

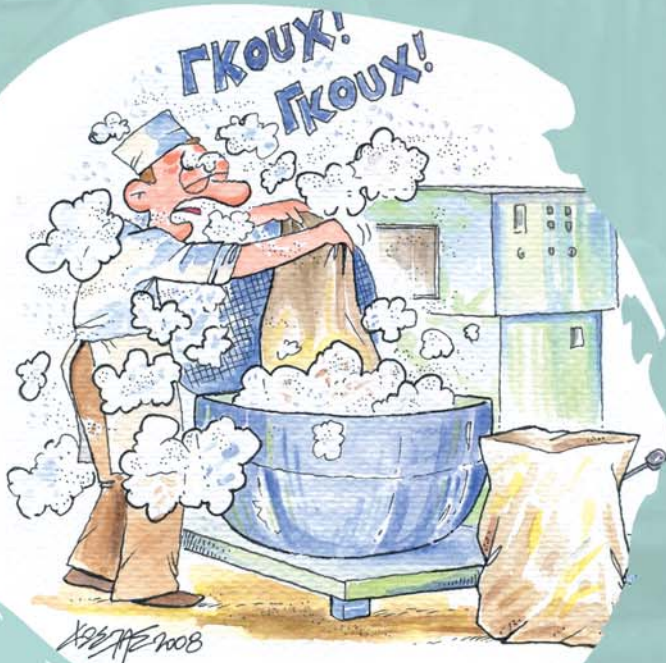


ΕΛΛΗΝΙΚΟ
ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ
ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ
ΕΡΓΑΣΙΑΣ



Υγεία και Ασφάλεια στον κλάδο των αρτοποιιών και ζαχαροπλασטיών

Πληροφορίες για την πρόληψη
των επαγγελματικών κινδύνων



ΑΘΗΝΑ 2008

Οι επαγγελματικοί κίνδυνοι που πηγάζουν από τις δραστηριότητες του κλάδου, μπορούν να ταξινομηθούν σε τρεις μεγάλες ομάδες: η 1η περιλαμβάνει τους Κινδύνους για την Ασφάλεια, η 2η τους Κινδύνους για την Υγεία και η 3η τους Εργονομικούς Κινδύνους για την Υγεία και την Ασφάλεια.

Οι Κίνδυνοι για την Ασφάλεια (κίνδυνοι ατυχήματος), κυρίως ευθύνονται για την πιθανότητα να προκληθεί ατύχημα, με ή χωρίς σοβαρό τραυματισμό (σωματική βλάβη), ως συνέπεια της έκθεσης σε μια επικίνδυνη κατάσταση.

Οι συνηθισμένοι κίνδυνοι για την ασφάλεια στα αρτοποιεία και τα ζαχαροπλαστεία είναι: κίνδυνος πτώσης από ολισθηρά δάπεδα, κίνδυνος ηλεκτροπληξίας, κίνδυνος τραυματισμού των άνω άκρων ή και ακρωτηριασμού δακτύλων από ζυμωτήρια, κυλινδρούς ή μηχανήματα κοπής, κίνδυνος εγκαύματος από επαφή με μηχανήματα με υψηλές θερμοκρασίες (κλίβανους, φούρνους), εξοπλισμό (ταψιά ή λαμαρίνες) ή πρώτες ύλες (καυτά σιρόπια), κίνδυνος πυρκαγιάς (κλίβανοι) κ.α.

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

- ☞ Να αποφεύγονται διαρροές ολισθηρών υγρών. Αν αυτό δεν είναι δυνατόν, οι διαρροές να περιορίζονται εκτός διαδρόμων. Να καθαρίζονται αμέσως τυχόν υγρά στο δάπεδο.
- ☞ Ο χώρος να πλένεται καθημερινά και κατόπιν να στεγνώνονται τα δάπεδα.
- ☞ Να χρησιμοποιούνται αντιολισθητικά υποδήματα.
- ☞ Να δίνεται προσοχή στην ύπαρξη επαρκών διαδρόμων που να μην κλείνονται από συρτάρια, ιδιαίτερα κάτω από το ύψος του γόνατου.
- ☞ Να μην μένουν ποτέ αντικείμενα στο διάδρομο. Τυχόν φθορές στο δάπεδο να αποκαθίστανται άμεσα.

Όσο συνηθισμένα και αν είναι τα γλιστρήματα και τα παραπατήματα, η ζημιά που μπορεί να προκαλέσουν εξαρτάται από το πού θα προσγειωθούμε. Αυτό όμως ούτε το γνωρίζουμε, ούτε μπορούμε να το ελέγξουμε... Αυτά τα δύο είναι οι συχνότερες αιτίες τραυματισμού στον κλάδο!



- ☞ Θα πρέπει να υπάρχουν ΠΑΝΤΟΤΕ προφυλακτήρες στα κινούμενα μέρη του εξοπλισμού, ιδίως σε ζυμωτήρια, κυλινδρούς αρτοποιίας, μηχανήματα κοπής της ζύμης, αναμικτήρες-αναδευτήρες (μίξερ).
- ☞ Ιδιαίτερα στα ζυμωτήρια είναι προτιμότερο να υπάρχουν πλήρη καλύμματα και όχι εσχάρες, για να αποφεύγεται η δημιουργία σκόνης αλευριού στον αέρα.



Ζυμωτήριο με πλήρες διαφανές κάλυμμα

- ☞ Τα μηχανήματα πρέπει να είναι σύμφωνα με τις προδιαγραφές ασφαλείας της ΕΕ και να φέρουν σήμανση CE. Να συντηρούνται τακτικά σύμφωνα με τις οδηγίες του κατασκευαστή.
- ☞ Όλα τα μηχανήματα πρέπει να έχουν κουμπί έκτακτης διακοπής (emergency stop)
- ☞ Η συντήρηση και ο καθαρισμός των μηχανημάτων να γίνεται ΜΟΝΟ όταν έχουν ακινητοποιηθεί πλήρως και έχουν αποσυνδεθεί από το ρεύμα. Σε αυτές τις εργασίες συμβαίνουν τα περισσότερα ατυχήματα !!

Οι προφυλακτήρες πρέπει να ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΟΥΝΤΑΙ μετά από τη συντήρηση και να μην αφαιρούνται για κανένα λόγο.

- ☞ Όλα τα θερμά, αιχμηρά ή κινούμενα μέρη πρέπει να απομονώνονται.
- ☞ Οι εργαζόμενοι να φορούν γάντια όταν πρόκειται να χειριστούν ζεστά ταψιά ή λαμαρίνες!
- ☞ Να χρησιμοποιείται πάντοτε κατάλληλο μαχαίρι με σωστό χερούλι.
- ☞ Να μην κινείται ποτέ κανείς κρατώντας μαχαίρι. Να μη χρησιμοποιείται ποτέ μαχαίρι σε εργασίες που αυτό χρειάζεται να πιεστεί με δύναμη.
- ☞ Μετά το τέλος της εργασίας τα μαχαίρια πρέπει να αποθηκεύονται σε ασφαλή θέση, ώστε να μην μένουν ξεχασμένα σε τραπέ-

ζια όπου μπορεί να πέσουν ή να καλυφθούν από άλλα αντικείμενα και να μην είναι ορατά. Τα μαχαίρια να είναι μετρημένα και ελεγχόμενα.

- ☞ Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να κρέμονται μαχαίρια γύρω από ζώνη.
- ☞ Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να φορούν Μέσα Ατομικής Προστασίας για την υγεία και την ασφάλειά τους αλλά και την υγιεινή των τροφίμων.
- ☞ Θα πρέπει να υπάρχει σύστημα πυρόσβεσης, ιδιαίτερα δίπλα στο φούρνο.

Οι Κίνδυνοι για την Υγεία που είναι υπεύθυνοι για την πιθανότητα εκδήλωσης Επαγγελματικής Ασθένειας, ως συνέπεια της έκθεσης των εργαζομένων σε φυσικούς (υψηλές θερμοκρασίες από το φούρνο, κακός φωτισμός κ.λπ.), χημικούς (σκόνη αλευριού) ή βιολογικούς βλαπτικούς παράγοντες (αρθρόποδα στα αλεύρια).

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

- ☞ Η παρουσία και η λειτουργία φούρνων καθώς και η παραγωγή ζεστών ατμών επιβαρύνουν θερμικά το εργασιακό περιβάλλον αυξάνοντας τη θερμοκρασία του αέρα και τη σχετική υγρασία.
- ☞ Ένα ζεστό και υγρό θερμικό εργασιακό περιβάλλον έχει σοβαρές επιπτώσεις στη σωματική και ψυχική υγεία των εργαζομένων, λόγω εξάντλησης και κόπωσης των φυσιολογικών μηχανισμών θερμορύθμισης του οργανισμού, συμβάλλοντας στην εμφάνιση συγκεκριμένων επαγγελματικών νοσημάτων. Επίσης, περιορίζει σημαντικά την ικανότητα του εργαζόμενου να αντιδράσει σωστά στα εξωτερικά ερεθίσματα ή να παρακολουθήσει σύνθετες διαδικασίες, με αποτέλεσμα να δημιουργούνται οι προϋποθέσεις που πιθανά οδηγούν σε εργατικά ατυχήματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η εργασία σε υψηλές θερμοκρασίες και με πολλή υγρασία, μπορεί να οδηγήσει σε θερμοπληξία ή και θερμική συγκοπή!

- ☞ Στα άλευρα των σιτηρών εντοπίζονται διάφοροι μύκητες και αρθρόποδα όπως είναι το *Dermatophagoides farinae*, που θεωρούνται ισχυρά αλλεργιογόνα για το αναπνευστικό σύστημα αλλά και το δέρμα.

- ☞ **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Η έκθεση σε αλεύρι μπορεί να προκαλέσει **βρογχικό άσθμα** και σοβαρές **δερματικές παθήσεις στα χέρια**. Το άσθμα είναι η κύρια επαγγελματική ασθένεια του κλάδου.
- ☞ Η συχνή χρήση ζάχαρης για την παρασκευή διάφορων αρτοποιασκευασμάτων μπορεί να προκαλέσει σοβαρά προβλήματα τερηδόνας στους εργαζόμενους. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Σωστή στοματική υγιεινή!

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

- ☞ Πρέπει να υπάρχει κατάλληλο σύστημα **απαγωγής** της σκόνης αλευριού.
- ☞ Πρέπει να υπάρχει επαρκής **εξαερισμός** του χώρου.
- ☞ Πρέπει να αποφεύγεται το σκούπισμα του χώρου με απλή σκούπα γιατί έτσι δημιουργείται σκόνη στον αέρα! Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείται ηλεκτρική σκούπα. **ΠΡΟΣΟΧΗ!** Επαγγελματικού τύπου προσαρμοσμένη στη σκόνη αλευριού, όχι απλή οικιακή!
- ☞ Η σωστή τεχνική αδειάσματος του σακιού αλευριού μπορεί να περιορίσει αρκετά την έκθεση σε σκόνη αλευριού.



ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ
οι εργαζόμενοι να
καθαρίζουν τα ρούχα τους
από το αλεύρι χρησιμοποιώντας
πεπιεσμένο
αέρα!

Οι Εργονομικοί Κίνδυνοι για την Υγεία και την Ασφάλεια (εγκάρσιοι κίνδυνοι), οφείλονται κύρια:

- στην οργάνωση εργασίας όπως η νυχτερινή εργασία (φούρνοι), οι ρυθμοί εργασίας, η εντατικοποίηση κ.λπ.
- σε ψυχολογικούς παράγοντες, όπως η μονοτονία, η επαναληπτικότητα, το στρες κ.λπ.
- σε εργονομικούς φυσικούς παράγοντες (ορθοστάσια, επίπονες στάσεις του σώματος όπως πολύωρο σκύψιμο, έντονα επαναλαμβανόμενες κινήσεις στη ζαχαροπλαστική, χειρωνακτική διακίνηση φορτίων όπως χειρωνακτική μεταφορά σακιών αλευριού, ταπιών ή ώθηση τρόλεϊ με υλικά).

ΠΡΟΣΟΧΗ!!!

- ☞ Οι επίπονες στάσεις εργασίας μπορεί να οδηγήσουν σε πόνους στην πλάτη, τους ώμους και τον αυχένα! Οι πάγκοι εργασίας και τα μηχανήματα πρέπει να έχουν το σωστό ύψος ώστε να μη χρειάζεται να σκύβουν οι εργαζόμενοι, να τεντώνουν τα χέρια τους ή να έχουν τα χέρια τους πάνω από το ύψος των ώμων!
- ☞ Η διακίνηση φορτίων να γίνεται με παλετοφόρα ή καρότσια.
- ☞ Κατά τη διάρκεια της νυχτερινής εργασίας, ο ανθρώπινος οργανισμός είναι περισσότερο ευάλωτος στους βλαπτικούς παράγοντες του εργασιακού περιβάλλοντος.

Ο ΕΡΓΟΔΟΤΗΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ:

- ☞ χορηγεί στους εργαζόμενους Μέσα Ατομικής Προστασίας
- ☞ έχει στη διάθεσή του Γραπτή Εκτίμηση Επαγγελματικών Κινδύνων
- ☞ εξασφαλίζει τη δυνατότητα ιατρικής παρακολούθησης στους εργαζόμενους, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία
- ☞ ενημερώνει και εκπαιδεύει τους εργαζόμενους για θέματα υγείας και ασφάλειας της εργασίας.

Κείμενο:

Σπύρος Δοντάς, Χημικός, PhD
Σπύρος Δρίβας, Ειδικός Ιατρός Εργασίας
Θεώνη Κουκουλάκη, Τοπογράφος Μηχανικός - Εργονόμος
Αντώνης Ταργουτζίδης, Μηχανολόγος Μηχανικός, MBA, PhD
Σκίτσα:
Κώστας Γρηγοριάδης

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ ΥΓΙΕΙΝΗΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

Λιοσίων 143 & Θειρσίου 6, 104 45 ΑΘΗΝΑ

Τηλ.: 210 8200100,

Φαξ: 210 8200222, 210 8813270

E-mail: info@elinyae.gr

Internet: <http://www.elinyae.gr>

Το έργο συγχρηματοδοτείται από τον κρατικό προϋπολογισμό κατά 71,42% το οποίο αντιστοιχεί σε 75% από το Ευρωπαϊκό Ταμείο Περιφερειακής Ανάπτυξης και 25% από το Ελληνικό Δημόσιο και κατά 28,58% από πόρους του ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε. (Λ.Α.Ε.Κ.)

**ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ ΕΛ.ΙΝ.Υ.Α.Ε.
ΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΠΩΛΗΣΗ ΑΠΟ ΤΡΙΤΟΥΣ**