



الصفحة

فهرس المحتويات

02	مقدمة
03	المبادئ التوجيهية لإدارة نظم السلامة والصحة المهنية
08	المعايير العامة للسلامة والصحة المهنية
16	معايير السلامة والصحة في حالات الطوارئ
18	معايير السلامة والصحة في حالات الحرائق والإنفجارات
24	معايير السلامة والصحة للعاملين
41	معايير السلامة والصحة لبيئة مكان العمل
51	معايير السلامة والصحة لوسائل النقل والمعدات
61	معايير السلامة والصحة عند إعداد الطعام
76	معايير السلامة والصحة للأطعمة
77	معايير السلامة والصحة عند التعامل مع المواد الكيميائية

Table of content

Page

<i>Introduction</i>	02
<i>Guidelines in Occupational Safety & Health Management systems</i>	03
<i>Safety & Health Standards General</i>	08
<i>Safety & Health Standards Emergencies</i>	16
<i>Safety & Health Standards Fire & Explosion</i>	18
<i>Safety & Health Standards Staff & Health</i>	24
<i>Safety & Health Standards Workplace Environment</i>	41
<i>Safety & Health Standards Equipment & Transport</i>	51
<i>Safety & Health Standards Food Preparation</i>	61
<i>Safety & Health Standards Noise</i>	76
<i>Safety & Health Standards Chemicals</i>	77

نظام إدارة السلامة والصحة المهنية "OSH"

مقدمة:



السلامة والصحة المهنية



تشكل حماية العمال من الإصابات والأمراض والمرض المتعلق بالعمل جزءاً تاريخياً من تفويض منظمة العمل الدولية "ILO". فلا يتلاعُم المرض والإصابة مع العمل ولا يبرر الفقر عدم مراعاة سلامة وصحة العاملين. والهدف الرئيسي لمنظمة العمل الدولية "ILO" هو تعزيز فرص الرجال والنساء للحصول على عمل لائق ومنتج في ظل ظروف من الحرية والمساواة والأمن والكرامة الإنسانية. وقد قمنا بتلخيص ذلك في عبارة "العمل اللائق". والعمل اللائق هو عمل آمن. والعمل الآمن هو أيضاً عامل إيجابي من أجل الإناتجية والنمو الاقتصادي.

والليوم، يجلب التقدم التقني والضغوط التنافسية الشديدة تغيرات سريعة في ظروف العمل، وأساليب وتنظيم العمل. والتشريع ضروري ولكنه غير كافٍ وحده للتتصدي لهذه التغيرات أو لمواكبة الأخطار والمخاطر الجديدة. وينبغي أن تكون المنظمات قادرة بشكل مستمر على معالجة تحديات السلامة والصحة المهنية وأن تنشئ ردود أفعال فعالة داخل استراتيجيات إدارة ديناميكية. وسوف تدعم هذه المبادئ التوجيهية بشأن نظم إدارة السلامة والصحة المهنية هذا الجهد.

وقد تم إعداد المبادئ التوجيهية على أساس نظرية عريضة تشمل منظمة العمل الدولية "ILO" وعنصرها الثلاثة وغيرها من الجهات المعنية. وقد تم تشكيل هذه المبادئ وفقاً لمبادئ السلامة والصحة المهنية المتطرق إليها دولياً على النحو المحدد في معايير العمل الدولية ذات الصلة. ونتيجة لذلك، فهي توفر أداة قوية وفريدة من نوعها من أجل تنمية ثقافة مستدامة بشأن السلامة داخل المؤسسات وخارجها. وسوف يستفيد من هذه الثقافة كل من العمال، والمنظمات، ونظم السلامة والصحة والبيئة.

ويسر منظمة العمل الدولية "ILO" أنها قد قادت عملية وضع هذه المبادئ التوجيهية. ونحن على ثقة من أنها ستصبح أداة قيمة لأصحاب العمل والعمال ومنظماتهم، والمؤسسات الوطنية وجميع الذين لهم دور في ضمان أن تكون أماكن العمل هي أماكن آمنة وصحية أيضاً. وهذه المبادئ التوجيهية مقتطفة من نشرة السلامة والصحة المهنية لمنظمة العمل الدولية عام 2001 "ILO-OSH 2001". ويمكن تحميل الوثيقة بكمالها من الإنترنت على الموقع الإلكتروني:

(<http://www.icdo.org/pdf/nws/icdo-world-day-ilo-2007-en.pdf>)

دكتور يوسف قريوتى
مدير مكتب منظمة العمل الدولية لشمال أفريقيا القاهرة - جمهورية مصر العربية
هاتف : (202+) 23999327
فاكس : (202+) 27360889
9 شارع الدكتور طه حسين
الزمالك - القاهرة
لمزيد من المعلومات عن السلامة والصحة المهنية لمنظمة العمل الدولية عام 2001 ،يرجى الاتصال ب :

SafeWork-ILO InFocus Programme
on Safety and Health at Work and the
Environment
International Labour Office (ILO)
4, route des Morillons
CH-1211 Geneva 22
Switzerland
Tel.: (+41 22) 799 6715
Fax: (+41 22) 799 6878
Email: safework@ilo.org

ILO Sectoral ACTIVITIES Department
Hotels, Catering and Tourism
International Labour Office
4, route des Morillons
CH-1211 GENEVA 22 Switzerland
Email: weinz@ilo.org
www.ilo.org/sector



السلامة والصحة المهنية



1- العناصر الرئيسية:

السلامة والصحة المهنية بما في ذلك الامثل لمتطلبات السلامة والصحة المهنية "OSH" وفقاً للقوانين والأنظمة الوطنية، هي مسؤولية وواجب صاحب العمل. وينبغي على صاحب العمل أن يظهر قيادة قوية والتزام نحو أنشطة السلامة والصحة المهنية "OSH" في المنظمة، ويقوم بعمل الترتيبات اللازمة لإنشاء نظام إدارة للسلامة والصحة المهنية "OSH". وينبغي أن يتضمن هذا النظام العناصر الرئيسية للسياسة والتنظيم والتخطيط والتنفيذ والتقييم والعمل من أجل التحسين، كما هو مبين في الشكل أدناه. (الشكل رقم 1).



الشكل رقم 1



السلامة والصحة المهنية



1-1 استعراض أولى

1-1-1 ينبغي تقييم نظام السلامة والصحة المهنية "OSH" والترتيبات ذات الصلة القائمة في المنظمة عن طريق استعراض أولى، حسب الاقتضاء. وفي حالة عدم وجود نظام لإدارة السلامة والصحة المهنية "OSH" أو إذا كانت المنظمة منشأة حديثاً، يجب أن يكون الاستعراض الأولي أساساً لإنشاء نظام لإدارة السلامة والصحة المهنية.

1-1-2 وينبغي أن يقوم بالاستعراض الأولي أشخاص مختصون بالتشاور مع العاملين وأو ممثليهم، حسب الاقتضاء، وينبغي أن يشمل هذا الاستعراض الأولي:

- (أ) تحديد القوانين والتنظيمات الوطنية، والمبادئ التوجيهية الوطنية، والمبادئ التوجيهية المخصصة، والبرامج التطوعية، وغيرها من المتطلبات التي تقرها المنظمة.
- (ب) تحديد وتقييم المخاطر والتباين بالأخطار على السلامة والصحة الناجمة عن بيئه العمل وتنظيم العمل القائم أو المقترن.
- (ج) تحديد ما إذا كانت الضوابط القائمة أو المخطط لها كافية للقضاء على المخاطر أو السيطرة عليها.
- (د) تحليل البيانات المقدمة من العاملين في مجال مراقبة الصحة.

1-1-3 وينبغي أن تكون نتيجة الاستعراض الأولي:

(أ) موقنة.

- (ب) أن تصبح الأساس في اتخاذ القرارات بشأن تنفيذ نظام إدارة السلامة والصحة المهنية "OSH".
- (ج) توفير قاعدة يمكن من خلالها قياس التحسين المستمر لنظام إدارة السلامة والصحة المهنية "OSH".

2-1 نظام التخطيط والتطوير والتنفيذ:

2-1-1 ينبغي أن يكون الغرض من التخطيط هو إنشاء نظام لإدارة السلامة والصحة المهنية الذي يدعم:

- (أ) الحد الأدنى من الامتثال للقوانين والتنظيمات الوطنية.
- (ب) عناصر نظام إدارة السلامة والصحة المهنية "OSH" الخاصة بالمنظمة.
- (ج) التحسين المستمر في أداء نظام إدارة السلامة والصحة المهنية "OSH".

2-2-1 يجب اتخاذ الترتيبات الكافية والمناسبة لخطيط السلامة والصحة المهنية "OSH" استناداً على نتائج الاستعراض الأولي، أو الاستعراضات اللاحقة، أو غيرها من البيانات المتاحة. وينبغي أن تسهم هذه الترتيبات الخاصة بالخطيط في حماية السلامة والصحة في العمل، ويجب أن تتضمن ما يلي:

- (أ) تحديد واضح لأهداف السلامة والصحة المهنية للمنظمة، مع وضع الأولويات والقياس الكمي عند الاقتضاء.
- (ب) إعداد خطة لتحقيق كل هدف، مع تحديد للمسؤولية ومعايير أداء واضحة تبين ما الذي ينبغي عمله ومن الذي سيقوم به ووقت القيام بهذا العمل.
- (ج) اختيار معايير القياس للتأكد من تحقيق الأهداف.
- (د) توفير الموارد الكافية، بما فيها الموارد البشرية والمالية الدعم التقني، حسب الاقتضاء.

2-2-3 ينبغي أن تشمل ترتيبات الخطيط الخاصة بالسلامة والصحة المهنية "OSH" تطوير وتنفيذ جميع عناصر نظام إدارة السلامة والصحة المهنية "OSH" كما هو موضح في الشكل رقم 1.



السلامة والصحة المهنية



3-1 أهداف السلامة والصحة المهنية:

3-1-1 بما يتوافق مع سياسة السلامة والصحة المهنية "OSH" واستناداً على الاستعارات الأولية واللاحقة، ينبغي إنشاء أهداف السلامة والصحة المهنية "OSH"، وهي:

- (أ) أن تكون خاصة بالمؤسسة، ومناسبة، ووفقاً لحاجتها وطبيعة نشاطها.
- (ب) أن تتوافق مع القوانين والتنظيمات المطبقة ذات الصلة، والتزامات المؤسسة التقنية والتجارية فيما يتعلق بالسلامة والصحة المهنية.
- (ج) التركيز نحو تحسين حماية السلامة والصحة المهنية "OSH" بشكل مستمر، من أجل تحقيق أفضل أداء للسلامة والصحة المهنية "OSH".
- (د) أن تكون واقعية وممكنة التحقيق.
- (هـ) أن تكون موثقة، ويمكن إبلاغها إلى جميع المستويات والوظائف في المنظمة.
- (و) أن يتم تقييمها بشكل دوري وتحديثها عند الضرورة.

4-1 الوقاية من المخاطر

4-1-1 تدابير الوقاية والسيطرة

4-1-1-1 ينبغي تحديد وتقدير المخاطر والأخطار على سلامة العمال وصحتهم على أساس مستمر. ويجب تنفيذ تدابير الوقاية والحماية بترتيب الأولوية التالي:

- (أ) القضاء على الأخطار والمخاطر.
- (ب) السيطرة على المخاطر والأخطار في مصدرها، من خلال استخدام ضوابط هندسية أو تدابير تنظيمية.
- (ج) التقليل إلى الحد الأدنى من المخاطر والأخطار من خلال تصميم نظم العمل الآمنة، التي تشمل تدابير الرقابة الإدارية.
- (د) حيث لا يمكن السيطرة على ما تبقى من المخاطر والأخطار بواسطة التدابير الجماعية، ينبغي على صاحب العمل توفير معدات الحماية الشخصية، بما في ذلك الملابس، بدون تكلفة على الموظفين، ويجب عليه تنفيذ تدابير لضمان استخدامها وصيانتها.

4-1-1-2 ينبغي أن تنشأ إجراءات أو ترتيبات للوقاية من المخاطر والسيطرة عليها، وينبغي أن:

- (أ) تكيف مع الأخطار والمخاطر التي تواجهها المنظمة.
- (ب) أن يتم إعادة النظر فيها وتعديلها عند الضرورة على أساس منتظم.
- (ج) أن تمتثل للقوانين والتنظيمات الوطنية، وتعكس الممارسة الجيدة.
- (د) أن تأخذ في الاعتبار الوضع الراهن للمعرفة، بما في ذلك المعلومات أو التقارير الصادرة من المنظمات، هيئات التفتيش على العمل، وخدمات السلامة والصحة المهنية، والخدمات الأخرى حسب الاقتضاء.

4-2 إدارة التغيير

4-2-1 ينبغي تقييم تأثير كل من التغييرات الداخلية على السلامة والصحة المهنية "OSH" (مثل تلك الخاصة بتعيين الموظفين أو الناجمة عن عمليات جديدة، أو إجراءات العمل، أو الهياكل التنظيمية، أو الأشياء المكتسبة) وكذلك تأثير التغييرات الخارجية عليها (على سبيل المثال، التعديلات على القوانين والتنظيمات الوطنية، والاندماج بين المنظمات، والتطورات في مجال المعرفة والتقنية الخاصة بالسلامة والصحة المهنية "OSH") ويجب اتخاذ الخطوات الوقائية المناسبة قبل إدخال التغييرات.



السلامة والصحة المهنية



٤-٢-٢-٢ ينبغي تحديد المخاطر وتقييم الأخطار في أماكن العمل قبل إجراء أي تعديل أو إدخال أساليب عمل جديدة، أو مواد، أو عمليات، أو آلات. ويجب أن يتم هذا التقييم بالتشاور مع ومشاركة العمال وممثليهم، ولجنة السلامة والصحة، حيثما كان مناسباً.

٤-٢-٣-٣ مع تقييد "قرار التغيير" يجب التأكد من أن جميع أعضاء المنظمة المتأثرين بهذا التغيير قد تم إبلاغهم وتدريبيهم بطريقة صحيحة.

٤-٣ الوقاية في حالات الطوارئ والاستعداد والاستجابة لها

٤-٣-١ ينبغي إنشاء نظم للوقاية في حالات الطوارئ والاستعداد والاستجابة لها والمحافظة عليها. ويجب أن تحدد هذه الترتيبات احتمالية حدوث الحوادث والحالات الطارئة، وتناولت الوقاية من المخاطر المرتبطة لها على السلامة والصحة المهنية "OSH".

وي ينبغي أن توضع الترتيبات وفقاً لحجم ونشاط المنظمة كما يلي:

(أ) ضمان توفير المعلومات اللازمة، والاتصالات الداخلية، والتنسيق لحماية جميع الأشخاص الموجودين في موقع العمل في حالة الطوارئ.

(ب) تقييم المعلومات إلى والاتصال بالسلطات المختصة والجوار وخدمات الاستجابة لحالات الطوارئ.

(ج) توجيه الإسعافات الأولية والمساعدة الطبية ومكافحة الحرائق والإخلاء لجميع الأشخاص في موقع العمل.

(د) تقديم المعلومات ذات الصلة والتدريب لجميع أعضاء المنظمة، على جميع المستويات بما في ذلك التدريبات المنتظمة على إجراءات الاستجابة والاستعداد والوقاية في حالات الطوارئ.

٤-٣-٢ ينبغي وضع ترتيبات الاستجابة والاستعداد والوقاية في حالات الطوارئ بالتعاون مع خدمات الطوارئ الخارجية وغيرها من الهيئات حيثما ينطبق ذلك.

٤-٤ المشتريات

٤-٤-١ ينبغي عمل الإجراءات والحفظ عليها لضمان أن: نظام إدارة السلامة والصحة المهنية في المنظمة ١٣:

(أ) تم تحديد وتقييم وإدماج التماذل مع متطلبات السلامة والصحة في مواصفات الشراء والتأجير.

(ب) تم تحديد القوانين والتنظيمات الوطنية ومتطلبات المنظمة الخاصة بالسلامة والصحة المهنية "OSH" قبل شراء السلع والخدمات.

(ج) اتخاذ الترتيبات بحيث تتحقق التوافق وفقاً للمتطلبات قبل استخدامها.

٤-٥ التعاقد

٤-٥-١ ينبغي عمل الترتيبات والحفظ عليها لضمان أن متطلبات السلامة والصحة للمنظمة، أو على الأقل المكافئة لها، قد تم تطبيقها على المقاولين وعمالهم.

٤-٥-٢ يجب على الترتيبات الخاصة بالمقاولين العاملين في الموقع أن:

(أ) تشمل الإجراءات الخاصة بتقييم و اختيار المقاولين معايير السلامة والصحة المهنية "OSH".

(ب) إيجاد وسائل فعالة ومستمرة للاتصالات والتنسيق بين المستويات المناسبة في المنظمة والمقاول قبل البدء في الأعمال.



السلامة والصحة المهنية



وبينجي أن يشمل ذاك أحكام الإبلاغ عن المخاطر والتدارير للوقاية منها والسيطرة عليها.

(ج) أن تشمل ترتيبات للإبلاغ عن إصابات العمل، والاضطراب الصحي، والأمراض، والحوادث التي تقع بين عمال المقاول أثناء قيامهم بالعمل من أجل المنظمة.

(د) توفير وعي وتدريب للمقاولين أو عمالهم على الأخطار التي تهدد السلامة والصحة قبل البدء في الأعمال وأنشاء أدائهم للعمل، حسب الضرورة.

(ه) رصد منتظم لأداء السلامة والصحة المهنية "OSH" الخاصة بأنشطة المقاول.

(و) ضمان إتباع المقاول (أو المقاولون) لإجراءات وترتيبات السلامة والصحة المهنية "OSH" في الموقع.

5-1 رصد الأداء والقياس (التقييم)

5-1-1 ينبغي وضع وتطوير وعمل مراجعة لإجراءات المراقبة، والقياس، والتسجيل لأداء السلامة والصحة المهنية "OSH" على أساس منتظم. ويجب تحديد المسئولية، والمحاسبة، والسلطة الخاصة بالمراقبة على مختلف المستويات في الهيكل الإداري.

5-1-2 يجب أن يكون اختيار مؤشرات الأداء وفقاً لحجم وطبيعة النشاط في المنظمة وأهداف السلامة والصحة المهنية "OSH".

5-1-3 ينبغي الأخذ في الاعتبار كل من المقاييس النوعية والكمية المناسبة لاحتياجات المنظمة ويجب أن تكون هذه المقاييس:

(أ) مستددة على المخاطر والأخطار التي حدتها المنظمة، والالتزامات الواردة في سياسة السلامة والصحة المهنية "OSH" وكذلك أهداف السلامة والصحة المهنية "OSH".

(ب) دعم عملية التقييم التي تقوم بها المنظمة، بما في ذلك المراجعة الإدارية.

4-5-1 يجب على مراقبة الرصد والقياس:

(أ) أن تستخدم كوسيلة لتحديد مدى تنفيذ سياسة وأهداف السلامة والصحة المهنية "OSH" وللسيطرة على المخاطر.

(ب) أن تشمل كل من الرقابة النشطة والتفاعلية، وألا تكون قائمة فقط على العمل المتصل بالإصابة، واعتلال الصحة، والمرض، وإحصائيات الحوادث.

(ج) أن تكون مسجلة.

5-5-1 ينبغي أن توفر المراقبة:

(أ) تغذية راجعة عن أداء السلامة والصحة المهنية "OSH".

(ب) معلومات لتحديد ما إذا كانت الترتيبات اليومية لتحديد المخاطر والأخطار والوقاية منها والسيطرة عليها موجودة وتعمل بفعالية.

(ج) الأساس لاتخاذ القرارات بشأن التحسين في تحديد المخاطر والسيطرة على الأخطار، وكذلك بالنسبة لنظام إدارة السلامة والصحة المهنية "OSH".

5-6-1 يجب أن تتضمن الرقابة النشطة العناصر الضرورية لوجود نظام استباقي الذي ينبغي أن يشمل:

(أ) رصد تحقيق الخطط المحددة، ومعايير الأداء والأهداف الموضوعة.

(ب) عمليات تقدير منتظمة على نظم العمل، والمباني، والمرافق، والمعدات.

(ج) مراقبة بيئة العمل، بما في ذلك تنظيم العمل.

(د) مراقبة صحة العاملين، عند الاقتضاء، من خلال رصد طبي مناسب أو متابعة العاملين للكشف المبكر عن آية علامات أو أعراض ضارة بالصحة من أجل تحديد فعالية تدابير الوقاية والسيطرة.

(ه) الامتثال للقوانين والتنظيمات الوطنية، والاتفاقات الجماعية، والالتزامات الأخرى بشأن السلامة والصحة المهنية "OSH" التي تقرها المنظمة.

5-7-1 ينبغي أن تشمل المراقبة التفاعلية التحديد، وتقديم التقارير، والتحقيق فيما يلي:

(أ) إصابات العمل، واعتلال الصحي (بما في ذلك رصد سجلات أجمالي الغياب بسبب المرض)، والأمراض، والحوادث.

(ب) الخسائر الأخرى، مثل الأضرار التي تحدث للممتلكات.

(ج) قصور أداء السلامة والصحة، وفشل نظام إدارة السلامة والصحة المهنية "OSH".

(د) برامج تأهيل العمال واستعادة الصحة.



١- كيف يمكن تحليل الخطر / مصادر الخطر:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
احترام القوانين المحلية والدولية	<p>تحديد الشيء المعرض للخسارة أو المسؤولية القانونية مثل الأشخاص، والأملاك، والأموال.</p> <p>ما تنتجه الخسارة أو المسؤولية القانونية أو مصادر الخطر؟</p> <p>من الذي يمكنه تحمل الفقدان أو المسؤلية القانونية؟</p> <p>متى يمكن حدوث الخسارة أو الضرر؟</p> <p>ما الأضرار التي يمكن أن تمس السمعة؟</p> <p>ما هو أقصى حد للخسارة؟</p>	القيام بتحليل الخطر
التنسيق مع البنوك و شركات التأمين	<p>الوقاية من الخسارة مثل الأمان .</p> <p>انتشار الخطر مثل التأمين، التحكم في الخطر مثل الأجراءات الوقائية الخاصة بالسلامة</p> <p>تدريب الموظفين و برامج الصيانة</p> <p>خطط الحالات الطارئة للاستعادة بعد الخسارة و المعدات البديلة</p>	أخذ تقييمات إدارة الخطر في الاعتبار
استشارة رأي آخر	استشارة المتخصصين إذا لزم الأمر	اختيار التقييمات من أجل إدارة المخاطر / مصادر الخطر
الاحتفاظ بتسجيلات التدريب	تدريب الموظفين	التزود بالأدوات التقنية
نشر التغييرات التي تمت.	مراجعة آخر القوانين و استشارة شركاء أجتماعيين	تقييم خطة تحليل المخاطر / مصادر الخطر على أساس متقدمة



الصحة

التنمية
المدنية
الاجتماعيةجهاز تنمية
القوى العاملة والمهنية
شمال سيناء



السلامة والصحة المهنية



2- كيفية إعداد السياسات والإجراءات و مراجعتها:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
احصل على المعلومات من الإدارة	- اقرأً أهداف الشركة وغاياتها وفلسفتها وبيان رسالتها وعملياتها وكتيباتها الموظفين	راجع السياسات والإجراءات الموجودة
عرف الموظفين على السياسات والإجراءات عن طريق جلسات المعرفة أو التدريب أو الاجتماعات:	- العمليات اليومية - الالتزامات القانونية - شروط التأمين - قيود الإيجار	حدد تضمينات السياسات والإجراءات على:
المناقشة في اجتماعات الموظفين والإدارة ومدخلات أعضاء الصناعات الأخرى وتغيرات العمليات وتاريخ العمل	- عرف مناطق الاهتمام وأفكار لتحسين العمليات والتي تشمل: أعداد سياسات وإجراءات مراجعة في تنسيق كتابي مشيرا إلى: التغييرات بين الموظفين والإدارة - حدد موعد لمراجعة السياسات الجديدة	راجع السياسات والإجراءات الموجودة عند الضرورة
تأكد من الالتزام بالسياسات والإجراءات مثل مراقبة العمليات اليومية	- حدد المناطق التي تحتاج سياسة أو إجراء - حدد أفضل نظام لإنتهاء المهام لضمان الكفاءة وتجنب الإغفال - أنهى الإجراءات في تنسيق قائمة التدقيق	أعد سياسات وإجراءات جديدة



بيان



بيان

بيان حقوق الإنسان
بيان حقوق المرأة
بيان حقوق العاملة والمهنية



السلامة والصحة المهنية



3- كيفية: تحديد المناطق التي تتطلب سياسات وإجراءات:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
يجب أن تعكس فلسفة المؤسسة التي تدعم الجو العام لها	<ul style="list-style-type: none"> - النهج / السلوك تجاه العملاء - معايير تحية العملاء وهي: - نقل الصورة المنشودة (عن المؤسسة) للعملاء. - الإصغاء التام مع الرعاية الكاملة - (التواصل عبر) حركة الجسد - التواصـل الفـظـي - أنشطة الخدمة 	معايير الخدمة؛ وتتضمن :-
جودة متعهدي توريد المنتجات الغذائية	<ul style="list-style-type: none"> - استخدام دليل الموصفات وأدوات الماندة. - الالتزام بجدول مواعيد الإنتاج. - أحجام النسب 	جودة المنتج ، وتتضمن
الالتزام بالإرشادات ومكافحة الآفات (الهوام والحشرات)	<ul style="list-style-type: none"> - المنظفات الكيماوية لغسل وتنظيف البياضات وغيرها 	التخزين ، ويتضمن:
يسجل المخزون الحالي في قائمة جرد	<ul style="list-style-type: none"> - الكسر أو التلفيات أو العطب وخلافه 	عملية الجرد ، وتتضمن:
متطلبات ارتداء أغطية رأس، وكي الملابس ونظافة الأفقم الموحدة والثياب ووسائل الزينة	<ul style="list-style-type: none"> - الزي المعتمد وأحذية القدم - المتعلقات الشخصية؛ كارتداء المجوهرات والحلبي أو التطيب. - ارتداء أطقم العمل الموحدة خارج حدود مبنى المؤسسة - ما يتعلق بالشعر؛ مثل طول الشعر، قص الشارب وللحية 	حسن هنام الموظف وأداب الملابس، وتتضمن:



الزراعة



التجارة والصناعة



القوى العاملة والمهنية



السلامة والصحة المهنية



4- كيفية ضمان إتباع إجراءات التشغيل:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
استخدم دفتر الدوام للحوادث والإصلاحات التي يجب إجراءها وتتأكد من توزيع تقارير المبيعات	<p>تأكد من:</p> <ul style="list-style-type: none"> - اعتماد نظام نقاط البيع - التخلص من النفايات والقاذورات - تخزين المنتجات تخزين آمن ومناسب 	تأكد من أداء مهام غلق الوردية السابقة على سبيل المثال
وكل المهام للموظفين المناسبين	استخدم قائمة التدقيق قبل الخدمة التي تشمل فحص و تعوييم النقد والفكة والفواتير والمعدات ونظافة الخدمات ومناطق الإنتاج القرية والتأثير والعمل الجانبي والمناطق الخارجية وترتيب الطاولات وخطوط المقاهي ومحطات الخدمات وإضاعة المنتجات ودرجات الحرارة والموسيقى ونظافة دورات المياه	تأكد من اكتمال قوائم إعداد الإنتاج مثل كمية الإنتاج
سياسات الشركة	<ul style="list-style-type: none"> - درجات الحرارة - الأذواق - الأنسجة - الألوان والمظاهر - أوقات التوقف - حجم الأنسبة 	تأكد من صحة المنتجات
تأكد من ارتداء الموظفين زى مناسب	تأكد من تجهيز عدد كافٍ من الموظفين	تأكد من وصول الموظفين
قم باتخاذ الإجراء الإصلاحي فوراً قبل فتح الأبواب	تأكد من التعاون بين إدارة المؤسسة وموظفيها.	تجول في أنحاء المصنع للتأكد من الاستعداد للافتتاح

5- كيفية إدارة عقود الخدمات:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
---------	-----------------	------------------



السلامة والصحة المهنية



اختر المقاول على أساس التكالفة والأداء.	- مقارنة خيارات مقاولو الخدمات. -	اختيار مقاول خدمات كما هو مطلوب
قراءة وتفسير عقد الخدمة.	- تقديم المساعدة في حالات الطوارئ. - هيكل الرسوم وينصمن رسوم قطع الغيار والعمالة. - الرسوم الإضافية وشروط السداد. - مسؤوليات المقاول والعملية. - الظروف التي تبطل العقد. - الحفظ المطلوب للسجلات.	الاقاوض فيما يتعلق باتفاقية عقد الخدمة، ويتضمن: -



بيان
بيان



بيان
بيان



بيان
بيان
بيان



6- كيفية ضمان اتباع إجراءات الغلق:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
اترك سجل النقد في درج مفتوح	- نظف المطعم وأعد تجهيزه للإفطار	اتبع إجراءات الجرد ونقط البيع مثل اعتماد نظام نقاط البيع
حدد عدد لفات معين لكل شخص على أساس الضمان	اجمع البنود المطلوبة من مناطق التخزين	عد البنود عدا دقيقا وضع علامة على ورقة الإعداد: اسم الوظيفة والموقع والتاريخ ونوع الوجبة وعدد الترتيبات وأحجام السلع المطلوبة وأنواعها. صنف كل عربة معدات عند تسليمها وخذ إعداد كامل للموقع المخصص وافحص المعدات الناقصة أو الفائضة
جرس الإنذار وقت الضرورة	- أغلق الأبواب وافحصها مرتين	تأكد من أمان المخارج



بيان

بيان
الافتتاح
شمال مصربيان
الافتتاح
شمال مصر
الشرقية
الشرقية
الشرقية



السلامة والصحة المهنية



7- كيف يتم الأغلاق في نهاية اليوم:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
كتابه تقرير يومي	<ul style="list-style-type: none"> - عمل أمين الصندوق - بيان الرواتب - الطلبات - سجل الأداء - طلبات الصيانة - الجداول المعدلة - الخطط المعدلة - إدخال كل المطالبات المالية في الحسابات 	<p>ضمان أن أوراق العمل كاملة بما فيها :</p> 
نبذة عن صادرات أعمال المراقب/ المدير المتناوبة	<ul style="list-style-type: none"> - الخطط - الموظفين - الظروف الطارئة - الطلبات الخاصة لتحضيرها مسبقاً. 	<p>إعادة النظر في نشاطات اليوم التالي بما فيها</p> 
السياسة المهمة	<ul style="list-style-type: none"> - تأمين كل الخزانات والأدراج والمكاتب إذا لزم الأمر. 	<p>وقف البث على جهاز الآلة الحاسبة</p> 



السلامة والصحة المهنية



8- كيفية التعامل مع التحرش الجنسي:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
<p>بعض الأمثلة:</p> <p># يلمح المشرف إلى موظف أنه يجب على الموظف أن ينام معه للحفاظ على وظيفته.</p> <p># يقوم كاتب المبيعات بإصدار تعليقات مهينة إلى زملاء العمل حول العملاء الإناث.</p> <p># أصبح مدير مكتب المحاماة في وضع غير مرحب بسبب محامين يقولون بانتظام نكات جنسية صريحة.</p> <p># يلطف ويصايب صراف في متجر زميلة له في العمل ضد إرادتها.</p> <p># يستخف زملاء سكرتيرها بها ويشيرون إليها بعبارات جنسية أو مهينة.</p> <p># يرسل عدة موظفين نكات جنسية صريحة إلى لوحة النشرات في شبكة الكمبيوتر الداخلية لمكتب الشركة.</p> <p># يرسل موظف إلى زملاء العمل رسائل بالبريد الإلكتروني تحتوي على نكات ولغة جنسية صريحة.</p>	<ul style="list-style-type: none"> التحرش الجنسي هو تمييد مسبق للجنس غير مرحب به أو سلوك وظيفي ينتج عنه بيئة عمل تهديدية، أو عدائية، أو هجومية. وأي تصرف ذو طبيعة جنسية بحيث يجعل الموظف منزعج يتحمل أن يكون تحرشاً جنسياً. اعتماد سياسة واضحة للتحرش الجنسي. وينبغي أن تكون لديك سياسة في دليل المستخدمين الخاص بك، ويجب أن تشمل هذه السياسة على: تعريف التحرش الجنسي. أن تذكر حالة لا تدع مجالاً للشك أنك لن تسامح مع التحرش الجنسي. أن تذكر أن ستقوم بتأديب أو فصل المخالفين. أن تتضع إجراءً واضح لتقديم شكوى التحرش الجنسي. أن تذكر أنك ستجري تحقيقاً كاملاً في أية شكوى تتناهياً. أن تذكر أنك لن تسامح مع أية أعمال انتقامية ضد أي فرد يشتكي من التحرش الجنسي. 	<p>التعریف</p>
		<p>استراتيجيات الوقاية</p>
	</	



السلامة والصحة المهنية



المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
معرفة أماكن مخارج الطوارئ و الأسعافات الأولية	حرائق أنقطاع الكهرباء أو المياه الكوارث الطبيعية مثل الطبيعة السرقة الشغب التهديد بالعنابر	تحديد الحالات الطارئة الممكنة مثل :
يجب أن تكون مخارج وطرق الطوارئ واضحة ومفتوحة	حضور الاجتماعات المحددة من أجل ممارسة التدريب على تنفيذ إجراءات الحالات الطارئة	التدريب على كيفية التصرف في الحالات الطارئة
معرفة عنوان المؤسسة	يوم و توقيت الحالات الطارئة طبيعة الحالات الطارئة وقت الاتصال بالسلطات وقت وصول السلطات الأجراءات المتخذة الأسماء و أرقام التليفونات أرقام تليفونات الشهود	تحديد التفاصيل التي يجب تسجيلها بعد الحالات الطارئة مثل



بيان

بيان
النائب
شلل مصربيان
النائب
شلل مصر
القوى العاملة والمهنية



10- كيفية الاستجابة للحالات الطارئة

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
تحديد متحدث بإسم المنشأة للإجابة عن أية أسئلة.	- تقييم الموقف	الحفاظ على الهدوء
البحث عن المعلومات المطلوبة مثل طبيعة الطوارئ إعطاء العنوان مرتين. إتباع تعليمات سلطات الطوارئ مثل إخلاء المبنى و السماح لسلطات الطوارئ بقطع المكالمات	- الاتصال بالجهة المسئولة عن الطوارئ - مقابلة موظفي الطوارئ و المساعدة في تقديم المعلومات المطلوبة مثل نوع حالة الطوارئ .	إتباع إجراءات الطوارئ
عدم الموافقة على المسؤولية القانونية	- وثائق تفصيلية أو إعطاء أي تفاصيل للمراقب	تقرير الطوارئ المفصل



بيان
البلدة



الإنسان العام
النواب
شلل مصر



بيان
القوى العاملة والمهنية
شلل مصر



11- كيفية: منع الحرائق والتغيرات:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
التزم بتعليمات المورد.	<ul style="list-style-type: none"> - تأكد من تاريخ الفحص. - تأكد من أن صمام التعبئة مؤمن وذو حماية جيدة. - تأكد من أن خط التعبئة ذو حماية جيدة وبه فتحات تنفس. - تأكد من أن غطاء فتحة التعبئة مقيد. - يركب جهاز البخار بطريقة صحيحة. 	<p>افحص جهاز غاز النفط المسال</p>
شهرياً	<ul style="list-style-type: none"> - تحقق من دقة محدد القياس بمقارنة مستوى منسوب الماء الفعلي بقراءته على محدد القياس. - ويحتوي كتيب الإرشادات التابع لمالك تعليمات أكثر تحديداً توضح كيفية أداء مثل هذه المقارنة. - افحص صمام التفليس برفع حذر للراغفة للتتأكد من أنها تعمل أثناء تشغيل الغلاية. يجب أن يطلق الصمام بعض البخار ثم يتوقف. أما إذا استمر في إطلاق البخار، يتوجب عليك أن تستبدل صمام التفليس - افحص محدد قياس الضغط للتتأكد من أن ضغط الغاز لا يتجاوز علامة الحد الأقصى له، فإذا كان يتجاوزها فعليك الاتصال بالصيانة الفنية المتخصصة لغلاليات البخار. - افتح صمام القطع للمياه المنخفضة لطرد الرواسب، على أن تسمح بتصريف للمياه حتى تخلو من كافة الشوائب وتعود صافية. تحذير: ستنظر المياه ساخنة. 	<p>صيانة غلاية البخار</p>
من الممكن ترتيب استدعاء فرقة مكافحة حرائق محلية لحضور البيانات العملية لمكافحة الحرائق.	<ul style="list-style-type: none"> - يجب أن يشترك جميع الأفراد في البيانات العملية الدورية لمواجهة الحرائق على أن يضعوا في اعتبارهم ضرورة تقديم يد العون لأصحاب الإعاقة البدنية. 	<p>البيانات العملية لمواجهة الحرائق:</p>



12- كيفية تحديد أنواع طفایات الحریق

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
	- عادةً ما تُستخدم طفایات الحریق هذه لأغراض متعددة حيث أنها تحتوي على مادة إطفاء وتستخدم غاز مضغوط غير قابل للاشتعال كمادة دافعة.	مادة كيميائية جافة
	- تحتوي طفایات الحریق هذه على غاز يعمل على وقف التفاعل الكيميائي الذي يحدث عند احتراق الوقود. غالباً ما تُستخدم هذه الأنواع من طفایات الحریق لحماية المعدات الكهربائية غالباً الشمن نظراً لأنها لا تترك أي مخلفات يتم تنظيفها. وتقسام طفایات غاز الھالون بمداها المحدود والذي عادةً ما يتراوح بين 4 إلى 6 أقدام، وينبغي أن يتم الاستخدام الأولي لغاز الھالون في قاعدة الحریق حتى بعد أن يتم إخماد اللهب.	غاز الھالون
	- تحتوي طفایات الحریق هذه على مياه وغاز مضغوط وينبغي أن يقتصر استعمالها على الحرائق من الدرجة (أ) (المواد العادمة القابلة للاحتراق).	الماء
	- تتميز طفایات غاز ثاني أكسيد الكربون بأنها أكثر فاعلية في الحرائق من الدرجة (ب) (ج) (حرائق المواد السائلة والكهرباء) نظراً لانتشار الغاز سريعاً. وتنحصر فاعلية هذه الطفایات على مدى يتراوح من 3 إلى 8 أقدام. ويتم تخزين غاز ثاني أكسيد الكربون كسائل مضغوط في طفایة الحریق حيث أنه يتعدد وي العمل على تبريد الهواء المحيط. غالباً ما يتسبب التبريد في تكون نسخ حول "البوق" الذي يخرج منه الغاز من طفایة الحریق. ونظراً لإمكانية إعادة اشتعال الحریق، فعليك بمتابعة استخدام مادة الإطفاء حتى بعد أن يتراهى لك إخماد الحریق.	ثاني أكسيد الكربون



13- كيفية: تركيب جهاز إنذار حريق:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
يجب على الأقسام التي يتعامل أفرادها مع مواد ملتهبة اتخاذ تدابير وقائية إضافية	ما نوع مواد البناء التي يتكون منها المبنى (طوب - فولاذ إلى آخره) ؟ ما عدد طوابق المبنى ؟	دراسة مواصفات المبنى
يجب دراسة منافذ الخروج	- تحتاج الأماكن التي يتتردد عليها الناس بأعداد كبيرة المزيد من الأجهزة التحذيرية	متطلبات الإشغال
لا تستعمل إلا معدة من شركة معتمدة	- يجب الإلمام بكل أنواع الحرائق المختلفة.	تركيب مطفأة الحريق
وفقاً لمعايير المؤسسة.	- إنشاء فترة الإعداد التأهيلي للموظفين الجدد - عند استقدام معدة جديدة أو تطبيق نهج حديث - عندما ينتقل موظفون للعمل في أقسام أخرى - التدريب الدوري لكل طاقم العمل المتواجد بالمؤسسة.	تدريب طاقم العمل



بيان



بيان



بيان



14- طريقة الأخلاع:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
قم باستخدام بطانية أو ملاءة لعمل مظلة فوق رأسك في حالة الدخان الكثيف.	- سر إلى أقرب مخرج للنجاة من الحريق حسبما هو مبين في خطة الإخلاء.	أغلق الباب ورائك
امنح الآخرين من استخدام المصعد كذلك.	- إذا حاولت استخدام المصعد في الحرائق، فإنك قد تتعرض للاحتجاز حيث أن استخدام المصعد قد يأخذك إلى الطابق الذي تتشبّه به بالحرائق.	لا تستخدم المصعد
التزم الاتجاه الأيمن.	- عليك بالتشبيث بدرأيزين السلم كي لا تصطدم بأسفل بفعل أحد الأشخاص من الخلف.	عليك بالصعود على السلالم والسير إلى الطابق السفلي للفندق
اتصل بالقائم على تشغيل الفندق ووضح له المكان الذي تم احتجازك فيه.	- إذا واجهك دخان أو حرائق على مستويات أكثر انخفاضاً، فعليك بالعودة إلى حجرتك. - اتصل بمشغل الفندق ووضح له أنك محتجز في حجرتك.	مواجهة الدخان
وعليك باستخدام السلالم للوصول إلى السقف كملاذ آخر.	- إذا تعذر عليك الرجوع إلى حجرتك، فعليك بالسير إلى مكان في الأرضية به هواء نقى ثم حاول إيجاد مكان مخصص للخروج منه في حالة الطوارئ.	في حالة تم احتجازك:



الصحة



الداخلية

جمهورية مصر العربية
الوزير المساعد
وزير السياحة والآثار



السلامة والصحة المهنية

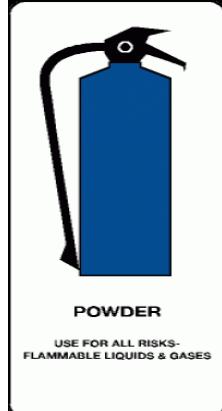
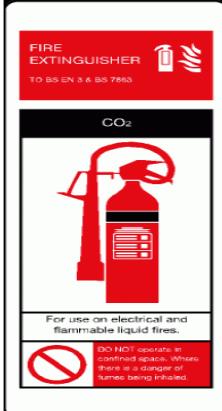


15- كيفية اختيار العلامات:

المعيار

كيف تفعل

ماذا تفعل

 <p>بكرة خرطوم حريق</p>	 <p>إنذار حريق</p>	 <p>تحذير هذه الطفائية مزودة بجهاز إنذار</p>
 <p>مسحوق للاستخدام في جميع المخاطر - والغازات والسوائل القابلة للاشتعال</p>	 <p>مطفأة حريق وفقا للمواصفات البريطانية "BS "EN 3 & BS 7863 ثاني أكسيد الكربون "CO2 للاستخدام في الحرائق الكهربائية وحرائق السوائل القابلة للاشتعال. لا تستخدم في الأماكن المحصورة حيث يوجد احتمال لاستنشاق الأبخرة</p>	 <p>رغوة مكافحة حريق متطرفة "AFF" آمنة الاستخدام في حرائق الأخشاب والورق والنسيج. آمنة الاستخدام في حرائق السوائل القابلة للاشتعال. لا تستخدم في حالة الحرائق الكهربائية أو حرائق المعادن القابلة للاشتعال.</p>
 <p>فتح الصمام قبل إخراج الخرطوم</p>	 <p>صمام تحكم في الرشاش</p>	 <p>هاتف للحريق</p>



الصحة



التعليم



الشرطة
الداخلية



الطاقة
والبيئة



السلامة والصحة المهنية



16- كيفية فحص معدات مكافحة الحريق

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
بصريا.	<ul style="list-style-type: none"> يتم فحص طفایات الحريق بصريا على الأقل مرة واحدة في الشهر لتحديد ما إذا كانت مشحونة بالكامل وأنها تعمل. 	شهريا.
تحديد ما إذا كانت طفایات الحريق تعمل على نحو فعال.	<ul style="list-style-type: none"> يتم عمل فحوصات الصيانة للأجزاء الميكانيكية، وكمية وحالة وسيلة الإطفاء والقذاف، وحالة الخراطيم والفرهات والصهاريج. 	مرة على الأقل كل اثنى عشر شهر.
وفقاً لجدول زمني مستند على مواصفات الجهة الصانعة.	<ul style="list-style-type: none"> يتم اختبار طفایات الحريق هيدروستاتيكيا. 	تحديد سلامة وسيلة الإطفاء.
تحديد ما إذا كانت لا تزال فعالة.	<ul style="list-style-type: none"> يتم معاينتها مرة واحدة على الأقل كل ثلاثة أشهر للبحث عن آية أضرار أو تدهور وتستخدم فعلياً للاختبار مرة كل اثنى عشر شهرا. 	أنابيب المياه، والصمامات، والمنافذ، وحنفيات الحريق، والخراطيم التي تكون جزءاً من نظام لمكافحة الحريق خاصة المؤسسة.
عند الانتهاء من كل عملية من عمليات التفتيش أو الاختبار المطلوبة من قبل هذا المعيار، سيقوم الشخص الذي قام بعمل الاختبار بإصدار شهادة بإتمام التفتيش أو الاختبار وتاريخ صدورها.	<ul style="list-style-type: none"> تفحص مرة واحدة على الأقل كل اثنى عشر شهرا. جدول فحص زمني مستند على مواصفات الجهة الصانعة أو مكافئ لها ويتم هذا للمكونات الفردية للنظام. 	نظم إخماد الحريق.



بيان

الإرشاد العام
للبيئة
شمال مصرجامعة مصر العربية
ـ الترقى العاملة والبيئية



السلامة والصحة المهنية



17- كيفية: الإسهام بوضع محتوى للدليل الخاص بالموظفين:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
<p>يشمل وصف للمؤسسة مثل تاريخها، وبيان رسالتها، وفلسفتها، وهيكלה التنظيمي والذي يشمل الأقسام ووظائفها، وسياسات الوظائف</p> <p>- اطلب الإسهام (بمعلومات) من طاقم العاملين ومسؤولي الإدارة</p>	<ul style="list-style-type: none"> - تأكيد من أن المحتوى شامل وواضح ومتسق بالحدثة، ويشمل: - القواعد العامة. - دور الموظف. - فترة صرف المرتبات. - معلومات عن الأجر والمزايا. - طرق مراجعة الأداء. - إجراءات الانضباط. - القيام أو التعرض للمضايقات. - الالتزام بالحضور ودقة المواعيد. - إذن الغياب. - حالات الوفاة (أو الحداد). - الأجزاء. - التحاق الموظفين. - إجراءات التظلم. - حسن الهدام والنظافة الشخصية. - الملابس. - التدخين. - استقبال المكالمات أو الزيارات الشخصية. - تناول الموظفين للوجبات وأوقات الراحة. 	<p>مراجعة الدليل الحالي.</p>
قم بتوزيع النسخة المحدثة على الموظفين.	<p>- يجب أن تطلب الموافقة من الإدارة</p>	<p>أعد تحرير المحتوى بحيث يبدو في صياغة مبسطة وسهلة القراءة.</p>



بيان
البلدة



الإسكندرية
النيل
شمال مصر



الدقهلية
الشرقية
القاهرة
الجيزة



السلامة والصحة المهنية



18- كيفية وضع نظام للنظافة الشخصية والإبلاغ عن المرض

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
الإبلاغ الإلزامي عن الأمراض، تصريح بالتعامل مع المواد الغذائية قبل التوظيف، فحص طبي للمتعاملين مع المواد الغذائية، خطوات غسيل الأيدي، علامات غسل الأيدي.	<ul style="list-style-type: none"> وضع سياسة للنظافة الشخصية والإبلاغ عن المرض تشمل عقوبات عند عدم الامتثال. ضمان إجراء فحص طبي وإصدار شهادات للمتعاملين مع المواد الغذائية (عند الاقتضاء). 	السياسة وإطار الرصد
الإبلاغ الإلزامي عن الحمى، والطفح الجلدي، والإسهال، والقيء، والعطاس، والسعال، والبردات، والقرود إلى السلطات المعنية، وأن يكون هناك إمدادات كافية من لوازم الإسعافات الأولية في مكان يمكن الوصول إليه. وأن يكون هناك مساعدين للإسعافات الأولية في مكان العمل.	<ul style="list-style-type: none"> وضع خطة عمل للمراقبة والتحقيقات الخاصة بالأمراض التي تنتقلها المواد الغذائية. وفرض تقديم تقارير إلزامية عن المرض من قبل الموظفين. تقديم الإسعافات الأولية والخدمات الطبية. وضع مستويات للأمراض المتغيرة. الاحتفاظ بسجلات للموظفين والضيوف. إعداد وتوزيع التقارير. 	الجيدة
الاستحمام قبل العمل، الشعر النظيف، والفم الصحي النظيف، والأظافر قصيرة ونظيفة ولا يوجد عليها طلاء أظافر.	<ul style="list-style-type: none"> وضع قائمة موحدة للممارسات الجيدة للنظافة الشخصية التي يجب القيام بها. الحفاظ على النظافة الشخصية. 	مارسات النظافة الشخصية
ارتداء المعاطف والمرايل النظيفة الملائمة الواقية يومياً، والضبط السليم للشعر.	<ul style="list-style-type: none"> ارتداء ملابس عمل نظيفة وسليمة ومناسبة وواقية. 	الجيدة
عدم ارتداء ملابس واقية خارج منطقة العمل، إزالة جميع المجوهرات من اليدين وعدم وضع على الوجه عطور قوية، وارتداء الأذنـية وأغطية الرأس، والمرايل، والأظافر الصناعية.	<ul style="list-style-type: none"> ابتاع الممارسات اليدوية الصحية: محطات كافية لغسل الأيدي ومجموعة على النحو الصحيح ومزودة بصابون مزيل للجراثيم، وأجهزة لتجفيف اليد، وصندوق للفانيات، ومطهر. 	الجيدة
استخدام معيار غسل اليدين ذو الستة خطوات وقاعدة الـ 20 ثانية. استخدام ماء دافئ لا نقل درجة حرارته عن 110° فهرنهايت / 43° مئوية.	<ul style="list-style-type: none"> غسل الأيدي قبل وبعد التعامل مع المواد الغذائية الخام، و مباشرة بعد أن تصبح متخصة أو بعد استعمال دوره المياه، ومعالجة الفانيات، والتدخين، ولمس أجزاء الجسم، والسعال، والعطاس، وتناول الأواني القرفة الخ. 	الجيدة
عرض اللافتات التي توضح طريقة غسل اليدين.	<ul style="list-style-type: none"> أن يكون هناك سياسة مكتوبة فيما يتعلق باتصال الأيدي العارية مع المواد الغذائية الجاهزة للأكل واستخدام القفازات. 	الجيدة
ضمان أن جميع محطات غسل الأيدي موضوعة في أماكن تفي بالغرض ومجهمزة بشكل كاف.	<ul style="list-style-type: none"> تجنب العادات والأفعال غير الصحية، على سبيل المثال، التدخين والبصق. 	الجيدة
تغير القفازات: عندما تصبح متخصة أو ممزقة، وقبل بدء مهمة جديدة، وعلى الأقل كل أربعة ساعات خلال الاستخدام المتواصل، وبعد التعامل مع اللحوم النيئة وقبل مناولة الطعام المطهي أو الجاهز للأكل.	<ul style="list-style-type: none"> الحفاظ على الصحة بحالة جيدة. الإبلاغ عن الأمراض. 	الجيدة
عدم تناول الطعام والتدخين عند التعامل مع الطعام أو خارج المنطقة المحددة لذلك، وعدم مسح الأيدي في الملابس أو البصق في مناطق المناولة.	<ul style="list-style-type: none"> مراقبة الزائرين والحيوانات، وتقيد حركة الأشخاص غير المرخص لهم في مناطق مناولة المواد الغذائية. حجب الزائرين وضمان عدم ملامستهم للمواد الغذائية. 	الجيدة



السلامة والصحة المهنية



19- كيفية ممارسة إجراءات السلامة والصحة المهنية

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
يتم إقرار وترسيخ تدابير الطارئة خلال الحوادث، والحرائق، وغيرها من حالات الطوارئ وفقاً لإجراءات المنظمة.	<ul style="list-style-type: none"> حجب الزوار وضمان عدم ملامستهم للمواد الغذائية. توضيح وشرح أنظمة السلامة والأمان في مكان العمل وممارسات وإجراءات السيطرة على المخاطر استناداً على إجراءات المنظمة. 	تحديد المخاطر والأخطار
يتم تحديد أقصى الحدود المسموح بها التي سيؤدي تجاوزها إلى حدوث ضرر أو أذى استناداً على قيم الحد الأدنى (LTV).	<ul style="list-style-type: none"> تحديد آثار المخاطر. يتم الإبلاغ عن قضايا السلامة والصحة المهنية "OSH" وأو المخاوف والمخاطر التي تمس السلامة إلى الموظفين المعينين وفقاً لمتطلبات مكان العمل وتشريع "OSH" ذو الصلة بمكان العمل. 	تقييم المخاطر والأخطار
يتم تقديم المساعدة المناسبة في حالة حدوث طوارئ في مكان العمل وفقاً للبروتوكول المعمول به في المنظمة.	<ul style="list-style-type: none"> يتم إتباع إجراءات السلامة والصحة المهنية "OSH" للسيطرة على المخاطر والأخطار في مكان العمل بصفة مستمرة. يتم إتباع إجراءات التعامل مع الحوادث، والحرائق، وحالات الطوارئ في مكان العمل وفقاً لسياسات السلامة والصحة المهنية "OSH" للمنظمة. يتم استخدام معدات الحماية الشخصية (PPE)، بشكل صحيح وفقاً لإجراءات وممارسات السلامة والصحة المهنية "OSH" للمنظمة. 	السيطرة على المخاطر والأخطار
يتم استكمال وتحديث السجلات الشخصية الخاصة بالسلامة والصحة المهنية "OSH" وفقاً لمتطلبات مكان العمل.	يتم إشراك التدريبات والتمرينات المتعلقة بحالات الطوارئ وفقاً للمبادئ التوجيهية وإجراءات المنظمة.	الحفاظ على الوعي بالسلامة والصحة المهنية "OSH"



بيان



الجهاز



جهاز مصر



السلامة والصحة المهنية



20- كيفية الإبلاغ عن حادث أو حادث عرضي أو مرض مهني:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
يجب على الطرف المتضرر/مقدم الشكوى أن يستكمل القسمين أ و ب، وأن يوقع ويؤرخ وأن يقدم إلى المشرف/القسم المباشر في غضون 24 ساعة من الحادث.		
القسم أ: معلومات عامة (الطرف المتضرر/مقدم الشكوى)		
اسم العائلة الاسم الأول		
عدد الموظفين عند الاقتضاء		
موقع القسم		
رقم الهاتف في النهار رقم الهاتف في المساء		
القسم ب: وصف الحادث		
متى: تاريخ الحادث (شهر/يوم/سنة) توقيت الحادث		
وقت الإبلاغ:	تاريخ الإبلاغ:	
أين: موقع الحادث (المطبخ، المكتب، الدرج، الخ) الطابق في المبنى & الغرفة		
ماذا حدث؟ (وصف للحدث وكيفية وقوعه)		
هل حدثت لك إصابة؟ (وصف للإصابة، بما في ذلك أجزاء الجسم)		
ما هي العوامل التي ساهمت في هذا الحادث؟		
كيف كان من الممكن تجنب هذا الحادث؟		
هل تم تقديم الإسعافات الأولية؟ نعم/ لا : إذا كانت الإجابة نعم على يد من؟		
توقيع الطرف المتضرر/مقدم الشكوى التاريخ		

إذا تم ملء الاستماراة من قبل شخص آخر غير الطرف المتضرر، يرجى ملء الخانات التالية

رقم التليفون:	تم ملء الاستماراة من قبل:
التاريخ:	الإمضاء



بيان
البلورة



بيان
البلورة
الإقليمي
الإقليمي
شمال مصر



بيان
البلورة
الإقليمي
شمال مصر
الإقليمي
شمال مصر



21- فحص معدات الإسعافات الأولية:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
دليل الإسعافات الأولية.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ زوج من مقصات الضمادات. ▪ زوج من الكلابات المشقرفة. ▪ 12 دبوس أمان (أحجام متعددة) 	الأدوات
أو ما يعادلها من الأحجام.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 5 ضمادات معقمة (25 مم x 75 مم)، ملفوفة بشكل مفرد. ▪ قطعة شاش مربعة (101 مم x 101 مم) ملفوفة بشكل منفرد. ▪ 4 لفافات ضمادات من الشاش المعقم (50 مم x 9 مم) ملفوفة بشكل منفرد. ▪ 4 لفافات ضمادات من الشاش المعقم (101 مم x 9 مم) ملفوفة بشكل منفرد. ▪ 6 ضمادات مثلثية الشكل. ▪ 4 ضمادات معقمة كمادات (101 مم x 101 مم) ملفوفة بشكل منفرد. ▪ لفة واحدة شريط لاصق (25 مم x 9 مم). 	الضمادات
ملفوفة بشكل منفرد.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 25 مساحة كحولية. 	المطهرات
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ قفازات. ▪ بطانية غير قابلة لإعادة الاستعمال – علبة فورية باردة. ▪ علبة فورية ساخنة. ▪ قناع الجيب للإنعاش القلبي الرئوي "CPR" مع مدخل للأكسجين "O₂". ▪ صحيفة تقرير كشف الدم. ▪ صحيفة تقرير حقن الأدرينالين. 	بنود مقتضبة أخرى



الطبقة

الإرشاد العام
للطبقة
شامل مصر

هـ التـوقـيـعـةـ عـمـرـ الـقـرـبـةـ



السلامة والصحة المهنية



22- كيفية : منع الحروق:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
استخدام الفقازات المناسبة للتعامل مع الأشياء الساخنة.	- الامتناع عن ملامسة ألسنة اللهب والأشياء الساخنة.	تنظيم منطقة العمل
عدم استخدام قطعة قماش مبللة لرفع أغطية الأواني الساخنة.	- ضمان مستويات الأمان من السوائل الساخنة مثل الزيت والماء المغلي.	ضمان مستويات الأمان
الامتناع عن ملء الأواني والأواني حتى آخرها.	- استخدام أجهزة الأمان مثل الترموستات والمفاتيح المنظمة في الأفران.	أجهزة الأمان
التحقق مررتين	- ضمان عدم تعرض أجهزة الطبخ وأفران البخار للضغط. - الفتح ببطء.	أفران البخار
الحفاظ على الابتعاد قدر مسافة الأمان.		صنابير المياه والسوائل الساخنة



٢٣٦



جذب
الثبات
صلب



مقدمة في علم الفلك



السلامة والصحة المهنية



23- كيفية: معالجة الحروق

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
عند مجيء سيارة الإسعاف، عليك بمواصلة صب الماء على المنطقة التي تعرضت للحرق حتى وصول سيارة الإسعاف.	- عليك بتبريد المنطقة التي تعرضت للحرق بصب الماء البارد عليها لعدة دقائق.	إيقاف عملية الحرق.
إذا كانت المنطقة التي لحق بها الضرر تتجاوز الزراع بأكمله أو منطقة البطن بأكملها، فعليك بأخذ الشخص المصابة إلى قسم الطوارئ في الحال.	- يقصد بتقرح الجلد أو تسليخه أن الطبقة العليا من الجلد تألفة تماماً ومن المحتمل حدوث مضاعفات. ويشير تفحّم الجلد إلى وقوع ضرر أكبر بجميع طبقات الجلد الثلاثة.	الاعتناء بالجلد الذي به تقرح أو به تسليخ أو تعرض للتفحّم (أسود لون):
معرفة رقم تليفون الطوارئ	- الأشخاص المصابون بحرق تصل إلى المناطق التالية يحتاجون لمساعدات طبية طارئة: <ul style="list-style-type: none"> • الوجه • الأيدي • القدم • الأعضاء التناسلية 	المساعدات الطبية لحالات الطوارئ:
لا تضع زبد أو زيت على أي حرق.	- يمكن معالجة الحروق غير الخطيرة التي يحمر فيها لون الجلد ولا يوجد به تقرح باستعمال أحد مراهم الجلد الموضعية أو الرش لتقليل الألم. - يمكن أن يكون الماء البارد (ليس البارد أو الدافئ) مفيداً في معالجة الألم.	الحرق غير الخطيرة
سوف تزيد الألياف الأكثر خشونة من هياج الجلد.	- أثناء التئام الحرق، ينصح بارتداء ملابس فضفاضة من الألياف الطبيعية مثل الحرير أو الملابس القطنية الخفيفة.	عملية التئام الجرح



سلطة

البنك
العام
شلل مصرجهاز حماية المستهلك
الغرفة التجارية والصناعة



24- كيفية: منع الجروح

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
قم دائمًا بابقاء تشغيل الماكينة أو ذات الحواشي البالية التي من الممكن أن تعلق في الماكينة.	<ul style="list-style-type: none"> - الامتناع عن ارتداء الملابس الفضفاضة أو ذات الحواشي البالية التي من الممكن أن تعلق في الماكينة. - عدم إزالة أي من تعشيقات الأمان وحواجز الأمان الوقاية من الماكينة. - عدم تنظيف الشفرات ما لم يتم إيقاف التشغيل. - إتباع تعليمات التشغيل. - ضمان أن تكون حواجز الأمان الوقاية في مكانها الصحيح قبل تشغيل آلة ماكينة. - استخدام دافعة أو أداة لتجنب ملامسة الأجزاء المتحركة. 	الماكينات
تأكد دائمًا من أن السكاكين حادة.	<ul style="list-style-type: none"> - استخدام السكينة المناسبة لأداء المهمة. - استخدام سطح مستو أو لوحة تقطيع. - تخزين السكاكين في مكان آمن في الأرفف المناسبة يسهل رؤيته. - القيام بالقطع بعيداً عن الجسم أثناء التقطيع أو إزالة الزوائد أو إخراج العظم. - تحريك إصبع اليد الأخرى على الشيء المراد قطعه. - ارتداء الأشياء الوقاية مثل القفازات الوقاية. - غسل وتنظيف الأدوات الحادة في أوعية منفصلة عن بعضها البعض. 	    



السلامة والصحة المهنية



25- طريقة: معالجة الجروح

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
إذا رأيت أن تخييط الجرح يمكن أن يكون ضروريًا، فمن الأفضل التurgيل بالاتصال بالطبيب.	- انظر لترى ما إذا كان الجرح عميقاً أو أنه لن يتوقف عن النزيف بعد مرور 10 دقائق أو نحوها مع وضع ضمادة مباشرة عليه أو تعرّض الجلد بالفعل للتمزق.	فحص الجرح
وضع أحد الكريمات المضادة التي تباع بدون وصفات طبية.	- تنظيف مكان الجرح جيداً بالماء الفاتر والصابون لأجل التخلص من أي أتربة أو غيرها من الأشياء غير المعتاد وجودها في المكان وهو ما يمكنك من أن يظهر مكان الجرح بشكل أفضل ويساعد في الشفاء.	تنظيف مكان الجرح
الاتصال بالطبيب	- الفحص للتحقق من وجود علامات على الإصابة مثل تزايد الاحمرار والحساسية والألم في مكان الجرح أو للتخلص من السوائل التي تشبه الصديد أو حتى الإصابة بالحمى.	الفحص



بيان
بيان



الاشتراك
الاشتراك
شمال مصر



بيان
بيان
شمال مصر



السلامة والصحة المهنية



26- كيف يمكن الوقاية من الأخطاء و السقوط

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
الاحتواء على إضاءة جيدة	الإبلاغ عن ضعف الإضاءة	الإبلاغ
إبلاغ عمال النظافة إذا كانت غير كذلك	الحفاظ على نظافة و جفاف الطوابق و الدرجات	الطوابق و السلام
يجب عدم انقطاع التيار الكهربائي	قطع التيار الكهربائي في الممشى و أماكن العمل لمنع أي حادثة بالخطأ	سلك الطيار الكهربائي
في الأماكن شديدة الخطورة قم بالتنظيف كلما ذهبت	قم باستخدام النعل الذي لا يساعد على الانزلاق	الطابق
	لا تعمل على ترك أدوات أو علب ملقة بالصدفة في المكان	الأدوات



بيان



الطاقة



العمل

البيئة

التنمية

شئون مصر



البيئة

التنمية

شئون مصر

البيئة

التنمية

شئون مصر



السلامة والصحة المهنية



27- كيفية تقليل الشعور بالإجهاد

العوامل المساهمة	أسباب الإجهاد	المعنى
<ul style="list-style-type: none"> - التعرض المستمر للضوضاء - سوء تصميم مكان العمل - الاهتزاز المستمر من المعدات - درجات الحرارة المبالغة - عدم وجود حواجز خارجية - العمل في عزلة - عدم وجود طرق لتحديد علامات الإجهاد مبكرا - قلة التهوية - حركة مركبات مثل الرافعات المشبعة - ضعف الإضاءة - عمل بدني - ساعات عمل غير منتظمة ولا يمكن التنبؤ بها - اشتراط التركيز - عمل ماكينة أو مصنع التكرار - الاستغراق في العمل أو الساعات الطويلة - وجود التزامات أخرى لدى الفرد مثل أسرة أو التزامات اجتماعية أو مادية - مرض أوإصابة حديثة. - عمل أو وظيفة أخرى - مكان العمل 	<ul style="list-style-type: none"> - قد ينشأ الإجهاد عن عدد من العوامل في مكان العمل أو حياة الفرد الشخصية: تشمل أمثلة من مكان العمل: - عمل شاق أو طويل - متطلبات العمل البدنية - ساعات عمل غير منتظمة أو لا يمكن التنبؤ بها - وقت اليوم عندما يتم إنجاز العمل والحصول على قدر من النوم - حفز العمل الذهني - التعرض المستمر للضوضاء - قلة تهوية مكان العمل وضعف الإضاءة وسوء التصميم - طقس مكان العمل سواء حار جدا أو بارد جدا - الاهتزاز المستمر من المعدات - التركيز المستمر على نقطة ثابتة أو متحركة - عمل الورديات - جداول العمل المفرطة - العمل في أكثر من وظيفة - قد تتأثر مستويات الإجهاد بقضايا صحية أو عاطفية أو العديد من هذه العوامل مجتمعة. تتحدد أسباب الإجهاد بالبحث عن العلامات وتتبع الأسباب. - يعتبر فتح قنوات تواصل بين صاحب العمل والموظفين ضروري للمساعدة على تحديد الإجهاد في مكان العمل 	<p>يعتبر الإجهاد تعبيرا عام يستخدم لوصف الشعور بالتعب أو الإرهاب أو الإنهاك</p> <p>قد يعود الإجهاد لأسباب ذهنية أو بدنية أو عاطفية كما أنه يؤثر على قدرة الموظف على أداء مهامه بأسلوب آمن. على سبيل المثال: يعتبر الإجهاد عامل رئيسي في حوادث النقل. عندما يؤثر الإجهاد على قدرة الشخص على العمل بأسلوب آمن، يجب تحديده وتقييمه والسيطرة عليه مثل باقي المخاطر في مكان العمل. قد ينتج الإجهاد عن عدة عوامل في مكان العمل أو حياة الفرد الشخصية. كثيرا ما يجتمع عدد من العوامل لزيادة الإجهاد إلى الحد الذي يضع فيه الفرد أمانه أو أمان شخص غيره في خطر. وبالتالي، يجب أن يؤدي صاحب العمل والموظفين أدوارهم للتتأكد من تقليل أي أخطار تصاحب الإجهاد. يعد الإيقاع اليومي ("ساعة الجسم") إيقاعات الجسم الطبيعية التي تتكرر كل 24 ساعة تقريبا. تنظم هذه الإيقاعات أنماط النوم ودرجة حرارة الجسم ومستويات إفراز الهرمونات والهضم والعديد من الوظائف الأخرى. بناء على وقت اليوم، يستعد الجسم لمستويات متغيرة من اليقظة ودرجات حرارة الجسم إلى آخره.</p>

28- كيفية توفير رعاية وخدمات طبية:



السلامة والصحة المهنية



المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
تأكد من اتفاق السياسة مع القانون	- الوضع في الاعتبار حقيقة أن التأمين ضد الحوادث إجباري	التأمين
زيارات إجبارية	- تقديم عيادة مجهزة للرعاية الطبية - أو عقد اتفاق مع أحد المعاهد الطبية	تقديم خدمات رعاية طبية
عيادة تتمتع بجودة السمعة	- يجب إجراء فحوصات صدر سنوية - (تنص مادة القانون 12 لسنة 2003 على ضرورة عمل كشف طبى إبتدائى وكشف طبى دورى كل عام وضرورة عمل شهادات صحية للعاملين وخلوهم من جميع الأمراض المعدية)	فحوصات



بنك مصر



الإمداد العام
للطبقة
الشاملة



التنمية
الاجتماعية
والعمل
العام



السلامة والصحة المهنية



29- كيفية التعامل مع حماية الصحة والأمان

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
ضمان الإذعان لقوانين الوطنية	<ul style="list-style-type: none"> - تنسيق تدريب السلامة والصحة المهنية - تنسيق حملات السلامة والصحة - تنسيق معارض السلامة والصحة - توزيع رسائل إخبارية - استخدام ملصقات وكتيبات 	تشجيع على السلامة
تأكد من دعم الإدارة العليا	<ul style="list-style-type: none"> - تنفيذ سياسات السلامة وبرامجها - وضع برنامج تنفيذ سلامة مناسبة - اشتراك الإدارة في الأنشطة - إدراك السلامة في العمل - مدح الموظفين الذين يتحرون السلامة في العمل - إسداء النصح للموظفين الذين لا يتحرون السلامة في العمل 	سياسة السلامة والمؤسسة
سريان	<p>للموظفين:</p> <ul style="list-style-type: none"> - إتباع التعليمات - حضور تدريبات السلامة - استخدام أدوات السلامة - الإبلاغ عن الحوادث والأخطار <p>اقتراح طرق لتحسين السلامة والصحة المهنية في العمل</p>	مسؤوليات
الحفاظ على سجلات كل الأحداث والحوادث والأمراض الصادر عنها تقارير	<p>لأصحاب العمل:</p> <ul style="list-style-type: none"> - وضع برنامج وتنفيذها - تبليغ كل الموظفين عن الأخطار وحوادث التدريب - توفير معدات مناسبة - توفير تسهيلات رفاهية مثل أماكن راحة وصناديق إسعافات أولية - توثيق سياسة السلامة والصحة المهنية 	



بيان



بيان



بيان



السلامة والصحة المهنية



30- كيفية إعادة تخزين مجموعة الإسعافات الأولية

استماراة التفتيش على مجموعة الإسعافات الأولية الربع سنوي

مواعيد التفتيش: يناير، وأبريل، ويوليو، وأكتوبر
 معلومات عن مجموعة الإسعافات الأولية: الإدارية
 يجب أن تتضمن مجموعة الإسعافات البنود المدرجة التالية:

الكمية	الأدوات
1	دليل الإسعافات الأولية المعتمد من قبل لجنة الصحة والسلامة في مكان العمل "CSST".
1	مقص ضمادات.
1	كلابة مشقوقة (ملقط صغير).
12	دبابيس أمان (متوعة الأحجام) الضمادات .
25	ضمادات معقمة لاصقة، ملفوفة بشكل منفرد (على سبيل المثال البلاستر) 25 مم x 75 مم (1 بوصة x 3 بوصة).
25	مساحات شاش معقمة، ملفوفة بشكل منفرد 101 مم x 101 مم (4 بوصة x 4 بوصة).
4	لائف ضمادة شاش معقم، ملفوفة بشكل مفرد 50 مم x 9 مم (2 بوصة x 30 بوصة).
4	لائف ضمادة شاش معقم، ملفوفة بشكل مفرد 101 مم x 9 مم (4 بوصة x 30 بوصة).
6	ضمادات ثلاثة الشكل.
4	كمادات ضمادة معقمة (ضمادات مضغوطة)، ملفوفة بشكل منفرد 101 مم x 101 مم (4 بوصة x 4 بوصة).
1	لغافة شريط لاصق 101 مم x 9 مم (1 بوصة x 30 بوصة).
25	مساحات مطهرة، ملفوفة بشكل مفرد
	بنود إضافية موصى بها من قبل السلامة والصحة البيئية . "EHS"
2	قفازات غير قابلة لإعادة الاستعمال (يفضل أن تكون غير مطاطية) ("Non-Latex")
1	قناع الجيب للإنعاش القلبي الرئوي "CPR" مع صمام يعمل في اتجاه واحد.
1	قناع الجيب للإنعاش القلبي الرئوي "CPR" مع صمام يعمل في اتجاه واحد.
1	رفادة باردة فورية.
4	استماراة تقرير للحوادث والحوادث العرضية والأمراض المهنية خاصة جامعة ماك جيل "McGill".
1	صحيفة تقرير كشف الدم.
1	صحيفة تقرير حقن الأدرينالين.
	التوقيعات

هام: لا يمكن لمجموعة الإسعافات الأولية أن تحتوي على أدوية. وتقديمي الإسعافات الأولية غير مرخصين بتقديم الأدوية ما لم يتم طلب ذلك من قبل المصاب. وينبغي تغيير الإمدادات المعقمة في بعض الأحيان من أجل ضمان تقييمها. اتصل لاستبدال المواد المفقودة.

احفظ بهذه الاستماراة في مجموعة الإسعافات الأولية.

31- كيفية إجراء عمليات الحاسوب



السلامة والصحة المهنية



المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
يتم التخطيط للمهمة لضمان المبادئ التوجيهية وإجراءات السلامة والصحة المهنية.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ تحديد متطلبات المهمة. ▪ اختيار البرمجيات والأجهزة المناسبة وفقاً للمهمة المسندة والنتيجة المطلوبة. 	التخطيط والإعداد للعملية التي يتعين الاضطلاع بها.
يتم القيام بالعمل في إطار المبادئ التوجيهية الهندسية الإنسانية	<ul style="list-style-type: none"> ▪ إدخال البيانات إلى الحاسوب باستخدام البرنامج/التطبيق الملائم وفقاً لإجراءات الشركة. ▪ يتم فحص دقة المعلومات ويتم تخزينها وفقاً لإجراءات التشغيل الموحدة. ▪ يتم تخزين البيانات المدخلة في وسائل التخزين وفقاً للمتطلبات. 	البيانات المدخلة إلى الحاسوب.
يتم تنفيذ تقنيات لوحة المفاتيح وفقاً لمتطلبات الاستخدام الآمن للوحات المفاتيح.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ يتم اختيار البرنامج/التطبيق المناسب استناداً على متطلبات الوظيفة. ▪ يتم الحصول على البرنامج/التطبيق المحتوي على المعلومات المطلوبة وفقاً لإجراءات الشركة. ▪ يتم اختيار الأيقونات الموجودة على واجهة شاشة الكمبيوتر عند تشغيله بطريقة صحيحة، ويتم فتحها وإغلاقها وفقاً لأغراض الانتقال. 	الحصول على المعلومات باستخدام الحاسوب.
يتم تجهيز البيانات المدخلة باستخدام أوامر البرمجيات المناسبة.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ يتم طباعة البيانات على النحو المطلوب باستخدام أجهزة الحاسوب البرمجية/الطرفية وفقاً لإجراءات التشغيل الموحدة. ▪ يتم نقل الملفات والبيانات بين يتم تنفيذ الأنظمة المتواقة باستخدام برمجيات الحاسوب أجهزة الحاسوب البرمجية/الطرفية وفقاً لإجراءات التشغيل الموحدة. 	الإنتاج/البيانات الخارجية باستخدام نظام الحاسوب.
يتم تنفيذ إجراءات ملف الصيانة الأساسي وفقاً لإجراءات التشغيل الموحدة.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ يتم تنفيذ نظم النظافة والصيانة الطفيفة واستبدال المواد المستهلكة. ▪ يتم تنفيذ إجراءات لضمان أمن البيانات، بما في ذلك عمل نسخ خارجية احتياطية وفحوصات الكشف على الفيروسات وفقاً لإجراءات التشغيل الموحدة 	الحفظ على معدات ونظم الحاسوب.



بيان



بيان



بيان



السلامة والصحة المهنية



32- كيفية الإبلاغ عن مشاكل نوعية الهواء الداخلي

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل																																													
<p>استخدم هذه الاستمارة للإبلاغ عن المشاكل المتعلقة بنوعية الهواء الداخلي. ويمكن أن تشمل مشاكل نوعية الهواء على سبيل المثال وليس الحصر، المخالف من الحرارة، أو الرطوبة، أو التهوية، أو الروائح، أو تلوث الهواء الذي قد يسبب آثار صحية ضارة أو عدم الراحة. وستظل أية معلومات شخصية مقدمة سرية. وإذا كنت تعاني من أية قضايا طبية يجب أن تقدم استمارة التقرير الخاص الحادث/الحدث العرض/المرض المهني في حالة وجود سبب لرفع دعوى للحصول على تعويض على بسبب العجز.</p>																																															
القسم أ: معلومات عامة																																															
الاسم الأول	اسم العائلة																																														
رقم هاتف العمل	رقم الهاتف الخاص																																														
عنوان البريد الإلكتروني	الوظيفة																																														
القسم ب: الموقع & وصف المشكلة																																															
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 10%;">أين</td> <td style="width: 10%;">المبني</td> <td style="width: 80%;">الطابق & الغرفة</td> </tr> <tr> <td colspan="3">هل تتمركز المشكلة في منطقة واحدة أم أنها تمتد إلى أكثر من مكان واحد؟ إذا كانت الإجابة بالإيجاب، أين هي الموضع الأخرى؟</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ما هي طبيعة المشكلة؟</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <input type="checkbox"/> نعم <input type="checkbox"/> لا </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <input type="checkbox"/> إذا كان الإيجاب بالإيجاب، صف الأعراض الخاصة بك؟ </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">متى تاريخ الحدث (الشهر/اليوم/السنة)</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <input type="checkbox"/> تاريخ المعاناة من المشكلة لأول مرة (الشهر/اليوم/السنة) </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <input type="checkbox"/> متى تحدث المشكلة أو متى تكون أكثر وضوحاً (الوقت من اليوم، اليوم من الأسبوع، الفصل، الخ) </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">القسم ج: الإجراءات المتخذة</td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <input type="checkbox"/> هل تم إخبار إدارة الصيانة؟ </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <input type="checkbox"/> إذا كان الجواب نعم <input type="checkbox"/> متى (التاريخ) (الشهر/اليوم/السنة) ما هو رقم قصاصة الاستدعاء أو أمر العمل: </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <input type="checkbox"/> هل تم إخبار المشرف الخاص بك؟ </td> </tr> <tr> <td colspan="3"> <input type="checkbox"/> هل تم إخبار لجنة السلامة في إدارتك أو وحدتك؟ </td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: right;">الإمضاء</td> </tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">التاريخ</td> </tr> </table>			أين	المبني	الطابق & الغرفة	هل تتمركز المشكلة في منطقة واحدة أم أنها تمتد إلى أكثر من مكان واحد؟ إذا كانت الإجابة بالإيجاب، أين هي الموضع الأخرى؟			ما هي طبيعة المشكلة؟			<input type="checkbox"/> نعم <input type="checkbox"/> لا			<input type="checkbox"/> إذا كان الإيجاب بالإيجاب، صف الأعراض الخاصة بك؟			متى تاريخ الحدث (الشهر/اليوم/السنة)			<input type="checkbox"/> تاريخ المعاناة من المشكلة لأول مرة (الشهر/اليوم/السنة)			<input type="checkbox"/> متى تحدث المشكلة أو متى تكون أكثر وضوحاً (الوقت من اليوم، اليوم من الأسبوع، الفصل، الخ)			القسم ج: الإجراءات المتخذة			<input type="checkbox"/> هل تم إخبار إدارة الصيانة؟			<input type="checkbox"/> إذا كان الجواب نعم <input type="checkbox"/> متى (التاريخ) (الشهر/اليوم/السنة) ما هو رقم قصاصة الاستدعاء أو أمر العمل:			<input type="checkbox"/> هل تم إخبار المشرف الخاص بك؟			<input type="checkbox"/> هل تم إخبار لجنة السلامة في إدارتك أو وحدتك؟			الإمضاء			التاريخ		
أين	المبني	الطابق & الغرفة																																													
هل تتمركز المشكلة في منطقة واحدة أم أنها تمتد إلى أكثر من مكان واحد؟ إذا كانت الإجابة بالإيجاب، أين هي الموضع الأخرى؟																																															
ما هي طبيعة المشكلة؟																																															
<input type="checkbox"/> نعم <input type="checkbox"/> لا																																															
<input type="checkbox"/> إذا كان الإيجاب بالإيجاب، صف الأعراض الخاصة بك؟																																															
متى تاريخ الحدث (الشهر/اليوم/السنة)																																															
<input type="checkbox"/> تاريخ المعاناة من المشكلة لأول مرة (الشهر/اليوم/السنة)																																															
<input type="checkbox"/> متى تحدث المشكلة أو متى تكون أكثر وضوحاً (الوقت من اليوم، اليوم من الأسبوع، الفصل، الخ)																																															
القسم ج: الإجراءات المتخذة																																															
<input type="checkbox"/> هل تم إخبار إدارة الصيانة؟																																															
<input type="checkbox"/> إذا كان الجواب نعم <input type="checkbox"/> متى (التاريخ) (الشهر/اليوم/السنة) ما هو رقم قصاصة الاستدعاء أو أمر العمل:																																															
<input type="checkbox"/> هل تم إخبار المشرف الخاص بك؟																																															
<input type="checkbox"/> هل تم إخبار لجنة السلامة في إدارتك أو وحدتك؟																																															
الإمضاء																																															
التاريخ																																															

أعد الاستمارة بعد استكمالها إلى إدارة الصحة البيئية والسلامة.



السلامة والصحة المهنية



33- كيفية إيجاد مكان عمل خال من المخدرات

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
إشراك جميع الأطراف المعنية في مرحلة الوضع.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ما هو الغرض أو الهدف من سياستكم؟ ▪ من هم الذين سوف تشملهم سياستكم؟ ▪ متى سيتم تطبيق سياستكم؟ ▪ ما هو السلوك الذي سوف يكون محظوراً؟ ▪ هل سيتم طلب من الموظفين إعلامكم بالإدانات المتعلقة بالمخدرات؟ ▪ هل ستشمل سياستكم الأبحاث؟ ▪ هل يتضمن برنامجكم فحص المخدرات؟ ▪ ماذا ستكون العواقب عند انتهاءك السياسة الخاصة بكم؟ ▪ هل ستكون هناك اتفاقيات للعودة إلى العمل؟ ▪ ما هو نوع المساعدة الذي سيكون متاحاً؟ ▪ كيف تتم حماية أسرار الموظف؟ ▪ من الذي سيكون مسؤولاً عن تنفيذ سياستكم؟ ▪ كيف سيتم إبلاغ سياستكم إلى الموظفين؟ 	وضع عرض للسياسة
ينبغي عليك أيضاً أن تولي اهتماماً وثيقاً بالحالات القانونية الحساسة التالية: حماية سياسة اتصالات الموظفين الخاصة بأسرارهم الشخصية بالنسبة لجميع الموظفين. وضع إجراءات للتحقيق الشامل في الانتهاكات المزعومة. توفير إجراءات مناسبة وفرصة كبيرة للموظفين للرد على الادعاءات. ضمان مراقبة الجودة في عملية اختبار المخدرات، بما في ذلك التأكيد على الاختبارات الإيجابية إذا تم استخدام اختبار مطابق لعقود الاتحاد، ومطابق لقوانين الولايات والقوانين الفيدرالية المطبقة.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ من المهم أن تستند السياسة على أهداف يمكن الدفاع عنها مثل: صحة وسلامة الموظفين، والعملاء، والعامة. ▪ حماية أصول صاحب العمل من السرقة والتدمير. ▪ حماية الأسرار التجارية. ▪ الحفاظ على نوعية المنتج وسلامته. ▪ الامتثال للتنظيمات المحلية والفيدرالية المطبقة. 	     <p>إرسال رسالة واضحة أن استخدام الكحوليات والمخدرات في أماكن العمل محظوظ، وتشجيع الموظفين على طلب المساعدة طوعاً ضد مشاكل الكحول والمخدرات.</p>
خلال جميع ساعات العمل عند القيام بأعمال تجارية أو تمثيل المنظمة بينما يكون الفرد تحت الطلب، أو يدفع له ليكون احتياطياً عندما يكون على ممتلكات الشركة في الأحداث التي ترعاها الشركة.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ تطلب بعض المنظمات الحصول على موافقة الإدارة الرسمية المسبقة في حالة تقديم أو استهلاك المشروبات الكحولية في المناسبات التي ترعاها المنظمة. 	<p>دراسة السياسات المحيطة برعاية منظمتكم؟</p>
يمكن إجراء البحث في الجيوب والملابس، والخزانات، والمحافظ، وأكياس النقود، والحقائب، وحاويات طعام الغذاء، والمكاتب، ومرافق العمل، والمركبات، والمعدات.	<p>يشكل دخول ممتلكات المنظمة موافقة على البحث والتفتيش. وإذا تم الاشتباه في أن شخص يخالف سياسة خلو مكان العمل من المخدرات، فقد يتم الطلب منه التقدم للبحث أو التفتيش في أي وقت.</p>	المشاركة في البحث.

34- كيفية تصميم المرافق والصيانة



السلامة والصحة المهنية



المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
التخطيط: يجعل من الممكن من استمرار منطقى لتدفق عمل دقيق للمهام انطلاقاً من المواد الخام إلى المنتجات تامة الصنع والقضاء على أية مخاطر لانتشار التلوث أو التحركات غير الضرورية.	<ul style="list-style-type: none"> ستكون جميع المرافق الجديدة والمجددة حديثاً الخاصة بالأطعمة ذات تصميم وتخطيط وبناء على نحو ملائم كما هو مدرج أدناه وسيجعل من السهل تركيب خدمات كافية مثل مياه الشرب وإزالة النفايات السائلة، والتخلص من النفايات، والكهرباء، والغاز، والمعدات. يكون تصميم التخطيط بحيث يمنع التلوث. ترتيب معدات التجهيزات الثابتة بحيث تمتثل للمعايير الصحية. اختيار المواد التي يكون من السهل تنظيفها. وجود خطط تم مراجعتها من قبل الوكالة التنظيمية المحلية. 	التصميم
الحد الأدنى لشدة الإضاءة: 10 قدم شمعة (110 لكس) على بعد 75 سم (30 بوصة)، للسير في الليلات، والمخازن الجافة. 20 قدم شمعة (220 لكس) على بعد 75 سم (30 بوصة)، فوق الأرضية لعرض المنتجات الطازجة أو الأغذية المعلبة التي تباع أو يتم تقديمها. 50 قدم شمعة لمناطق غسيل الأيدي، ومناطق أوعية التخزين، ومحطات الانتظار، والاستراحات.	<ul style="list-style-type: none"> يتم توفير إضاءة مناسبة وكافية في جميع أنحاء مبنى الأطعمة، بما في ذلك المستودعات والممرات والسلالم. يتم تزويد نشرات الضوء مضادة للتاثير أو أغطية لتجهيزات الإضاءة الثابتة في جميع مناطق إعداد الطعام أو مناولاته أو تخزينه. تجهيزات إضاءة ثابتة. 	الإضاءة
يكون تدفق الهواء من المناطق النظيفة إلى القرفة. عدم وجود تقدير من الأغطية، والمرابح، والواقيات، وجري الهواء. تنظيف فلاتر الأغطية ونماذج الشحوم بانتظام.	<ul style="list-style-type: none"> ينبغي توفير تهوية كافية لمنع تراكم الشحوم أو تكتيفها على الحوائط والأسقف. 	التهوية
أن تكون محمية لمنع دخول الحشرات.	<ul style="list-style-type: none"> ما يكفي لحمل النفايات بعيداً - وتعطيبة جميع الفتحات بشبكات معدنية متحركة والحفاظ عليها نظيفة. 	الصرف الصحي

35- كيفية الحفاظ على أمن وسلامة مكان العمل

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
---------	-----------------	------------------



السلامة والصحة المهنية



إبلاغ المراقب في حالة فقدان المفاتيح في الحال	<ul style="list-style-type: none"> - التأكيد على الأشخاص مثل عدم ترك المداخل مغلقة - عدم أعطاء المفاتيح لأي شخص ولكن أعطائها للشخص المسئول مثل مسئول أو مدير القسم 	الاحتفاظ بمفاتيح الأمان
سد الأبواب بعرابة اليد إذا كان يتم استخدامها	<ul style="list-style-type: none"> - ترك الأبواب دائماً مفتوحة عدم إدخال الأصحاب أو الموظفين إلا إذا سمح لهم المسئول - غلق الأبواب - المراجعة مرتين للتأكد أن الأبواب مغلقة جيداً و ذلك عند ترك غرفة النزلاء 	عند العمل في غرفة النزلاء
ملابس الأمان مثل ارتداء ملابس الأمان المناسبة للمعدات مثل القفازة الخ الحصول على التدريب الخاص قبل استخدام المعدات	<ul style="list-style-type: none"> - عدم وضع الأيدي أبداً في سلة المهملات 	يجب إدراك مصادر الخطر الكامنة مثل الزجاج والإبر في النفايات
نصب العلامات و نقل الأشياء التي يمكن أن تكون مصدر خطر، تنظيف الأشياء التي اندرفت في الحال، عدم استخدام المعدات الخطأ و تنظيف المكان بعد نقل الأشياء	<ul style="list-style-type: none"> - توعي الحظر و محاولة حل المشاكل مثل وضع حبل و تحذير الآخر بن من الخطر 	إبلاغ الشخص المسئول بالمخاطر الكامنة مثل تمزق السجادة و فقد رقائق المطاط التي تكسى بها الأرض
	<ul style="list-style-type: none"> - مراقبة الحقائب والأغراض التي تم تركها بلا خد دون سبب واضح عدم الاقتراب أو تحريك الأمتنة المثبتة فيه كوك 	إبلاغ رجال الأمن أو المسؤولين عن الأشخاص المشكوك بهم و الأئمة

36- كيفية التعامل مع الآلات

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
---------	----------	-----------



السلامة والصحة المهنية



<p>ينبغي على الأفراد المدربين بشكل صحيح فقط تشغيل المعدات أو الآلات التي تعمل بالطاقة.</p> <p>ينبغي تقييد الملابس الفضفاضة أو الم gioherat، أو الشعر الطويل قبل العمل على الآلات المتحركة.</p> <p>أن تكون جميع الواقيات في أماكنها عند اختبار معدة تم إصلاحها.</p> <p>ينبغي تقديم تقرير إلى المشرف على الفور في حالة ما إذا كان هناك احتمال وجود تلف في الآلة أو أنها تخلق مخاطر محتملة.</p> <p>مطلوب من المشرفين التتحقق من أن عمليات التفتيش تتم وأن الإجراءات التصحيحية يتم اتخاذها في الوقت المناسب.</p>	<ul style="list-style-type: none"> سيتم توصيل جميع المعدات والآلات الكهربائية بشبكة الأرضي. وسيتم وضع مفاتيح التحكم في أنساب نقطة التشغيل للتحكم في المعدات. لا تقم مطلقاً بتعديل، أو إصلاح، أو تنظيف، أو تزييت الآلات أو المعدات عندما يكون أي من أجزائها في حالة حركة. استخدم مفاتيح الغلق لمنع بدء التشغيل العرضي وتأكد من عدم استطاعة أي شخص آخر من تنشيط الآلة بينما عملية الإصلاح مستمرة. وبينبغي الموافقة على إجراءات الإغلاق من قبل المشرف قبل البدء في عملية الإصلاح. وللتتأكد من إغلاق المعدة بصورة فعالة، قم بعمل اختبار للتتأكد من أن الآلة لا يمكن تنشيطها. ويجب استبدال جميع الواقيات بعد انتهاء عمليات الإصلاح. ينبغي عمل حماية كافية جسم البكرات المتحركة، وأعمدة الإدراة، والتروس وغيرها من مكونات الآلة التي تشكل نقاط قص، أو قطع، أو عصر لمنع الاتصال العرضي مع أجزاء الجسم. أن يتم تأدية الصيانة الصحيحة دائماً لجميع المعدات والآلات للوقاية من الأعطال السابقة لأوانها أو احتمال وقوع حادث. فحص منتظم للشققات، والتهدد، الخ. على الكابلات، والسلاسل، والأربطة، والخطاطيف، وغيرها من المعدات التي كثيراً ما يتم وضعها تحت ضغط. والتهدد، أو الشيء، أو الشققات هي علامات تحذيرية للخطر. ينبغي تثبيت مكينات الورشة بشكل آمن إلى الأرضية أو منصة العمل ويشمل ذلك الثوابات الضاغطية والجلاخة المنضدية. ينبغي أن تكون سنادة الآلة على منصة العمل أو قاعدة الجلاخة على بعد ليس أكثر من 3 مم بعيداً عن حجر الجلخ. ينبغي عدم استعمال الهواء المضغوط لنظافة الملابس أو أية معدات. ينبغي التفتيش على الماكينات والآلات على أساس منتظم للتتأكد من أنها تعمل على نحو جيد وأن جميع الواقيات وأجهزة السلامة في موضعها. 	<p>مبادئ توجيهية عامة.</p>
--	---	----------------------------



السلامة والصحة المهنية



37- كيفية تنظيم إدارة النفايات:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
تستند معايير السياسة على قوانين الدولة المحلية المطبقة. حاويات القمامه: مانعة للتسرب، ومانعة لتسرب المياه، ومضادة للحشرات، مبطنة بأكياس بلاستيكية أو أكياس من الورق الرطب القوي. سهلة التنظيف، وأغطية مناسبة للإغلاق، يتم تنظيفها وتطهيرها بعد التفريغ، موضوعة في مكان بعيد عن أسطح التلامس مع الطعام.	<ul style="list-style-type: none"> وضع إجراءات تشغيل موحدة لإدارة النفايات. وصف إجراءات التخزين، والتجميع، والتخلص من النفايات. أوعية قمامه كافية وأن تكون مغطاة أو محمية عادة من الحشرات والأفاف، وسيتم توفيرها لجمع النفايات من مناطق داخلية وخارجية محددة. 	وضع السياسات
ضمان أن مياه النفايات من الحاويات يتم التخلص منها في حوض مصيدة أنبوب المجرور.	وضع جدول زمني لتنظيف قمامه منطقة التخزين.	قمامه منطقة التخزين
ينبغي عدم حملها فوق أو عبر مناطق إعداد الطعام أو أثناء فترة الإعداد. ويجب على الأفراد الذين يتعاملون مع القمامه عدم التعامل مع الطعام.	<ul style="list-style-type: none"> ينبغي إزالة مواد المخلفات على فترات قصيرة ويجب عدم تركها طوال الليل في الداخل كثيراً ويجب لا تبقى طوال الليل في مقر الأطعمة. 	تجمیع النفايات
وضع جدول زمني للإزالة، والاحتفاظ بسجلات أنشطة التخلص من القمامه، وإذا كان التخلص يتم عن طريق مقاول، يتم الحصول على تأكيد خطى بالتخصل منها في الموقع المعتمد.	<ul style="list-style-type: none"> ينبغي إزالة النفايات من المجمع على أساس منتظم أو يتم التعامل معها وفقاً لإجراءات الخليط، أو الخلط على أساس منتظم أو مناولتها وفقاً لإجراءات التحويل إلى سماد. التخلص منها في الواقع المعتمدة. 	التخلص من النفايات



بيان

البيئة
التنمية
الاستدامةجمهورية مصر العربية
القوى العاملة والغير



السلامة والصحة المهنية



38- كيفية ضمان الإضاءة الكافية

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
يشمل احتياجات العامل	<ul style="list-style-type: none"> - تعتبر الإضاءة الطبيعية الأكثر تأثيراً في تحسين الإضاءة - يحسن استخدام ضوء النهار لحالة المزاجية وهو مجاني. - افحص تصميم مكان العمل وتدفق المواد ثم اختبر هذه النصائح عن كيفية الاستفادة من ضوء النهار. - توفير ضوء النهار باستبدال لوحات السقف بأخرى شفافة - تجهيز مكان العمل بنوافذ إضافية - وضع الماكينات بالقرب من النوافذ - وضع العمل الذي يتشرط مزيد من الضوء بالقرب من النوافذ. 	الاستفادة من ضوء النهار
جودة الطلاء	<ul style="list-style-type: none"> - استخدام اللون الأبيض أو لون فاتح على الأسفف - دهان الحوائط باللون الأبيض - استخدام لوان فاتحة أو نصفية على الطاولات أو الماكينات 	طلاء الأسفف والحوائط بلون فاتح
استخدام مصابيح ذات حوامل متحركة أو أذرع مرنة لسهولة تغيير اتجاه الضوء	<ul style="list-style-type: none"> - تغيير موقع مصدر الضوء - تغيير موقع الجلوس أثناء العمل - استخدام مصادر ضوء متعددة عن طريق خلط الضوء المباشر والمنعكس - استخدام ظلال المصابيح التي تعكس الضوء لأعلى حيث يوفر الضوء المنعكس من السقف أفضل الرؤى - وفر ظلال مصابيح حوافها بيضاء من الداخل وسوداء من الخارج 	تقليل الظل أو الوهج
فترات توقف منتظمة	<ul style="list-style-type: none"> - تنظيف العناصر الضرورية في مكان العمل - استبدال مصابيح الإضاءة التي انفجرت أو انخفضت إضاءتها - وضع مصابيح الإضاءة التي انخفضت إضاءتها في مكان عمل آخر يشترط قدر أقل من الضوء - استخدام ظلال مصابيح مفتوحة لتجنب تراكم التراب على مصابيح الإضاءة 	الصيانة



سلامة



الجودة

جودة العمل
البيئة
سلامةجودة العمل
البيئة
سلامة

39- كيفية ضبط درجة الحرارة في مكان العمل



السلامة والصحة المهنية



المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
ادرس العوامل الأخرى مثل حركة الهواء والرطوبة النسبية	<ul style="list-style-type: none"> - ينبغي تقديم درجات حرارة مقبولة في غرف العمل ، دون الحاجة لارتداء ملابس خاصة. - عندما تكون درجة الحرارة باردة أو ساخنة أى غير مناسبة لتأدية العمل ، يجب إتخاذ الإجراءات الازمة لإعادتها إلى الدرجة المناسبة. - غرفة العمل هى المكان الذى يتم فيه العمل لفترات طويلة. 	تقديم راحة معقولة
قياس درجة الحرارة	<ul style="list-style-type: none"> - عن طريق عزل المنشآت الحارة أو المزامير - أو توفير منشأة مبردة للهواء - أو تطليل التواذن - أو إبعاد محطات العمل عن الأماكن المعرضة لإشعاع الحرارة 	تحقيق راحة معقولة



السلامة والصحة المهنية



40- ضمان نظافة وأمن المنشأة:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
أنشطة الجدول الليلية	وظف عدد كافي من الموظفين لإجراء أعمال التنظيف والصيانة	ينبغي وضع المهام في جدول لتقليل توقف الخدمة
تأكد من استخدام الأدوات ومواد التنظيف المناسبة	- سجاجيد مقطوعة وقطع بلاط أرضيات مفككة . - إصاءة غير كافية أو لمبات محرقة - حنفيات غير محكمة أو مصارف مسدودة - توريادات أو معدات غير كافية مثل ورق تواليت أو طفایات الحريق أو حقائب الإسعافات الأولية	تأكد من خلو المواد من العلامات والشقوق والكسور وبقايا الطعام والدهون
تأكد من الالتزام بالتشريعات المحلية للنفايات والتخلص منها	- طبقاً لمواصفات المصنع وموارعه	استخدم مواد تنظيف
قم بإجراء فحوصات عشوائية مستمرة واتبع إجراءات تصحيحية فوراً عند الضرورة	- نظف الزجاج المكسور وتخلص منه باستخدام فوطة ورقية مبللة - احمي الآخرين بلصق لاقنة آمان. - إستعمال لافتات التحذير وقت الاحتياج	تأكد من تنظيف البقع والكسور تطبيقي فوري وآمن.



بيان



الشئون الاجتماعية والعمل



الوزير المسؤول عن الصحة والسكان



السلامة والصحة المهنية



41- كيفية: التغلب على مخاطر حمام السباحة

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
وضع لواصق ولافقات حمام السباحة.	<ul style="list-style-type: none"> - السقوط على أرضية حمام السباحة بسبب الانزلاق أو بسبب الجري. - غالباً ما تحدث حوادث الغطس بسبب إساءة تقدير عمق حمام السباحة. - احتباس في المصادر بسبب تعطل عمل المضخات أو وجود كسر في المصادر. 	مخاطر حمام السباحة
ضمان السلوك الآمن في حمام السباحة.	<ul style="list-style-type: none"> - هل يوجد عامل إنقاذ؟ - هل عامل الإنقاذ مسؤول عن أداء مهام أخرى مثل جمع الفوط أو الزجاجات؟ - هل المياه صافية؟ - هل مصارف المياه بحالة سلية؟ - هل درجة حرارة حمام الاستحمام الساخن مناسبة للأطفال؟ - هل توجد أية أواني زجاجية قابلة للكسر في المنطقة المحيطة بالحمام؟ - هل هناك مواد كيماائية تم تركها في مكان يمكن أن تتعثر عليها الأطفال؟ - هل هناك أي مخاطر واضحة للتعرض للصدمة كهربائية؟ 	الفحص
يمكن أن تضع المنتجعات العائلية كتيبات في الغرف.	<ul style="list-style-type: none"> - يرجى ملاحظة القواعد المنشورة المتبعة في حمام السباحة والالتزام بها. - يجب أن يكون هناك إشراف على الأشخاص البالغين طوال الوقت. - تجنب تناول الكحوليات أثناء العمل. - أخذ حمام قبل نزول حمام السباحة وبعد الخروج منه. - تجنب دخول الماء إلى الفم حيث أنها ممكن أن تكون بهاأتربة أو ملوثة. - اصطحاب الأطفال الصغار في فترات توقف حمام السباحة إلى دورات المياه. ■ الالتزام باللافقات التي تقييد عدم نزول إلى الماء لأسباب تتعلق بالتلويث. 	تعريف النزلاء بالقواعد المتتبعة في حمامات السباحة العائلية:



بيان

الإرشاد العام
للبنوك
شمال مصر٢٠١٩-٢٠٢٠ دعم التنمية
ـ الترقى العاملة والبيئة

42- كيفية: التعامل مع غريق:



ما يجب القيام به

- قم بصيحة استغاثة وأرسل أحد الأشخاص للاتصال برقم الطوارئ. حاول الوصول إلى هذا الشخص إذا كان ذلك ممكناً ولن يعرضك للخطر. قم باستخدام عمود أو جبل طويلاً أو طوق نجاة أو خلافه ثم أجبه الشخص إلى مكان آمن.
- إذا استلزم الأمر السباحة إلى هذا الشخص، فعليك بالتأكد من أن لديك القدرة والإمكانية الكافية. خذ عوامة معك واقترب من الشخص من الخلف بطريقة هادئة.
- عند إخراجك الشخص من الماء، قم بسند رأسه ورقبته (وتحقق من وجود آية إصابة في الرقبة).
- تأكد من استجابة الشخص، وأعطيه التنفس الصناعي والإنعاش القلبي الرئوي حسبما يتطلب الأمر. إذا شكت في وجود إصابة في العمود الفقري، فعليك بالإمساك من الفكين بدلاً من رفعه من الذقن لأجل التنفس الصناعي.
- بمجرد الخروج من الماء، عليك بمواصلة فحص الشخص كي يستجيب معك، ثم أعطيه الإسعافات الأولية إذا لزم الأمر.
- ضع الشخص في وضع الإفافة وضع الإفافة وأوقفه عن الحركة قدر الإمكان. وإذا كان الشخص يتنقاً فعليك بإخراج القيء من فمه.

يمكن أن يكون هناك حاجة إلى استخدام وضع الإفافة في الكثير من الحالات التي تحتاج إلى الإسعافات الأولية مثل فقدان الوعي. ولا ينبغي استخدام وضع الإفافة عندما يكون الشخص: لا يتتنفس أو لديه إصابة في رأسه أو رقبته أو عموده الفقري أو أصيب بإصابة خطيرة.

وضع الشخص في وضع الإفافة:

1. اجلس على ركبتيك بجانبه.
2. أدر وجه الشخص نحوك ثم أمل مؤخرة رأسه لفتح منفذ الهواء كي يتمكن من التنفس وافحص الفم إذا كان الشخص فقد الوعي ثم قم بإخراج طقم الأسنان أو أي أشياء غريبة عن الجسم.
3. ضع ذراع الشخص الأقرب إليك بجانبه وقم بثنيه تحت أردهافه.
4. ضع الذراع الآخر للشخص على صدره، وضع الرجل الأبعد منه في وضع متصلب مع الرجل الأقرب منه من عند منطقة رسم القدم.
5. اسند رأس الشخص بإحدى يديك وامسك بملابسها من عند منطقة الورك الأبعد بالنسبة لك، ثم أجعله يسترخي على ركبتيك.
6. اثني الذراع والرجل العليا حتى يكونا زاوية مستقيمة بالنسبة للجسم، وأجبذ الذراع الأخرى جهة الخارج من تحت جسمه. وأرح الذراع تجاه المؤخرة من تحت الكتف وضعها بشكل موازٍ لمؤخرة الشخص، ثم تأكد من إمالة رأس الشخص تجاه الخلف للإبقاء على منفذ دخول الهواء للتنفس مفتوحة.





43- كيفية استخدام العلامات:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
ممنوع التدخين		خطر مساحة محصورة تدريب خاص واحتياطات لازمة ممنوع الدخول لغير المصرح به
KEEP THIS DOOR CLOSED	CHECK FOR DANGEROUS GASES HERE	
أبقي هذا الباب مغلقاً	تحقق من الغازات الخطرة هنا	



البلدية



الإرشاد العام
للشباب
شمال مصر



هيئة التأمين على الحياة
والممتلكات
شمال مصر



السلامة والصحة المهنية



44- كيفية ضمان تشغيل المعدات وصيانتها بأسلوب مناسب:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
اقرأ تعليمات المصنع	- موظفين أو إدارة أو ممثلو خدمات	تعرف على عملية المعدات وصيانتها
تدريب على: دقة إجراءات التشغيل وتدابير الأمان الوقائية وأثار الإهمال. عمل المعدات بشكل سليم ؛ الآثار الإيجابية الخاصة بالصيانة الوقائية ومعايير التنظيف	يشمل: - صيانة المعدات - تكرار التنظيف - مواد التنظيف - إجراءات التنظيف مسؤوليات الموظفين تجاه إتباع الإجراءات في حالة انهيار المعدات	درب الموظفين على استخدام المعدات
اتبع إجراءات الصيانة لكل تعليمات شراء	- معايير التنظيف والصيانة لكل قطعة معدات	تأكد من الالتزام بمعايير التنظيف والصيانة لكل قطعة معدات
تأكد من توفر قائمة مماثلي الخدمات وأرقام هواتفهم في حالة الانهيار	- تعليمات الصيانة - وكلاع إصلاح معتمدين للإصلاحات الطفيفة والرئيسية - نسخة من عقد الخدمات ونتائج الفحص العشوائي والصيانة الوقائية - سجل الإصلاحات مثل تاريخ المشكلة وتکافلة الإصلاح والمتابعة	الحفاظ على سجلات الصيانة
في حالة إصلاحها، ينبغي الانتهاء منها بأسرع ما يمكن: تابع لضمان الانتهاء من الإصلاحات	- قرر ضرورة استبدال المعدات أو إصلاحها إصلاحاً داخلياً مثل فحص مصدر الطاقة وتلقييم الورق	حدد التعديلات والإصلاحات التي يمكن إجراءها داخلياً مثل فحص مصدر الطاقة وتلقييم الورق



بيان

الإرشاد العام
للجانب
شمال مصرجامعة مصر للعلوم والتكنولوجيا
جامعة مصر للعلوم والتكنولوجيا



45- كيفية اختيار السكاكين:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
يمكن شحن الصلب الكربوني بسهولة، ولكن قد يتآكل. ولن يصمد الاستانليسستيل أو يتآكل، ولكن من الصعب شحذه. يحافظ الاستانليسستيل على الكربوني ذو الجودة العالية على نصله الحاد، ولن يغير لونه أو يتآكل. وتشكل السكاكين المكونة بالكامل من الاستانليسستيل من معدن بدءً من النصل حتى المقابض. وتشكل السكاكين المكونة من الاستانليسستيل جزئياً من النصل حتى يشمل جزء من المقابض.	- ينبغي أن يتشكل النصل من معدن ذو جودة عالية	اختيار سكاكين ذات جودة عالية:

46- كيفية استخدام المقلة العميقه:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
---------	-----------------	------------------



السلامة والصحة المهنية



<p>قم بفتح صمام الإمداد بالغاز وتوصيل قابس الكهرباء بمصدر الطاقة من أجل تشغيل الوحدة. ولا تقم بملء المقالة العميقة بشكل مغالٍ فيه أو دون المطلوب، ولا تقم بخلط أنواع مختلفة من الزيوت أو الدهons. قم بتقليب الأطعمة حتى يصل إلى اللون البني ولمنع الخلط الهش من الخروج من الطبقة الخارجية الخاصة به. قم بغلق مفتاح الإمداد بالطاقة.</p>	<p>- اضبط مفتاح الطاقة على وضع التشغيل: تأكّد من وضع الكمّيّة الصحّيحة من الزيت أو الدهons في المقالة العميقة. - استخدم زيت أو دهons نظيفة، أي ليس بها أي مخلفات. - انتظر حتى يصل الزيت أو الدهons إلى درجة الحرارة الصحّيحة. - ضع الطعام على حامل أو سلة. - اختر المقالة المخصصة لكل نوع من الغذاء، مثل: البطاطس المقليّة أو اللحوم والتمبروار، الخ. استخدم الملاقط المخصصة للأغذية فقط. - واصل قلي الطعام حتى يصل إلى الدرجة المرغوبة من اللون والقرمشة. - قم بتمليس الطعام عندما يتم إخراجه من المقالة العميقة وقبل وضعه في الأطباق مباشرةً. قم بفك الطعام المجمد وهو في حالة التجمد ولا تذيب الثلج عنه. - لا تقم بإعادة قلي الطعام المقلي الذي برد. - غطي المقالة في حالة عدم استخدامها - أغلق المقالة العميقة -- قم بإغلاق صمام الإمداد بالغاز وافصل قابس التوصيل بالكهرباء بعد الانتهاء</p>
<p>إذا تم إعادة الزيت أو الدهون إلى المقالة، اسحب المقبض الأحمر نحوك.</p>	<p>- ضع مصفاة عند صفيحة السحب، ثم ضع المصفاة في جهاز الشفط وضع حاجز في الجزء العلوي. - قم بالضغط وتوصيل صفيحة السحب بصمام الأمان - افتح الصمام الذي يصل إلى المقالة حتى يتم تنظيفه. - قم بتشغيل مفتاح الطاقة - أغلق مفتاح الطاقة عندما يتم تصفيه الدهون من خلال الصمام وتخلص من الشحوم في وحدة صرف مناسبة.</p>



مقدمة في علم القراءة



47- كيفية استخدام طاولة البخار / وعاء البخار:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
أغلق حنفيه الصرف.	- يستخدم للحفاظ على الطعام الذي يتم تقديمها في درجة حرارة مناسبة للتقديم	قم بإعداد وعاء البخار:
ضع الصلصات الساخنة في حاويات وضع الأطعمة الساخنة والمطبوخة في أواني الفندق.	- ضع الحاويات المحددة في أواني الفندق ذات الحجم والعمق المناسب.	إملأها بالماء الساخن النظيف حتى الوصول إلى المستوى المحدد:
لا تقم بتسخين الأطعمة أو الصلصات في أواني بخار. ضع وعاء وحاويات الفندق في وعاء البخار. لا تترك أي مكان مكشوف وقم بتسمية الوحدات عند التقديم	ضع وعاء وحاويات الفندق في وعاء البخار	غطي الأطعمة بغلاف بلاستيكي:



السلامة
البيئية



الانسان
البيئة
شمال مصر



جامعة مصر للعلوم
الزراعية
والتغذية
جامعة مصر للعلوم
الزراعية



السلامة والصحة المهنية



48- كيفية استخدام حلقة البخار:

ما يجب القيام به	كيفية القيام به	المعيار
استخدامها لطبخ الأطعمة	- بالبخار المضغوط	أحرص عند استخدام حلة البخار على إطلاق البخار المتبقى
تشغيل حلة البخار	<ul style="list-style-type: none"> - قم بتوصيل حلة البخار بالقبس ولف المقبض الموجود بالأمام عكس عقارب الساعة - اسحب المقبض الموجود في الجانب الأيسر من حلة البخار لفتح الباب . - عطي الأطعمة بخلاف بلاستيكي - الموجودة في الجزء العلوي 	ضع مقلاة أطعمة بعمق 5 سم (2 بوصة) في المقصورة. وأغلق باب المقصورة بإدارة المقبض الموجود في الأمام عكس عقارب الساعة حتى يتم الإغلاق بإحكام.
تشغيل حلة البخار:	<ul style="list-style-type: none"> - اسحب رافعة البخار الموجودة أسفل المؤقت للخارج - افحص الضغط - افحص المقياس الموجود أسفل المقصورة - اطهي الأطعمة بالبخار في أوقات الطهي وب مجرد الانتهاء، أغلق حلة البخار. - اسحب مقبض الباب وانقل الطعام. - اشطف الحلة بغرض التنظيف 	<p>تأكد من أن المؤشر داخل منطقة التشغيل الخضراء. اضغط على رافعة البخار للداخل. واسمح بدقيقة على الأقل لانطلاق البخار من المقصورة.</p> <p>وببطء قم بإدارة المقبض الموجود في الأمام عكس عقارب الساعة</p> <p>استخدم فوطة المطبخ لإخراج الطعام من المقصورة وتنظيف حلة البخار بعد الاستخدام.</p>



11



٢٣٦



مکالمہ الفہرست



49- كيفية رفع الأشياء:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
التفكير في استخدام المساعدة الميكانيكية إذا كان ذلك متاحاً.	<ul style="list-style-type: none"> - هل ترید رفع الأشياء يدوياً؟ - ما وزن هذه الأشياء؟ - من أين سوف نقوم بنقلها؟ - و أين يجب وضعها؟ - ما هو الطريق الذي سوف تسير فيه؟ 	التفكير في العمل
تقارير الأخطار	<ul style="list-style-type: none"> - الرفع مع انحناء الظهر - تمبل و تصل إلى الأشياء و أنت منحي الظهر 	تذكر عوامل الخطر
الطريقة الخطأ الطريقة الصحيحة	 <ul style="list-style-type: none"> - إتخاذ وضع القرفصاء لترفع و لتنزل و لا تعمل على ثني خصرك - اترك ظهرك منحنيا في وقت الانتهاء من الانحناء - اجعل الوزن قریب منك قدر المستطاع - اجعل ظهرك مستقیما و قم للوقوف مع الحفاظ على استقامة ظهرك - إذا ترید أن تستدير فقم بيديك وليس بجسسك - لا ترتعش و لا تقتل أبدا - ضع الحمولة على الأرض مع الاحتفاظ بثني الظهر - ألبس جزاء دون نعل يساعد على الانزلاق - أجعل كل قدم بعيدة عن الأخرى و تمبل في المشي إذا لزم الأمر 	الرفع



الجمعية
البلدية



الإرشاد العام
التأهيل
شلل مصر



٢٠١٣ - مصر المرأة
القوى العاملة والمهنية



السلامة والصحة المهنية



50- كيفية أتباع أعمال السير:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
لا تجري	أمشي	أنظر دائماً في اتجاه السير
لا تبتعد عن شخص أو شيء	استخدم المخارج و المداخل للأغراض التي صممـت لها	أمشي دائماً في الجانب الأيمن أو الأيسر (وفقاً للعادة)
أفسح دائماً الطريق للنزلاء	قم بنقل الأشياء و تخزيها في مكان مناسب	انتبه إلى الأشياء الموجودة على الأرض و قم بتقديم المساعدة في نقلها إذا كانت أشياء مهمة مثل حافظة النقود أو حافظة أوراق
أفسح دائماً الطريق للنزلاء، تصرف بطريقة طبيعية للاعـراب عن احترام النزلاء	تأكد أن يديك خالية من الأشياء	قم باستخدام الدرابزين عند صعود السلم أو التزول
	عبر عن وجودك بالكلام أو عمل أي صوت للتنبيه	عبر عن وجودك عند الاقتراب من ركن خفي أو عند الاقتراب من خلف شخص مثل قول أني قادم



بيان



البنـك المـصـري



جـمهـوريـة مصرـالـعـامـةـلـلـحقـوقـالـإـنـسـانـيةـ



السلامة والصحة المهنية



51- كيف يمكن استخدام السلم بطريقة صحيحة:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
يجب إخراج أي سلم يحتوى على عيوب تؤثر على استقامة هيكله وسلامته من الخدمة ووضع بطاقة حمراء عليه.	استخدم السلم المناسب الذي يناسب الوظيفة الملائمة ▪ ضع ظروف العمل والارتفاع المطلوب في الاعتبار	اختيار السلم الخشبي
يجب التعامل مع السلم ونقله بحذر كما يجب فحصه ومعاينته بصريا قبل كل استعمال.	الدرجات ▪ يجب أن تحتوي على أية شقوق أو تصدعات ▪ يجب أن تكون مربوطة بأحكام ▪ يجب أن تجمع بشكل صحيح. ▪ يجب الا تستبدل بقوالب معدنية، أو أسلاك، أو حبال ▪ لا يجب أن تحتوي على مواد غريبة كالشحم أو الزيت ▪ يجب أن تتساوى المسافات بين الدرجات ▪ يجب أن لا يحتوى الدرازبين على أية شقوق أو تصدعات ▪ دعامات سليمة ▪ يجب أن تحتوي السلم المستقيمة القابلة للامتداد والإطالة على دعامات ▪ السلم المصنوعة من الخشب أو الزجاج العازل : ▪ يجب أن تخلو جميع أجزاء السلم من الحواف المشقة، أو الشططايا، أو الأخطار. ▪ لا يجب طلائها، ويمكن تلييعها. ▪ يجب أن تحتوي الدرجات على أوراق لمنع الانزلاق ▪ يجب أن يوجد أي شحوم على الدرجات ▪ يجب تزييت الأجزاء المعدنية من الدعامات ▪ يجب أن تكون المفصلات التي تربط بين الدرجات وكذا الحاجز الجانبي ثابتة.	فحص السالم
لا تقف على أعلى درجتين من السلم. لا تحاول أن تمد يدك لتصل إلى شيء وأنت في منتصف السلم ما لم يكن هذا الشيء في متناول يدك ويسهل عليك الوصول إليه. لا يجب استخدام السلم المعدنية ، قرب خطوط الكهرباء، او عند استخدام الوصلات الكهربائية، ولا يمكن استخدامها في داخل غرف المحوارات لأنها من الممكن أن توصل للكهرباء. ينبغي تطبيق المخارج أو المداخل التي يجب تثبيت السلم فيها بسيراح ويجب وضع لاقفاته تحذير تقييد بأن هذا مكان عمل. لا يستخدم السلم كوسيلة للوصول من مبني إلى آخر.	يجب وضع سلامة العمال وزملائهم في جميع الأوقات في الاعتبار ▪ إجراء معاينة بصرية على السلم قبل استعماله ▪ يجب أن يكون طول قاعدة السلم الخشبي القابل للامتداد ربع طول السلم الذي يتکيء على الحائط الداعمة. كما يجب تأمينه من أعلى لمنع سقوطه. ▪ يجب أن تكون السلم التي تستخدم في الوصول إلى الأسطح أعلى من السطح بثلاثة أقدام . ▪ يجب عليك أن تولي وجهك للسلم عند الصعود والنزول	استخدام السلم: ▪ الترقى العاملة والمهنية ▪ التأمين على العمال ▪ التأمين على المنشآت ▪ التأمين على المنشآت



السلامة والصحة المهنية



52- كيف يمكن الحد من أخطار عملية النقل:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
احترام كل القواعد المحلية و الوطنية	<ul style="list-style-type: none"> - الحصول على رخصة القيادة القانونية الملائمة للمركبة - القيادة بحذر وانتباه - يجب أن يكون مناسب للعمل - عمل كشف سنوي لقياس مستوى النظر (الاحتفاظ بالتقارير) - عدم التدخين في المركبة - الامتناع عن تناول الكحوليات 12 ساعة قبل مواعيد العمل - عدم تناول الأدوية غير الشرعية و توخي الحذر مع العلاج - سهولة التعامل مع إجراءات الحالات الطارئة - التدريب على الإسعافات الأولية (الاحتفاظ بالتقارير) - معرفة كيفية استخدام طفالية الحريق - أتباع الطرق الأكثر استقامة - عدم اصطحاب العابرين في الطريق غير المسموح لهم - أعمل على أبلاغنا بأي مقاضاة / إدانة تتعلق بالقيادة 	السائقون
يجب احترام كل القواعد المحلية و الوطنية	<ul style="list-style-type: none"> - يجب أن تقي بكل المعايير في استئمارة المراجعة قبل الرحلة - يجب أن يتم صيانتها وفقاً لتعليمات الصناعة - يجب الأشراف على صيانتها بصورة مستمرة - يجب أن تكون نظيفة و مرتبة و في حالة جيدة من الداخل و الخارج 	المركبة
تعليمات واجبة التنفيذ	<ul style="list-style-type: none"> - مقعد السائقين - المقعد خلف السائق - المقاعد بجانب أو القريبة من باب الخروج - المقعد الخلفي في الوسط 	تم تصميم كل المقاعد في الأتوبيسات من أجل الحماية في حالة الخطر الشديد
بالتأكيد ليس في الوسط	<ul style="list-style-type: none"> - حاول عدم تخزين أمتعة داخل المركبة - إذا لزم الأمر، قم بوضعها على المقاعد الخلفية و أربطها جيداً - أعمل على تقليل عدد الركاب وفقاً لعدد الأمتعة 	تخزين أمتعة

الرحلة
البلدةالشuttle
السيارات
شلل مصرهيئة الطيران المدني
الهيئة العامة للطيران المدني



السلامة والصحة المهنية



53- كيفية منع المخاطر الكهربائية:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
الجهد المنخفض لا ينطوي على مخاطر منخفضة.	<ul style="list-style-type: none"> يبدو أن الحوادث الكهربائية تنجم عن مزيج من ثلاثة عوامل محتملة – معدات غير مأمونة و/أو التركيب، وأماكن عمل غير آمنة من قبل البيئة، وممارسات عمل غير آمنة. هناك طرق شتى لحماية الناس من المخاطر التي تسببها الكهرباء. وتشمل ما يلي: العزل، والحماية، والتوصيل بشبكة الأرضي، وأجهزة الحماية الكهربائية، وممارسات العمل الآمنة. 	الوقاية من المخاطر الكهربائية
قبل قيام الموظفين بالاستعداد للعمل مع المعدات الكهربائية، تكون دائماً فكرة طيبة بالنسبة لهم أن يتأكدوا من العزل قبل عمل التوصيل مع مصدر الطاقة للتأكد من عدم وجود أسلاك مكشوفة.	<ul style="list-style-type: none"> أحد الطرق لحماية الأفراد من تنشيط الأسلاك والأجزاء كهربائياً تتم من خلال العزل. والعازل هو أية مادة ذات مقاومة عالية للتيار الكهربائي. توضع العوازل – مثل الزجاج، والميكا، والمطاط، والبلاستيك – على الموصلات لمنع الصدمة، والحرائق، ودوائر القصر. وعزل الكابلات المرنة، مثل أسلاك الإطالة، هي الأكثر عرضة للتلف. 	العزل
يجب وضع علامات تحذيرية على مداخل الغرف وغيرها من المواقع التي هي تحت الحراسة والمحظوظة على أجزاء كهربائية مكشوفة لمنع دخول الأشخاص غير المؤهلين.	<p>الأجزاء المكهربة من المعدات الكهربائية التي تعمل على جهد 50 فولت أو أكثر يجب حراستها ضد التلامس العرضي. ويمكن تحقيق حراسة الأجزاء المكهربة عن طريق:</p> <ul style="list-style-type: none"> مكان في الغرفة، أو قبو، أو سياج لا يدخل إليه إلا الأشخاص المؤهلين فقط. استخدام حواجز كبيرة ودائمة أو سواتر لاستبعاد الأشخاص غير المؤهلين. موقع على شرفة مناسبة، أو شرفة خارجية، أو منصة مرتفعة لاستبعاد الأشخاص غير المؤهلين. ارتفاع 8 أقدام (2.44 متر) أو أكثر فوق الأرضية. 	الحراسة

54- كيفية وضع برنامج للسلامة الغذائية:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
---------	----------	-----------



السلامة والصحة المهنية



<ul style="list-style-type: none"> - هيئة الأغذية والأدوية الأمريكية "FDA" - منظمة الصحة العالمية "WHO" - مواصفات سيرفسيف، ServSafe - تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة "HACCP" - هيئة الدستور الغذائي. - القوانين والتنظيمات المحلية والإقليمية والدولية. 	<ul style="list-style-type: none"> نوع المنشأ: مطعم، فندق، محل لحوم أو أسماك، مخابز، تصنيع، الخ. حجم الأعمال: صغير، أو متوسط، أو كبير. نوع الخدمة: حسب الطلب، بوفيه، يتم تجهيزها، طلبات خارجية. نوع الأطعمة المقدمة: مطهية، مغلفة، خام ويحتمل أن تكون خطيرة، الخ. ال التشريعات المحلية والدولية، والمعايير، واللوائح. توافر خدمات الدعم: الصحة العامة، السياحة، الخ. التكليف المرتبطة أو ذات الصلة. 	<p>العامل التي تؤخذ في الاعتبار</p>
<p>فريق التفتيش الذاتي</p> <p>التفتيش الذاتي نحو الأنظمة المحلية والدولية، حد أدنى ستة أشهر لعمليات التفتيش التي تقوم بها وكالة أو هيئة تنظيمية، منظمو الزيارات.</p>	<ul style="list-style-type: none"> وثيقة السياسة أو البروتوكول الخاص بالسلامة الغذائية: الغاية، المهمة، الأهداف. الخطيط: الشروط القانونية، وأهداف ومقاصد مجالات البرنامج. تشمل برامج السلامة الغذائية السلوك الخاص بالنظافة والمرض. تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة "HACCP" وغيرها من برامج السلامة الغذائية وضمان جودتها. اختيار المورد والمواصفات. برنامج النظافة والصرف الصحي. الإدارة المنكاملة للأفات. إدارة النفايات. تصميم المرافق والمعدات وصيانتها. تدريب المدير والموظفين على السلامة الغذائية. التنفيذ: برنامج يشمل كل من الهيكل والمسؤولية، التدريب والوعي، التوثيق ومراقبة الوثائق، الاتصالات، الاستجابة في حالات الطوارئ، المراقبة التنفيذية، ضمان الجودة. قياس الأداء، السجلات، المراجعة. المراقبة: إنشاء آلية للمراقبة. التحقق: سياسة للتحقق وإجراءات وآلية معمول بها. 	<p>مكونات البرنامج العام للسلامة الغذائية</p>



السلامة والصحة المهنية



55- كيفية: إتباع التوجيهات العامة للتخزين:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
يجب وضع الترمومتر في أكثر جزء به دفء من الثلاجة أو المبرد (عادةً بالقرب من الباب) وكذلك في أكثر جزء به برودة.	<ul style="list-style-type: none"> - تحقق من مكان الترمومتر ودرجة حرارته. - قم بالإبلاغ عن أي إصلاحات مطلوبة في أقرب فرصة ممكنة، مثل أن تكون سقاطات الباب أو الزنبركات غير محكمة الغلق. - لا تقم بفتح الأبواب أكثر من اللازم. - استعمل ثلاجات سهلة الفتح لحفظ الطعام الذي سبق تخزينه في وحدات تتلقي كبيرة (كبيرة الحجم). 	درجة الحرارة
حافظ على أن يكون الطعام معطى لأجل منعه من أن يجف أو يتلوث.	<ul style="list-style-type: none"> - حافظ على أن تكون الأرفف جيدة الفراغات. - حافظ على أن تكون الأرفف على بعد 15 سم (6 بوصة) على الأقل من الأرض. - استخدم العوامل المبطنة في حالة التخزين الأرضي. - لا تستخدم ورق تبطين على الأرفف التي يكون فيها دوران الهواء ضروريًا. - قم بالفصل بين الأطعمة بشكلٍ أفقي ورأسي للسماح بسرعة تبريدها للوصول إلى درجات الحرارة الآمنة. - قم بالتبريد المسبق للكميات الكبيرة من الطعام عند درجة حرارة الغرفة (مثل الأطعمة المشوية) نظرًا لإمكانية ارتفاع درجة حرارتها. 	دوران الهواء
أبلغ عن انخفاض مستوى المخزون	<ul style="list-style-type: none"> - استخدم نظام أن ما يدخل أولاً يخرج أولاً. - تتحقق من عدم انتهاء تواريخ الصلاحية من خلال البطاقات الملصقة. - حافظ على نظافة الأرفف من خلال المراقبة على مسح المخزون. 	دورة المخزون:
<p>إذا لم يكن ممكناً:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الحفاظ على إبقاء الأطعمة التي لم يتم طهيها بعيداً عن الأخرى التي تم طهيها. - الإبقاء على الأطعمة الساخنة بعيداً عن الأطعمة الباردة. 	<ul style="list-style-type: none"> - لا تسمح بأن ت قطر الأطعمة فوق بعضها أو تتدخل مع بعضها البعض. - إذا أمكن ذلك، فعليك باستخدام ثلاجات منفصلة مع منتجات الألبان والبيض واللحوم غير الناضجة والسمك والمأكولات البحرية والدجاج والفاكهة الطازجة والخضروات والأطعمة التي تم طهيها. 	التلوث:
يمتص ورق الكرتون المقوى الرطوبة وسوف يؤدي ذلك إلى تعفن الأطعمة.	<ul style="list-style-type: none"> - عليك بالمواظبة على تنظيف الأرفف والجران والشelves باستخدام المطهرات لمنع نشاط الفطريات والبكتيريا. - عليك بتنظيف السدادات في الحال. - لا تقم بتخزين الطعام في كراتين من الورق المقوى لفترات طويلة. 	النظافة:



السبعين



الستين

الستين
الثانية
الثانية
الثانية
الثانية



السلامة والصحة المهنية



56- كيف يمكن تطبيق الخطوط الإرشادية الصحية:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
الأدوات: المنتجات/المعدات إجراءات معالجة الأطعمة صحة الإنسان عدم وضع إضافات للطعام ، المواد السامة الغسيل الجيد - التحكم الجيد إجراءات إفساد مصادر الخطر المعدات درجات الحرارة	القيام بإجراءات التفتيش على المغاسل، الإضاعة - النفايات - القوارض وغزو الحشرات	تحرير قائمة تدقيق التي تحتوي على
تحديد الأعمال التصحيحية	استعمال قائمة التدقيق في المخالفات	القيام بالأعمال التفتيشية وفقاً لجدول منتظم
محاضر ودفاتر التفتيش	ضمان تنفيذ الأعمال التصحيحية مثل إبادة الحشرات والقوارض	القيام بفحوصات عشوائية بعيداً عن جدول التفتيش المنتظم
ضمان نظافة أيدي الموظفين على أسس سلية ونظافة غطاء الرأس وتقطيل الأظافر	- ضمان العادات الصحية السليمة للعاملين بما فيها. - الحفاظ على نظافة وصحة الأدوات وأماكن ال الطعام - مراقبة معالجة الطعام دون إضافات مثل الكتان و المواد السامة وأدوات التقديم الفردية	التأمين ضد تسمم الأطعمة عن طريق الطبخ ضمان صحة الأدوات ضمان نظافة وأمان البيئة
التركيز المناسب	ضمان سلامة تخزين الآلات باستخدام المواد الكيميائية والأوعية.	ضمان تخزين معدات الغسيل الآمن بطريقة صحية باستخدام الكيماويات



بيان



بيان



بيان



السلامة والصحة المهنية



57- كيفية: استلام الأغذية وتخزينها:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
امتنع عن التوقيع على أية فاتورة بدون إذن المشرف المختص.	- قم بإخطار نائب الشيف المختص بكافة الاختلافات في المنتجات وكذلك المنتجات التالفة.	قم بإجراء تعديلات على أذونات توريد الأصناف غير الصحيحة:
قم بتخزين الطعام في الأماكن المخصصة لذلك وحافظ عليه منظماً.	- قم بتخزين الأصناف في غضون 30 دقيقة من استلام الطلبية.	قم بتعليم تاريخ التسلیم على المنتجات التالفة أو المتحللة (مثل اللحوم ومنتجات الألبان) ثم بإخطار المشرف المختص:
أحضر المؤن حتى إدخالها المطبخ في بداية اليوم.	- الأطعمة القابلة للتلف أولاً. - الأطعمة المجمدة ثانياً. - البضائع الجافة في المرتبة الأخيرة.	اتبع تسلسل التخزين: - قم بحفظ المنتجات الطازجة منفصلة عن المنتجات الباقية. - قم بتناوب الأصناف.



بيان



بيان

بيان
الوزير المسؤول
وزير التموين والتجارة
الخارجية



58- كيفية تخزين المنتجات الجافة :

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
التخزين في منطقة خالية من مواسير مياه علوية وأنابيب الصرف لتجنب أي تسرب محتمل.	- فاكهة وخضروات وعصائر معلبة - اللحوم والأسماك والأغذية البحرية المعلبة - المكونات الجافة للمخبوزات - البقوليات والمكرونة والأرز والحبوب الجافة - الأغذية الجاهزة الجافة أو المعلبة - التوابل	حدد المنتجات التي تتطلب تخزين جاف
الاحتفاظ بها بعيداً عن الحرارة، أي احتفظ بها في درجة حرارة 21 مئوية (70 درجة فهرنهايت) أو أقل بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة. ويتم تغطيتها للحماية من الغبار وقطرات المياه والحشرات وأي مادة أخرى لتجنب تلوث المنتجات	- يتم تخزين المنتجات الجافة في منطقة جافة وباردة وجيدة التهوية	احفظ بالبصائر الجافة:
تخزين الأغذية في حاويات مغلقة أو معطاء: وقم بوضع ملصق على الحاويات، ولا تقم بتخزين علب أو أكياس مفتوحة.	يتم تخزين البصائر المعلبة وفقاً للنوع وبنسبة السوائل أيضاً، إذا كان ذلك ممكناً، مثل المحاليل الملحيّة والزيوت والماء.	تخزين نفس المنتجات في نفس المنطقة:
احفظ بالخبز البافت للاستخدام ككسرات خبز أو الحشو أو بودنج الخبز	- التخزين على أرفف وفق النوع. - تكييس وربط المخبوزات وكتابة التواريخ على الأكياس - يتم رص الأكياس فوق بعضها شريطة لا يتم وضع أكثر من كيسين خبز فوق بعضها	للخبز، بما في ذلك الدانيش
تأكد من التغليف قبل فتح المنتج للاستخدام	- تخزين كافة المنتجات الجافة الجديدة خلف المنتجات الحالية فوق الأرفف	لف المنتجات:



السلع

البازار
التجاريجهاز تنمية
السوق العاملة والنهضة
المصرية



السلامة والصحة المهنية



59- كيفية تخزين الأغذية في الثلاجات أو الثلاجات الكبيرة:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
لا تخزن المنتجات الغذائية في علب معدنية مفتوحة	- تغطية جميع المنتجات الغذائية بأغلفة بلاستيكية نظيفة، ثم وضع ملصقات وكتابة التواریخ عليها	تبريد المنتجات الغذائية بشكل مناسب قبل وضعها في الثلاجة
إبلاغ قسم الهندسة فوراً عن حدوث أي مشاكل في الترمومووترات	- التأكد من وجود ترمومووترات في الثلاجات	درجة الحرارة:
المخبوزات ومنتجات الألبان والمعتمدة على الألبان والبيض والمكرونة واللحوم والدواجن والطرائد والسمك المثلج والأغذية البحرية والأسماك المدخنة أو المملحة.	- المنتجات الغذائية الجاهزة - الطازجة والقابلة للفساد الطازجة أو المدخنة أو المملحة - الأغذية المعطرة المفتوحة - الأسماك المذاب الثلاج عنها والجاهزة والمنتجات السمكية والأغذية البحرية ومنتجات الأغذية البحرية - الأغذية المعدة الجاهزة	تحديد الأغذية التي تتطلب تبريد
لا تخزن الأغذية على الأرض	- تخزن المواد على مستوى أعلى من الأرض بمقدار 15 سم على الأقل (6 بوصات) تأكد من استخدام المواد على أساس قاعدة الذي يدخل أولاً يخرج أولاً. قم بتنظيم الثلاجات أو الثلاجات الكبيرة يومياً كجزء من مهام الإغلاق.	لا ترص الأغذية في أكوام: تدوير المواد المخزونة والحفاظ على نظافة الأرفف والحوائط والأرضيات



سلامة

التجارة
الصناعةالهيئة العامة
لتنمية وتحفيز
التجارة العاملة والغيرية



السلامة والصحة المهنية



60- كيفية فحص درجات الحرارة الخاصة بالاستلام والتخزين

نوع الأغذية	معايير الاستلام	معايير التخزين
الدواجن واللحوم والأسماك	مبرد في درجة حرارة 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) مجمد في درجة حرارة 10 درجة مئوية (صفر فهرنهait) أو أقل	التبريد في درجة حرارة 41 فهرنهait (5 درجة مئوية) من أجل الاستخدام الفوري التجميد: صفر فهرنهait (-18 درجة مئوية) أو أقل
المحاريات والجندوطي والصفديات وبلح البحر والمحارات الصدفية	حي: على الثلاج أو في درجة حرارة الهواء البالغة ≥ 7 درجة مئوية (45 فهرنهait) مقشر: في درجة حرارة داخلية تبلغ ≥ 7 درجة مئوية (45 فهرنهait) مبرد: ≥ 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) مجمد: ≥ 10 درجة مئوية (0 فهرنهait)	التبريد في درجة حرارة 41 فهرنهait (5 درجة مئوية) بهدف الاستخدام الفوري التجميد: صفر فهرنهait (-18 درجة مئوية) أو أقل
القشريات: الجمبري والكابوريا وسرطان البحر	حي: يجب أن يتم استلامه وهو حي المعالجة: في درجة حرارة 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) أو مجمد: 14 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية (6 فهرنهait إلى 10 فهرنهait)	التجميد: في 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) للإستخدام الفوري إذا تم معالجتها أو تجميدها، يتم تخزينها في ≥ 18 درجة مئوية (0 فهرنهait) التخزين وهي حية في درجة حرارة 7 درجة مئوية (45 فهرنهait)
البيض: طازج كامل، سائل مجعد، مجفف	البيض الكامل: 7 درجة مئوية (45 فهرنهait) بيض سائل: 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) بيض مجعد: -10 درجة مئوية (0 فهرنهait) أو أقل	التبريد في ≥ 7 درجة مئوية (45 فهرنهait) حتى الاستخدام التجميد: ≥ -18 درجة مئوية (0 فهرنهait) استخدم البيض خلال 5-4 أسابيع من تاريخ التعبئة (3 أسابيع كاريبيّة) منتجات البيض المجففة: التخزين في مخازن جافة وباردة، ولكن يجب تبريدها في ≥ 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) عند الاستخدام. (تخلط بالماء)
منتجات الألبان: الحليب والجبن والقشدة والأيس كريم	≥ 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) إلا إذا نص القانون على غير ذلك	ثلاجة: ≥ 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) غرفة تجميد (أيس كريم): -12 درجة مئوية إلى -12 درجة مئوية (10-6 فهرنهait)
الأغذية المثلجة الجاهزة: (اللحوم المقطعة مسبقاً والسلطات، بما في ذلك السلطات التي تحتوي على أغذية بها مخاطر محتملة)	≥ 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) إلا إذا نص المصنوع على غير ذلك. إذا كان مصنف على أنه مجمد، يجب استلامها مجمد في درجة حرارة -14-12 درجة مئوية إلى -12 درجة مئوية (6 فهرنهait إلى 10 فهرنهait)	التخزين في الثلاجة: ≥ 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) أو مجمد: -14 إلى -12 درجة مئوية (6 فهرنهait)
أغذية معالجة مجمدة	استلمها مجمدة في درجة حرارة -18 درجة مئوية إلى -12 درجة مئوية (0 فهرنهait إلى 10 فهرنهait)	التخزين في درجة تجميد: -18 درجة مئوية إلى 12 درجة مئوية (صفر فهرنهait إلى 10 فهرنهait)
الأغذية المغلفة بتغليف الأكسجين: التغليف في الجو المعدل، الأغذية المحفوظة بتغليف الهواء	مبرد: ≥ 5 درجة مئوية (41 فهرنهait) إلا إذا نص المصنوع على غير ذلك مجمد: ≥ -10 درجة مئوية (صفر فهرنهait)	التبريد في درجة حرارة ≥ 41 فهرنهait (5 درجة مئوية) حتى تستخدم في الحال التجميد في درجة حرارة ≥ 0 فهرنهait (-18 درجة مئوية)



السلامة والصحة المهنية



61- كيفية تطبيق الحد الأدنى من درجات حرارة الطهي الداخلية وأوقات الاحتفاظ بها من أجل أطعمة يحتمل أن تكون خطرة:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
الحد الأدنى من درجة حرارة الطهي الداخلية ووقت الاستمرار	أطعمة يحتمل أن تكون خطرة.	الأطعمة التي يحتمل أن تكون خطرة بعد الطهي.
165 °F (74 °C) 15 ثانية.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ الطيور (الدجاج، البط، الديك الرومي). ▪ الأسماك المحسية، اللحم المحسبي، المعجنات المحسية، الطيور الداجنة المحسية. ▪ الحشو الذي تحتوي على أسماك، أو لحوم، أو دواجن. ▪ الحيوانات البرية التي يتم صيدها. ▪ وعاء تم الطهي فيه سابقا. مكونات خطرة في صحن. 	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ افحص للتأكد من أن أجزائها الداخلية (الأكثر سماكة): قد وصلت إلى الحد الأدنى المطلوب لدرجة الحرارة الداخلية. ▪ أنها تحفظ بدرجة الحرارة هذه لوقت محدد (إذا لم تكن كذلك، استمر في الطهي)
155 °F (68 °C) لمدة 15 ثانية.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ بيض نبي غير مبستر وسيظل ساخنا لتقديمه. ▪ لحوم مفرومة (خنزير مفروم أو لحوم أو سمك أخرى) ▪ لحوم محقونة (بما فيها الخنزير المنقول في ماء مالح، والمشويات المحقونة بالنكهة) 	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ بيضة
145 °F (63 °C) لمدة 15 ثانية.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ بيض نبي للخدمة الفورية ▪ خنزير، لحم بقرى، عجول وضأن (ستيك/قطع) ▪ الحيوانات البرية التي يتم تربيتها. ▪ سمك 	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ الشهاد العام للمقاييس والمترادفات
145 °F (63 °C) لمدة 4 دقائق.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ خنزير، لحم بقرى، عجول وضأن (مشويات). 	 <ul style="list-style-type: none"> ▪ الترقى العام للجودة والتنمية
135 °F (57 °C) لمدة 15 ثانية.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ الفواكه والخضراوات التي ستظل ساخنة لتقديمها. ▪ الأطعمة الجاهزة للأكل المجهزة تجاريا. 	
165 °F (74 °C) وانتظار لمدة دقيقتين بعد إخراجها من الفرن.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ الأطعمة في الميكروويف (بيض، وطيور ، ولحوم). 	



السلامة والصحة المهنية



٦٢- كيفية الحماية من القوارض:

ما يجب القيام به	كيفية القيام به	المعيار
<p>استخدم مواد مناسبة للإغلاق المحكم</p>	<p>داخل وتحت خزانات المطبخ والثلاجات والموارد</p> <ul style="list-style-type: none"> - داخل خزانات الملابس بالقرب من زوايا الأرض - حول المستوقد - حول الباب -- حول الأنابيب تحت أحواض المطبخ والغسالات - حول الأنابيب التي تؤدي إلى سخانات المياه والأفران - حول الفتحات الموجودة في الأرض وفتحات جهاز التجفيف في البدروم أو أماكن الزحف - في البدروم وأنابيب الصرف في أرضية غرفة الغسيل - في الفاصل بين الأرض والحاط 	<p>إغلاق الحر بأحكام:</p>
<p>لا تستخدم الغراء أو مصائد حتى يتم اصطيادهم أحياء.</p>	<p>- اختيار المصائد المفاجئة المناسبة. تختلف مصائد الفران عن مصائد الجرذان. اقرأ بدقة التعليمات قبل وضع المصيدة</p> <ul style="list-style-type: none"> - عندما توضع المصيدة، ضع كمية صغيرة من زبدة الفول السوداني (في حجم حبة البازلاء الصغيرة تقريباً) على صفيحة الطعام الخاصة بالمصيدة. ضع طرف الطعام بالمصيدة بجوار الحوائط أو أي شيء آخر من أجل السلامة ولا تضعها في الهواء الطلق 	<p>استخدام المصائد</p>
<p>التخلص من المواقع الخارجية المحتملة للقوارض، وحزن الأغذية بشكل مناسب، وقم بتنظيف الطعام المسكوب، وحافظ على نظافة المناطق الخارجية المخصصة لإعداد الطعام والشجيرات.</p>	<p>تلخلص من مصادر الطعام المحتملة للقوارض، وحزن الأغذية بشكل مناسب، وقم بتنظيف الطعام المسكوب، وحافظ على نظافة المناطق الخارجية المخصصة لإعداد الطعام</p>	<p>التنظيم:</p>



٢٣٦



١٢٦



مقدمة مختصرة



السلامة والصحة المهنية



63- كيفية اختيار أفضل أنواع القفازات:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
تجنب ارتداء قفازات لاصقة حيث يعاني العديد من الناس من الحساسية من هذه المادة أو يصابون بالحساسية منها.	<ul style="list-style-type: none"> - تحمي قفازات نيتريلي من معظم الكيماويات والمواد الملوثة - تحمي القفازات المطاطية من المواد القلوية القابلة للطرق - تحمي القفازات المصنوعة من المطاط الصناعي من معظم المذيبات والزيوت والمواد القلوية القابلة للطرق 	<p>ينبغي اختيار القفازات الواقية بناء على الأخطار المتضمنة</p>
لا ترتدي قفازات عند ملامسة أسطح عادمة مثل الهاتف والكمبيوترات ومقابض الأبواب وأزرار المصاعد أو أي سطح قد يلامسه آخرون دون ارتداء قفازات	<ul style="list-style-type: none"> - ينبغي ارتداء القفازات عند ملامسة الأيدي لمواد ملوثة مثل الكيماويات 	وقت ارتداء القفازات
تغيير قفازات جديدة بين المهام المختلفة	<p>يشمل اختيار القفازات التالي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - قفازات فضفاضة وأرخص من القفازات المفرطة التي تعتبر نموذجية للمهام التي تشترط تغيير قفازات متكرر - أنواع أكثر متانة وتعتبر نموذجية للاستخدام مع الأغذية الساخنة والمهام المتكررة (مثل عمل السنديونات) 	<p>قفازات التعامل مع الأغذية</p>



السلامة والصحة المهنية



٦٤- كيفية تصنيف حاويات الأغذية.

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
يكون تخزين الأغذية الجاهزة للأكل (RTE) فوق الأغذية الخام.	القواعد الأساسية – التغطية، وضع العلامة مع التاريخ.	التخزين المبرد
تكون على ارتفاع ستة بوصات على الأقل إذا تم تخزينها على منصات ذات عجلات، أو أرفف، أو منصات نقاطة. ويجب أن يكون وضع العلامات على الحاوية أو غطاء غير قابل للفصل.	تخزين الأغذية في موقع جاف ونظيف . وضع الأغذية في مجموعات ويمكن تخزين الحاويات العاملة على ارتفاع أقل من 6 بوصات فوق سطح الأرضية. يجب تحديد الحاويات العاملة التي تحمل مواد غذائية أو مكونات غذائية تم إخراجها من عبواتها الأصلية، مثل زيوت الطهي، أو الدقيق، أو السكر بالاسم الشائع للغذاء.	التخزين الجاف
مع تاريخ الانتهاء الأصلي	يجب وضع العلامات على الحاوية أو غطاء غير قابل للفصل. المواد الغذائية التي من السهل تحديدها مثل المعكرونة الجافة لا تحتاج إلى علامات.	نقل الأغذية من الحاويات الأصلية



٦٣



٢٣٦



جامعة مصر للعلوم



السلامة والصحة المهنية



65- المبادئ التوجيهية لدرجات الحرارة القياسية لاستقبال وتخزين المواد الغذائية:

نوع الطعام	معيار الاستقبال	معيار التخزين
الطيور ، اللحوم، الأسماك:	مبردة: ٥٠ م (٤١° ف) جمدة: ١٠٠ م (٠° ف) أو أقل.	مبردة في درجة حرارة: ٤١° ف (٥٠ م) للاستخدام الفوري مجده: ٠° ف (-١٨° م) أو أقل.
القواقع والأصداف، المحار، بلح البحر، الإسكلوب:	حيه: على الأرض أو في درجة حرارة الهواء ≥ ٧ م (٤٥° ف) مقشره: في درجة حرارة داخلية ≥ ٧° م (٤٥° ف) مبردة: ≥ ٥٠ م (٤١° ف) جمدة: ≥ ١٠٠ م (٠° ف)	مبردة عند: ٤١° ف (٥٠ م) للاستخدام الفوري. جمدة: ٠° ف (-١٨° م) أو أقل
البيض: بيض طازج، سائل، مجده، مجفف	بيض بكامله: ٧ م (٤٥° ف) بيض سائل: ٥٠ م (٤١° ف) بيض مجده: -١٠٠ م (٠° ف) أو أقل	مبرد في: ≥ ٧ م (٤٥° ف) حتى الاستعمال. مجده: ≥ ١٨ م (٠° ف) استخدم البيض في خلال ثلاثة أسابيع من تاريخ التعبئة. منتجات البيض المجفف: تخزن في غرف تخزين جافة وباردة، ولكن لا ينبغي تبریدها في درجة حرارة ≥ ٥ م (٤١° ف) عندما يعاد تكوينها (خلطها مع الماء).
الأندية المبردة الجاهزة للأكل (اللحوم المقطعة مسبقاً، السلطات بما فيها السلطات التي تحتوي على أطعمة يتحمل أن تكون خطيرة)	≥ ٥٠ م (٤١° ف) ما لم ينص القانون على خلاف ذلك	مبردة: ≥ ٥٠ م (٤١° ف) جمدة (أيس كريم): من -١٤ م إلى -١٢ م (٦° ف إلى ١٠° ف) تخزين مبرد عند: ≥ ٥ م (٤١° ف) أو مجده: -١٤ م إلى -١٢ م (٦° ف إلى ١٠° ف)
الأغذية المجهزة المجمدة	يتم استقبالها مجمدة عند درجة حرارة من -١٨ م إلى ١٢ م (٠° ف إلى ١٠° ف)	يتم تخزينها مجده عند درجة حرارة من -١٨ م إلى ١٢ م (٠° ف إلى ١٠° ف)
إنتاج: (الفواكه، الخضروات، المحاصيل الأرضية)	يجب الإبقاء على الطبيخ المقطوع (طعام يتحمل أن يكون خرا) في درجة حرارة ≥ ٤١° ف (٥٠ م) أو أقل.	الفواكه والخضروات عند: -٤٠ م (٤٤-٤٠) ف) أو أقل. المحاصيل الأرضية (البطاطس، الخ: ٧ م إلى ٩ م (٤٥° ف إلى ٥٠ ف).
الأطعمة المعلبة والأغذية الجافة (الدقيق، السكر، الأرز، الأطعمة المتبولة المعلبة المبisterة والمطهورة (البودنج، العصائر، القشدة، الألبان)	درجة حرارة الغرفة معلبة و معقمة: درجة حرارة الغرفة. معلبة وغير معقمة: إتباع توجيهات الصانع أو ≥ ٤١° ف (٥٠ م)	التخزين بين ١٠ م - ٢١ م (٥٠ ف - ٧٠ ف) الرطوبة النسبية عند ٥٥-٥٠ % المعلمات المعقمة: درجة حرارة الغرفة. وعند فتحها تخزن عند درجة حرارة ≥ ٥ م (٤١° ف). معلبة وغير معقمة: يتم تخزينها عند درجة حرارة ≥ ٥ م (٤١° ف)
السلع المخبوزة	يتم استقبالها وفقاً لدرجة الحرارة التي يحددها الصانع.	إتباع تعليمات الجهة المصنعة أو يتم تخزين السلع المخبوزة عند ≥ ٥ م (٤١° ف).
الأطعمة التي يتحمل أن تكون خطيرة	ساخنة عند درجة حرارة ١٣٥° ف (٥٧ م) أو أعلى.	يتم تخزينها مبردة عند: ≥ ٥ م (٤١° ف)
الأطعمة "النبيذ أو المطهية"	باردة ٥ م (٤١° ف) أو أقل	مجده: -١٤ م إلى -١٢ م (٦° ف إلى ١٠° ف) ساخنة: الإبقاء عليها عند درجة حرارة ١٣٥° م (٥٧ م) أو أعلى
توري الأغذية أو بيعها	ساخنة ١٣٥° ف (٥٧ م) أو أعلى باردة ٥ م (٤١° ف) أو أقل	ساخنة الإبقاء عليها عند درجة حرارة ١٣٥° ف (٥٧ م) أو أعلى لمدة لا تزيد عن ساعتين. باردة الإبقاء عليها عند درجة حرارة ≥ ٥ م (٤١° ف) أو أقل



السلامة والصحة المهنية



66- مخطط توجيهي لاستلام إمدادات المواد الغذائية:

المادة الغانية	قبول	رفض
لحوم	<p>درجة الحرارة: $< 41^{\circ}\text{C}$ ف (5° م) أو أقل.</p> <p>إذا كانت مجدة: ينبغي أن تكون عند درجة حرارة على الأقل 10°C ف (-12° م).</p> <p>لون لحم البقر: أحمر ساطع بلون الكرز.</p> <p>لون لحم الضأن: أحمر فاتح</p> <p>لون لحم الخنزير: وردي هزيل، والدهون بيضاء.</p> <p>القואم: ثابت وتعود إلى وضعها بعد لمسها.</p> <p>الراحة: لا يوجد</p> <p>التغليف: نظيف & سليم</p>	<p>درجة الحرارة: $> 41^{\circ}\text{C}$ ف (5° م) أو أدنى.</p> <p>اللون: بني أو ضارب إلى الخضراء، بني، أو أخضر، أو بقع أرجوانية.</p> <p>القואم: مخاطية، أو لزجة، أو جافة.</p> <p>الراحة: رائحة بغيبة.</p> <p>التغليف: كرتون مكسور، أو أغلفة قذرة، أو تغليف ممزق.</p>
دواجن	<p>درجة الحرارة: $< 41^{\circ}\text{C}$ ف (5° م) أو أقل.</p> <p>إذا كانت مجدة: ينبغي أن تكون عند درجة حرارة على الأقل 10°C ف (-12° م).</p> <p>لون: لا تغير في اللون</p> <p>القואم: ثابت وتعود إلى وضعها بعد لمسها.</p> <p>الراحة: لا يوجد</p> <p>التغليف: محاطة بثلاج جاف مجروش.</p>	<p>درجة الحرارة: $> 41^{\circ}\text{C}$ ف (5° م) أو أدنى.</p> <p>اللون: لطخات أرجوانية أو خضراء حول الرقبة، أطراف الأجنحة سوداء (الأطراف الحمراء مقبولة).</p> <p>القואم: لزوجة تحت الأجنحة أو المفاصل.</p> <p>الراحة: غير عادية، وغير مستحبة.</p>
أسماك	<p>درجة الحرارة: $< 41^{\circ}\text{C}$ ف (5° م) أو أقل.</p> <p>إذا كانت مجدة: ينبغي أن تكون عند درجة حرارة على الأقل 10°C ف (-12° م).</p> <p>لون: لون الخيشيم أحمر ساطع، والجلد مشرق وبراق.</p> <p>الراحة: رائحة المحيط المعتدلة أو رائحة الأعشاب البحرية.</p> <p>العيون: مشرقة، واضحة، وكاملة.</p> <p>القואم: لحم ثابت يعود إلى وضعه بعد لمسه.</p> <p>التغليف: محاطة بثلاج جاف مجروش.</p>	<p>درجة الحرارة: $> 41^{\circ}\text{C}$ ف (5° م) أو أدنى.</p> <p>اللون: الخيشيم رمادية قاتمة، جلد جاف قائم.</p> <p>الراحة: سمكية قوية/رائحة الأمونيا.</p> <p>العيون: غائمة، حمراء- محففة، غائرة.</p> <p>القואم: لين، يترك بصمة عند لمسه.</p>
محار	<p>حية: على الثلاج/ عند درجة حرارة هواء $< 45^{\circ}\text{C}$ ف (7° م).</p> <p>مفترشة: درجة حرارة داخلية $< 45^{\circ}\text{C}$ ف (7° م).</p> <p>القואم: مخاطية، أو لزجة، أو جافة.</p> <p>الراحة: سمكية قوية/رائحة الأمونيا.</p> <p>الفسور: مكسورة، مفتوحة، لا تغلق عند فتحها.</p> <p>الحالة: ميتة عند وصولها.</p>	<p>حية: على الثلاج/ عند درجة حرارة هواء $> 45^{\circ}\text{C}$ ف (7° م) أو أقل.</p> <p>مفترشة: عند درجة حرارة داخلية $> 45^{\circ}\text{C}$ ف (7° م) أو أقل</p> <p>الراحة: رائحة المحيط المعتدلة أو رائحة الأعشاب البحرية.</p> <p>الفسور: مغلقة غير مكسورة.</p> <p>الحالة: إذا كانت طازجة فهي حية.</p>
بيض نبي	<p>درجة الحرارة: درجة حرارة الهواء $< 47^{\circ}\text{C}$ ف (7° م)</p> <p>الراحة: رائحة كبريتية، رائحة فاترة.</p> <p>الفسور: قذرة أو بها شفوق.</p>	<p>درجة الحرارة: درجة حرارة الهواء $> 45^{\circ}\text{C}$ ف (7° م) أو أقل</p> <p>الراحة: لا يوجد</p> <p>الفسور: نظيفة وغير مكسورة.</p>
منتجات الألبان	<p>درجة الحرارة: عند درجة حرارة $< 41^{\circ}\text{C}$ ف (5° م)</p> <p>الحليب: ذو طعم بغضض، أو لاذع، أو عفن.</p> <p>الزبد: ذو طعم بغضض، أو لاذع، أو عفن، اللون غير موحد، القوام لين.</p> <p>الجبن: نكهة غير طبيعية، لون غير موحد، عفن غير طبيعي.</p>	<p>درجة الحرارة: عند درجة حرارة $> 45^{\circ}\text{C}$ ف (7° م) أو أقل</p> <p>ما لم ينص القانون على خلاف ذلك.</p> <p>الحليب: نكهة حلوة</p> <p>الزبد: نكهة حلوة، لون موحد، قوام ثابت.</p> <p>الجبن: نكهة نطبية، قوام موحد اللون.</p>
المنتجات الطازجة	<p>الحالات: تختلف وفقا للبند المنتج: تشمل علامات التلف: تكاثر الحشرات، أو العفن، أو القطع، أو الليونة، أو اللطخات، أو الذبول، أو شكل كثيب، أو رائحة أو مذائق غير مستحب.</p>	<p>علامة على التلف.</p>
الأغذية المعلبة	<p>العلبة: العلبة والسداد المحكم في حالة جيدة.</p> <p>المنتج: لون، قوام، ورائحة عادية.</p>	<p>العلب: نهايات منتفخة، تسربات، سدادات معيبة، صدأ، انبعاجات، عدم وجود علامات.</p> <p>المنتج: مزبد، أو حليبي، أو ملون، أو له رائحة غير طبيعية.</p>



وزارة
البيئة



البيئة
التنمية
البيئية



الرعاية
الصحية
والبيئة



السلامة والصحة المهنية



67- كيفية توفير الخدمة خارج الموقع/ توريد الأطعمة:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
<p>تطبيق نظرية من يدخل أولاً يخرج أولاً "FIFO" عند استخدام المخزون.</p> <p>البنود التي لا يتم استخدامها بشكل فوري يتم تبریدها في درجة حرارة (5° م أو 41° ف).</p> <p>ينبغي على رئيس الطهاة أو مساعدته الإشراف على الأطعمة الساخنة أو التي يحتمل أن تكون خطرة للتأكد من طهيها على النحو المطلوب في القوانين المحلية أو الدولية.</p> <p>كمورد للأطعمة الساخنة أو التي يحتمل أن تكون خطرة، ينبغي أن يكون هناك تحليل للمخاطر ونقطة التحكم الحرجة "HACCP" أو خطة أخرى موثقة لأساليب الطهي السليمة ودرجات الحرارة.</p> <p>العلامة: اسم بند الغذاء، احتياجات التخزين، وتعليمات إعادة التسخين.</p> <p>التقيد بالمبادئ التوجيهية الخاصة بالاحتياز والتعامل والمعايير لمختلف المنتجات.</p> <p>ينبغي فقط استخدام حاويات الطعام الصلبة المعزولة لضمان تحقيق درجات حرارة < 57° م (135° ف) أو > 5° م (41° ف) والحفظ عليها.</p> <ul style="list-style-type: none"> - التقليل إلى الحد الأدنى من وقت منطقة درجة الحرارة الخطرة [5° م - 57° م - 41° ف] - 135° ف) بين مرحلتي الإعداد والتغليف في حاويات معزولة. - استخدام موازين حرارة تم معابرتها، وسجلات التفتيش 0 - مرکبات التسلیم: نظيفة، وبالنسبة للموظفين: الممارسات الجيدة للنظافة الشخصية. 	<ul style="list-style-type: none"> بالنسبة للأطعمة التي لا تحتاج إلى مزيد من الطهي: الغسل قبل وبعد الإعداد. استخدام مناطق عمل وأواني نظيفة ومطهرة، ومعدات مغطاة، وأحواض عليها علامات واضحة. ضمان توافر ما يكفي من الموظفين المدربين لاستقبال وفرز وتعليق الأطعمة على الفور. الفحص لضمان أن الكمية الصحيحة من المنتجات التي تم طلبها قد تم تغليفها. قيام رئيس الطهاة أو مساعدته بفحص حالة الأطعمة الموردة. أن يتزامن الجدول الزمني للتسلیم مع الأنشطة أو وقت خدمة الأطعمة من أجل الأنشطة. ينبغي أثناء النقل أن تكون جميع الأطعمة الجاهزة للأكل في حاويات ذات درجة حرارة مسيطر عليها. مراقبة وتسجيل درجات حرارة الأطعمة الجاهزة للأكل. الحفاظ عليها أو تخزينها ساخنة كانت أم باردة، بعيداً عن الأطعمة النيئة. التطبيق السليم لمكافحة الآفات. 	<p>التغليف/ الاحتياز/ التسلیم</p> <p>الطباعة</p> <p>الإنتاج العام</p> <p>شئون مصر</p> <p>الرعاية العالمية والبيئة</p>
<p>العلامات: اسم المنتج، تاريخ الاستلام، تاريخ انتهاء الصلاحية أو الاستخدام، الموقع على الرف.</p> <p>الاحتياز الساخن عند: 57° م (135° ف) أو أعلى لمدة لا تزيد عن ساعتين. والاحتياز البارد عند: 5° م (41° ف) أو أقل.</p> <p>التخزين تقرباً 15 سم (6 بوصات) بعيداً عن الأرضية.</p> <p>السماح بمسافة على الأقل 3 سم (1.2 بوصة) بين المنتجات بعضها البعض وبين المنتجات والحانيط.</p> <p>تسجيل درجة الحرارة كل 30 دقيقة أثناء التخزين.</p> <p>ينبغي وجود تدابير سلیمة لمكافحة الآفات.</p>	<ul style="list-style-type: none"> بالنسبة للأطعمة التي تحتاج إلى مزيد من الطهي في موقع. ضمان توفير إمدادات كافية من مياه الشرب لأغراض الطهي، والنظافة، وغسل اليدين. استخدام حاويات معزولة للاحتفاظ بالأطعمة التي يحتمل أن تكون خطرة. وعلى سبيل المثال، اللحوم النيئة المغلفة والمخزنة على الثلاج، اللبن ومنتجات الألبان المخزنة على الثلاج. فصل الأطعمة الخام عن الأطعمة الجاهزة للأكل. وضع حاويات القمامه بعيداً عن منطقة إعداد الطعام. 	<p>الإعداد/الاحتياز/ الطهي في الموقع</p>



السلامة والصحة المهنية



68- كيّفية تصميم استماره تقييم و اختيار

			اسم الشركة أسماء المديرين عنوان مقر أماكن العمل رقم الهاتف
			وصف لأنشطة المنفذة في العنوان المذكور الشخص المسؤول عن سلامة الأغذية المنصب في المنظمة تاريخ الانتهاء
نعم	لا		السؤال
			هل هناك توثيق لسياسة سلامة الأغذية؟
			هل تقوم بعمل مخطط لتحليل المخاطر ونقاط التحكم المرحلة "HACCP"؟
			هل يقومون بتقييم الموردين خاصتهم؟
			هل لديهم إجراءات موثقة لاستدعاء المنتجات؟
			هل لديهم إجراءات رسمية للشكوى؟
			هل يوفرون تدريب للتعامل مع المواد الغذائية لـ الموظفين؟
			هل يتم تدريب الموظفين على سلامة الأغذية في غضون ثلاثة أشهر من بدء العمل؟
			هل يتم إجراء مراجعات داخلية للتتأكد من الحفاظ على سلامة الغذاء ومعايير النظافة؟
			هل يتم إصدار تقارير مكتوبة عن هذه المراجعات؟
			هل قامت أية منظمات خارجية أو عمالء بمراجعة الشركة؟ إذا كانت الإجابة بنعم الحق نسخ من هذه المراجعات.
			هل تنتمي الشركة إلى الجمعية التي قامت باعتمادها؟
			قد تفاصيل الجمعية والتفسير التي قدمته للشركة.
			هل إجراءات مراقبة إدخال البضائع معنول بها؟
			هل هناك نظام لإدارة المخزون معنول به؟
			هل يتم الاحتفاظ بالمنتجات الجاهزة للأكل منفصلة عن المنتجات الخام؟
			هل يتم مراقبة وتسجيل درجات الحرارة في مناطق تخزين المنتجات المبردة والمجمدة؟
			هل تم تفتيش الشركة من قبل وكالة تنفيذ قانونية ذات سلطة في الأشهر الـ 12 الأخيرة؟
			هل تم الانتهاء من جميع متطلبات هذا التقييم؟
..... التاريخ: المستلم: الوظيفة:	كاتب الاستماراة: الوظيفة:
..... التاريخ: التوقيع: التوقيع:	التوقيع:



二



١٣٦



مختصر الترسانة



السلامة والصحة المهنية



69- كيفية تقليل مستوى الضوضاء في مكان العمل:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
يجب استعمال جهاز الحماية من الضوضاء بطريقة صحيحة عن طريق توفير المعلومات المناسبة، والتعليمات، وتدريب العاملين على كيفية استخدامه. والإشراف على استخدامه في المناطق المحددة التي يجب فيها ارتداء أجهزة حماية السمع من الضوضاء.	<ul style="list-style-type: none"> - تشتمل العوامل المهمة التي يجب دراستها ووضعها في الاعتبار عن اختيار نوع الحماية من الضوضاء واستخدامها على ما يلي: <ul style="list-style-type: none"> - أنواع جهاز الحماية من الضوضاء ومدى ملائمته للعمل الذي ينفذ. - يجبأخذ العوامل الواقعية في الاعتبار عند خفض الضوضاء (تخفيضها) من خلال جهاز الحماية وأن الجهاز لن يقدم الكثير من الحماية. - توافق الجهاز مع أجهزة السلامة الأخرى. - نمط الضوضاء الذي يتعرض له. - ضرورة التواصل وسماع أصوات التحذير والإذارات. - العوامل البيئية مثل الحرارة، والرطوبة، والترباب، والقاذورات. - تكلفة الصيانة أو الإحلال. - الراحة وأفضلية المستخدم - الاضطرابات الصحية التي يعاني منها الشخص الذي يرتدي الجهاز 	<p>الأمور التي يجب دراستها ووضعها في الاعتبار</p>
يمكن استخدام جهاز قياس التعرض للضوضاء وحسابات الضوضاء لتحديد عمليات تقليل التعرض التي يمكن تحقيقها عن طريق خفض مدة التعرض للضوضاء .	<ul style="list-style-type: none"> - تقليل الوقت الذي يقضى في المناطق المليئة بالضوضاء أو أثناء تأدية مهام تحدث الكثير من الضجيج قد يكون أمراً فعالاً في خفض التعرض لذاك الضوضاء والتحقق من استخدام الأجهزة والأدوات التي تسبب الضوضاء والضجيج عند الضرورة فحسب. - يجب دراسة تناوب العمل والمهام في حالة تنفيذ بعض العاملين لمهام ووظائف مسببة للضوضاء طوال الوقت، وأخرين غيرهم يؤدون وظائف لا تسبب الضوضاء. وقد يتطلب ذلك تدريب العاملين على تنفيذ وظائف أخرى. فسوف يقلل اتباع هذا النظام من تعرض بعض العاملين للضوضاء والضجيج ويزيد من تعرض الآخرين له. لذا يلزم اتخاذ القرار السليم وأعطاء الأمر مزيد من الاهتمام. - يلزم تناوب العاملين لوظائف تبعد تماماً عن الضوضاء لمدة طويلة يومياً لتقليل زمن تعرضاً لهم للضوضاء يومياً. 	<p>التعرض المحدود</p>



السلامة والصحة المهنية



70- كيف يمكن الحد من المخاطر الكيميائية:

المعيار	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
تأكد أن كل المواد الكيميائية تم تصنيفها و وضع عليها الملصقات	قم باستخدام مواد أقل ضررا	: التبديل
قم بقياس ضغط الهواء بصفة مستمرة	اعمل على التهوية من خلال الشبابيك المفتوحة أو مكينة التهوية	التهوية
تأكد من عدم الاحتكاك مع البشرة	ارتداء الملابس المناسبة و المجهزة للحماية	الملابس
تأكد أن كل مادة كيميائية لديها معلومات مدونة على صحفة الاحتياط بالتقارير	تفتيش المخازن الكيميائية بصفة مستمرة من أجل اكتشاف أي تدهور أو تسرب	التفتيش
	الإعداد للكشف الطبي السنوي للعمال الذين يتعرضون للمواد المنظفة الجافة	الموظفون



بيان

الاستاذ العام
النائب
شل سير٢٠١٠/٢٠١١ دعم التنمية
ـ الترقى العاملة والمهنية



السلامة والصحة المهنية



71- كيف يمكن استعمال المواد الكيميائية:

المعنى	كيفية القيام به	ما يجب القيام به
عدم نقل المواد الكيميائية إلى مكان مسطح ليس عليه ملصقات	<ul style="list-style-type: none"> - قراءة الملصقات و معرفة علامات التحذير من الخطير المكتوبة على الملصقات الخاصة بالمواد الكيميائية الجديدة - توخي الحذر و تجنب انسكاب المواد الكيميائية - يجب غسل اليدين جيداً بعد استعمال أي مواد كيميائية غير مصنفة من بين مصادر الخطر - إن بعض المواد لها آثار متاخرة أو تراكمية - أعمل دائمًا على إبلاغ "المستول عن الأمان" و ممثلي الأمان إذا شعرت بأنك تشعر بالتعب عند استخدام مادة كيميائية باستمرار 	عام
الأخذ برأي المتخصصين إذ لم تكن متأكد من كيفية التصرف في حالة انسكاب المواد الكيميائية	<ul style="list-style-type: none"> - يجب توخي الحذر عند نقل المواد الكيميائية خارج القسم - يجب دائمًا حمل زجاجات وينشيستر في العربة المخصصة لحمل الزجاجات وليس باليد وليس من عنق الزجاجة أو من الغطاء - يجب توخي أشد الحذر عند حمل زجاجات المواد المشتعلة أو الحمضيات القوية أو المواد الفلزية في الأماكن العامة مثل الطرقات والمصاعد و سلالم المبني 	التخزين
استشارة صحفة المعلومات الخاصة بالمخاطر و أتباع الإرشادات المنصوص عليها	<ul style="list-style-type: none"> - لا يجب التخلص من المواد الكيميائية المختلطة في حوض الغسيل. 	التخلص من المواد الكيميائية



٢٣٦



١٢٦



Digitized by srujanika@gmail.com



السلامة والصحة المهنية



72- كيفية التخطيط لاستعمال مبيدات الآفات:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
تتأكد من توافر قطع الغيار والملحقات: قطع الغيار التي تستبدل مثل الفوهات والسدادات ومحكمات الرباط، وأدوات الصيانة، ومعدات المعايرة.	<ul style="list-style-type: none"> التتأكد من أن الجهاز يعمل على نحو جيد في جميع الأوقات، وحال تماما من التسريبات، وأن يكون بأقصى قدر ممكن خالي من التلوث الخارجي. تتأكد من توافر قطع الغيار والملحقات: قطع الغيار التي تستبدل مثل الفوهات والسدادات ومحكمات الرباط، وأدوات الصيانة، ومعدات المعايرة. 	<p>جهاز استعمال المبيد</p>
التأكد من أن المعلومات حول المبيدات المستخدمة متاحة بشكل يمكن أن ترافق مع شخص يحتاج إلى رعاية طبية. (مثل، صحفة بيانات الأخطار).	<ul style="list-style-type: none"> التأكد من أن الشخص المعين أو المسئول يعرف برنامج العمل اليومي ويطابق معه إجراءات مناسبة للاتصال في حالة الطوارئ. وحيثما كان عمليا على نحو معقول استخدم هاتف محمول أو لاسلكي أو نظام استدعاء مرتب مسبقا. التأكد من أن جميع المشغلين يمكن أن يقدموا خدمات الطوارئ مع ما يكفي من التفاصيل للعثور عليهم في حالة وجود حادث، على سبيل المثال المرجع الشبكي، المسافة من الطريق الرئيسي، نوع الوصول (مناسب لسيارة/سيارة ذات دفع رباعي/مركبات خدمات الطوارئ) 	<p>إجراءات الطوارئ</p>
لا تستخدم المبيدات الحشرية في حالة وجود بديل مناسب.	<ul style="list-style-type: none"> قم دائما بالتحطيط بدقة وفي الوقت المناسب. استعمل دائما منتجات المبيدات التي تطرح أقل خطر على الصحة والبيئة بينما تحقق مكافحة فعالة ضد الآفات والأشتاب الضارة. التحقق من الموقع الدقيق لمصادر المياه المحلية أو الأنهر أو الجداول أو البرك أو الخنادق. ضع خطة لترك شريط برتقالي عازل (أنظر علامة المنتج) لتجنب التلوث. إقامة علامات تحذير على جميع السبل المتوقعة على نحو معقول لموقع العمل. تحديد المناطق الآمنة لتمبيع وخلط المبيدات لملء أجهزة استعمالها. واتخاذ الترتيبات للتعامل مع الانسكابات العرضية، على سبيل المثال، المادة الماصة، المجرفة، أكياس بلاستيكية. تحديد منطقة لغسيل الملابس الواقية وأجهزة استعمال المبيدات. قم بتوفير طريقة آمنة للتخلص من الغسيل أو إزالته. 	<p>التحطيط للرش</p>
لمنع تلوث مصادر المياه ينبغي عدم أخذ المياه مباشرة من المصدر الطبيعي، ولا ينبغي توصيل مصدر محلي إلى محلول رش.	ضمان توافر إمدادات المياه العذبة لعمليات التخفيف والغسيل.	<p>مصادر المياه العذبة</p>



السلامة والصحة المهنية



73- كيفية استعمال مبيدات الآفات.

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
عند الشك في المحتويات، إسأل المشرف.	<p>قراءة ملصق المبيد بعناية (أو نص الموافقة خارج الملصق) وتحقيق الشرط القانوني للامتثال مع محتوياته بشأن المحاصيل أو الآفات التي يمكن التعامل معها.</p>	الاستعداد للرش
فلاص إلى الحد الأدنى من السير في المناطق التي تمت معالجتها.	<ul style="list-style-type: none"> عند ارتداء جهاز رش يوضع على الظهر، ضعه على حامل أو أحصل على مساعدة لتجنب الإصابة أو الانسكاب. توقف عن الرش إذا رأيت أي شخص يقترب من جانب اتجاه الريح. راقب بشكل مستمر عمل جهاز الرش الخاص بك من ناحية التسريبات، والخلل الميكانيكي، وضبط ضغط التشغيل، ونوعية الرش. قم بازالة الضغط من أجهزة الرش قبل إجراء عمليات صيانة. لا تقوم بعملية امتصاص أو فتح من خلال الفوهة أو أي جزء آخر من جهاز الرش لإزالة الانسداد. لا تخلع القفازات عند إزالة الفوهات. إذا كنت تشعر بتوعك، أبلغ عن الأعراض وأبحث عن المشورة الطبية في أقرب وقت معقول من الناحية العملية، مع إعطاء تفاصيل العمل المعنى والاسم الكامل لمنتج المبيد الحشري المستعمل. 	<p>القيام بعملية الرش</p>
إذا كنت من الموظفين الذين يستخدمون مركبات مضادة للكوليستيراز، ينبغي أن توضع تحت المراقبة الصحية التي ينظمها صاحب العمل الخاص بك.	<ul style="list-style-type: none"> إذا كان هناك فائض في المبيد الحشري الذي تم تمييعه في نهاية العمل، ضعه في حاوية آمنة ثم ضع ملصق واضح عليه وأعدها إلى المخزن لاستخدامها في وقت لاحق أو للتخلص منها. اغسل أجهزة الرش الفارغة وقم بتنفيرغ حاويات محلول الرش، وتخلص من الغسيل في الموقع. وضمان أن الغسيل لن يلوث مجاري المياه. امسح أجهزة الرش بفوط ورقية نظيفة وضع الفوط المستخدمة في أكياس بلاستيكية للتخلص الآمن. تخلص من فائض المبيدات، الحاويات الفارغة، ومواد التنظيف. 	ما بعد الرش



السلامة والصحة المهنية



74- كيفية تصميم نظام إدارة متكامل للآفات:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
العمل مع مشغل مكافحة آفات معتمد.	<ul style="list-style-type: none"> السعى نحو الوقاية والسيطرة والقضاء على وجود الآفات. 	وضع النظام
التسجيل والإبلاغ عن جميع مشاهدات الحشرات أو الأضرار الناتجة عن الحشرات.	<ul style="list-style-type: none"> منع الآفات من دخول مناطق إعداد وتخزين المواد الغذائية. فحص التوريدات للبحث عن الإصابة بالآفات أو تكاثر الآفات. تفتيش الحواجز / والنواذف/وفتحات التهوية. الإبقاء على الفتحات الخارجية مغلقة بإحكام. حشو الفتحات التي حول الأنابيب. تركيب أبواب بكاسحات/ أو أبواب تغلق ذاتيا. 	الوقاية
- إدارة سياسة الرفض بشكل صحيح. - تخزين المواد الغذائية بعيداً عن الأرضيات والحوائط. - استخدام نظام التدوير من جاء أولاً يخرج أولاً "FIFO" ووجود وثائق مكتوبة عن المواد الكيميائية ومبيدات الآفات المستخدمة كجزء من برنامج مكافحة الآفات. الاحتفاظ بتقارير وسجلات عن تواريخ ومواعي المادة الكيميائية المستخدمة.	<ul style="list-style-type: none"> تفتيش منتظم لأماكن المواد الغذائية. معالجة الإصابة على الفور، باستخدام مشغلي مكافحة الآفات كلما كان ذلك متاحاً. مراقبة السجلات وتحديثها. 	السيطرة على الآفات
- الاحتفاظ بأجهزة قتل الحشرات الكهربائية نظيفة، وصالحة للاستعمال، وموضعها بعيداً عن أماكن إعداد ومنازلة المواد الغذائية. - الاحتفاظ بها في حاوياتهم الأصلية.	استخدام أجهزة قتل الحشرات الكهربائية، وينبغي استخدام المواد الكيميائية كملجاً آخر.	القضاء على الآفات



الصحة



البيئة



الزراعة والرى



السلامة والصحة المهنية



75- كيفية إدارة المواد الخطرة:

المعيار	كيف تفعل	ماذا تفعل
<p>ينبغي أن تكون صافف بيانات سلامة الأغذية "MSDA" متاحة لجميع مستخدمي المواد الكيميائية.</p> <p>تحتوي صافف بيانات سلامة الأغذية "MSDA" على معلومات عن: المناولة والاستخدام الآمنين، المخاطر البدنية، والصحية، والحرائق، والمخاطر التفاعلية. الاحتياطات، معلومات عن الإسعافات الأولية، ومعدات الوقاية التي يتم ارتدائها. اسم الجهة الصانعة، وعنوانها، ورقم الهاتف، ومعلومات عن العناصر الخطرة و هويتها.</p>	<ul style="list-style-type: none"> استخدام مشغل مرخص عند مكافحة الحشرات. 	<p>وضع إجراءات تشغيل موحدة لإدارة المواد الخطرة.</p>
<p>تغطية المعدات والأسطح غير القابلة للنقل، وغسيل وشطف وتطهير الأسطح بعد استعمال المواد الكيميائية.</p>	<ul style="list-style-type: none"> التعامل: فقط شراء تلك المعتمدة للاستخدام في المطاعم وخدمة المواد الغذائية. إتباع تعليمات الجهة المصنعة أو التنظيمات المحلية عند النبذ. حماية المواد الغذائية والأسطح التي تلامس الأطعمة من التلوث الكيميائي أثناء استخدامها. إذا تم نقل المواد الكيميائية إلى حاويات جديدة يجب وضع علامات عليها بطريقة صحيحة. 	<p>عند التعامل مع المواد الكيميائية.</p>
<p>وضع علامات على الحاويات تتضمن: اسم المادة الكيميائية، اسم وعنوان الجهة الصانعة، وصف المخاطر المحتملة.</p> <p>يجب أن يتم تهوية منطقة التخزين وأن تكون بعيدة عن مناطق مناولة وتخزين المواد الغذائية. ويجب تحديد بوضوح على أنها مناطق تخزين مواد "خطرة".</p> <p>تخزين حاويات المواد الكيميائية الفارغة بشكل منفصل عن النفايات العاديّة.</p> <p>تخلص منها.</p>	<ul style="list-style-type: none"> تخزين المواد الكيميائية بصورة منفصلة عن المواد الغذائية. الاحتفاظ بنسخة من صافف بيانات سلامة الأغذية "MSDA" لكل مادة كيميائية في مناطق التخزين. ضع المواد الكيميائية المستعملة في التنظيف في خزائن بعيدة عن مناطق تخزين وإعداد الطعام. التخلص منها وفقاً للتنظيمات المحلية. 	<p> تخزين المواد الخطرة والتخلص منها</p>