



رقم (38)

الصحة والسلامة في المطابخ وأماكن إعداد الأغذية Health & Safety in Kitchens & Food Preparation Areas

تمهيد: يحتمل أن ينتج عن عمليات إعداد الطعام وطبخه وتقديمه في مؤسسات توريد الأطعمة والمطاعم والفنادق، إضافة إلى مطابخ المصانع أخطارا كثيرة. تصف هذه الإرشادات الإحتياجات الواجب إتخاذها لمواجهة الأخطار الناتجة عن نشاطات المطابخ. بموجب الأمر المحلي رقم 1991/61 بشأن أنظمة حماية البيئة في إمارة دبي فإنه يجب على مطابخ الفنادق أو المطاعم أو المصانع الإلتزام بأنظمة سلامة وصحة العاملين وكذلك سلامة وصحة الجمهور في الإمارة.

إرشادات: التنظيف

- 1- بإمكان كيماويات التنظيف الأكلة أن تتسبب في حروق خطيرة للجلد مثال ذلك:
المنظفات والكيماويات المعتمدة على الكلور أو الأحماض ...إلخ.
على العاملين إرتداء الملابس الواقية شاملة القفازات والمرابيل ونظارات السلامة عند تنفيذ أعمال التنظيف.
- 2- لا تنقل كيماويات التنظيف إلى أوعية أخرى مثل زجاجات/ أوعية الحليب أو المرطبات.
- 3- لا تقم أبدا بمزج كيماويات التنظيف معا. يجب تخزين كيماويات التنظيف في منطقة منفصلة معلمة بوضوح.
- 4- لا تسمح لماء التنظيف بالتسرب إلى الأجزاء الكهربائية من الماكينات.
- 5- لا تقم بإعداد/ تناول الطعام في أوعية كيماويات التنظيف.

الآليات في مكان العمل:

- 1- يجب توفير مساحة كافية حول الماكينات.

- 2- يجب المحافظة على الأرضية حول كل ماكينة بحالة جيدة وأن يحافظ على نظافتها لمنع الإنزلاق. مثال على ذلك : *الدهون أو الشحوم*
- 3- يمنع تشغيل الماكينات بدون وجود الحواجز الواقية، يجب حماية الأجزاء الخطرة من الآليات بالشكل الملائم.
- 4- قد يتوجب على الشخص القائم بالتنظيف كشف الأجزاء الخطرة من الماكينات. يوجد خطر التعرض لإصابة شديدة إذا لم تستخدم طرق سلامة واضحة.
- 5- يجب أن يحيط بكل سلاسل تدوير أو أحزمة ذات مقطع على شكل رقم "7" حماية واقية.
- 6- يجب أن تزود الماكينات الكهربائية الثابتة بمفتاح عزل يمكن إقفاله.

السلامة الكهربائية :

- 1- يجب أن تزود كل الدوائر الكهربائية بقاطعات دوائر للتسرب الأرضي.
- 2- لا تحاول تنفيذ تصليحات مؤقتة على الكيبلات التالفة.
- 3- استخدم بطريقة صحيحة مئخذ كهرباء (قابس إنصهاري) لكل المعدات.
- 4- تأكد من عدم وجود نقاط وصل مغطاه بشريط لاصق. استخدم كيبلات بحجم مناسب.
- 5- إفحص حالة كل المعدات سنويا.

السلامة المتعلقة بالغاز:

- 1- إضافة لسدادة التحكم بالغاز، يجب تركيب صمام لإغلاق الغاز في المطبخ لمنع وصول الغاز لكل الأدوات في حالات الطوارئ، وذلك إذا كان الغاز المسال يزود من خزان أو مجموعة إسطوانات من خلال وصلات ربط الأنابيب.
- 2- إذا شممت رائحة غاز:-
 - لا تستخدم أية أضواء مكشوفه.
 - لا تشعل أو تطفىء أية أضواء أو معدات كهربائية أخرى، حيث أن مفاتيح الكهرباء تنتج شرارات يمكن أن تشعل الغاز المتسرب.
 - إفحص عيون الغاز- إغلقها - وإفحص خط تزويد الغاز.
 - إفتح الأبواب والنوافذ
 - إتخذ الإجراءات التصحيحية.
 - ابلغ مزود الغاز بالتسرب فورا.
- 3- يجب الإلتزام بالآتي في حالة إسطوانات الغاز المسال:-
 - عدم إسقاطها أو السماح لها بالإرتطام بعنف مع أية أجسام أخرى.

• التعامل معها وإستخدامها في وضع عمودي بحيث يكون صمام الخروج في الأعلى.

- 4 يجب إختبار أي تسرب للغاز بمسح ماء بالصابون حول أماكن الوصلات حيث ستتكون رغاوى إذا وجد تسرب للغاز، لاستخدم أبداشعلة مكشوفة.
- 5 يجب أن توضع اسطوانات الغاز في مكان آمن جيد التهوية بعيدا عن أشعة الشمس.
- 6 يجب أن تكون الخطوط خاليه من التصدعات.

السلامة المتعلقة بالبخار:

- 1 يجب أن يوجد في غلايات البخار صمام سلامة ومقياس ضغط ومقياس مستوى الماء.
- 2 يجب تنظيف غلايات البخار بانتظام وإزالة أية قشور أو ترسبات.
- 3 يجب تغليف أية أنابيب بخار.
- 4 قبل التنظيف يجب عزل المعدات المسخنة بالبخار عن مصدر التزويد بالبخار وتركها لتبرد.
- 5 عند إنتهاء الطبخ أغلق صمام البخار قبل فتح الأبواب والأغطية.
- 6 افتح الأبواب والأغطية بحرص وقف على أحد الجوانب لتجنب التعرض للبخار المتسرب.
- 7 يجب فحص غلايات البخار والمعدات التى تعمل بالضغط وأخذ شهادة عليها بواسطة شخص مرخص ومؤهل كل 12 شهر.

تهوية الأبخرة:

- 1 يجب توفير أغطية شفط البخار وقنوات لتهوية أبخرة الطبخ وإزالة الروائح والأبخرة والشحوم الناتجة بكميات كبيرة خلال الطبخ.
- 2 يجب أن تتميز قنوات التهوية بالتالي :-
 - وجود أقل عدد من الإنحناءات وتكون مفتوحة على الهواء الجوى. يجب أن تمتد المدخنة العمودية بطول 1.5م فوق أعلى نقطة على البناية.
 - تركيب مصفى شحوم ومجمع زيوت في غطاء التهوية وفي موقع يسهل الوصول إليه ضمن أو بقرب المعدات حسب الإمكان. (مرفق رسم أولي لغطاء تهوية نموذجي للإستدلال به).
- 3 يجب أن تخدم قنوات التهوية المطبخ فقط بدون الاتصال ببقية المنشأة.
- 4 التنظيف اليومي:
 - أسطح جهاز الطبخ وأغطية التهوية.
 - تفرغ وتنظيف الزيت والمواد المتكثفة في القنوات/المجمعات.
- 5 قم بإزالة وتنظيف أجهزة التصفية بانتظام مرة واحدة أسبوعيا على الأقل.

- 6- نظف السطوح الداخلية لأنابيب التهوية وريشات المروحة، اقل المروحة قبل التنظيف واسمح بوقت كافي للتبريد، تأكد من إقفال المفتاح الكهربائي للمروحة أو قم بإزالة صمامة الإشعال.
- 7- لا تعلق الأشياء القابلة للإحتراق مثل الملابس والمناشف فوق أو بقرب معدات الطبخ التي لها غطاء تهوية البخار.
- 8- إحتفظ بمعدات مكافحة الحريق مثل الطفايات وبطانيات الحريق في موقع يسهل الوصول إليه.

أجهزة القلي بالدهن العميقة:

- 1- يمكن أن تنتج حروق اذا تناثر الزيت أو الدهن الساخن عند سقوط الطعام أو سلة القلي أو إذا فار الزيت أو الدهن خلال الغليان.
- 2- كن حذرا من إحتمال نشوب حريق ناتج من إشتعال زيت أو دهن القلي الحار حيث قد يشكل ذلك خطرارئيسيا.
- 3- لا تترك أي مقلاة على النار بدون وجود شخص يعتني بها.
- 4- يجب فحص أدوات ضبط الحرارة بشكل دوري.

مخازن التبريد:

- 1- يجب أن تكون آلية فتح باب مخزن التبريد بحالة تشغيلية جيدة.
- 2- إذا وجد بابان في مخازن التبريد فإنه يجب توفير إشارات تحذيرسمعية/ بصرية للإستخدام في حالة الإغلاق على شخص وطلب المساعدة.

معدات الحماية الشخصية:

- 1- يجب أن يزود كل العاملين بمعدات الحماية الشخصية مثل الملابس الواقية والمراييل والقفازات والأحذية غير الزلقة والمعدات الأخرى الملائمة لأعمالهم.
- 2- يجب التأكد من إستخدام معدات الحماية الشخصية بواسطة الإشراف والمراقبة.

الإسعاف الأولي:

- 1- يجب توفير متطلبات الإسعاف الأولي حسب ما هو موضح في الإرشاد الفني رقم (25).

مكافحة الحريق:

- 1- يجب تدريب العاملين على الإسعاف الأولي وأعمال مكافحة الحريق الأساسية.
- 2- يجب توفير عدد كافي من طفايات الحريق والمحافظة عليها بحالة تشغيلية جيدة. لا تقم بتوفير أو إستخدام طفايات مياه في مكافحة حرائق الزيت.

للحصول على مزيد من المعلومات يرجى الاتصال

بقسم حماية البيئة والسلامة

هاتف: 2064244/2064245 - فاكس: 2270160

أو

قسم رقابة الأغذية
هاتف: 2064201