

HSE

رسانه وران

الله الرحمن الرحيم



محظا اینست نه تھام مجب شدے و باز در حی بیشتر پرستن مهر شود
بلله دمہ تو اندبہ طاحش حزینہ های از این، کسیب هاد فضالت نمیر کنم کنم
سلام او اینست پرستن برداگے ما راز اعینی بالاتر از تو لیس بر خرد رکست

میلاد نصیریا
تام بحث کار خانجارت تولید تسبیح

فهرست مطالب

فصل اول:

قوانين ايمني عمومي ۱۴

فصل دوم

شرایط اضطراری ۱۵

وظایف تیم ERT ۱۶

وظایف تیم حراست ۱۷

فصل سوم: حريق

أنواع خاموش کننده ۱۸

أنواع آتش ۱۹

نحوه استفاده از خاموش کننده ۲۰

قوانين اطفاء حريق ۲۱

فصل چهارم:

اطلاعات ايمني و مواد شيمياي (MSDS) ۲۲

فصل پنجم:

دستور العمل ايمني و بهداشت رستوران ۲۴

فصل ششم:

شرایط اضطراری رستوران ۲۵

فصل هفتم:

درس آموزی از حوادث ۲۶

فصل اول

قوانين ایمنی عمومی

۱- استفاده از تجهیزات حفاظت فردی متناسب با کار الزامی است.



۲- همواره باید لباس کار و پوشش شما تمیز و آراسته باشد.



۳- روشن کردن آتش در سطح شرکت و برافروختن آتش در ظروف ممنوع است.



۴- استعمال دخانیات ممنوع است.



۵- ورود به مناطقی که مربوط به کارشمانی باشد بدون اخذ مجوز ممنوع است.



۶- پرتاپ کردن اجسام، ابزار، قطعات و... ممنوع است.



۷- ریختن گریس، روغن و مواد شیمیایی در مجموعه ممنوع است.



۸- در هنگام تردد در محوطه مراقب حرکت ماشین آلات (لیفتراک، تراکتور، کامیون، جرثقیل) باشد.



۹- هیچ مانعی در راهروها و مسیرهای تردد لیفتراک و درب های خروج اضطراری قرار ندهید.



راهرو همواره خالی
از وسیله و قطعه باشد

۱۰- محیط کارشما باید همواره تمیز و مرتب باشد و هیچگونه بهم ریختگی و مانع در محل وجود نداشته باشد.



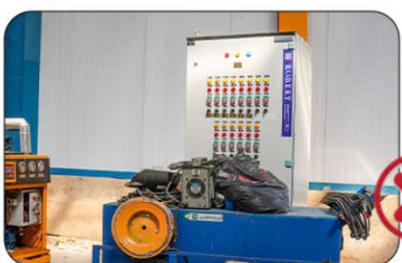
۱۱- استفاده از بنزین و گازوئیل جهت شستشوی کف زمین ممنوع می باشد و نیز تمیز کردن لباس کار با بنزین ممنوع است.



۱۲- سوار شدن بر روی لیفتراک یا ماشین آلات عمرانی، همچنین ایستادن روی شاخک لیفتراک برای بالا رفتن از ارتفاع ممنوع است.



۱۳- گذاشتن هرگونه مانع در حریم تجهیزات اطفاء حریق(کپسول آتشنشانی، جعبه فایرباکس، مانیتور آتشنشانی) ممنوع است. مسیر تجهیزات اطفاء حریق باید همواره باز بوده و هیچگاه محصور نگردد.



۱۴- گذاشتن هرگونه وسیله جلوی تابلو برق ها یا داخل تابلو برق ها ممنوع است.



۱۵- دست زدن به تابلو برق، تجهیزات برقی، تجهیزات تاسیساتی مثل شیر فلکه ها ممنوع است. در صورت هرگونه مشکل فنی به مسئول مربوطه اطلاع دهید.



۱۶- از ابزار و لوازم معیوب استفاده نکنید.

۱۷- پس از اتمام کار نسبت به جمع آوری ابزار کار و نظافت محدوده کاری و چیدمان صحیح آن ها اقدام کنید.



۱۸- زباله و آشغال را در ظرف های مخصوص مربوطه ریخته و نظافت را رعایت کنید



۱۹- از دست زدن به قسمت های گردنده ی دستگاه خودداری کنید.

۲۰- به علائم هشداردهنده و تابلو های ایمنی نصب شده در محل ها توجه کنید و دستورالعمل های ایمنی نصب شده در سالن را مطالعه نمایید.

۲۱- در صورت مشاهدهٔ آتش مراتب را فوراً اطلاع دهید و نسبت به اطفاء حریق قبل از گستردگی شدن با استفاده از کپسول اقدام نمایید.



۲۲- دراستفاده از مواد شیمیایی ابتدا برگهٔ اطلاعات ماده را مطالعه کنید و بعد از شناخت ماده از آن استفاده نمایید.

کارخانه‌ی مکانیکی خودرویی	
۱۷	فروش شیمیایی
۱۸	فروش ایندکس
۱۹	فروش ایندکس
۲۰	فروش ایندکس
۲۱	فروش ایندکس
۲۲	فروش ایندکس
۲۳	فروش ایندکس
۲۴	فروش ایندکس
۲۵	فروش ایندکس
۲۶	فروش ایندکس
۲۷	فروش ایندکس
۲۸	فروش ایندکس
۲۹	فروش ایندکس

۲۳- مواد شیمیایی از قبیل الکل، بنزین، گازوییل و ... حتماً در کمدهای مخصوص نگهداری مواد شیمیایی نگهداری شود.



۲۴- از گرفتن هوای فشرده به سمت خود و افراد خودداری کنید.

۲۵- از شوخي کردن با یکدیگر در محل کار پرهیز کنید

۲۶- به هشدارهای افسرایمنی توجه نمایید تا حادثه‌ای برای شمارخ ندهد.

۲۷- در صورت مشاهده شرایط ناایمن موارد را بلافاصله به نفرات ایمنی اطلاع دهید

۲۸- در صورتیکه که دارای بیماریهایی از قبیل تنفسی، صرع، قندخون، سرگیجه‌های مزمن، و... هستید به واحد بهداشت اطلاع دهید.

۲۹- محلهای تجمع ایمن و راه‌های خروج اضطراری را همواره به خاطر بسپارید.

SIRANG coop
شرکت سیرانگ - ۱۳۷۲



اگر می بینید پدرم
نایمن کارمی کند
لطفا اورا
متوقف کنید



دمواره به خاطر داشته باشید خانواده‌ای چشم به راه شماست.



شرایط اضطراری (وضعیت بحرانی) :

هرگونه واقعه، اتفاق یا شرایط پیش بینی نشده و طرح ریزی نشده ای است که می تواند باعث مرگ، آسیب و صدمه به انسان ها و یا محیط زیست شده و یا بتواند باعث ایجاد خسارت های مالی شود یک شرایط اضطراری می تواند باعث توقف در فعالیت اقتصادی سازمان شده، آسیب های فیزیکی ایجاد کرده و حیات سازمان را تهدید کند.

تیم امداد و نجات:

کارکنانی که به منظور امداد رسانی و کمک به افراد مصدوم، آموزش خاص دیده اند.

تیم اطفاء حریق:

کارکنانی که به منظور اطفاء و کنترل حریق در زمان بروز آتش سوزی آموزش خاص دیده اند.

تیم واکنش در شرایط اضطراری - ERT (Emergency Reaction Team)

اعضاي تیم ERT :

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| ۱۱- سرپرست عمران | ۱- مدیر کارخانه |
| ۱۲- سرپرست تاسیسات | ۲- سرپرست HSE |
| ۱۳- سرپرست سالن تاب | ۳- سرپرست حراست |
| ۱۴- سرپرست سالن دوک | ۴- سرپرست سالن FDY و POY |
| ۱۵- سرپرست سالن تزریق | ۵- سرپرست بسته بندی |
| ۱۶- سرپرست انبار بارگیری | ۶- سرپرست سالن DTY |
| | ۷- سرپرست انبار محصول |
| | ۸- سرپرست انبار قطعات |
| | ۹- سرپرست انبار مواد اولیه |
| | ۱۰- سرپرست فنی |

وظایف تیم ERT :

- ۱- هدایت و راهبری وضعیت اضطراری
- ۲- جمع آوری داده های حاصل از وضعیت بحران و اضطراری
- ۳- تجزیه و تحلیل اطلاعات
- ۴- توسعه ی قوانین، راهبردها و راهکارها
- ۵- تصمیم گیری در مورد وضعیت های اضطراری
- ۶- ایجاد و تسهیل ارتباطات
- ۷- شناسایی نواحی بحران خیز و اضطرار آور

تیم حراست :

وظایف تیم حراست:

- ۱- سرپرست حراست دستورات لازم به نیروهای حراست به منظور کمک در برقراری نظم و رعایت قانون در سازمان را صادر می نماید.
- ۲- هماهنگی با واحد های جهت تخلیه افراد توسط نگهبانان
- ۳- سازمان دهی و بسیج نیروهای تحت سرپرستی جهت کنترل افراد به داخل منطقه ی امن
- ۴- کنترل ترافیک در سطح سازمان و کمک به اداره ی ایمنی و آتش نشانی
- ۵- هدایت گروه های امداد خارج از سازمان به محل حادثه
- ۶- سازماندهی و بسیج نیروهای تحت سرپرستی جهت استقرار در محل امن و سرشماری افراد
- ۷- آمارگیری و تهیه گزارش از افراد سالم و مصدوم
- ۸- کنترل و هدایت کامیون های بارگیری به مناطق امن
- ۹- هماهنگی لازم با آتش نشانی و نیروهای امدادی خارج از سازمان جهت حضور در محل حادثه
- ۱۰- کمک در امر تخلیه افراد از محوطه در صورت لزوم توسط سرپرستان و معاونین
- ۱۱- اعلام آمار افراد به ERT

وقوع حریق در شرکت به دو دسته تقسیم می شود:

- الف: وقوع حریق در مناطق خطرناک
- ب: وقوع حریق در سایر مناطق

با مشاهده حریق در هریک از مناطق شرکت بالا فاصله هریک از اعضای تیم اطفاء حریق که به محل حادثه نزدیک تر بوده یا در صورتی که حریق گسترده تر نبود و احتمال سرایت به سایر مناطق وجود ندارد، با استفاده از نزدیک ترین کپسول اطفاء حریق مناسب با نوع حریق اقدام به خاموش نمودن حریق نماید.

در صورت گسترده تر بودن حریق و عدم کنترل آن توسط کپسول آتش نشانی، به واحد نگهبانی اطلاع داده و نگهبانی به سایر اعضای تیم اطفاء حریق اطلاع می دهد.

همچنین در جریان شرایط اضطراری پرسنل، به محل امن مراجعه نموده و نام و نام خانوادگی آنها توسط حراس است کنترل می شود. سایر کارکنان سازمان به جز پرسنل گروه ویژه نیز آموزش های لازم را برای مقابله با شرایط اضطراری دیده اند که با نظر هریک از اعضای کمیته اضطراری و با ارائه راهنمایی های لازم می توان از آنها در شرایط بحرانی کمک گرفت.

پس از برطرف شدن شرایط اضطراری، پرسنل گروه ویژه موظف به پاکسازی محل بروز حادثه، نظیر بقا یای آتش سوزی می باشند.

در هنگام وقوع حادثه برای هریک از پرسنل:

- اطلاع به سرپرست واحد
- اطلاع به سرپرست HSE
- اطلاع به مسئول خانه بهداشت و حضور هریک از اعضای تیم امداد و نجات نزدیک به محل حادثه در محل حادثه جهت امداد به فرد حادثه دیده و انتقال به مراکز درمانی در صورت نیاز
- فرم گزارش حادثه به شماره EO05F03 توسط سرپرست فرد حادثه دیده تکمیل شود.

کلیه سوابق مربوط به این روش اجرایی از جمله زمان، مکان، علل، اثرات و عملکرد سازمان در شرایط اضطراری نزد نماینده مدیریت و مطابق روش اجرایی کنترل سوابق نگهداری می شود.

فصل سوم

حريق

حریق

آتش سوزی هر آن ممکن است اتفاق افتد و ظرف چند دقیقه جان و مال افراد را به خطر اندازد در حالی که ۷۵٪ آتش سوزی ها قابل پیش بینی و پیشگیری هستند. اگر تاکنون دچار آتش سوزی نشده ایم تصور نکنیم هیچگاه دچار حریق نخواهیم شد یا نیازی به پیشگیری نداریم.

مثلث آتش:

از بهم پیوستن ۳ ضلع اکسیژن، حرارت و مواد قابل اشتعال حریق صورت می گیرد.

انواع خاموش کننده‌ها:

- ۱- خاموش کننده محتوای آب
- ۲- خاموش کننده محتوای کف
- ۳- خاموش کننده محتوای پودر
- ۴- خاموش کننده محتوای گاز CO₂

انواع آتش:

گروه آتش(E)	گروه آتش(D)	گروه آتش(C)	گروه آتش(B)	گروه آتش(A)	گروه آتش
برق و الکتریسته	فلزات قابل اشتعال	گاز قابل اشتعال	مایعات قابل اشتعال	مواد خشک یا جامدات	نوع آتش
کلیه وسایل برقی، کابل‌ها و سیم‌های برق	لیتیم، سدیم، پتاسیم، منیزیم، تیتانیم	متان، اتان، بوتان، اکسیژن، هیدروژن	بنزین، نفت، الکل، گازوئیل، اتر، استن	چوب، کاغذ، پارچه، الیاف، پلاستیک، فرش	مثال
حریق الکتریکی مطلق وجود ندارد، معمولاً در اثر اتصال دو جریان یا در اثر گرم شدن بیش از حد ایجاد می‌شود، جریان برق براحتی از آب یا کف آتشنشانی می‌گذرد.	لیتیم با آب جوش و سدیم با آب در هر دمایی واکنش می‌دهد و در سطح آب تولید شعله‌های کند	نقطه اشتعال پائین دارند و با کمترین گرمایش متعلق می‌شوند در حجم زیاد ایجاد انفجار می‌کنند.	اکثراً موقع سوختن دود سیاه رنگ تولید می‌کنند - شعله برون سوز دارند - بعلت اینکه سبک تراز آب هستند روی آب قرار می‌گیرند و آب باعث گسترش انها می‌شود.	اکثراً ترکیب کربنی دارند، موقع سوختن گاز سیمی تولید می‌کنند، شعله درون سوز دارند و پس از سوختن از خود خاکستر بجا می‌گذارند.	ویرگی
۱- قطع جریان برق ۲- خفه کردن	۱- جدا سازی	۱- جدا سازی ۲- در بعضی مواقع خفه کردن	۱- خفه کردن ۲- در بعضی مواد جدا سازی	۱- سرد کردن ۲- در بعضی مواد جدا سازی ۳- خفه کردن	روش اطفاء
۱- کپسول‌های گازی CO ₂ ۲- کپسول‌های پودری	انواع کپسول‌های پودری	انواع کپسول‌های آبی و موافق کپسول‌های گازی	انواع کپسول های پودری یا کپسول های کفساز	استفاده از آب، در برون سوز بوده یا حجم آن کم است استفاده از کپسول پودری	خاموش کننده مناسب

چگونه از یک خاموش کننده استفاده می شود:



۱- پین را بکشید

این کار به شما اجازه می دهد تا خاموش کننده را تخلیه کنید.



۲- قسمت پایه آتش را هدف بگیرید

به سوخت اصابت می کند. اگر شما شعله را نشانه بگیرید...



۳- اهرم بالایی را فشار دهید

این فشار دادن دکمه باعث آزاد شدن فشار عامل خاموش کننده می شود



۴- از این طرف به آن طرف جاروب کنید

تا اینکه حریق بطور کامل خاموش شود.

در ابتدای استفاده از خاموش کننده از یک فاصله ایمن شروع کنید و به کندی به جلو حرکت کنید.

یک بار که آتش را خاموش کردید، بخاطر احتمال برگشت شعله منطقه را بدقت نگاه کنید.

طريقه استفاده از جعبه آتش نشاني



اين کار چهار مرحله دارد:

۱- ابتدا بايستي شلنگ آتش نشاني پيچيده شده بر روی قرقره فاير باکس را کاملا از روی قرقره بازکرده و بر روی زمين قرار دهيد.



۲- يك سر شلنگ رابه شيرفلكه فشار قوي نصب شده داخل جعبه متصل نموده و آن سر ديگر رابه تبديل نصب شده بر روی نازل آتش نشاني متصل نمایيد.

لازم به يادآوری است که شلنگ آتش نشاني در زمان باز بودن آب نباید پیچ خورده و يا روی هم انباشه باشد

۳- قبل از باز کردن شيرفلكه آب از اتصال دقیق و محکم کوپلینگ ها و اتصالات اطمینان حاصل فرمایيد.



۴- جهت اطفا حريق ابتدا شيرفلكه آب آتش نشاني رابه تدریج باز نموده سپس نازل را در حال فوك (پاشش پودري) و يا در حالت جت (پاشش تيز) قرار داده و شروع به اطفا حريق نمایيد.



نازل هاي پرفشار:

این نازل ها جهت افزایش فشار آب در حريق های گستردگی استفاده می شود.

قوانين اطفاء حریق

حریق‌ها می‌توانند خیلی خطرناک باشند و شما باید همیشه مطمئن باشید که خطری شما و یا دیگران را در موقع تلاش برای خاموش کردن آتش تهدید نمی‌کند.

به همین دلیل، موقعی که یک آتش بوجود می‌آید...

۱- اگر می‌توانید بدون وجود آوردن خطر برای خودتان اینکار را انجام دهید، به شخص در معرض خطر فوراً کمک کنید.

۲- طبق دستورالعمل شرایط اضطراری عمل کنید و یا آلام آتش ساختمان را به صدا درآورید. همچنان بمنظور پیشگیری از گسترش دود سیستم جابجا کننده هوا را قطع کنید.

اگر حریق جزئی است (فقط بعد از انجام این دو کار)، شما با استفاده از یک خاموش کننده آتش را خاموش کنید

با این حال قبل از تصمیم گرفتن برای اطفاء حریق، این کارها را در ذهنتان داشته باشید:

۱- می‌دانید چه می‌سوزد؟ اگر شمانمی‌دانید چه می‌سوزد، شما نخواهید دانست چه نوع خاموش کننده‌ای باید استفاده شود.

۲- حتی اگر شما یک خاموش کننده نوع ABC دارید، ممکن است بعضی ترکیباتی در آتش وجود داشته باشد که منجر به انفجار و یا تولید فیوم سمی کند.

۳- آیا حریق بسرعت از نقطه شروع به اطراف در حال گسترش است؟ زمان استفاده از خاموش کننده مراحل آغازین حریق می‌باشد.

۴- اگر حریق پیش از این به سرعت گسترش داشته است، بهتر است که ساختمان یا محل آتش سوزی را ترک کنید. همچنان که شما محل را ترک می‌کنید، درها و پنجره‌ها را پشت سرتان بیندید. این کار باعث می‌شود که دود و شعله به کنده گسترش پیدا کند.

حریق را اطفاء نکنید اگر:

- شما تجهیزات مناسب و کافی ندارید. اگر شما خاموش کننده مناسب و کافی ندارید، بهتر است که سعی نکنید حریق را اطفاء کنید.
- شما دود سمی استنشاق می کنید. موقع وجود مواد مصنوعی از قبیل نایلون در فرش آن ها می توانند سیانید هیدروژن، اکرولئین و آمونیاک بعلاوه مونواکسید کربن تولید کنند.
- احساس شما مانع از انجام این کار شود. اگر شما به هر دلیلی برای ادامه دادن راحت نیستید، فقط اجازه دهید سازمان آتش نشانی کارشان را انجام دهند.

قانوننهایی این است که همیشه قبل از تلاش بمنظور اطفاء حریق با استفاده از خاموش کننده خودتان رادر وضعيتی قرار دهید که از پشت راه خروج و یا موقعیت فرار کردن را داشته باشد.

در موارد بد عمل کردن خاموش کننده، و یا بعضی رویدادهای غیرمنتظره، شما نیاز به سریع درفتون دارید. شما باید خودتان را در تله بیندازید.



یا انتخاب ها براین اساس دستند که شما می دانید چه می سوزد، حداقل ایده نسبتا خوبی دارید، اما اگر شما نمی دانید، اجازه دهید سازمان آتش نشانی این کار را انجام دهد.



فصل چهارم

برگه اطلاعات ایمنی

و مواد شیمیایی (MSDS)

اطلاعات ایمنی و مواد شیمیایی (MSDS) چیست:

دفترچه راهنمای یک ماده شیمیایی که اطلاعاتی در مورد ماهیت ماده، شناخت عوامل خطر بالقوه و راه های کنترل آن، در اختیار ما می گذارد.

۱. اطلاعات کلی محصول

نام محصول، نام تولید کننده آن، کد محصول، فرمول شیمیایی ماده، اطلاعات تماس تولید کننده و شماره و آدرس اورژانسی.

۲. شناسایی خطرات

خطراتی که هنگام استفاده از محصول ممکن است فرد را تهدید کند. عمدۀ خطرات ماده که ممکن است شامل خورندگی، سوزانندگی، آلوده کنندگی، سمیت و... باشد.

۳. ترکیب محصول (اجزای خطرناک محصول)

در این بخش اجزای تشکیل دهنده محصول ذکر می شود.

۴. کمک های اولیه

در این قسمت اقدامات درمانی اولیه در صورت بروز مشکل ذکر می کند.

- (الف) تماس چشمی
- (ب) تماس پوستی
- (ج) تماس تنفسی
- (د) تماس گوارشی

۵. اطلاعات مربوط به خطرات آتش سوزی یا انفجار محصول و اطفاء آن

قابلیت اشتعال ماده، روش های اطفای حریق، وسایل حفاظت فردی برای آتش نشانان

۶. اطلاعات واکنش پذیری (در صورت انتشار در محیط)

واکنش پذیری و ناسازگاری مواد را ذکر می کند.

۷. روش حمل و انبار کردن

نحوه نگهداری مواد بسیار اهمیت دارد زیرا بعضی از مواد چنانچه در فاصله مشخصی از همدیگر قرار داده نشوند می توانند از طریق واکنش های شیمیایی تولید حریق، انفجار، خورندگی، سوزانندگی و... نمایند.

۸. اطلاعات حفاظتی هنگام کار و تماس با ماده

در این بخش مواردی که هنگام کار و تماس با ماده توسط کاربر باید رعایت شود ذکر شده است.

- کنترل های فردی (استفاده از لوازم حفاظت فردی)

- کنترل های بهداشتی

- کنترل های زیست محیطی

۹. خواص فیزیکی و شیمیایی

نام، کد محصول، دمای نگهداری، فشار و ...

الف) فیزیکی: شکل ظاهری (جامد، مایع، گاز)، رنگ، بو ...

ب) شیمیایی: نقطه جوش، نقطه ذوب، خواص انفجاری، فشار بخار، دانسیته، چگالی

ویژه، دمای احتراق، قابلیت احلال، PH و ...

۱۰. پایداری و واکنش پذیری

در این قسمت پایداری یا ناپایداری شیمیایی محصول در شرایط مختلف ذکر می‌شود.

واکنش گرمایی: در اثر تماس با مواد دیگر یا فعل و انفعالات داخلی خود به خود تولید

حرارت نموده که چنانچه حرارت از حد تعريف شده اشتعال زایی فراتر رود تولید حریق یا انفجار می‌نماید.

ب) واکنش گرمگیر: ماده با جذب حرارت از منبع خارجی تولید حریق یا انفجار می‌نماید.

۱۱. اطلاعات سم شناسی

اثرات بهداشتی و سمی ماده یا محصول در این قسمت ذکر شده است.

۱۲. اطلاعات زیست محیطی

در این بخش اثراتی که ممکن است ماده بر طبیعت و محیط زیست داشته باشد به

تفکیک ذکر شده است.

۱۳. اطلاعات مربوط به حمل و نقل

در این بخش اطلاعاتی مربوط به نحوه حمل و بسته بندی ماده ذکر شده است.

تفاوت MSDS با برچسب روی ماده شیمیایی چیست؟

MSDS: اطلاعات جامع تر، کامل تر و با جزئیات بیان می‌کند.

برچسب ایمنی: مواردی کلی را در مورد خطرات بالقوه یک محصول یا ماده شیمیایی خاص بیان کند.

فصل چهارم / برگه اطلاعات ایمنی و مواد شیمیایی (MSDS)

نام شیمیایی: متانول نام تجاری ماده: متیل الکل فرمول شیمیایی: CH40-CH30H	
۳) سایر خصوصیات و نکات مهم:	۲) خواص فیزیکی:
ناسازگار با گرما، جرقه ها، شعله های باز و سطوح داغ	نقطه جوش: ۶۴ درجه سانتیگراد حالت فیزیکی: مایع رنگ: بی رنگ
۴) شاخهای بهداشتی:	حد انفجار: غیر قابل انفجار
حد تماس شغلی: TLV: 200 ppm; 262 mg/m3 as TWA (skin) (ACGIH 1991-1992)	نقطه اشتعال خود به خود: ۴۵۵ درجه سانتیگراد
۷) خاموش کننده و کمک های اولیه	۵) خطرات و علائم
در معرض شعله های باز و جرقه قرار شن، دی اکسید کربن یا پودر خاموش کننده نگیرد. سیگار نکشید.	آتش گیری: بسیار قابل اشتعال انفجار: مخلوط بخار این ماده با هوا قابل انفجار است
انتقال فرد به هوای آزاد، گرم نگه داشتن فرد و مراجعه به پزشک	تماس از طریق تنفس: سرفه، خواب آسودگی و تنفس
تبویه عمومی و موضعی با وسایل حفاظت تنفسی	تماس از طریق پوست: تحریک، قرمزی، خشکی پوست و درماتیت
شستشوی حفاظتی، البسه حفاظتی	تماس از طریق چشم: تحریک چشم، ورم ملتحمه، ناری دید، کوری، گشادی مردمک
شستشوی چشم با آب و مراجعه به پزشک	تماس از طریق بلع: تهوع، اسفال، کمردرد، دل دردشید و استفراغ
عدم اسرار به استفراغ و مراجعه به پزشک	۸) کنترل اثرات زیست محیطی:
۱۰) محل استفاده و اثیارش	مایع نشست شده را درون ظرف بدون منفذی جمع آوری نمایید. مایع ریخته شده را با مقدار زیادی آب به طرف بیرون برانیم.
آزمایشگاه، ابزار قطعات، تاب، تکسچره، بسته بندی اثیار محصول، محوطه جنب اثیار بارگیری	

اطلاعات لوزی خطر		
آبی خطرات بهداشتی ۴ - مرگبار ۳ - خلی خطرناک ۲ - خطرناک ۱ - با خطر کم ۰ - نرمال	قرمز خطرات آتش سوزی نقطه اشتعال - زیر ۷۳ درجه فارینهایت - زیر ۱۰۰ درجه فارینهایت - زیر ۲۰۰ درجه فارینهایت - بالای ۲۰۰ درجه فارینهایت - نمی سوزد	
زرد واکنش پذیری - ممکن است منفجر شود - ممکن است در اثر حرارت و شک منفجر شود - تغییرات شیمیائی شدید - در پایه حرارت نایابدار است - پایدار است		
تشرییح راهنمای لوزی خطر		
واکنش پذیری	قابل استعمال	بهداشت
قابل استفاده از تندون انرژی	قابل سوختن	نحوه حفاظت
ممکن است تحت شرایط عادی منفجر شود	قابل استعمال بالا	حفاظت کامل و استفاده از دستگاههای تنفس
ممکن است در اثر حرارت و شک منفجر شود	تحت شرایط معمولی مستعمل	حفاظت کامل و استفاده از دستگاههای تنفس
تغییرات شیمیائی شدید می دهد و لی منفجر شود	عنگردد	از دستگاه تنفس همراه ماسک
تغییرات شیمیائی شدید می دهد و لی منفجر نمی شود	با حرارت ملایم مستعمل می گردد	کامل سورت استفاده گردد
در اثر استفاده از حرارت نایابدار می گردد	و از منجر شدن و گرم شود	با پایستی از دستگاه تنفسی
در حالات عادی پایدار است	مشتمل منگردد	استفاده گردد
	مشتمل نمی شود	و سیله خاصی صورت نیاز نمی باشد

لوزی خطر چیست؟

برای شناسایی خطرات یک ماده شیمیایی استفاده می شود.

● بخش بالایی که به رنگ قرمز است: قابلیت اشتعال و حریق

● بخش راست که به رنگ زرد است: واکنش پذیری و انفجار

● بخش چپ که به رنگ آبی است: خطرات بهداشتی

● بخش پایین که به رنگ سفید است: خطرات خاص

فصل پنجم

دستور العمل ایمنی و بهداشت رستوران

دستورالعمل ایمنی و بهداشت رستوران:

۱-تجهیزات حفاظت فردی :

وسایل و تجهیزات حفاظت فردی و بهداشتی که کارکنان رستوران جهت حفاظت از جان خود و متناسب با نوع کار و شرایط کاری باید از آن ها استفاده کنند به شرح ذیل می باشد:

تابلو استفاده از وسایل حفاظت فردی:



انواع لباس کار: لباس کار پرسنلی



کفش کار :

تجهیزات حفاظت فردی برای حفاظت از پا و جلوگیری از سرخوردن پرسنل

انواع کفش کار :

کفش کار چرمی و چکمه

دستکش ایمنی :

پرسنل هنگام خرد کردن گوشت با ابزار تیز و بزنده کار می کنند جهت جلوگیری از جراحت و بریدگی دست می بایست از دستکش زنجیری استفاده کنند.

دستکش ایمنی و بهداشتی مورد استفاده :

دستکش لاستیکی و دستکش زنجیری



۱. از تماس دست با قسمت های گردنده و در حال حرکت دستگاه جداً خودداری نمائید و در صورت روشن بودن چرخ گوشت، پرسنل از نزدیک کردن دست به قطعات در حال گردش خودداری کنند.

۲. جهت هرگونه تعویض و سرویس کاری و سایل برقی باید دستگاه در حالت خاموش (STOP) باشد و به هیچ عنوان برروی دستگاه در حال انجام کارهیچ گونه تعویض صورت نگیرد.

۳. اگر به هر دلیلی قسمتی از اعضای بدن یا لباس فرد به دستگاه و قسمت های گردنده چرخ گوشت گیر کند به نحوی که جان فرد در خطر باشد فرد باید بالا فاصله دستگاه را خاموش کند تا فرد بتواند جان خود را نجات دهد.



۴. توجه نمایید که نظافت وسایل برقی فقط در حالت stop (خاموش بودن) دستگاه مجاز می باشد و هرگونه نظافت وسایل برقی در حال کار به عنوان تخلف محسوب می گردد.

۵. روی قطعات گردندۀ چرخ گوشت جهت جلوگیری از برخورد دست و لباس پرسنل به قطعات دوار حتماً می بایست حفاظ مناسب نصب شود.

۶. هنگام وارد کردن قطعات گوشت به داخل دستگاه و فشار آنها، فقط از یکی مخصوص دستگاه استفاده نمایید و به هیچ وجه از دست و انگشتن خود استفاده نکنید.

۷. بعد از هر بار استفاده از دستگاه تمام قطعات را کاملاً با دقیق ترین نمایند زیرا به علت فاسد شدن سریع گوشت در قسمت های باقیمانده، امکان آلوده شدن دستگاه وجود دارد.



۸. روزانه می بایست لوله و اتصالات اجاق گاز از لحاظ نشتی چک شود و در پایان کار می بایست فلکه گاز و برق قطع شود.

۹. روزانه دسته ها و پیچ های قابل مه چک شود و در صورت باز شدن پیچ ها ممکن است هنگام حمل ظروف از دست رها شود و منجر به جراحت و سوختگی افراد شود.



۱۰. هنگام آبکش کردن برنج جهت جلوگیری از سوختگی پرسنل حتماً از مخزن مورد نظر استفاده شود.

۱۱. هنگام برداشتن وسایل از بالای کمد و نقاط مرتفع جهت جلوگیری از سقوط وسایل و افراد، از چهارپایه های مناسب استفاده شود.

۱۲. شوخی کردن در محل کار به علت استفاده از وسایل تیز و بردگی و سرخوردن در محیط کار ممنوع می باشد.

۱۳. پرسنل هنگام روشن کردن اجاق گاز به سمت اجاق و شعله خم نشوند.

۱۴. هنگام تحويل و توزیع مواد غذایی حتماً تاریخ انقضای مواد غذایی چک شود.

۱۵. مواد شوینده و مواد غذایی در قفسه های مجزا از یکدیگر نگهداری شوند.



۱۶. پرسنل رستوران می بایست کارت بهداشت دریافت کنند و کارت در معرض دید نصب گردد.



۱۷. ادویه جات و حبوبات حتماً در ظروف مخصوص نگهداری شود.

۱۸. بهداشت فردی، کوتاه بودن ناخن ها و موی سرو صورت رعایت شود.

۱۹. هنگام آماده سازی، طبخ و توزیع غذا پرسنل از دستکش یک بار مصرف استفاده نمایند.

۲۰. هنگام خشک کردن دست ها از دستمال کاغذی یا دست خشک کن برقی استفاده شود.

۲۱. نظافت عمومی اعم از شستشو و گردگیری رستوران رعایت شود.

۲۲. مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی به تفکیک در رستوران نگهداری شود.

۲۳. مواد غذایی خام و پخته، گوشت قرمز و سفید و شسته و نشسته در یخچال و فریزر می بايست جداگانه نگهداری شود.



۲۴. تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال و فریزر می بايست روی کیسه ها درج شود.

۲۵. میز و صندلی های سلف سرویس جهت رعایت بهداشت می باشد به صورت دوره ای تمیز گردد.



۲۶. هنگام پخت و پز مواد غذایی می باشد هود موضعی نصب شده روی اجاق ها جهت تهویه داخل رستوران روشن باشد.



۲۷. سطوح داخلی و خارجی هود جهت تهویه مناسب داخل رستوران می باشد به صورت دوره ای سرویس و تمیز گردد.

۲۸. چربی گیر رستوران جهت جلوگیری از انتشار بُوی نامطبوع در محوطه و جمع آوری بهتر چربی و روغن مجرای خروجی رستوران، ماهیانه توسط پرسنل تاسیسات تمیز گردد.

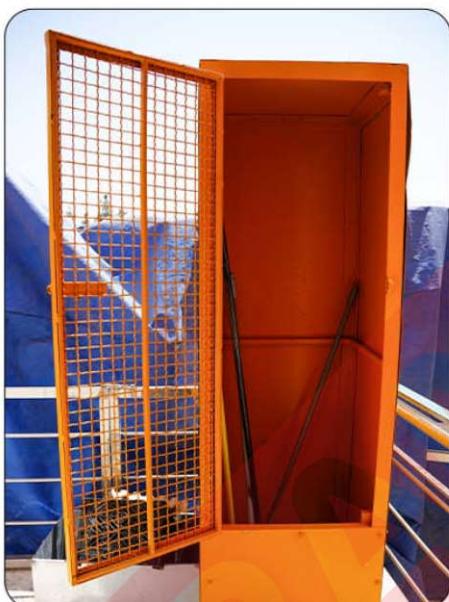
۲۹. جهت جلوگیری از فاسد شدن مواد غذایی، دمای داخل رستوران کمتر از ۳۰ درجه سانتیگراد و دمای یخچال بین ۱۴ و حداقل دمای فریزر ۱۸ درجه سانتیگراد زیر صفر باشد.

۳۰. موادی که در انبار یخچال و فریزر نگهداری می شوند می باشد ۳۰ سانتیمتر از کف ارتفاع داشته باشند.

۳۱. مواد غذایی در ظروف دربسته و در یخچال نگهداری شود.



۳۲. از مواد غذایی دارای مجوز بهداشتی و پروانه ساخت استفاده شود.
۳۳. نان می باشد در نایلونی تمیز یا در محافظ دیگری نگهداری شود.
۳۴. برای باز کردن یخ گوشت و فراورده های گوشتی یخ زده از آب سرد یا گرم استفاده نشود.
۳۵. اسفنج های شستشوی ظروف بعد از پایان کار روزانه شستشو و ضد عفونی شوند.



۳۶. جاروها، تی ها و وسایل نظافتی دیگر می باشد در کمد مورد نظر و بیرون از رستوران (در محوطه باز) نگهداری شود.

۳۷. ظروف آشپزخانه جهت رعایت بهداشت و جلوگیری از بریدگی دست پرسنل می باشد بدون ترک خوردن و لب پریدگی باشد و ظروف خالی و اسقاطی در رستوران نگهداری نشود.



۳۸. حشره کش برقی در آشپزخانه و محل غذاخوری می باشد نصب شود و به صورت دوره ای توسط پرسنل برق سرویس گردد.

۳۹. تخته مخصوص خردکردن گوشت و سبزی می بايست بدون درزو شکاف باشد.

۴۰. زباله ها باید داخل سطل زباله و داخل نایلون جمع آوری شود.

۴۱. در محل کار باید هیچگونه بی نظمی و به هم ریختگی وجود داشته باشد و در صورت ریختن مواد روی زمین جهت جلوگیری از سرخوردن پرسنل سریعاً جمع آوری شود.



۴۲. ورود افراد متفرقه به داخل رستوران و انبار رستوران ممنوع می باشد و بازرسان هنگام ورود به رستوران می بايست از کاور کفشه یک بار مصرف استفاده نمایند.

۴۳. هیچگونه وسایل شخصی داخل تابلو برق قرار نگیرد.

۴۴. محدوده قرارگیری وسایل اطفاء حریق باید همواره باز بوده و دسترسی به آن وجود داشته باشد.

۴۵. کلیه پرسنل موارد ایمنی و بهداشتی رستوران را آگاه بوده و مطالعه کنند.

۴۶. در فواصل کوتاه و به طور مرتب استراحت های کوتاه مدت داشته باشید و حرکات کششی را انجام دهید.



۴۷. مواد شیمیایی مورد استفاده رستوران:

جوهرنمک و واپتکس

۴۸. مطالعه‌ی برگه اطلاعات ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) قبل از استفاده الزامی است.

۴۹. از ریزش مواد شیمیایی در محیط کار جلوگیری کنید.

۵۰. خوردن و آشامیدن در محیط‌هایی که گردوغبار و مواد شیمیایی وجود دارد ممنوع است.

۵۱. مواد شیمیایی به دور از گرما، جرقه‌ها، شعله‌های باز و سطوح داغ نگه داری شود.

۵۲. مواد شوینده و شیمیایی حتماً در محل خنک نگهداری شود تا در آن واکنش شیمیایی انجام نشود.

۵۳. استفاده از وسایل حفاظت فردی هنگام کار با مواد شیمیایی الزامی است.



۵۴. در صورت عدم استفاده از ظروف مواد شیمیایی حتماً در کمد های مخصوص نگهداری شود.



۵۵. مواد شیمیایی در ظروف مخصوصی که لیبل و مشخصات نگهداری شود.

فصل ششم

شرایط اضطراری

روست وران

نوع حادثه: آتش سوزی

مکان حادثه خیز: رستوران



محدوده خطر

شعاع ۱۰۰ متری

نحوه اطلاع رسانی

آذیر ممتد
تماس با ۱۲۵

اقدامات پروسه تولید

توقف فعالیت رستوران

نحوه واکنش در موقع اضطراری

- تخلیه رستوران و محوطه اطراف
- قطع گاز رستوران
- قطع برق رستوران
- سرشماری افراد توسط تیم حراست
- اطفاء حریق و امداد رسانی

تمهیدات ایمنی جهت جلوگیری از حادثه

- نصب سیستم اعلان حریق
- نصب کپسول خاموش کننده
- بررسی سیم کشی روشنایی و رفع عیب
- قطع برق و گاز در پایان شیفت کاری

فصل هفتم

درس آموزی از حوادث

نمونه حادثه بریدگی دست با چاقوی قصابی:

فرد حادثه دیده در حال استفاده از چاقوی قصابی جهت خرد کردن گوشت بوده است و به دلیل عدم استفاده از دسکتس زنجیری منجر به بریدگی و جراحت انگشت دست فرد شده است.



کارخانجات تولیدی سیرنگ

این شرکت با بهره مندی از ماشین آلات پیشرفته و با ایجاد اشتغال برای بیش از ۱۱۰ نفر، در زمینی به مساحت ۰۵۱ هزار مترمربع، انواع نخهای پلی استر از قبیل: POY میکروفیلامنت، DTY میکروفیلامنت، ITY، POY، FDY، DTY و همچنین انواع دوک پلاستیکی و دوک مقوایی، با تنوع بالغ بر ۳۰۰ رنگ مختلف تولید و عرضه می کند.

شرکت تعاونی سیرنگ
رنگ های به ظرفت ناخ - ۱۳۷۲

