



דגשי בטיחות בעבודה עם קמח

דגשים להקטנת סיכונים בריאותיים בעבודה עם קמח

חשיפה לאבק קמח מתרחשת בעיקר בטחנות קמח בעת ייצור הקמח, במאפיות ובמפעלי מזון שבהם הוא משמש בתהליכי הייצור השונים. אבק קמח עלול לפגוע בדרכי הנשימה ולגרום לברונכיטי ולאסתמה.

המלצות למעסיקים להקטנת החשיפה לאבק קמח:

- ✓ הדריכו את העובדים כיצד להתנהל במגע עם קמח והעלו את מודעותם לסיכון הבריאותי בחשיפה לקמח.
- ✓ הפרידו את אזור הערבוב משאר אזורי הייצור.
- ✓ הקפידו על סגירה מקסימלית של תהליכי העבודה הגורמים לפיזור הקמח.
- ✓ בדקו אפשרות לביצוע תהליכי העבודה בצורה אוטומטית וסגורה, כדי למזער את נוכחות העובדים באזורי פליטת אבק הקמח.
- ✓ בדקו אפשרות לצייד מכונות ועמדות עבודה במערכות יניקה מקומיות במקומות שבהם אי אפשר להפוך את התהליך לאוטומטי וסגור.
- ✓ בדקו אפשרות לבניית חדר יניקה, כשדחיפת האוויר היא מכיוון התקרה כלפי מטה, בעת ביצוע עבודות הגורמות לפיזור קמח, כגון הזנת קמח למכלים, שקילה, ניפוי, ערבוב במיקסר, קימוח, רידוד ואריזה.

המלצות לעובדים להקטנת החשיפה לאבק קמח:

- ✓ השתמשו בציוד מגן אישי להגנה על דרכי הנשימה אם אין אפשרות להתקין מערכת יניקה מקומית או שהמערכת איננה אפקטיבית מספיק.
- ✓ השתדלו לעבוד עם הקמח בתנועות קצרות ועדינות.
- ✓ אין לשפוך קמח מגובה נקו מיד במקרה של שפך קמח.
- ✓ הימנעו משיטות ניקיון יבשות ומניקוי באמצעות אוויר דחוס.
- ✓ נקו בשיטות רטובות או באמצעות שואב אבק.
- ✓ הפעילו מיקסרים במהירות נמוכה כאשר התערובת עדיין יבשה.

