

Features of hygienic working conditions for poultry workers

Umida Khadaeva¹, V. RASHIDOV²

Tashkent Medical Academy

ARTICLE INFO

Article history:

Received September 2023
Received in revised form
15 September 2023
Accepted 25 October 2023
Available online
15 December 2023

Keywords:

labor protection,
livestock farming,
poultry farm,
work,
harmful working conditions,
preventive measures.

ABSTRACT

In this article, the authors put forward ideas for a comprehensive improvement of working conditions in poultry farms through a comprehensive study of working conditions, factors in the working environment of modern poultry farm personnel, further mechanization and automation of production processes, maintaining the sanitary state of the air in working areas, disinfection, rational use of solids and liquid waste from poultry farms.

2181-1415/© 2023 in Science LLC.

DOI: <https://doi.org/10.47689/2181-1415-vol4-iss9/S-pp59-61>

This is an open access article under the Attribution 4.0 International (CC BY 4.0) license (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/deed.ru>)

Parrandachilik majmualarida ishchilar gigiyenik mehnat sharoitlarining xususiyatlari

ANNOTATSIYA

Kalit so'zlar:

mehnat salomatligi,
chorvachilik,
parrandachilik fabrikasi,
ish,
zararli mehnat sharoitlari,
profilaktika choralari.

Ushbu maqolada mualliflar tomonidan parrandachilik fermalarida mehnat sharoitlari, zamonaviy parrandachilik fermalari xodimlarining ishlab chiqarish muhiti omillarini har tomonlama o'rganish, ishlab chiqarish jarayonlarini yanada mexanizatsiyalash va avtomatlashtirish, ish xonalarida havo muhitining sanitariya holatini saqlash, zararsizlantirish, parrandachilik fermalarining qattiq va suyuq chiqindilaridan oqilona foydalanish orqali mehnat sharoitlarini kompleks yaxshilash haqida fikrlar ilgari surilgan.

¹ Assistant, Department of Municipal and Occupational Hygiene, Tashkent Medical Academy

² Assistant, Department of Municipal and Occupational Hygiene, Tashkent Medical Academy

Особенности гигиенических условий труда работников птицеводческих комплексов

АННОТАЦИЯ

Ключевые слова:

охрана труда,
животноводство,
птицефабрика,
работа,
вредные условия труда,
профилактические меры.

В данной статье авторами выдвинуты идеи о комплексном улучшении условий труда на птицефабриках за счет комплексного изучения условий труда, факторов производственной среды современного персонала птицефабрик, дальнейшей механизации и автоматизации производственных процессов, поддержания санитарного состояния воздушной среды в рабочих помещениях, обеззараживания, рационального использования твердых и жидких отходов птицефабрик.

O'zbekiston Respublikasida ishlab chiqarish va qishloq xo'jaligini rivojlantirish, yuqori samarali ishlash uchun qulay sharoit yaratish, mehnat va sanitariya-gigiyena sharoitlarini yaxshilash, mehnat salomatligini saqlashga yo'naltirilgan ishlab chiqarish madaniyatini oshirishning keng dasturi amalga oshirilmoqda [1, b. 251; 2, b. 83]. Qabul qilingan qarorlar qishloq xo'jaligining eng muhim tarmoqlaridan biri – chorvachilikni rivojlantirishga qaratilgan [3, b. 5; 4, b. 64].

Toshkent viloyatidagi "Toshkent-Parranda" parrandachilik fermasida mehnat sharoitlarini o'rganib chiqdik. Zamonaviy parrandachilik majmuasi ishchi-operatorning asosiy vazifasi shundan iborat-ki, u ish jadvalini qat'iy bajarishi va hayvonlar bilan doimo aloqada bo'lishi kerak.

Parrandachilik komplekslari ishlab chiqarish mexanizatsiyalashgan. Texnologik jarayon qushlarni boqish, veterinariyani qayta ishlash, qushlarning go'ngini olib tashlash va tuxumlarni saralash operatsiyalarini o'z ichiga oladi. Parrandachilik fermasida qoramol boquvchilar va konveyerlar tuxum yig'ish va xonani tozalash uchun qo'llaniladi. Qushlar bilan ishlash jarayonida zararli ishlab chiqarishning asosiy omillari salbiy mikroiklim, chang miqdori va havo ammiak, vodorod sulfidi, karbonat kislotaning gaz bilan ifloslanishi, ba'zi texnologik joylarda shovqin darajasi yuqori, shuningdek ishchi zonadagi havoning bakterial nopokligi hisoblanadi.

Parrandachilik majmualariga yetakchi professional zarar - bu dispersiyaning yuqori darajasida farq qiluvchi chang. Tadqiqotlarning ko'rsatishicha, qush yetishtirishda hosil bo'ladigan chang tarkibida 2 mikrondan kam - 41,1%, 2 mikrondan 5 mikrongacha - 35%, 5 mikrondan 10 mikrongacha - 16,6%, 10 va undan ortiq - 7,3% zarrachalar bor. Texnologik jarayon davomida biz ishchi zonaning havosidagi chang miqdori bo'yicha namuna oldik. Olingan ma'lumotlar shuni ko'rsatdiki, yem-xashak do'konida changning eng katta konsentratsiyasi qayd etilgan. Oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlash va tarqatishda ham changning yuqori konsentratsiyasi hosil bo'ladi, ular yilning issiq davrida ruxsat etilgan maksimal konsentratsiyadan (6 mg/m³) 8 marta oshib, O'zbekiston Respublikasining Sog'liqni saqlash qoidalari va 0294-11-son normalariga muvofiq.

Ishchi zona havosining gaz bilan ifloslanishini o'rganishda tovuqning nafas olish zonasidagi kimyoviy moddalardan ammiak bug'lari, ularning konsentratsiyasi maksimal ruxsat etilgan konsentratsiyadan 1,43 marta, vodorod sulfidi - 2,13 marta va karbonat kislotalardan 1,5 marta oshib ketganligi, qush va organik substratning parchalanishi natijasi aniqlanadi.

Ishlab chiqarish xonalaridagi mikroiklim sharoitlari O'zbekiston Respublikasining 0324-16-sonli "Ishlab chiqarish xonalari mikroiklimining sanitariya-gigiyena normalari" sog'liqni saqlash qoidalari va normalariga mos kelishi kerak.

Parrandachilikni jadallashtirish va mexanizatsiyalash darajasining oshishi bilan chorvachilik, elektromotorlar, shamollatish inshootlari va boshqalarning ishlashi natijasida shovqin darajasi sezilarli darajada oshdi. 75-85 dB ga teng bo'lgan odam uchun (uning yonida) shovqin intensivligining ruxsat etilgan darajasi 1000 Gts dan ortiq tovush chastotasi bilan o'rnatiladi. Parrandachilik majmualarini ishlab chiqarish texnologik jarayoni, asbob-uskunalar turlari, sexlardagi joylashuvi batafsil o'rganilib, shovqinning asosiy manbai go'shtni qayta ishlash sexining uskunalari ekanligini ko'rsatdi.

Parrandachilik fermasida tanlangan havo sinovlarida aerozollarning bakterial florasini tahlil qilish odatda opportunistik mikroorganizmlar, saprofit tomonidan taqdim etiladi. Parrandachilik xo'jaliklari xodimlarining ishlab chiqarish doirasi omillarini kompleks o'rganish ishlab chiqarishni yanada avtomatlashtirish, ish xonalarida havo muhitining sanitariya holatini saqlash, parrandachilik majmualarining qattiq va suyuq chiqindilarini zararsizlantirish va ulardan oqilona foydalanish orqali mehnat sharoitlarini yaxshilashni talab qiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. N.V.Boytsova, Parrandachilikda ishlaydigan mehnat sharoitlari / / Rossiya hududlarida xavf omillari va aholi salomatligi. Lipetsk, 2004. № 13. P. 250-252.
2. V.A.Kiryushin, Sanoat parrandachiligining ish sharoitlarining sanitariya-gigienik tavsifi // Agroekologiya, 2004. № 1. P. 81-84.
3. E.Stashenko, Rossiya parrandachiligidagi vaziyat / / Yangiliklar vaqti, 2003 yil. № 4. P. 5-7.
4. R. Y. Hamitova, Qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishidagi ishlarni sertifikatlash to'g'risida / / Qozon tibbiyot jurnali, 2000 yil. № 1. P. 61-64.