بلدية دبي
إدارة الصحة والسلامة

دليل الإرشادات الفنية بشأن الصحة والسلامة المهنية في المطابخ وأماكن إعداد الأغذية

DM-HSD-GU46-KFPA1

المحتويات

- الهدف & المسؤوليات 3
- التنظيف 3
- الآليات في مكان العمل 3
- السلامة الكهربائية 4
- السلامة المتعلقة بالغاز 4
- السلامة المتعلقة بالبخار 4
- تهوية الأبخرة 5
- أجهزة القلي بالدهن العميقة 5
- مخازن التبريد 6
- معدات الحماية الشخصية 6
- الإسعاف الأولي 6
- مكافحة الحريق 6

1. الهدف & المسؤوليات

تهدف هذه الوثيقة إلى توضيح الاشتراطات السلامة والصحة المهنية في المطابخ بحسب طبيعة عملها و مخاطرها للحماية من الأضرار الناجمة عن المخاطر بموجب الأمر المحلي رقم 1991/61.

تنفيذ المتطلبات والاشتراطات الواردة في هذا الدليل تقع على عاتق أصحاب المطاعم والمطابخ.

2. الإرشادات الفنية

يحتمل أن ينتج عن عمليات إعداد الطعام وطبخه وتقديمه في مؤسسات توريد الأطعمة والمطاعم والفنادق، إضافة إلى مطابخ المصانع أخطاراً كثيرة. تصف هذه الإرشادات الاحتياطات الواجب اتخاذها لمواجهة الأخطار الناتجة عن نشاطات المطابخ.

2.1 التنظيف

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

2.2 الآليات في مكان العمل

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

2.3 السلامة الكهربائية

- يجب أن تزود كل الدوائر الكهربائية بقاطعات دوائر للتسرب الأرضي.
- لا تحاول تنفيذ تصليحات مؤقته على الكيبلات التالفة.
- استخدم بطريقة صحيحة مأخذ كهرباء (قابس انصهاري) لكل المعدات.
- تأكد من عدم وجود نقاط وصل مغطاة بشريط لاصق. استخدم كيبلات بحجم مناسب.
- افحص حالة كل المعدات سنويا.

2.4 السلامة المتعلقة بالغاز

- 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 أسطوانات من خلال وصلات ربط الأنابيب.
- إذا شممت رائحة غاز:
  - لا تستخدم أية أضواء مكشوفة .
  - لا تشعل أو تطفئ أية أضواء أو معدات كهربائية أخرى، حيث أن مفاتيح الكهرباء تنتج شرارات يمكن أن تشعل الغاز المتسرب.
  - افحص عيون الغاز-اغلقها -وافحص خط تزويد الغاز.
  - افتح الأبواب والنوافذ.
  - اتخذ الإجراءات التصحيحية .
  - ابلغ مزود الغاز بالتسرب فورا.
- يجب الالتزام بالآتي في حالة أسطوانات الغاز المسال: -
  - عدم إسقاطها أو السماح لها بالارتطام بعنف مع أية أجسام أخرى.
  - التعامل معها واستخدامها في وضع عمودي بحيث يكون صمام الخروج في الأعلى.
- يجب اختبار أي تسرب للغاز بمسح ماء بالصابون حول أماكن الوصلات حيث ستتكون رغاوي إذا وجد تسرب للغاز، لا تسخدم أبدا شعلة مكشوفة.
- يجب أن توضع اسطوانات الغاز في مكان آمن جيد التهوية بعيداً عن أشعة الشمس.
- يجب أن تكون الخطوط خالية من التصدعات.

2.5 السلامة المتعلقة بالبخار

- يجب أن يوجد في غلايات البخار صمام سلامة ومقياس ضغط ومقياس مستوى الماء.
- يجب تنظيف غلايات البخار بانتظام وإزالة أية قشور أو ترسبات.
- يجب تغليف أية أنابيب بخار.
- قبل التنظيف يجب عزل المعدات المسخنة بالبخار عن مصدر التزويد بالبخار وتركها لتبرد.
- عند انتهاء الطبخ أغلق صمام البخار قبل فتح الأبواب والأغطية.
- افتح الأبواب والأغطية بحرص وقف على أحد الجوانب لتجنب التعرض للبخار المتسرب.

- يجب فحص غلايات البخار والمعدات التي تعمل بالضغط وأخذ شهادة عليها بواسطة شخص مرخص ومؤهل كل 12 شهر.

2.6 تهوية الأبخرة

- يجب توفير أغطية شفط البخار وقنوات لتهوية أبخرة الطبخ وإزالة الروائح والأبخرة والشحوم الناتجة بكميات كبيرة خلال الطبخ.
- يجب أن تتميز قنوات التهوية بالتالي:
  - وجود أقل عدد من الانحناءات وتكون مفتوحة على الهواء الجوي.
  - يجب أن تمتد المدخنة العمودية بطول 1.5 م فوق أعلى نقطة على البناية.
  - تركيب مصفي شحوم ومجمع زيوت في غطاء التهوية وفي موقع يسهل الوصول إليه ضمن أو بقرب المعدات حسب الإمكان. (مرفق رسم أولي لغطاء تهوية نموذجي للاستدلال به).
- يجب أن تخدم قنوات التهوية المطبخ فقط بدون الاتصال ببقية المنشأة.
- التنظيف اليومي:
  - أسطح جهاز الطبخ وأغطية التهوية.
  - تفريغ وتنظيف الزيت والمواد المتكثفة في القنوات/ المجمعات.
- قم بإزالة وتنظيف أجهزة التصفية بانتظام مرة واحدة أسبوعيا على الأقل.
- نظف السطوح الداخلية لأنابيب التهوية وريشات المروحة، اقفل المروحة قبل التنظيف واسمح بوقت كافي للتبريد، تأكد من إقفال المفتاح الكهربائي للمروحة أو قم بإزالة صمامة الإشعال.
- لا تعلق الأشياء القابلة للاحتراق مثل الملابس والمناشف فوق أو بقرب معدات الطبخ التي لها غطاء تهوية البخار.
- احتفظ بمعدات مكافحة الحريق مثل الطفايات وبطانيات الحريق في موقع يسهل الوصول إليه.

2.7 أجهزة القلي بالدهن العميقة

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

2.8 مخازن التبريد

- يجب أن تكون آلية فتح باب مخزن التبريد بحالة تشغيلية جيدة.
- إذا وجد بابان في مخازن التبريد فإنه يجب توفير إشارات تحذير سمعية/ بصرية للاستخدام في حالة الإغلاق على شخص ولطلب المساعدة.

2.9 معدات الحماية الشخصية

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

2.10 الإسعاف الأولي

- يجب توفير متطلبات الإسعاف الأولي.

2.11 مكافحة الحريق

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

للمزيد من المعلومات، يرجى التواصل مع:

إدارة الصحة والسلامة

بلدية دبي

800900

Safety@dm.gov.ae