

食品加工企业的职业病危害及其职业卫生监督工作

刘健

河北祥安检测技术服务有限公司

[摘要]食品加工企业中各类影响因素对从业人员的健康威胁是长期的,在日常的职业卫生监督工作开展中,必须注重手段的科学性,坚持以人为本,不断创新的工作精神,严格按照相关的行业标准,对食品加工企业中各项导致职工职业病危害的因素进行充分的分析和政治,通过技术及设施的改进,并加强管理,确保职业病的治理工作能够不断的出现良好的局面。

[关键词] 食品加工企业; 职业病; 危害; 职业卫生; 监督工作

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-627X.2021.10.014

引言

卫生行政部门在对食品加工企业进行经常性食品卫生监督监测的同时,还应加大经常性职业卫生监督力度,重点加强对食品企业的职业病危害因素治理、卫生防护措施和效果、企业劳动组织及劳动者健康管理等环节的监督检查,控制和预防职业病的发生。卫生行政部门要努力提高监督覆盖率,进一步加强职业性健康监护工作,依法保护食品企业职工的健康权益。

1 食品加工企业存在的主要职业病危害因素

1.1 粉尘

粉尘主要来源于食品加工企业中原料的筛选、研磨或粉碎等工序,如粮食加工业产生的粉尘、再制蛋加工产生的铅尘(如松花蛋,皮蛋配料中的黄丹粉会产生氧化铅尘)等。

1.2 噪声

生产性噪声主要来源于食品加工机械的运转,如粮食加工业(碾米业、磨粉业、面,米制品业)中砻谷、碾米、擦米、分级提碎、筛麦、打麦、精选,皮磨,清粉,心磨、震动卸料、撞击杀虫,打包等各道工序;食用植物油加工业的油料筛分,轧坯等;乳品加工业的乳品浓缩等;啤酒,果酒、白酒、果汁饮料制造业中原料粉碎,米精白、制麦、麦芽糖化,加工果汁、酒类灌装等工序。

1.3 不良气象条件

1.3.1 高温

主要存在于食用植物油加工业中的油料软化、油料烘榨、蒸发脱磷、毛油碱炼,毛油脱色脱臭等工序;制糖业中的蔗汁澄清,粗糖制浆、粗糖精制,冰糖制取等工序;肉制品加工业中的肉品烘烤、蒸煮、油炸,去脂,肉松制取等工序;乳制品业中的乳品灭菌,乳品浓缩、乳品干燥等工序;盐加工业中的卤水蒸发、食盐干燥等工序;饮料制造业中的醇料拌和、蒸酒,原料蒸煮,酒精糖化、冷饮烧料、饮料浓缩干燥、咖啡焙烤、茶叶初制等工序;另外在粮食蒸煮,柠檬酸钙制取,蜜饯浓缩干燥、糕点烘烤,糖浆烧制,水产品干制,食品油炸、煮浆、蔬菜瀑烫、酶干燥等过程中都会产生高温。

1.3.2 高湿

高湿主要存在于酱腌菜加工过程中。

1.3.3 低温

低温主要存在于食品的冷藏、冷冻饮品的加工和贮存过程中。

1.4 有毒

有害物质食品加工业产生的有毒有害物质主要来源于所用的提取剂、漂白剂、熏蒸剂等的挥发,氧化及一些加工工序的自然产生。如正己烷用作植物油厂投出油车间植物油粗油浸出的提取剂,二硫化碳用于谷物的熏蒸剂;氯气:井盐,矿盐加工中的卤水净化;二氧化硫:甜味剂生产厂(甘蔗糖业)蔗汁澄清,果汁饮料厂果汁加工中的亚硫酸类化合物为主的还原型漂白剂;氨:发酵、氨基酸制取、盐水降温;氮化合物:咖啡焙烤;硫化氢:味精精制、酒糟清理;甲醇:固体酒精制取;甲醛:麦芽糖化,麦汁发酵;溴甲烷:粮食进出口仓储;盐酸:淀粉糖化,味精提取;乙醇:蒸酒、麦汁发酵、酒精分馏、固体酒精制取;食盐:制盐、腌渍。

1.5 射线

射线主要存在于辐照食品生产企业的 γ -射线辐照加工,电子束辐照加工,辐射灭菌、辐射食品保鲜、辐射聚合等环

节。

其加工用的辐照源主要有Co和Cs产生的 γ -射线及电子加速器产生的低于10兆电子伏的电子束。

1.6 生物

因素炭疽杆菌,布氏杆菌能引起人畜共患传染病,主要产生于屠宰厂的牲畜检疫。螨、恙、蚤能引起职业性痒疹,主要产生于粮食加工业的仓储运输、粮食粗加工等环节。嗜热性放线菌能引起职业性变态反应性肺炎,主要产生于制糖业的榨糖、仓储运输等环节。

2 加强职业卫生监督的几点措施

食品企业的职业病危害防护及治理工作有一个长期的过程。只要尊重科学,坚持以人为本、与时俱进、开拓创新、求真务实的精神,严格按《规程》、按行业标准,结合食品企业的职业病危害防护及管理方法、标准和要求,加强技术革新、保证设施投入、强化管教结合,食品企业的职业病危害的治理工作就会呈现一个良好的局面。

食品加工在不断的进行扩建和新建的同时,必修将预防性卫生监督严格的进行执行,按照国家的相关《食品卫生法》和《食品通用卫生规范》严格进行监督检查,同时依据相关的职业病防治条例对可能出现的职业病危害进行预防性的检查,确保食品加工项目建设过程中就能够通过有效的措施和设备改进,使加工企业投入运营后具有更加安全、健康的生产环境,同时卫生行政监督部门还应该加强对加工企业竣工的验收工作监督,确保食品生产加工各项工艺及环境的安全健康,才能够投入生产。

卫生行政监督部门在加强对企业生产的监督检测同时,还要加大职业危害监督力度,通过对食品加工企业职业病的危害因素分析,不断的进行卫生防护措施和效果的改进,确保企业劳动者的健康管理得到全面的监督检查落实,有效的进行职业病的预防和控制。同时卫生监督部门必须不断的扩大监督覆盖范围。确保职业性卫生健康检查工作能够得到全面有效的实施,从而为从事食品加工的职工提供保障性的健康权益。

结束语

自从国家颁布《中华人民共和国职业病防治法》以来,各级卫生行政部门都加强对各行业的职业卫生监督工作。考虑到食品加工可能存在比较小的危害因素,所以一直以来都没有被引起重视。为搞好食品加工企业的职业卫生监督工作,针对其存在的粉尘,噪声,不良气象条件、有毒有害物质、射线、生物因素等主要职业病危害因素进行了阐述,目的在于加强食品加工企业的预防性卫生监督,经常性卫生监督及职业性健康监护工作,依法保护食品加工企业职工的健康权益。

参考文献

- [1]白绍飞,刘冲.某碳酸饮料制造企业职业病危害现状评价.《中外食品工业月刊》,2014(4):86-87.
- [2]李翠玲,梁娇君,郭冬梅,周慧,滕玉红.某食品生产项目职业病危害控制效果评价.《公共卫生与预防医学》,2014,25(4):77-79.
- [3]教霞,杨晓慧,李凤琴.太原市小店区某食品饮料包装厂职业病危害现状评价.《职业与健康》,2014,30(22):3279-3281.
- [4]汪坤.某休闲食品企业新建项目职业病危害预评价.《中外食品工业月刊》,2015(1):93-93.