

قطاع المخابز الأخطار وسبل الوقاية

عبد الفتاح كرواعي - مدينة نوار
معهد الصحة والسلامة المهنية



الأغبرة في إصابات على مستوى الجهاز التنفسي والجلدة. ويمكن الحماية منها بمكنة أساليب تفريغ الفريضة باستعمال وسائل الشفط الآلي أو اللجوء إلى الكمّات الواقية للجهاز التنفسي في عمليات التفريغ اليدوي.

- الأخطار الناتجة عن حمل الأثقال كالأكياس والحاويات ويمكن تجنب هذه الأخطار باستعمال وسائل الرّفّع الميكانيكي وتحسيس العمّال بتطبيق قواعد الرّفّع اليدوي.
- أخطار السقوط وهي ناتجة خاصّة عن أرضية العمل المزلقة وتواجد أدوات في الممرّات والتخزين العشوائي للبضائع، وفي هذا الإطار يتعيّن تنظيف أرضية المحلّات باستمرار والحرص على تنظيم وترتيب أماكن الخزن وترك الممرّات والمسالك خالية من الأشياء التي تساهم في تزايد خطر السّقوط والتعثر.



يعتبر قطاع المخابز قطاعا حيويًا بما أنّه يوفر للمواطن مادّة أساسية يومية وهي الخبز. لذلك توجد هذه المرافق في كافّة الأحياء السكنية ومنها ما هو مرخص له ومنها من ليست له رخصة .

وبما أنّ هذه المادة ضرورية فإنه يسمح بإحضارها ووضعها على ذمّة المستهلك في كامل فترات اليوم مما يستوجب تواجد العاملين في مواقع العمل لفترات طويلة.

وكغيره من القطاعات فإنّ ظروف العمل بالمخابز يمكن أن تسبّب أخطارا على صحّة وسلامة العمّال. ويبقى السبيل الوحيد للتحكّم فيها إعتدال تمشي وقائي يستند إلى تشخيص ومعرفة هذه الأخطار و اتخاذ الإجراءات الوقائية الضرورية للتحكّم فيها.

ويتعرّض عمّال المخابز إلى العديد من الأخطار نذكر منها :

- أخطار التّعرض لأغبرة الفريضة خاصّة عند تفريغ الأكياس المحتوية على هذه المادّة وأيضا عند إعداد الخبز. وتتسبّب هذه



تطبيق قواعد الرّفّع اليدوي ضروري لاجتناب آلام الظهر