrisk2001.gr/), <http://www.elinyae.gr>)

5. Να διαβουλεύονται με τον εργοδότη για την εγκατάσταση νέων υλικών, εξοπλισμών που μπορεί να επιφέρουν επιπτώσεις στην υγεία και ασφάλεια των εργαζομένων και να παρέχουν συμβουλές πριν αποφασιστεί η εγκατάσταση και η λειτουργία τους. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
6. Να τηρούν βιβλίο στο οποίο θα καταχωρούν τις υποδείξεις και τις συμβουλές τους προς τον εργοδότη ή/και προς τους εκπροσώπους των εργαζομένων. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
7. Να συμμετέχουν στην κατάρτιση και εφαρμογή των προγραμμάτων εκπαίδευσης των εργαζομένων σε θέματα Υ.Α.Ε.. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
8. Να τηρούν επιχειρησιακό/ιατρικό απόρρητο. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
9. Να έχουν εποπτικό ρόλο στις ασκήσεις ετοιμότητας που εκτελούνται. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
10. Να μεριμνούν για μετρήσεις παραγόντων του εργασιακού περιβάλλοντος με σκοπό την πρόταση αναγκαίων μέτρων. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
11. Να διενεργούν ιατρικό έλεγχο στους εργαζόμενους, να τους έχουν σε συνεχή παρακολούθηση όταν αυτό επιβάλλεται και να τηρούν ιατρικό φάκελο. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
12. Να συμβουλεύουν για την ορθή επιλογή και χρήση των Μ.Α.Π. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
13. Να διαθέτουν ηθική ανεξαρτησία απέναντι στον εργοδότη και τους εργαζομένους. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)
14. Να ερευνούν τα αίτια που προκάλεσαν οποιοδήποτε εργατικό ατύχημα και να τα αναλύουν αξιοποιώντας τα αποτελέσματα. (www.sbbe.gr, Π.Δ.17/96, ΕΛ.ΙΝ.ΥΑΕ. 2005, 2007)

## ΚΕΦΑΛΑΙΟ 5: ΚΙΝΔΥΝΟΙ ΣΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ

Το εργασιακό περιβάλλον στα κρεοπωλεία χαρακτηρίζεται από πληθώρα βλαπτικών παραγόντων που μπορεί από μόνοι τους, αθροιστικά ή και σε συνδυασμό να επιδράσουν αρνητικά στην υγεία των εργαζομένων. Οι βλαπτικοί αυτοί παράγοντες κατατάσσονται σε 3 κύριες κατηγορίες τους φυσικούς, τους χημικούς και τους βιολογικούς κινδύνους. (<http://www.mlsi.gov.cy/>)

Στους φυσικούς κινδύνους περιέχονται ο θόρυβος, οι ολισθήσεις, τα παραπατήματα, οι πτώσεις, τα ατυχήματα που σχετίζονται με τον εξοπλισμό ή την εργασία, οι ακραίες συνθήκες ζέστης και ψύχους, τα βαριά φορτία, η έντονη σωματική προσπάθεια (μεταφορά, υλικών μεγάλου βάρους, σκύψιμο, γονάτισμα, τέντωμα, έλξη – ώθηση, εργασία σε περιορισμένους χώρους), καθώς και η εργασία σε άβολη θέση και οι επαναλαμβανόμενες κινήσεις. (<http://www.mlsi.gov.cy>, <http://osha.europa.eu>, <http://www.microkat.gr>)

Στους χημικούς κινδύνους περιέχονται οι χημικές ουσίες που χρησιμοποιούνται, οι οποίες είναι σε μεγάλο αριθμό τοξικές και επικίνδυνες για την υγεία όπως τα χημικά καθαριστικά – απολυμαντικά και συντηρητικά ή ουσίες βελτίωσης της όψης του κρέατος, καθώς επίσης και ο κίνδυνος πρόκλησης πυρκαγιάς. Στα κρεοπωλεία, οι κίνδυνοι αυτοί εμφανίζουν το μικρότερο βαθμό επικινδυνότητας. (<http://www.mlsi.gov.cy>, <http://osha.europa.eu/>)

Οι βιολογικοί κίνδυνοι κατέχουν ένα αρκετά υψηλό ποσοστό κινδύνου στα κρεοπωλεία λόγω της φύσης του χειριζόμενου προϊόντος. Τέτοιοι κίνδυνοι δύναται να προέρχονται από οποιονδήποτε βιολογικό παράγοντα (ιοί, βακτήρια κ.α. μικροοργανισμοί) που συνήθως φέρει το νωπό κρέας και εισέρχονται στον οργανισμό του εργαζόμενου λόγω κακών πρακτικών όπως η μη τήρηση ατομικών κανόνων υγιεινής ή σε συνδυασμό με κάποιον φυσικό παράγοντα όπως τραυματισμός από αιχμηρό εργαλείο. (Π.Δ. 186/1995, <http://www.deyax.gr>, <http://www.mlsi.gov.cy>)

Προς ενίσχυση των ανωτέρω παρουσιάζονται στοιχεία από την υπάρχουσα βιβλιογραφία, προϋπάρχουσες έρευνες και στατιστικά δεδομένα εθνικών και διεθνών οργανισμών.

Ειδικότερα, σύμφωνα με την Ελληνική Στατιστική Αρχή κατά τη τελευταία πενταετία για την οποία υπάρχουν δεδομένα (2002 έως και 2006) συνέβησαν **630 εργατικά ατυχήματα** σε τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων όπως είναι οι κρεοπώλες, το 33,3% εκ των οποίων συνέβησαν στο Νομό Αττικής. Τα επικρατέστερα είδη τραυματισμού είναι τα θλαστικά τραύματα και οι θλάσεις με ποσοστό **55,4%**, τα κατάγματα με **22,8%** και οι ακρωτηριασμοί με **5,4%**. Όσον αφορά στα μέρη του σώματος που εντοπίστηκαν οι τραυματισμοί το επικρατέστερο ποσοστό ανέρχεται στο **50,8%** και το κατέχουν οι τραυματισμοί **στους καρπούς και τα δάκτυλα**. Το υπόλοιπο 49,2% κατανέμεται ομοιογενώς σε όλα τα υπόλοιπα μέρη του σώματος. **Οι προσκρούσεις σε σταθερά αντικείμενα και χτυπήματα σε ή από κινούμενα αντικείμενα** είναι η συνηθέστερη φύση ατυχημάτων με ποσοστό **43%**, ενώ οι πτώσεις, ολισθήσεις και τα χτυπήματα από πίπτοντα αντικείμενα κατέχουν το 28,5%. Σημαντικό ποσοστό (19,7%) κατέχουν και οι τραυματισμοί από συμπίεση μέσα ή ανάμεσα σε αντικείμενα. Σε σχέση με τις αιτίες – παράγοντες πρόκλησης των ατυχημάτων το κυριότερο ποσοστό, **63,3%**, **συγκέντρωσε η χρήση του εξοπλισμού εργασίας**, ακολουθεί το εργασιακό περιβάλλον με 18,4% και τα χρησιμοποιούμενα **υλικά και ουσίες με 11,9%**. (<http://www.statistics.gr>)

Σύμφωνα με έρευνα που διεξήχθη στη Γαλλία το 1998, στον κλάδο της επεξεργασίας του κρέατος, το **45%** των εργατικών ατυχημάτων οφείλεται στη χρήση **μαχαιριών**, το **21%** στη **μεταφορά τεμαχίων κρέατος** και το 11% στην ολισθηρότητα των χώρων. Από την ίδια έρευνα προκύπτει ότι το **64%** των τραυματισμών συνέβησαν **στα χέρια**, το 11% στους βραχίονες και 8% στις γάμπες. Οι κυριότεροι τραυματισμοί με ποσοστό **63%** είναι οι **πληγές και τα κοψίματα**. Όσον αφορά στην έκθεση των εργαζομένων σε βλαπτικούς παράγοντες το **64,4%** εργάζεται σε **ψυχρό περιβάλλον** κάτω από 15°C, το 17,8% εργάζεται σε περιβάλλον με υγρασία, το **57,8%** **διακινεί φορτία χειρωνακτικώς**, το 72,2% των εργαζομένων εκτελούν την εργασία τους όρθιοι, το 65% εκτελεί επαναληπτικές κινήσεις με γρήγορο ρυθμό. Το **54,7%** των εργαζομένων εκτίθεται σε **βιολογικούς παράγοντες**, ενώ το 22,3% σε χημικούς. (HERAN-LEROY, SANDRET N. 1998)

Σύμφωνα με το ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε. σε σχέση με την υγιεινή και την ασφάλεια των εργαζομένων στον κλάδο επεξεργασίας του κρέατος, το 1999, τα ατυχήματα κατά τη χρήση των μαχαιριών αποφεύγονται όταν τα δάκτυλα δεν έρχονται σε επαφή με την λεπίδα, όταν ο εργαζόμενος δεν κινείται κρατώντας μαχαίρι, όταν η προσοχή του εργαζόμενου δεν αποσπάται κατά την διάρκεια εκτέλεσης της εργασίας του και τέλος όταν το μαχαίρι επανατοποθετείται στο ειδικό χώρο μετά το τέλος της εργασίας. Τα ατυχήματα κατά τη χρήση μαχαιριών συμβαίνουν: (ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε. 1999)

- Όταν το χέρι του εργαζόμενου γλιστρά και έρχεται σε επαφή με την λεπίδα.
- Όταν το χέρι ξεφεύγει από την εκτέλεση της εργασίας και χτυπά κάποιο σημείο του σώματος.
- Όταν ο εργαζόμενος τραυματίζεται από το μαχαίρι συναδέλφου.
- Από την πτώση του μαχαιριού.
- Από τραυματισμό από μαχαίρι κατά την πτώση του εργαζόμενου.
- Από τραυματισμό από μαχαίρι που βρίσκεται κάτω από κομμάτι κρέας.

Συνεχίζοντας, σύμφωνα με τον Ευρωπαϊκό Οργανισμό για την Ασφάλεια και την Υγεία στην Εργασία (Ε.Ο.Α.Υ.Ε.) το **20% των εργαζομένων** στην Ευρώπη εργάζεται υπό καθεστώς **θορύβου** και αναγκάζεται να υψώνει τον τόνο της φωνής του για να καταφέρει να ακουστεί για τουλάχιστον το ήμισυ του ωραρίου που ακολουθεί. **39,50 εκατομμύρια εργαζόμενοι** στην Ευρωπαϊκή Ένωση (Ε.Ε.) εκτίθενται σε τέτοια επίπεδα θορύβου που για να επικοινωνήσουν αναγκάζονται να υψώσουν το τόνο της φωνής τους. Το **7% των Ευρωπαίων εργαζομένων** υποφέρει από θορυβογενή απώλεια της ακοής, η οποία είναι και η συνηθέστερη επαγγελματική ασθένεια στην Ευρώπη (1/3 των επαγγελματικών ασθενειών). Επιπλέον, το **16%** των εργαζομένων στην Ευρώπη αναφέρει χειρισμό επικίνδυνων προϊόντων και το **22%** έκθεση σε τοξικές αναθυμιάσεις. (<http://osha.europa.eu/>, <http://www.microkat.gr>)

Σύμφωνα με έρευνα του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, το 2007, σχετικά με την εκτίμηση των συνθηκών **Υγιεινής και Ασφάλειας των εργαζομένων στα κρεοπωλεία του Δήμου Πειραιά**, διαπιστώθηκε υψηλό ποσοστό (95,5%) **ακρωτηριασμών**

από μαχαίρι ή μπαλτά. Επιπλέον, **μυοσκελετικές παθήσεις ανέφερε το 46,2%**, ενώ αν και σε ποσοστό 67,1% οι εργαζόμενοι δήλωναν ενημερωμένοι για τους κινδύνους που ενέχει η εργασία τους οι ερευνητές κατέληξαν στο συμπέρασμα πως δεν είναι επαρκώς ενημερωμένοι – εκπαιδευμένοι στη λήψη ατομικών μέσων προστασίας βασιζόμενοι στα ακόλουθα: λευκή μπλούζα εργασίας φορούσε το 91%, αντιολισθητικά υποδήματα το 65,6%, μεταλλική ποδιά κατά τη κοπή του κρέατος το 10,4% και ατσάλινα γάντια το 32,8%. (Πτυχιακή 2007 Βλάχος Χ., Φαραστέλη Π.)

Βάσει έρευνας στο νομό Αττικής, το 2009, σχετικά με τις συνθήκες **Υγιεινής και Ασφάλειας που επικρατούν στα εστιατόρια το 44,4%** των εργαζομένων δήλωσε ότι έχει υποστεί κάποιο **ατύχημα** κατά τη διάρκεια της εργασίας. Το 85,5% εκτιμά ότι η εργασία του ενέχει κινδύνους ενώ το 41,7% έχει ενημερωθεί μερικώς ή καθόλου για τους κινδύνους στο εργασιακό περιβάλλον. Το **53,1%** των ατόμων που **δεν κάνουν καθημερινή χρήση των μέσων ατομικής προστασίας**, δήλωσε ότι **δεν τους χρειάζονται**. Το 46,7% έχει υποστεί έγκαυμα ενώ το 56,1% αναφέρει ότι έχει ατύχημα λόγω πτώσης τουλάχιστον 1 φορά κατά τη διάρκεια της εργασίας του. Το **59,4%** υποστηρίζει ότι καθημερινά **μεταφέρει βαριά αντικείμενα**. Τα συμπεράσματα που προκύπτουν από την έρευνα είναι ότι ένα υψηλό ποσοστό εργαζομένων έχει υποστεί ατύχημα κατά την εργασία του, αναφέρει συχνά ως παράγοντες κινδύνου τη διακίνηση φορτίων μεγάλου βάρους, την έκθεση σε θερμές εστίες και τα ακατάλληλα δάπεδα. Τέλος, υπάρχει έλλειψη προγραμμάτων αγωγής υγείας σχετικά με την Υγιεινή και Ασφάλεια της εργασίας. (<http://webcache.googleusercontent.com>, <http://docs.google.com>)

Σύμφωνα με έρευνα που διεξήχθη στη Σαντορίνη, το 2008, σε σχέση με τις συνθήκες **υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων σε επιχειρήσεις υγειονομικού ενδιαφέροντος** το 56,7% των εργαζομένων δεν γνωρίζει τους κινδύνους που προέρχονται από την εργασία τους, ενώ το 43,5% ενημερώνονται από τους εργοδότες για τους κινδύνους αυτούς. Έχει υποστεί κάποιο **ατύχημα** κατά τη διάρκεια της εργασίας το **30,3%**, δεν χρησιμοποιεί Μ.Α.Π. το 18,8%, μαχαίρια και άλλα αιχμηρά αντικείμενα χρησιμοποιεί το 52,5%. Το **30%** μεταφέρει συχνά **βαριά αντικείμενα** ή φορτία, το 30,8% έρχεται συχνά σε επαφή με χημικές ουσίες, το 28,6% έχει πέσει ή γλιστρήσει κατά την εργασία και το 24,4% έχει



αναφέρει πως το εργασιακό περιβάλλον του δημιουργεί συχνά άγχος. Το συμπέρασμα που προκύπτει από την έρευνα είναι ότι υπάρχει έλλειψη ενημέρωσης των εργαζομένων από ειδικούς καθώς επίσης και έλλειψη προγραμμάτων αγωγή υγείας στην εργασία. (<http://www.vima-asklipiou.gr>)

Σύμφωνα με έρευνα του εργαστήριου φυσιολογίας του δέρματος, του τμήματος Δερματολογίας και Αλλεργιολογίας του Πανεπιστημίου Friedrich Schiller στη Γερμανία από τους Fluhr JW, Kelterer D, Fuchs S, Kaatz M, Grieshaber R, Kleesz P, Elsner P το 2005 σχετικά με μείωση της λειτουργίας φραγμού και τον ερεθισμό από βιογενείς αμίνες και το λαουρυλοθειικό άλας του νατρίου, προέκυψε ενδεικτικό αποτέλεσμα πως στη βιομηχανία επεξεργασίας τροφίμων η ταυτόχρονη επαφή με βιογενείς αμίνες και επιβλαβών απορρυπαντικών πρέπει να αποφεύγεται καθώς επιδρά αρνητικά στο μηχανισμό φραγμού του δέρματος. (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/>)

Σύμφωνα με μια εργονομική μελέτη του τμήματος ορθοπεδικής χειρουργικής του Γκέτεμποργκ της Σουηδίας από τους Magnusson M, Ortengren R, Andersson GB, Petersén I, Sabel B το 1987 σχετικά με **την επίδραση των μεθόδων εργασίας στις σωματικές διαταραχές των επαγγελματιών κρεοπωλών**, προκύπτει πως οι εργαζόμενοι στα κρεοπωλεία επιβαρύνουν την πλάτη και τα άνω άκρα τους με υψηλά φορτία. Επιπλέον, τονίζεται πως το **92%** των εργαζομένων ανέφερε **σωματικές διαταραχές** και από αυτούς το 80% ανέφερε πόνο σε περισσότερα του ενός σημεία του σώματος. Οι κυριότερες αιτίες επιβάρυνσης είναι η άσκηση υψηλών δυνάμεων κατά την κοπή του κρέατος, η συχνή και βαριά χειρωνακτική διακίνηση φορτίων, η ανάρμοστη στάση εργασίας ενώ από τη μελέτη φάνηκε ότι ο φόρτος εργασίας θα μπορούσε να είναι ο κύριος λόγος για την υψηλή συχνότητα των διαταραχών. Τέλος, οι δυσμενείς στάσεις εργασίας, θα μπορούσαν να βελτιωθούν με την εισαγωγή εξοπλισμού που να προσαρμόζεται τόσο στο άτομο όσο και στην εργασία που εκτελείται. (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/>)

Η έρευνα των Falck B, Aarnio P. το 1983, σχετικά με το σύνδρομο καρπιαίου σωλήνα στους εργαζόμενους στα κρεοπωλεία ισχυρίζεται πάρα το μικρό δείγμα πως το σύνδρομο αυτό είναι μια επαγγελματική διαταραχή των κρεοπωλών. (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/>)

Σύμφωνα με πλήθος ερευνών, οι κρεοπώλες ανήκουν στους εργαζόμενους με αυξημένη επικινδυνότητα εμφάνισης διαφόρων μορφών καρκίνου (στοματικών, λαρυγγικών, καρκίνων πνευμόνων και στομάχου) έχοντας πάντα μια σύγκριση από τους παράγοντες: κατανάλωση καπνού και αλκοόλ. (<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/>)

Επιπρόσθετα, σύμφωνα με τον Οδηγό Υγιεινής του Ε.Φ.Ε.Τ. για τους κρεοπώλες οι κίνδυνοι που αντιμετωπίζουν κατά την εργασία είναι: (<http://www.efet.gr>)

#### 1. Φυσικοί:

- 1.1. Γυαλί
- 1.2. Μέταλλα
- 1.3. Κοσμήματα
- 1.4. Πλαστικά
- 1.5. Τεμαχίδια οστών

#### 2. Χημικοί:

- 2.1. Φυτοφάρμακα, αντιβιοτικά, ορμόνες, τοξίνες, λιπάσματα, παρασιτοκτόνα, βαρέα μέταλλα, ραδιενεργές ουσίες
- 2.2. Χρωστικές, πολυμερή
- 2.3. Λιπαντικά, χρώματα
- 2.4. Απορρυπαντικά, απολυμαντικά
- 2.5. Εντομοκτόνα, φάρμακα καταπολέμησης τρωκτικών
- 2.6. Πολυχλωριωμένα δυφαινύλια (BCBs)-Διοξίνες

#### 3. Βιολογικοί:

- 3.1. *Escherichia coli*
- 3.2. *Escherichia coli* O157:H7

- 3.3. *Listeria monocytogenes*
- 3.4. *Salmonella* spp.
- 3.5. *Staphylococcus aureus*
- 3.6. *Campylobacter jejuni*
- 3.7. *Clostridium botulinum*
- 3.8. *Clostridium perfringens*
- 3.9. *Yersinia enterocolitica*
- 3.10. *Trichinella spiralis*
- 3.11. *Taenia saginata*
- 3.12. Σπογγώδης εγκεφαλοπάθεια των βοοειδών (BSE)
- 3.13. *Taenia solium*
- 3.14. *Toxoplasma gondii*
- 3.15. *Balantidium coli*
- 3.16. *Cryptosporidium* spp.
- 3.17. Ιώσεις

Οι ανωτέρω κίνδυνοι κατά κύριο λόγο προέρχονται από τα χρησιμοποιούμενα υλικά κατά την εργασία (προϊόν, απολυμαντικά, βελτιωτικά όψης, συντηρητικά κ.α.), την φύση της εργασίας, την χρήση ή την χρήση **μη** εγκεκριμένου εξοπλισμού εργασίας που δύναται να είναι απόρροια της ελλιπούς ενημέρωσης – εκπαίδευσης, η οποία αν δεν ήταν ελλιπής σε συνδυασμό με την ορθή χρήση του εξοπλισμού εργασίας και των Μ.Α.Π. όπου αυτό επιβάλλεται θα αποτελούσε κύριο μοχλό μείωσης των εργατικών ατυχημάτων και των επιπτώσεων από την χρήση των βλαπτικών παραγόντων. (<http://www.mlsi.gov.cy/>)

## ΕΙΔΙΚΟ ΜΕΡΟΣ

## ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός της παρούσας έρευνας είναι η υποκειμενική εκτίμηση των εργαζομένων για τις συνθήκες που επικρατούν στα κρεοπωλεία και οι εκτιμώμενοι κίνδυνοι σε αυτά. Αντικειμενικός σκοπός της έρευνας είναι η μείωση της νοσηρότητας των εργαζομένων στα κρεοπωλεία.

Η σημασία της έρευνας είναι μεγάλη καθώς θα αναδειχθούν προβλήματα επαγγελματικής υγείας που υφίστανται στα κρεοπωλεία, ένα επάγγελμα με υψηλό βαθμό επικινδυνότητας, με απώτερο σκοπό και στόχο τη δημιουργία οδηγιών και προγραμμάτων αγωγής υγείας στην εργασία στον ανωτέρω επαγγελματικό κλάδο.

## ΥΛΙΚΟ ΚΑΙ ΜΕΘΟΔΟΣ

Υλικό της έρευνας - δείγμα αποτέλεσαν 250 άτομα που εργάζονται στα κρεοπωλεία που λειτουργούν στο λεκανοπέδιο της Αττικής και επιλέγηκαν τυχαία από τις εγγεγραμμένες στο χρυσό οδηγό επιχειρήσεις. Η επιλογή των επιχειρήσεων αυτών ήταν τυχαία και επιλέγηκαν αυτές που διέθεταν περριστό αύξοντα αριθμό.

Για να επιτευχθεί η έρευνα εφαρμόστηκαν τα ακόλουθα στάδια:

1. Προσδιορισμός του αντικειμένου που θα ερευνηθεί.
2. Επιλογή των υλικών μέσων που θα έχουν στη διάθεση τους αυτοί που θα πραγματοποιήσουν την έρευνα.
3. Αναζήτηση προηγούμενων ερευνών.
4. Καθορισμός του αντικειμενικού σκοπού της έρευνας και των υποθέσεων της εργασίας καθώς και του πληθυσμού ή του πεδίου αυτής.
5. Σύνταξη πρωτοκόλλου της έρευνας.
6. Κατασκευή του δείγματος.
7. Σύνταξη πλάνου του ερωτηματολογίου και δοκιμή αυτού.
8. Σύνταξη τελικού ερωτηματολογίου.
9. Πραγμάτωση της έρευνας.

10. Επαλήθευση του δείγματος και παράλληλα ανάλυση των δεδομένων με τη μέθοδο  $\chi^2$ .

11. Τελική σύνταξη.

Το δεύτερο μέρος της διπλωματικής εργασίας αφορά στην έρευνα την οποία διεξήγαμε, η οποία προκειμένου να ληφθούν πληροφορίες απαραίτητες για το αποδεικτικό υλικό, στηρίχτηκε στην απάντηση ενός ερωτηματολογίου 38 ερωτήσεων, κάποιες εκ των οποίων διαθέτουν και υπό-ερωτήσεις.

Το ερωτηματολόγιο έχει συνταχθεί και βασίζεται σε ερωτηματολόγιο του εργαστηρίου επιδημιολογίας του Τ.Ε.Ι. Αθήνας. Οι πρώτες ερωτήσεις του ερωτηματολογίου αναφέρονται στα ατομικά δημογραφικά στοιχεία των ερωτώμενων. Στη συνέχεια εξετάζεται αν έχει συμβεί ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας των συμμετεχόντων στην έρευνα, η σοβαρότητα του (αναρρωτική άδεια, διάρκεια) και η φύση του ατυχήματος. Ακολουθεί μία ανοικτή ερώτηση όπου οι ερωτώμενοι καλούνται να αναφέρουν 3 κινδύνους για την υγεία και την ασφάλεια κατά τη διάρκεια της εργασίας τους, αναζητούνται οι πηγές πληροφόρησης για τους κινδύνους στην εργασία καθώς και τα μέσα ατομικής προστασίας που χρησιμοποιούνται. Ακόμη, υπάρχουν ερωτήσεις για την έκθεση των εργαζομένων σε κινδύνους όπως οι ακραίες θερμοκρασίες, τα αιχμηρά αντικείμενα, οι πτώσεις, η μεταφορά φορτίων, η επαφή με χημικά, η επαφή με το προϊόν, το περιβάλλον εργασίας (θόρυβος, αερισμός, φωτισμός, υγρασία), ο εξοπλισμός εργασίας, το εργασιακό άγχος, την κατανάλωση καπνού και αλκοόλ. Τέλος, εξετάζεται η συμπεριφορά των εργαζομένων σε περίπτωση πυρκαγιάς.

Η συμπλήρωση του ερωτηματολογίου έγινε στα κρεοπωλεία 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.

Οι ερωτήσεις που επιλέχθηκαν, κρίθηκαν αναγκαίες για τη συλλογή πληροφοριών που θα απέδιδαν την κατάσταση της υγιεινής και ασφάλειας στα κρεοπωλεία του Νομού Αττικής και ακολουθούν στο υπόδειγμα του ερωτηματολογίου το οποίο παρατίθεται στο παράρτημα 1.

## ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

### 1. Δημογραφικά – ατομικά στοιχεία

Πίνακας 1. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τα δημογραφικά χαρακτηριστικά.

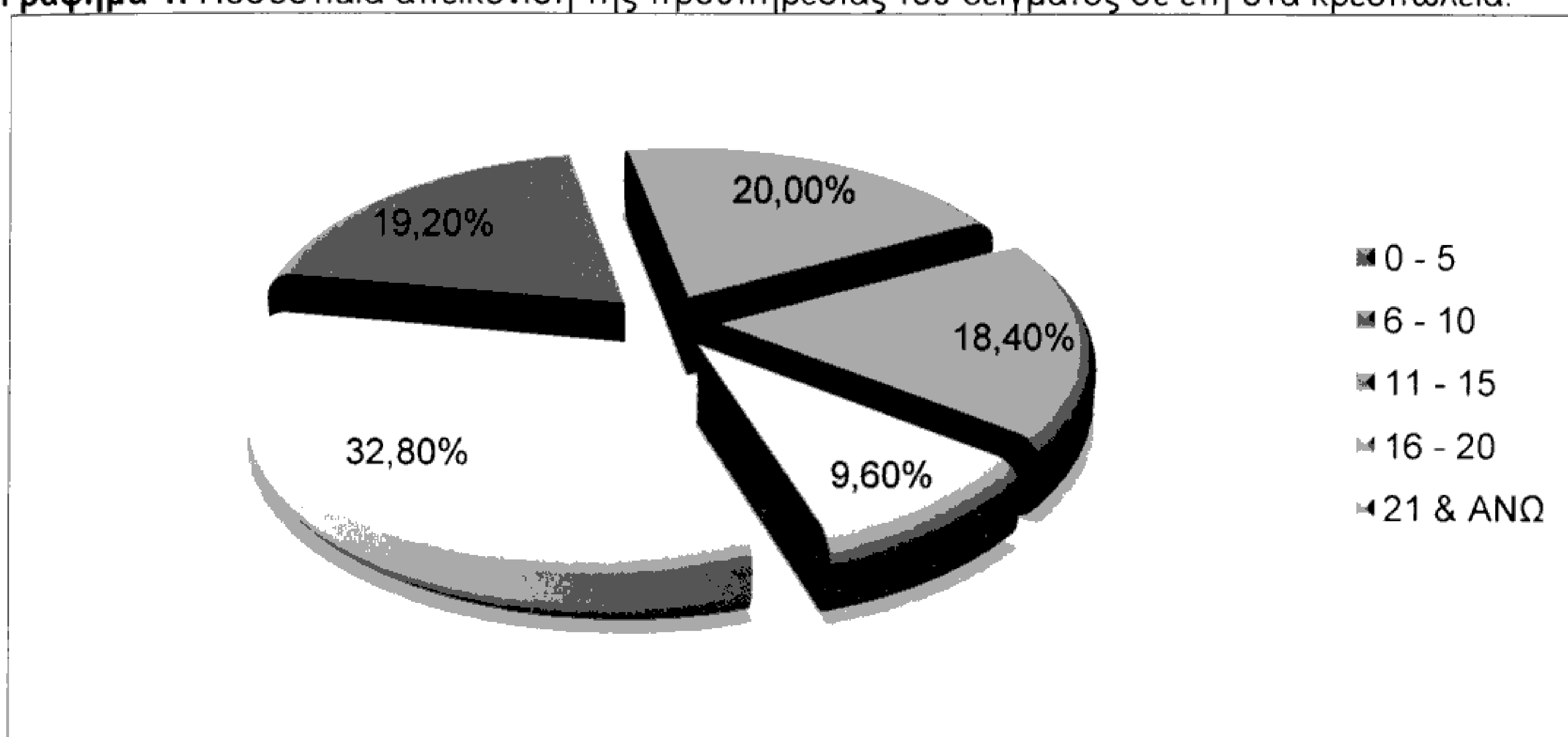
Ερώτηση	Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Είδος Κρεοπωλείου	Αμιγές	199	79,6	79,6	79,6
	Υπεραγορά	51	20,4	20,4	100,0
Έτος Ιδρύσεως	1940-49	10	4,0	4,0	4,0
	1950-59	9	3,6	3,6	7,6
	1960-69	5	2,0	2,0	9,6
	1970-79	27	10,8	10,8	20,4
	1980-89	59	23,6	23,6	44,0
	1990-99	79	31,6	31,6	75,6
	2000-09	61	24,4	24,4	100,0
Αριθμός Εργαζομένων	0-5	174	69,6	69,6	69,6
	6-10	70	28,0	28,0	97,6
	11-15	6	2,4	2,4	100,0
Ηλικία	Έως 20	2	0,8	0,8	0,8
	21-25	15	6,0	6,0	6,8
	26-30	39	15,6	15,6	22,4
	31-35	55	22,0	22,0	44,4
	36-40	61	24,4	24,4	68,8
	41-45	44	17,6	17,6	86,4
	46-50	20	8,0	8,0	94,4
	51 & άνω	14	5,6	5,6	100,0
Φύλο	Άνδρας	189	75,6	75,6	75,6
	Γυναίκα	61	24,4	24,4	100,0
Οικογενειακή Κατάσταση	Άγαμος-η	50	20,0	20,0	20,0
	Έγγαμος-η	170	68,0	68,0	88,0
	Διαζευγμένος-η	30	12,0	12,0	100,0
Εθνικότητα	Ελληνική	205	82,0	82,0	82,0
	Αλβανική	45	18,0	18,0	100,0
Σπουδές	Καμία	1	0,4	0,4	0,4
	Δημοτικό	20	8,0	8,0	8,4
	Γυμνάσιο	78	31,2	31,2	39,6
	Λύκειο	132	52,8	52,8	92,4
	Τεχνική ή Επαγγελματική Σχολή	16	6,4	6,4	98,8
	Ανώτατη Σχολή	3	1,2	1,2	100,0
<b>Δείγμα</b>		<b>250</b>	<b>100,0</b>		



Από τον παραπάνω πίνακα είναι φανερό ότι μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος εργάζεται σε αμιγές κρεοπωλείο, τα περισσότερα κρεοπωλεία του δείγματος έχουν ιδρυθεί την δεκαετία του ογδόντα και απασχολούν μικρό αριθμό ατόμων. Επίσης, το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος βρίσκεται στην παραγωγική ηλικία είναι κυρίως άνδρες, έγγαμοι, ελληνικής εθνικότητας και κατέχουν απολυτήριο δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης.

## 2. Προϋπηρεσία

**Γράφημα 1.** Ποσοστιαία απεικόνιση της προϋπηρεσίας του δείγματος σε έτη στα κρεοπωλεία.



**Σχόλιο.** Εργαζόμενοι με πολυετή εμπειρία.

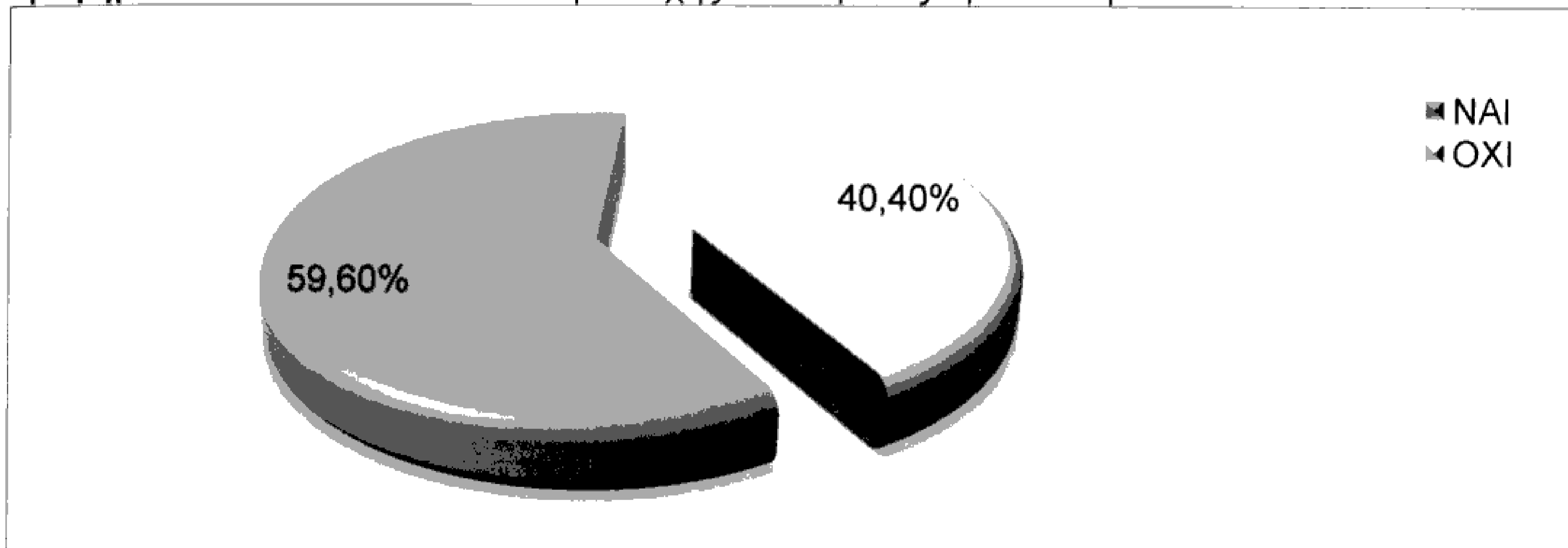
**Πίνακας 2.** Κατανομή δείγματος ανάλογα με τα έτη προϋπηρεσίας.

Έτη	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
0-5	48	19,2	19,2	19,2
6-10	50	20,0	20,0	39,2
11-15	46	18,4	18,4	57,6
16-20	24	9,6	9,6	67,2
21 & άνω	82	32,8	32,8	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τα παραπάνω φαίνεται ότι το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος έχει αρκετά μεγάλη εμπειρία στο αντικείμενο της εργασίας αφού εργάζεται σε κρεοπωλείο 21 και άνω έτη.

### 3. Δίπλωμα Κρεοπώλη

Γράφημα 2. Ποσοστιαία απεικόνιση κατοχής Διπλώματος Κρεοπώλη.



Σχόλιο. Υπερισχύουν οι εργαζόμενοι με Δίπλωμα Κρεοπώλη.

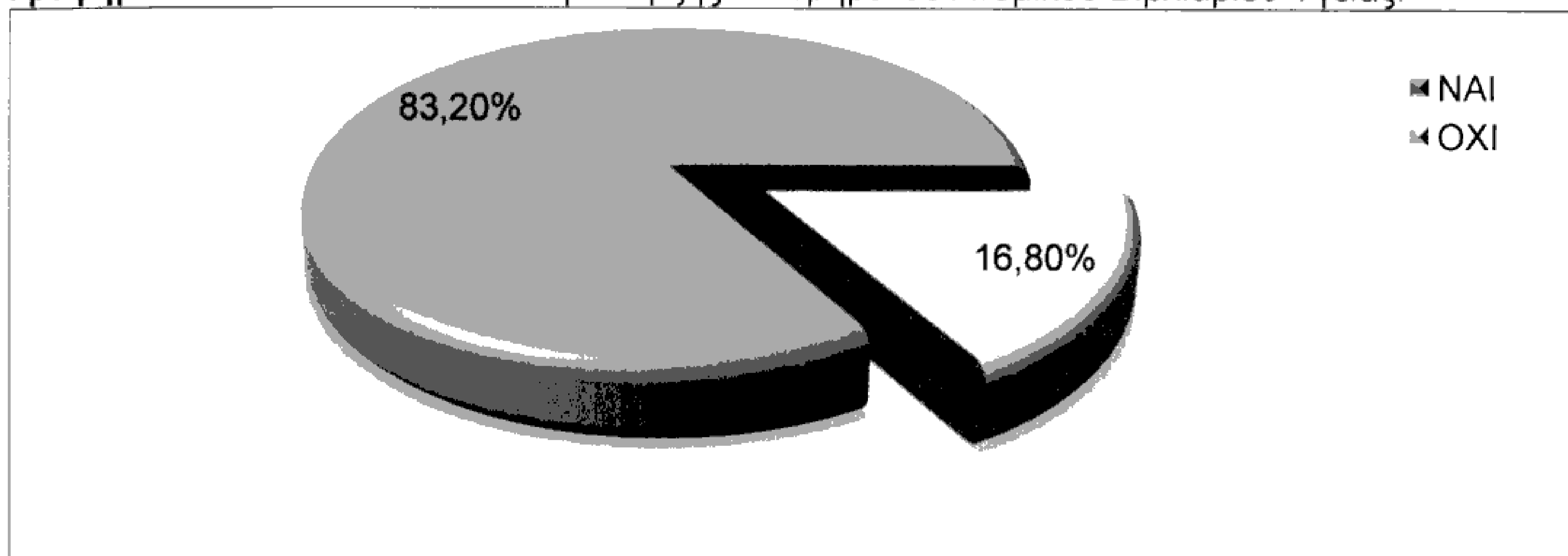
Πίνακας 3. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την κατοχή Διπλώματος Κρεοπώλη.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	149	59,6	59,6	59,6
Όχι	101	40,4	40,4	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος έχει δίπλωμα κρεοπώλη. Παρόλα αυτά ένα μεγάλο ποσοστό δεν έχει δίπλωμα.

### 4. Θεωρημένο Ατομικό Βιβλιάριο Υγείας

Γράφημα 3. Ποσοστιαία απεικόνιση ύπαρξης Θεωρημένου Ατομικού Βιβλιαρίου Υγείας.



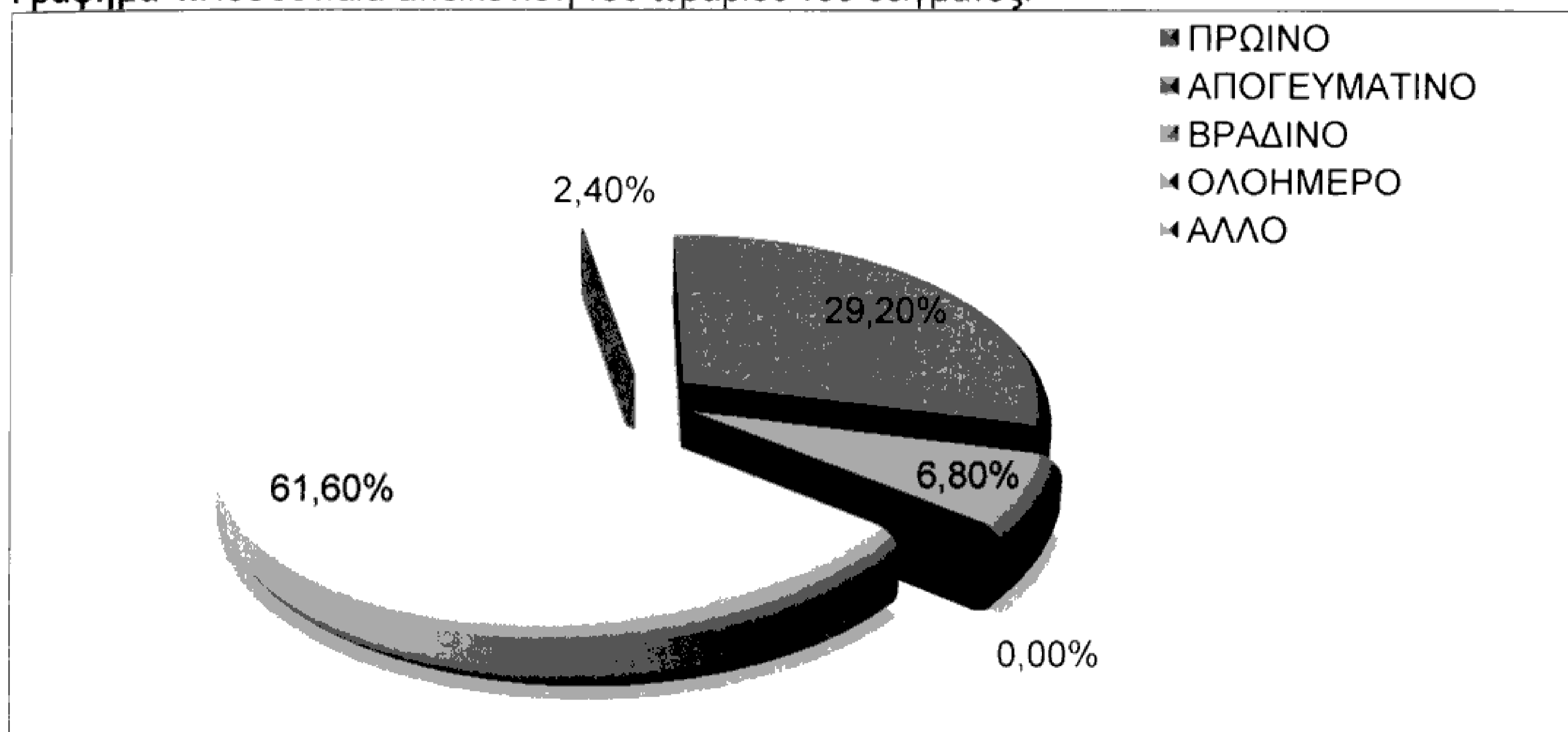
Σχόλιο. Υπερισχύουν οι εργαζόμενοι με Θεωρημένο Ατομικό Βιβλιάριο Υγείας.

Πίνακας 4. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την ύπαρξη Θεωρημένου Ατομικού Βιβλιαρίου Υγείας.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	208	83,2	83,2	83,2
Όχι	42	16,8	16,8	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

## 5. Ωράριο

Γράφημα 4. Ποσοστιαία απεικόνιση του ωραρίου του δείγματος.



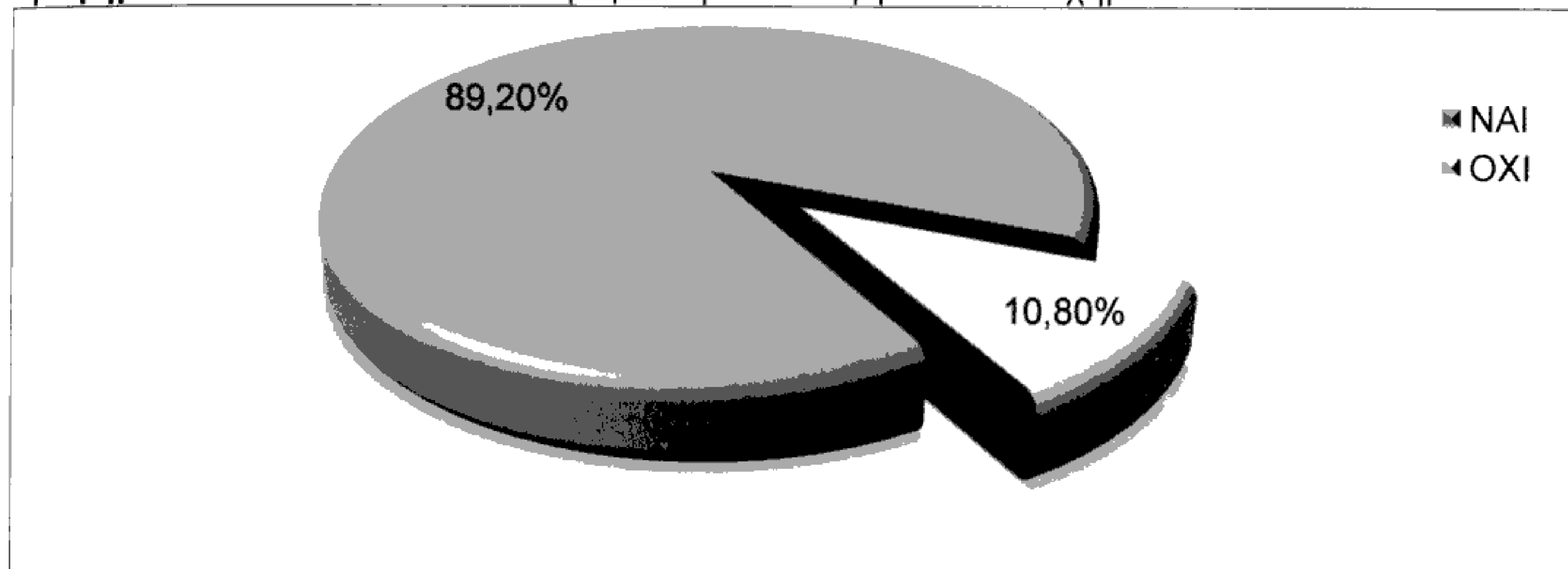
**Σχόλιο.** Επικρατούν οι εργαζόμενοι με ολοήμερο ωράριο.

Πίνακας 5. Κατανομή δείγματος ανάλογα με το ωράριο εργασίας.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Πρωινό	73	29,2	29,2	29,2
Απογευματινό	17	6,8	6,8	36,0
Ολοήμερο	154	61,6	61,6	97,6
Άλλο	6	2,4	2,4	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

## 6. Εργατικό Ατύχημα

Γράφημα 5. Ποσοστιαία απεικόνιση προκληθέντων εργατικών ατυχημάτων.



Σχόλιο. Επικρατούν οι εργαζόμενοι που τους έχει συμβεί κάποιο ατύχημα στη εργασία.

Πίνακας 6. Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν έχουν υποστεί εργατικό ατύχημα.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	223	89,2	89,2	89,2
Όχι	27	10,8	10,8	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τα παραπάνω φαίνεται ότι το επάγγελμα του κρεοπώλη είναι πολύ επικίνδυνο αφού στο μεγαλύτερο αριθμό του δείγματος έχει συμβεί κάποιο ατύχημα την ώρα που εργαζόταν.

## 7. Σοβαρότητα ατυχήματος

Πίνακας 7. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τη σοβαρότητα του εργατικού ατυχήματος.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ελαφρά	166	66,4	74,4	74,4
Σοβαρά πήρα Αναρρωτική	34	13,6	15,2	89,7
Σοβαρά, δεν πήρα Αναρρωτική	23	9,2	10,3	100,0
Απάντησαν	223	89,2	100,0	
Δεν απάντησαν	27	10,8		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από το δείγμα που έχει συμβεί κάποιο ατύχημα κατά την διάρκεια της εργασίας του (223 άτομα), το μεγαλύτερο ποσοστό αυτού έχει τραυματιστεί ελαφρά και δεν χρειάστηκε να απουσιάσει από την εργασία του.

## 8. Φύση του ατυχήματος

Πίνακας 8. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τη φύση του εργατικού ατυχήματος.

Φύση Τραυματισμού	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Κοπή από μαχαίρι-μπαλτά	198	79,2	88,8	88,8
Κόψιμο στον καρπό από μαχαίρι	3	1,2	1,3	90,1
Διάστρεμμα	2	0,8	0,9	91,0
Εξάρθρωμα	2	0,8	0,9	91,9
Κάταγμα στο χέρι-πόδι	18	7,2	8,1	100,0
Απάντησαν	223	89,2	100,0	
Δεν απάντησαν	27	10,8		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Είναι φανερό ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των ατόμων που έχει τραυματιστεί κατά την διάρκεια της εργασίας του (223 άτομα), έχει τραυματιστεί στα χέρια από μαχαίρι ή μπαλτά.

## 9. Ημέρες αναρρωτικής άδειας

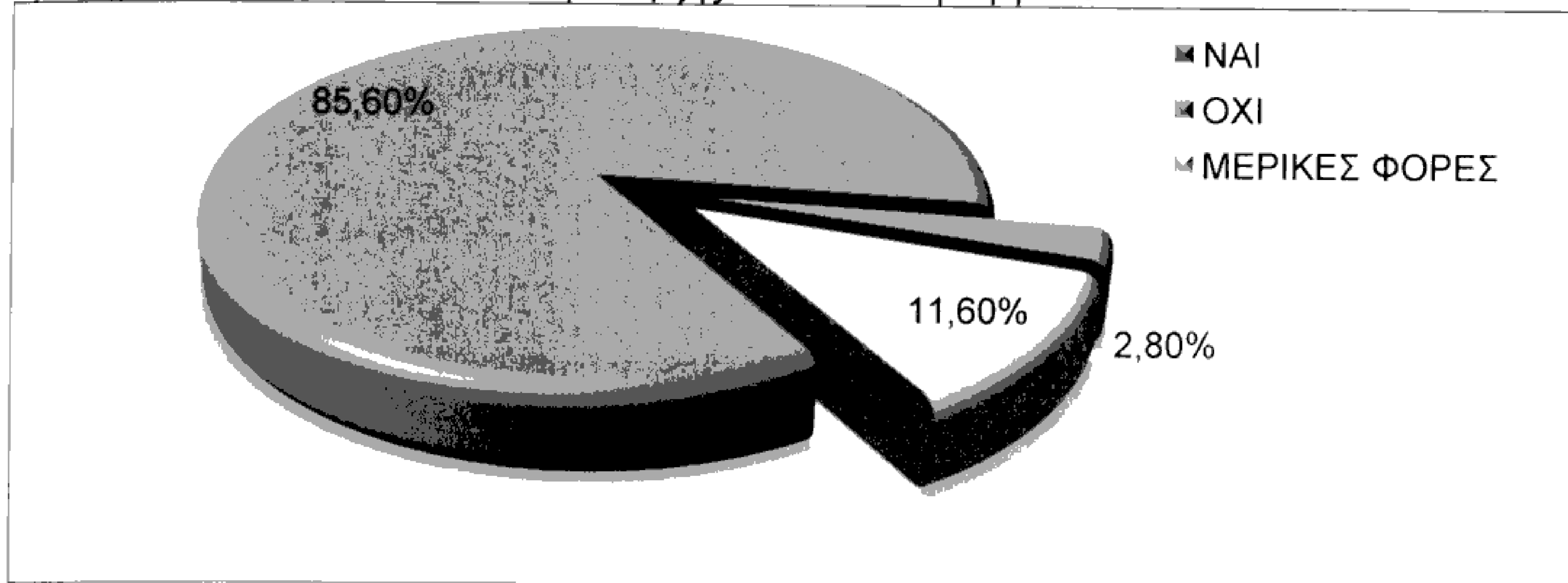
Πίνακας 9. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις ημέρες αναρρωτικής άδειας που χορηγήθηκε.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Έως 5 ημέρες	4	1,6	11,8	11,8
6-10 ημέρες	18	7,2	52,9	64,7
Πάνω από 10 ημέρες	12	4,8	35,3	100,0
Απάντησαν	34	13,6	100,0	
Δεν απάντησαν	216	86,4		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τα άτομα που έχουν τραυματιστεί σοβαρά και πήραν αναρρωτική άδεια (34 άτομα), το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών έχει πάρει από έξι έως δέκα ημέρες άδεια.

## 10. Ύπαρξη κινδύνου στην εργασία

Γράφημα 6. Ποσοστιαία απεικόνιση ύπαρξης κινδύνου στην εργασία.



Σχόλιο. Το επάγγελμα του κρεοπώλη έχει κινδύνους.

Πίνακας 10. Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν πιστεύει ότι η εργασία του έχει κινδύνους.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	214	85,6	85,6	85,6
Όχι	7	2,8	2,8	88,4
Μερικές φορές	29	11,6	11,6	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

## 11. Σημαντικότεροι κίνδυνοι στην εργασία

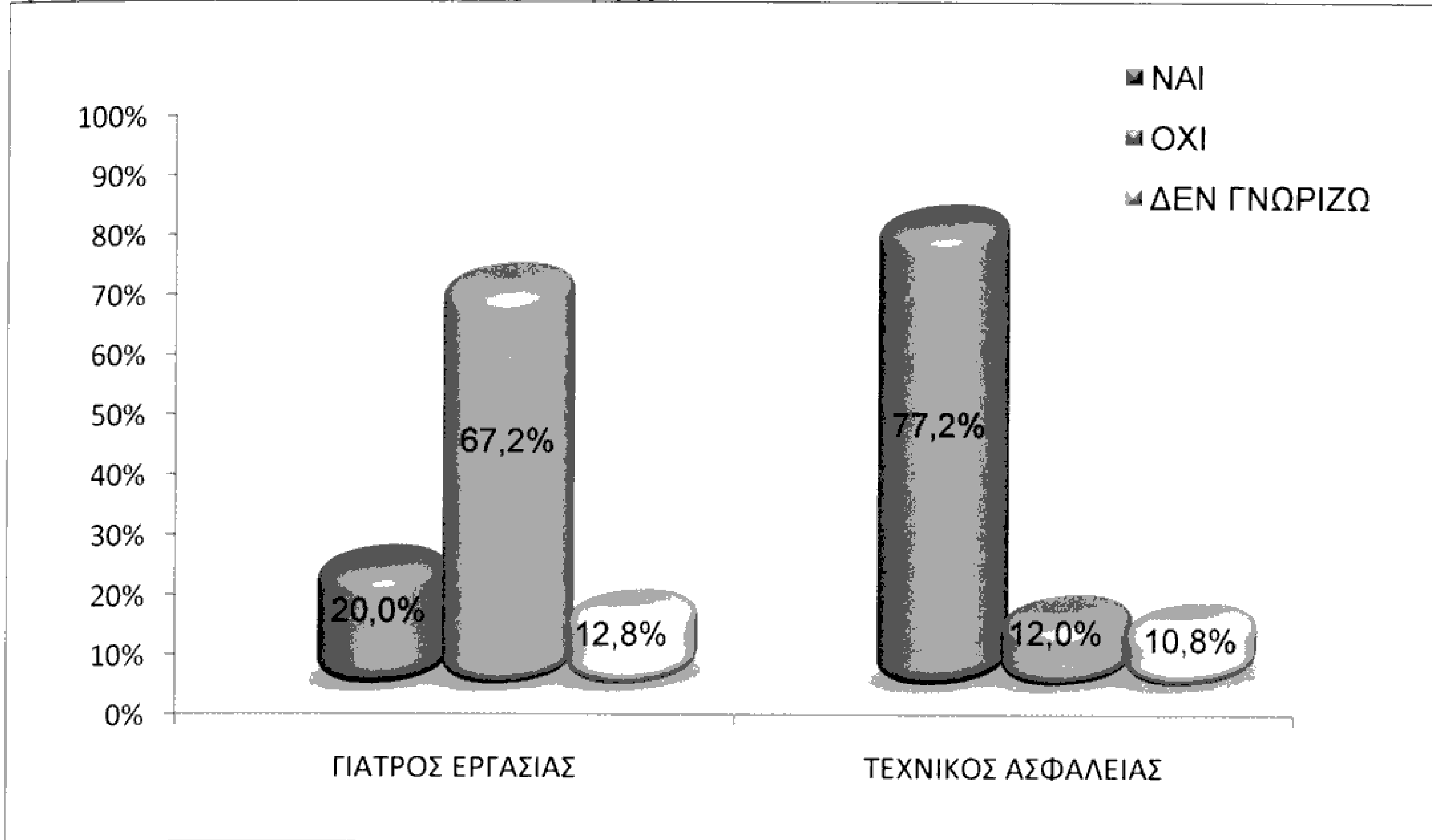
Πίνακας 11. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τους κινδύνους που αναφέρθηκαν.

Φύση Κινδύνου	Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Τραυματισμοί	Ναι	156	62,4	62,4	62,4
	Όχι	94	37,6	37,6	100,0
Πτώσεις	Ναι	89	35,6	35,6	35,6
	Όχι	161	64,4	64,4	100,0
Βάρη	Ναι	118	47,2	47,2	47,2
	Όχι	132	52,8	52,8	100,0
Θερμοκρασία	Ναι	100	40,0	40,0	40,0
	Όχι	150	60,0	60,0	100,0
Χρήση Αιχμηρών Αντικειμένων	Ναι	60	24,0	24,0	24,0
	Όχι	190	76,0	76,0	100,0
Χρήση Μηχανής Κιμά	Ναι	2	0,8	0,8	0,8
	Όχι	248	99,2	99,2	100,0
Δεν μπορώ να ονοματίσω	Ναι	75	30,0	30,0	30,0
	Όχι	175	70,0	70,0	100,0
<b>Δείγμα</b>		<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τον παραπάνω πίνακα είναι φανερό ότι το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος αναφέρει ως πιο σημαντικό κίνδυνο της εργασίας του, τους τραυματισμούς όπως η κοπή στα άκρα.

## 12. Γιατρός Εργασίας ή Τεχνικός Ασφαλείας

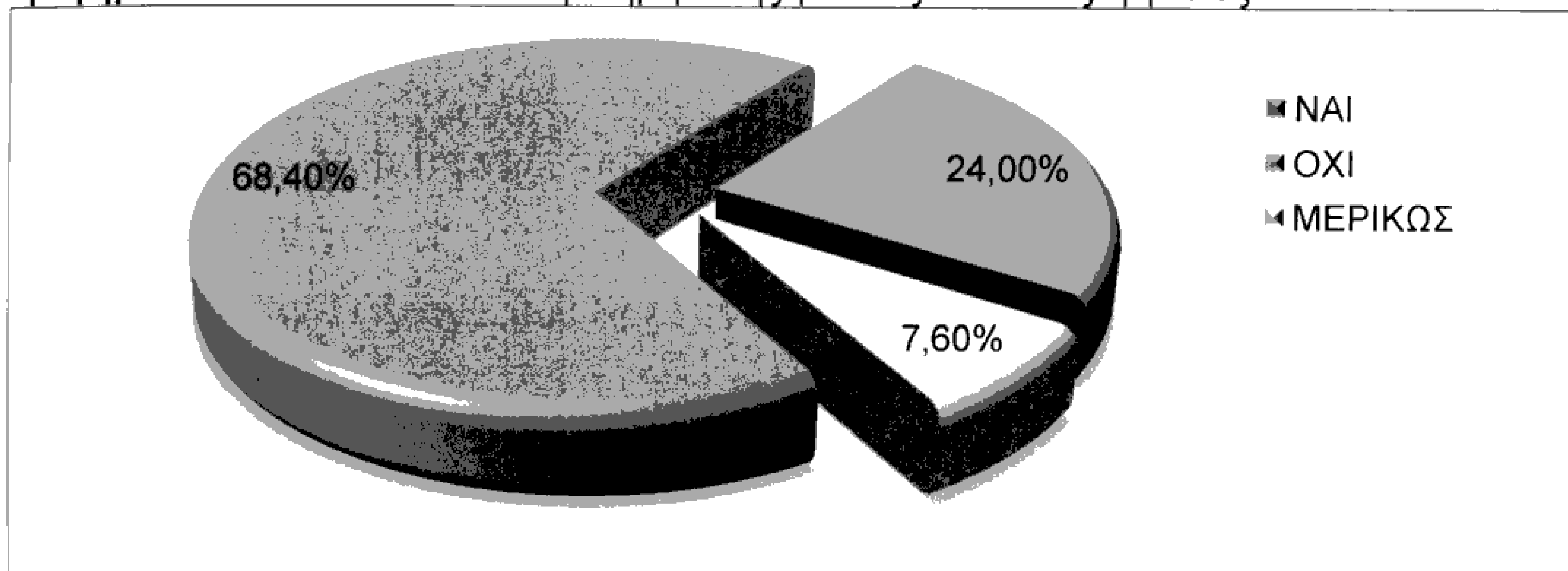
Γράφημα 7. Ποσοστιαία απεικόνιση ύπαρξης Γ.Ε. και Τ.Α..



Σχόλιο. Τα περισσότερα κρεοπωλεία έχουν ή συμβουλευονται Τεχνικό Ασφαλείας.

## 13. Ενημέρωση για τους κινδύνους που υπάρχουν ή προέρχονται από το περιβάλλον εργασίας καθώς και τους τρόπους πρόληψης τους

Γράφημα 8. Ποσοστιαία απεικόνιση ενημέρωσης για τους κινδύνους εργασίας.



Σχόλιο. Επικράτηση των ενημερωμένων εργαζομένων.

Πίνακας 12. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την ενημέρωση του για τους κινδύνους.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	171	68,4	68,4	68,4
Όχι	60	24,0	24,0	92,4
Μερικές φορές	19	7,6	7,6	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος δηλώνει πως είναι ενημερωμένο, έστω και μερικώς, για τους κινδύνους στο χώρο εργασίας του καθώς και τους τρόπους πρόληψής τους.

#### 14. Πηγές ενημέρωσης

Πίνακας 13. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την πηγή ενημέρωσης.

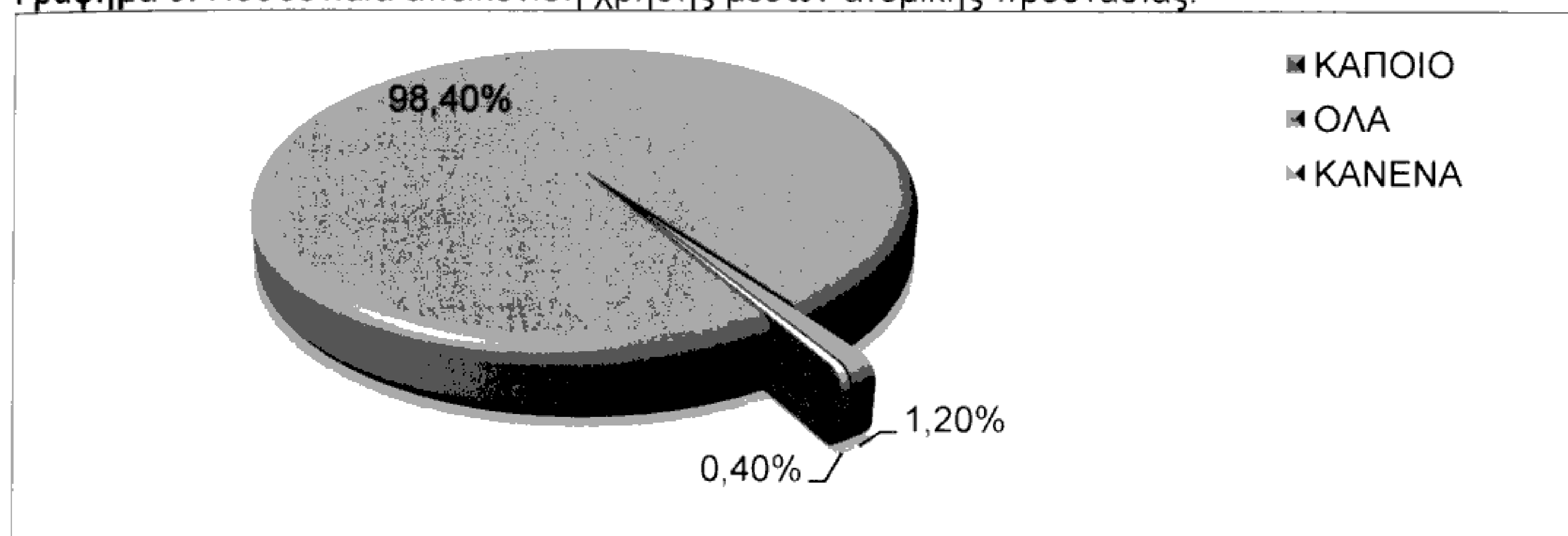
Πηγή Ενημέρωσης	Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Γιατρός Εργασίας	Ναι	24	9,6	12,6	12,6
	Όχι	166	66,4	87,4	100,0
Τεχνικός Ασφαλείας	Ναι	69	27,6	36,3	36,3
	Όχι	121	48,4	63,7	100,0
Ιδιοκτήτης	Ναι	35	14,0	18,4	18,4
	Όχι	155	62,0	81,6	100,0
Συνάδελφοι	Ναι	17	6,8	8,9	8,9
	Όχι	173	69,2	91,1	100,0
Κρατικές Υπηρεσίες	Ναι	25	10,0	13,2	13,2
	Όχι	165	66,0	86,8	100,0
Σύλλογος Κρεοπωλών	Ναι	70	28,0	36,8	36,8
	Όχι	120	48,0	63,2	100,0
Άλλος Φορέας	Ναι	95	38,0	50,0	50,0
	Όχι	95	38,0	50,0	100,0
<b>Δείγμα</b>		<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τα παραπάνω αποτελέσματα είναι κατανοητό ότι το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος που ενημερώθηκε (190 άτομα) αναφέρει ως γνωστή πηγή ενημέρωσης τον Σύλλογο των Κρεοπωλών.



## 15. Χρήση Μ.Α.Π.

Γράφημα 9. Ποσοστιαία απεικόνιση χρήσης μέσων ατομικής προστασίας.



Σχόλιο. Επικράτηση εργαζομένων που χρησιμοποιούν μέσα ατομικής προστασίας.

Πίνακας 14. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την χρήση Μ.Α.Π..

Μ.Α.Π.	Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Γάντια μίας χρήσης	Ποτέ	30	12,0	12,0	12,0
	Σπάνια	9	3,6	3,6	15,6
	Συχνά	78	31,2	31,2	46,8
	Πάντα	133	53,2	53,2	100,0
Γάντια Ατσάλινα	Ποτέ	140	56,0	56,0	56,0
	Σπάνια	78	31,2	31,2	87,2
	Συχνά	14	5,6	5,6	92,8
	Πάντα	18	7,2	7,2	100,0
Αντιολισθητικά Υποδήματα	Ποτέ	10	4,0	4,0	4,0
	Σπάνια	6	2,4	2,4	6,4
	Συχνά	39	15,6	15,6	22,0
	Πάντα	195	78,0	78,0	100,0
Λευκή Μπλούζα Εργασίας	Ποτέ	1	0,4	0,4	0,4
	Σπάνια	1	0,4	0,4	0,8
	Συχνά	8	3,2	3,2	4,0
	Πάντα	240	96,0	96,0	100,0
Μεταλλική Ποδιά	Ποτέ	197	78,8	78,8	78,8
	Σπάνια	36	14,4	14,4	93,2
	Συχνά	12	4,8	4,8	98,0
	Πάντα	5	2,0	2,0	100,0
Κάλυμμα Κεφαλής	Ποτέ	73	29,2	29,2	29,2
	Σπάνια	39	15,6	15,6	44,8
	Συχνά	39	15,6	15,6	60,4
	Πάντα	99	39,6	39,6	100,0
Ειδική Ισοθερμική Στολή	Ποτέ	220	88,0	88,0	88,0
	Σπάνια	13	5,2	5,2	93,2
	Συχνά	4	1,6	1,6	94,8
	Πάντα	13	5,2	5,2	100,0
<b>Δείγμα</b>		<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος χρησιμοποιεί πάντα γάντια μίας χρήσης, ποτέ ατσάλινα γάντια, πάντα αντιολισθητικά υποδήματα, πάντα λευκή μπλούζα εργασίας, πότε μεταλλική ποδιά, πάντα κάλυμμα κεφαλής και ποτέ ειδική ισοθερμική στολή.

## 16. Αιτίες μη χρήσης Μ.Α.Π.

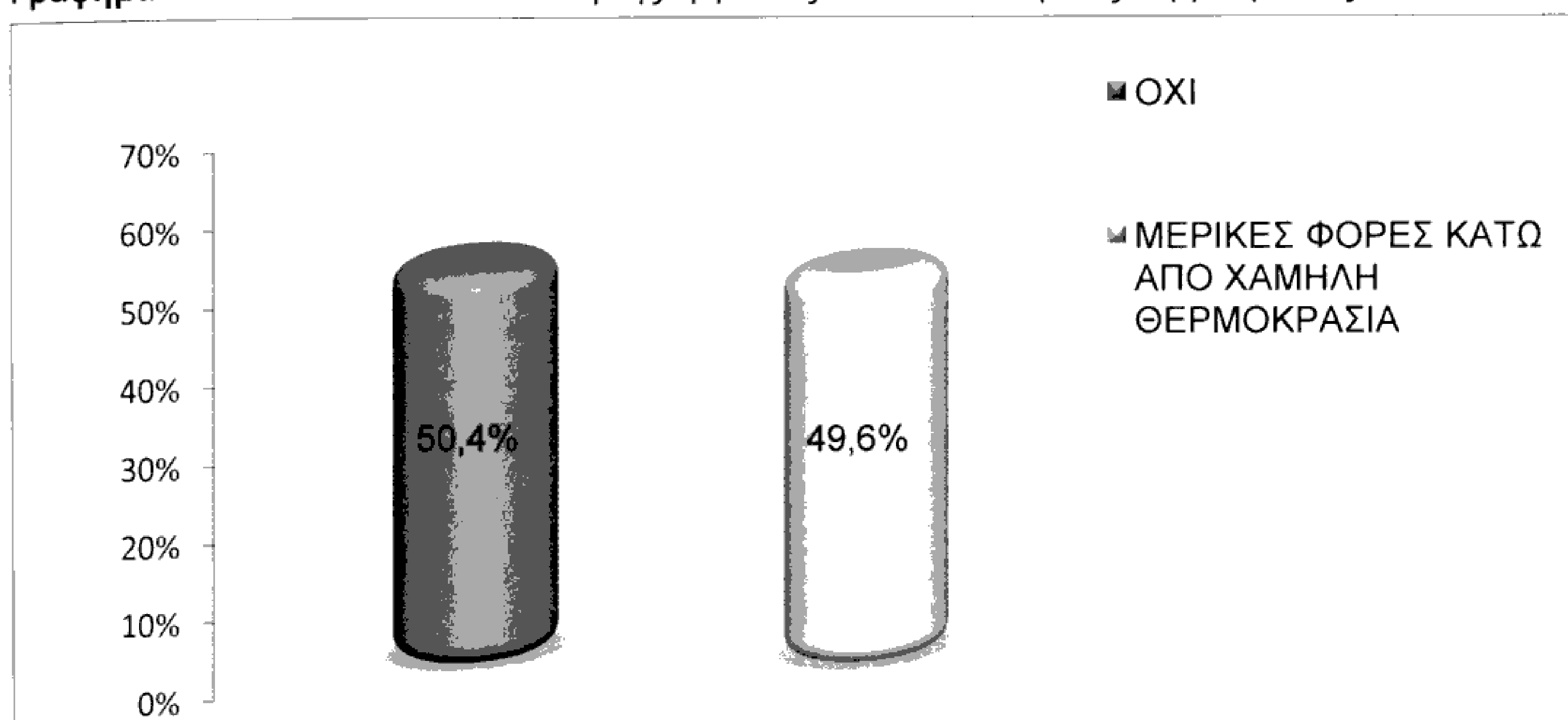
Πίνακας 15. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την αιτία μη χρήσης Μ.Α.Π..

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Δεν μου χορηγούνται	26	10,4	10,5	10,5
Δεν είναι εύχρηστα	68	27,2	27,5	38,1
Δεν μου χρειάζονται	153	61,2	61,9	100,0
Απάντησαν	247	98,8	100,0	
Δεν απάντησαν	3	1,2		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος θεωρεί ότι δεν του χρειάζονται κάποιο ή κάποια από τα Μέσα Ατομικής Προστασίας που αναφέρθηκαν. Ενώ τα τρία άτομα που δεν απάντησαν στην ερώτηση ήταν τα άτομα που χρησιμοποιούν όλα τα παραπάνω Μέσα Ατομικής Προστασίας.

## 17. Εργασία κάτω από ακραίες θερμοκρασίες

Γράφημα 10. Ποσοστιαία απεικόνιση της εργασίας κάτω από ακραίες θερμοκρασίες.



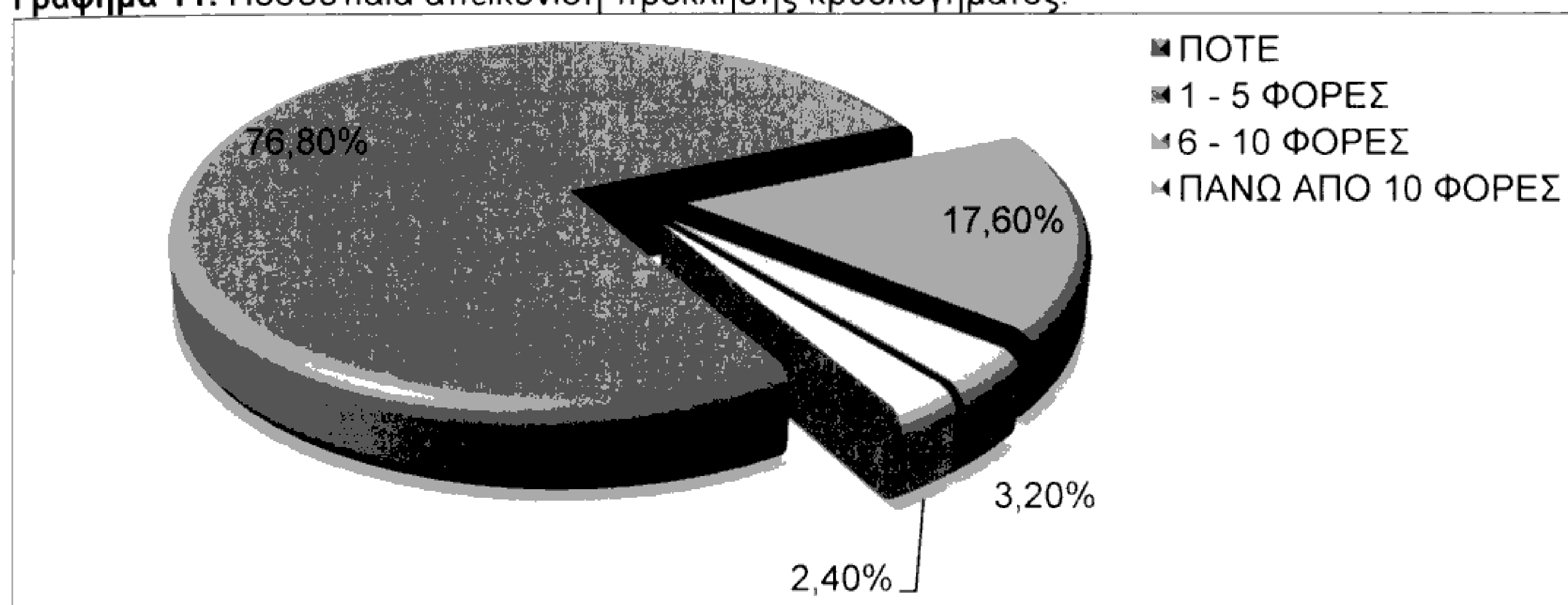
Σχόλιο. Διχασμός του δείγματος.

Πίνακας 16. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις θερμοκρασίες που εργάζονται.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Όχι	126	50,4	50,4	50,4
Μερικές φορές κάτω από χαμηλή Θερμοκρασία <0 C	124	49,6	49,6	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

### 18. Κρυολόγημα – κρυοπάγημα κατά την εργασία

Γράφημα 11. Ποσοστιαία απεικόνιση πρόκλησης κρυολογήματος.



Σχόλιο. Επικράτηση εργαζομένων που δεν έχουν πάθει κρυολόγημα.

Πίνακας 17. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις φορές που έχουν υποστεί κρυολόγημα.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ποτέ	192	76,8	76,8	76,8
1-5 Φορές	44	17,6	17,6	94,4
6-10 Φορές	8	3,2	3,2	97,6
Πάνω από 10 Φορές	6	2,4	2,4	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

## 19. Αίτιο πρόκλησης κρυολογήματος

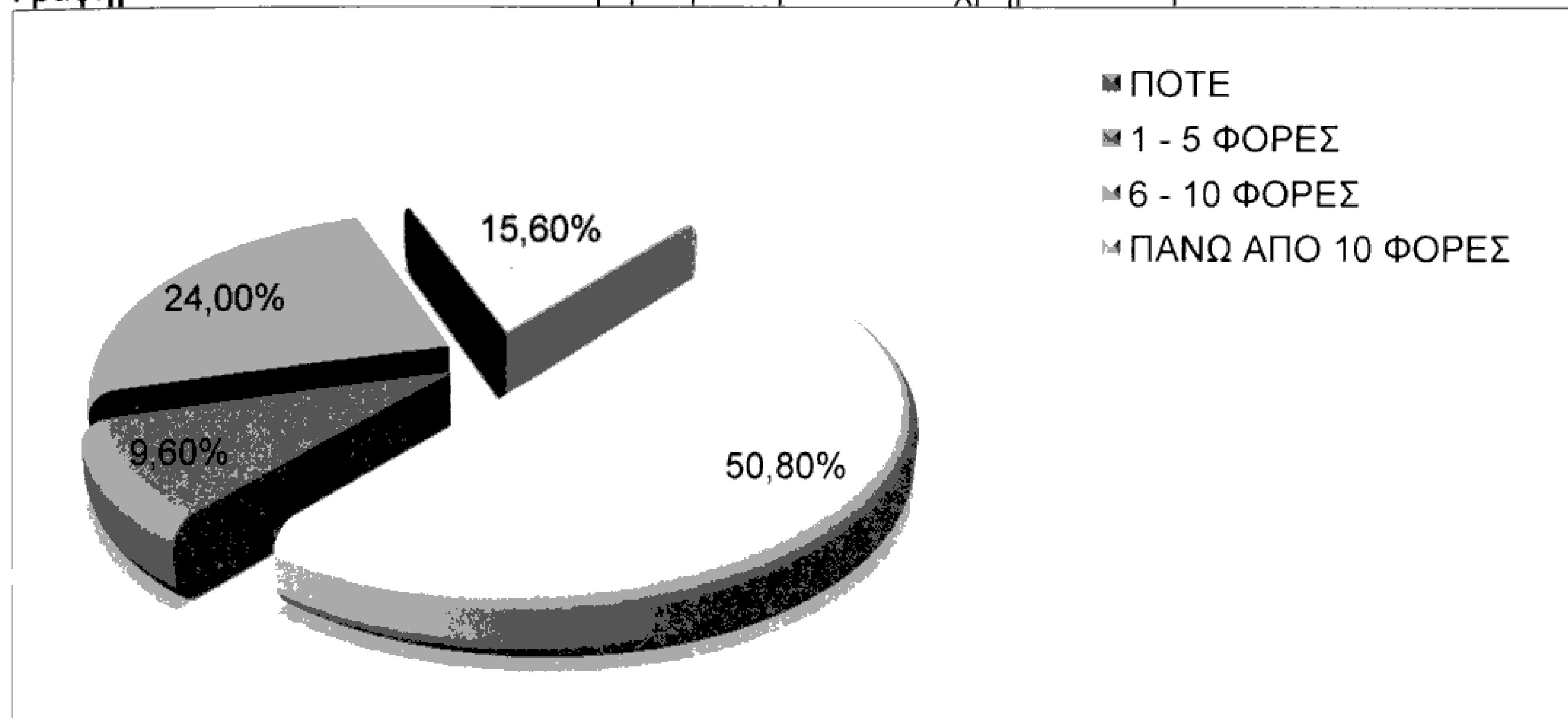
Πίνακας 18. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την αιτία πρόκλησης κρυολογήματος.

Αιτία	Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Είσοδος στο ψυγείο συντήρησης – κατάψυξης	Ναι	53	21,2	91,4	91,4
	Όχι	5	2,0	8,6	100,0
Δημιουργία ρευμάτων από αερισμό	Ναι	7	2,8	12,1	12,1
	Όχι	51	20,4	87,9	100,0
Απάντησαν		58	23,2	100,0	
Δεν απάντησαν		192	76,8		
<b>Δείγμα</b>		<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από το δείγμα που έπαθε κρυολόγημα έστω και μια φορά κατά τη διάρκεια της εργασίας του (58 άτομα), το μεγαλύτερο ποσοστό θεωρεί ότι το αίτιο που το προκάλεσε είναι η είσοδος στο ψυγείο συντήρησης – κατάψυξης.

## 20. Τραυματισμός από την χρήση αιχμηρών αντικειμένων

Γράφημα 12. Ποσοστιαία απεικόνιση τραυματισμού από αιχμηρά αντικείμενα.



Σχόλιο. Επικίνδυνη η χρήση αιχμηρών αντικειμένων.

**Πίνακας 19.** Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις φορές που έχουν υποστεί τραυματισμό από αιχμηρά αντικείμενα.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ποτέ	24	9,6	9,6	9,6
1-5 Φορές	60	24,0	24,0	33,6
6-10 Φορές	39	15,6	15,6	49,2
Πάνω από 10 Φορές	127	50,8	50,8	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Όπως φαίνεται από τα παραπάνω το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος έχει τραυματιστεί από τη χρήση αιχμηρών αντικειμένων κατά τη διάρκεια της εργασίας πάνω από δέκα φορές.

## 21. Τραυματισμός από κρεατομηχανή ή ηλεκτρική κορδέλα

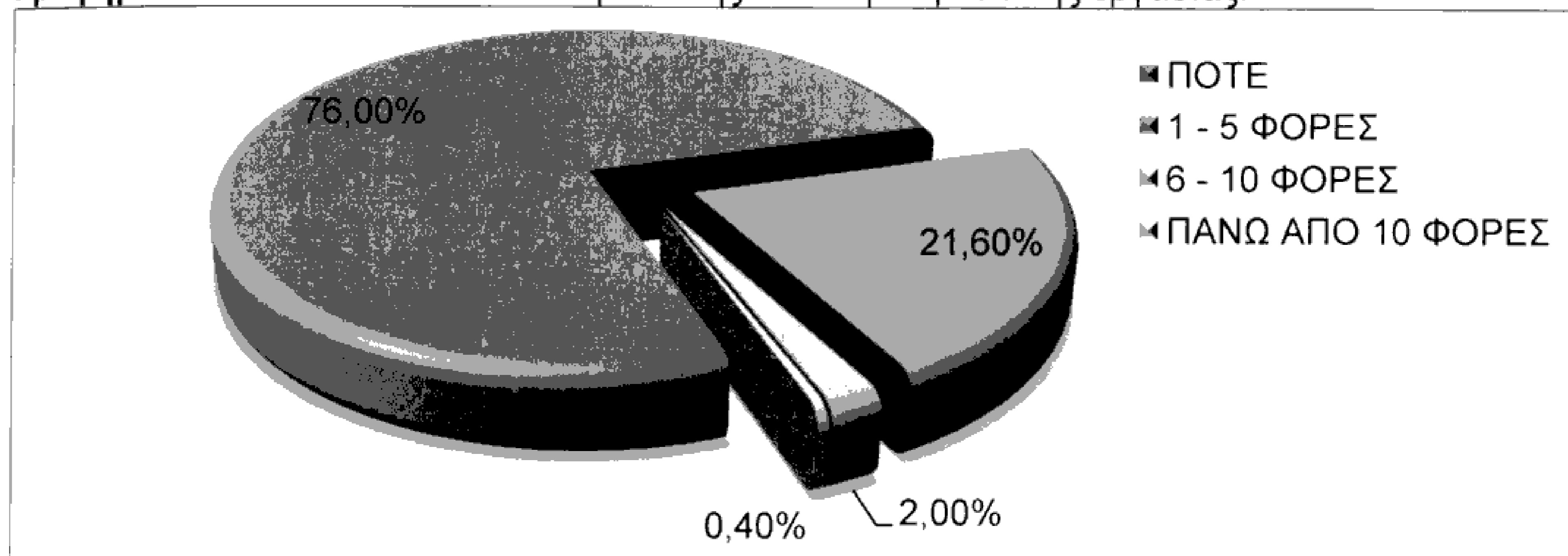
**Πίνακας 20.** Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις φορές που έχουν υποστεί τραυματισμό από κρεατομηχανή ή ηλεκτρική κορδέλα.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ποτέ	241	96,4	96,4	96,4
1-5 Φορές	9	3,6	3,6	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τον παραπάνω πίνακα φαίνεται ότι οι εργαζόμενοι σε κρεοπωλείο είναι αρκετά προσεκτικοί στη χρήση κρεατομηχανής ή ηλεκτρικής κορδέλας.

## 22. Πτώση κατά τη διάρκεια της εργασίας

Γράφημα 13. Ποσοστιαία απεικόνιση πτώσης κατά τη διάρκεια της εργασίας.



Σχόλιο. Μικρό ποσοστό πτώσης των εργαζομένων.

Πίνακας 21. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις φορές που έχουν πέσει κατά τη διάρκεια της εργασίας.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ποτέ	190	76,0	76,0	76,0
1-5 Φορές	54	21,6	21,6	97,6
6-10 Φορές	5	2,0	2,0	99,6
Πάνω από 10 Φορές	1	0,4	0,4	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

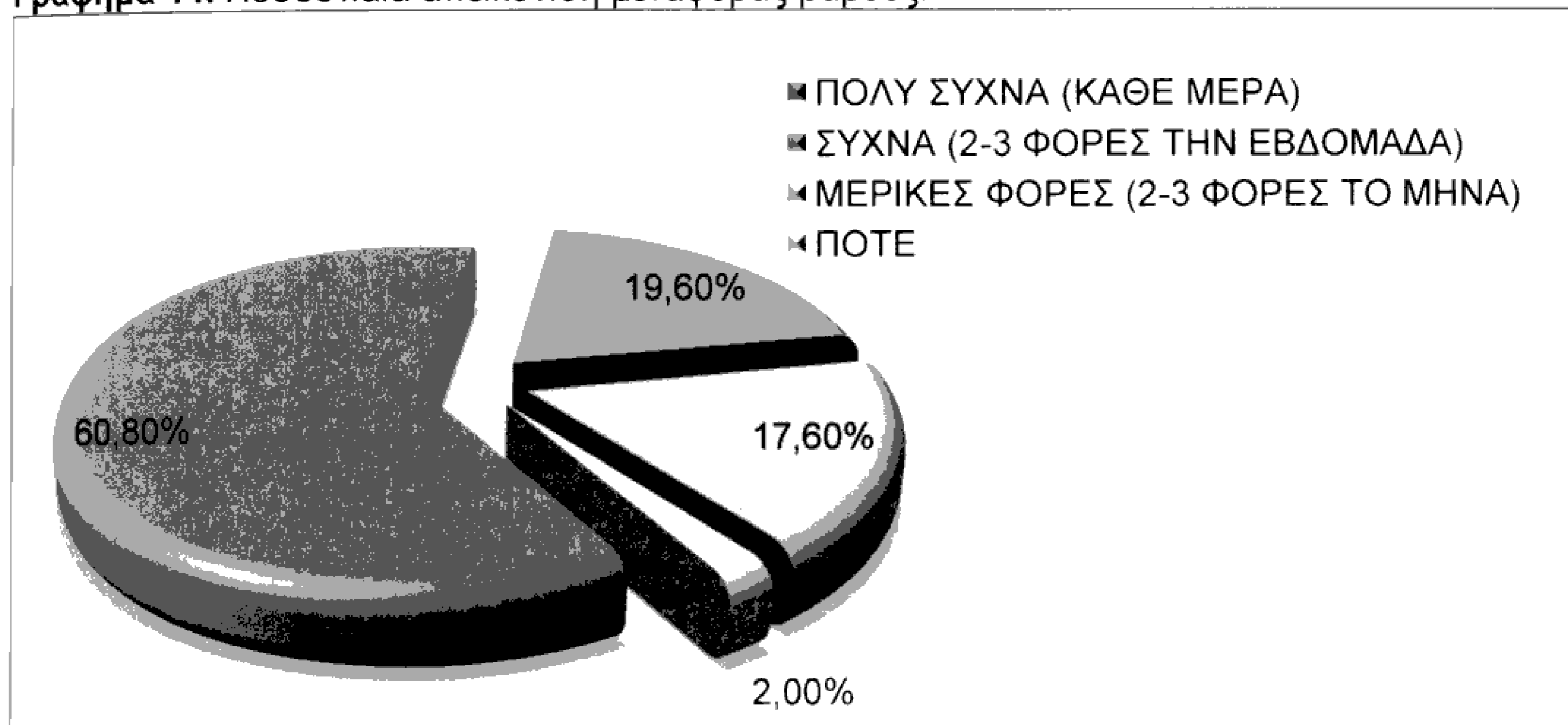
## 23. Αιτίες πτώσης

Πίνακας 22. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την αιτία πτώσης.

Αιτία	Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ολισθηρότητα δάπεδου	Ναι	47	18,8	78,3	78,3
	Όχι	13	5,2	21,7	100,0
Εμπόδια και αταξία χώρου	Ναι	1	0,4	1,7	1,7
	Όχι	59	23,6	98,3	100,0
Απροσεξία	Ναι	25	10,0	41,7	41,7
	Όχι	35	14,0	58,3	100,0
Κατεστραμμένο δάπεδο	Ναι	2	0,8	3,3	3,3
	Όχι	58	23,2	96,7	100,0
Ακατάλληλα υποδήματα	Ναι	5	2,0	8,3	8,3
	Όχι	55	22,0	91,7	100,0
Απάντησαν		60	24,0	100,0	
Δεν απάντησαν		190	76,0		
<b>Δείγμα</b>		<b>250</b>	<b>100,0</b>		

## 24. Μεταφορά βάρους

Γράφημα 14. Ποσοστιαία απεικόνιση μεταφοράς βάρους.



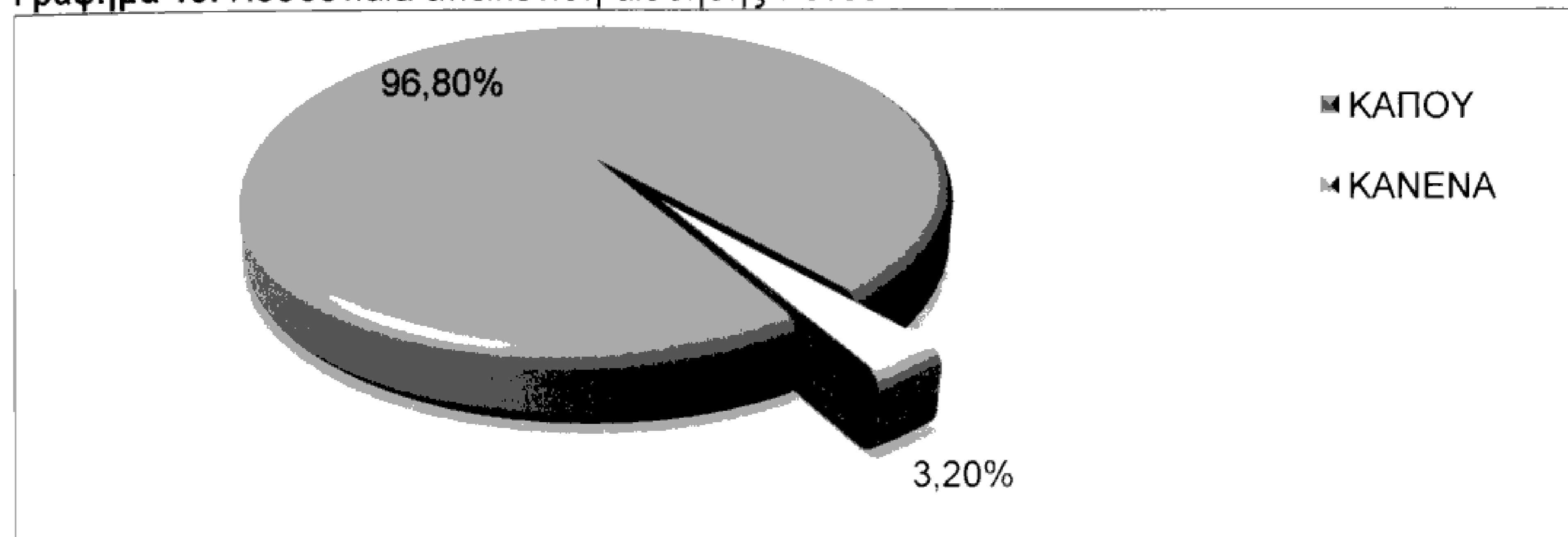
Σχόλιο. Επικρατούν οι εργαζόμενοι που σηκώνουν ή μεταφέρουν βάρη πολύ συχνά.

Πίνακας 23. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τη συχνότητα μεταφοράς βάρους.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Πολύ Συχνά	152	60,8	60,8	60,8
Συχνά	49	19,6	19,6	80,4
Μερικές Φορές	44	17,6	17,6	98,0
Ποτέ	5	2,0	2,0	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

## 25. Αίσθηση πόνου μετά την εργασία

Γράφημα 15. Ποσοστιαία απεικόνιση αίσθησης πόνου.



Σχόλιο. Επικράτηση εργαζομένων που πονούν σε κάποιο σημείο του σώματος μετά την εργασία τους.

Πίνακας 24. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την αίσθηση πόνου.

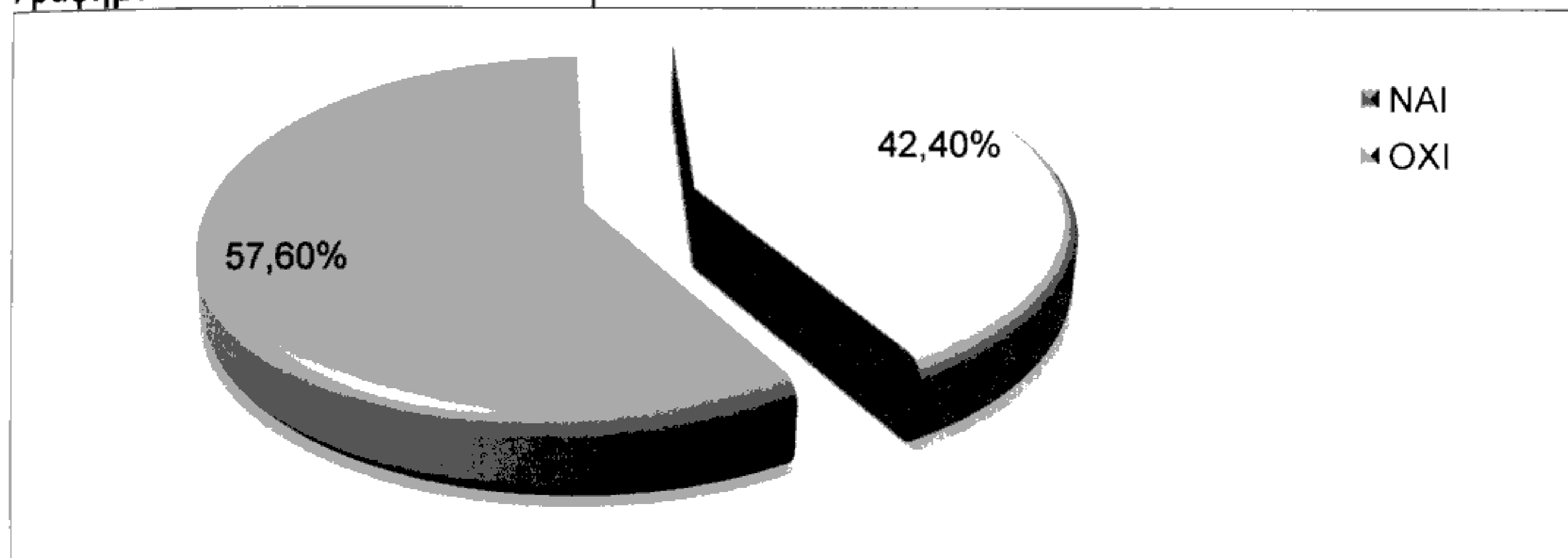
ΜΕΡΟΣ ΣΩΜΑΤΟΣ	Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Καρποί	Ποτέ	85	34,0	34,0	34,0
	Σπάνια	115	46,0	46,0	80,0
	Συχνά	35	14,0	14,0	94,0
	Πάντα	15	6,0	6,0	100,0
Πόδια	Ποτέ	17	6,8	6,8	6,8
	Σπάνια	44	17,6	17,6	24,4
	Συχνά	105	42,0	42,0	66,4
	Πάντα	84	33,6	33,6	100,0
Χέρια	Ποτέ	39	15,6	15,6	15,6
	Σπάνια	64	25,6	25,6	41,2
	Συχνά	98	39,2	39,2	80,4
	Πάντα	49	19,6	19,6	100,0
Πλάτη	Ποτέ	37	14,8	14,8	14,8
	Σπάνια	89	35,6	35,6	50,4
	Συχνά	75	30,0	30,0	80,4
	Πάντα	49	19,6	19,6	100,0
Μέση	Ποτέ	13	5,2	5,2	5,2
	Σπάνια	18	7,2	7,2	12,4
	Συχνά	109	43,6	43,6	56,0
	Πάντα	110	44,0	44,0	100,0
Αυχέννας	Ποτέ	105	42,0	42,0	42,0
	Σπάνια	89	35,6	35,6	77,6
	Συχνά	35	14,0	14,0	91,6
	Πάντα	21	8,4	8,4	100,0
<b>Δείγμα</b>		<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τον παραπάνω πίνακα είναι εμφανές ότι το δείγμα πονάει σπάνια στους καρπούς των χεριών, συχνά στα πόδια και στα χέρια, σπάνια στη πλάτη, πάντα στη μέση και ποτέ στον αυχένα.



## 26. Κάπνισμα

Γράφημα 16. Ποσοστιαία απεικόνιση καπνιστών.



Σχόλιο. Επικράτηση εργαζομένων που καπνίζουν.

Πίνακας 25. Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν καπνίζουν.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	144	57,6	57,6	57,6
Όχι	106	42,4	42,4	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

## 27. Αριθμός κατανάλωσης τσιγάρων

Πίνακας 26. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τον αριθμό των τσιγάρων που καταναλώνουν ημερησίως.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Έως 10	74	29,6	51,4	51,4
11-20	54	21,6	37,5	88,9
21-30	14	5,6	9,7	98,6
31-40	2	0,8	1,4	100,0
Απάντησαν	144	57,6	100,0	
Δεν απάντησαν	106	42,4		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από το δείγμα μας που απάντησε ότι καπνίζει (144 άτομα), το μεγαλύτερο ποσοστό καπνίζει έως δέκα τσιγάρα την ημέρα. Ενώ ελάχιστοι είναι όσοι καπνίζουν πάνω από τριάντα τσιγάρα.

## 28. Πρώην καπνιστές

Πίνακας 27. Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν κάπνιζαν στο παρελθόν.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	21	8,4	19,8	19,8
Όχι	85	34,0	80,2	100,0
Απάντησαν	106	42,4	100,0	
Δεν απάντησαν	144	57,6		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από το δείγμα μας που απάντησε ότι δεν καπνίζει (106 άτομα), το μεγαλύτερο ποσοστό δεν κάπνιζε ούτε στο παρελθόν.

## 29. Αιτίες διακοπής καπνίσματος

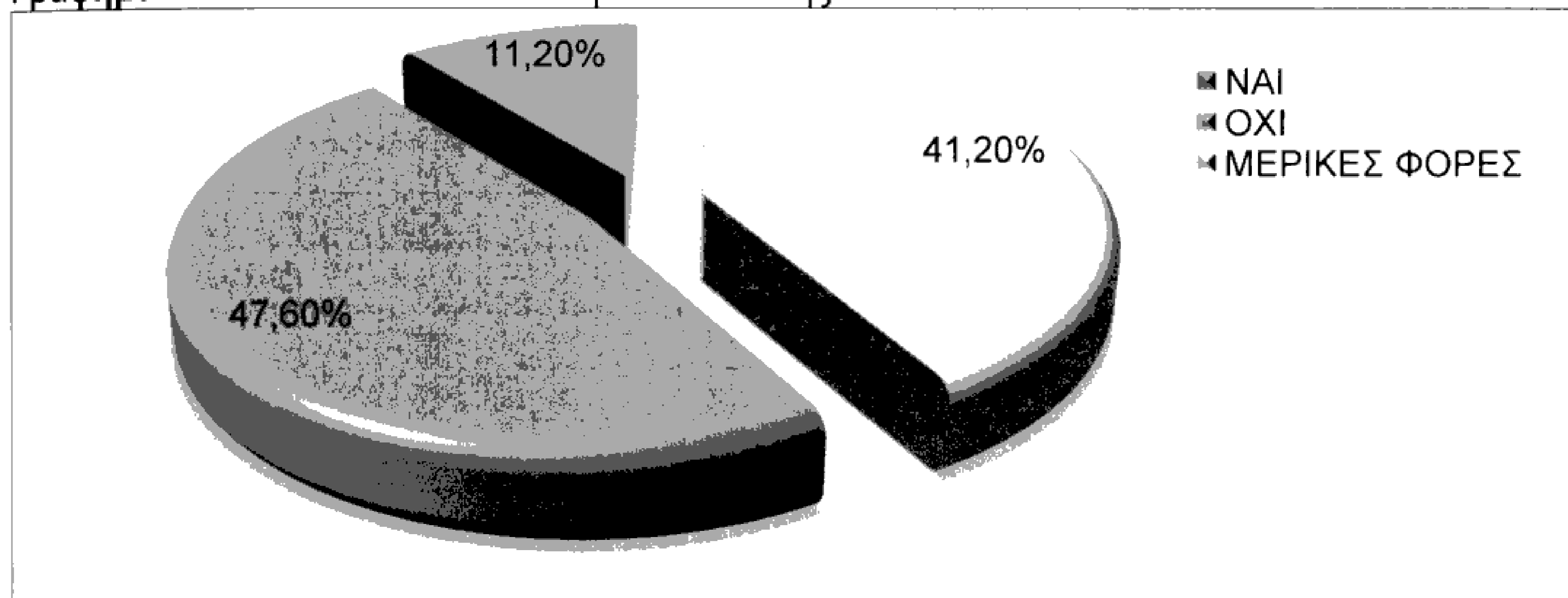
Πίνακας 28. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις αιτίες διακοπής καπνίσματος.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Προσωπικοί λόγοι	11	4,4	52,4	52,4
Λόγοι υγείας	10	4,0	47,6	100,0
Απάντησαν	21	8,4	100,0	
Δεν απάντησαν	229	91,6		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Οι εργαζόμενοι που ήταν πρώην καπνιστές (21 άτομα), διέκοψαν το κάπνισμα είτε για προσωπικούς λόγους είτε για λόγους υγείας.

## 30. Κατανάλωση αλκοόλ

Γράφημα 17. Ποσοστιαία απεικόνιση κατανάλωσης αλκοόλ.



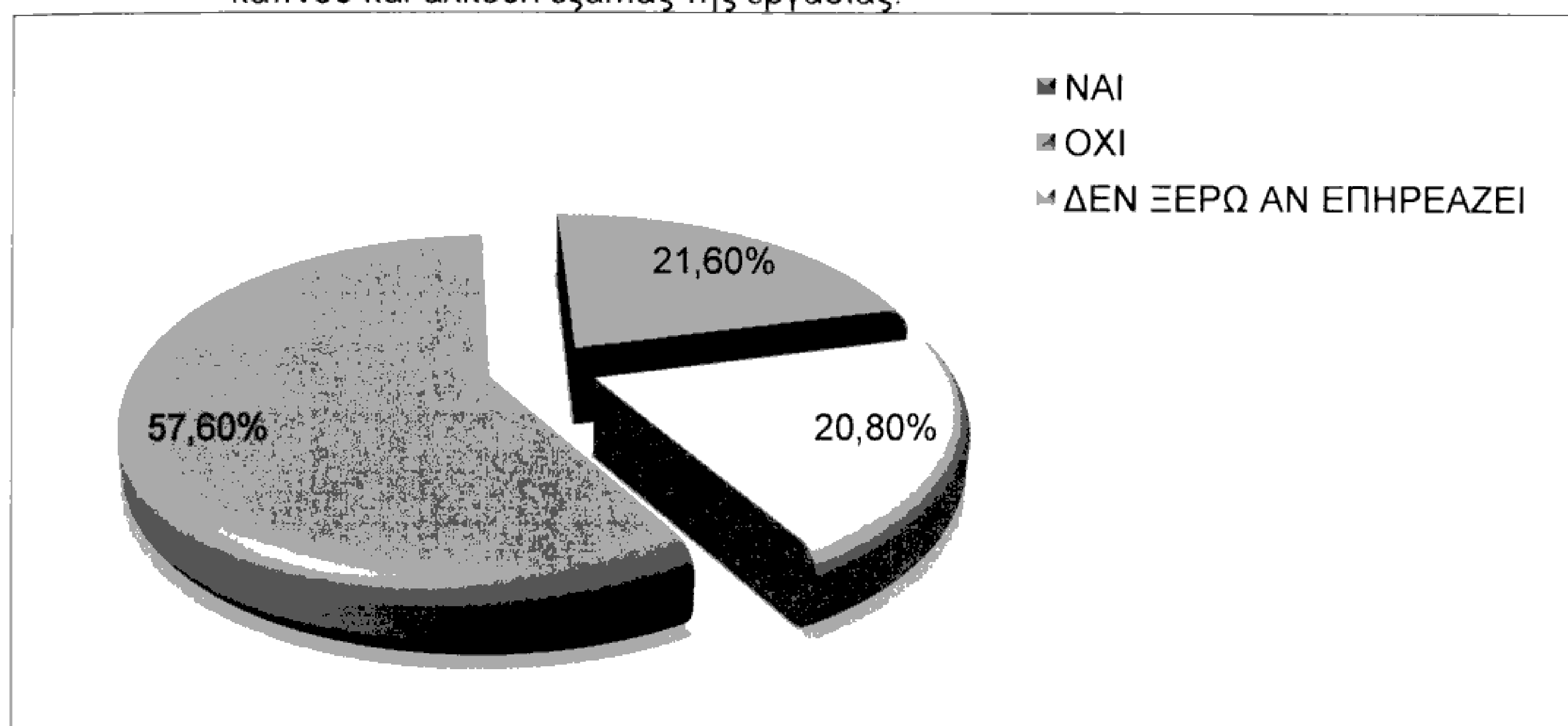
Σχόλιο. Επικρατούν οι εργαζόμενοι που καταναλώνουν αλκοόλ.

Πίνακας 29. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την κατανάλωση αλκοόλ.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	119	47,6	47,6	47,6
Όχι	28	11,2	11,2	58,8
Μερικές φορές	103	41,2	41,2	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

### 31. Υπερκατανάλωση αλκοόλ και καπνού εξαιτίας της εργασίας

Γράφημα 18. Ποσοστιαία απεικόνιση των ερωτηθέντων που οδηγούνται σε υπερκατανάλωση καπνού και αλκοόλ εξαιτίας της εργασίας.



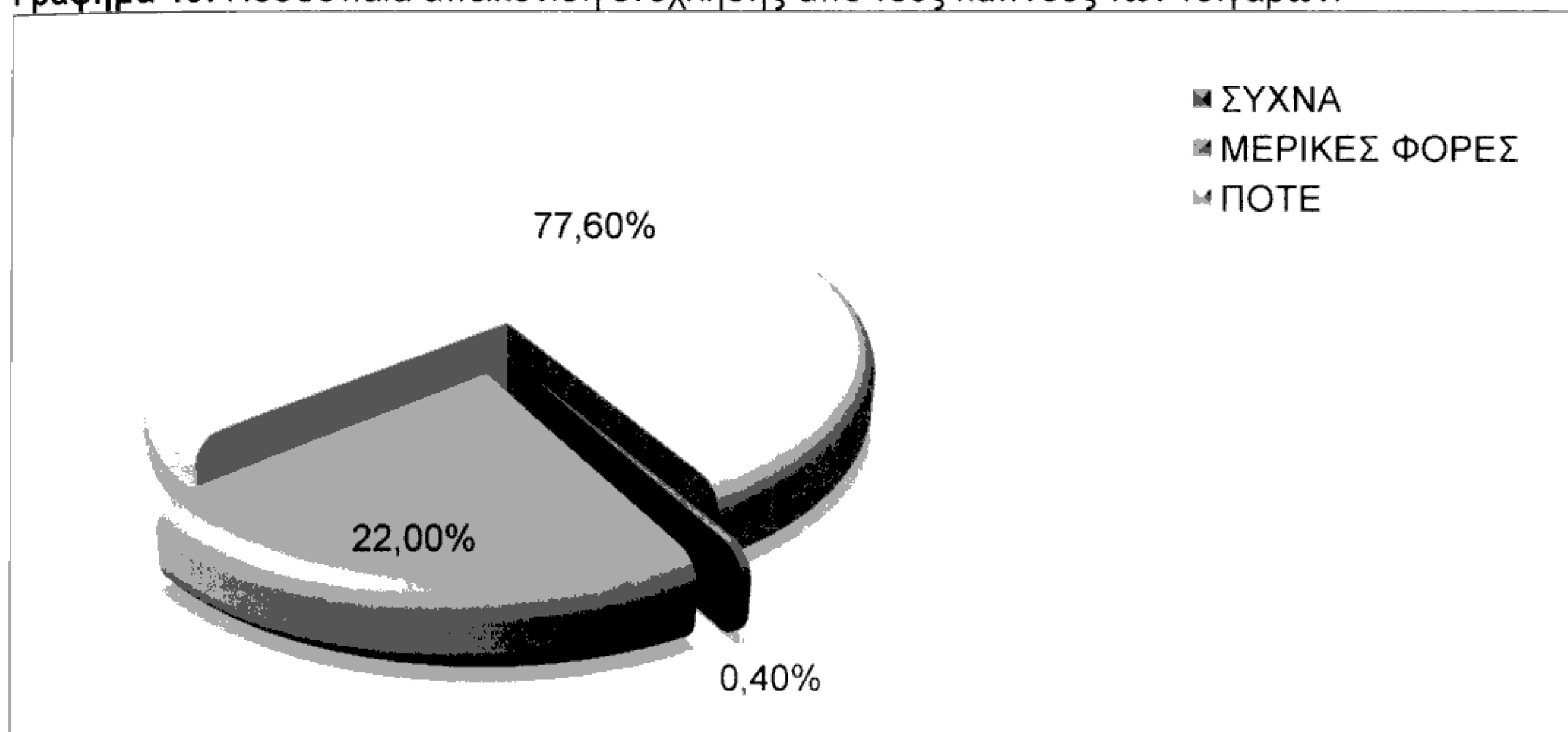
Σχόλιο. Επικράτηση εργαζομένων που υπερκαταναλώνουν αλκοόλ και καπνό εξαιτίας της εργασίας.

Πίνακας 30. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την υπερκατανάλωση καπνού και αλκοόλ εξαιτίας της εργασίας.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	144	57,6	57,6	57,6
Όχι	54	21,6	21,6	79,2
Δεν ξέρω αν επηρεάζει	52	20,8	20,8	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

### 32. Ενόχληση από τους καπνούς των τσιγάρων στο χώρο εργασίας

Γράφημα 19. Ποσοστιαία απεικόνιση ενόχλησης από τους καπνούς των τσιγάρων.



Σχόλιο. Επικρατούν οι εργαζόμενοι που δεν ενοχλούνται από τους καπνούς των τσιγάρων.

Πίνακας 31. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την ενόχληση από τους καπνούς των τσιγάρων.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Συχνά	1	0,4	0,4	0,4
Μερικές Φορές	55	22,0	22,0	22,4
Ποτέ	194	77,6	77,6	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

### 33. Συνθήκες εργασίας

Πίνακας 32. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις συνθήκες εργασίας.

ΜΙΚΡΟΚΛΗΜΑ	Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Θόρυβος	Χαμηλός	72	28,8	28,8	28,8
	Κανονικός	157	62,8	62,8	91,6
	Υψηλός	21	8,4	8,4	100,0
Αερισμός	Χαμηλός	1	0,4	0,4	0,4
	Κανονικός	124	49,6	49,6	50,0
	Υψηλός	125	50,0	50,0	100,0
Υγρασία	Χαμηλή	7	2,8	2,8	2,8
	Κανονική	156	62,4	62,4	65,2
	Υψηλή	87	34,8	34,8	100,0
Φωτισμός	Κανονικός	97	38,8	38,8	38,8
	Υψηλός	153	61,2	61,2	100,0
<b>Δείγμα</b>		<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τον παραπάνω πίνακα είναι φανερό ότι το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος θεωρεί τον θόρυβο κανονικό, τον αερισμό και τον φωτισμό υψηλό και κανονική την υγρασία στον χώρο εργασίας του.

### 34. Συμπτώματα μετά τη χρήση χημικών ουσιών

Πίνακας 33. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τα συμπτώματα μετά τη χρήση χημικών ουσιών.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	2	0,8	0,8	0,8
Όχι	248	99,2	99,2	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Είναι εμφανές ότι ελάχιστοι εργαζόμενοι είχαν κάποιο σύμπτωμα μετά τη χρήση χημικών ουσιών, όπως απορρυπαντικά, εντομοκτόνα, στην εργασία τους.

### 35. Συμπτώματα μετά από την επαφή με το προϊόν

Πίνακας 34. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τα συμπτώματα μετά την επαφή με το προϊόν.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	4	1,6	1,6	1,6
Όχι	246	98,4	98,4	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος δεν είχε ποτέ στα χέρια φυσαλίδες και έντονη φαγούρα μετά από επαφή με κρέας, δέρμα ζώου, συκώτι, σπλάχνα.

### 36. Διάγνωση δερματοπαθειών

Πίνακας 35. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις δερματοπάθειες που έχουν διαγνωσθεί.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Αλλεργική δερματίτιδα	3	1,2	12,0	12,0
Άλλη δερματοπάθεια	22	8,8	88,0	100,0
Απάντησαν	25	10,0	100,0	
Δεν απάντησαν	225	90,0		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Είναι φανερό ότι στο μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος δεν έχει διαγνωσθεί κάποια δερματοπάθεια. Αυτό σημαίνει ότι το δείγμα γνωρίζει τους τρόπους μετάδοσης των δερματοπαθειών.

### 37. Διάγνωση ζωοανθρωπονόσων

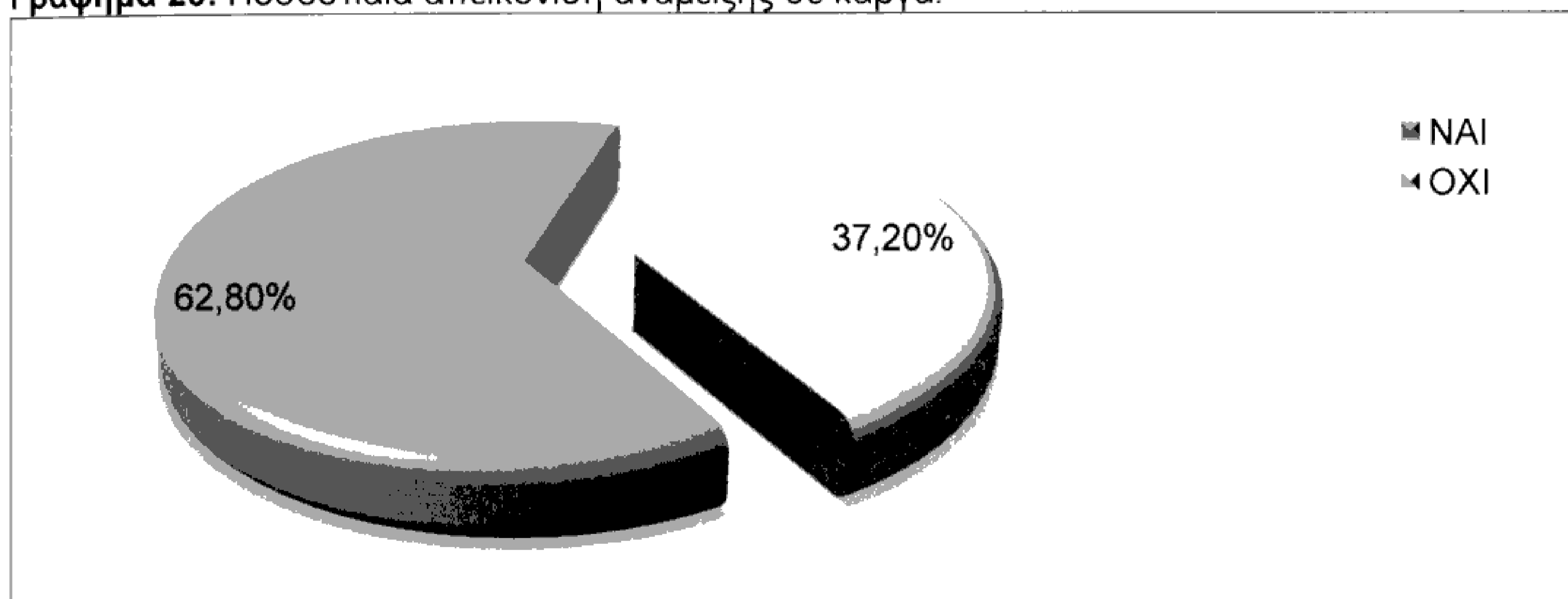
Πίνακας 36. Κατανομή δείγματος ανάλογα με τις ζωοανθρωπονόσους που έχουν διαγνωσθεί.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Σαλμονέλωση	5	2,0	100,0	100,0
Απάντησαν	5	2,0	2,0	
Δεν απάντησαν	245	98,0		
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

Από τον πίνακα είναι εμφανές ότι μόνο σε πέντε εργαζόμενους έχει διαγνωσθεί κάποια νόσος που έχει μεταδοθεί από το προϊόν και η νόσος αυτή ήταν σαλμονέλωση.

### 38. Εμπλοκή σε καβγά στο χώρο εργασίας

Γράφημα 20. Ποσοστιαία απεικόνιση ανάμειξης σε καβγά.



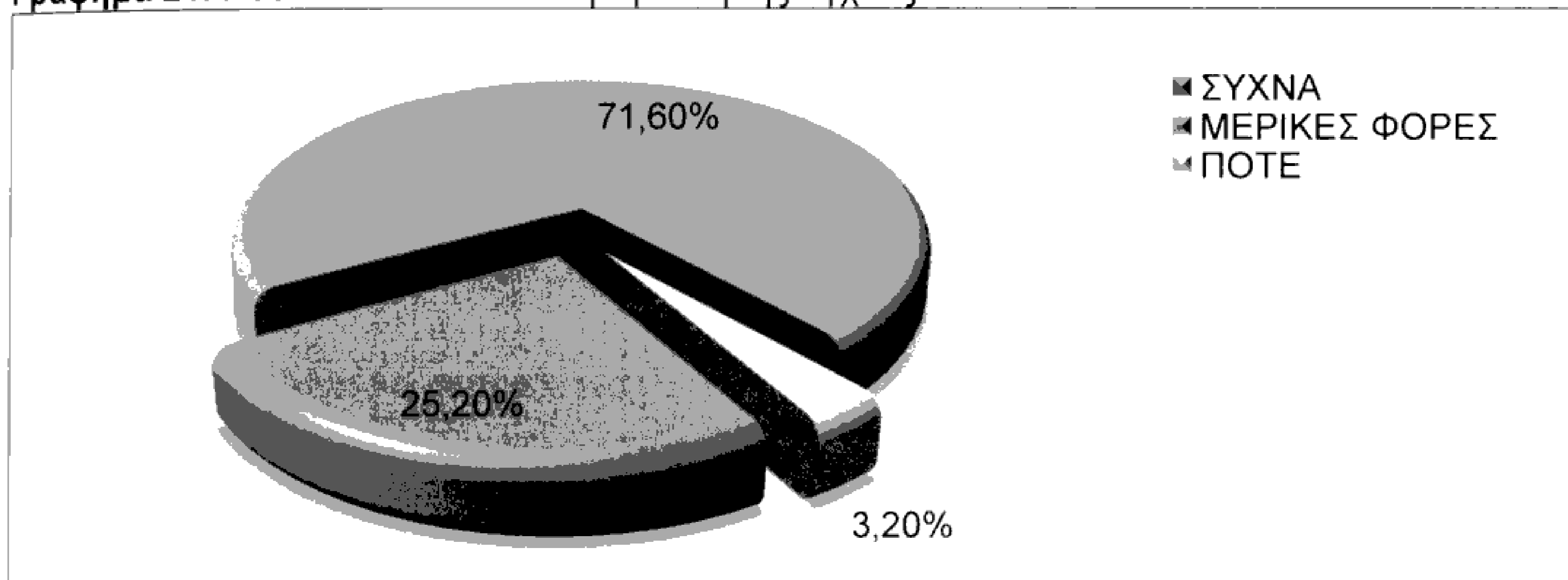
Σχόλιο. Οι περισσότεροι εργαζόμενοι έχουν εμπλακεί σε καβγά.

Πίνακας 37. Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν έχουν εμπλακεί σε καβγά στο χώρο εργασίας.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	157	62,8	62,8	62,8
Όχι	93	37,2	37,2	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

### 39. Πρόκληση άγχους εξαιτίας του εργασιακού περιβάλλοντος

Γράφημα 21. Ποσοστιαία απεικόνιση πρόκλησης άγχους.



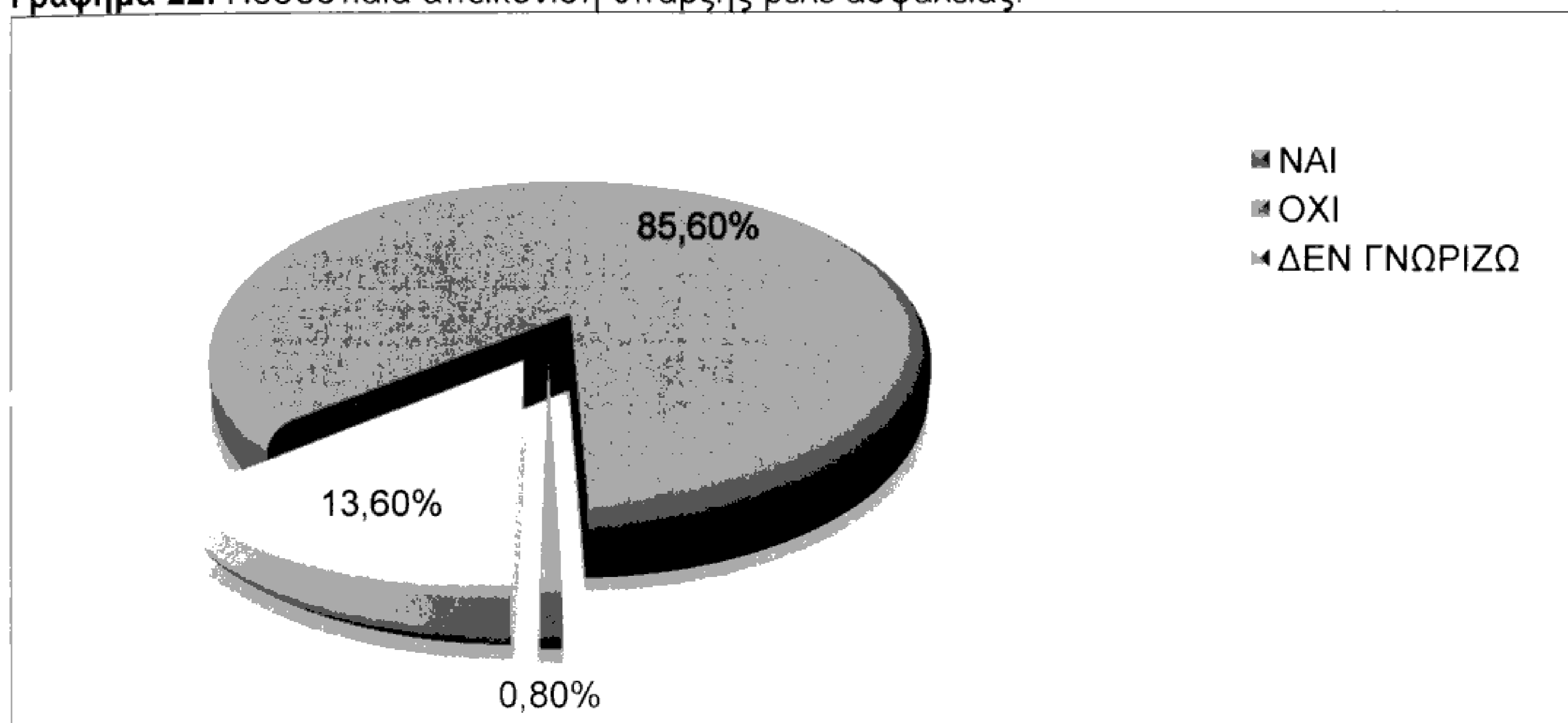
Σχόλιο. Επικρατούν οι εργαζόμενοι που μερικές φορές νοιώθουν άγχος.

Πίνακας 38. Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν το εργασιακό περιβάλλον του προκαλεί άγχος.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Συχνά	63	25,2	25,2	25,2
Μερικές Φορές	179	71,6	71,6	96,8
Ποτέ	8	3,2	3,2	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

### 40. Ύπαρξη ρελέ ασφαλείας στον ηλεκτρικό πίνακα του καταστήματος

Γράφημα 22. Ποσοστιαία απεικόνιση ύπαρξης ρελέ ασφαλείας.



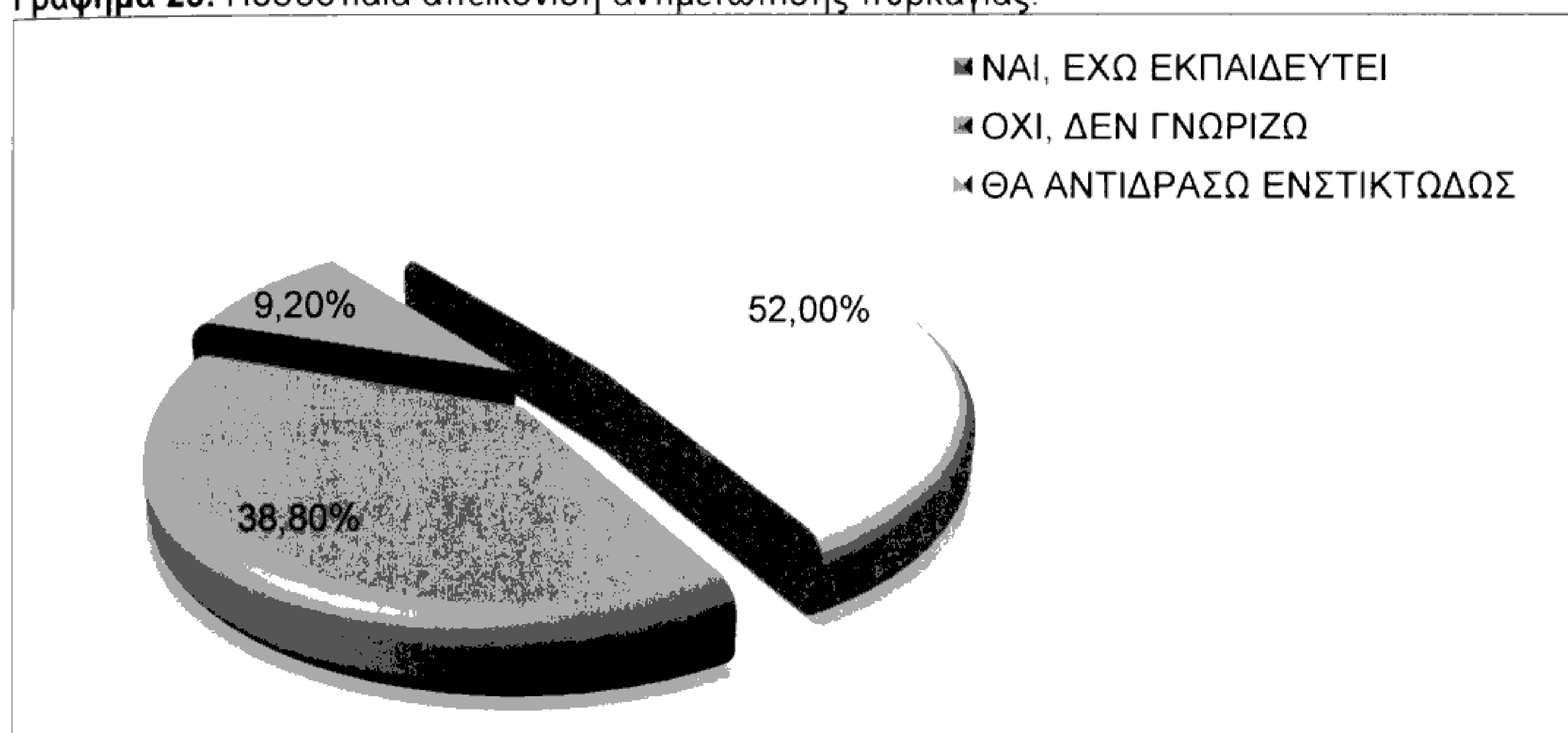
Σχόλιο. Στα περισσότερα κρεοπωλεία υπάρχει ρελέ ασφαλείας.

Πίνακας 39. Κατανομή δείγματος ανάλογα με το αν γνωρίζει την ύπαρξη ρελέ ασφαλείας.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι	214	85,6	85,6	85,6
Όχι	2	0,8	0,8	86,4
Δεν Γνωρίζω	34	13,6	13,6	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		

#### 41. Αντιμετώπιση πυρκαγιάς

Γράφημα 23. Ποσοστιαία απεικόνιση αντιμετώπισης πυρκαγιάς.



Σχόλιο. Οι εργαζόμενοι δεν είναι ενημερωμένοι για την αντιμετώπιση πυρκαγιάς.

Πίνακας 40. Κατανομή δείγματος ανάλογα με την ενημέρωση του σε περίπτωση πυρκαγιάς.

Απαντήσεις	Συχνότητα N	%	N %	Αθροιστική Συχνότητα
Ναι, έχω εκπαιδευτεί	97	38,8	38,8	38,8
Όχι, δεν γνωρίζω	23	9,2	9,2	48,0
Θα αντιδράσω ενστικτωδώς	130	52,0	52,0	100,0
<b>Δείγμα</b>	<b>250</b>	<b>100,0</b>		



## ΣΥΖΗΤΗΣΗ

Κατά την διεξαγωγή της έρευνας, προέκυψαν χρήσιμα αποτελέσματα που αφορούν στην υγιεινή, στην ασφάλεια καθώς και στα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι εργαζόμενοι στα κρεοπωλεία. Έτσι, παρακάτω θα γίνει η ανάλυση των αποτελεσμάτων αυτών.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των εργαζομένων απασχολείται σε **αμιγές** κρεοπωλείο, αυτό είναι αποτέλεσμα της άρνησης, των εργαζομένων σε υπεραγορές, να συνεργαστούν με την ερευνά. Τα περισσότερα κρεοπωλεία είναι μικρής δυναμικότητας καταστήματα και έχουν ιδρυθεί από την δεκαετία του εβδομήντα και μετά. Ο συγκεκριμένος κλάδος απαρτίζεται κυρίως από **άνδρες**, αποτέλεσμα που είναι λογικό βάσει της φύσης του επαγγέλματος αφού απαιτείται βαριά χειρονακτική εργασία, την οποία δεν μπορεί να ασκήσει εύκολα μία γυναίκα ( $p=0,000$ ). Όσον αφορά στην ηλικιακή κατανομή του δείγματος, το μεγαλύτερο ποσοστό βρίσκεται στην παραγωγική ηλικία της ζωής ενός ανθρώπου, στοιχείο που δικαιολογεί και την οικογενειακή κατάσταση των εργαζομένων αφού το μεγαλύτερο ποσοστό είναι έγγαμοι ( $p=0,000$ ). Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος είναι **ελληνικής εθνικότητας** ενώ το υπόλοιπο είναι αλβανικής, αποτέλεσμα που είναι λογικό βάσει της κατάστασης που επικρατεί στην κοινωνία μας. Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί ότι οι εργαζόμενοι που ήταν αλβανικής εθνικότητας σπάνια κατείχαν δίπλωμα κρεοπώλη ( $p=0,000$ ) και θεωρημένο ατομικό βιβλιάριο υγείας ( $p=0,000$ ). Σε σχέση με τις γραμματικές γνώσεις του δείγματος, οι περισσότεροι εργαζόμενοι δεν έχουν λάβει συγκεκριμένη εκπαίδευση από κάποιο ίδρυμα, αλλά κατέχουν απολυτήριο δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και έτσι είναι σε θέση να κατανοήσουν την επικινδυνότητα της εργασίας τους και τα μέτρα τα οποία θα πρέπει να λάβουν για την ασφάλεια τους ( $p=0,046$ ).

Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος εργάζεται στο αντικείμενο 21 και άνω έτη, αποτέλεσμα που δεικνύει την σταθερότητα του συγκεκριμένου επαγγέλματος, καθώς και ότι το δείγμα έχει την απαραίτητη εμπειρία έτσι ώστε να μπορεί να ανταπεξέλθει και να αντιμετωπίσει τους επαγγελματικούς κινδύνους.

Στην ερώτηση που αφορά στο **ωράριο** εργασίας του δείγματος, το μεγαλύτερο ποσοστό, εργάζεται με ολόημερο ωράριο, αποτέλεσμα που είναι λογικό αφού τα αμιγή κρεοπωλεία σαν καταστήματα έχουν ολόημερο ωράριο ( $p=0,000$ ). Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί ότι το ποσοστό που ανέφερε κάποιο άλλο ωράριο εννοούσε μερική απασχόληση (part time). Τέλος, το δείγμα που δεν ανέφερε το ολόημερο ωράριο είναι κυρίως γυναίκες ( $p=0,000$ ) και εργαζόμενοι σε υπεραγορές ( $p=0,000$ ).

Το επάγγελμα του κρεοπώλη είναι ένα αρκετά επικίνδυνο επάγγελμα αφού στο **89,2%** (223 άτομα) του δείγματος έχει συμβεί κάποιο **ατύχημα** κατά τη διάρκεια της εργασίας του. Το μεγαλύτερο ποσοστό το δείγματος έχει τραυματιστεί ελαφρά, δεν χρειάστηκε να απουσιάσει από την εργασία του και η φύση του τραυματισμού ήταν κόψιμο στα άκρα από μαχαίρι ή μπαλτά. Στοιχείο που ενισχύεται και από την Ελληνική Στατιστική Αρχή όσον αφορά στα εργατικά ατυχήματα σε τεχνίτες επεξεργασίας τροφίμων, όπου το μεγαλύτερο ποσοστό των τραυματισμών σε αυτούς συμβαίνει στους καρπούς και στα δάκτυλα. Η ύπαρξη τραυματισμού δείχνει άμεση συσχέτιση με την ηλικία ( $p=0,000$ ), τις σπουδές ( $p=0,001$ ) και την προϋπηρεσία ( $p=0,000$ ) του δείγματος. Η σοβαρότητα του τραυματισμού συσχετίζεται με την ηλικία ( $p=0,000$ ), την εθνικότητα ( $p=0,043$ ), και τις σπουδές ( $p=0,04$ ) του δείγματος. Τέλος, η φύση του τραυματισμού συσχετίζεται μόνο με την ηλικιακή κατανομή του δείγματος ( $p=0,008$ ).

Οι εργαζόμενοι μπορούν να αναγνωρίσουν τον **βαθμό επικινδυνότητας** του επαγγέλματος και έχουν εντοπίσει ως σημαντικότερο **κίνδυνο** που έχει η εργασία τους, τους τραυματισμούς. Το αποτέλεσμα αυτό είναι λογικό βάσει της εμπειρίας του δείγματος στο αντικείμενο ( $p=0,039$ ).

Το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος έχει **ενημερωθεί για τους κινδύνους** που υπάρχουν ή προέρχονται από το περιβάλλον εργασίας τους καθώς και για τους τρόπους πρόληψής τους. Επίσης, το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών αναφέρει ως πηγή ενημέρωσης των Σύλλογο των Κρεοπωλών. Παρόλα αυτά υπάρχει ένα αρκετά μεγάλο ποσοστό όπου δεν είναι ενημερωμένο ή θεωρεί ελλιπή την ενημέρωσή του, στοιχείο που ενισχύεται και με έρευνα του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, το 2007, σχετικά με την εκτίμηση των συνθηκών Υγιεινής και Ασφάλειας

των εργαζομένων στα κρεοπωλεία του δήμου Πειραιά. Η ενημέρωση του δείγματος έχει άμεση συσχέτιση με το έτος ίδρυσης του κρεοπωλείου ( $p=0,029$ ), την ηλικία ( $p=0,03$ ), τις σπουδές ( $p=0,046$ ) του δείγματος, την κατοχή ατομικού θεωρημένου βιβλιαρίου υγείας ( $p=0,007$ ) και με την ύπαρξη Γ.Ε ( $p=0,000$ ) ή Τ.Α. ( $p=0,028$ ) στο κατάστημα. Οι εργαζόμενοι σε υπεραγορές βρέθηκαν να είναι πιο ενημερωμένοι από αυτούς στα αμιγή κρεοπωλεία ( $p=0,000$ ).

Παρόλο τον υψηλό βαθμό επικινδυνότητας του επαγγέλματος που έχει εντοπίσει και το ίδιο το δείγμα, δεν χρησιμοποιούνται τα Μέσα Ατομικής Προστασίας στη συχνότητα που θα έπρεπε. Αυτό είναι φανερό από τα αποτελέσματα, αφού το μεγαλύτερο ποσοστό των εργαζομένων φορά πάντα γάντια μίας χρήσης, ποτέ ατσάλινα γάντια, πάντα αντιολισθητικά υποδήματα, πάντα λευκή μπλούζα εργασίας, πότε μεταλλική ποδιά, πάντα κάλυμμα κεφαλής και ποτέ ειδική ισοθερμική στολή. Οι εργαζόμενοι σε υπεραγορές βρέθηκαν να χρησιμοποιούν περισσότερα και πιο συχνά Μ.Α.Π. σε σχέση με τους εργαζόμενους σε αμιγή κρεοπωλεία ( $p=0,002$ ). Από τους εργαζόμενους που δεν χρησιμοποιούν έστω και ένα από τα παραπάνω μέσα ατομικής προστασίας το μεγαλύτερο ποσοστό θεωρεί ότι **δεν του χρειάζονται**. Από τα αποτελέσματα αυτά προκύπτει το συμπέρασμα ότι το δείγμα έχει ελλιπή ενημέρωση για τα μέσα ατομικής προστασίας ( $p=0,000$ ). Το συμπέρασμα αυτό ενισχύεται και από την έρευνα στο νομό Αττικής, το 2009, σχετικά με τις συνθήκες Υγιεινής και Ασφάλειας που επικρατούν στα εστιατόρια, αφού το μεγαλύτερο ποσοστό των ατόμων που δεν κάνουν καθημερινή χρήση των μέσων ατομικής προστασίας, δήλωσε ότι δεν τους χρειάζονται. Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί ότι το ποσοστό στο οποίο δεν χορηγούνται τα μέσα μπορεί να είναι μικρό αλλά είναι σημαντικό τόσο ώστε να απαιτεί την προσοχή μας, αφού το ποσοστό αυτό αφορά κυρίως άτομα νεαρά στην ηλικία ( $p=0,000$ ) με υψηλές γραμματικές γνώσεις ( $p=0,046$ ) που γνωρίζουν όμως ότι η εργασία τους απαιτεί την χρήση αυτών των μέσων.

Στην ερώτηση που αφορά στον **τραυματισμό από τη χρήση αιχμηρών αντικείμενων** το **90,4%** έχει τραυματιστεί έστω και μία φορά. Αντίστοιχα αποτελέσματα έχει αναδείξει και η έρευνα του Τ.Ε.Ι. Αθήνας, το 2007, σχετικά με την εκτίμηση των συνθηκών Υγιεινής και Ασφάλειας των εργαζομένων στα κρεοπωλεία του δήμου Πειραιά, όπου διαπιστώθηκε υψηλό ποσοστό (95,5%)

ακρωτηριασμών από μαχαίρι ή μπαλτά. Αυτό είναι ένα πολύ σημαντικό αποτέλεσμα και χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή, το μεγαλύτερο ποσοστό των εργαζομένων που έχουν τραυματιστεί δεν κάνει σωστή χρήση των Μ.Α.Π., όπως ατσάλινα γάντια ( $p=0,000$ ) και μεταλλική ποδιά ( $p=0,048$ ), καθώς επίσης βρέθηκε οι τραυματισμοί να έχουν άμεση συσχέτιση με την ηλικία ( $p=0,000$ ) και τις σπουδές ( $p=0,006$ ) του δείγματος.

Το μεγαλύτερο ποσοστό των εργαζομένων, σηκώνει καθημερινά **βαριά αντικείμενα**. Είναι λογικό το αποτέλεσμα αυτό εφόσον οι εργαζόμενοι έχουν εντοπίσει ως κίνδυνο της εργασίας τους τα βάρη ( $p=0,000$ ). Στο σημείο αυτό πρέπει να αναφερθεί ότι αν οι εργαζόμενοι χρησιμοποιούσαν τον κατάλληλο εξοπλισμό για την μεταφορά των βαριών αντικειμένων θα είχαν αποφύγει την καθημερινή επιβάρυνση του οργανισμού τους. Σχετικά με το ποσοστό που δεν σηκώνει τόσο συχνά βαριά αντικείμενα αφορά κυρίως εργαζόμενους σε υπεραγορές ( $p=0,002$ ), στους οποίους παρέχεται ο κατάλληλος εξοπλισμός. Παρόμοια αποτελέσματα έχει αναδείξει και η έρευνα στο νομό Αττικής, το 2009, σχετικά με τις συνθήκες Υγιεινής και Ασφάλειας που επικρατούν στα εστιατόρια.

Όσον αφορά στην ερώτηση αν **πονάτε μετά την εργασία σας το 96,8%** απάντησε θετικά. Περιληπτικά, το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος υποφέρει σπάνια στους καρπούς και στη πλάτη, ποτέ στον αυχένα, συχνά στα πόδια και στα χέρια και πάντα στη μέση. Συμπερασματικά, παρόλο που η πλειοψηφία του δείγματος μας βρίσκεται σε παραγωγική ηλικία, αρκετοί υποφέρουν από μυοσκελετικές παθήσεις ( $p=0,001$ ) και ελάχιστοι είναι αυτοί που δεν υποφέρουν από τις παθήσεις αυτού του τύπου. Τα αποτελέσματα αυτά είναι απόρροια της φύσης του επαγγέλματος, εφόσον απαιτεί συνεχόμενη χειρονακτική εργασία, άρση βαρών καθώς και αρκετές ώρες ορθοστασίας. Τα παραπάνω συμπεράσματα ενισχύονται και από την έρευνα του τμήματος ορθοπεδικής χειρουργικής του Γκέτεμποργκ της Σουηδίας σχετικά με την επίδραση των μεθόδων εργασίας στις σωματικές διαταραχές των επαγγελματιών κρεοπωλών αφού το μεγαλύτερο ποσοστό των εργαζομένων ανέφερε σωματικές διαταραχές και από αυτούς το 80% ανέφερε πόνο σε περισσότερα του ενός σημεία του σώματος.

## ΣΥΜΠΕΡΑΣΜΑΤΑ

Κατά την ανάλυση των αποτελεσμάτων προέκυψαν αρκετά συμπεράσματα για τους εργαζόμενους στα κρεοπωλεία, για την πρακτική που ασκούν κατά τη διάρκεια της εργασίας τους, τις συνθήκες εργασίας και την ενημέρωσή τους.

Στο μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος έχει συμβεί κάποιο ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας του, το μεγαλύτερο ποσοστό αυτών έχει τραυματιστεί ελαφρά, δεν χρειάστηκε να απουσιάσει από την εργασία του και η φύση του ατυχήματος ήταν η κοπή στα χέρια από μαχαίρι ή μπαλτά. Το 90,4% του δείγματος έχει τραυματιστεί από την χρήση αιχμηρών αντικειμένων, ενώ ελάχιστοι είναι οι εργαζόμενοι που έχουν τραυματιστεί από κρεατομηχανή ή ηλεκτρική κορδέλα.

Από τα παραπάνω είναι φανερό ότι το επάγγελμα του κρεοπώλη είναι ένα αρκετά επικίνδυνο επάγγελμα κάτι που υποστηρίζουν και οι εργαζόμενοι αφού το 97,2% του δείγματος θεωρεί ότι η εργασία του έχει κινδύνους. Ακόμα, οι περισσότεροι εργαζόμενοι έχουν εντοπίσει και ονοματίσει ως σημαντικότερους κινδύνους τους τραυματισμούς από αιχμηρά αντικείμενα, τις πτώσεις, τα βάρη και τις θερμοκρασίες κάτω από τις οποίες εργάζονται. Παρόλα αυτά δεν χρησιμοποιούνται τα Μέσα Ατομικής Προστασίας στη συχνότητα που θα έπρεπε και το μεγαλύτερο ποσοστό του δείγματος θεωρεί ότι δεν του χρειάζονται.

Το επάγγελμα του κρεοπώλη είναι ένα επίπονο επάγγελμα που επιβαρύνει κυρίως το μυοσκελετικό σύστημα εφόσον απαιτεί συνεχόμενη χειρονακτική εργασία, άρση βαρών καθώς και αρκετές ώρες ορθοστασίας. Ένα ακόμα συμπέρασμα που απορρέει από τα παραπάνω είναι ότι οι εργαζόμενοι δεν χρησιμοποιούν τον κατάλληλο εξοπλισμό, ή δεν είναι αρκετά ενημερωμένοι για αυτόν, έτσι ώστε να μην επιβαρύνουν τον οργανισμό τους.

Ένα από τα σημαντικότερα συμπεράσματα της έρευνας σχετίζεται με την ενημέρωση των εργαζομένων για τους κινδύνους που υπάρχουν ή προέρχονται από το περιβάλλον εργασίας τους καθώς και για τους τρόπους πρόληψής τους. Αν

και το μεγαλύτερο ποσοστό αναφέρει πως είναι ενημερωμένο ωστόσο όλα τα παραπάνω συμπεράσματα δεν δηλώνουν κάτι τέτοιο, αντίθετα φανερώνουν την έλλειψη ενημέρωσης αυτών. Τελειώνοντας, πρέπει να αναφερθεί ότι η ενημέρωση των εργαζομένων σε υπεραγορές σε θέματα που αφορούν τους επαγγελματικούς κινδύνους είναι αρκετά καλή και εφαρμόζεται στην πράξη.

## ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ

Κατά την στατιστική επεξεργασία των αποτελεσμάτων της έρευνας εξήχθησαν τα προαναφερόμενα ποσοστά, τα οποία φανερώνουν τόσο με έμμεσο όσο και με άμεσο τρόπο τα προβλήματα που αντιμετωπίζουν οι εργαζόμενοι σε κρεοπωλεία του Νομού Αττικής. Αρκετά από αυτά μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο την υγεία των εργαζομένων αλλά και τη Δημόσια Υγεία. Έτσι για την επίλυση των προβλημάτων αυτών που προκύπτουν κατά τη διάρκεια της εργασίας παρατίθενται ορισμένες προτάσεις, υπό μορφή υποδείξεων, που έχουν ως στόχο την βελτίωση της υγιεινής και ασφάλειας των εργαζομένων, καθώς και την διασφάλιση της δημόσιας υγείας.

Προτείνεται όλοι οι εργαζόμενοι σε κρεοπωλεία να αποκτήσουν το δίπλωμα του κρεοπώλη, δηλαδή να φοιτήσουν στη σχολή κρεοπωλών, όπου θα έχουν τη δυνατότητα να διδαχθούν ενδιαφέροντα αντικείμενα σε σχέση με την εργασία τους. Όσον αφορά στα ατομικά βιβλιάρια υγείας, είναι απαραίτητο να τα διαθέτουν όλοι οι εργαζόμενοι, εφόσον η απασχόληση τους αφορά καταστήματα υγειονομικού ενδιαφέροντος. Τα βιβλιάρια υγείας πρέπει να ανανεώνονται - θεωρούνται κάθε χρόνο και να φυλάσσονται σε ιδιαίτερο χώρο εντός της επιχείρησης μαζί με το Βιβλίο Υγειονομικών Επιθεωρήσεων (B. Υ. Ε.).

Προτείνεται η καθημερινή χρήση όλων των μέσων ατομικής προστασίας, όπως είναι τα γάντια μίας χρήσης, τα αντιολισθητικά υποδήματα, η λευκή μπλούζα εργασίας, το κάλυμμα κεφαλής καθ' όλη τη διάρκεια της εργασίας, τα ατσάλινα γάντια, την μεταλλική ποδιά που χρησιμοποιούνται κατά την κοπή του κρέατος, την ειδική ισοθερμική στολή κατά την είσοδο στα ψυγεία και στις κατάψυξης καθώς και οποιοδήποτε άλλο μέσο που αναφέρεται στο κεφάλαιο 4.1. ΜΕΣΑ ΑΤΟΜΙΚΗΣ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ στο γενικό μέρος.

Για τον περιορισμό του επαγγελματικού κινδύνου που έχει σχέση με τις μυοσκελετικές παθήσεις απαραίτητη είναι η εργονομική προσαρμογή των εργαλείων, του εξοπλισμού και φυσικά των θέσεων εργασίας καθώς και η ενημέρωση των εργαζομένων για της παθήσεις αυτές.

Φυσικά προτείνεται η συνεχής ενημέρωση και η εκπαίδευση των εργαζομένων, διότι αποτελεί βασικό στοιχείο για την πρόληψη ατυχημάτων. Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να ενημερώνονται, από το σύλλογο των κρεοπωλών ή από κάποιο κρατικό φορέα ή από κάποιο άλλο φορέα, με σεμινάρια τα οποία θα καλύπτουν θέματα όπως είναι οι κίνδυνοι που μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα κατά τη διάρκεια της εργασίας, παροχή Πρώτων Βοηθειών, ανάλυση αιτιών εργατικών ατυχημάτων σε διάφορα κρεοπωλεία, τρόποι προφύλαξης εργατικών ατυχημάτων, ατομικά μέσα προστασίας και φυσικά, μέτρα για τον σωστό χειρισμό του προϊόντος που οδηγεί στη διασφάλιση της ποιότητας αυτού.



## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ

1. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και Ασφάλειας της Εργασίας, «Σήμανση Ασφαλείας Και Υγείας», Αθήνα 2007, σελ. 1 – 20.
2. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και ασφάλειας της Εργασίας, «Θέματα Υγείας και Ασφάλειας της Εργασίας» β' κατηγορίας επικινδυνότητας, Αθήνα 2007, σελ. 26-37 41-42, 74-76, 83-94, 119-142, 161-192, 257-265
3. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και ασφάλειας της Εργασίας, «Θέματα Υγείας και Ασφάλειας της Εργασίας» γ' κατηγορίας επικινδυνότητας, Αθήνα 2005, σελ. 15,29,33-34,65-74,99-102,105-106,121-129,189-193
4. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και ασφάλειας της Εργασίας, «Κίνδυνοι Πυρκαγιάς – Εκρήξεων, Μέτρα Προστασίας», Αθήνα 2008, σελ. 26 – 47
5. Ελληνικό Ινστιτούτο Υγιεινής και ασφάλειας της Εργασίας, «Υγιεινή και Ασφάλεια των Εργαζομένων στον Κλάδο Επεξεργασίας του Κρέατος», Αθήνα 1999, σελ. 15 – 16
6. Νόμος 1568/85 «Υγιεινή και Ασφάλεια Εργασίας»
7. Προγραμμα – Περιλήψεις 7<sup>ου</sup> πανελλήνιου συνεδρίου Δημόσιας Υγείας & Υπηρεσιών Υγείας «Περιβάλλον και Δημόσια Υγεία», Αθήνα 2008, σελ.93
8. Προεδρικό Διάταγμα 105/95 «Ελάχιστες προδιαγραφές για την σήμανση ασφαλείας ή/και υγείας στην εργασία σε συμμόρφωση με την Οδηγία 92/58/ΕΟΚ», Άρθρα 2-9
9. Προεδρικό Διάταγμα 16/1996 «Ελάχιστες προδιαγραφές ασφαλείας και υγείας στους χώρους εργασίας σε συμμόρφωση με την οδηγία 89/654/ΕΟΚ»
10. Προεδρικό Διάταγμα 17/96 «Μέτρα για την βελτίωση της ασφαλείας και της υγείας των εργαζομένων κατά την εργασία σε συμμόρφωση με τις οδηγίες 89/391/ΕΟΚ και 91/383/ΕΟΚ», Άρθρα: 2,7,8,9, Κεφάλαια Β,Γ
11. Προεδρικό Διάταγμα 186/1995, «Προστασία των εργαζομένων από κινδύνους που διατρέχουν λόγω της έκθεσής τους σε βιολογικούς παράγοντες κατά την εργασία σε συμμόρφωση με τις οδηγίες του Συμβουλίου 90/679/ΕΟΚ και 93/88/ΕΟΚ», Άρθρο 2,3,6-10
12. Προεδρικό Διάταγμα 294/88, «Ελάχιστος χρόνος απασχόλησης τεχνικού ασφαλείας και γιατρού εργασίας, επίπεδο γνώσεων και ειδικότητα τεχνικού ασφαλείας για τις επιχειρήσεις, εκμεταλλεύσεις και εργασίες του ν.1568/85», Άρθρο 1
13. Προεδρικό Διάταγμα 395/1994, «Ελάχιστες προδιαγραφές ασφαλείας και υγείας για τη χρησιμοποίηση εξοπλισμού εργασίας από τους εργαζόμενους κατά την εργασία τους σε συμμόρφωση με την οδηγία 89/655/ΕΟΚ" (220/A) σε συμμόρφωση με την οδηγία 95/63/ΕΚ του Συμβουλίου», Άρθρο 4<sup>α</sup>, Παράρτημα Ι,ΙΙ
14. Προεδρικό Διάταγμα 396/94, «Ελάχιστες προδιαγραφές ασφαλείας και υγείας για τη χρήση από τους εργαζόμενους εξοπλισμών ατομικής προστασίας κατά την εργασία σε συμμόρφωση προς την οδηγία του Συμβουλίου 879/656/ΕΟΚ», Άρθρα 4,5,7,8,9, Κεφάλαιο Α
15. Πτυχιακή Εργασία Βλάχου Χαράλαμπου & Φαραστέλη Παναγιώτας «Υγιεινή και Ασφάλεια των εργαζομένων στα κρεοπωλεία του Δήμου Πειραιά», Αθήνα 2007, ΤΕΙ Αθήνας.
16. Υγειονομική Διάταξη υπ' αριθμόν Α<sub>1β</sub>/8577/83 «Περί υγειονομικού ελέγχου

των αδειών ίδρυσης και λειτουργίας των εγκαταστάσεων επιχειρήσεων υγειονομικού ενδιαφέροντος, καθώς και των γενικών και ειδικών όρων ιδρύσεως και λειτουργίας των εργαστηρίων επιχειρήσεων τροφίμων και ποτών»

- 17.Υπουργείο Εργασίας και Κοινωνικών Ασφαλίσεων, «Νομοθετήματα εναρμόνισης του εθνικού μας δικαίου προς τις κοινωνικές οδηγίες για την Υγιεινή και Ασφάλεια των εργαζομένων», Αθήνα, 1997, σελ 55-72, 95-178
- 18.Υπουργείο Εργασίας, «Υγεία και Ασφάλεια στην Εργασία», Αθήνα, 1987, σελ 451-455,651-668
- 19.Υπουργική Απόφαση 487/ ΦΕΚ 1219Β-04.10.2000 «Υγιεινή των Τροφίμων σε συμμόρφωση με την προς την οδηγία 93/43/ΕΟΚ του Συμβουλίου»

## ΞΕΝΟΓΛΩΣΣΗ

1. HERAN-LEROY., SANDRET N. (1998), "L' explosion aux agents biologiques en milieu de travail", Premieres Syntheses n° 98-02-07.1, MES –DARES
2. Javeau, Cl. «Η έρευνα με ερωτηματολόγιο» Τυπωθήτω, Αθήνα, 2000 σελ. 49-53

## ΔΙΑΔΙΚΤΥΑΚΗ

1. [http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:T01coxmAZnUJ:yaen.gr/2oSyne drio.pdf+%CE%91%CF%86%CF%81%CE%BF%CE%B4%CE%AF%CF%84%CE%B7+%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%B5%CF%81%CE%AC%CE%BA%CE%B7+%CF%85%CE%B3%CE%B9%CE%B5%CE%B9%CE%BD%CE%AE+%CE%BA%CE%B1%CE%B9+%CE%B1%CF%83%CF%86%CE%AC%CE%BB%CE%B5%CE%B9%CE%B1&hl=el&gl=gr&pid=bl&srcid=ADGEEESgPuChR-TFgyXGrWkKXc9L23md9btXyPeug70l1yL7O7nWOoagTA4gMTWxvhPnodKYb5wvQi6JIDZA-15Azz5YSGhRWk8gYaBtyFjNmNN5yh6y6eztdQqwVwqnzY\\_NJbduMsCGD&sig=AHIEtbQSspmhvKtm8RRrQLrUcgleBX6WoQ](http://docs.google.com/viewer?a=v&q=cache:T01coxmAZnUJ:yaen.gr/2oSyne drio.pdf+%CE%91%CF%86%CF%81%CE%BF%CE%B4%CE%AF%CF%84%CE%B7+%CE%9A%CE%B1%CE%BB%CE%BF%CE%B3%CE%B5%CF%81%CE%AC%CE%BA%CE%B7+%CF%85%CE%B3%CE%B9%CE%B5%CE%B9%CE%BD%CE%AE+%CE%BA%CE%B1%CE%B9+%CE%B1%CF%83%CF%86%CE%AC%CE%BB%CE%B5%CE%B9%CE%B1&hl=el&gl=gr&pid=bl&srcid=ADGEEESgPuChR-TFgyXGrWkKXc9L23md9btXyPeug70l1yL7O7nWOoagTA4gMTWxvhPnodKYb5wvQi6JIDZA-15Azz5YSGhRWk8gYaBtyFjNmNN5yh6y6eztdQqwVwqnzY_NJbduMsCGD&sig=AHIEtbQSspmhvKtm8RRrQLrUcgleBX6WoQ)
2. [http://osha.europa.eu/el/campaigns/hw2010/resources/campaign-essentials/campaign-guide/Maintenance\\_Campaign\\_Guide\\_EL.pdf](http://osha.europa.eu/el/campaigns/hw2010/resources/campaign-essentials/campaign-guide/Maintenance_Campaign_Guide_EL.pdf)
3. <http://osha.europa.eu/el/sector/agriculture/ds>
4. [http://osha.europa.eu/el/topics/noise/index\\_html](http://osha.europa.eu/el/topics/noise/index_html)
5. [http://petrotech.teikav.edu.gr/FEK/Atomika%20mesa%20prostacias/395\\_94%2089\\_99%20221\\_94.pdf](http://petrotech.teikav.edu.gr/FEK/Atomika%20mesa%20prostacias/395_94%2089_99%20221_94.pdf)
6. <http://users.uoi.gr/deapi/index.files/Page1730.htm>
7. [http://www.deyax.gr/images/nomothesia/ethniki\\_nomothesia/c2.pdf](http://www.deyax.gr/images/nomothesia/ethniki_nomothesia/c2.pdf)
8. <http://www.efet.gr/docs/%CE%9F%CE%B4%CE%B7%CE%B3%CF%8C%CF%82%20%CE%A5%CE%B3%CE%B9%CE%B5%CE%B9%CE%BD%CE%AE%CF%82%20%CE%B3%CE%B9%CE%B1%20%CF%84%CE%B1%20%CE%BA%CF%81%CE%B5%CE%BF%CF%80%CF%89%CE%BB%CE%B5%>

- CE%AF%CE%B1.doc
9. <http://www.efet.gr/docs/odhg-varvakios.doc>
  10. <http://www.efet.gr/fek1219.html>
  11. [http://www.elinyae.gr/el/lib\\_file\\_upload/10A\\_96.pdf](http://www.elinyae.gr/el/lib_file_upload/10A_96.pdf)
  12. [http://www.elinyae.gr/el/lib\\_file\\_upload/B\\_%20KATHGORIA%20TELIKO.1211886664406.pdf](http://www.elinyae.gr/el/lib_file_upload/B_%20KATHGORIA%20TELIKO.1211886664406.pdf)
  13. [http://www.elinyae.gr/el/lib\\_file\\_upload/b526\\_83.1134131077016.pdf](http://www.elinyae.gr/el/lib_file_upload/b526_83.1134131077016.pdf)
  14. [http://www.elinyae.gr/el/lib\\_file\\_upload/themata\\_G%20KAT.1256113241515.pdf](http://www.elinyae.gr/el/lib_file_upload/themata_G%20KAT.1256113241515.pdf)
  15. [http://www.fireservice.gr/pyr\\_cms\\_files/dynamic/c86663/doc.file/105\\_1995\\_el\\_GR.pdf](http://www.fireservice.gr/pyr_cms_files/dynamic/c86663/doc.file/105_1995_el_GR.pdf)
  16. [http://www.forth.gr/se/nomoi/asf\\_kai\\_ygiinhs/pd17-1996.doc](http://www.forth.gr/se/nomoi/asf_kai_ygiinhs/pd17-1996.doc)
  17. [http://www.greenuniversity.gr/gr/000F4240/Data/PD\\_395-94.doc](http://www.greenuniversity.gr/gr/000F4240/Data/PD_395-94.doc)
  18. <http://www.microkat.gr/dmdocuments/p.d.294.1988.pdf>
  19. [http://www.microkat.gr/files/lista\\_kindynwn\\_kreopwleia.pdf](http://www.microkat.gr/files/lista_kindynwn_kreopwleia.pdf)
  20. [http://www.microkat.gr/index.php?option=com\\_docman&task=doc\\_download&gid=435&Itemid=94](http://www.microkat.gr/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=435&Itemid=94)
  21. [http://www.microkat.gr/index.php?option=com\\_docman&task=doc\\_download&gid=436&Itemid=94](http://www.microkat.gr/index.php?option=com_docman&task=doc_download&gid=436&Itemid=94)
  22. [http://www.microkat.gr/index2.php?option=com\\_docman&task=doc\\_view&gid=766&Itemid=95](http://www.microkat.gr/index2.php?option=com_docman&task=doc_view&gid=766&Itemid=95)
  23. <http://www.microrisk2001.gr/microkat/Nomothesia/PD17-96.pdf>
  24. [http://www.mlsi.gov.cy/mlsi/dli/dli.nsf/All/6F5753139192F902C22575080028697E/\\$file/Gnostopoiisi%20Epaggelmatikon%20Astheneion.pdf](http://www.mlsi.gov.cy/mlsi/dli/dli.nsf/All/6F5753139192F902C22575080028697E/$file/Gnostopoiisi%20Epaggelmatikon%20Astheneion.pdf)
  25. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/10977107>
  26. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15676605>
  27. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/15767770>
  28. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/20957667>
  29. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/6612270>
  30. <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/9582944>
  31. <http://www.paradosiakaepagelmata.gr/wp-content/uploads/2010/02/cf84ceb5cebbceb9cebacf8ccf82-cebfceb4ceb7ceb3cf8ccf82-cf80ceb1cf81ceb1ceb4cebfcf83ceb9ceb1cebacf8eceed-ceb5cf80ceb1ceb3ceb3ceb5cebb.pdf>
  32. [http://www.sate.gr/safe\\_Construction\\_20\\_11\\_08/safe\\_Construction\\_11\\_08\\_SATE/ie/law/nomoi/legislation/p-16-1996.htm](http://www.sate.gr/safe_Construction_20_11_08/safe_Construction_11_08_SATE/ie/law/nomoi/legislation/p-16-1996.htm)
  33. [http://www.sbbe.gr/ypergka/Nomoi/PD105\\_95.PDF](http://www.sbbe.gr/ypergka/Nomoi/PD105_95.PDF)
  34. [http://www.sbbe.gr/ypergka/Nomoi/PD17\\_96.PDF](http://www.sbbe.gr/ypergka/Nomoi/PD17_96.PDF)
  35. <http://www.statistics.gr/portal/page/portal/ESYE>
  36. [http://www.teetdk.tee.gr/docs/asfaleia\\_sep03/simansi.pdf](http://www.teetdk.tee.gr/docs/asfaleia_sep03/simansi.pdf)
  37. <http://www.texnikosasfaleias.gr/safe/ie/law/nomoi/legislation/p-396-1994.htm>
  38. <http://www.upatras.gr/osh/html/symbols2.html>
  39. [http://www.vima-asklipiou.gr/volumes/2008/VOLUME%2003\\_08/SAFETY.pdf](http://www.vima-asklipiou.gr/volumes/2008/VOLUME%2003_08/SAFETY.pdf)
  40. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://yaen.gr/2oSynedrio.pdf>
  41. <http://www.ypakp.gr/uploads/files/2699.pdf>
  42. <http://www.ypakp.gr/uploads/files/2720.pdf>

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑΤΑ

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 1: ΠΑΡΑΘΕΣΗ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ



ΤΜΗΜΑ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ, ΤΜΗΜΑ  
ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

### ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

ΕΚΤΙΜΗΣΗΣ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΟΥ  
ΚΙΝΔΥΝΟΥ ΣΕ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΟΥΣ  
ΣΤΑ ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΑ ΤΟΥ ΝΟΜΟΥ ΑΤΤΙΚΗΣ

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών

**ΕΦΗΡΜΟΣΜΕΝΗ ΔΗΜΟΣΙΑ  
ΥΓΕΙΑ**

Κτίριο ΕΘΝΙΚΗΣ ΣΧΟΛΗΣ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

ΕΘΝΙΚΗ ΣΧΟΛΗ ΔΗΜΟΣΙΑΣ ΥΓΕΙΑΣ

Λ. ΑΛΕΞΑΝΔΡΑΣ 196,  
115 21 ΑΘΗΝΑ - ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ  
ΤΗΛ.: 210 6463881

ΑΘΗΝΑ 2009

## ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟ

1. Είδος κρεοπωλείου:

- α. Αμιγές
- β. Σε υπεραγορά

2. Έτος ιδρύσεως κρεοπωλείου \_\_\_\_\_

3. Πόσα άτομα εργάζονται στο κρεοπωλείο \_\_\_\_\_

4. Ηλικία:

- α.  $\leq 20$
- β. 21-25
- γ. 26-30
- δ. 31-35
- ε. 36-40
- στ. 41-45
- ζ. 46-50
- η.  $51 \leq$

5. Φύλο:

- α. Άνδρας
- β. Γυναίκα

6. Οικογενειακή κατάσταση:

- α. Άγαμος
- β. Έγγαμος
- γ. Διαζευγμένος-η
- δ. Σε διάσταση

7. Εθνικότητα: \_\_\_\_\_

8. Σπουδές:

- α. Καμία
- β. Απολυτήριο Δημοτικού
- γ. Απολυτήριο Γυμνασίου
- δ. Απολυτήριο Λυκείου (Γενικό/Τεχνικό)
- ε. Απολυτήριο Τεχνικής/Επαγγελματικής Σχολής
- στ. Πτυχίο Ανώτατης Σχολής (ΠΑΝ., ΤΕΙ)
- ζ. Άλλο
- ζ<sub>1</sub>. αναφέρετε: \_\_\_\_\_

9. Πόσο καιρό εργάζεστε σε κρεοπωλείο;

- α. 0 - 5 χρόνια
- β. 6 - 10 χρόνια
- γ. 11 - 15 χρόνια
- δ. 16 - 20 χρόνια
- ε. 21 και άνω χρόνια

10. Έχετε δίπλωμα κρεοπώλη;

- α. Ναι
- β. Όχι

11. Έχετε θεωρημένο ατομικό βιβλιάριο υγείας;

- α. Ναι
- β. Όχι

12. Ποιό είναι συνήθως το ωράριο σας;

- α. Πρωινό
- β. Απογευματινό
- γ. Βραδινό
- δ. Ολοήμερο
- ε. Άλλο \_\_\_\_\_

13. Σας έχει συμβεί ποτέ ατύχημα κατά τη διάρκεια της εργασίας σας;

- α. Ναι
- β. Όχι

13.1. Αν ναι, στο ατύχημα αυτό τραυματιστήκατε;

- α. Ελαφρά, δεν χρειάστηκε να απουσιάσω από την εργασία μου
- β. Σοβαρά, πήρα αναρρωτική άδεια
- γ. Σοβαρά, αλλά δεν πήρα αναρρωτική άδεια

13.1.1. Ποια η φύση του ατυχήματος;

- α. Κοπή στα χέρια από μαχαίρι - μπαλτά
- β. Κόψιμο στο καρπό από μαχαίρι
- γ. Διάστρεμμα
- δ. Εξάρθρωμα
- ε. Κάταγμα στο χέρι - πόδι
- στ. Άλλο \_\_\_\_\_

13.1.2. Αν πήρατε αναρρωτική άδεια, πόσες μέρες ήταν αυτή;

- α. Έως 5 μέρες
- β. 6 – 10 μέρες
- γ. Πάνω από 10 μέρες

14. Πιστεύετε ότι η εργασία σας έχει κινδύνους;

- α. Ναι
- β. Όχι
- γ. Μερικές φορές

15. Μπορείτε να αναφέρετε τους 3 σημαντικότερους;

- α. \_\_\_\_\_
- β. \_\_\_\_\_
- γ. \_\_\_\_\_
- δ. Δεν μπορώ να ονοματίσω κανέναν



16. Υπάρχει στο χώρο εργασίας ή συμβουλευέστε:

	Ναι	Όχι	Δεν γνωρίζω
α. Γιατρό εργασίας	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
β. Τεχνικό ασφαλείας	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

17. Έχετε ενημερωθεί για τους κινδύνους που υπάρχουν ή προέρχονται από το περιβάλλον εργασίας σας καθώς και τους τρόπους πρόληψής τους;

α. Ναι	<input type="checkbox"/>
β. Όχι	<input type="checkbox"/>
γ. Μερικώς	<input type="checkbox"/>

17.1. Αν ναι, από ποιόν ενημερωθήκατε για τους κινδύνους αυτούς;

α. Από τον γιατρό εργασίας	<input type="checkbox"/>
β. Από τον τεχνικό ασφαλείας	<input type="checkbox"/>
γ. Από τον ιδιοκτήτη	<input type="checkbox"/>
δ. Από τους συναδέλφους	<input type="checkbox"/>
ε. Από κρατικές υπηρεσίες	<input type="checkbox"/>
στ. Από το Σύλλογο Κρεοπωλών	<input type="checkbox"/>
ζ. Από άλλο φορέα	<input type="checkbox"/>

18. Χρησιμοποιείτε μέσα ατομικής προστασίας όπως:

	Ποτέ	Σπάνια	Συχνά	Πάντα
α. Γάντια μιας χρήσης	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
β. Γάντια ατσάλινα	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
γ. Αντιολισθητικά υποδήματα	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
δ. Λευκή μπλούζα εργασίας	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ε. Μεταλλική ποδιά	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
στ. Κάλυμμα κεφαλής	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ζ. Ειδική ισοθερμική στολή	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
η. Κανένα		<input type="checkbox"/>		

**18.1.** Αν όχι γιατί συμβαίνει αυτό;

- α. Δεν μου χορηγούνται
- β. Δεν είναι εύχρηστα
- γ. Δεν μου χρειάζονται

**19.** Εργάζεστε κάτω από ακραίες θερμοκρασίες;

- α. Πολύ υψηλή θερμοκρασία  $>35^{\circ}\text{C}$
- β. Πολύ χαμηλή θερμοκρασία  $< 0^{\circ}\text{C}$
- γ. Όχι
- δ. Μερικές φορές κάτω από υψηλή θερμοκρασία  $>35^{\circ}\text{C}$
- ε. Μερικές φορές κάτω από χαμηλή θερμοκρασία  $< 0^{\circ}\text{C}$

**20.** Έχετε πάθει ποτέ κρουολόγημα - κρουοπάγημα κατά την διάρκεια της εργασίας σας;

- α. Ποτέ
- β. 1-5 φορές
- γ. 6-10 φορές
- δ. Πάνω από 10 φορές

**20.1.** Αν ναι, ποιο ήταν το αίτιο που το προκάλεσε;

- α. Είσοδος στο ψυγείο συντήρησης - κατάψυξης
- β. Δημιουργία ρευμάτων από τον αερισμό (τεχνητό / φυσικό)
- γ. Άλλο \_\_\_\_\_

**21.** Έχετε τραυματιστεί από την χρήση μαχαιριών ή άλλων αιχμηρών αντικειμένων;

- α. Ποτέ
- β. 1-5 φορές
- γ. 6-10 φορές
- δ. Πάνω από 10 φορές

22. Έχετε τραυματιστεί από κρεατομηχανή ή ηλεκτρική κορδέλα;

- α. Ποτέ
- β. 1-5 φορές
- γ. 6-10 φορές
- δ. Πάνω από 10 φορές

23. Έχετε γλιστρήσει ή πέσει κατά την διάρκεια της εργασίας σας;

- α. Ποτέ
- β. 1-5 φορές
- γ. 6-10 φορές
- δ. Πάνω από 10 φορές

23.1. Αν ναι που οφείλονταν τα ατυχήματα από πτώσεις;

- α. Στην ολισθηρότητα του δαπέδου
- β. Στα εμπόδια και στην αταξία που επικρατεί στον χώρο
- γ. Σε απροσεξία ή λάθος δικό μου
- δ. Σε κατεστραμμένο δάπεδο
- ε. Στη χρήση ακατάλληλων υποδημάτων
- στ. Άλλο

24. Σηκώνετε ή μεταφέρετε βαριά αντικείμενα;

- α. Πολύ συχνά (κάθε μέρα)
- β. Συχνά (2-3 φορές την εβδομάδα)
- γ. Μερικές φορές (2-3 φορές το μήνα)
- δ. Ποτέ

25. Σε ποιο σημείο του σώματος αισθάνεστε πόνο μετά την εργασία σας;

		Ποτέ	Σπάνια	Συχνά	Πάντα
α.	Στους καρπούς	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
β.	Στα πόδια	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
γ.	Στα χέρια	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
δ.	Στη πλάτη	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ε.	Στη μέση	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
στ.	Στον αυχένα	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ζ.	Σε κανένα		<input type="checkbox"/>		

26. Καπνίζετε;

- α. Ναι
- β. Όχι

26.1. Αν ναι, πόσα τσιγάρα τη μέρα \_\_\_\_\_

26.2. Αν όχι, καπνίζατε στο παρελθόν \_\_\_\_\_

26.2.1. Εάν ναι, πότε το διακόψατε και γιατί; \_\_\_\_\_

27. Καταναλώνετε αλκοόλ;

- α. Ναι
- β. Όχι
- γ. Μερικές φορές

28. Πιστεύετε ότι οι απαιτήσεις της δουλειάς σας, σας οδηγούν σε υπερκατανάλωση αλκοόλ και καπνού;

- α. Ναι
- β. Όχι
- γ. Δεν ξέρω αν επηρεάζει

29. Νιώθετε ενοχλήσεις από τους καπνούς των τσιγάρων στο χώρο εργασίας σας;

- α. Συχνά
- β. Μερικές φορές
- γ. Ποτέ

30. Στο χώρο εργασίας σας:

Ερώτηση	χαμηλός/η	κανονικός/η	υψηλός/η
α. Ο θόρυβος είναι:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
β. Ο αερισμός είναι:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
γ. Η υγρασία είναι:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
δ. Ο φωτισμός είναι:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

31. Είχατε ποτέ κάποιο σύμπτωμα μετά τη χρήση χημικών ουσιών όπως απορρυπαντικά, εντομοκτόνα κ.α., στην εργασία σας; (π.χ. αλλεργίες, δερματίτιδες, δυσκολία στην αναπνοή, ζάλη)

- α. Ναι
- β. Όχι
- γ. Μερικές φορές

32. Είχατε ποτέ στα χέρια σας φυσαλίδες και έντονη φαγούρα μετά από επαφή με κρέας, δέρμα ζώου, έντερα, συκώτι, σπλάγχνα;

- α. Ναι
- β. Όχι

33. Έχει διαγνωσθεί ποτέ σε σας κάποιο από τα κατωτέρω;

- α. Έκζεμα
- β. Αλλεργική δερματίτιδα
- γ. Μυκητίαση
- δ. Ερυσίπελας
- ε. Παρονυχία
- στ. Δοθιήνωση
- ζ. Άλλη δερματοπάθεια

34. Έχει διαγνωσθεί ποτέ σε σας κάποιο από τα κατωτέρω;

- α. Βρουκέλλωση (μελιταίος πυρετός)
- β. Σαλμονέλλωση
- γ. Τοξοπλάσμωση
- δ. Ανθρακας
- ε. Άλλη ζωοανθρωπονόσος \_\_\_\_\_

35. Έχετε εμπλακεί ποτέ σε καβγά στο χώρο εργασίας σας;

- α. Ναι
- β. Όχι

36. Νιώθετε ότι το εργασιακό περιβάλλον, σας προκαλεί άγχος;

- α. Συχνά
- β. Μερικές φορές
- γ. Ποτέ

37. Υπάρχει ρελέ ασφαλείας στον ηλεκτρικό πίνακα;

- α. Ναι
- β. Όχι
- γ. Δεν γνωρίζω

38. Γνωρίζετε τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση πυρκαγιάς;

- α. Ναι, έχω εκπαιδευτεί
- β. Όχι, δεν γνωρίζω
- γ. Θα αντιδράσω ενστικτωδώς

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 2

### **Άρθρο 18 ν. 1568/85**

#### **«Σχέδιο διαφυγής και διάσωσης-Οδός διάσωσης και έξοδοι κινδύνου»**

1. Ο εργοδότης οφείλει να καταρτίσει σχέδιο διαφυγής και διάσωσης από τους χώρους εργασίας, εφόσον απαιτείται από τη θέση, την έκταση και το είδος της εκμετάλλευσης. Το σχέδιο διαφυγής και διάσωσης πρέπει να αναρτάται σε κατάλληλες θέσεις στους χώρους εργασίας. Το σχέδιο πρέπει να δοκιμάζεται τακτικά, με ασκήσεις ή άλλο πρόσφορο τρόπο, ώστε σε περίπτωση κινδύνου ή καταστροφής να μπορούν οι εργαζόμενοι να διασωθούν.
2. Η χάραξη, οι διαστάσεις και η διεύθυνση των οδών διάσωσης και των εξόδων κινδύνου πρέπει να είναι ανάλογες με τις εγκαταστάσεις, τη χρήση και την επιφάνεια των χώρων εργασίας, καθώς και με τον αριθμό των εργαζομένων. Οι οδοί διάσωσης επισημαίνονται κατάλληλα και πρέπει να οδηγούν σε ελεύθερο ή ασφαλή χώρο από το συντομότερο δυνατό δρόμο.

### **ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 3**

προερχόμενο από τους νόμους 1568/85 και 1767/88

ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ από το ν. 1568/85

#### **«ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΥ»**

1. Η επιτροπή υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας (Ε.Υ.Α.Ε.) ή ο αντιπρόσωπος είναι όργανο συμβουλευτικό και έχει τις εξής αρμοδιότητες:

α) Μελετά τις συνθήκες εργασίας στην επιχείρηση, προτείνει μέτρα για τη βελτίωσή τους και του περιβάλλοντος εργασίας, παρακολουθεί την τήρηση των μέτρων υγιεινής και ασφάλειας και συμβάλλει στην εφαρμογή τους από τους εργαζομένους.

β) Σε περιπτώσεις σοβαρών εργατικών ατυχημάτων ή σχετικών συμβάντων προτείνει τα κατάλληλα μέτρα για την αποτροπή επανάληψής τους.

γ) Επισημαίνει τον επαγγελματικό κίνδυνο στους χώρους ή θέσεις εργασίας και προτείνει μέτρα για την αντιμετώπισή του, συμμετέχοντας έτσι στη διαμόρφωση της πολιτικής της επιχείρησης, για την πρόληψη του επαγγελματικού κινδύνου.

δ) Ενημερώνεται από τη διοίκηση της επιχείρησης για τα στοιχεία των εργατικών ατυχημάτων και των επαγγελματικών ασθενειών που συμβαίνουν σ' αυτή.

ε) Ενημερώνεται για την εισαγωγή στην επιχείρηση νέων παραγωγικών διαδικασιών, μηχανημάτων, εργαλείων και υλικών ή για τη λειτουργία νέων εγκαταστάσεων σ' αυτή, στο μέτρο που επηρεάζουν τις συνθήκες υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας.

στ) Σε περίπτωση άμεσου και σοβαρού κινδύνου καλεί τον εργοδότη να λάβει τα ενδεικνυόμενα μέτρα, χωρίς να αποκλείεται και η διακοπή λειτουργίας μηχανήματος ή εγκατάστασης ή παραγωγικής διαδικασίας.

ζ) Μπορεί να ζητεί τη συνδρομή εμπειρογνομόνων για θέματα υγιεινής και ασφάλειας της εργασίας, μετά σύμφωνη γνώμη του εργοδότη.

2. Η Ε.Υ.Α.Ε. ή ο αντιπρόσωπος συνεδριάζει με τον εργοδότη ή τον εκπρόσωπό του μέσα στο πρώτο δεκαήμερο κάθε τριμήνου, σε ημέρα και ώρα που ορίζεται από κοινού, για τη διευθέτηση των θεμάτων που ανακύπτουν μέσα στην επιχείρηση και σχετίζονται με τις αρμοδιότητες της προηγούμενης παραγράφου. Στις κοινές συνεδριάσεις μετέχουν ο τεχνικός ασφάλειας και ο γιατρός εργασίας της επιχείρησης που προβλέπονται στο άρθρο 4. Πριν από την ημέρα της κοινής συνεδρίασης, η Ε.Υ.Α.Ε. ή ο αντιπρόσωπος καθορίζει τα θέματα τα οποία θα



συζητήσει και τα γνωστοποιεί στον εργοδότη τρεις (3) τουλάχιστον εργάσιμες ημέρες νωρίτερα. Ο εργοδότης γνωστοποιεί στην Ε.Υ.Α.Ε. ή στον αντιπρόσωπο τα θέματα που επιθυμεί να συζητηθούν στην κοινή συνεδρίαση τρεις (3) τουλάχιστον εργάσιμες ημέρες πριν από την ημέρα πραγματοποίησής της. Οι παραπάνω γνωστοποιήσεις απευθύνονται επίσης μέσα στις ίδιες προθεσμίες και προς τον τεχνικό ασφάλειας και το γιατρό εργασίας της επιχείρησης. Στις συνεδριάσεις αυτές συντάσσονται πρακτικά εις διπλούν και τηρούνται το ένα αντίτυπο από τον εργοδότη και το άλλο από την επιτροπή ή τον αντιπρόσωπο.

#### ΑΠΟΣΠΑΣΜΑ του ν. 1767/88

#### **«ΑΡΜΟΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΩΝ ΣΥΜΒΟΥΛΙΩΝ ΤΩΝ ΕΡΓΑΖΟΜΕΝΩΝ- ΣΧΕΣΕΙΣ ΜΕ ΤΟ ΣΥΝΔΙΚΑΛΙΣΤΙΚΟ ΚΙΝΗΜΑ»**

1. Η λειτουργία των συμβουλίων των εργαζομένων είναι συμμετοχική και γνωμοδοτική και σκοπεύει στη βελτίωση των συνθηκών εργασίας των εργαζομένων σε συνάρτηση με την ανάπτυξη της επιχείρησης. Η λειτουργία των συμβουλίων αυτών δεν αναιρεί σε κανένα σημείο το σκοπό, τα μέσα και τα δικαιώματα των συνδικαλιστικών οργανώσεων, που με τη δράση τους σύμφωνα με τα άρθρα 22 και 23 του Συντάγματος και του ν. 1264/1982 διαφυλάσσουν και προάγουν τα εργασιακά, οικονομικά, ασφαλιστικά, κοινωνικά και συνδικαλιστικά συμφέροντα των εργαζομένων.

2. Οι συμφωνίες μεταξύ εργοδοτών και συμβουλίων εργαζομένων δε δεσμεύουν τις συνδικαλιστικές οργανώσεις να επιδιώξουν ευνοϊκότερες ρυθμίσεις για τους εργαζόμενους με συλλογικές συμβάσεις.

3. Τα συμβούλια των εργαζομένων συνεργάζονται με τη συνδικαλιστική οργάνωση της επιχείρησης και την ενημερώνουν για τα θέματα της αρμοδιότητάς τους. Η συνεργασία αυτή ορίζεται από τη γενική συνέλευση σε τακτά χρονικά διαστήματα. Με την ίδια διαδικασία μπορεί να καθορίζεται συνεργασία με τις ανάλογες δευτεροβάθμιες και τριτοβάθμιες συνδικαλιστικές οργανώσεις. Το Δ.Σ. της συνδικαλιστικής οργάνωσης της επιχείρησης μπορεί να καλέσει σε ενημερωτική συνάντηση το συμβούλιο των εργαζομένων για σοβαρά θέματα.

Αποφασίζουν από κοινού με τον εργοδότη για τα κατωτέρω θέματα:

- α) Την κατάρτιση του εσωτερικού κανονισμού της επιχείρησης.
- β) Τον κανονισμό υγιεινής και ασφάλειας της επιχείρησης.

- γ) Την κατάρτιση ενημερωτικών προγραμμάτων για τις νέες μεθόδους οργάνωσης της επιχείρησης και τη χρήση νέων τεχνολογιών.
- δ) Τον προγραμματισμό της επιμόρφωσης, της διαρκούς εκπαίδευσης και της μετεκπαίδευσης του προσωπικού, ιδιαίτερα μετά από κάθε μετατροπή της τεχνολογίας.
- ε) Τον τρόπο ελέγχου της παρουσίας και της συμπεριφοράς του προσωπικού στα πλαίσια της προστασίας της προσωπικότητας των εργαζομένων ιδίως απέναντι στα οπτικοακουστικά μέσα.
- στ) Τον προγραμματισμό των κανονικών αδειών.
- ζ) Την επανένταξη των αναπήρων από εργατικό ατύχημα που έγινε στην επιχείρηση σε κατάλληλες γι' αυτούς θέσεις απασχόλησης.
- η) Τον προγραμματισμό και τον έλεγχο πολιτιστικών, ψυχαγωγικών και κοινωνικών εκδηλώσεων.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ 4: ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΥΛΙΚΟ

Πηγή: <http://www.bpalimos.gr/Upload/kreopoleio2.jpg>



Πηγή: [http://www.sigmalive.com/files/imagecache/full\\_image/files/node\\_images/4/5/8/222458/city\\_butcher\\_499.jpg](http://www.sigmalive.com/files/imagecache/full_image/files/node_images/4/5/8/222458/city_butcher_499.jpg)



Πηγή: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/02/Two\\_Butchers.jpg/800px-Two\\_Butchers.jpg](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/0/02/Two_Butchers.jpg/800px-Two_Butchers.jpg)



Πηγή: <http://www.blogcdn.com/jobs.aol.com/articles/media/2009/03/butcher-meat-300a091307.jpg>

