

دستورالعمل

رعایت HSE عمومی

HSE

تصویب کننده	تأیید کننده	تهیه کننده	
مدیریت عامل	نماینده مدیریت	مسئول HSE	سمت
			نام و نام خانوادگی
			تاریخ
			امضاء

مهر کنترل

تذکر:

اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

	مستندات سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای دستورالعمل رعایت HSE عمومی	Code:I-45
		Rev.: 00
		Page 2 of 12

۱- هدف :

از هدف از تهیه این دستورالعمل رعایت و افزایش سطح ایمنی و بهداشت ، (عمومی و فردی) و محیط زیست در کارگاه و کمپ و دفتر مرکزی و پیشگیری از عوارض و بیماری هایی که منشأ بهداشتی دارند، می باشد.

۲- دامنه کاربرد :

دستورالعمل حاضر در کلیه کارگاه های شرکت کاربرد دارد.

۳- مسئولیت ها :

۱-۳- مسئولیت نظارت :

مسئولیت نظارت بر اجرای مفاد این دستورالعمل در کارگاه بر عهده سرپرست HSE کارگاه می باشد.

۲-۳- مسئولیت اجرا :

۱-۲-۳- مسئولیت نظارت بر اجرای مفاد این دستورالعمل در دفتر مرکزی بر عهده مدیر HSE دفتر مرکزی می باشد.

۳-۱-۳- مسئولیت نظارت بر تحقق نهایی این دستورالعمل بر عهده نماینده مدیریت می باشد.

۴- تعاریف، مفاهیم و اختصارات :

ندارد.

۵- شرح :

کارگاه و کمپ :

۵-۱- آب آشامیدنی :

۵-۱-۱- در کلیه کارگاه ها باید آب آشامیدنی سالم و کافی در مخازن سر بسته و محفوظ نگهداری شده و در دسترس پرسنل قرار گیرد.

۵-۱-۲- آب آشامیدنی باید مطابق استانداردهای بهداشتی بوده و برای این منظور می بایست آزمایشات فیزیکی، شیمیایی و باکتریولوژیکی بصورت دوره ای روی آن صورت پذیرد.

۵-۱-۳- آب آشامیدنی کارگاه بایستی از لوله کشی شهر و یا آب بسته بندی شده تامین شود. در غیر این صورت

مهر کنترل	تذکر : اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.
------------------	---

بایستی توسط مسئولین ایمنی کلر زنی گردد و میزان کلر باقی مانده آن در طول روز ثبت گردد.

۵-۱-۴- میزان کلر باقی مانده آب آشامیدنی می بایست در حد ۰/۵ پی ام باشد. در کارگاه های مناطق گرمسیر و فاقد شرایط بهداشت عمومی مناسب و در فصول گرم سال می توان میزان کلر باقی مانده را تا ۰/۸ پی ام افزایش داد.

۵-۱-۵- بهترین درجه حرارت آب آشامیدنی بین ۵ تا ۱۰ درجه سانتی گراد است. باید توجه داشت خنک کردن آب نبایستی مستقیماً توسط یخ صورت پذیرد.

۵-۱-۶- به افرادی که در محیط های گرم فعالیت می کنند باید قرص های 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.

۵-۱-۷- استفاده از لیوان عمومی برای آشامیدن مایعات ممنوع است.

۵-۲- آشپزخانه و سالن غذا خوری :

۵-۲-۱- کلیه پرسنل آشپزخانه و رستوران و سایر افراد مرتبط با مواد غذایی موظفند قبل از شروع بکار از طریق معرفی واحد HSE کارگاه به مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اقدام به دریافت کارت معاینه پزشکی معتبر (کارت بهداشت) نمایند.

۵-۲-۲- کلیه پرسنل آشپزخانه و رستوران و سایر افرادی که به نحوی با مواد غذایی سروکار دارند باید قبل از استخدام کلیه آزمایشات پزشکی را انجام داده و هر شش ماه یکبار معاینات طبی از جمله فقدان آلودگی انگلی، پوستی و تنفسی در آنها مورد بررسی قرار گیرد.

۵-۲-۳- کلیه پرسنل آشپزخانه و رستوران و سایر افراد مرتبط با مواد غذایی موظفند دوره آموزش بهداشت عمومی را زیر نظر سرپرست HSE کارگاه طی نموده و گواهینامه مربوطه را دریافت نمایند.

۵-۲-۴- در صورت تشخیص هر نوع آلودگی (انگلی - پوستی - تنفسی) در هر یک از پرسنل فوق بلافاصله بایستی نسبت به درمان ایشان اقدام نمود. ادامه کار ایشان با مواد غذایی تا بهبودی کامل و تأیید پزشک ممنوع خواهد بود.

۵-۲-۵- کلیه پرسنلی که به هر نحو با مواد غذایی سروکار دارند بایستی دارای روپوش (حتی المقدور با آرم شرکت ، شلوار و کفش سفید، دستکش یکبار مصرف و کلاه مخصوص باشند).

۵-۲-۶- کلیه پرسنلی که به هر نحو با مواد غذایی سروکار دارند باید دارای کمد شخصی به همراه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی باشند.

۵-۲-۷- کلیه پرسنل آشپزخانه و رستوران می بایست قبل از آغاز کار روزانه استحمام نمایند.

۵-۲-۸- کلیه پرسنل آشپزخانه و رستوران موظفند اصول بهداشت فردی را رعایت نمایند.

۵-۲-۹- تهیه و تامین مواد غذایی مورد نیاز افراد کارگاه باید با رعایت کامل اصول بهداشتی صورت گیرد.

۵-۲-۱۰- کلیه مواد اولیه تهیه غذای پرسنل کارگاه باید از مواد غذایی با کیفیت و استاندارد و از مراکز فروش معتبر تهیه گردد.

مهر کنترل

تذکر :

اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

	مستندات سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای دستورالعمل رعایت HSE عمومی	Code:I-45
		Rev.: 00
		Page 4 of 12

۵-۲-۱۱- نوع و میزان مواد اولیه غذایی وارد شده به آشپزخانه کارگاه می بایست در دفتر آشپزخانه ثبت شده و قابل پیگیری باشند.

۵-۲-۱۲- ظروف غذاخوری همواره باید پاک و عاری از هر گونه آلودگی باشد.

۵-۲-۱۳- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.

۵-۲-۱۴- ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای(شستشو- آبکشی) یا توسط دستگاه های اتوماتیک شسته شود.

۵-۲-۱۵- هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد و متناسب با تعداد ظروف باشد.

۵-۲-۱۶- ظروف پس از شستشو در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آن خشک شده و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.

۵-۲-۱۷- قفسه، ویترین و گنجه ها باید قابل شستشو و نظافت بوده و مجهز به درب و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتی متر باشد.

۵-۲-۱۸- پیشخوان و میز کار تهیه مواد غذایی باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو و فاقد هر گونه کثو و قفسه بوده و فضای زیر آن نیز نباید مورد استفاده قرار نگیرد.

۵-۲-۱۹- میزهای غذا خوری باید همیشه عاری از هر گونه آلودگی و چربی باشد.

۵-۲-۲۰- مواد غذایی فاسد شدنی باید بصورت تازه تهیه شده و در یخچال و سردخانه نگهداری شود.

۵-۲-۲۱- قراردادن مواد غذایی پخته و خام و شسته شده و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هر گونه بوی نامطبوع و مجهز به دماسنج سالم باشد.

۵-۲-۲۲- کلیه سبزیجات و صیفی جات خام مورد استفاده در تهیه مواد غذایی می بایست در محل مخصوص با آب سالم و مایع ضد عفونی کننده شسته شده و پس از آبکشی مصرف شود.

۵-۲-۲۳- مواد غذایی مانند بستنی، آبنمیه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت و ساخته شده از مواد اولیه تازه و مرغوب تهیه گردد.

۵-۲-۲۴- کف ساختمان اماکن غذایی باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز، قابل شستشو، دارای کفشی مجهز به شتر گلو و توری ریز و دارای شیب مناسب بطرف کفشی فاضلابرو باشد. پوشش بدنه دیوار آشپزخانه و انبار مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهار متر سنگ، کاشی یا سرامیک و از ارتفاع چهار متر به بالا می تواند از جنس سیمان صاف و صیقلی و به رنگ روشن باشد.

۵-۲-۲۵- ساختمان دیوار و سقف اماکن مواد غذایی باید از مصالح مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن بوده بطوری که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد. پوشش بدنه دیوار رستوران از کف تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری از جنس سنگ، کاشی یا سرامیک و از این ارتفاع تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود.

۵-۲-۲۶- کلیه درب ها و پنجره های محل آشپزخانه و رستوران بایستی از جنس مقاوم، بدون خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و پنجره ها و درب های مشرف به فضای باز مجهز به توری سالم و مناسب و

مهر کنترل	تذکر : اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.
------------------	--

مستندات سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای

دستورالعمل رعایت HSE عمومی

همچنین فندار باشد بطوری که از ورود حشرات، جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۲۷-۲-۵- زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله می بایست در محل مناسب موجود باشد.

۲۸-۲-۵- کف آشپزخانه باید با محلول چربی زدا پس از فعالیت روزانه شسته شود.

۲۹-۲-۵- کلیه اماکن مرتبط با مواد غذایی می بایست دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید سرپرست HSE کارگاه باشد و از دفع و رهاسازی هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر جلوگیری شود.

۳۰-۲-۵- ورود افراد متفرقه به داخل محوطه آشپزخانه اکیدا ممنوع است.

۳۱-۲-۵- استعمال دخانیات در محوطه آشپزخانه و رستوران توسط کلیه پرسنل اکیدا ممنوع است.

۳۲-۲-۵- تخته مخصوص برش مواد غذایی در پایان هر روز باید نمک سود گردد.

۳۳-۲-۵- قرار دادن غذاهای گرم در سردخانه و یخچال ممنوع است.

۳۴-۲-۵- جنس و ظروف مورد استفاده در مراحل مختلف طبخ و توزیع مواد غذایی می بایست مورد تأیید اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی باشد.

۳۵-۲-۵- کلیه ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی بوده و وسایل و ظروف فلزی مورد استفاده در تهیه، نگهداری و مصرف مواد غذایی باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی بوده و پس از هر بار مصرف شسته شده و بر حسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین و گنجه محفوظ نگهداری شوند.

۳۶-۲-۵- استفاده از دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد، گوشکوب و قاشق چوبی و سربی، قندان بدون درپوش مناسب، ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه نمک- فلفل- سماق- شکر و امثال آنها ممنوع می باشد.

۳۷-۲-۵- استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن خرما، خیارشور، قطعات پنیر و امثال آنها الزامی است.

۳۸-۲-۵- مواد غذایی دارای خاصیت خورندگی مانند آلیمو، ماست، سرکه، رب و آبغوره را نباید در ظروف مسی یا آلومینیومی نگهداری نمود.

۳۹-۲-۵- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

۴۰-۲-۵- نگهداری مواد ضدعفونی کننده و پاک کننده در مجاورت مواد غذایی ممنوع است.

۴۱-۲-۵- نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در آشپزخانه و کلیه اماکن غذایی ممنوع می باشد.

۴۲-۲-۵- استفاده از مواد غذایی غیر قابل استفاده و تاریخ مصرف گذشته به هر نحو در کارگاه اکیدا ممنوع می باشد.

۴۳-۲-۵- تماس پرسنل مواد غذایی که دارای بریدگی روباز بخصوص روی دست ها هستند با مواد غذایی ممنوع می باشد.

مهر کنترل

تذکر :

اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

۵-۲-۴۴- به منظور رعایت نظافت و بهداشت محیط کار محوطه آشپزخانه و رستوران باید نسبت به جمع آوری و دفع به موقع هر گونه مواد غذایی زائد و چربی را از سطوح اقدام گردد.

۵-۲-۴۵- هر کارگاه که پرسنل در آن محل غذا صرف می نمایند باید دارای محل مخصوصی با وسعت کافی و تعداد لازم میز و نیمکت برای افرادی که در یک زمان غذا صرف می کنند باشد.

۵-۲-۴۶- صندلی ها و نیمکت ها بایستی سالم و تمیز باشد و سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

۵-۲-۴۷- محل غذا خوری باید دارای روشنایی استاندارد بوده و پیوسته طبق اصول بهداشتی پاکیزه نگهداری شود.

۵-۲-۴۸- نگهداری و خوردن هر نوع مواد غذایی شخصی در محل کار و در هر زمان ممنوع است.

۵-۲-۴۹- انبار کردن مواد اولیه یا خام مواد غذایی باید در اتاق های خشک، دارای تهویه و عاری از حشرات و جانوران به خصوص موش انجام گیرد.

۵-۲-۵۰- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار مواد غذایی بنحو مطلوب و مناسب می بایست صورت گیرد.

۵-۲-۵۱- بایستی از تابش مستقیم نور خورشید به داخل انبار مواد غذایی جلوگیری به عمل آورد.

۵-۲-۵۲- انبار مواد غذایی هر سه ماه یکبار باید کاملاً تخلیه و ضدعفونی گردد.

۵-۲-۵۳- نصب حشره کش برقی در انبار مواد غذایی و سالن پخت و سرو غذا ممنوع است. تنها با تأیید سرپرست HSE کارگاه در ورودی سالن غذا خوری نصب حشره کش برقی مجاز است.

۵-۲-۵۴- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان، شیر و محصولات لبنی و امثال آن باید از وسایل نقلیه مخصوص مجهز به سردخانه سالم و مورد تأیید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی استفاده گردد.

۵-۲-۵۵- نصب هود با ابعاد متناسب، جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی در بالای تجهیزات پخت مواد غذایی الزامی است.

۵-۳- نظافت عمومی :

۵-۳-۱- دیوار ها، سقف، پنجره ها، شیشه ها و درب های ساختمان ها باید طبق برنامه زمان بندی مشخص شسته و تمیز شود و همواره پاکیزه باشد.

۵-۳-۲- 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.

۵-۳-۳- کلیه پرسنل موظفند در نظافت عمومی سطح کارگاه کوشا بوده و با مسئولین ایمنی همکاری لازم را بعمل آورند.

۵-۳-۴- مبارزه علیه حشرات و جوندگان موذی طبق برنامه های سم پاشی مصوب سرپرست HSE کارگاه در سطح انجام خواهد شد.

۵-۳-۵- هنگام سمپاشی و ضدعفونی کردن محیط کارگاه و خوابگاه ها ضمن استفاده از سم مناسب باید زمان

مهر کنترل

تذکر :

اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

مناسب را نیز در نظر گرفت و کلیه اصول ایمنی و بهداشتی را برای جلوگیری از خطرات احتمالی رعایت کرد.

۵-۳-۶- خارج نمودن مواد زائد و زباله ها از کارگاه بایستی روزانه و به شکل منظم و کاملاً بهداشتی و توسط مراجع ذیربط صورت پذیرد.

۵-۳-۷- سپتیک ها بایستی هر سه ماه یکبار توسط آب آهک ضدعفونی گردد.

۵-۳-۸- وجود برنامه منسجم جهت جمع آوری زباله های کارگاه و نخاله های ساختمانی الزامی است.

۵-۳-۹- رها نمودن فاضلاب در محوطه داخل و خارج کارگاه اکیدا ممنوع است.

۵-۳-۱۰- می بایست از حضور و تردد سگ، گربه و سایر حیوانات وحشی در کارگاه جلوگیری شود.

۵-۳-۱۱- ورود و نگهداری هر گونه حیوان اهلی و وحشی در خوابگاه ممنوع می باشد.

۵-۳-۱۲- پرسنل موظف به رعایت نظافت و بهداشت در خوابگاه ها هستند.

۵-۴- سرویس های بهداشتی :

۵-۴-۱- هر کارگاه بایستی دارای تعداد کافی سرویس بهداشتی (توالت و دستشویی) مجهز به آب سرد و حتی المقدور آب گرم باشد و ساختمان آن باید طوری باشد که بوی موجود در محل توسط هواکش به خارج منتقل گردد.

۵-۴-۲- به ازاء هر ۲۵ نفر در کارگاه بایستی یک سرویس بهداشتی (توالت و دستشویی) در نظر گرفته شود.

۵-۴-۳- سرویس بهداشتی باید دارای صابون مایع و مجهز به خشک کن مناسب و بهداشتی باشد. وجود زباله دان درب دار به همراه کیسه در دستشویی ها الزامی است.

۵-۴-۴- شستشو و گندزدائی منظم و مرتب سرویس های بهداشتی الزامی است.

۵-۴-۵- هنگام ضد عفونی کردن سرویس های بهداشتی، مخلوط کردن جوهر نمک و مایع سفید کننده اکیدا ممنوع است.

۵-۴-۶- هر کارگاه باید دارای حمام باشد. جنس سطوح حمام ها باید قابل شستشو بوده و به ازاء هر بیست نفر یک حمام در نظر گرفته شود.

۵-۴-۷- کلیه دستشوئی ها و حمام ها بایستی دارای نور کافی باشند.

۵-۴-۸- کلیه دستشوئی ها و حمام ها بایستی دارای تجهیزات مانند شلنگ ، سر دوش و شیر آلات مربوطه و غیره باشند.

۵-۵- کمپ های مدیریتی و مهمانان :

۵-۵-۱- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان بایستی دارای کارت بهداشت از مراجع ذیصلاح منطقه باشند.

۵-۵-۲- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان بایستی دارای روپوش سفید و تمیز (ترجیحا با آرم شرکت)

مهر کنترل

تذکر :

اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

	مستندات سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای دستورالعمل رعایت HSE عمومی	Code:I-45
		Rev.: 00
		Page 8 of 12

شلوار و کفش مناسب و تمیز باشند.

۵-۵-۳- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان بایستی دارای موها و ناخن های کوتاه و مرتب باشند.

۵-۵-۴- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان نبایستی بیش از ۲۵ سال سن داشته باشند.

۵-۵-۵- کلیه کمپ های مخصوص میهمانان بایستی توسط پرسنل خدمات بطور روزانه مورد بازدید قرار گرفته و نسبت به رفع معایب بهداشتی از قبیل تخلیه سطل زباله ، پاکسازی و مرتب کردن یخچال ، پاکسازی و نظافت سرویس ها ، شستشوی ظروف ، تعویض ملحفه های استفاده شده ، مرتب سازی تختها ، جارو برقی کشیدن اماکن مختلف کمپ مانند محل خواب و نشیمن و ... ، گرد گیری اسباب موجود و غیره اقدام گردد.

۵-۵-۶- کلیه پرسنل خدماتی در هنگام بیماری نبایستی به ارائه خدمت مبادرت ورزند.

۵-۵-۷- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان نبایستی سیگار استعمال نمایند.

۵-۵-۸- وجود دمپایی در کمپ های مدیریتی و میهمانان الزامیست.

۵-۵-۹- سرویس های موجود در کمپ های مدیریتی و میهمانان بایستی حتما دارای لوازم بهداشتی مورد نیاز از قبیل صابون ، شامپو ، مایع دستشویی ، دستمال یکبار مصرف ، سطل زباله و آینه و همچنین دارای نور کافی و تهویه هوا باشند.

۵-۶- دفتر مرکزی

۵-۶-۱- پرسنل خدمات در دفتر مرکزی بایستی دارای کارت بهداشت از مراجع ذیصلاح باشند.

۵-۶-۲- پرسنل خدمات دفتر مرکزی بایستی دارای روپوش سفید و تمیز (ترجیحا با آرم شرکت) شلوار و کفش مناسب و تمیز باشند.

۵-۶-۳- پرسنل خدمات دفتر مرکزی بایستی دارای موها و ناخن های کوتاه و مرتب باشند.

۵-۶-۴- پرسنل خدمات دفتر مرکزی در هنگام بیماری نبایستی به ارائه خدمت مبادرت ورزند.

۵-۶-۵- پرسنل خدمات دفتر مرکزی نبایستی سیگار استعمال نمایند.

۵-۶-۶- در هر طبقه از ساختمان دفتر مرکزی بایستی حداقل یک سرویس بهداشتی مجهز به آب سرد و گرم ، شیرآلات مناسب ، سیفون سالم ، مایع دستشویی ، دستمال یکبار مصرف ، سطل زباله و همچنین دارای هواکش و نور کافی باشند.

۵-۶-۷- پرسنل خدمات دفتر مرکزی موظفند که بصورت روزانه کلیه سطل های زباله را تخلیه نموده و پس از جمع آوری زباله ها آنها را در محل هایی که شهرداری تعیین کرده است قرار دهند.

۵-۶-۸- پرسنل خدمات دفتر مرکزی موظفند که بصورت روزانه کلیه یخچال ها را بازدید و از مواد فاسد و یا غیر قابل استفاده پاکسازی نمایند.

۵-۶-۹- پرسنل خدمات دفتر مرکزی موظفند که بصورت روزانه کلیه وسایل تهیه چای را بطور کامل بشویند.

۵-۶-۱۰- نظافت راه پله ها و واحد ها و اتاق ها برای حداقل هفته ای یکبار الزامیست.

۵-۶-۱۱- محل های غذا خوردن پرسنل بایستی تمیز و عاری از هرگونه آلودگی باشند.

مهر کنترل	تذکر : اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

مستندات سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای

دستورالعمل رعایت HSE عمومی

- ۵-۶-۱۲- کلیه اتاقها بایستی مجهز به سیستم های سرمایشی و گرمایشی مناسب باشند.
- ۵-۶-۱۳- استعمال دخانیات در کلیه اماکن ساختمان برای کلیه پرسنل ممنوع است.
- ۵-۶-۱۴- کلیه اماکن ساختمان مرکزی بایستی سالی یکبار سمپاشی گردد.
- ۵-۶-۱۵- کلیه پرسنل شاغل در دفتر مرکزی موظف به همکاری با پرسنل خدماتی هستند.

۵-۷- نکات ایمنی

- ۵-۷-۱- استفاده از این تجهیزات ممنوع است .
- ۵-۷-۲- کلیه پرسنل باید دقت نمایند پس از اتمام کار برق دستگاه ها را قطع نمایند .
- ۵-۷-۳- در صورت معیوب بودن دستگاه ها و ماشین آلات باید به مسئول ذیربط اطلاع داد . اقدام به تعمیرات به شکل شخصی اکیدا ممنوع است .
- ۵-۷-۴- نصب حفاظ مناسب بر روی کلیه قسمت های یک دستگاه که می توانند باعث حادثه گردند الزامی است.
- ۵-۷-۵- قبل از شروع به کار جهت روغنکاری ، تنظیم و تعمیر دستگاه آن را باید متوقف نمود و برق اصلی آن را قطع و تابلوی (دستگاه تحت تعمیر است) هنگام تعمیرات روی حتما آن نصب شود .
- ۵-۷-۶- پس از اتمام عملیات تعمیراتی باید کلیه حفاظ های ماشین آلات ، نرده های حفاظتی و غیره را دوباره در جای خود نصب کرد .
- ۵-۷-۷- استفاده از ابزار کار ناقص ممنوع است و آنها را باید در محلی جدا از ابزار سالم نگهداری نمود .
- ۵-۷-۸- پخش کردن و رها کردن ابزار در محوطه کار اکیدا ممنوع است .
- ۵-۷-۹- قرار دادن ابزار تیز و برنده در داخل جیب لباس کار ممنوع است .
- ۵-۷-۱۰- رها کردن ابزار کار بر روی محل های مرتفع به طوریکه امکان سقوط آنها وجود داشته باشد ممنوع است .
- ۵-۷-۱۱- از تماس کابل های برق با مواد نفتی ، سطوح داغ و یا مواد شیمیایی باید جلوگیری کرد .
- ۵-۷-۱۲- باید توجه نمود استفاده غلط از لوازم حفاظت فردی از عدم استفاده آنها خطرناکتر است .
- ۵-۷-۱۳- اشیاء و مواد لغزنده از قبیل پیچ و مهره و شن و ماسه نباید در محوطه پخش باشند . جمع آوری آنها در یک محل مناسب و حفاظت شده الزامی است .
- ۵-۷-۱۴- کلیه کارکنان پس از خاتمه کار و قبل از ترک کار باید محوطه را تمیز ، مرتب و ایمن نمود و کلیه ابزار ، داربست ها ، وسایل و خرده ریزها و هر گونه جنس مصرف شده را از محل دور نموده و سپس محل کار را ترک نمایند .
- ۵-۷-۱۵- استفاده از مواد نفتی مانند بنزین و انواع حلال ها برای نظافت سطح کارگاه اکیدا ممنوع است .
- ۵-۷-۱۶- توجه به علائم ایمنی و تبعیت از آنها برای همگان الزامی است .
- ۵-۷-۱۷- هنگام برداشتن مواد شیمیایی از ظروف باید از مکنده ها استفاده نمود .
- ۵-۷-۱۸- قبل از استفاده از مواد شیمیایی باید بر چسب آنها را دقیقاً مطالعه نمود .

مهر کنترل

تذکر :

اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد
و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

	مستندات سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای دستورالعمل رعایت HSE عمومی	Code:I-45
		Rev.: 00
		Page 10 of 12

- ۵-۷-۱۹- دویدن در محل کار اکیدا ممنوع است .
- ۵-۷-۲۰- هوای فشرده نباید به سمت اشخاص گرفته شود .
- ۵-۷-۲۱- در صورت وجود هر گونه اختلال در وضعیت جسمانی باید سریعا به پزشک مراجعه نمود .
- ۵-۷-۲۲- وقوع هر گونه حادثه باید توسط پرسنل سریعا به واحد ایمنی گزارش گردد . بدیهی است شدت حادثه تاثیری در این مورد نداشته و کلیه حوادث باید گزارش شوند .
- ۵-۷-۲۳- در صورتیکه در ساختمان کارگاه دهانه یا دهانه ها یا حفره هائی موجود باشد که احتمال سقوط اشخاص برود ، باید به وسیله نصب پوشش های فلزی محکم و نرده هائی که حداقل ارتفاع آنها ۶۰ سانتی متر باشد موجبات جلوگیری از سقوط افراد و رفع خطر را فراهم آورد .
- ۵-۷-۲۴- کلیه پرسنل موظفند به تذکرات ایمنی که از طرف مسئولین ایمنی ارایه می گردد توجه نمایند .
- ۵-۷-۲۵- دستکاری تابلو ها و تجهیزات ایمنی به هر شکل ممنوع است .
- ۵-۸-۲۶- شوخی در محیط کار و ایجاد خطر برای خود و دیگران اکیدا ممنوع و فرد یا افراد خاطی مشمول جریمه خواهند بود .
- ۵-۷-۲۷- از بین بردن شرایط ایمنی موجود به هر شکل و از سوی پرسنل اکیدا ممنوع است .
- ۵-۷-۲۸- انجام هر گونه اقدامی که خارج از تخصص و وظیفه باشد اکیدا ممنوع است .
- ۵-۷-۲۹- شستشوی بدن یا البسه کار با بنزین و یا مواد قابل اشتعال دیگر اکیدا ممنوع است .
- ۵-۷-۳۰- پرتاب ابزار و یا وسائل کار ممنوع می باشد .
- ۵-۷-۳۱- قرار دادن مواد ویا پارچه های آلوده روغن و یا هر ماده قابل اشتعال دیگر در داخل گنجه های لباس ممنوع است.
- ۵-۷-۳۲- کلیه پرسنل موظف به نگهداری صحیح از وسایل فردی خود هستند .
- ۵-۷-۳۳- تمامی مسئولین و سرپرستان شیفت موظف هستند کارگران خود را ملزم به رعایت موازین ایمنی و بهداشتی نمایند .
- ۵-۷-۳۴- کلیه افرادی که در سایت تردد می نمایند بایستی دارای کارت تردد باشند .
- ۵-۷-۳۵- فعالیت کارگران کمتر از ۱۸ سال در سایت به هر عنوان اکیدا ممنوع است .
- ۵-۷-۳۶- دوره آموزش ایمنی و بهداشت کار برای کلیه پرسنل شرکت و پیمانکاران قبل از ورود به کارگاه و شروع کار الزامی است . بدیهی است صدور کارت تردد در سایت منوط به طی این دوره خواهد بود .
- ۵-۷-۳۷- در صورت مشاهده تخلف یا عدم رعایت مقررات و دستورالعمل های ایمنی و بهداشت کار واحد ایمنی می تواند دستور توقف کار در بخش یا واحدهای مذکور را که از شرایط ایمنی مطابق آیین نامه ها ، برخوردار نیستند را تا زمان برقراری شرایط ایمن و تامین نقطه نظرات واحد ایمنی صادر نماید. بدیهی است در این حالت مسئولین اجرائی حق شکایت و مطالبه خسارت در اثر توقف کار را نخواهد داشت .
- ۵-۷-۳۸- پیمانکار مسئولیت ایمنی و بهداشت کلیه پرسنل تحت پوشش خود را داشته و هزینه های ناشی از این امر مستقیما به عهده وی خواهد بود .

مهر کنترل	تذکر :
	اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

مستندات سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای
دستورالعمل رعایت HSE عمومی

۵-۷-۳۹- سرپرست ایمنی پیمانکار باید ظرف مدت ۱۲ ساعت گزارش حوادث به وقوع پیوسته را به واحد ایمنی شرکت ارائه نماید .

۵-۷-۴۰- پیمانکار موظف است کلیه کارگران را قبل از استخدام در خصوص اصول ایمنی و بهداشت کار کاملاً توجیه نماید . کلیه مسئولیت های ناشی از عدم انجام این کار به عهده پیمانکار خواهد بود .

۵-۷-۴۱- روشن کردن آتش در سطح کارگاه و همچنین افروختن آتش در ظروف اکیدا ممنوع است .

۵-۷-۴۲- استفاده از هیترهای برقی غیر استاندارد و معیوب و بخاری های قطره ای و باغی در کارگاه ها و همچنین چراغ های نفتی گازسوز (در فضای بسته) اکیدا ممنوع است .

۵-۷-۴۳- رعایت قوانین رهنمائی و رانندگی در سایت الزامی است. بدیهی است که حداکثر سرعت مجاز وسایل نقلیه سبک ۳۵ کیلومتر و وسایل نقلیه سنگین ۲۵ کیلومتر در ساعت می باشد .

۵-۷-۴۴- کلیه رانندگان وسایل نقلیه که در سایت تردد می کنند باید دارای گواهینامه ویژه رانندگی با وسایل نقلیه مربوطه داشته باشند .

۵-۷-۴۵- جهت موتور سواران استفاده از کلاه ایمنی هنگام تردد در سایت الزامی است .

۵-۷-۴۶- روسای کارگاه ها باید اطمینان حاصل کنند که در کلیه مراحل کار کارکنان و نیز پیمانکاران تحت پوشش به تمام ملزومات و لوازم حفاظت فردی مجهز باشند . بدین معنا که به طرز صحیحی از آنها استفاده و نگهداری نماید و در صورت ایجاد نقص یا مفقود شدن آنها بدون دریافت هزینه نسبت به جایگزینی آنها اقدام خواهد نمود .

۵-۷-۴۷- پرتاب هر نوع شی یا ابزار کاری برای کارگرانی که در ارتفاع کار می کنند ممنوع می باشد. در اینگونه موارد می توان از قرقره یا طناب استفاده نمود .

۵-۷-۴۸- در هر جا یا محلی علامتی ملاحظه نمودید اگر مفهوم علامت برای شما روشن بود حتما دستور آنرا اجرا نمائید در غیر اینصورت از نمایندگان ایمنی سایت سوال نمائید .

۵-۷-۴۹- ورود به محل هایی که ممنوع اعلام شده غیر مجاز و مشمول جریمه خواهد بود .

۵-۷-۵۰- استفاده از آسانسور در دفتر مرکزی در روزهای تعطیل ممنوع می باشد.

۵-۷-۵۱- نگهداشتن خودرو روشن در پارکینگ دفتر مرکزی ممنوع می باشد.

۵-۷-۵۲- دست کاری تابلوها و کابل های برق در دفتر مرکزی توسط پرسنل ممنوع می باشد.

۵-۷-۵۳- ودویدن در راهروها و راه پله ها برای کلیه پرسنل ممنوع می باشد.

۵-۷-۵۴- استفاده از کمربند ایمنی برای رانندگان خودرو و استفاده از کلاه ایمنی برای پیک های موتور سوار الزامیست.

۵-۷-۵۵- انجام هرگونه شوخی که باعث ایجاد خطر می شود توسط پرسنل دفتر مرکزی ممنوع می باشد.

۵-۷-۵۶- ایجاد صداهای نا بهنجار و صحبت کردن با صدای خیلی بلند در سطح دفتر مرکزی ممنوع می باشد.

۵-۸- نکات زیست محیطی

۵-۸-۱- هنگام گریس کاری و تعویض روغن ، ریختن آنها روی زمین اکیدا ممنوع است .

مهر کنترل

تذکر :

اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد
و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.

- ۵-۸-۲- در صورت مشاهده لکه های روغن در کف کارگاه باید سریعاً نسبت به نظافت محل اقدام نمود .
- ۵-۸-۳- از روشن نگه داشتن بیهوده ماشین آلات در کارگاه ها و دفتر مرکزی خودداری گردد.
- ۵-۸-۴- از آتش زدن ضایعات ، زباله و لاستیک و ... در کارگاه ها خودداری گردد.
- ۵-۸-۵- از آلوده کردن سطح داخل و خارج از کارگاه ها و کمپ ها توسط هر گونه زباله یا نخاله خودداری گردد.
- ۵-۸-۶- دستگاه هایی مانند کارخانه آسفالت و سنگ شکن ها بایستی از نظر فنی کاملاً سالم بوده تا باعث ایجاد آلودگی هوا نگردند.
- ۵-۸-۷- از آلوده کردن آبهای سطحی ، رودخانه ها و دریاچه و دریاها خودداری گردد.
- ۵-۸-۸- صرفه جویی در مصرف سوخت و انرژی مانند بنزین ، گازوئیل ، نفت ، گاز و برق در کلیه کارگاه ها و کمپ ها و دفتر مرکزی الزامیست.
- ۵-۸-۹- حفظ و نگهداری از درختان و فضای سبز موجود در کارگاه ها ، کمپ ها و دفتر مرکزی الزامیست.
- ۵-۸-۱۰- در صورت ورود نا خواسته هر گونه حیوان به محوطه کارگاه ها و کمپ ها همواره سعی گردد که با هماهنگی سرپرست HSE از محوطه خارج گردد و در صورت عدم توانایی برای خارج کردن از مراجع ذیصلاح مانند اداره منابع طبیعی منطقه کمک گرفته شود.
- ۵-۸-۱۱- در شرایطی همچون زمستان که حیوانات به کارگاه ها یا کمپ ها نزدیک می شوند یا پناه می آورند ، نپایستی به آنها آزار و اذیتی رساند و طبق بند قبل اقدام گردد.
- ۵-۸-۱۲- حتی المقدور جهت ایجاد فضای سبز و درختکاری در سطح کارگاه ها و کمپ ها سعی گردد.
- ۵-۸-۱۳- از اتلاف و ریختن مواد شیمیایی کارگاهی در سطح زمین یا آبها خودداری گردد.

۶- توزیع نسخ :

- ۶-۱- منطبق با مندرجات فهرست اصلی مستندات توزیع گردیده.

۷- پیوست :

ندارد.

۸- مدارک مرتبط :

- ۹- ۸-۱- روش اجرایی کنترل عملیات

مهر کنترل

تذکر :

اسناد سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت حرفه ای فقط با مهر اصلی دارای اعتبار میباشد و تهیه کپی از اسناد مجاز نیست.