

ОЦІНКА ЕКОЛОГІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ПІДПРИЄМСТВА ЕКСПЕРТНИМ МЕТОДОМ

Фесенко О.А., доцент, Кондратенко І.П., ОНАХТ, м. Одеса

Екологічна безпека є одним з основних умов діяльності підприємств, так як виробництва, що завдають шкоди навколишньому середовищу, не можуть вважатися доцільними і потребують термінового впровадження систем захисту від небезпечного впливу на природу і здоров'я людей. Хлібопекарські виробництва, на відміну від металургії, хімічної промисловості та ін., не відносяться до основних забруднювачів атмосфери, однак викиди хлібопекарських виробництв, що містять пил, пари, гази, несприятливо діють на навколишнє середовище, викликаючи забруднення повітря, ґрунту, зелених насаджень.

Існує група стандартів ISO 14000, що встановлює вимоги до системи управління підприємством в області екологічної безпеки. В Україні цей стандарт належить до добровільних, і сертифікація на відповідність йому проводиться за бажанням керівництва того чи іншого підприємства. Добровільно стандарт ISO все частіше впроваджується в різних компаніях. Екологічна безпека, підтверджена таким сертифікатом, є запорукою довіри з боку закордонних партнерів.

Важливим елементом є створення механізмів, якими оцінюється екологічна безпека підприємства, постійний збір та оновлення інформації. З метою комплексної оцінки впливу діяльності хлібопекарських підприємств на екологічну обстановку Одеської області визначили екологічну безпеку підприємства хлібопекарської промисловості м. Одеси «Одеський коровай» за допомогою експертного методу. Спочатку виділили загальноприйнятні чинники, а саме: якість праці, якість документації та інформації, якість сировини, якість готової продукції, технологію, економічні показники. Далі кожен складову поділяли на причини і для кожної з них визначили експертним шляхом ваговий показник.

На основі оцінки екологічного стану підприємства «Одеський коровай» можна рекомендувати наступні заходи:

- розробити систему екологічного менеджменту підприємства. Інформувати споживачів та інших суб'єктів ринку про її впровадження. Це дозволить підвищити конкурентоспроможність продукції і підприємства в цілому;
- встановити відповідність між витратами енергоресурсів і загальною виробленням продукції;
- розробити оптимальні режими роботи хлібопекарських печей, використовуючи максимальне завантаження подів;
- домогтися звуження інтервалу допуску бракованої продукції.