

# לחם, לחם בטוח

## מאת אלכס אפשטיין



מיתקן להרמה ולהסעה של סיר המלוש. קשת הפלדה המותקנת בחלקו התחתון מונעת כניסת עובד לאזור המיכל בזמן ירידתו

מיוחדים עפ"י ידע צרפתי וגרמני, מועסקים כ-24 עובדים. רוב העבודה היא ידנית. במקום קיים גם מיכון אוטומטי משוכלל מאוד שחלקו ממוחשב (הפעלה ובקרה), המאפשר עבודה ללא מגע יד אדם במוצרים מסוימים. מדריכת הבטיחות מטעם המוסד, גב' זינה קפלנסקי התרשמה מרמת הניקיון ואמצעי הבטיחות במאפייה והמליצה על שיתוף הקוראים במידע.

מאפיית 'לחם לחם' (לשעבר מאפיית 'העיר') נוסדה במאי 1988 ועברה מותל-אביב למקומה הנוכחי באזור התעשייה החדש של יבנה לפני כשנתיים. המבנה והציוד החדשים של המאפייה תוכננו בקפידה ע"י צוות שהוביל אינג' מוטי בר (מחברת 'ראש קודקוד'), כך שיענו על כל דרישות הבטיחות בעבודה לגבי עבודות במאפיות (מפעל מזון, סביבה חמה וכו'). במאפייה, המייצרת מוצרי מאפה

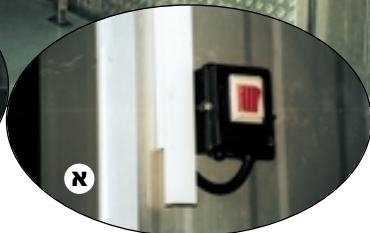
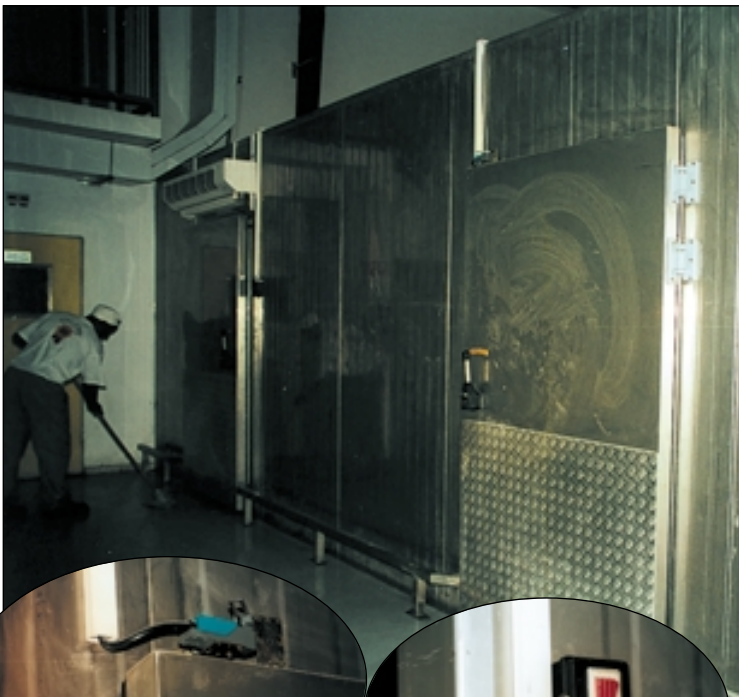


מכונה לייצור לחמניות (מכיוון יציאת המאפה המוכן) נקיייה ומוכנה להפעלה



א. מערכת פינוי האוויר החם מהתנורים

מערך תנורי האפייה



חזית המקרר להקפאה עמוקה ( $-18^{\circ}\text{C}$ ) א. מפסק חשמלי (מוגן בפני רטיבות) להפעלת האזעקה במקרה שאדם נסגר בתוך המקרר ואיננו מצליח לפתוח את הדלת מבפנים ב. מפסק גבול בחזית המקרר מעל לדלת להפסקת פעולת הקירור כשהדלת פתוחה ולהפעלה מחדש עם סגירת הדלת



מלוש להכנת בצק א. מיכסה המלוש מכסה רק מחצית מפתח המיכל. המכסה חייב להיות סגור בזמן העבודה ב. המיכסה מונע גישה אל הלהבים המסתובבים של המלוש (ציר הסיבוב אקסצנטרי) אך מאפשר הוספת חומרים לעיסה ג. המכסה מורס לצורך טיפול בתכולת המלוש או הוצאת המיכל. ההרמה עוצרת את פעולת המלוש