

اعتبارات السلامة من الأخطار المهنية في المنشآت الغذائية

من الأمور المهمة التي يجب مراعاتها في المنشآت الغذائية متطلبات السلامة، لما لها من أهمية في الحفاظ على صحة العمالة من الأخطار المهنية والكوارث، نظرا لأن عدم مراعاة الضوابط الكفيلة بالحد من هذه الأخطار أو ببقائها عند أدنى حد ينشأ عنه بعض الأخطار المهنية المرتبطة بالعمل داخل المنشآت الغذائية. وبالإضافة إلى الاعتبارات الخاصة بالعمالة فإن المستهلك أيضا يمكن أن يكون عرضة لهذه الأخطار ولاسيما رواد منشآت الخدمات الغذائية كالمطاعم. لهذا كله فإنه من الأهمية بمكان الإلمام بهذه الاعتبارات.

الأخطار الممكنة في المنشآت الغذائية والحد منها

- ١ - أخطار ميكانيكية كالانزلاق على الأرض، وجروح السكاكين والمناشير الكهربائية والفرامات.
- ٢ - أخطار الغاز: اختناق وانفجار وحرثاق.
- ٣ - أخطار التيار الكهربائي: صعق وحرق.
- ٤ - أخطار الحرارة: مثل حرارة المواقد الساخنة وزيت القلي والبخار والماء الساخن، ويكون الضرر في هذه الحالة على شكل حروق.

احتياطات عامة للحد من الأخطار السابقة

- ١ - يتم اختيار العمال المهرة ومن تتوافر لديهم الخبرة والحيلة الكافية للحد من حدوث الأخطار المهنية.

- ٢ - يجب أن تنفذ المباني وفق الاشتراطات التي تضعها الجهات المسؤولة عن السلامة (والدفاع المدني).
- ٣ - يتم اختيار الآلات والمعدات والأواني التي لايشكل استعمالها خطورة على من يستخدمها.
- ٤ - يجب أن تكون هناك تعليمات واضحة للعاملين بخصوص قواعد السلامة.
- ٥ - عند حدوث أية كارثة - لاسمح الله - يجب عمل تقصير تام وتحديد الأسباب والمتسببين في ذلك لتلافي ذلك مستقبلاً.

احتياطات للحد من الأخطار الميكانيكية

- ١ - يجب أن تنفذ الأرضيات وفق الاشتراطات الصحية.
- ٢ - يجب أن تتوافر متطلبات السلامة في المعدات.
- ٣ - توضع التعليمات الخاصة للأدوات المختلفة والتي يشكل استعمالها خطورة على العاملين.
- ٤ - تعتبر السكاكين من المسببات الرئيسية للجروح في المنشآت الغذائية؛ لذا يجب أن تسن السكاكين جيداً وتستخدم السكين المناسبة للغرض المطلوب، وذلك للحد من الجهد المبذول لعمل القطع، ومن ثم تقليل فرص حدوث الجروح.
- ٥ - تستعمل منصة للقطع، ولا تستعمل الأيدي كبديل لها، كما يراعى عدم استعمال المعدات كمنصة تقطيع.
- ٦ - تنظف السكاكين من الشحم بسهولة التحكم في مسكها.
- ٧ - عند القطع لا يكون اتجاه حركة السكين نحو الجسم.
- ٨ - عند حمل السكين من مكان لآخر يتم الإمساك بها بحيث يوجه الطرف الحاد نحو الأرض وبعيداً عن الجسم.
- ٩ - عند سقوط سكين أو أي أداة حادة أو ذات طرف مدبب يستبعد التفكير في محاولة منعها من الوصول إلى الأرض، لتلافي إصابة مؤكدة بجرح.
- ١٠ - لا تستعمل الأيدي لتغذية المفرمة.
- ١١ - يجب التعامل مع المناشير الكهربائية بحذر تام.

احتياطات للحد من الحروق

- ١ - يجب تغطية الأنابيب الناقلة للماء الحار أو البخار بمادة عازلة للحرارة.
- ٢ - عدم التعرض للبخار مباشرة.
- ٣ - توخي الحذر الشديد عند استعمال خراطيم البخار، وخاصة عند خلط الماء بالبخار بها.
- ٤ - اتباع قواعد السلامة لتلافي أخطار الانفجار عند تشغيل الأجهزة والمعدات التي تعمل في وجود ضغط مرتفع للبخار مثل أجهزة التعقيم Retorts ومولدات البخار «الغلايات».
- ٥ - تذكر دائماً أن الزيت يغلي عند درجات حرارة مرتفعة جداً ، ولهذا يجب التعامل مع زيت القلي بحذر شديد.
- ٦ - التأكد من وجود طفايات الحريق في أماكن مناسبة مع تدريب العمال على استعمالها.

احتياطات للحد من أخطار الغاز

- ١ - تحفظ الخزانات في أماكن مهواة مع تلافي ارتفاع درجة الحرارة.
- ٢ - تراعى سلامة التمديدات من الخزانات للمواقد.
- ٣ - يجب أن تكون الأجهزة والمعدات المستخدمة في مجال الغاز من مصادر موثوق بها وتمتيز بسمعتها من حيث مراعاة أمور السلامة، ويجب الابتعاد عن المصادر التي لا تتمتع بسمعة جيدة في هذا المجال وإن كانت رخيصة.
- ٤ - في حالة استخدام نظام الإشعال الذاتي Pilot light في المواقد يجب أن يزود الجهاز بما يدل على انطفاء هذه النار، لأن ذلك يؤدي إلى تسرب الغاز ومن ثم عند إشعال الموقد قد يؤدي ذلك إلى حدوث حريق - لاسمح الله - في حالة ما يكون المكان غير مهوى.
- ٥ - يجب أن يهوى المكان الذي يوجد فيه المواقد الغازية - وفي حالة الاشتباه بتسرب الغاز يراعى قفل المحبس الرئيسي للغاز.

احتياطات للحد من أخطار الكهرباء

- ١ - يجب عمل وصلة أرضية للتيار الكهربائي.

- ٢ - عدم لمس الأجهزة الكهربائية بأيدي رطبة وعدم الوقوف على الأرض الرطبة بالقرب من الأجهزة الكهربائية وهي متصلة بالتيار الكهربائي .
- ٣ - فصل التيار الكهربائي تماماً عن أي جهاز كهربائي عندما يراد تنظيفه أو إصلاحه .
- ٤ - التأكد من أن الأجهزة تتوافر بها متطلبات السلامة .

احتياطات للحد من الحرائق

- ١ - تستبعد المواد القابلة للاحتراق عن مصادر اللهب .
 - ٢ - يجب أن تراعى قواعد السلامة عند استعمال المقالي العميقة . Deep fryers
 - ٣ - مراعاة اشتراطات السلامة بالنسبة للتيار الكهربائي والغاز .
 - ٤ - تستخدم أجهزة اكتشاف الحرائق مثل كاشف الدخان Smoke detector ويزود المبنى بأجراس إنذار لاستخدامها عند الحاجة .
- عند حدوث الحرائق - لاسمح الله - يجب أن تبدأ محاولة إقفال محابس الغاز وفصل التيار الكهربائي بأسرع وقت ممكن ، وكلما أسرعنا في إطفاء الحريق كلما وفر ذلك من المجهود ومن الخسائر التي يمكن أن تلحقها النار بالمنشأة ، ويراعى أن يستبعد مصدر النار من غاز أو أكسجين أو كهرباء .
- توجد العديد من أنواع طفايات الحريق Fire extinguishers ولكن تعتبر طفايات ثاني أكسيد الكربون من أكثرها استخداماً .