

6. sz. körzeti filmbázis

MN Helyőrségi Művelődési Otthon
5001 Szolnok
Táncsics Mihály u. 5-9. (Pf. 96)

Körzet: Szolnok, Hajdú-Bihar és Békés megye

7. sz. körzeti filmbázis

MN Helyőrségi Művelődési Otthon
8901 Zalaegerszeg
Ady Endre u. 1. (Pf. 34)

Körzet: Zala, Vas és Veszprém megye

A balesetek megelőzését eredményesen segítik az Országos Közlekedés Biztonsági Tanács és a KÖZDOK által készített munkavédelmi közlekedésbiztonsági felvilágosító és ismeretterjesztő filmjei is, amelyek a megyei MOKÉP vállalattól az OKBT és a KÖZDOK helyi kirendeltségeitől igényelhetők. A felhasználható filmek címeit, a kölcsönzés módját az OKBT 1983-ban kiadott Filmkatalógusa tartalmazza.

2. A konyhai kisgépekkel történt balesetekről

A Magyar Néphadseregben az elmúlt években nagymértékben fejlődött a konyhai munkák gépesítése. Ezek a gépek könnyebbé tették az állomány tevékenységét, egyben – megfelelő műszaki állapot és rendeltetésszerű használat esetén – növelték a munkabiztonságot is. Az utóbbi időben azonban a konyhai munkák közben több sérülés történt ami indokoltá tette a konyhai kisgépek használatával összefüggő balesetek elemző vizsgálatát. A vizsgálat megállapításai a következők:

1. A konyhai kisgépeket általában az arra feljogosított és megfelelő munkavédelmi ismerettel rendelkező személyek kezelik, emellett azonban előfordulnak olyan esetek is, hogy hozzá nem értő, ki nem oktatott konyhai dolgozók – esetenként önhatalmúan – működtetik a gépeket.

2. A konyhai kisgépek a legtöbb helyen rendelkeznek kifüggesztett kezelési utasítással, de található olyan munkahely is, ahol ezt elmulasztják. Esetenként előfordult az is, hogy a kifüggesztett utasítások (festés, rekonstrukció folyamán) elvesztek.

3. A legtöbb baleset a konyhai kenyérszeletelő gép üzemeltetése közben történt. Előfordult ugyan baleset más szelő, illetve daráló, keverő, hámozó gépekkel is, azonban ezek számaránya és súlyossága nem közelíti meg a kenyérszeletelő gépekkel történt balesetek mértékét.

4. A figyelmet a balesetek döntő többségét adó sérülések elemzésére írá-

nyítva a kenyérszeletelő gép használata kapcsán a következő jellemzők voltak megállapíthatók:

A kenyérszeletelőgép-balesetek általában súlyos, többnyire csontvelővel jártak, amelyet a vágókés mozgásjellemzői magyaráznak. (Nagy ütőerővel rendelkező 2-4 tollú forgó-vágókés, teljesen átnyúlható szabad keresztmetszetekkel, szemben pl. a szalámi szeletelővel, amelynek geometriájából, konstrukciós kialakításából adódó átnyúlható szabad keresztmetszete – a csekély vágási vastagság miatt – hibás kezelés esetén is általában csak vágási sérüléshez, illetve az ujjhegyek lementszéséhez vezethet.)

A kifogástalan műszaki állapotú kenyérszeletelő gép, amelyet a technológiai előírásnak megfelelően használnak, elvileg nem balesetveszélyes, azonban a balesetek elemzése során derült ki, hogy ez a megállapítás csak akadálymentes üzemeltetés esetén igaz.

A balesetek döntő többségénél az elemzés a következő három fő baleseti okot tárta fel:

a) A kenyérszeletelő gép hibás üzemeltetése, a gép szabálytalan átalakítása

A kenyérszeletelő gép üzemeltetése nem kíván különösebb szakértelmet, beállítás után a kijelölt kezelővel üzemeltethető. A gépet a balesetmentes munkavégzés érdekében biztonsági berendezésekkel látták el. A vágandó és megvágott kenyeret, a forgókést, átlátszó fedelek takarják, melynek felnyitása villamosan reteszelte a gép működésével. A fedelek bármelyikének felnyitása a hajtómotor energiaellátásának megszakításán túl a késtengely fékezését is működteti. A kenyeret önműködő tololap továbbítja a kés irányába.

A biztonsági berendezések kényszerkapcsolása a gép működtetését csak zárt fedelek esetén teszi lehetővé. A gép baleseti szempontból lényeges meghibásodásait a fedelek törése, az előtoló szerkezet és a biztonsági reteszeltők üzemképtelenné válása, illetve a késtengely fékjének megkopása jelenti a következők miatt:

- a fedelek törése, illetve hiánya esetén a kezelő kézzel, vagy valamilyen súllyal működteti a reteszeltő kapcsolót, miközben a forgókés hozzáférhetővé válik;
- a reteszeltők üzemképtelensége esetén azokat villamosan áthidalják;
- az előtoló szerkezet üzemképtelensége esetén az előtolást kézzel végzik, ezért a villamos reteszt átkötik, hogy az előtoláshoz a fedelet fel lehessen nyitni;
- a fék kopása miatt a fedél felnyitása után a forgókés még tesz néhány fordulatot.

b) A gép egyes biztonsági berendezéseinek konstrukciós hibái

A gépnek a vágandó és vágott kenyér befogadására szolgáló tere állandó, az ideális az lenne, ha a kenyér méretei megfelelnek ennek a térnek. Ez azonban gyakran nem így van. Sok esetben a rendelkezésre álló tér szűk, a kenyér elakad és ez a fedelek felnyitására ösztönzi a kezelőt, valamint a nyitott fedelek melléti szabálytalan üzemeltetésre. A biztonsági berendezések szabálytalan kiiktatása – könnyű hozzáférhetőségük miatt – viszonylag egyszerű.

További problémát okoz, hogy az adagoló fedél késtől távolabbi oldala nyitott és az adagolólap kialakítása nem teszi lehetővé az ebből az irányból való benyúlást. A konstrukciós kialakítás során a gyártó – feltehetőleg költségkímélés miatt – rövidebbre méretezte a burkolatot az alkar hosszánál, a forgókés elérése még zárt fedél esetén sem okoz problémát, bár ezt csak szándékosan lehet megtenni.

A vágott kenyér befogadására szolgáló térben gyakori a feltorlódás, a kés elakadása. Ebben az esetben azonban az energiaellátás nem szakad meg automatikusan, ha ilyenkor a kezelő a burkolaton benyúlva, vagy a biztonsági berendezés kiiktatásával próbálja az akadályt elhárítani – mert az álló kés téves feltételezésekre sarkallja – a hirtelen felszabaduló kés okozza a balesetet.

Ezen a problémán csak az segítene, ha a gyártó úgy alakítaná át a konstrukciót, hogy a kés megakadása, illetve a biztonsági berendezések kiiktatása a hajtóenergiát is automatikusan leállítaná, valamint a biztonsági reteszelvek csak a gép szétszerelése után lennének hozzáférhetőek.

A kés elakadását a vágandó kenyérmennyiség pontos betartásával, illetve a vágott kenyér szükség szerinti kiszedésével lehet elkerülni.

c) Jogtalan üzemeltetés

A kenyérszeletelő gép, amennyiben kifogástalan műszaki állapotú, elvileg hozzáértés nélkül is üzemeltethető lenne, de az eddig elmondottak alapján megállapítható, hogy egy olyan személy, aki nem ismeri a gép kezelésének előírásait, önmagát veszélybe sodorhatja. Fokozottan fennáll a veszély abban az esetben, ha a gép valamelyik biztonsági eleme meghibásodott, illetve azt kiiktatták, vagy más üzemzavar következett be. A hozzá nem értő személy az elmondott esetekben hajlamos a hibás, önmagát veszélyeztető tevékenységre, kapkodni kezd, a veszélyt nem képes felmérni, cselekedetének jogtalan voltát feltárni nem kívánja, tehát segítséget sem hív, mindezekből következik, hogy általában balesetet szenved. Ezek alapján egyértelmű, hogy a gépet csak a megfelelő ismeretekkel rendelkező személy kezelheti, aki üzemzavar esetén képes a hibaelhárítást is helyesen elvégezni.

5. A vizsgálat megállapításai alapján szükséges:

- sürgősen felülvizsgálni a konyhai kisgépek – ezen belül is legfőképp a kenyérszeletelők – műszaki állapotát, különös tekintettel a biztonsági berendezések üzemképességére;
- megtiltani a biztonsági berendezések hibáinak kijavításáig a gépek üzemeltetését;
- kioktatni a gépek kezelőit az üzemeltetési és biztonsági előírásokból, felhívni figyelmüket az üzemeltetéssel kapcsolatos veszélyekre;
- kifüggeszteni a kezelési utasításokat és a kezelésre jogosultak nevét;
- megakadályozni, hogy a gépeket illetéktelen személyek használhassák;
- rendszeresen ellenőrizni a munkahelyi előírások betartását.