

## מה הוא גיליון מידע על סיכונים תעסוקתיים?

גיליון מידע זה הוא אחד מתוך סידרה של גיליונות מידע בינלאומיים המתייחסים לסיכונים תעסוקתיים במקצועות שונים. הוא מיועד לכל אלה הקשורים מקצועית בשמירת הבטיחות והבריאות בעבודה: רופאים ואחיות תעסוקתיים, גיהותנים, ממוני וקציני בטיחות, מפקחי עבודה, נציגי עובדים, ועובדים מיומנים אחרים.

גיליון מידע זה מפרט, בסדר תקני מוגדר, את הסיכונים השונים אשר טבח (עובד תעשייה או מוסד) עלול להיות חשוף אליהם במהלך עבודתו הרגילה. גיליון מידע זה אינו מיועד לספק עצות אלא מהווה מקור מידע בלבד. הידע אודות מה שגורם לפציעות ולמחלות תעסוקתיות מאפשר לתכנן וליישם אמצעי מגן מתאימים כנגד סיכונים אלה.

### גיליון מידע זה מכיל ארבעה עמודים:

בעמוד הראשון מצוי מידע על הסיכונים המשמעותיים ביותר לגבי עבודתו של הטבח (עובד התעשייה או המוסד). העמודים 2 ו-3 מכילים מידע מפורט ושיטתי יותר בנוגע לסוגים השונים של הסיכונים, לעתים ביחד עם הצעות לגבי אופן מניעתם (הם מסומנים כ- 1 וכו' וההסבר להם ניתן בסוף עמוד 3). עמוד 4 מיועד עבור מידע ספציפי, שהוא בעל ערך במיוחד עבור מומחים בתחום הבטיחות והגהות, והוא כולל את תיאור המקצוע, פירוט המטלות של העובד, הערות, מראי-מקום, וכדומה.

## מי הוא טבח (עובד תעשייה או מוסד)?

טבח אשר מבשל ומגיש ארוחות לצוות עובדי התעשייה או המוסד בו הוא מועסק; רוחץ את הכלים ומנקה את המטבח והמזווה; מטפל ברכישת המצרכים ומחשב את עלות המזון.

## מה הם הסיכונים העיקריים של עיסוק זה?

- הטבח נמצא בסיכון היפגעות כתוצאה מחתכים, דקירות או קטיעה של אברים, עקב עבודתו עם סכינים, כלים חדים אחרים, משורים חשמליים ומכונות מטבח אחרות
- הטבח עלול לסבול מכוויות וצריבות הנגרמות על ידי מגע עם כלים ומשטחים חמים, עם נתזים של שמן רותח ושל חומרים חמים אחרים, או על ידי מגע עם אדים לוהטים
- העבודה במטבחים, היכן שבדרך כלל חם ולח, עלולה לגרום לטבח אי-נוחות, סבל, ואף מחלות הנובעות מחום יתר ומרוחות פרצים תדירות
- עבודתו של הטבח הנה קשה מבחינה פיזית: היא קשורה בביצוע תנועות נמרצות ותכופות, בעמידה ממושכת לפרקי זמן ארוכים, בהרמת משאות כבדים, וכדומה; כל אלה עלולים לגרום לכאבים ולבעיות אחרות בידיים, בזרועות, ברגליים, בגב התחתון, ובחלקי גוף אחרים.



סיכונים תעסוקתיים



סיכוני תאונות

1

חתכים ודקירות הנגרמים על ידי סכינים וכלים חדים אחרים

2

פציעות באצבעות ובידיים, כולל קטיעות, הנגרמות על ידי מכונות מטבח: מכונות חיתוך, מסורים, מטחנות בשר, וכו' [ראה הערה 1]

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

3

נפילות על רצפות רטובות וחלקלקות

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

כוויות 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

מכות חשמל הנגרמות על ידי מערכות חשמל ו/או כלים חשמליים פגומים

4

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

סכנות אש והתפוצצות כתוצאה מנכחות חומרים דליקים ונפיצים המשמשים כדלק עבור כלי ואביזרי הבישול

סכנה של הילכדות בתוך מקררים ומקפיאים חשמליים שניתן להיכנס לתוכם

עקיצות ונשיכות של מזיקים (חרקים, נחשים, וכו'), או ע"י בעלי חיים משוטטים.



סיכונים פיזיקליים

5

חשיפה לקרינה הדולפת מתנורי גלי מיקרו פגומים

חשיפה לקרינה חומנית מתנורים ומקורות חום אחרים

חשיפה לרעש שמקורו הוא מכונות המטבח, כלי בישול, וכו'

6

חשיפה לחום גבוה, לרמה גבוהה של לחות-יחסית, ולרוחות פרצים, המאפיינים את סביבת המטבח

חשיפה למצבי קור קיצוני ולמעברים פתאומיים מחום לקור ולהפך, בזמן שנכנסים לתוך או יוצאים ממקררים ומקפיאים שניתן להיכנס לתוכם.



סיכונים כימיים

חשיפה לאדים ונדפים של בישול המכילים תרכובות מסוכנות ( PAH = פחמימנים פולי ארומטיים), במיוחד בזמן הכנת גריל

חשיפה לתבלינים ולמרכיבי מזון אחרים היכולים לגרום לתגובות אלרגיות אצל אנשים רגישים

7

חשיפה לפחמן חד-חמצני, לתוצרי שרפה, ולאדי דלק במטבח המצויד בתנורים המוזנים בדלק

חשיפה לחומרי ניקוי ולדטרגנטים המשמשים לרחיצת כלים ולניקוי המטבח, והעלולים לגרום לדלקות עור ולאדמומת העור

חשיפה לקוטלי-מזיקים המשמשים להדברת חרקים, מכרסמים, וכו'.





## סיכונים ביולוגיים

8

סכנת הרעלת מזון בעת טעימת מרכיבי מזון וארוחות בשלבים שונים של הכנת חשיפה למוצרי מזון גולמיים מן החי ומן הצומח אשר יכולים לגרום לתגובות אלרגיות נשיכות, עקיצות ומחלות מדבקות הנגרמות על ידי מגע עם חרקים ונברנים מחלות זואונוטיות (כגון ברוצלוזיס, טולארמיה, ועוד) הנגרמות כתוצאה מטיפול ומגע בבשר נגוע מחלות פטרייתיות, ובמיוחד פטרת-קנדידה, הנגרמות על ידי אינפקציות תת-עוריות.



## בעיות ארגונומיות, פסיכולוגיות וחברתיות

9

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) כאבים ועייפות כרונית בגב התחתון וברגליים, הנגרמים עקב עמידה ממושכת בעיות גב הנגרמות עקב טיפול במשאות כבדים (הזזת סירים כבדים, וכו') חשיפה לתבלינים מסוימים יכולה לגרום לרגישות יתר, חיובית או שלילית, לריח שלהם, ו/או להתמכרות, או לאבדן חוש הטעם סכנות של תקיפה מילולית או פיזית מצד לקוחות בלתי-מרוצים, מצד הממונים או מצד העמיתים לעבודה [ ראה הערה 2 ] בעיות משפחתיות ואישיות הנגרמות בגלל העבודה במשמרות, כולל בשעות מאוחרות, ובימי המנוחה המקובלים.

## רשימת אמצעי המניעה

- 1 השתמש בכפפות מגן עם רשת פלדה בתוכן
- 2 התקן מתקני-מגן למכונות כדי למנוע קטיעות
- 3 נעל נעלי בטיחות עם סוליות בלתי-מחליקות
- 4 בדוק את בטיחות הציוד החשמלי לפני תחילת העבודה. קרא לטכנאי חשמל מוסמך כדי שיבדוק ציוד חשוד
- 5 בדוק את תנורי גלי המיקרו לגבי דליפת קרינה, ותקן אותם במידת הצורך
- 6 התקן מערכות סניקת ומיזוג אוויר יעילות כדי למנוע זיהום אוויר ועומס חום; השתמש במנטרלי ריח באם נדרש
- 7 ווסת את המבערים כדי לקבל שריפה נקייה, ולהפחית את ייצור הפחמן החד-חמצני; התקן מכשירי ניטור שישימועו התראה קולית כאשר רמת ה-CO תעלה מעל לגבול הסכנה
- 8 הסדר ביקורים תקופתיים של מדביר מזיקים מוסמך, כדי להשתלט על אוכלוסיית המזיקים; כולל ביקורים מיוחדים במקרה של נגע קשה
- 9 למד להשתמש בשיטות בטוחות של הרמה והזזה של משאות כבדים ו/או מגושמים; השתמש בעזרים מכניים המסייעים להרמה.



## מידע מקצועי נוסף

### שמות נרדפים (חליפיים)

בשולן; מבשל; מסעדן; שף(בישול)

### הגדרה ו/או תאור העיסוק

מכין ומבשל ארוחות עבור עובדי מפעל תעשייתי או מקום עבודה אחר, או עבור הדיירים וצוות העובדים של מוסד, או עבור התלמידים וחבר המורים של מוסד חינוכי, וכיו"ב. מבשל מזון בכמויות המותאמות לתפריט ולמספר האנשים שאותם הוא אמור לשרת. רוחץ את כלי האוכל. יכול לאפות לחמים ומגדנות [ראה הערה 3]. חותך בשרים. מתכנן את התפריט תוך התחשבות במזונות עונתיים ובזמינות המקומית. לעיתים מגיש בעצמו את הארוחות. יכול לעסוק בהזמנת האספקה ובניהול המסמכים והחשבונות. יכול לנהל את פעילותם של עובד אחד או יותר אשר מסייעים לו בהכנת ובהגשת המזון (מבוסס על DOT : COOK).

### תעסוקות דומות ו/או ספציפיות

אופה; דייל; טבח-עוזר; טבחית; מבשלת; מלצר/ית; מנהל מסעדה/קנטינה/חדר אוכל; עובד מטבח; עובד מחסן מזון; קצב; רוחץ/שוטף כלים; שולית/עוזר טבח.

### מטלות

אידי; אפייה; אריזה; בישול; בקרה (טמפרטורה...); גלגול; גריסה; הגשה; הוספה; הזמנה (אספקה); הכנה; הסמכה; הפעלה והפסקה (מכשור); הפשרה; הקפאה; הרתחה; השגחה; התפחה; זיגוג; חימום; חיתוך; חלוקה; טחינה; טיגון; טעימה; כבישה; לישה; מדידה; מזיגה; מיהול; ניהול (מטבח, כספים, הזמנות, ספרים...); ניסור (בשרים, דגים...); ניקוי; סילוק (פסולת); עטיפה; עיטור (עוגות, מזון...); עיצוב; עישון (מזון); ערבוב; פתיחה וסגירה (קופסאות, ארגזים...); צינון; צלייה; קילוף; קיצוץ; קירור; קישוט; קנייה; קשר (עם צרכנים, ספקים...); ריסוק; רחיצה (ירקות ופירות, מזון, כלים...); רכישה; שטיפה; שימון; שימור (מזון); שקילה; שרות; תיבול; תכנון (תפריטים, עבודה, נהלים...).

### ציוד עיקרי הנמצא בשימוש

אגרטים; אוטומטים למכירת מזון; גריל; דודי מים; כיריים; כלי אוכל (צלחות, כוסות, גביעים...); כלי בישול (אלפסים, מחבתות, מסננים, סירים, קדרות, קלחות...); כלי מטבח (מברשות, מערוך, מקצפים, מרית, נפות, תבניות...); כלי ניקוי (מברשות, מטאטאים, שואב-אבק...); מאווררים; מאזניים; מגשים; מיקסרים; מכלים; מכשירי חשמל ביתיים (בלנדרים, מטחנות, מיקסרים, מכונות קפה; מסחנות, קומקומים...); מכונות לרחיצת כלים; מכשירי חיתוך (גיליוטינות, סכינים, מכשירי חיתוך לחמים, מסורים...); מעבדי מזון; מקפיאים; מקררים; סכו"ם; עגלות מזון; פותחנים (קופסאות שימורים, בקבוקים... חשמליים או רגילים); תנורים; תרודים; תרמוסים; וכו'.

### מקומות עבודה בהם העיסוק שכיח

מפעלי תעשייה ומקומות עבודה אחרים בהם מצויים חדרי אוכל, קנטינות, או מתקנים דומים; מוסדות; מוסדות חינוך; וכו'.

### הערות

1. בהתאם ל- NSC ( מראה מקום 2 ) כמעט מחצית תביעות הפיצויים של עובדי המזון קשורות בפציעות של האצבעות וכפות הידיים.
2. חלק ניכר של הטבחים העובדים במפעלי תעשייה ובמוסדות הם נשים, עובדה הגורמת לבעיות בטיחות ובריאות ספציפיות (כולל הטרדה מינית).
3. טבחים אשר גם אופים לחמים ומגדנות עלולים להיחשף לסיכונים נוספים המאפיינים את תעסוקתו של האופה [ראה גיליון סיכונים של "אופה"].

### מראי מקום

Encyclopaedia of Occupational Health and Safety, 4<sup>th</sup> Ed., ILO, Geneva, 1998, Vol. 3, pp. 98.2 - 98.5.

Kitchen Machines. Data Sheet 545 Rev. 93, National Safety Council, USA, 1993.

Health and Safety in Kitchens and Food Preparation Areas. Booklet HS(G)55, HSE (UK), London, 1991.

DHEW (NIOSH) 77181: Occupational Diseases - a Guide to their Recognition, 1977.