

# הנחיות בטיחות כלליות בעבודה במטבח



מאת : מר מוטי סולטני



גיליון זו נועדה לשמש ככלי עזר לאיתור, לזיהוי, להערכה ולמניעת סיכונים במקומות עבודה, כגון מטבחים מוסדיים/תעשייתיים, שירותי קייטרינג ובתי קפה. החוברת מקיפה את הסוגיות המרכזיות בתחום סיכוני הבטיחות והגהות בענף זה. הגיליון אינה תחליף לחוקים, לתקנות, לתקנים, למפרטים, להנחיות הרשות המקומית, רשות הכבאות, משרד הבריאות וכל הנחיה מקצועית אחרת. בכל מקרה, נדרש לבצע סקר סיכונים, שיכלול את סביבת העבודה, את תנאי העבודה ואת תהליכי העבודה, כדי להחליט על הדרכים למזעור הסיכונים במקום העבודה.

### התאונות האופייניות:

1. כוויות הנובעות ממגע עם מים חמים, קיטור, מזון רותח, חלקים חמים, מבער, מגע של מים חמים בשמן וכד'.
  2. החלקות ונפילות על רצפה רטובה, רוויה באדים, בשמן שנשפך וכד'.
  3. דליפות של גז, קיטור ומים חמים.
  4. פגיעות ממכונות או מסכינים, הנובעות ממיגון לקוי של מכונות ומשימוש לא זהיר בציוד.
- לשמירת הבטיחות והגהות יש לטפל לנושאים הבאים:**
1. אש ודרכי כיבוי.
  2. שמירת מעברי חירום חופשיים ותאורה מתאימה.
  3. אחסון מכלי גז ושימוש בהם בהתאם לחוק

## סיכונים שכיחים בעבודה במטבחים

סיכוני אש		סיכוני תאונות	
סיכוני מכונות		סיכונים פיזיקליים	
סיכוני אבק קמח		סיכונים כימיים	
סיכוני חומרי ניקיון		סיכונים ביולוגיים	
סיכוני תאורה		סיכונים ארגונומיים	



## סיכוני תאונות



- חתכים ודקירות, הנגרמים מסכינים ומכלים חדים
- פציעות באצבעות ובידיים, כולל קטיעות, הנגרמות ממכונות מטבח, כגון מכונות חיתוך, מסורים, מטחנות בשר, וכד'.
- החלקות ונפילות על רצפות רטובות וחלקלקות.
- כוויות וצריבות, הנגרמות ממגע עם משטחים ומכלים חמים, מנתזי שמן בישול, שומן, מים חמים, אדים לוחטים או חומרי ניקוי.
- מכות חשמל, הנגרמות ממערכות חשמל או מכלים חשמליים פגומים.
- סכנות היתקלות בצידוד מטבח ונפילות.
- פגיעות מיקרו-טראומה (פגיעות חוזרות ונשנות).

## דרכי המניעה



- בעת חיתוך בסכין, יש להשתמש בכפפות מגן עם רשת פלדה בתוכן, כדי למנוע חתכים ודקירות.
- אין להסיר מתקני מגן למכונות, כדי למנוע פציעות באצבעות הידיים, כולל קטיעות.
- יש לנעול נעלי בטיחות עם סוליות שאינן מחליקות. יש לוודא שהרצפה נקייה ויבשה.
- יש לבדוק את בטיחות הצידוד החשמלי לפני תחילת העבודה. ציוד לא תקין ייבדק על ידי חשמלאי מוסמך.
- יש להשתמש בכיסוי ראש, למניעת מפגעי שיער (נשירת שיער על המזון, היתפסות שיער בצידוד מכני מסתובב, התלקחות שיער בקרבת אש גלויה).

## סיכונים פיזיקליים



- חשיפה לקרינה מתנורי מיקרו פגומים
- חשיפה לקרינה מתנורים וממקורות חום שונים.
- חשיפה לרעש שמוקרו במכונות מטבח ובכלי בישול.
- חשיפה לחום גבוה, לרמת לחות גבוהה ולרוחות פרצים.
- חשיפה למצבי קור קיצוני ולמעברים פתאומיים מחם לקור ולהפך בעת כניסה למחסני קירור או יציאה מהם.

## דרכי המניעה



- יש לבדוק את תנורי המיקרו לדליפת קרינה ולתקנם במידת הצורך.
- יש להתקין מערכות סניקה ומיזוג אוויר יעילות, כדי למנוע זיהום אוויר ועומס חום. יש להשתמש במנטרלי ריח, אם נדרש.
- יש לבצע תחזוקה שוטפת, למניעת היווצרות שומנים במערכות האוורור (שומנים נוטים להידלק).
- באחסנה, אין לערב כימיקלים שונים עם המזון.
- אין להשתמש במכלים שהכילו חומרי גלם, כגון בקבוקי שמן, לאחסון כימיקלים.



## סיכונים כימיים



- חשיפה לתבלינים ולמרכיבים מזון אחרים, שיכולים לגרום לתגובות אלרגיות.
- חשיפה לתכשירים להדברת מיזיקים שונים.
- חשיפה לדליפת גזים

## דרכי המניעה



- יש לווסת את המבערים, כדי לקבל שרפה נקייה ולהפחית את ייצור הפחמן החד-חמצני ולהתקין מכשירי ניטור שישמיעו התרעה קולית כאשר רמת חד-תחמוצת הפחמן (CO) תעלה מעל לגבול הסכנה.
- במקרה של דליפת גז, יש לאוורר מיד. אין להשתמש במקור אנרגיה למניעת גורם פיצוץ

## סיכונים ביולוגים



- סכנת הרעלת מזון בעת טעימת מרכיבי מזון ובארוחות בשלבי הכנה.
- חשיפה למוצרי מזון גולמיים מן החי ומן הצומח אשר יכולים לגרום לתגובות אלרגיות.
- נשיכות, עקיצות ומחלות מידבקות, הנגרמות ממגע עם חרקים ונברנים.

## דרכי המניעה



- יש להסדיר ביקורים תקופתיים של מדביר מזיקים מוסמך, כדי להשתלט על אוכלוסיית המזיקים, כולל ביקורים מיוחדים במקרה של נגע קשה. יש לאחסן את המזון במקום בטוח.

## סיכונים ארגונומיים



- כאבים ועייפות כרונית בגב התחתון וברגליים, הנגרמים עמידה ממושכת.
- בעיות גב, הנגרמות מטיפול במשאות כבדים (סירים כבדים, וכד')
- נפילת חפצים וארגזים המאוחסנים במקום גבוה.

## דרכי המניעה



- יש להשתמש בשיטות בטוחות להרמה, להזזה ולנשיאה של משאות כבדים, ובעזרים מכניים המסייעים להרמה.
- יש להתאים את מקום העבודה למשימות, כך שיישאר מרווח שיאפשר שינויים בתנוחת העבודה.
- יש להשתמש בכלי עבודה מתאימים ונוחים מבחינה ארגונומית.



## סיכוני אש



- התלקחות שמן טיגון רותח בסירים ובמחבתות
- דלקה של שמנים וחומרים דליקים אחרים במטבח
- התלקחות מסוכנת של מגבות, וילונות ומזון דליק.
- חום גבוה הנפלט מתנורים ומכיריים, העלול לגרום לשרפה.

## דרכי המניעה



- יש לוודא שמחבתות הטיגון כוללות תרמוסטט לבקרת הטמפרטורה. שמן מתלקח בטמפרטורה של יותר מ- $200^{\circ}\text{C}$ , לכן, אין להשאיר כלי בישול (חשמליים או על גז) ללא השגחה מתמדת. ניקוי משטחי הבישול באופן קבוע יסייע למניעת הצטברות שאריות מזון ושומנים העלולים להתלקח.
- יש להימנע מלבישת ביגוד רופף, העלול להתלקח בקלות בעת העבודה במטבח.

## סיכוני מכונות



- סכנת התחשמלות ממכונות במטבחים לא בטיחותיים
- שימוש לא בטיחותי במכונות ללא מערכת הגנה עלול להוביל לנזקי גוף.
- בגדים ותכשיטים עלולים להתפס במכונה
- פגיעה מחומרים הנפלטים בעת העבודה במטבח.

## דרכי המניעה



- את המכונה יפעיל רק מי שמורשה לכך, ובהתאם להוראות ההפעלה של היצרן.
- לפני השימוש, יש להסיר כל תכשיט מהגוף העלול להתפס במכונה.
- השימוש במכונה תקנית בלבד, בעלת מיגון מתאים.
- בעת ניקוי המכונה יש לוודא שהיא מנותקת מהחשמל. לביצוע תיקונים, יש להזמין את איש המקצוע המתאים.

## סיכוני אבק קמח



- חשיפה ממושכת לאבק קמח עלולה לגרום להתפתחות מחלות נשימתיות, דלקת עיניים ודרמטיטיס (מחלת עור).
- חשיפה לאבק קמח עלולה לפגוע בדרכי הנשימה ולגרום לברונכיטי ולאסתמה.
- במקומות שאינם מאווררים עלולה להיווצר סביבה מסוכנת שתוביל לפיצוץ.

## דרכי המניעה



- יש להתקין מערכת יניקה מקומית או לצייד את העובד במסכת מגן נשימתית, כדי להקטין את החשיפה לאבק קמח.
- יש להפריד את אזור ערבוב הקמח משאר אזורי הייצור.
- יש להעדיף שיטות ניקיון רטובות ובאמצעות שואב אבק, במקרה של שפך קמח, הקפידו לנקות את האזור באופן מידי.



## סיכוני חומרי ניקיון



- חומרי ניקיון בריכוז חומצתי גבוה עלולים לגרום לפגיעה אקוטית.
- בחשיפה נשימתית עלולה להיווצר בצקת ריאות ובעיות בדרכי הנשימה.
- במגע עם העור עלול להיווצר גירוי חזק עד כדי כוויות כימיות, ובמגע עם העיניים עלולה להיווצר פגיעה קשה בקרנית ובלחמית העין.
- פגיעת החומרים תלויה בריכוזם. ככל שריכוז החומר עולה, תעלה פגיעתו.

## דרכי המניעה



- יש להקפיד על הפרדת חומרי הניקוי ועל אחסונם במקום נעול ובטוח.
- יש לשמור את חומרי הניקוי באריזתם המקורית.
- יש לקרוא את הוראות השימוש ולפעול בהתאם להן ולהמלצות היצרן.
- בשימוש בחומרי ניקוי, העלולים להכיל ריכוז גבוה של חומרים מסוכנים, יש לאוורר את החלל ככל האפשר.
- בשימוש בחומרים מרוכזים יש להשתמש בציוד מגן אישי, הכולל משקפי מגן, כפפות ומסכת מגן נשימתית.
- ריסוס בחומרי הדברה, למעט תרסיסים ביתיים, ייעשה רק על ידי מדביר מוסמך.

## סיכוני תאורה



- סנוור הנגרם מתאורה חזקה העלול להוביל לנפילות ואיבוד שליטה.
- חשיפה לתאורה לא מתאימה העלולה להוביל לעייפות מוגברת בעבודה במטבח וחוסר ריכוז.
- מחסור בתאורה העלול לגרום לתחושת חשיכה ומחסור באור בצורה לא בטיחותית.

## דרכי המניעה



- יש לנקות את גופי התאורה ולבחור תאורה המתאימה לחלל המטבח וחדר העבודה.
- כדי למנוע סנוור, ניתן למקם הצללות במקומות הרלוונטיים במטבח.
- יש לבצע בדיקה תקופתית של גופי התאורה בחלל העבודה.
- ככל ואין מספיק תאורה בחלל החדר, יש לבחון אפשרות להוספת גופי תאורה משלימים כדי לספק ראות תקינה וטובה.



# המוס"ל

המוסד לבטיחות ולגהות



## לדיווח על מפגעים חייגו למוקד הלאומי "קו החיים" 9214\*

כל הזכויות שמורות  
למוסד לבטיחות ולגהות

אין לשכפל, להעתיק, לצלם, להקליט, לתרגם, לאחסן במאגר מידע לשרד או לקלוט בכל דרך או אמצעי אלקטרוני, אופטי או מכני אחר כל חלק שהוא מהחומר שבחוברת אלא ברשות מפורשת בכתב מהמו"ל

המידע בגיליון זה עדכני ליום הדפסתו המידע בגיליון נועד למסור מידע לקורא בתחומים שבהם עוסק הפרסום והוא איננו תחליף לחוות דעת מקצועית לגבי מקרים פרטיים. כל בעיה, שאלה מקצועית הקשורה במקרה פרטי יש לבחון לגופו של עניין עם מומחה בתחום הגיליון נכתב בלשון זכר, אך הוא מיועד לכל המינים.

