

הנחיות בטיחות למגמת אומנות הבישול 01 ברשת דרור בתי חינוך

• המטרה :

- להבטיח כי במגמת הלימודי לאומניות הבישול 01, בביה"ס חושן בירושלים נשמרים כללי: התברואה, הניקיון, הבטיחות וגיהות בעבודה. הנחיות המצורפות נועדו לשמש כלי עזר לאיתור, זיהוי, הערכה ומניעת סיכונים במטבח הלימודים.

• תחום שמירת החיים

- הנהלת ביה"ס וצוות המורים ידאגו שבמגמה ישררו תנאי בטיחות והגיהות.
- אם לדעת המנהלת או המורה תנאי הבטיחות במגמה אינם נאותים ועלולים להיווצר מצבים מסוכנים שיגרמו לתאונות, תיאסר הפעילות במגמה.
- לפני כל תחילת שיעור, תקפיד המורה להקריא הנחיות בטיחות טרם תחילת העבודה.
- יש להדריך את התלמידים והצוות החינוכי בדרישות הנובעות מסוג העבודה והשימוש הבטיחותי בציוד העומד ברשותם.
- מגמת הבישול חייבת להיות מחוץ לתחום לכל מי שאינו עובד בה.
- כל פעילות במגמה תתבצענה בפיקוחה המתמיד של המורה.
- אין להיכנס למגמה ללא ליווי מורה מוסמך.
- המגמה חייבת להיות נעולה כאשר אינה בשימוש, ומפתחות צריכים להימצא אצל המורה אחראית.
- בשעות שבהם שיעורים אינם מתקיימים או בגמר השיעור, תחייב המגמה נעולה והמפקס הראשי למערכת החשמל יהיה במצב מופסק.
- כניסת תלמידים למגמה תותר רק בנוכחות המורים המקצועיים ורק לתלמידים שמתתפים בשיעור. בשום מקרה לא מעל ל-12 תלמידים.
- אין למסור בשום אופן את מפתחות המגמה לידי התלמידים.
- המגמה תנוקה מידי יום בסיום הפעילות, כולל רצפה, פחי זבל ושולחנות העבודה.
- יש לשמור על רצפה נקייה משמן, פסולת, שבבים ולמנוע סכנת החלקה ומעידה.
- המעברים תוכננו באופן שיבטיחו גישה נוחה וכן יאפשרו ניקיון ואיסוף אשפה ופסולת.
- בשטח המגמה ימצאו שלטי אזהרה מתאימים.
- אסור בהחלט לעשן בכל שטח המגמה, המחסן וארונות האכסון.
- יש להתרכז בעבודה. הסחת הדעת עלולה להסתיים בתאונת עבודה.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

• **תאונות אופייניות :**

- כוויות : הנובעות ממגע עם מוצרים חמים
- החלקות : הנובעות מרצפה רטובה או כתמי שמן
- במידה ונשפך שמן על הרצפה יש להסירו האמצעות רובה קיטור וטיפה במים, ולאחר מכן ניגוב במגב מגומי .
- מים שנשפכים יש לייבש בעזרת מגב גומי, כנייל לגבי שאריות של מזון.
- ההחלקה נובעת בדרך כלל משימוש בחומרים להברקת רצפות או משימוש בחרסינה חלקלקה לריצוף הרצפות.
- למניעת ההחלקה יש לנקוט בדרכים שונות: מניעת התכסות שטח הרצפה על ידי גורמים מזהמים, אחזקה נאותה של הציוד, למניעת דליפות של נוזלים, פינוי הזיהום המצטבר על הרצפות וניקוז הנוזלים, ניקוי הרצפות.
- דליפות : גז, ומים חמים
- מפגיעה ממכונות / סכינים : הנובעות כתוצאה ממיגון לקוי של מכונות ושימוש לא זהיר בציוד.
- פקודת הבטיחות בעבודה אינה עושה אבחנה בין מכונות מטבח ומכונות אחרות.

• **בתחום המכונות:**

- מכונה תופעל במגמה אך ורק ברשות המורה המוסמך
- ובאחריותו לבדוק שלמות הציוד וקיומם של כלל תיקני הבטיחות, טרם הפעלת המכונה.
- אין להפעיל מכונה, אם אין מכירים את אופן הפסקת פעילותה.
- יש לטפל במכונה רק לאחר שפסקה תנועתה לחלוטין.
- בשום מקרה אין להרשות תיקון מכונה כלשהי ע"י תלמיד.
- בכל מקרה של תקלה במכונות ובציוד יקרא התלמיד למורה ולא ימשיך בעבודה.
- אם מרגישים שיש במכונה פגם, יש לעצור את פעילותה מיד ולהודיע על כך למורה.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

-2-

• **תחום שימוש בכלי עבודה:**

- באחריות המורה המוסמך לפני כל שיעור לבדוק את הכלים המיועדים להפעלה ע"י התלמידים ולהרחיק כלים פגומים.
- השימוש בכלי עבודה יורשה בנוכחות המורה ורק לאחר שהוא הסביר את כללי העבודה וכללי הבטיחות של השימוש בכלי.
- בשלב הפיילוט יש להשתמש אך ורק בכלי עבודה שסופקו ע"י בית הספר. אין להביא כלים פרטיים.
- המורה לא יתיר תחילת עבודה לפני שייתן הסבר מפורט על אופי העבודה וכל הכלים הדרושים לביצוע.
- המורה יהיה אחראי לתקינות כלי העבודה והמכונות, לאחזקה השוטפת ולביצוע ביקורת תקופתית.
- שולחן העבודה חייב להיות נקי ומסודר ואין להשאיר כלי עבודה שלא בשימוש ליד מקום העבודה.
- יש להשתמש בכלי עבודה במצב תקין. אין להשתמש בכלים פגומים/ סדוקים.
- חיתוך בסכין יעשה על קרש המיועד לכך.
- יש להשתמש בכלי העבודה אך ורק למטרה שהוא נועד לה ובצורה נכונה.
- הרהיטים והמכונות במטבח יוצבו בסדר קבוע. מכונות תוצבנה באופן שהמנועים ומערכת ההנעה, אפילו הם מוגנים, יופנו כלפי הקיר (אם אין הדבר פוגע בתהליך העבודה).
- יש להקפיד שבכל זמן העבודה יהיו מעברים פנויים לכיוון דלת היציאה.
- את כלי הבישול החמים יש להרים בעזרת מחזיקי סירים

○ **כללי תחזוקה:**

- כדי לקיים בטיחות וגיהות במטבחים חייבים לשמור על מספר כללים בסיסיים:
- הפעלת הציוד ותחזוקתו תיעשה לפי הנחיות היצרן. יש לשים דגש על תחזוקה מונעת שתבוצע לפי תוכנית שהוכנה מראש על-ידי גורמים מקצועיים. תוכנית התחזוקה תתבסס על דרישות התקנות והתקנים הרלבנטיים וכן על הנחיות היצרן. התחזוקה תבוצע לפי התוכנית על-ידי אנשים מוסמכים ומורשים תוך הקפדה על כללי מקצוע הנכונים. ביצוע תחזוקה נאות לסביבת העבודה יכלול: איסוף פסולת, ניקיון סביבתי, ניקיון מכונות וציוד וכיו"ב. אחסון פריטים ומוצרים בהתאם להנחיות מקצועיות – הפרדה בין חומרי ניקיון ואמצעי ניקוי לבין המזון. הפרדה באחסון בין חומרים כימיים על סמך הנחיות היצרן. יש להימנע מהפיכת המטבח למחסן סחורות.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

• **תחום מכשירי חשמל :**

- השימוש במכשירי חשמל יהיה אך ורק בנוכחות מורה מקצועי מוסמך. ההפעלה תתבצע רק לאחר קבלת הסבר על דרך ההפעלה, הפעולה והעצירה של המכונה או המכשיר.
- תיקון של מכשיר חשמלי יתבצע אך ורק ע"י מי שהוכשר לכך, אך בשום מקרה לא ע"י תלמיד.
- עם סיום העבודה במכשיר החשמלי, יש להפסיק את אספקת הזרם אליו ולנתק אותו ממערכת החשמל.
- רשת החשמל תצויד בממסר מגן לזרם (מכשיר נגד התחשמלות) ברגישות של 30 מיליאמפר.
- התאורה בסדנה תהייה בלתי מסנוורת ובעוצמה של לא פחות מ- 300 לוקס.
- מערכות החשמל ומכשירי החשמל במגמה, יבדקו אחת לחצי שנה ע"י חשמלאי מורשה ויסומנו במדבקת בדיקה.
- לעולם אין לגעת במכשיר חשמלי בידיים רטובות.
- אין לשפוך מים או נוזל כלשהו בקרבת שקעי חשמל.
- אין להשתמש בחוטי חשמל מאריכים מכל סוג.
- אין לנקות במים מכשיר חשמל שמחובר לחשמל.
- אין לטלטל מכשיר חשמלי לפני שנותק מהחשמל.
- מטבחים בתעשייה ובמוסדות מאופיינים בריבוי ציוד חשמלי, שימוש רב במים ושטיפה על ידי סילון מים.
- כל מתקן קבוע או נייד במטבח יוזן מבית תקע משלו.
- מרווח מזערי בין לוח חשמל ובין חפצים או מתקנים יהיה 1 מטר לפחות.

• **גז :**

- יש לוודא כי התלמידים והצוות החינוכי מזהים את ריח גז הבישול ומכירים את מקומו של הברז הראשי.
- בעת דליפה של גז, יש לסגור מיידית את הברז הראשי יש לאוורר את המקום.
- אין לכבות או להדליק מכשירי חשמל בתוך החדר, כולל תאורה, יש לנתק את החשמל מלוח חיצוני.
- יש לפנות את המקום ולהזעיק את גורמי הביטחון.
- שימוש בגז בישול (גפ"מ – גז פחמימני מעובת) - במתקני בישול ואפייה במטבחים.
- **סיכונים :** הסיכון העיקרי קשור באש וסיכונים התפוצצות. הרעלת חד תחמוצת הפחמן כתוצאה משריפה לא שלמה.
- **כללי זהירות :** התקנת הגז תתבצע בהתאם לדרישות התקנים הישראליים לגז פחמימני מעובה..
- חובה להתקין ברז ראשי שבזמני חירום בעת דליפת גז יהיה ניתן להפסיק באמצעותו את אספקת גז לכל המתקנים.
- מיקומו של הברז יסומן בהבלטה, דרכי הגישה אליו תהיינה פנויות בכל עת.
- מומלץ שציוד המופעל בגז גפ"מ יכלול ל"שסתום טרמו - קפלי" (צמד טרמי) שיפסיק דליפת הגז כאשר האש נכבית מרוח וכד'. התלמידים חייבים להכיר את מיקומו ואופן השימוש בו.
- במערכת חלוקת גז יותקנו - ברזי ניתוק גז נוספים בסמוך למתקן עצמו.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

-4-

במידה וכובה הגז באמצעות ברז ניתוק ראשי – תחודש אספקת הגז רק על-ידי צוות מיומן שיוודא כי אכן חודשה אספקת הגז.

המבערים ישמרו נקיים ויבדקו תקופתית -במידה והמבער לא נדלק מספר פעמים – יש להודיע על כך לאחראי המקום

הערה: ההתקנה של מתקני גז במטבחים תבוצע על-ידי מתקינים מוסמכים ותתחזק בהתאם לתקנים הקיימים והנחיות היצרן.

• מנדפים:

התקנת מערכת אוורור נכונה במטבח מסייעת בהקטנת החשיפה לחומרים, לאדי הבישול ולעומס חום. מערכת האוורור במטבח כוללת אוורור כללי ואוורור מקומי - מנדפים עיליים המותקנים מעל אזורי הבישול והטיגון. מנדפים יותקנו מעל כל עמדות הבישול בגז וציוד אחר המשחרר חום, אדים וריחות. המנדפים והצנרת יבנו מחומרים לא דליקים ושאינם צוברים לכלוך ושומן.

חשוב שיהיה ניתן לנקות את המנדפים ולהחליף פילטר בקלות כך שלא יצטבר שומן העלול לסתום את המערכת, להקטין יעילותה ולהוות סיכון של דליקה. מהירות

הפנים המומלצת במנדפים העיליים תהיה בין 0.25-0.5 מ"שנייה תלוי בעומס העבודה. מערכת האוורור תספק בין 20 – 30 תחלפות אויר לשעה.

אם קיימים תלונות נפתחים באולם הבישול יש להשאיר בינם ובין שולחנות העבודה ומתקני הבישול מרחק של חצי מטר לפחות.

פתיחת החלונות תיעשה תוך כדי עמידה על הרצפה ובמקרה שהחלונות גבוהים יש להיעזר במוט מוארך מותאם למטרה זו.

מנדפים יותקנו מעל כל עמדות הבישול בגז וציוד אחר המשחרר חום, אדים וריחות.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

-5-

• כיבוי אש:

- בכל מטבח יותקנו אמצעי כיבוי וגילוי, בהתאם לדרישות שירותי הכיבוי.
- במקרה של שרפה יש לסגור את הברז הגז הראשי ואת מפסק החשמל הראשי ולפנות את התלמידים, והעובדים יתחילו בכיבוי השרפה, והאחראי יזעיק את מכבי האש.
- רצוי שעובדי המטבח יעברו הכשרה ותרגול בכיבוי אש ובעזרה ראשונה.
- יש להרחיק מיד כל חומר העלול להתלקח, כגון מגבות, וילונות וכו'.
- בשום אופן אין להשתמש במים לכיבוי של דלקה שפרצה כתוצאה מקצר חשמלי או מדלקה של חומר נוזלי דליק (נפט, שמן וכד').
- יש לוודא שמכלי המטפים יעברו בדיקת לחץ על פי הנחיות ספק הציוד.
- הציוד לכיבוי אש יכול ל-2 מטפים של 3 ק"ג ליד דלת היציאה ועמדת כיבוי בחוץ מול הדלת.

• עזרה ראשונה

- במטבח חייב להימצא ארגז עזרה ראשונה במצב תקין, מצויד על פי דרישות מד"א, נקי ומסודר.
- יש לטפל בנפגע מיד, להגיש לו את העזרה הדרושה ולהעבירו, אם יש צורך בכך, לתחנת עזרה ראשונה.
- יש לרשום במקום בולט את אמצעי הקשר לתחנת העזרה הראשונה הקרובה ביותר.

○ הרמת משאות:

- אחת מהמטלות הנפוצות הנלוות לעבודת מטבח היא שינוע ידני של מצרכי מזון, אוכל מוכן וציוד. השינוע הידני אשר כולל תנועות של הרמה, הורדה, זחי פה, גרירה ומשיכה של משאות, כאשר מתבצע באופן לא נכון עלול לפגוע במערכת הגב. משקלו של המשא איננו הגורם היחיד לפגיעה בגב, קיימת חשיבות רבה גם לצורת המשא, גודלו, נקודות האחיזה שבו ותנועות הגוף שאנו מבצעים בעת ההרמה. לפיכך, למניעת פגיעה בגב יש להתייחס למכלול גורמים.
- בשלב הראשון חשוב לצמצם ככל שניתן את פעולות השינוע הידני. לדוגמה, לתכנן מחדש את מערך המטבח כך שיפתח הצורך בנשיאת משאות. יש להשתמש ככל שניתן בעזרי הרמה מתאימים. להקטין למינימום תנועות של כיפוף, סיבוב הגוף ומתיחתו כתוצאה מאחסון משאות כבדים במדפים עליונים/תחתונים. חשוב לאחסן מוצרים כבדים בגובה המותניים.
- להיעזר בצוות לשם הרמת משאות כבדים במיוחד. להעדיף קנייה של מוצרים באריזות קטנות יותר, לפרק אריזות גדולות למטענים קטנים יותר ולשלב באריזה נקודות אחיזה נוחות. יש לשים לב שהמטען ארוז היטב ולא יתפרק במהלך נשיאתו. כאשר מעבירים מטענים חמים או קרים חשוב לבודד את המטען לפני נשיאתו.
- סביבת עבודה לא מתאימה עלולה להגביר את הסיכוי לפגיעה.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

-6-

יש לוודא שהמעברים פנויים ושהרצפה יבשה. חשוב להתאים את המטלה ליכולת האישית של העובד, עובדים לא מנוסים ולא מיומנים נ מצאים בסיכון גבוה יותר. חלק חשוב במניעת הסיכון הנו הדרכת העובדים בדבר הנוקים העלולים להיגרם להם כתוצאה מהרמה לא נכונה ובדבר טכניקות ההרמה הנכונה.

• **בדיקות רפואיות לתלמידי מגמת ביטול סוג 01 :**

- לא יעסוק אדם ולא יעבוד בבית אוכל אם נתקיים בו אחד מאלה:
 - תלמיד שחולה במחלת שחפת פתוחה
 - תלמידים שחולים במחלת עור העלולה לגרום לזיהום מצרכי המזון
 - תלמידים שחולים במחלה מידבקת אחרת העלולה לעבור לאדם אחר באמצעות מזון, או הוא נושא טפילי מחלה כזו.
 - על פניו, צווארו, זרועותיו או ידיו חבורות, חטטים או פצעים פתוחים או מוגלתיים.
 - הוא מסרב לעבור או אינו עובר בדיקה רפואית או בדיקת רנטגן, שהמורה דרש.

• **כללי היגיינה בסיסיים :**

- לבוש וניקיון אישי - העובד לובש בגדים בהירים, נקיים ולא קרועים המיועדים אך ורק לעבודה בעסק עצמו. חובש כיסוי ראש בהיר המכסה את שערותיו או שהוא /היא בעלי תספורת קצרה. ידיו או ציפורני נקיות.
- אינו עונד עדיים על אצבעותיו או זרועותיו, למעט טבעת נישואין.
- הוא מקפיד על ניקיון גופו ומקום עבודתו. ניקוי ידיים - ניקוי ידיים בתחילת העבודה ובסיומה ולאחר יציאה מהשירותים עם סבון המכיל חומר חיטוי. דרישות אלה מעוגנות בתקנות רישוי עסקים.

• **תחום הלבוש :**

- לבוש נכון הוא חלק בלי נפרד מאמצעי הבטיחות. הלבוש, לרבות נעליים חייב להיות נקי נוח ותקין.
- בגדים קרועים או חלקי לבוש שאינם צמודים לגוף, עלולים לגרום לתאונה ולכן אין ללבוש בגדים כאלה.
- יש לנעול נעלי בטיחות, את השרוכים יש לקשור היטב. אסור בהחלט לנעול סנדלים וכפכפים בשעת העבודה.
- אין לאפשר כניסה בשיער פזור ללא כיסוי ראש
- אין לעבוד בבגדים ספוגים בשמן או בחומרים דליקים אחרים.
- מכנסי העבודה יהיו בעלי כפלים חיצוניים ויכסו את הנעליים.
- יש ללבוש מכנסיים ארוכים גם בקיץ.
- החולצה תהייה נתונה בתוך המכנסיים, רצוי ששרוולי החולצה יהיו קצרים ואם הם ארוכים יש להפשילם.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

• טיפול בידיים:

- לפני כל טיפול באוכל, יש לרחוץ ידיים עם מים וסבון .
- יש להקפיד במיוחד על רחיצת ידיים לאחר : ביקור בשירותים, שיעול והתעטשות, נגיעה באוכל גולמי, נגיעה בפסולת כלשהי .
- בעבודות מיוחדות, יש להשתמש בכפפות עמידות לפי סוג העבודה.
- שטיפת כלים כפפות גומי ונייל לחלופין שימוש בכפפות המתאימות לחום גבוהה.
- המקרה של פציעה, אפילו קלה, רצוי לדמם את הפצע מעט , ולאחר מכן לשטוף היטב במים וסבון או כל חומר חיטוי אחר, ולקבל טיפול מתאים לאלתר .
- אין להמשיך פעילות ביד הפגועה .
- יש לבדוק כלי זכוכית לפני השטיפה ולסלק כלים פגועים או סדוקים.
- בטיפת מכלים גדולים או כלים גדולים יש לתמוך בהם בצד הכיור ליצירת שליטה טובה יותר .
- במקרה של שבירת כלי זכוכית, יש לפעול מיידית לסילוק השברים והפסולת וניקוי השטח הדרוש.
- פסולת של שברי זכוכית יש להכניס למיכל קשיח וסגור (קרטון, פלסטיק קשיח).

• חומרי ניקוי :

- יש להקצות מקום מוגדר ובטוח לאחסון חומרי ניקוי בנפרד מדברי אוכל .
- יש להכיר את התכונות והסכנות של חומרי הניקוי וכן דרך הטיפול במקרה של שפיכת החומר או מגע עם חלקי הגוף, יש לקרוא ולהכיר את הוראות השימוש של תווית המכל.
- אין לערבב חומרי ניקוי שונים מחשש לריאקציה .
- חל איסור מוחלט לאחסון חומצה או חומר ניקוי מסוכן שלא במכלים המיועדים במקור, ובשום פנים ואופן לא במכלים שמיועדים לאוכל ושתיה .
- חומרי הניקוי י שייכים ברובם לקבוצת החומרים הקורוזיביים (חומצות ובסיסים) המחמצנים (אקונומיקה) ודטרגנטים (סבונים) .
- החומרים הקורוזיביים גורמים בעיקר לפגיעה אקוטית, בחשיפה נשימתית עלולה לתיוצר בצקת ריאות, במגע עם העור גירוי חזק עד כוויות כימיות ובמגע עם העיניים פגיעה קשה בקרנית ובלחמית. פגיעתם של החומרים הקורוזיביים תלויה בריכוזם, ככל שריכוז החומר גבוה יותר פגיעתו רבה יותר. סבונים ודטרגנטים שונים עלולים לגרום לגירוי של העור ומגע ממושך עמם יגרום להתפתחות דרמטיים. (מחלת עור פרוט בהמשך).
- בעת שימוש בחומרים יש לעבוד במקום המאוורר היטב.
- אין לערבב חומרים, הדבר עלול לגרום לשחרור של חומרים רעילים. לדוגמא ערבוב של אקונומיקה ומי אש משחרר גז כלור רעיל ביותר.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

בשימוש בחומרים מרוכזים יש להקפיד על שימוש בציוד מגן אישי הכולל משקפי מגן כפפות ומסיכת מגן נשימתית.

מיהול החומרים יתבצע רק עפ"י הוראות היצרן, אין להשתמש בריכוז גבוה מהמומלץ.
בעת אחסון החומרים יש להפרידם עפ"י הקבוצות השונות ולשלט בהתאם.

הדרך הטובה ביותר למנוע תאונות היא כמובן ביטול הסכנה

-9-