



הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

סיווג: בלמ"ס	
גורם מאשר מקצועי: קצין בטיחות ראשי	
גורם מאשר: נציב	
מעמד: ארעי מחייב	
פרק 2 - בטיחות רב תחומית	
סימוכין	הוראת בטיחות 2.7 - בטיחות במטבחים וחדרי אוכל
גרסה	02
תאריך אישור	
תאריך פרסום	3.4.2022
תאריך עדכון	4.9.2023
מהות העדכון	תיקוף

הוראת בטיחות 2.7 בטיחות במטבחים וחדרי אוכל

א. הוראות כלליות ישימות

1. פקודת הבטיחות בעבודה.
2. הוראות רב הכבאות לנושא הכשרות במטבח ובחדר האוכל.

ב. מונחים והגדרות

1. "בטיחות" - מכלול הפעולות שתכליתן קיום רמת סיכונים סבירה לאור המטרה.
2. "בעל תפקיד במערך הבטיחות" - לרבות מדור בטיחות, מי שמונו כקציני בטיחות, נאמני בטיחות, חברים בוועדת הבטיחות.
3. "תכנית הבטיחות" - התכנית למניעת אירועי בטיחות.

ג. גוף ההוראה

1. כללי:

- א. תפיסת הפעלת מערך התזונה בכבאות והצלה לישראל מבוססת על בישול עצמי ע"י הלוחמים בתחנות.
- ב. המטבח וחדר האוכל מהווים עוגן מרכזי בתחנה.
- ג. במטבח מבוצעת עבודה מגוונת, מורכבת ולעיתים מסוכנת.



הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

2. סיכונים במטבח וחדר האוכל:

א. מניעת החלקות ומעידות

- 1) סביבת העבודה במטבח בתוספת חומרי הגלם וחומרי הניקוי יוצרים אזורים רטובים וחלקים אשר חושפים את העובדים להחלקות, מעידות ונפילות. לכן קיימת חשיבות רבה בתכנון הפונקציונאלי של המטבח.
- 2) המרצפות תהינה מחומר קרמי מיוחד, בעל כושר ספיגה המונע היקוות של מים, פני השטח של המרצפות יהיו מחוספסים למניעת החלקה אך לא במידה המונעת ניקויים.
- 3) רצוי ליצור מפרידי מים בין האזורים הרטובים והיבשים באמצעות חריץ ברוחב 1 ס"מ וצינור ניקוז תחתי בקוטר 4" ובשיפוע מינימלי של 1%.
- 4) באזורים הרטובים ובמיוחד בחזיתות יחידות הבישול יש להתקין אגני היקוות וניקוז לנוזלים, מכוסים ברשתות מבניות בגובה פני הרצפה.
- 5) יש לנקות את הרצפה במועדים קבועים כדי למנוע החלקה ומסיבות תברואתיות.
- 6) במידה ונשפך שמן על הרצפה יש לפעול בשני שלבים:
 - א. יש לפזר מלח בכמות מספקת על השמן שנשפך, וזאת ע"מ לספוח את השמן, לשמש כתמרור אזהרה לסובבים,
 - ב. לשטוף את המקום במים חמים ולאחר מכן ניגוב במגב גומי.
- 7) להלן הנחיות בטיחות למניעת החלקות ומעידות:
 - א. יש לנקות את הרצפה במועדים קבועים למניעת החלקות.
 - ב. הניקוי יעשה באמצעות שטיפת הרצפה במים, סבון וניגוב במגב גומי וסחבה.
 - ג. בזמן הניקוי יש להיזהר ולהימנע מהתזת מים על המיכון החשמלי ו/או הקירות בכדי למנוע התחשמלות.
 - ד. יש להסיר כתמי שמן ושאריות מזון מן הרצפות ע"י שטיפתן במים חמים ודטרגנט, ולייבשן באמצעות מגב גומי.
 - ה. יש להקפיד על שלמות ותקינות מערכות הניקוז.



קצין בטיחות ראשי

סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

ב. אורור

1) אדי הבישול והגזים הנוצרים בעת בעירת גז בישול, עלולים לגרום ליד לירידת כמות החמצן באוויר המטבח, וכתוצאה מכך לחנק, וכן לסביבת עבודה מעורפלת (קושי בראיה) ולהגברת סכנת ההתחשמלות.

א. התקנת רשתות בחלונות נגד חרשים וציפורים ופתיחת חלונות.

ב. אורור מאולץ - הפעלת מנדפי אוויר וונטות.

2) אין לסחרר אוויר בין המטבח לחדר האוכל ולמשרדים.

ג. הרמת משאות

1) אחת המטלות הנפוצות הנלוות במהלך עבודת מטבח היא שינוע ידני של מצרכי מזון, אוכל מוכן וציוד.

2) השינוע הידני אשר כולל תנועות של הרמה, הורדה, דחיפה, גרירה ומשיכה של משאות, כאשר מתבצע באופן לא נכון עלול לפגוע במערכת הגב.

3) משקלו של המשא איננו הגורם היחיד לפגיעה בגב, קיימת חשיבה רבה גם לצורת המשא, גודלו, נקודות האחיזה שבו ותנועות הגוף שאנו מבצעים בעת ההרמה. לפיכך, למניעת פגיעה בגב יש להתייחס למכלול גורמים כמפורט בהמשך.

4) יש להשתמש ככל הניתן בעזרי הרמה מתאימים.

5) יש להקטין למינימום תנועות של כיפוף, סיבוב הגוף ומתיחתו כתוצאה מאחסון משאות כבדים במדפים עליונים/תחתונים. חשוב לאחסן מוצרים כבדים בגובה המותניים.

6) יש להיעזר באנשי צוות לשם הרמת משאות כבדים המיוחד.

ד. מיכון מטבח

1) בסמוך לכל מכונה ימצא שלט המפרט את עיקרי הוראות הבטיחות.

2) לפני כל טיפול בציוד יש לנתק את המכונה מזרם החשמל, הגז או הקיטור.

3) בעת התקנת מיכון חשמלי, יש להקפיד כי הכבל החשמל לא יפריע לתנועה במטבח ולא ייחשף לפגיעה אפשרית.

4) בכל מטבח ימונה אחראי לתקינות מערכות הגז. האחראי יכיר את מערכת הגז, יהיה מיומן בהפעלתה והחזקתה בדרג המפעיל, וכן יהיה אחראי לביצוע בדיקות לאיתור דליפות.



סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

5) במקרה של תקלה או דליפת גז, יש לסגור מיד את הברז הראשי, להפסיק את השימוש במכשיר ולהזמין במידי שרות/תיקון.

ה. בטיחות בחומרים מסוכנים

- 1) בקבוצת החומרים המסוכנים שבשימוש המטבח נמנים בין השאר: גז בישול (גפ"מ) בגלילים /צובר, חומרי ניקוי ומסירי שומן, חומרי חיטוי וכדומה.
- 2) חומרי הניקוי שייכים ברובם לקבוצת החומרים הקורוזיביים (חומצות ובסיסים), המחמצנים (אקונומיקה) ודטרגנטים (סבונים).
- 3) החומרים הקורוזיביים גורמים בעיקר לפגיעה אקוטית, בחשיפה נשימתית עלולה להיווצר בצקת בריאות, במגע עם העור עלול לגרום לגירוי חזק עד כוויות כימיות ובמגע עם העיניים פגיעה קשה בקרנית ובלחמית. פגיעתם של החומרים הקורוזיביים תלויה באופן ישיר בריכוזם, ככל שריכוז החומר גבוהה יותר כך פגיעתו רבה יותר.
- 4) סבונים ודטרגנטים שונים עלולים לגרום לגירוי של העור ומגע ממושך עמם יגרום להתפתחות דרמטיטיס (מחלת עור).
- 5) בעת שימוש בחומרים אלה יש לעבוד במקום מאוורר הייטב.
- 6) אין לערבב חומרים! הדבר עלול לגרום לשחרור של חומרים רעילים. לדוגמא ערבוב של אקונומיקה ומי אש משחרר גז כלור רעיל ביותר.
- 7) בשימוש בחומרים מרוכזים לניקוי ציוד וכלים, ובדגש על מנדפים עיליים ותנורים, יש להקפיד על שימוש בצידוד מגן אישי, הכולל משקפי מגן, כפפות ומסיכת מגן נשימתית.
- 8) מיהול החומרים יתבצע אך ורק ע"פ הוראות היצרן, אין להשתמש בריכוז גבוה מהמומלץ.
- 9) בעת אחסון החומרים יש להפרידם ע"פ הקבוצות השונות ולשלט בהתאם.

ו. בטיחות בחשמל

- 1) מטבחים וחדרי אוכל מאופיינים בריבוי ציוד חשמלי, שימוש רב במים ושטיפה על ידי סילון מים ולכן נדרשת הקפדה יתרה אחר מילוי הדרישות להגנה נגד חישמול.
- 2) לפי כך, מערכת החשמל במטבח וחדר אוכל תהיה מוגנת לחות בהתאם לתקנים הקיימים:
 - א) באזור התזה בסילון - ipX5.
 - ב) ליד הכיור - ipX3.



סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

- 3) ציוד חשמלי יהיה מותקן באופן המונע נגיעה מקרית בחלקים חיים (הנמצאים תחת מתח חשמלי).
- 4) באזור שקיימת בו אפשרות להתזת מים בסילון או בקרבת 60 ס"מ לא יותקנו בתי תקע.
- 5) אין להשתמש באזורי התזת מים ובקרבתם בחיבורים באמצעות תקע מיטלטל או במכשיר אשר בפתיל זינה שלו מורכב מפסק.
- 6) מנורות וגופי תאורה באזורי התזת מים צריכים להיות מסוג המוגן בפני רטיבות בהתאם לתנאים במקום ההתקנה.
- 7) יש להקפיד שהמפסקים, השקעים וגופי התאורה יהיו מכוסים.
- 8) יש להקפיד על ביצוע בדיקה תקופתית של תקינות כל מערכות החשמל לרבות מפסקי זרם ופחת שבלוח החשמל, ע"י חשמלאי מוסמך מטעם יח' הבינוי המרחבית.

ז. בטיחות בגז בישול

- 1) **חובה להתקין ברז גז ראשי**, אשר בעת חירום (כגון דליפת גז או דליקה) יהיה ניתן להפסיק באמצעותו את אספקת הגז לכל המתקנים. מיקומו של ברז הגז הראשי יסומן בהבלטה, דרכי הגישה אליו תהייה פנויות בכל עת. כלל עובדי המטבח חייבים להכיר את מיקומו ואת אופן השימוש בו.
- 2) לפני כל הפעלה של מערכת הגז יש לבדוק את תקינות הצינורות והברזים.
- 3) מיכלי הגז יונחו על משטח ישר וקשיח למניעת תזוזה/נפילה.

ח. בטיחות באש

- 1) אופי העבודה במטבח ובחדר האוכל מצריך הקפדה יתרה בתחום מניעת דליקות הנובעות מאש גלויה ו/או חשמל.
- 2) יש להקפיד על הימצאות אמצעי הכיבוי המתאימים לסוג המטבח וחדר האוכל, הן מבחינת סוג האמצעים הן מבחינת כמות והן מבחינת מיקום האמצעים.
- 3) יש לבדוק מידי יום את מערכת הבישול עפ"י נוהל איתור דליפות.
- 4) במשך כל זמן הבישול יפקח אחראי על האש הדולקת בכיריים ובתנורים לסוגיהם השונים, למעט פלטת שבת.
- 5) יש למנוע היווצרות רוח פרצים העלולה לכבות את האש במכשירי בגז.



קצין בטיחות ראשי

סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

- (6) לא תודלק אש בכל שטח המטבח במקרה של דליפת גז, ולא יופעל מכשיר חשמלי כלשהו, לרבות הדלקת תאורה במקום, לפני סגירת ברז הגז הראשי ובדיקת מהות הדליפה. מומלץ להתקין גלאי דליפת גפ"מ במתריע מפני היווצרות אווירה נפיצה.
- (7) כלל אמצעי הגילוי והכיבוי המותקנים במטבח וחדר האוכל ייבדקו באופן תקופתי, כנדרש בתקנים הישראליים הבאים:
- (א) ת"י 129 - מטפים מיטלטלים.
- (ב) ת"י 1220 - מערכות גילוי אש.
- (ג) ת"י 1596 - מערכות כיבוי אש.
- (8) בשעת שריפה, המילוט ייעשה דרך דלתות כניסה/יציאה מחדר אוכל/מטבח.

ט. בטיחות בחדר האוכל

- (1) יש לוודא כי רצפת חדרי האוכל נקיה ויבשה למניעת החלקות.
- (2) יש לוודא כי כל ציוד חימום המזון ע"י גז וחשמל תקין.
- (3) בהעברת מיכלים וסירים עם מזון חם, יש להשתמש בכפפות.

י. מיגון וביגוד

- (1) התאונות האופייניות במטבחים וחדרי אוכל הינן:
- (א) **כוויות** - הנובעות ממגע עם מים חמים, קיטור, מזון רותח, חלקים חמים, מבער, מגע של מים חמים עם שמן וכו'.
- (ב) **החלקות** - נפילות והחלקות מרצפה רטובה, דוויה באדים, שמן נשפך וכו'.
- (ג) **דליפות** - גז, קיטור וחומרים מסוכנים.
- (ד) **דליקות** - עקב עבודה באש גלויה, הידלקות אדי שמן, דליפת גז בישול מלווה בניצוץ, עומס/קצר במערכת החשמל.
- (ה) **פגיעות ממכונות/סכינים** - הנובעות כתוצאה ממיגון לקוי של מכונות ו/או אי שימוש במגנים.



קצין בטיחות ראשי

סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

3. שגרת הבטיחות:

- א. יש להקפיד על ביצוע בדיקות בטיחות במועדים הבאים:
- יומי.
 - יומי לקראת שבת.
 - שנתי (במסגרת היערכות לחג הפסח).

א. בדיקה יומית

- בדיקה יומית ע"י מפקד צוות.
בדיקה יומית לקראת שבת - תכלול בדיקת אמצעי החימום לשבת.

ב. בדיקה שנתי + הכשרה לחג הפסח

- הבדיקה השנתית תבוצע בחלון זמנים לפני חג הפסח ותבוצע בדיקה בטיחות וכשרות משולבת על פי המוגדר בהוראה זו

4. דגשי הכשרת המטבח וחדר האוכל לפסח

- א. לפני הכשרות לחג הפסח ימנה מפקד התחנה אחראי על תחום הבטיחות בהכנות לחג.
ב. אחראי הבטיחות יתדרך, ילמד ויפקח על ביצוע כלל ההכנות, ההכשרות, הניקיונות והבישולים לחג בצורה בטוחה.
ג. בתחילת יום הניקיונות יש להעביר תדריך בטיחות לפי המוגדר למעלה על הנושאים הבאים:

- (1) מניעת החלקות ונפילות.
- (2) הרמת משאות.
- (3) אזור אזור הניקיונות.
- (4) בטיחות בחומרים מסוכנים וחומרי ניקוי
- (5) בטיחות בחשמל.
- (6) בטיחות בגז.
- (7) בטיחות באש ומים רותחים.
- (8) מיגון וביגוד מגן.
- (9) דגשים ספציפיים לצידוד בו משתמשים.



קצין בטיחות ראשי

סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

ג. הדרכת עובדים שנתית

- 1) הפעלת מיכון מטבחי תעשה אך ורק ע"י עובד המיומן בהפעלת הציוד.
- 2) העובד יתודרך ע"י מי שהוסמך לכך לגבי אופן הפעלת הציוד וכללי הבטיחות, לפיהם יש לנהוג במגוון עבודות המטבח, בעת השימוש במיכון המטבח, לרבות השימוש בחומרי הניקוי לסוגיהם.
- 3) הכרת גורמי הסיכון.

5. ניתוח גורמי הסיכון במטבח ובחדר אוכל

חדרי אוכל:

גורמי סיכון	תרחישים ופגיעה אפשרית	מניעה	אחראי לביצוע	אמצעים לטיפול באירוע בטיחות אש
<u>ציוד חימום:</u> ובישול: גסטרונומים, תנורים, פלנצ'ות, גרילים, טוסטרים	<u>התחממות והתקלחות בעקבות:</u> <ul style="list-style-type: none"> • שימוש לקוי • מרכיבים פגומים 	<ul style="list-style-type: none"> • תחזוקה מונעת של הציוד ובדיקה תקופתית • מערכת גילוי וכיבוי אש • עמדות כיבוי אש 	לוגיסטיקה	<ul style="list-style-type: none"> • מנדפים עם מערכת גילוי וכיבוי מטפה אבקה
		<ul style="list-style-type: none"> • הדרכת עובדים בגורמי סיכון אש בציוד חימום ובישול • נהלי עבודה 	מפקדים	
<u>מנדפים</u>	התלקחות שאריות השמן במנדף	<ul style="list-style-type: none"> • טיפול שוטף וניקוי תקופתי • תחזוקה מונעת • מערכת כיבוי אש 	לוגיסטיקה	<ul style="list-style-type: none"> • מערכת כיבוי אש ייעודית • מטפה אבקה



קצין בטיחות ראשי

סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

	מפקדים	<ul style="list-style-type: none"> הדרכת עובדים בגורמי סיכון אש במנדפים נהלי עבודה 		
<ul style="list-style-type: none"> מפסק חשמל ראשי/קומתי לאחר ניתוק אספקת החשמל: שימוש במטפה אבקה צוות כיבוי אש 	לוגיסטיקה	<ul style="list-style-type: none"> טיפול שוטף ותחזוקה מונעת בדיקת חשמלאי מערכת גילוי וכיבוי עמדות כיבוי אש 	<p>התקלחות כתוצאה מ:</p> <ul style="list-style-type: none"> קצר חשמלי עומס חשמלי 	<p>מקרים ופסי סלטים קרים</p>
	מפקדים	<ul style="list-style-type: none"> הדרכת עובדים בגורמי סיכון אש במקרים ופסי סלטים קרים נהלי עבודה 		
מפסק חשמלי ראשי/קומתי	מפקדים	הדרכת עובדים באיסור שימוש במים לניקיון הציוד החשמלי בחדרי האוכל	קצר חשמלי עקב כניסת מים למערכת ולציוד החשמלי	<p>תהליכי ניקוי: שימוש במים</p>
<ul style="list-style-type: none"> מפסק חשמל ראשי/קומתי לאחר ניתוק אספקת החשמל: שימוש במטפה אבקה צוות כיבוי אש 	נאמן בטיחות	<ul style="list-style-type: none"> סקר גורמי סיכון אנושי הדרכת 	<p>התחממות והתלקחות כתוצאה מ:</p> <ul style="list-style-type: none"> רכיבים פגומים ושבורים עומס חשמלי קצר חשמלי פריקת חשמל סטטי 	<p>חשמל: שקעים, תקעים ומתגים שבורים רופפים, כבלים פגומים, מנורות, כבל מאריך.</p>
	מפקדים	<ul style="list-style-type: none"> עובדים בגורמי סיכון חשמל בחדר אוכל 		
	לוגיסטיקה	<ul style="list-style-type: none"> בדיקת חשמלאי מערכות גילוי וכיבוי אש עמדות כיבוי אש 		



קצין בטיחות ראשי

סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

מטבחים ומטבחונים:

גורמי סיכון	תרחישים ופגיעה אפשרית	מניעה	אחראי לביצוע	אמצעים לטיפול באירוע בטיחות אש
ציוד חשמלי: מכונת אספרסו, קומקום חשמלי, טוסטר, צ'יפסר, סירים חשמליים, פלנצ'ות, תנורים, מדיחי כלים, מקררים, גסטרונומים, וכו'.	התקלחות של הציוד החשמלי והתפשטות של האש	<ul style="list-style-type: none">הדרכת עובדים בגורמי סיכון בציוד חשמלינהלי עבודה	מפקדים	<ul style="list-style-type: none">מפסק חשמל ראשי/קומתילאחר ניתוק אספקת החשמל: שימוש במטפה אבקהצוות כיבוי אש
		<ul style="list-style-type: none">בדיקה תקופתית ותחזוקה שוטפתמערכת גילוי אשעמדות כיבוי אשבדיקת חשמלאי	לוגיסטיקה	
כיריים וגריל גז (גפ"מ)	דליפת גז, התלקחות ע"ג הכיריים/הגז	<ul style="list-style-type: none">תחזוקה שוטפתטכנאי גז אחת לחמש שניםמערכת גילוי אשעמדות כיבוי אש	לוגיסטיקה	מערכת כיבוי חצי אוטומט
		<ul style="list-style-type: none">הדרכת עובדים בגורמי סיכון אש בכיריים וגריל גזנהלי עבודה	מפקדים	
		<ul style="list-style-type: none">הדרכת עובדים בגורמי סיכום אש במקררים ופסי סלטים קרים	מפקדים	



קצין בטיחות ראשי

סיווג: בלמ"ס

הוראת הבטיחות- כבאות והצלה לישראל

		• נהלי עבודה		
מפסק חשמלי ראשי/קומתי	מפקדים	הדרכת עובדים באיסור שימוש במים לניקיון הציוד החשמלי במטבחים ובמטבחונים	קצר חשמלי עקב כניסת מים למערכת ולציוד החשמלי	תהליכי ניקוי: שימוש במים
• מפסק חשמל ראשי/קומתי • <u>לאחר ניתוק אספקת החשמל:</u> שימוש במטפה אבקה צוות כיבוי אש	לוגיסטיקה	• בדיקת חשמלאי מערכת גילוי וכיבוי אש • עמדות כיבוי אש	התחממות והתלקחות כתוצאה מ: • רכיבים פגומים ושבורים • עומס חשמלי • קצר חשמלי • פריקת חשמל סטטי	חשמל: שקעים, תקעים ומתגים שבורים רופפים. כבלים פגומים, מנורות, כבל מאריך.
	מפקדים	• הדרכת עובדים בנושא גורמי סיכון במטבחים ומטבחונים		

2.7 סוף הוראה