

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА»
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ТУРИЗМА
КАФЕДРА ТУРИЗМА И ЭКОЛОГИИ

ОТЧЕТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ

Студент гр. БЭП 20-01 *Мышко* В.Э. Мышко

Руководитель:

канд. геогр. наук, доцент *Тарасова* Е.В. Тарасова

Руководитель практики
от профильной организации
Заведующая лабораторией
ООО РКЗ «Кайтес»

Мышко Л.В. Мышко

Владивосток 2022

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА»
МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНСТИТУТ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ И ТУРИЗМА
КАФЕДРА ТУРИЗМА И ЭКОЛОГИИ

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ

на учебную практику по получению первичных профессиональных умений и навыков

Студенту: гр. БЭП-20-01 Мышко Владислава Эдуардовна

Срок сдачи отчета: «14» июля 2022 г.

Задание 1. Определить цели и задачи практики, обосновать актуальность тематики практической работы, проблемы на решение которой она направлена (самостоятельно) (ОПК-7).

Задание 2. Выполнить самостоятельную работу на базе предприятия согласно заданию.

Задание 3. Представить основные результаты работы в форме отчета по практике (ОПК-7).

Задание 4. Составить обзор литературы с обязательным использованием профессиональных баз данных и профессиональных Интернет-ресурсов (ОПК-7-ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК7-ПК-9, ПК-12).

Задание 5. Систематизировать информацию в области рационального природопользования и охраны окружающей среды (ОПК-7-ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-7-ПК-9, ПК-12). Оформить в виде отдельной обязательной теоретической главы:

Задание 6. Выполнить практическую часть работы в соответствии с целями и задачами работы. Оформить в виде отдельных обязательных глав:

- Дать характеристику предприятия (организации) и рассмотреть краткую историю развития (ПК-9, ПК-12).
- Рассмотреть производственную, организационную структуру предприятия (организации) (ПК-9, ПК-12).
- Выполнить практическую главу: Применение профессиональных экологических компетенций в эколого-экспертной деятельности (ОПК-7-ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК7-ПК-9, ПК-12). Наполнение главы выполнить в соответствии с поставленными производственными задачами – производственный экологический контроль на примере отдельного предприятия.
- Выполнить главу, в которой отразить: безопасность и охрану труда, технику безопасности на рабочем месте.

По каждой главе сформулировать выводы (ОПК-7). При написании работы использовать научный стиль изложения.

Структура отчета по практике:

Введение: определить цель и задачи практики, основные методы, необходимые для их достижения.

1 Обзор и список литературы для отчета (представить список с обзором в соответствии с заданием практики).

2 Аннотированный отчет по результатам выполнения работы: подготовить краткое описание полученных результатов по каждому пункту задания, представить результаты в виде таблиц и/или диаграмм, графиков.

Заключение: сделать вывод о достижении поставленных целей и задач в ходе практики.

Список использованных источников (не менее 20-ти позиций): составить список литературы с использованием профессиональных баз данных и профессиональных Интернет-ресурсов (ОПК-7, ОПК-9).

Оформить работу в соответствии со стандартами ВГУЭС (ОПК-9).

Содержание отчетов у студентов должно отличаться, в том числе, у проходивших практику на одном предприятии (организации)!

Руководитель практики
канд. геогр. наук, доцент кафедры туризма и экологии

Тарасова Е.В. Тарасова

Задание получил:

Мышко В.Э. Мышко

Задание согласовано:

Руководитель практики от профильной организации

Мышко Л.В. Мышко
Заведующая лабораторией
ООО РКЗ «Кайтес»

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
 ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА»
 ВГУЭС

КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН-ГРАФИК
 учебной практики по получению первичных профессиональных умений и навыков

Студент Мышко Владислава Эдуардовна группы БЭП-20-01
 направляется для прохождения учебной практики по получению первичных
 профессиональных умений и навыков

с «4» июля 2022 г. по «16» июля 2022 г.

Содержание выполняемых работ	Сроки исполнения	
	начало	окончание
Постановка целей и задач практики, характеристика объекта и методов исследования	04.07.2022	05.07.2022
Выполнение практической части работы в соответствии с целями и задачами практики.	06.07.2022	09.07.2022
Анализ литературных данных и представление практических решений в соответствии с целями и задачами практики.	11.07.2022	14.07.2022
Оформление и защита отчёта	15.07.2022	16.07.2022

Студент-практикант

Мышко В.Э.

Фамилия Имя Отчество

Велес

подпись

Руководитель практики
кафедры

от Тарасова Е.В.

Фамилия Имя Отчество

Тарасова

подпись

Руководитель практики от
предприятия

Мышко Л.В.

Фамилия Имя Отчество



подпись

Содержание

Введение	6
1 Первичные сведения о предприятии	7
1.1 Характеристика и основные виды деятельности ООО РКЗ «Кайтес»....	7
1.2 Ознакомление с учредительными документами, нормативными материалами	8
1.3 Организационно-управленческая структура	11
1.4 Экологические аспекты предприятия	12
2 Безопасность жизнедеятельности и охрана окружающей среды на предприятии	13
2.1 Технология производства пищевой продукции на предприятии.....	13
2.2 Правила безопасности при работе в лаборатории рыбоперерабатывающего предприятия	15
2.3 Рациональное природопользование и охрана окружающей среды	17
Заключение.....	19
Список использованных источников	20

Введение

Учебная практика – это обязательная программа обучения, которая помогает студентам сформировать практические навыки в общепрофессиональной среде.

Практика как элемент учебного процесса проводится для закрепления и расширения знаний, полученных студентами в университете; приобретения необходимых практических навыков работы по специальности в условиях производства; овладения передовыми методами технологии и труда.

Целью прохождения данной практики является формирование знаний о практической деятельности предприятий.

Для достижения этой цели необходимо решить следующие задачи:

- исполнение обязанностей, возложенных на студента в период прохождения практики;
- сбор информации о деятельности предприятия;
- приобретение навыков самостоятельной работы, связанной с обработкой полученных данных о деятельности предприятия;
- закрепление теоретических знаний в области экологии и природопользования;
- анализ научно-информационного материала, необходимого для написания отчета.

В настоящее время деятельность предприятий обязана соответствовать законодательству Российской Федерации, чтобы быть конкурентоспособной организацией и предоставлять свои услуги или продукцию в полном объеме. В ключе экономических отношений множество субъектов заинтересовано в результатах функционирования предприятия.

Одним из важнейших аспектов деятельности выступает рациональное природопользование, влияющее не только на окружающую среду, но и на репутацию организации, поэтому на данный момент множество предприятий озабочено снижением негативного воздействия и введением природоохранных мер.

Объектом данной практики является ООО Рыбоконсервный завод «Кайтес», а предметом – его воздействие на окружающую среду.

1 Первичные сведения о предприятии

1.1 Характеристика и основные виды деятельности ООО РКЗ «Кайтес»

Общество с ограниченной ответственностью Рыбоконсервный завод «Кайтес» (далее – РКЗ) постепенно, по мере увеличения объемов приемки рыбы, вырос с маленького цеха по сезонной обработке лососевых пород в частную коммерческую организацию по переработке промысловой рыбы и был зарегистрирован в 1997 году. Завод выпускает мороженую рыбную продукцию: рыба мороженая, молоки рыбные мороженые, икра ястычная рыбная мороженая, икра соленая тресковых пород рыб, консервы рыбные натуральные из печени и икры минтая, мука кормовая из рыбы. Сырьем для производства готовой продукции является рыба-сырец, выловленная добывающими судами по договорам.

В здании РКЗ оборудованы санитарно-бытовые, административные, производственные помещения, к которым относится цех по разделке, замораживанию, глазированию, упаковки рыбы и рыбопродуктов, а также производственная лаборатория. Имеются отдельные складские помещения и выделенные зоны для хранения вспомогательных материалов, тары, моющих и дезинфицирующих средств. Хранится мороженая пищевая рыбная продукция в холодильных емкостях объемом 800 тонн. На территории РКЗ расположен причал для приёмки рыбы-сырца. В цех обработки рыба поступает через приемное бункерное отделение. Для переработки непищевых рыбных отходов, полученных при разделке рыбы, на предприятии имеется рыбомучная установка (РМУ).

Юридический и фактический адрес производства совпадают – Камчатский край, г. Петропавловск-Камчатский, ул. Индустриальная, д. 38, этаж 2, позиция 168. РКЗ предоставлены в аренду нежилые помещения общей площадью 900,9 м². Территория РКЗ благоустроена, ограждена забором, охраняема, функционально разграничена на производственные и хозяйственные зоны, имеет транспортные и пешеходные пути с бетонным покрытием.

Таким образом, можно сказать, что данное предприятие обладает всеми необходимыми административными и санитарно-бытовыми нормами для реализации своей деятельности.

1.2 Ознакомление с учредительными документами, нормативными материалами

РКЗ «Кайтес» действует на основании собственного Устава, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона «Об обществах с ограниченной ответственностью», а также иного действующего законодательства Российской Федерации.

В ходе учебной практики были рассмотрены учредительные документы и нормативные материалы РКЗ, такие как Устав предприятия и Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Программа производственного контроля, бесспорно, опирается на ряд нормативных документов. Пищевая рыбная продукция, полученная из уловов водных биологических ресурсов, изготавливается по межгосударственным и национальным стандартам, с соблюдением требований технических регламентов: ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [1], ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» [2], ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [3], 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [4] по требованиям, основанным на принципах HACCP, GMP, GHP с целью производства безопасной продукции заданного качества. С учетом требований следующих документов:

- Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» [5];

- Приказ Минсельхоза РФ от 17 июля 2014 №281 «Об утверждении правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде» [6];

- СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01» [7];

- ГОСТ Р 51705.1–2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования» [8];

- ГОСТ 566671–2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП» [9].

Перечень межгосударственных и национальных стандартов, согласно требованиям которых изготавливается продукция:

- ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия» [10];

- ТУ 10.20.13-006-19659109-2020 «Рыба мороженая поштучной и блочной заморозки» [11];

- ТУ 10.20.26-021-19659109-2020 «Икра рыб ястычная мороженая» [12];

- ТУ 10.20.16-005-19659109-2020 «Молоки рыбные мороженые» [13];
- ТУ 10.20.26-022-19659109-2021 «Икра минтая пробойная малосоленая замороженная» [14];
- ГОСТ 1573-2016 «Икра пробойная соленая» [15];
- ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое» [16];
- ГОСТ 13272- 2009 «Консервы из печени рыб. Технические условия» [17];
- ТУ 10.20.25-166-33620410-2019 «Консервы из печени и икры минтая натуральные». «Ассорти деликатесное» [18];
- ГОСТ 2116-2000 «Мука кормовая из рыбы» [19]

Перечень стандартов на методы и методики контроля, санитарных правил:

- СП 1.1.1058-01 Санитарные правила. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий [20];
- СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества [21];
- СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [22];
- СП 3.5.3.1120-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации [23];
- МУ 2.3.975-00 Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли [24];
- ГОСТ 31339- 2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб (кроме консервов и пресервов) [25];
- ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию [26];
- ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей [27];
- ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа [28];
- ГОСТ 27207-87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли [29];
- ГОСТ 26829-86 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения жира [30];

- ГОСТ 27001-86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов [31];
- ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей [32];
- ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары [33];
- ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний [34];
- ГОСТ 10444.12-94. Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов [35];
- ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов [36];
- ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов [37];
- ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности [38];
- ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков *Staphylococcus aureus* [39];
- ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий) [40].

Подводя итог, была изучена документация РКЗ «Кайтес», с помощью которой появилась возможность проводить анализ соблюдения санитарных правил и соответствия изготовления продукции государственным и межнациональным стандартам, которые свидетельствуют о качественном выполнении работы на предприятии.

1.3 Организационно-управленческая структура

Проанализируем состав персонала в ООО РКЗ «Кайтес», который подразделяется на три основные группы: руководители; специалисты; рабочий персонал.

К руководителям относятся работники, занимающие должности руководителя фирмы и ее структурных подразделений. В анализируемой организации эта группа включает 4 человека – генерального директора, директора по производству, заведующего лабораторией и заведующего производством.

Категорию специалистов образуют 10 человек: главный инженер, главный механик, механик ТО, электромеханик, начальник цеха, инженер-технолог, старший мастер, сменный мастер, инженер-химик, микробиолог.

В группу рабочего персонала входят 1 лаборант и обработчики рыбы в числе 36 человек (цех работает в 2 смены, на каждую смену выходят 18 рабочих).

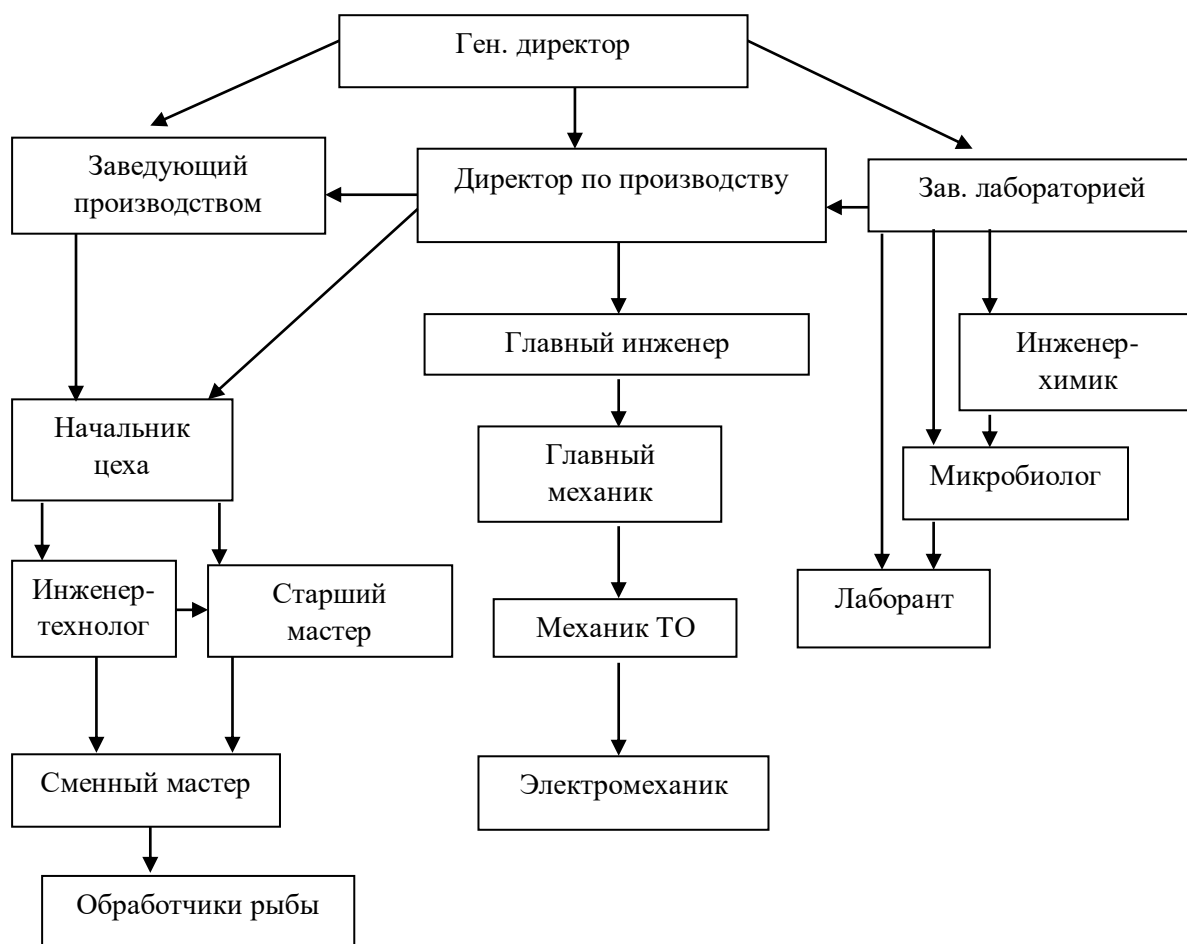


Рисунок 1 – Организационная структура ООО РКЗ «Кайтес»

Следовательно, можно сделать вывод о том, что данное предприятие имеет четкую структуру управления, от генерального директора до рабочих, что позволяет организованно работать и выполнять четко поставленные задачи.

1.4 Экологические аспекты предприятия

Экологическая политика ООО РКЗ «Кайтес» выражает позицию предприятия по отношению к окружающей среде, является одной из основ стратегии его развития и обязательным условием устойчивого развития в современном мире. Она подтверждает направленность на:

- обеспечение соответствия законодательным требованиям в области безопасности охраны окружающей среды, неукоснительное выполнение каждым сотрудником норм и правил, обеспечивающих безопасность персонала и производства и сохранение благоприятной окружающей среды;

- сокращение отходов производства и экологически безопасное обращение с ними; приоритетность предупредительных мер над мерами по ликвидации негативных экологических воздействий;

- открытость и доступность экологической информации, незамедлительное информирование всех заинтересованных сторон о произошедших авариях, их экологических последствиях и мерах по их ликвидации;

- учет приоритета экологической безопасности и внедрения наилучших современных технологий в области энергосбережения и сохранения окружающей среды;

- открытая демонстрация экологической ответственности предприятия любым заинтересованным сторонам; сотрудничество с государственными и общественными организациями, эффективно работающими в области охраны окружающей среды и обеспечения экологической безопасности;

- планирование, контроль, мониторинг, корректирующие действия, аудит – методика обеспечения.

Основные задачи экологической политики ООО РКЗ «Кайтес»:

- сокращение отходов производства и обеспечение безопасного обращения с ними;
- совершенствование технологических процессов производства с целью снижения потерь энергии и загрязнения окружающей среды;

- внедрение передовых технологий энергосбережения на производстве, при транспортировке и распределении тепловой и электрической энергии.

Итак, данное предприятие целиком и полностью соблюдает все экологические и санитарно-бытовые нормы в реализации своей деятельности и нацелено на сохранение окружающей среды.

2 Безопасность жизнедеятельности и охрана окружающей среды на предприятии

2.1 Технология производства пищевой продукции на предприятии

Технология производства пищевой продукции включает санитарно-гигиенические требования к организации производственных помещений, использованию технологического оборудования и инвентаря, соблюдению личной гигиены. Они непрерывно связаны с планово-предупреждающими мероприятиями, предпринимаемыми для устранения причины потенциального несоответствия и направленные на устранение или снижение риска до допустимого уровня и, в конечном счете, получения безопасной продукции. Они разработаны на предприятии, задокументированы (в Инструкциях) и регулярно проводятся. К ним относятся:

- 1 Контроль приемки с борта добывающего судна в приемный бункер сырьевого отделения;
- 2 Входной контроль тары, материалов, используемых при производстве продукции;
- 3 Профилактический ремонт и обслуживание оборудования, поверка и калибровка средств измерений (в соответствии с Инструкцией по техническому обслуживанию и ремонту технологического оборудования, поверке приборов и средств измерения);
- 4 Мойка и дезинфекция технологического оборудования и инвентаря (в соответствии с Инструкциями по санитарной обработке технологического оборудования, инвентаря, тары);
- 5 Уборка производственных и санитарно-бытовых помещений (в соответствии с Инструкцией по санитарной обработке производственных и санитарно-бытовых помещений);
- 6 Борьба с грызунами и насекомыми, использование в производственных, складских помещениях установок по отпугиванию грызунов (в соответствии с Инструкцией по дезинсекции и дератизации производственных помещений);
- 7 Соблюдение правил личной гигиены работниками предприятия, разработка и наличие на местах санитарно-гигиенических инструкций, обучение работников выполнению санитарно-гигиенических требований (в соответствии с Инструкцией по соблюдению правил личной гигиены работниками предприятия);
- 8 Соблюдение правил личной гигиены посетителями предприятия (в соответствии с Инструкцией по соблюдению правил личной гигиены посетителями).
- 9 Распределительные сети для воды, идущей на технологические цели.
- 10 Идентификация сырья, материалов, готовой продукции.

11 Процедура рассмотрения жалоб потребителей, процедура отзыва несоответствующей продукции (в соответствии с Инструкцией по рассмотрению жалоб потребителей и процедуре отзыва несоответствующей продукции).

Из вышесказанного можно заключить, что данное предприятие очень тщательно следит за санитарно-гигиеническими требованиями, проводит плановые уборки, дезинфекцию и вовремя принимает необходимые меры в случае появления вредителей. Также особое внимание отводится гигиене работников и их рабочих мест. На предприятии регулярно проводятся планово-предупреждающие мероприятия, которые направлены на снижение риска несоответствия до минимума и способствуют производству безопасной продукции.

2.2 Правила безопасности при работе в лаборатории рыбоперерабатывающего предприятия

Испытательная производственная лаборатория является структурным подразделением ООО РКЗ «Кайтес» и самостоятельного юридического статуса не имеет. Она аттестована в области деятельности, а также имеет лицензию на деятельность, связанную с использованием возбудителей инфекционных заболеваний, выполняет работы с микроорганизмами четвертой группы патогенности. Лаборатория действует на основе Положения и Руководства по качеству, осуществляет теххимический и бактериологический контроль санитарного состояния производства и продукции по требованиям, указанным в нормативных документах на соответствующие виды продукции и объекты внешней среды (поверхности оборудования, инвентаря, тары и т.д.). При реализации продукции независимыми лабораториями подтверждается качество и безопасность продукции по дополнительным показателям.

Например, рыба мороженая и другая мороженая продукция исследуется по показателям КмаФаНм, БГКП, золотистый стафилококк, патогенные организмы, в том числе сальмонеллы; икра пробойная соленая исследуется по показателям, кроме указанных в исследовании на мороженую продукцию, еще и на содержание сульфитредуцирующих клостридий, плесеней и дрожжей. Что касается оборудования, его санитарное состояние контролируется на наличие КмаФаНм и БГКП.

В лаборатории разработаны и действуют следующие правила безопасности:

- В лаборатории должен быть установлен вытяжной шкаф, в котором должны проводиться все работы, связанные с испарением сильно пахнущих или ядовитых веществ (бензол, нитробензол, хлороформ, сероуглерод, спирты, эфиры).
- Не допускается пользоваться неисправными электронагревательными приборами (оголен электропровод, нет штепсельной вилки, в приборе наблюдения искрение, имеется замыкание на корпус и т.д.).
- Лабораторные аппараты, работающие под давлением, должны быть оборудованы предохранительными клапанами и манометрами.
- При работе с бактерицидными лампами необходимо защищать глаза защитными очками и использовать предохранительные средства для защиты кожи лица и рук от ожогов.
- Для предотвращения химических ожогов полости рта и отравлений запрещается втягивать ртом в пипетку химические растворы. Для этих целей необходимо пользоваться цилиндрами, бюретками и пипетками с резиновыми грушами.
- Запрещается прикасаться к реактивам голыми руками.

– Отбор проб для химико-бактериологических анализов следует производить исключительно металлическими ложками, черпаками, трубками.

– Смешение или разбавление химических веществ, сопровождающееся выделением тепла, следует производить в термостойкой или фарфоровой посуде.

– Запрещается мыть полы или одежду легковоспламеняющимися жидкостями

– Оставлять без присмотра действующие аппараты и приборы, горящие горелки, включенные электроприборы и пр.

– По окончании работ в лаборатории рабочие места должны быть убраны, выключены все приборы, прекращены химические реакции, отключена электроэнергия как на рабочих местах, так и на всеобщих вводах.

– В каждой лаборатории необходимо иметь исправный химический огнетушитель, шерстяное одеяло или шинельное сукно, ящик с сухим песком и совком или небольшой лопатой и железное ведро, а также аптечку с набором необходимых медикаментов.

– Перегонять и нагревать низкокипящие вещества (ацетон, бензол, эфиры, спирты и т. д.) необходимо в круглодонных колбах, изготовленных из тугоплавкого стекла, на банях, заполненных соответствующим носителем (водой, маслом), в зависимости от температуры кипения данного вещества.

– Для нагревания бань рекомендуется применять закрытые электроплиты. При этом электропровода должны быть заключены в мягкие резиновые трубки. Выключатели и штепсельные розетки следует устанавливать все вытяжного шкафа.

– Не разрешается пользоваться надбитой или треснувшей лабораторной посудой.

– Стекланные трубки следует ломать после надреза их напильником или специальным ножом для резки стекла. Концы трубок для предохранения от порезов рук необходимо обернуть полотенцем.

– Стекланную посуду из обычного стекла не допускается нагревать на голом огне без асбестовой сетки. Такую посуду следует осторожно ставить на керамическую, металлическую и цементную поверхность.

– Хранить растворы щелочей и концентрированных кислот в тонкостенной стекланной посуде не разрешается.

Из описанного выше следует, что предприятие обладает рабочими зонами, требующими особого внимания. К каждой рабочей зоне прописаны особые правила обращения с оборудованием, в зависимости от его травмоопасности и сложности работы с ним. : она аттестована, лицензирована, выполняет работы с микроорганизмами четвертой группы патогенности.

2.3 Рациональное природопользование и охрана окружающей среды

Важной особенностью пищевой промышленности является то, что зачастую она располагается в черте населенного пункта и способна оказать негативное воздействие как на окружающую среду городской местности, так и на ее население.

Результаты исследований химических и физических факторов воздействия на атмосферный воздух ООО РКЗ «Кайтес» соответствуют требованиям:

– СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест» [41];

– СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки» [42];

– ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений» (с изменениями от 31.05.2018 г.) [43].

Организованными источниками выбросов на предприятии являются рыбомучная установка, неорганизованными – котел и работающий на территории автопогрузчик.

К загрязняющим веществам, выбрасываемым предприятием, относится углерод (сажа), серы диоксид, сероводород, углерода оксид, азота диоксид, диметиламин, взвешенные вещества, пыль комбикормовая.

В соответствии с требованиями СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» [44] ООО РКЗ «Кайтес» относится к III классу промышленных объектов и производства с санитарно-защитной зоной 300 метров. Однако, на основании натуральных исследований и измерений атмосферного воздуха на четырех контрольных точках был установлен размер санитарно-защитной зоны предприятия: от границы территории предприятия в северном, северо-восточном, восточном, юго-восточном, южном, юго-западном, западном и северо-западном направлениях на расстоянии 95 м от производственной площадки №2, 135 м от производственной площадки №1.

Расчет предельно допустимых сбросов показал возможность сброса в бухту Раковая загрязняющих веществ от цеха по переработке рыбы после механической очистки сточных вод, включающей отстойник и жируловитель, и нормативы ПДС соблюдались не по всем загрязняющим веществам, по этой причине с 2001 года велось строительство очистных сооружений Петропавловской ЖБФ, в котором «Кайтес» принимал долевое участие, и в дальнейшем сброс сточных вод осуществлялся после очистных сооружений.

Пищевая рыбная продукция изготавливается из водных биоресурсов, извлеченных из безопасных районов добычи. Вылов рыбы-сырца донных пород производится в соответствии с требованиями надзорных органов по рыболовству и национального центра безопасности продукции водного промысла и аквакультуры и не противоречит запретам, связанным с загрязнением водоемов, угрозой популяции определенных видов рыб и прочим.

Несомненно, предприятие выбрасывает в атмосферный воздух загрязняющие вещества, такие как, например, серы диоксид, углерод, сероводород и другие. Но тем не менее, предприятие четко следует требованиям СанПиН и не допускает отклонений от предельно допустимых норм. Сброс сточных вод уже много лет осуществляется после очистных сооружений. Размер санитарно-защитной зоны предприятия относит его к III классу промышленных объектов.

Заключение

Целью прохождения учебной практики было формирование знаний о практической деятельности предприятий.

Для достижения этой цели были решены задачи:

- исполнены обязанности, возложенные на студента в период прохождения практики;
- собрана информация о деятельности предприятия;
- приобретены навыки самостоятельной работы, связанной с обработкой полученных данных о деятельности предприятия;
- закреплены теоретические знания в области экологии и природопользования;
- проанализирован научно-информационный материал, необходимый для написания отчета.

В данной работе была рассмотрена организация, охрана труда и природоохранная составляющая предприятия ООО РКЗ «Кайтес».

Состав персонала в ООО РКЗ «Кайтес» подразделяется на три основные группы: руководители; специалисты; рабочий персонал.

Виды осуществляемой деятельности предприятия: прием рыбы-сырца из уловов водных биологических ресурсов, переработка, выпуск готовой продукции, хранение и реализация.

Деятельность предприятия оказывает влияние на окружающую среду выбросами в атмосферу, сбросами в водные объекты и извлечением природных биоресурсов, однако не превышает пределы допустимых норм.

По воздействию на природу предприятие относится к III категории согласно СанПиН 2.2.1/21.1984-00 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов», однако обладает меньшей санитарно-защитной зоной по причине незначительных выбросов.

Итак, РКЗ «Кайтес» предпринял все меры для снижения своего негативного воздействия на окружающую среду: пользуется очистными сооружениями для сточных вод, извлекает водные биологические ресурсы из безопасных мест добычи и выбрасывает малое количество загрязняющих веществ.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

- 1 ТР ТС 021/22011 «О безопасности пищевой продукции»
- 2 ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»
- 3 ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- 4 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- 5 Федеральный закон от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
- 6 Приказ Минсельхоза РФ от 17 июля 2014 №281 «Об утверждении правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде»
- 7 СП 1.1.2193-07 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Изменения и дополнения №1 к СП 1.1.1058-01»
- 8 ГОСТ Р 51705.1–2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
- 9 ГОСТ 566671–2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»
- 10 ГОСТ 32366-2013 «Рыба мороженая. Технические условия»
- 11 ТУ 10.20.13-006-19659109-2020 «Рыба мороженая поштучной и блочной заморозки»
- 12 ТУ 10.20.26-021-19659109-2020 «Икра рыб ястычная мороженая»
- 13 ТУ 10.20.16-005-19659109-2020 «Молоки рыбные мороженые»
- 14 ТУ 10.20.26-022-19659109-2021 «Икра минтая пробойная малосоленая замороженная»
- 15 ГОСТ 1573-2016 «Икра пробойная соленая»
- 16 ГОСТ 3948-2016 «Филе рыбы мороженое»
- 17 ГОСТ 13272- 2009 «Консервы из печени рыб. Технические условия»
- 18 ТУ 10.20.25-166-33620410-2019 «Консервы из печени и икры минтая натуральные». «Ассорти деликатесное»;
- 19 ГОСТ 2116-2000 «Мука кормовая из рыбы»
- 20 СП 1.1.1058-01 Санитарные правила. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
- 21 СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения. Контроль качества

22 СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

23 СП 3.5.3.1120-02 Санитарно-эпидемиологические требования к проведению дератизации

24 МУ 2.3.975-00 Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли

25 ГОСТ 31339- 2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб (кроме консервов и пресервов)

26 ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

27 ГОСТ 7631-2008 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Методы определения органолептических и физических показателей

28 ГОСТ 7636-85 Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа

29 ГОСТ 27207-87 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Метод определения поваренной соли

30 ГОСТ 26829-86 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения жира

31 ГОСТ 27001-86 Икра и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения консервантов

32 ГОСТ 26664-85 Консервы и пресервы из рыбы и морепродуктов. Методы определения органолептических показателей, массы нетто и массовой доли составных частей

33 ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Методы определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

34 ГОСТ 31904-2012 Продукты пищевые. Методы отбора проб для микробиологических испытаний

35 ГОСТ 10444.12-94. Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов

36 ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов

37 ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

38 ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности

39 ГОСТ 31746-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков *Staphylococcus aureus*

40 ГОСТ 31747-2012 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий)

41 СанПиН 2.1.6.1032-01 «Гигиенические требования к обеспечению качества атмосферного воздуха населенных мест»

42 СН 2.2.4/2.1.8.562-96 «Шум на рабочих местах, в помещениях жилых, общественных зданий и на территории жилой застройки»

43 ГН 2.1.6.3492-17 «Предельно-допустимые концентрации (ПДК) загрязняющих веществ в атмосферном воздухе городских и сельских поселений» (с изменениями от 31.05.2018 г.)

44 СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов»