

نکات ایمنی و بهداشتی و نحوه انبار و نگهداری روغن ها

1- محیط و نحوه انبارش :

- محیط انبار باید سرپوشیده، تمیز، خشک و عاری از آلودگی به غبار و گرد و خاک، رطوبت و ذرات فلزی بوده و دارای تهویه مناسب باشد. ضمن اینکه در احداث انبار روغن باید دقت نمود که خطوط لوله‌های بخار، کوره‌ها و سایر منابع حرارتی در نزدیکی محل انبار واقع نشده باشند.
- دسترسی به ظروف جهت برداشت و جایجایی، مناسب و راحت بوده و نحوه استفاده از ظروف انبارش شده بصورت (First In- First Out) باشد.
- دمای انبار بایستی متعادل و یکنواخت بوده و به طریقی باشد که شرایط انجماد محصول را به دنبال نداشته و از نوسانات شدید حرارتی و نور مستقیم خورشید به دور باشد. حداکثر دمای نگهداری ظروف روغن 60 درجه سانتی‌گراد است.
- انبار روغن می‌بایست مجهز به کپسول‌های اطفاء حریق مانند کپسول CO₂، کف و یا مواد شیمیایی خشک‌کن و جعبه‌های حاوی شن باشد.
- نور انبار باید مناسب و کافی باشد تا دید مناسب به هنگام حمل و نقل وجود داشته باشد. ضمن اینکه از انبار نمودن ظروف روغن در کنار مواد اکسیدکننده و فعال از نظر شیمیایی بایستی خودداری گردد.
- اصولا انبارداری روغن در محیط باز توصیه نمی‌شود، ولی در صورت اجبار باید بشکه‌ها (یا سایر ظروف) را بر روی یک بلوک و به فاصله چند سانتی‌متری از کف زمین قرارداد تا از فرورفتگی، تماس با رطوبت و زنگ‌زدگی بدنه جلوگیری گردد.
- بهتر است بشکه‌ها بصورت افقی، به شکل 2x3 بر روی یکدیگر قرار گیرند، درحالی‌که سوراخ‌های درب آنها در امتداد خط افق نسبت به زمین به حالت ساعت 45 : 2 باشد. در این حالت سوراخ‌های درب بشکه در زیر سطح روغن قرار گرفته و در نتیجه احتمال نفوذ آب و رطوبت داخل بشکه وجود ندارد.
- برای اطلاع از نشته‌های احتمالی ناشی از صدمات حمل‌ونقل، بازدید دوره‌ای از انبار ضروری است. همچنین در صورت اتمام زمان انبارش مجاز، توصیه می‌گردد جهت نمونه‌برداری از مواد و بررسی مشخصات کلیدی آنها، به کارشناسان شرکت تأمین‌کننده اطلاع داده شود. قابل ذکر است که نمونه‌برداری بایستی در ظروف تمیز و درپوش‌دار انجام پذیرد و از آلوده شدن نمونه جلوگیری گردد.

2- نحوه حمل ظروف و روغن‌ها:

- به هنگام حمل بشکه‌ها، هرگز نباید آنها را از داخل کامیون حامل، بر روی زمین پرتاب نمود. زیرا ممکن است بشکه‌ها باز یا سوراخ شوند که به دنبال آن نشته روغن به بیرون و یا ورود آلودگی‌های مختلف به داخل بشکه، امری بدیهی است. روش صحیح حمل، استفاده از نردبان‌های مخصوص، بالابرهای دستی و یا هیدرولیکی است.
- برای انتقال و ریختن روغن‌ها در محل مصرف، بایستی از ظروف و وسایل تمیز استفاده نمود و باید دقت کرد که هر ظرف فقط برای یک نوع روغن مورد استفاده قرار گیرد.

3- نکات ایمنی و کمک‌های اولیه :

- در صورت تماس روغن با پوست، ناحیه آلوده شده با آب و صابون شستشو داده شود و در صورت ایجاد خارش شدید، با مشورت پزشک از داروهای مناسب استفاده گردد. به هنگام تماس مداوم بهتر است از دستکش ایمنی استفاده شود.
- چنانچه امکان تماس روغن با چشم وجود دارد از عینک ایمنی استفاده شود. در هنگام تماس ناخواسته، چشم با مقدار زیادی آب به مدت 15 دقیقه شستشو داده شود و در صورت احساس درد و یا قرمز شدن چشمها، به پزشک مراجعه گردد.
- چنانچه روغن وارد معده گردید، از بالا آوردن محتویات معده جلوگیری شود. دهان با آب شستشو داده شده و مقداری آب به شخص نوشانده شود. در صورت بروز موارد حادتر، به پزشک مراجعه گردد.
- بخارات متصاعد شده از روغن‌ها مشکل تنفسی به وجود نمی‌آورد. در صورت بروز احتمالی مشکلات تنفسی به هنگام کار با این محصولات، دهان و بینی با مقدار زیادی آب شستشو داده شده و به هر میزان که ممکن است آب به شخص حادثه دیده نوشانده شود. در صورت بروز موارد حادتر به پزشک مراجعه گردد.

4- موارد مربوط به حریق:

- روغن‌ها باید از حرارت بالا و آتش دور نگه داشته شوند.
- محل نگهداری و استفاده روغن، بایستی مجهز به کپسول‌های اطفاء حریق، مواد شیمیایی خشک‌کن و جعبه‌های حاوی شن باشد.
- در صورت بروز آتش‌سوزی نباید از آب برای اطفاء حریق استفاده کرد، زیرا دانسیته پایین روغن‌ها سبب شناور شدن و گسترش حریق بر روی بستر آب می‌گردد.

5- تجزیه حرارتی:

- به هنگام تجزیه حرارتی روغن‌ها، اکسیدهای کربن، گوگرد، نیتروژن، فسفر، سولفید- هیدروژن، آلئیدها و بخارات آلی تولید می‌گردد.

6- موارد مربوط به نشته و دفع روغن:

- در صورت کم بودن مقدار نشته روغن، از مواد پاک‌کننده و خشک‌کننده و در صورت زیاد بودن آن از پمپ‌های خلاء و مواد خشک‌کننده استفاده گردد. بطور کلی روش تخلیه در محیط زیست به طریقه ایمن و مطابق با قوانین و مقررات محلی می‌باشد و بایستی از وارد شدن روغن به آنها و جریان فاضلاب جلوگیری گردد.