



מכון וינגייט WINGATE INSTITUTE

הדרכת בטיחות כללית לעובדי מטבח וחדר אוכל

2020





בטיחות - למה?

- רוב התאונות אינן נובעות מתפקוד לקוי או בעיית מכונה, אלא בגלל טעות אנוש.
- על מנת להימנע מפגיעה פיזית דרושה הגישה הפרו-אקטיבית.



חוקים ותקנות בטיחות

שני חוקים בולטים בתחום הבטיחות:

פקודת הבטיחות בעבודה, נוסח חדש, התש"ל-1970

- זהו החוק הטכני (נקרא גם חוק ה-"מה"), נושאים עיקריים:
- בריאות-תקנות בריאות, הוראות מיוחדות לעניין בריאות, צפיפות, רווחה(עזרה ראשונה, מלתחות).
 - בטיחות-מכונות(גידור מכונות), מבנה של מכונות, בטיחות גישה ומעברים, דודי וקולטי קיטור, קולטי אוויר.

חוק אירגון הפיקוח על העבודה, התשי"ד-1954

- זהו החוק האירגוני בפיקוח (נקרא גם חוק ה-"מי"), נושאים עיקריים:
- שירות הפיקוח, המוסד לבטיחות וגיהות, ועדות בטיחות, נאמני בטיחות, מסירת מידע והדרכת עובדים, ממונה על הבטיחות, תוכנית בטיחות.



מושגים

- **בטיחות** - מצב או פעולה ללא תאונה.
עבודה מתוכננת במחשבה תחילה ובמינימום סיכונים.
צורת חשיבה ודרך חיים על פי היגיון שמטרתו מניעת תאונות.
- **גיהות** - היגיינה, בריאות תעסוקתית, עבודה ללא מחלות מקצוע.
- **תאונה** - אירוע או שורת אירועים, המתרחשים במהירות ובאופן בלתי צפוי, כתוצאה ממצב מסוכן או מפעולה מסוכנת והמסתיימים בחבלה גופנית, נזק לרכוש או שניהם כאחד.
- **מחלת מקצוע** - מצב חולי המתפתח באיטיות ונגרם על ידי חשיפה ממושכת לגורם מזיק הקשור לתעסוקת הנפגע.



מושגים

- **מפגע** - מחדל שאינו מחויב במציאות.

מצב או מכשול הצפוי לגרום פגיעה בבריאות האדם,
או נזק לרכוש ו/או לסביבה.

ניתן לסילוק.

למשל: תעלת ניקוז פתוחה, מוליך חשמלי חשוף.

נתקלת במפגע? דווח מיידית לגורמים המתאימים במקום עבודתך!

- **סיכון** - תחום לא בטוח.

צירוף של ההסתברות או השכיחות של התרחשות אירוע
הגורם לפגיעה או לנזק, ושל חומרת התוצאות הצפויות
מהתרחשותו של אירוע זה.

לא ניתן לסילוק, אך ניתן להוריד לרמת סיכון קביל

למשל: חומרים כימיים, שימוש בחשמל.



סיכונים במקום העבודה

● סיכונים בריאותיים

- סיכונים כימיים - חשיפה לחומרים כימיים - מסירי שומנים, חומרי ניקוי וחיתוי, חשיפה לאבק קמח, אדים מבישול וטיגון.
- סיכונים ביולוגיים - חשיפה למזון נגוע בוירוסים, מגע עם פירות וירקות מרוססים בחומרי הדברה.
- סיכונים פיסיקליים (סביבתיים) - רעש / עומס חום-התייבשות, עייפות מוגברת, מתח נפשי.
- סיכונים ארגונומיים - הרמת משא כבד, פגיעות גב (שריר שלד), פגיעות בברכיים.



סיכונים במקום העבודה

● סיכונים בטיחותיים

- התחשמלות - שימוש בציוד חשמלי, כלי עבודה חשמליים.
- אש - הימצאות חומרים דליקים, שימוש בגפ"מ, חומרי ניקוי, קיטור.
- נפילה/החלקה - נפילות, החלקה על רצפה רטובה במים או שמן.
- כוויות - ממים חמים, קיטור, מזון רותח, חלקים חמים, שמן חם, תנורים.
- פגיעות ממכונות וסכינים - מיגון מכונות לקוי ושימוש לא זהיר בציוד.
- דליפות - גז, קיטור, ומים חמים.



ציוד מגן אישי

- בתהליכי העבודה השונים במטבח הנדרשים לביצוע מדי יום, קיימים סיכונים רבים.
- כגון: חום, קור, נפילת חפצים, רצפה רטובה, אש, חשמל העלולים לגרום לפגיעות באברי הגוף השונים.
- ציוד המגן האישי הינו האמצעי האחרון והיעיל להגן על אברים שונים בגוף האדם וזאת, רק לאחר שמוצו כל האפשרויות האחרות להגן על העובד.





החלקה/ נפילה

- מניעת התכסות שטח הרצפה בחומרים שומניים ומזהמים.
- אחזקה נכונה של הציוד, למניעת דליפות של נוזלים.
- ניקוי שוטף של הרצפות.
- שאריות חומר ניקוי.





לבוש

- העובד ילבש בגדי עבודה נקיים, לא מומלץ ללבוש בגדים העשויים מחומרים סינתטיים, שכן הם עלולים להידלק בקלות.
- אסור להחזיק בבגדי העבודה חפצים מתכתיים חדים, ובעיקר לא סיכות או מחטים, סכינים או מזלגות.
- בגדי העבודה, ובעיקר שרוולי החולצה, יהיו חפותים והדוקים, או מופשלים כלפי מעלה, כדי שלא ייתפסו במכונות המטבח.
- יש להסיר טבעות וצמידים, שכן הם עלולים להיתפס בכלים ובמכשירים.





איחסון

- **תקרה אקוסטית** - אסור לתלות חפצים או ציוד על תקרה אקוסטית או מתזים.
- **אחסון לגובה** - יש להימנע ככל הניתן מלאחסן ציוד בגובה רב, שכן זה יקשה על הורדתו ועלול ליפול בזמן ניסיון ההורדה.
- **דגשים לאחסון** - יש להקפיד ככל שניתן כי האחסון לא יבל מהמדף.
לא יגרום לקריסת הארון.
המדפים והעמודים יהיו תקינים וכי הם יכולים לעמוד בעומס.
- כלים יאוחסנו בהתאם לגודלם ולמשקלם: הכבדים והגדולים באצטבות הנמוכות, והקטנים והקלים באצטבות הגבוהות.





איחסון

- כלי זכוכית יאוחסנו במקום המאובטח מפני נפילתם ובהישג ידו של העובד.



- אין לאחסן כלי זכוכית בתוך כלי זכוכית אחרים.
- באחסנת הסכו"ם יופרד מקומם של הסכינים.
- סכינים בעלי להב חד במיוחד יימצאו במגרה מיוחדת.
- אין לאחסן סכינים כשחודם כלפי מעלה.
- מצרכי מזון, חומרים דליקים וחומרי ניקוי - יש לאחסן בנפרד.
- במקום האחסנה יימצא מטפה כיבוי אש, במקום בולט, נוח לגישה וסמוך לדלת היציאה.



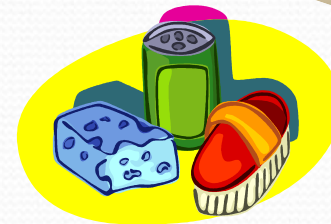
איורור

- מערכת האוורור במטבח כוללת אוורור כללי ואוורור מקומי - מנדפים עיליים המותקנים מעל אזורי הבישול והטיגון.
- יש לוודא כי מנדפים מותקנים מעל כל עמדות הבישול בגז וציוד אחר המשחרר חום, אדים וריחות.
- יש לוודא קיום בדיקות המינדף ע"י חברה מוסמכת.
- חשוב שיהיה ניתן לנקות את המנדפים ולהחליף פילטר בקלות כך שלא יצטבר שומן העלול לסתום את המערכת, להקטין יעילותה ולהוות סיכון של דליקה.





חומרי ניקוי



- חומרי ניקוי נמצאים באופן שגרתי לשמירת הניקיון במקום.
- שימוש או מגע לא אחראי עלול לגרום לנזק לבריאות העובדים או למבקרים במקום.
- דרכי חדירה לגוף: שאיפה, בליעה, מגע בעור, עיניים.
- יש לאחסן חומרי ניקוי במקום ייעודי, יש לסגור את הבקבוקים כראוי ויש לדאוג לשילוט מתאים.
- אין לערבב חומרים, הדבר עלול לגרום לשחרור של חומרים רעילים.
- יש להחזיק במקום העבודה גליונות בטיחות של החומרים.



חומרי ניקוי



- בעת אחסון החומרים יש להפרידם עפ"י הקבוצות השונות, ולשלט בהתאם.
- יש לוודא שימוש בצידוד מגן אישי (כפפות ו/או משקפי מגן) בעת הצורך.
- יש לוודא הימצאותם של גיליונות בטיחות לכל חומר כימי.
- לפני השימוש בחומרים כימיים יש לקרוא את הוראות השימוש המצוינות על גבי המיכל.
- יש להימנע מכל מגע עם חומר כימי ללא הגנה מתאימה.



סביבת עבודה

- חיתוך בסכין ייעשה על קרש המיועד לכך.
- כלים שנשברו ייאספו על רסיסיהם במטלית בד ויושלכו לפח האשפה עם המטלית.
- יש לשמור על ניקיון הרצפה ולנגב כל רטיבות מיד עם היווצרותה.
- בהרמת מכסה של סיר רותח יש להרים תחילה את הצד המרוחק מהמבשל, כדי למנוע כוויות מהאדים.
- את כלי הבישול החמים יש להרים בעזרת מחזיקי סירים או בעזרת מגבת יבשה.
- חיתוך ירקות או מזונות אחרים ייעשה על מדף חיתוך, ולא באוויר.



מיגון מכונות

- לא תופעל במטבח מכונה שמערכת ההנעה שלה אינה מוגנת.
- לפני הפעלת מכונה יש לוודא, שתנועתה ותנודתה לא יפגעו בחפצים או בכלים.
- יש לוודא חיבור תקין לחשמל.



הפעלת מכונות

- בהפעלת מכונות עבודה המוזנות בחשמל יש לוודא:
 1. המכונה במצב תקין.
 2. ידית ההפעלה מוגנת במעטפה מבודדת או כי כפתור ההפעלה עשוי מחומר מבודד.
- כל פעולת ניקוי במכונות אלו תתבצע כאשר הן מנותקות מאספקת החשמל - על ידי ניתוק התקע מן השקע או על ידי ניתוק המפסק הראשי, נעילתו או שילוט בשלט מתאים: **"זהירות, אסור להפעיל! מטפלים במכונה!"**
- ניתוק קשר חשמלי ייעשה אך ורק במקום המיועד לכך (לא על ידי משיכת החוט), כאשר הידיים והמקום שעומדים עליו יבשים.



הפעלת מכונות

- הפעלת המכונה תעשה **בהתאם להוראות היצרן.**
- השימוש והפעלת המכונה ייעשה **לאחר שהעובד עבר הדרכה** והבין את הסיכונים הכרוכים בהפעלתה.
- לפני הפעלת מכונה יש לוודא שתנועתה ותנודתה לא תפגענה בחפצים או בכלים.



ניקוי מכונות

- לפני ניקוי מכונה / מכשיר יש לנתק את מקור הזרם.
- יש להימנע מהרטבת החלקים החשמליים.
- אין לנקות מכונות כאשר הן פועלות.
- תנור יש לנקות רק לאחר שהתקרר.
- אין לשפוך מים קרים אל תוך התנור בעודו חם.



דגשים למכונת קילוף

- יש להפעיל את המכונה בהתאם להוראות היצרן.
- יש להתניע את המכונה רק לאחר פתיחת ברז המים.
- הוצאת החומר תיעשה על ידי הרמת הידית של פתח היציאה. אין לנסות להוציא חומר בכל דרך אחרת כשהמנוע עובד.
- שטיפת המכונה תוך כדי פעולת המנוע תיעשה ללא נגיעה בחלקי המתכת של המכונה.
- יש לזכור, שבמכונה זו נעשות רוב הפעולות תוך כדי תנועה, ודבר זה מחייב ערנות יתר.





דגשים למכונת חיתוך ירקות

- פעולת ההרכבה, האחזקה והשימון תיעשינה כאשר המכונה מנותקת ממקור הזרם.
- הרכבת החלקים תיעשה בהתאם לסוג הירקות ולהוראות היצרן.
- יש לוודא קיום מגינים במכונה.
- במקרה של הפסקה בתהליך החיתוך, כאשר המכונה נעצרת עקב סתימה פנימית, יש לנתק תחילה ומיידית את מקור הזרם, ורק אחר כך לטפל בגורם הבעייה.





דגשים למכונת עירבול

- מנוע המערבל יותנע רק לאחר קביעת החלקים הדרושים, מילוי הסיר והעמדתו בגובה הדרוש.
- יש לוודא שההרכבה נעשתה כהלכה, כדי שלא יתעופף שום חלק.
- אין להכניס את הידיים אל סיר המערבל, אף אם המצמד מנותק.
- בגמר הפעולה יש להפסיק את פעולת המנוע, לשחרר את המצמד ורק לאחר מכן לפרק את החלקים.





דגשים לתנור

- לפני ניקוי התנור יש לנתק את מקור הזרם.
- יש לנקות את התנור רק לאחר שהוא התקרר.
- אין לשפוך מים קרים אל תוך התנור בעודו חם.
- בעת ניקוי התנור יש להימנע מהרטבת החלקים החשמליים.
- כל פתיחה של התנור בעת האפייה או הוצאת תבניות ממנו תיעשה בעזרת כריות-הגנה או בעזרת כפפות.
- דלתות התנורים תהיינה דלתות קפיציות.



סכנת נעילה במקרר

יש לבדוק לעתים קרובות תקינות ידיות פתיחה ולחצני
נעילה בתוך מקרר





בטיחות בשימוש בגז

- בעת הצתת גז יש להפנות את הפנים מהלהבה.
- יש להצית את הגפרור לפני פתיחת ברז הגז.
- אם צבע הלהבה שונה מן הרגיל, או הגז משמיע זמזום או מפיץ ריח יש לכבות את הלהבה, לסגור את הברז הראשי ולהזמין ביקורת תקינות על ידי טכנאי גז מוסמך מטעם חברת הגז.
- יש לכבות את הגפרור מיד עם הדלקת הגז ולהניח אותו בכלי המיועד לכך.
- אם הגפרור כבה בטרם הוצת הגז, יש לסגור מיד את הברז.





בטיחות בשימוש בגז

- את האש בכירת הגז יש להצית בגפרורים או במצית פיזו-אלקטרי בלבד.
- אין להושיט יד מעל ללהבת הגז.
- לפני הסרת הכלי מהכיריים יש לכבות את הגז.
- יש לסגור את ברז הביטחון של הגז בגמר העבודה.
לכל מערכת גז יהיה, בנוסף לברז ההפעלה, גם ברז ביטחון.
למטבח יהיה ברז ראשי לכל מערכת הגז.
- את מכלי הגז יש לאחסן מחוץ למבנה, במבנה/ארון נעול ומאוורר.





ארגונומיה

הגדרה:

- ארגונומיה היא מדע העוסק בהתאמת ובשיפור סביבת חיינו.
ביוונית: ארגו=עבודה
נומוס=חוקים
- מבחינת מקום העבודה - הארגונומיה באה לשפר את הזיקה בין האדם ובין סביבת עבודתו החומרית, לצורך קידום הבטיחות, הבריאות ואיכות החיים שלו.
- אי התאמה בין דרישות העבודה ליכולתו הפיזית והמנטאלית של העובד מובילה לפגיעות במערכות עצב שריר ושלד.



ארגונומיה

הרמה ונשיאת משאות:





ארגונומיה

הרמה נכונה:

- לפני ההרמה יש לבדוק תחילה אם משקל המשא אינו עולה על יכולת ההרמה של העובד.
- כדי להרים משא (ארגז או חפץ דומה), מהרצפה/קרקע, צריך לכופף את הברכיים, כשהגב נשאר זקוף וישר.
- בעת ההרמה, השען את הגוף ומשקל המשא על שרירי הברכיים.
- הצמד את המשא לגוף.
- לפני הרמת משקל כבד, על ידי העובד, יש לערוך ניסיון הרמה, כדי לקבוע אם אינו עולה על יכולתו של העובד.
- חובה לקבל עזרה או להשתמש בכלי עזר מכאניים, במקרים שיש צורך להרים משקל מעל יכולת ההרמה של העובד.



ארגונומיה

הובלה נכונה:

- בעת ההובלה צריך שהמשא יהיה ככל האפשר קרוב לגוף ואפילו צמוד.
ההליכה צריכה להיות יציבה עם גב זקוף.
- אחוז במטען בבטחה, שלא ייפול ולא יחליק מידוך.
- האחיזה צריכה להיות משני צידי המטען בגובה המותניים, תוך הקפדה על שמירה של גב זקוף.
- יש לדאוג שהמטען לא יסתיר לעובד את הדרך.





בטיחות בחשמל

סיכונים:

- התחשמלות
- שריפה
- התפוצצות





בטיחות בחשמל

גורמים עיקריים לתאונות חשמל:

- בידוד פגום בפתילי ההזנה ו/או בכבלים מאריכים של ציוד חשמלי.
- ליקוי בציוד החשמלי - מכשירים/מכונות, ציוד מיטלטל.
- אלתורים בציוד חשמלי.
- ליקוי בהארקה או חוסר בהארקה במתקני חשמל.
- ביצוע עבודה בניגוד להוראות הבטיחות.
- פגיעה בתשתיות חשמל (פגיעה בכבל תת קרקעי).





בטיחות בחשמל

- אין להשתמש בציוד חשמלי פגום (כבלי חשמל קרועים, כבלים עם מבודדים פגומים, שקעים ותקעים שבורים וכיו"ב) - יש להעביר ציוד זה לחשמלאי מוסמך לשם תיקון.
- אין לפתוח ארונות חשמל בלא שהוסמכת.
- במידה והרגשת "חשמול קל" במכשיר החשמלי, הפסק מיד את השימוש בו, נתקו מאספקת החשמל, מבלי לגעת בדבר פרט לתקע החשמלי, וקרא לחשמלאי.
- אין לבצע עבודות חשמל בעצמך, אין לתקן ציוד חשמלי ומכשירי חשמל ואין להחליף נורות תאורה - השאר/י זאת לחשמלאי מוסמך.
- אין להניח כבלי חשמל במעברים, אלא אם הם מוגנים ומסומנים ואינם עלולים להוות מכשול.





בטיחות בחשמל

מניעת התחשמלות:

- הכירו את מיקום לוח החשמל והמפסק הראשי.
- **אין** להפעיל ציוד חשמלי לא מוכר ללא הדרכה.
- כל עבודות החשמל יבוצעו ע"י בעל רישיון חשמלי מתאים.
- **אין** לעבוד עם מכשירים חשמליים, כאשר עומדים על רצפה רטובה או עם ידיים רטובות.
- ארונות חשמל:
 - **אין** לחסום ארונות ומפסקים ראשיים.
 - **אין** לאחסן בהם ציוד.





בטיחות בחשמל

מניעת התחשמלות:

- שילוט מכשירים בטיפול\בתקלה.
- מכשיר שממתין להמשך טיפול ע"י אחזקה ינותק ממקור החשמל.
- יש לחבר תחילה את חוט החשמל למכשיר, ורק אחרי כן להכניסו לשקע.
- ניקוי המכשיר ייעשה אך ורק לאחר ניתוקו ממקור הזרם.
- אין לאפשר העברת כבלי החשמל באופן שייווצר מכשול לתנועה במטבח.
- הכירו את מיקום לוח החשמל והמפסק הראשי!





בטיחות באש





משולש האש

- שלושת הגורמים הנ"ל (חמצן, חומר וחום) מוגדרים כשלושת גורמי האש.
- כאשר רק בשילוב של שלושת הגורמים יחד תיתכן בעירה.
- בלי אחד משלושת גורמי האש לא תיתכן בעירה בתנאים הרגילים.
- שלושת גורמי האש נקראים - "משולש האש".





הגורמים לדליקות

- **חשמל - מכשירי חשמל וחוטוי חשמל פגומים, עומס יתר חשמלי, שימוש בתקעים לא סטנדרטים, שימוש במכשירי חשמל אסורים.**

- **חשמל סטטי - פריקה של חשמל סטטי באזור עם אוירה דליקה. איזור של גזים דליקים (דלק).**

- **מגע בין חומרים כימיים שונים.**

- **איתני הטבע – ברק, קרני השמש.**

- **הגורם האנושי !!!**





כללים להתמודדות עם כיבוי שריפה

- **דווח** - עובד המזהה שריפה מודיע מיד לממונה הישיר, לשומר ולעובדים בסביבת העבודה.
- **שריפה מכבים עם "הראש"** - יש להפעיל שיקול דעת על פי עוצמת האש והאפשרויות לכבותה בעזרת הציוד הקיים במפעל (פינוי עובדים, התמודדות עם האש, הזעקת שירותי כיבוי אש והצלה).



כללים להתמודדות עם כיבוי שריפה - דגשים

1. יטפל באירוע רק עובד היודע מה צריך לעשות.
2. באזור השריפה יש לנתק את החשמל לפני השימוש במים.
3. אין לטפל באירוע לבד, יש לטפל בזוגות או בשלשות.
4. אין להיכנס לאזורים רוויי עשן ללא מערכת הגנה על הנשימה.



העשן וסכנותיו :

- העשן נוצר בתהליך הבעירה במצבים שיש חוסר בחמצן בתערובת הדליקה.
- דו תחמוצת הפחמן CO_2 הוא תוצר של בעירה מושלמת ומופיע גם באוויר שאנו נושמים.
- לכן במקום גז CO_2 , נוצר גז CO (חד תחמוצת הפחמן).

נשימה של גז זה גורמת לאיבוד הכרה ומוות תוך דקות!





פעולות שיש לנקוט בעת עשן

לברוח מהר ורחוק! ➤



◀ מטפחת רטובה המכסה את הפה והאף, תמנע כניסת חלקיקי חומר לוהטים לקנה הנשימה והריאות.

◀ בעת מעבר באזור מוכה עשן, זכור כי העשן עולה

למעלה ולכן הנמדך ראשך כמה שיותר נמוך קרוב אל

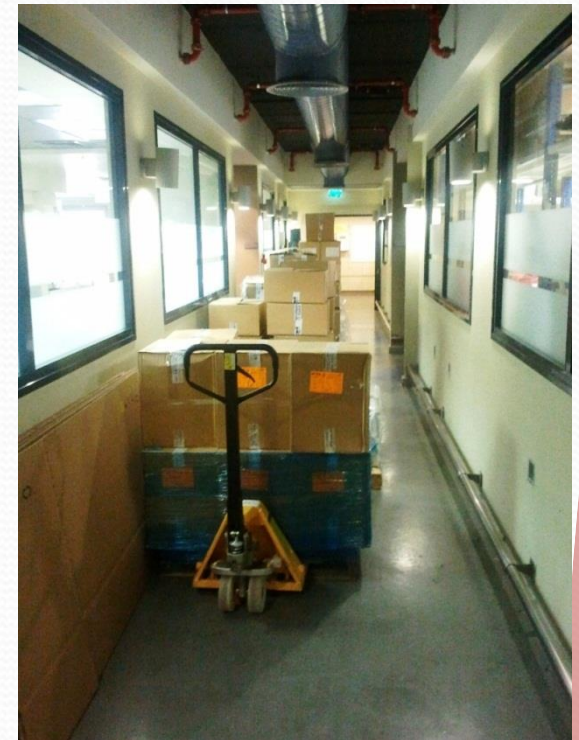
הרצפה וזחל מחוץ לאזור המוכה עשן.



כיצד נכבה אדם בוער?

- ◀ יש להשכיב מיד את האדם הבוער על הקרקע ולא להשאירו עומד.
- ◀ יש לשפוך כמויות גדולות של מים לכיבוי האש ולקירור החום.
- ◀ **אין להשתמש במים בלחץ גבוה!!!**
- ◀ בהיעדר מים, יש לחנוק ולהשניק את האש באמצעות שמיכה, או גלגול בחול.





**הכירו את יציאות החירום ודאגו
שיהיו פנויות!**



חירום

הגדרה:

- מצב חירום הוא כל מקרה חריג שמתרחש בפתאומיות ועלול להביא לפגיעה באדם או ברכוש.
- מצבי חירום אפשריים: שריפה, רעידת אדמה, נפילת טילים, אירוע חומ"ס.

חשוב!

- הכר את מיקום ציוד כיבוי האש בחברה.
- הכר את יציאות החירום (פתחי מילוט) בחברה.
- הכר את מיקום הציוד לעזרה ראשונה.



חירום

התמודדות עם אירוע חירום:

1. איתור מצב החירום / האירוע.
2. הודעה על האירוע (לעובדים נוספים, לשומר, למנהל וכדומה).
3. פינוי עובדים מהאזור המסוכן או מאזורים שעלולים להיפגע.
4. חסימת האזור לכניסת עובדים.
5. לבישת ציוד מגן מתאים להתמודדות עם האירוע.