



בטיחות בעבודה





תוכניות הכנה לעבודה

בחרנו את המקצוע

טבח





תמונות של המקצוע

תוכניות הכנה לעבודה

תמונות של המקצוע



תהליך בלשנא SUPER



תמונות של המקצוע

תוכניות הכנה לעבודה

תמונות של המקצוע





תיאור של המקצוע

מי הוא טבח?

טבח אשר מבשל ומגיש ארוחות לצוותי עובדי
התעשייה או המוסד בו הוא מועסק;

רוחץ את הכלים ומנקה את המטבח והמזווה;

מטפל ברכישת המצרכים

ומחשב את עלות המזון.





פירוט סיכונים תעסוקתיים של הטבח





סיכוני תאונות במקצוע טבח:

1. חתכים ודקירות הנגרמים על ידי סכינים וכלים חדים אחרים
2. פציעות באצבעות ובידיים, הנגרמות ע"י מכונות מטבח: מכונות חיתוך, מסורים, מטחנות בשר וכו'
3. פציעות בעיניים, כתוצאה מרסיסי עצם או רסיסים מרחפים אחרים וכדומה
4. נפילות על רצפות רטובות וחלקלקות
5. היתקלויות ונפילות תוך כדי סחיבה של כלים כבדים וגדולים, במיוחד סירי בישול, קלחות וקדרות



סיכוניי תאונות במקצוע טבח:

6. כווית וצריבות הנגרמות על ידי מגע עם משטחים וכלים חמים, על ידי התזה של שמן בישול, שומן ומים חמים, על ידי אדים לוהטים, או חומרים חמים אחרים
7. סכנות שריפה העלולה להיגרם על ידי מקורות מים חמים: תנורים, גריל וכו'
8. סכנות אש והתפוצצות כתוצאה מנוכחות חומרים דליקים ונפיצים המשמשים כדלק עבור כלי ואביזרי הבישול
9. סכנה של הילכדות בתוך מקררים ומקפיאים חשמליים שניתן להיכנס לתוכם



סיכונים פיזיקליים במקצוע טבח:

1. חשיפה לקרינה הדולפת מתנורי גלי מיקרו פגומים.
2. חשיפה לרעש שמקורו הוא מכונות המטבח, כלי בישול, וכו'.
3. חשיפה לחום גבוה, לרמה גבוהה של לחות-יחסית, ולרוחות פרצים, המאפיינים את סביבת המטבח
4. חשיפה למצבי קור קיצוני ולמעברים פתאומיים מחום לקור ולהפך, בזמן שנכנסים לתוך או יוצאים ממקררים או מקפיאים שניתן להיכנס לתוכם



סיכונים כימיים במקצוע טבח:

1. חשיפה לתבלינים ולמרכיבי מזון אחרים היכולים לגרום לתגובות אלרגיות אצל אנשים רגישים
2. חשיפה לפחמן חד חמצני, לתוצרי שריפה, ולאדי דלק במטבח המצויד בתנורים המוזנים בדלק
3. חשיפה לחומרי ניקוי המשמשים לרחיצת כלים ולניקוי המטבח, והעלולים לגרום לדלקות עור ולאדמומיות העור



סיכונים ביולוגיים במקצוע טבח:

1. סכנת הרעלת מזון בעת טעימת מרכיבי מזון וארוחות בשלבים שונים של הכנתו.

2. חשיפה למוצרי מזון גולמיים מן החי ומן הצומח אשר יכולים לגרום לתגובות אלרגיות.



בעיות ארגונומיות פסיכולוגיות וחברתיות במקצוע טבח:

1. הפרעות טראומטיות מצטברות בגפיים העליונות, הנגרמות על ידי תנועות רצופות חוזרות ונשנות (מאומצות לעיתים קרובות) של הזרועות, כפות הידיים או פרקי היד, בזמן הכנת מרכיבי המזון (במיוחד בקיצוץ וחיתוך).
2. כאבים ועייפות כרונית בגב התחתון וברגליים, הנגרמים עקב עמידה ממושכת.
3. בעיות גב הנגרמות עקב טיפול במשאות כבדים (הזזת סירים כבדים וכו').
4. סכנות של תקיפה מילולית או פיזית מצד לקוחות בלתי-מרוצים, מצד ממונים או מצד עמיתים לעבודה.
5. בעיות משפחתיות ואישיות הנגרמות בגלל העבודה במשמרות, כולל בשעות המאוחרות ובימי המנוחה המקובלים.

אמצעים למניעת תאונות במקצוע טבח

אמצעים למניעה

• השתמש בכפפות מגן עם רשת פלדה בתוכן .

• התקן מתקני-מגן למכונות כדי למנוע קטיעות.

• נעל נעלי בטיחות עם סוליות בלתי מחליקות

• בדוק את בטיחות הציוד החשמלי לפני תחילת העבודה

• קרא לטכנאי חשמל מוסמך כדי שיבדוק ציוד חשוד.

סיכוני תאונות

1. חתכים ודקירות הנגרמים על ידי סכינים וכלים חדים אחרים

2. פציעות באצבעות ובידיים, הנגרמות על ידי מכונות מטבח: מכונות חיתוך, מסורים, מטחנות בשר, וכו'

3. פציעות בעיניים, כתוצאה מרסיסי עצם או חלקיקים מרחפים אחרים, וכדומה

4. נפילות על רצפות רטובות וחלקלקות.

5. היתקלויות ונפילות תוך כדי סחיבה של כלים כבדים וגדולים, במיוחד סירי בישול, קלחות וקדרות

6. כוויות וצריבות הנגרמות על ידי מגע עם משטחים וכלים חמים, על ידי התזה של שמן בישול, שומן ומים חמים, על ידי אדים לוחטים, או חומרים חמים אחרים

7. סכנות שרפה העלולה להיגרם על ידי מקורות חמים: תנורים, גריל וכו'

8. סכנות אש והתפוצצות כתוצאה מנוכחות חומרים דליקים ונפיצים המשמשים כדלק עבור כלי ואביזרי הבישול.

9. סכנה של הילכדות בתוך מקררים ומקפיאים חשמליים שניתן להיכנס לתוכם.

אמצעים למניעת תאונות במקצוע טבח



אמצעים למניעה	סיכונים פיזיקליים
<ul style="list-style-type: none">• <u>בדוק את תנורי גלי המיקרו לגבי דליפת קרינה, ותקן אותם במידת הצורך</u>• <u>התקן מערכות סניקת ומיזוג אוויר יעילות כדי למנוע זיהום אוויר ועומס חום.</u>	<ol style="list-style-type: none">1. חשיפה לקרינה הדולפת מתנורי גלי מיקרו פגומים.2. חשיפה לרעש שמקורו הוא מכונות המטבח, כלי בישול וכו'3. חשיפה לחום גבוה, לרמה גבוהה של לחות-יחסית, ולרוחות פרצים המאפיינים את סביבת המטבח4. חשיפה למצבי קור קיצוני ולמעברים פתאומיים מחום לקור ולהיפך, בזמן שנכנסים לתוך או יוצאים ממקררים ומקפיאים שניתן להיכנס לתוכם.

אמצעים למניעת תאונות במקצוע טבח



אמצעים למניעה	סיכונים כימיים
<ul style="list-style-type: none">• <u>ווסת</u> את <u>המבערים</u> כדי לקבל שריפה נקייה, <u>ולהפחית את ייצור הפחמן החד-חמצני</u>.• התקן <u>מכשירי ניטור שישמיעו התראה</u> קולית כאשר רמת ה-CO תעלה <u>מעל לגבול הסכנה</u>.	<ol style="list-style-type: none">1. חשיפה לתבלינים ולמרכיבי מזון אחרים היכולים לגרום לתגובות אלרגיות אצל אנשים רגישים2. חשיפה לפחמן חד-חמצני, לתוצרי שרפה, ולאדי דלק במטבח המצויד בתנורים המוזנים בדלק.3. חשיפה לחומרי ניקוי המשמשים לרחיצת כלים ולניקוי המטבח, והעלולים לגרום לדלקות עור ולאדמומית העור.

אמצעים למניעת תאונות במקצוע טבח



אמצעים למניעה	סיכונים ביולוגיים
<ul style="list-style-type: none">• הסדר <u>ביקורים תקופתיים</u> של <u>מדביר מזיקים</u> מוסמך, כדי להשתלט על אוכלוסיית המזיקים.	<p>1. סכנת הרעלת <u>מזון</u> בעת טעימת מרכיבי מזון וארוחות בשלבים שונים של הכנתן.</p> <p>2. חשיפה למוצרי <u>מזון</u> גולמיים מן החי ומן הצומח אשר יכולים לגרום לתגובות <u>אלרגיות</u>.</p>

אמצעים למניעת תאונות במקצוע טבח

אמצעים למניעה

• למד להשתמש בשיטות בטוחות של הרמה והזזה של משאות כבדים ו/או מגושמים.

• השתמש בעזרים מכניים המסייעים להרמה.



בעיות ארגונומיות, פסיכולוגיות וחברתיות

1. הפרעות טראומטיות מצטברות בגפיים העליונות, הנגרמות על ידי תנועות רצופות חוזרות ונשנות (מאומצות לעתים קרובות) של הזרועות, כפות הידיים או פרקי היד, בזמן הכנת מרכיבי המזון (במיוחד בקיצוץ וחיתוך).
2. כאבים ועייפות כרונית בגב התחתון וברגליים, הנגרמים עקב עמידה ממושכת.
3. בעיות גב הנגרמות עקב טיפול במשאות כבדים (הזזת סירים כבדים, וכו').
4. סכנות של תקיפה מילולית או פיזית מצד לקוחות בלתי-מרוצים, מצד הממונים או מצד העמיתים לעבודה.
5. בעיות משפחתיות ואישיות הנגרמות בגלל העבודה במשמרות, כולל בשעות מאוחרות, ובימי המנוחה המקובלים.



עבודה נעימה ובטוחה!!