

بسمه تعالی



## دستورالعمل رعایت بهداشت در کارگاه


تهیه کننده	تایید کننده	تصویب کننده
کارشناس بهداشت	نماینده مدیریت	مدیرعامل
آقای چزانی	آقای باباگلی	آقای درویشی

## توضیحات

حقوق معنوی این اثر متعلق به شرکت نیاشیمی است. خواهشمند است در صورت برخورد با هرگونه ایراد فنی، مراتب به اطلاع این شرکت رسانده شود. بدیهی است که در صورت لزوم، اصلاحات مورد نیاز در ویرایش جدید لحاظ خواهد شد و ویرایش جدید در اختیار کاربر قرار خواهد گرفت.

## سابقه تغییرات


ویرایش	تعداد صفحات	تاریخ	توضیح تغییرات هر ویرایش
صفر	6	94/02/10	
اول	9	1401/01/26	
دوم			
سوم			
چهارم			
پنجم			

<p>کد مستند: تاریخ بازنگری: 1401/01/26</p>	<p>دستورالعمل رعایت بهداشت در کارگاه</p>	
--	--	---

صفحه

فهرست عناوین

- 1 کاربرد ..... 1
- 2 مسئولیت ..... 1
- 3 شرح اقدامات ..... 1
  - 1.3 آب آشامیدنی ..... 1
  - 2.3 محل غذاخوری و آشپزخانه ..... 2
  - 3.3 انبار مواد غذایی ..... 3
  - 4.3 نظافت عمومی ..... 4
  - 3.5 حمام و سرویس بهداشتی ..... 5
- 4 توزیع نسخ ..... 6
- 5 اسناد مرتبط ..... 6

<p>کد مستند: تاریخ بازنگری: 1401/01/26</p>	<p>دستورالعمل رعایت بهداشت در کارگاه</p>	
--	--	---

## 1 کاربرد

این دستورالعمل در راستای رعایت بهداشت، افزایش سطح بهداشت در کارگاه و همچنین پیشگیری از بیماری‌هایی که منشاء بهداشتی دارند، کاربرد دارد.


## 2 مسئولیت

- مسئولیت رعایت مفاد این دستورالعمل با کلیه پرسنل کارگاه می‌باشد.
- مسئولیت نظارت بر حسن انجام کار با کارشناس بهداشت کارگاه می‌باشد.

## 3 شرح اقدامات

### 3.1 آب آشامیدنی


- در کارگاه بایستی آب آشامیدنی سالم و به مقدار کافی در مخازن سر بسته و محفوظ نگهداری و در دسترس کارگران قرار گیرد.
- به افرادی که در محیط‌های گرم کاری فعالیت می‌کنند باید قرص‌های نمک داده شود و یا آب آشامیدنی به شکل محلول یک هزارم درصد جهت جلوگیری از کاهش املاح بدن در اثر تعریق در اختیار پرسنل قرار گیرد.
- استفاده از لیوان عمومی برای آشامیدن مایعات ممنوع است.
- آب آشامیدنی باید مطابق استانداردهای بهداشتی بوده و برای این منظور می‌بایست کنترل‌های فیزیکی، باکتریولوژی و شیمیایی روی آن صورت پذیرد.

<p>کد مستند: تاریخ بازنگری: 1401/01/26</p>	<p><b>دستورالعمل رعایت بهداشت در کارگاه</b></p>	
--	---	---

- میزان کلر باقیمانده بایستی در حد 5/ پی پی ام باشد. در فصول گرم سال می توان میزان کلر باقیمانده را تا 8/ پی پی ام افزایش داد.
- بهترین درجه حرارت آب آشامیدنی بین 5 تا 10 درجه سانتیگراد است.

### 3.2 محل غذاخوری و آشپزخانه


- محلی که پرسنل غذا صرف می نمایند باید دارای وسعت کافی و تعداد لازم میز و نیمکت برای عده ای که در یک زمان غذا صرف می کنند باشد.
- محل غذاخوری باید دارای روشنایی کافی بوده و پیوسته طبق اصول بهداشتی پاکیزه نگهداری شوند.
- ظروف غذاخوری باید همواره پاک و عاری از هرگونه آلودگی باشد.
- کلیه پرسنلی که به هر شکل با مواد غذایی سروکار دارند بایستی دارای روپوش سفید، دستکش یکبار مصرف، شلوار و کفش سفید و کلاه مخصوص باشند.
- تهیه و تامین مواد غذایی باید با رعایت کامل اصول بهداشتی صورت گیرد.
- میزهای غذاخوری باید همیشه عاری از آلودگی و چربی باشد.
- در کارگاه هایی که کارگران با مواد سمی سروکار دارند نگهداری و خوردن هر نوع غذای شخصی در هر محل و در هر زمان ممنوع است. همچنین باید از کشیدن سیگار در محل کار و قبل از شستن دست ها جلوگیری به عمل آورد.
- استعمال دستمال برای خشک کردن ظروف شسته شده آشپزخانه ممنوع است.
- کلیه درها و پنجره های محل آشپزخانه بایستی دارای توری سالم باشند.
- کف آشپزخانه باید با محلول چربی زدا در هر بار استفاده از آن شسته شود.
- کلیه پرسنلی که به هر شکل با مواد غذایی سروکار دارند بایستی قبل از استخدام کلیه آزمایشات پزشکی را انجام داده و هر سه ماه یکبار معاینات طبی از جمله فقدان آلودگی انگلی پوستی و تنفسی در آنها مورد بررسی قرار گیرد.
- کلیه پرسنلی که به هر شکل با مواد غذایی سروکار دارند ملزم به رعایت بهداشت فردی خود هستند.

<p>کد مستند: تاریخ بازنگری: 1401/01/26</p>	<p>دستورالعمل رعایت بهداشت در کارگاه</p>	
--	--	---

- در صورت تشخیص هر نوع آلودگی در هر یک از پرسنل فوق بلافاصله بایستی نسبت به درمان ایشان اقدام نمود. ادامه کار ایشان با مواد غذایی تا بهبودی کامل و تایید پزشک ممنوع است.
- ورود افراد متفرقه به داخل محوطه آشپزخانه اکیدا ممنوع است.
- استعمال دخانیات در محوطه آشپزخانه توسط کلیه پرسنل اکیدا ممنوع است.
- تخته مخصوص برش مواد غذایی بایستی در پایان هر روز نمک سود گردد.
- نصب حشره کش برقی در انبار مواد غذایی و سالن پخت و سرو غذا اکیدا ممنوع است. تنها تحت شرایطی در ورودی سالن غذاخوری با تایید مسئول بهداشت نصب حشره کش برقی مجاز است.
- به منظور رعایت نظافت و بهداشت محیط کار در محوطه آشپزخانه باید نسبت به جمع آوری و دفع به موقع هرگونه مواد غذایی زائد و چربی زدایی از سطوح اقدام گردد.
- مسئول بهداشت کارگاه بایستی مرتبا از پرسنل و تجهیزات آشپزخانه بازدید نماید، طبق چک لیست بازدید از آشپزخانه به شماره **HE5027**، و در صورت وجود کوچکترین اشکال، سریعاً نسبت به رفع آن اقدام نماید.
- تماس کارگران و افرادی که دارای بریدگی و جراحات رو باز بخصوص روی دست‌ها هستند با مواد غذایی اکیدا ممنوع است.
- مواد غذایی که خاصیت خورندگی دارند مانند آبلیمو، ماست، سرکه، رب و آبغوره را نباید در ظروف مسی یا آلومینیمی نگهداری نمود.
- قرار دادن غذاهای گرم در سردخانه و یخچال ممنوع است.

### 3.3 انبار مواد غذایی


- شرایط و ضوابط بهداشتی انبار مواد غذایی به شرح ذیل می باشد:
- انبار مواد غذایی باید در محل مناسب احداث شود.
  - سطح فضای انبار باید متناسب با نوع و میزان مواد مورد ذخیره باشد.
  - انبار باید دارای قفسه بندی مناسب بوده و مواد طوری چیده شوند که خطر سقوط نداشته باشند و مزاحمتی برای عبور و مرور افراد ایجاد ننماید.
  - دیوارها و سقف و کف انبار باید از مصالح مقاوم ساخته شده باشند و صاف، بدون ترک خوردگی و قابل نظافت باشند.

<p>کد مستند: تاریخ بازنگری: 1401/01/26</p>	<p><b>دستورالعمل رعایت بهداشت در کارگاه</b></p>	
--	---	---

- دیوارهای جانبی انبار از سطح زمین به ارتفاع 80 سانتی متر از بتن و مصالح مقاوم ساخته شوند تا مانع ورود جوندگان به داخل انبار گردند.
- کلیه درب ها و پنجره های انبار باید سالم، قابل شستشو و مجهز به توری زنگ نزن باشند.
- درب های انبار نبایستی از کف زمین فاصله داشته باشند. پایین درب بایستی به ارتفاع 20 الی 30 سانتی متر با ورق آلومینیوم مجهز گردد تا از نفوذ حیوانات موذی جلوگیری گردد.
- درجه حرارت انبار بایستی مرتباً کنترل گردیده به طوریکه در تمام فصول سال متناسب با نوع مواد مورد ذخیره بوده و از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری گردد.
- مواد غذایی فاسد نشدنی باید در ظروف مناسب و درب دار به ارتفاع 15 تا 20 سانتی متر از کف انبار روی پالت ها نگهداری گردند.
- از انبار نمودن ظروف خالی و وسایل اسقاطی در داخل انبار باید احتراز شود.
- نظافت و گندزدایی انبار باید به طور منظم صورت گیرد.
- ورود افراد متفرقه به انبار مواد غذایی ممنوع می باشد.
- انبار مواد غذایی بایستی هر شش ماه یکبار کاملاً تخلیه و ضدعفونی شوند.
- نگهداری مواد ضدعفونی کننده و پاک کننده در مجاورت مواد غذایی ممنوع است.
- مواد غذایی فاسد نشدنی باید تازه تهیه شده و در یخچال و سردخانه نگهداری گردند.

### 3.4 نظافت عمومی


- دیوارها، سقف، پنجره ها، شیشه ها و درهای ساختمان ها باید پاکیزه بوده و مرتباً کنترل شوند.
- در محل های مختلف کارگاه بایستی به تعداد کافی ظروف مخصوص برای ریختن زباله در نظر گرفته شود. این ظروف باید قابل شستشو بوده و در شرایط مناسب بهداشتی نگهداری و گندزدایی شوند.
- کلیه پرسنل موظفند در نظافت سطح عمومی کارگاه کوشا بوده و با مسئول بهداشت همکاری نمایند.
- مبارزه علیه حشرات و جوندگان موذی به شکل سم پاشی بایستی هر شش ماه یکبار انجام پذیرد.
- خارج نمودن مواد زائد و زباله ها از کارگاه بایستی روزانه و به شکل منظم و کاملاً بهداشتی صورت پذیرد.
- کلیه حمام و سرویس های بهداشتی بایستی هر سه ماه یکبار توسط آب آهک ضدعفونی گردند.

<p>کد مستند: تاریخ بازنگری: 1401/01/26</p>	<p><b>دستورالعمل رعایت بهداشت در کارگاه</b></p>	
--	---	---

- هنگام سمپاشی و ضدعفونی کردن محیط کارگاه و محل استراحت پرسنل ضمن استفاده از سم مناسب باید زمان مناسب را نیز در نظر گرفت و کلیه اصول ایمنی و بهداشتی را برای جلوگیری از خطرات احتمالی رعایت کرد.
- وجود برنامه منسجم جهت جمع‌آوری زباله‌ها الزامی است.
- در برنامه جمع‌آوری زباله‌ها بایستی هدف بر روی تخلیه به موقع و جداسازی زباله‌ها متمرکز گردد.
- رها نمودن فاضلاب در محوطه داخل و خارج کارگاه اکیدا ممنوع است.

### 3.5 حمام و سرویس بهداشتی

- کارگاه بایستی دارای تعداد کافی سرویس بهداشتی باشد و ساختمان آن باید طوری باشد که بوی موجود در محل توسط هواکش به خارج منتقل گردد.
- به ازاء هر بیست و پنج نفر در کارگاه بایستی یک سرویس بهداشتی در نظر گرفته شود.
- شستشو و گندزدایی منظم و مرتب سرویس‌های بهداشتی الزامی است.
- کارگاه بایستی دارای روشویی باشد. روشویی‌ها بایستی قابل شستشو بوده و به ازاء هر بیست نفر یک روشویی در نظر گرفته شود.
- جهت تامین بهداشت پرسنل بایستی در روشویی‌ها به میزان کافی صابون یا مایع در نظر گرفته شود.
- هنگام ضدعفونی کردن سرویس‌های بهداشتی، مخلوط کردن جوهرنمک و مایع سفیدکننده اکیدا ممنوع است.
- به ازاء هر پانزده نفر در کارگاه بایستی یک واحد دوش جهت استحمام پرسنل در نظر گرفته شود.
- کف محل دوش ها باید مقاوم، قابل شستشو بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب کافی به سمت کف شوی باشد.
- محوطه حمام باید دارای هواکش متناسب با فضای آن باشد.
- حمام باید مجهز به سطل زباله درب دار و قابل شستشو باشد.

<p>کد مستند: تاریخ بازنگری: 1401/01/26</p>	<p>دستورالعمل رعایت بهداشت در کارگاه</p>	
--	--	---

- برای رعایت موازین ایمنی ضروری است در داخل حمام از لامپ ایمنی با حباب شیشه ای استفاده شود و تمام کلید ها و پریزهای برق باید خارج از محوطه حمام قرار داده شود.
- مسئول بهداشت کارگاه بایستی مرتبا از تجهیزات بهداشتی کارگاه (سرویس های بهداشتی و حمام) بازدید نماید، طبق چکلیست بازدید از سرویس های بهداشتی و حمام به شماره **HE5028**، و در صورت وجود کوچکترین اشکال، سریعاً نسبت به رفع آن اقدام نمایند.

## 4 توزیع نسخ

کلیه واحدها

## 5 اسناد مرتبط

- |        |   |
|--------|---|
| HE5027 | 1 چکلیست بازدید از آشپزخانه             |
| HE5028 | 2 چکلیست بازدید از سرویس بهداشتی و حمام |