



⇒ هیچ وقت با دست خیس و پای برهنه به لوازم برقی دست نزنید زیرا با خیس شدن بدن، از مقاومت الکتریکی آن کاسته خواهد شد و در نتیجه عبور جریان الکتریکی از بدن

شدیدتر و موثرتر می‌شود، به دلیل آنکه جریان برق همیشه از نزدیک‌ترین و راحت‌ترین راه به زمین انتقال می‌یابد.

⇒ هنگام تعویض لامپ، کلید، پریز یا تعمیر هر وسیله و دستگاه برقی دیگر، برق را از فیوز قطع کنید. باید دقت کرد که در هنگام سیم کشی، سیم فاز در مدار کلید برق قرار گرفته باشد تا با قطع جریان برق از طریق کلید جریان فاز نیز قطع شود



همکار گرامی :

قبل از وصل برق



از صحت عملکرد دستگاه اطمینان حاصل کنید!

⇒ هنگام تمیز کردن دیوارها و لوازم برقی مواظب باشید کلیدها و پریزها خیس نشوند
 ⇒ وضعیت اتصال به زمین (برای تخلیه الکتریسیته ساکن) وسایل برقی آشپزخانه را حتما در هنگام نصب بررسی کنید. همین طور مسیر قرارگیری سیم وسایل برقی را کنترل کنید که در معرض حرارت نبوده و به چیزی گیر نکنند.
 ⇒ به علت عبور سیم های برق از داخل هود ها ،امکان ذوب شدن آنها ودر نتیجه اتصال به بدنه فلزی هود وجود دارد .لذا در صورت مشاهده سیم های معیوب آن را سریعاً به واحد اطلاع دهید.

۵- سرمازدگی

⇒ در صورت محبوس شدن در فضای سرد خانه ،دکمه فشاری وضعیت اضطراری را فشاردهید.

۶- گرما زدگی - آب فراوان بنوشید تا دچار گرمازدگی نشوید

۷- آسیب های اسکلتی وعضلانی

⇒ به هنگام بلند کردن

بارسنگین از خم

کردن ستون فقرات بپرهیزید (پشت

خود را صاف نگه دارید) ،

و با زانوی خم به بار نزدیک شده و آن را

بلند کنید.

۸- سوختگی

⇒ وقتی درب قابلمه یا کتری را بر می‌دارید حتما دقت کنید که سر و صورت خود را از آن دور نگه دارید. سوختگی با بخار از بدترین انواع سوختگی است.



خطرات در آشپزخانه و نحوه مقابله با آن

تهیه کننده: ندا شیرخانلو

کارشناس بهداشت حرفه ای

مرکز آموزشی، تحقیقاتی و درمانی قلب و عروق شهید رجائی



مرکز آموزشی تحقیقاتی و درمانی قلب و عروق شهید رجائی



Pr12511

- ۱- آتش سوزی وانفجار
- ۲- بریدگی ، قطع عضو
- ۳- لغزندگی
- ۴- برق گرفتگی
- ۵- سرما زدگی
- ۶- گرم‌مازدگی
- ۷- آسیب های اسکلتی وعضلانی
- ۸- سوختگی

راههای مقابله با خطر های موجود در آشپزخانه

۱- منشا حریق در آشپزخانه

- کهنه های چرب و آغشته به مواد روغنی
 - وسایل الکتریکی
 - مایعات قابل اشتعال
 - انفجار دیگ های بخار (زودپز)
- ⇒ بازدید از سوپاپ های اطمینان دیگ های بخار به صورت روزانه تا در اثر گرفتگی بوسیله مواد غذایی باعث انفجار نشود
- ⇒ هنگام روشن کردن شعله اجاق گاز ابتدا کبریت یا فندک را روشن کنید و سپس پیچ گاز را باز کنید.

⇒ تمیز نگه داشتن محیط آشپزخانه و تجهیزات پخت و پزی و حرارت ده آشپزخانه



⇒ دور نگه داشتن وسایلی از قبیل کهنه های نظیف ،دستمال و.. از وسایل پخت و پز حرارتی

⇒ همیشه اطمینان داشته باشید که وسایل برقی بعد از استفاده خاموش شده باشد

⇒ اگر روغن آتش بگیرد ابتدا اجاق داغ و فن را خاموش کنید و سرپوش ظرف را روی آن قرار دهید

⇒ صبر کنید تا روغن در حال احتراق بعد از خاموشی سرد شود بعد سرپوش ظرف را بر دارید در غیر اینصورت سبب شعله ور شدن مجدد روغن میشوید.

⇒ ظرف روغن در حال حریق را در آشپزخانه از یک جا به دیگر جای نبرید زیرا ممکن است آتش گسترش یافته و سبب صدمه گردد .

⇒ حریقی که از اثر روغن باشد توسط ریختن آب خاموش نمیشود . هیچ گاه بر روی روغن در حال اشتعال آب نریزید . اگر آب بریزید سبب انتشار بیشتر آتش میشود

⇒ دستمالهای آشپزخانه و دستکش مخصوص و اشیا ی دیگریکه قابل آتش گرفتن دارند باید به حد کافی از اجاق و فرهای غذا پزی دور نگه داشته شود .

۲- بریدگی و قطع عضو



⇒ اگر در حین کار چاقو از دست شما افتاد، به هیچ وجه تلاش نکنید که آن را روی هوا بگیرید. عقب بایستید و بعد آن را از قسمت دسته گرفته و از روی زمین بردارید.

⇒ همیشه در کسوها و کابینت‌ها را پس از برداشتن یا گذاشتن وسیله مورد نظر ببندید.

⇒ هیچ وقت وسیله یا دست خود را داخل مخلوط کن، آبمیوه‌گیری یا خرد کن نکنید. در صورت لزوم قبلاً وسیله را از برق بکشید و با احتیاط کامل این کار را انجام دهید.

⇒ هیچ وقت چاقو را در ظرف مواد غذایی یا سینک ظرفشویی محتوی آب رها نکنید. این کار می‌تواند به کسی که از وجود آن خبر ندارد آسیب برساند.

۳- لغزندگی

⇒ هنگام برداشتن ابزار و وسایل از طبقه‌های بالای کابینت از یک چهارپایه یا نردبان مخصوص استفاده کنید.

⇒ در صورت خیس یا چرب شدن کف آشپزخانه سریعاً آن را خشک نمائید

