**دستورالعمل**

**رعایت HSE عمومی**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | تهيه كننده | تأییدکننده | تصويب كننده |
| سمت | مسئول HSE | نماینده مدیریت | مديریت عامل |
| نام و نام خانوادگی |  |  |  |
| تاریخ |  |  |  |
| امضاء |  |  |  |

1. **هدف :**

از هدف از تهية اين دستورالعمل رعايت و افزايش سطح ایمنی و بهداشت ، (عمومي و فردي) پيشگيري ازعوارض و بيماري هایي که منشاء بهداشتي دارند، می باشد.

1. **دامنه کاربرد :**

دستورالعمل حاضر در کلیه واحد های شرکت کاربرد دارد.

1. **مسئولیت ها :**

نطارت: واحد HSE

اجرا: کلیه واحدها

1. **تعاریف و اصطلاحات :**

پی پی ام: واحد یک در میلیون

1. **شرح**

‌ کارگاه و کمپ :

**5-1-آب آشاميدني :**

5-1-1- در کليه کارگاه ها بايد آب آشاميدني سالم و کافي در مخازن سر بسته و محفوظ نگهداري شده و در دسترس پرسنل قرار گيرد.

5-1-2- آب آشاميدني بايد مطابق استانداردهاي بهداشتي بوده و براي اين منظور مي بايست آزمایشات فيزيکي، شيميایي و باکتريولوژيکی بصورت دوره ای روي آن صورت پذيرد.

5-1-3- آب آشاميدني کارگاه بايستي از لوله کشي شهر و یا آب بسته بندی شده تامين شود. در غير اين صورت بايستي توسط مسئولين ايمني کلر زني گردد و ميزان کلر باقي مانده آن در طول روز ثبت گردد.

5-1-4- ميزان کلر باقي مانده آب آشامیدنی می بایست در حد 5/0 پي پي ام باشد. در کارگاه هاي مناطق گرمسير و فاقد شرايط بهداشت عمومي مناسب و در فصول گرم سال مي توان ميزان کلر باقي مانده را تا 8/0 پي پي ام افزايش داد.

5-1-5- بهترين درجه حرارت آب آشاميدني بين ٥ تا ١٠ درجه سانتي گراد است. باید توجه داشت خنک کردن آب نبايستي مستقيما توسط يخ صورت پذيرد.

5-1-6- به افرادي که در محيط هاي گرم فعاليت مي کنند بايد قرص هاي نمک داده شود و يا آب آشاميدني به شکل محلول يک هزارم درصد جهت جلوگيري از کاهش املاح بدن در اثر تعريق در اختيار پرسنل قرار گيرد.

5-1-7- استفاده از ليوان عمومي براي آشاميدن مايعات ممنوع است.

**5 -2- آشپزخانه و سالن غذا خوري :**

5-2-1- کليه پرسنل آشپزخانه و رستوران و سایر افراد مرتبط با مواد غذایي موظفند قبل از شروع بکار از طریق معرفی واحد HSE به مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی اقدام به دریافت کارت معاینه پزشکی معتبر(کارت بهداشت) نمایند.

5-2-2- کليه پرسنل آشپزخانه و رستوران و سایر افرادی که به نحوي با مواد غذایي سروکار دارند بايد قبل از استخدام کليه آزمايشات پزشکي را انجام داده و هر شش ماه يکبار معاينات طبي از جمله فقدان آلودگي انگلي، پوستي و تنفسي در آنها مورد بررسي قرار گيرد.

5-2-3- کليه پرسنل آشپزخانه و رستوران و سایر افراد مرتبط با مواد غذایي موظفند دوره آموزش بهداشت عمومی را زیر نظر سرپرستHSE طی نموده و گواهینامه مربوطه را دریافت نمایند.

5-2-4- در صورت تشخيص هر نوع آلودگي (انگلي – پوستي– تنفسي) در هر يک از پرسنل فوق بلافاصله بايستي نسبت به درمان ايشان اقدام نمود. ادامه کار ايشان با مواد غذایي تا بهبودي کامل و تائيد پزشک ممنوع خواهد بود.

5-2-5- کليه پرسنلي که به هر نحو با مواد غذایي سروکار دارند بايستي داراي روپوش(حتی المقدور با آرم شرکت ، شلوار و کفش سفيد، دستکش يکبار مصرف و کلاه مخصوص باشند.

5-2-6-کليه پرسنلي که به هر نحو با مواد غذایي سروکار دارند باید دارای کمد شخصی به همراه وسایل نظافت، شتشو و استحمام اختصاصی باشند.

5-2-7- کليه پرسنل آشپزخانه و رستوران می بایست قبل از آغاز کار روزانه استحمام نمایند.

5-2-8- کليه پرسنل آشپزخانه و رستوران موظفند اصول بهداشت فردی را رعایت نمایند.

5-2-9- تهيه و تامين مواد غذایي مورد نياز افراد کارگاه بايد با رعايت کامل اصول بهداشتي صورت گيرد.

5-2-10- کلیه مواد اولیه تهیه غذای پرسنل کارگاه بايد از مواد غذایی با کیفیت و استاندارد و از مراکز فروش معتبر تهیه گردد.

5-2-11- نوع و میزان مواد اولیه غذایی وارد شده به آشپزخانه کارگاه می بایست در دفتر آشپزخانه ثبت شده و قابل پیگیری باشند.

5-2-12- ظروف غذاخوري همواره بايد پاک و عاري از هر گونه آلودگي باشد.

5-2-13- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.

5-2-14- ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای(شستشو- آبکشی) یا توسط دستگاه های اتوماتیک شسته شود.

5-2-15- هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد و متناسب با تعداد ظروف باشد.

5-2-16- ظروف پس از شستشو در محل مناسب ( قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آن خشک شده و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.

5-2-17- قفسه، ویترین و گنجه ها باید قابل شستشو و نظافت بوده و مجهز به درب و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود 20 سانتی متر باشد.

5-2-18- پیشخوان و میز کار تهیه مواد غذایی باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو و فاقد هر گونه کشو و قفسه بوده و فضای زیر آن نیز نباید مورد استفاده قرار نگیرد.

5-2-19- ميزهاي غذا خوري بايد هميشه عاري از هر گونه آلودگي و چربي باشد.

5-2-20- مواد غذایي فاسد شدني بايد بصورت تازه تهيه شده و در يخچال و سردخانه نگهداري شود.

5-2-21- قراردادن مواد غذایی پخته و خام و شسته شده و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هر گونه بوی نامطبوع و مجهز به دماسنج سالم باشد.

5-2-22- کلیه سبزیجات و صیفی جات خام مورد استفاده در تهیه مواد غذایی می بایست در محل مخصوص با آب سالم و مایع ضدعفونی کننده شسته شده و پس از آبکشی مصرف شود.

5-2-23- مواد غذایی مانند بستنی، آبمیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تائید وزارت بهداشت و ساخته شده از مواد اولیه تازه و مرغوب تهیه گردد.

5-2-24- کف ساختمان اماکن غذایی باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز، قابل شستشو، دارای کفشوی مجهز به شترگلو و توری ریز و دارای شیب مناسب بطرف کفشوی فاضلابرو باشد. پوشش بدنه دیوار آشپزخانه و انبار مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهار متر سنگ، کاشی یا سرامیک و از ارتفاع چهار متر به بالا می تواند از جنس سیمان صاف و صیقلی و به رنگ روشن باشد.

5-2-25- ساختمان دیوار و سقف اماکن مواد غذایی باید از مصالح مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن بوده بطوری که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد. پوشش بدنه دیوار رستوران از کف تا ارتفاع 120 سانتی متری از جنس سنگ،کاشی یا سرامیک و از این ارتفاع تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود.

5-2-26- کليه درب ها و پنجره هاي محل آشپزخانه و رستوران بايستي از جنس مقاوم، بدون خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و پنجره ها و درب های مشرف به فضای باز مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوری که از ورود حشرات، جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

5-2-27- زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله می بایست در محل مناسب موجود باشد.

5-2-28- کف آشپزخانه بايد با محلول چربي زدا پس از فعالیت روزانه شسته شود.

5-2-29- کلیه اماکن مرتبط با مواد غذایی می بایست دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تائید سرپرست HSE باشد و از دفع و رهاسازی هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر جلوگیری شود.

5-2-30- ورود افراد متفرقه به داخل محوطه آشپزخانه اکيدا ممنوع است.

5-2-31- استعمال دخانيات در محوطه آشپزخانه و رستوران توسط کليه پرسنل اکيدا ممنوع است.

5-2-32- تخته مخصوص برش مواد غذایي در پايان هر روز بايد نمک سود گردد.

5-2-33- قرار دادن غذاهاي گرم در سردخانه و يخچال ممنوع است.

5-2-34- جنس و ظروف مورد استفاده در مراحل مختلف طبخ و توزیع مواد غذایی می بایست مورد تائید اداره استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی باشد.

5-2-35- کلیه ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی بوده و وسایل و ظروف فلزی مورد استفاده در تهیه ، نگهداری و مصرف مواد غذایی باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی بوده و پس از هر بار مصرف شسته شده و بر حسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویترین و گنجه محفوظ نگهداری شوند.

5-2-36- استفاده از دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد، گوشکوب و قاشق چوبی و سربی، قندان بدون درپوش مناسب، ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه نمک- فلفل- سماق- شکر و امثال آنها ممنوع می باشد.

5-2-37- استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن خرما، خیارشور، قطعات پنیر و امثال آنها الزامی است.

5-2-38- مواد غذایی دارای خاصيت خورندگي مانند آبليمو ، ماست، سرکه، رب و آبغوره را نبايد در ظروف مسي يا آلومينيمي نگهداري نمود.

5-2-39- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

5-2-40- نگهداري مواد ضدعفوني کننده و پاک کننده در مجاورت مواد غذایي ممنوع است.

5-2-41- نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در آشپزخانه و کلیه اماکن غذایی ممنوع می باشد.

5-2-42- استفاده از مواد غذایی غیر قابل استفاده و تاریخ مصرف گذشته به هر نحو در کارگاه اکیدا ممنوع می باشد.

5-2-43- تماس پرسنل مواد غذایی که داراي بريدگي روباز بخصوص روي دست ها هستند با مواد غذایي ممنوع می باشد.

5-2-44- به منظور رعايت نظافت و بهداشت محيط کار محوطه آشپزخانه و رستوران بايد نسبت به جمع آوري و دفع به موقع هر گونه مواد غذایي زائد و چربي زا از سطوح اقدام گردد.

5-2-45- هر کارگاه که پرسنل در آن محل غذا صرف مي نمايند بايد داراي محل مخصوصي با وسعت کافي و تعداد لازم ميز و نيمکت براي افرادی که در يک زمان غذا صرف مي کنند باشد.

5-2-46- صندلی ها و نیمکت ها بایستی سالم و تمیز باشد و سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

5-2-47- محل غذا خوري بايد داراي روشنایی استاندارد بوده و پيوسته طبق اصول بهداشتي پاکيزه نگهداري شود.

5-2-48- نگهداري و خوردن هر نوع مواد غذایي شخصي در محل کار و در هر زمان ممنوع است.

5-2-49- انبار کردن مواد اوليه يا خام مواد غذایي بايد در اتاق هاي خشک، دارای تهويه و عاري از حشرات و جانوران به خصوص موش انجام گيرد.

5-2-50- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار مواد غذایی بنحو مطلوب و مناسب می بایست صورت گیرد.

5-2-51- بايستي از تابش مستقيم نور خورشيد به داخل انبار مواد غذایي جلوگيري به عمل آورد.

5-2-52- انبار مواد غذایي هر سه ماه يکبار بايد کاملا تخليه و ضدعفوني گردد.

5-2-53- نصب حشره کش برقي در انبار مواد غذایي و سالن پخت و سروغذا ممنوع است.تنها با تائيد سرپرست HSE کارگاه در ورودي سالن غذا خوري نصب حشره کش برقي مجاز است.

5-2-54- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان، شیر و محصولات لبنی و امثال آن باید از وسایل نقلیه مخصوص مجهز به سردخانه سالم و مورد تائید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی استفاده گردد.

5-2-55- نصب هود با ابعاد متناسب، جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی در بالای تجهیزات پخت مواد غذایی الزامی است.

**5- 3- نظافت عمومي :**

5-3-1- ديوار ها، سقف، پنجره ها، شيشه ها و درب هاي ساختمان ها بايد طبق برنامه زمان بندی مشخص شسته و تمیز شود و همواره پاکيزه باشد.

5-3-2- در محل هاي مختلف کارگاه بايستي به تعداد کافي ظروف مخصوص براي ريختن زباله در نظر گرفته شود. اين ظروف بايد قابل شستشو بوده و در شرايط مناسب بهداشتي نگهداري و گندزدایي شوند.

5-3-3- کليه پرسنل موظفند در نظافت عمومي سطح کارگاه کوشا بوده و با مسئولين ايمني همکاري لازم را بعمل آورند.

5-3-4- مبارزه عليه حشرات و جوندگان موذي طبق برنامه هاي سم پاشي مصوب سرپرستHSE در سطح انجام خواهد شد.

5-3-5- هنگام سمپاشي و ضدعفوني کردن محيط کارگاه و خوابگاه ها ضمن استفاده از سم مناسب بايد زمان مناسب را نيز در نظر گرفت و کليه اصول ايمني و بهداشتي را براي جلوگيري از خطرات احتمالي رعايت کرد.

5-3-6- خارج نمودن مواد زائد و زباله ها از کارگاه بايستي روزانه و به شکل منظم و کاملا بهداشتي و توسط مراجع ذیربط صورت پذيرد.

5-3-7- سپتيک ها بايستي هر سه ماه يکبار توسط آب آهک ضدعفوني گردد.

5-3-8- وجود برنامه منسجم جهت جمع آوري زباله هاي کارگاه و نخاله های ساختمانی الزامي است.

5-3-9- رها نمودن فاضلاب در محوطه داخل و خارج کارگاه اکيدا ممنوع است.

5-3-10- می بایست از حضور و تردد سگ، گربه و سایر حیوانات وحشی در کارگاه جلوگیری شود.

5-3-11- ورود و نگهداری هر گونه حیوان اهلی و وحشی در خوابگاه ممنوع می باشد.

5-3-12- پرسنل موظف به رعایت نظافت و بهداشت در خوابگاه ها هستند.

**5- 4- سرويس هاي بهداشتي :**

5-4-1- هر کارگاه بايستي داراي تعداد کافي سرویس بهداشتی (توالت و دستشویی) مجهز به آب سرد و حتی المقدور آب گرم باشد و ساختمان آن بايد طوري باشد که بوي موجود در محل توسط هواکش به خارج منتقل گردد.

5-4-2- به ازاء هر ٢٥ نفر در کارگاه بايستي يک سرويس بهداشتي(توالت و دستشویی) در نظر گرفته شود.

5-4-3- سرویس بهداشتی باید دارای صابون مایع و مجهز به خشک کن مناسب و بهداشتی باشد. وجود زباله دان درب دار به همراه کیسه در دستشویی ها الزامی است.

5-4-4- شستشو و گندزدائي منظم و مرتب سرويس هاي بهداشتي الزامي است.

5-4-5- هنگام ضد عفوني کردن سرويس هاي بهداشتي، مخلوط کردن جوهر نمک و مايع سفيد کننده اکيدا ممنوع است.

5-4-6- هر کارگاه بايد داراي حمام باشد. جنس سطوح حمام ها بايد قابل شستشو بوده و به ازاء هر بيست نفر يک حمام در نظر گرفته شود.

5-4-7- کلیه دستشوئی ها و حمام ها بایستی دارای نور کافی باشند.

5-4-8- کلیه دستشوئی ها و حمام ها بایستی دارای تجهیزات مانند شلنگ ، سر دوش و شیر آلات مربوطه و غیره باشند.

**5-5- کمپ های مدیریتی و مهمانان :**

5-5-1- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان بایستی دارای کارت بهداشت از مراجع ذیصلاح منطقه باشند.

5-5-2- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان بایستی دارای روپوش سفید و تمیز (ترجیحا با آرم شرکت) شلوار و کفش مناسب و تمیز باشند.

5-5-3- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان بایستی دارای موها و ناخن های کوتاه و مرتب باشند.

5-5-4- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان نبایستی بیش از 25 سال سن داشته باشند.

5-5-5- کلیه کمپ های مخصوص میهمانان بایستی توسط پرسنل خدمات بطور روزانه مورد بازدید قرار گرفته و نسبت به رفع معایب بهداشتی از قبیل تخلیه سطل زباله ، پاکسازی و مرتب کردن یخچال ، پاکسازی و نظافت سرویس ها ، شستشوی ظروف ، تعویض ملحفه های استفاده شده ، مرتب سازی تختها ، جارو برقی کشیدن اماکن مختلف کمپ مانند محل خواب و نشیمن و ... ، گرد گیری اسباب موجود و غیره اقدام گردد.

5-5-6- کلیه پرسنل خدماتی در هنگام بیماری نبایستی به ارائه خدمت مبادرت ورزند.

5-5-7- پرسنل خدمات کمپ های مدیریتی و مهمانان نبایستی سیگار استعمال نمایند.

5-5-8- وجود دمپایی در کمپ های مدیریتی و میهمانان الزامیست.

5-5-9- سرویس های موجود در کمپ های مدیریتی و میهمانان بایستی حتما دارای لوازم بهداشتی مورد نیاز از قبیل صابون ، شامپو ، مایع دستشویی ، دستمال یکبار مصرف ، سطل زباله و آیینه و همچنین دارای نور کافی و تهویه هوا باشند.

**5-6- دفتر مرکزی**

5-6-1- پرسنل خدمات در دفتر مرکزی بایستی دارای کارت بهداشت از مراجع ذیصلاح باشند.

5-6-2- پرسنل خدمات دفتر مرکزی بایستی دارای روپوش سفید و تمیز (ترجیحا با آرم شرکت) شلوار و کفش مناسب و تمیز باشند.

5-6-3- پرسنل خدمات دفتر مرکزی بایستی دارای موها و ناخن های کوتاه و مرتب باشند.

5-6-4- پرسنل خدمات دفتر مرکزی در هنگام بیماری نبایستی به ارائه خدمت مبادرت ورزند.

5-6-5- پرسنل خدمات دفتر مرکزی نبایستی سیگار استعمال نمایند.

5-6-6- در هر طبقه از ساختمان دفتر مرکزی بایستی حداقل یک سرویس بهداشتی مجهز به آب سرد و گرم ، شیرآلات مناسب ، سیفون سالم ، مایع دستشویی ، دستمال یکبار مصرف ، سطل زباله و همچنین دارای هواکش و نور کافی باشند.

5-6-7- پرسنل خدمات دفتر مرکزی موظفند که بصورت روزانه کلیه سطل های زباله را تخلیه نموده و پس از جمع آوری زباله ها آنها را در محل هایی که شهرداری تعیین کرده است قرار دهند.

5-6-8- پرسنل خدمات دفتر مرکزی موظفند که بصورت روزانه کلیه یخچال ها را بازدید و از مواد فاسد و یا غیر قابل استفاده پاکسازی نمایند.

5-6-9- پرسنل خدمات دفتر مرکزی موظفند که بصورت روزانه کلیه وسایل تهیه چای را بطور کامل بشویند.

5-6-10- نظافت راه پله ها و واحد ها و اتاق ها برای حداقل هفته ای یکبار الزامیست.

5-6-11- محل های غذا خوردن پرسنل بایستی تمیز و عاری از هرگونه آلودگی باشند.

5-6-12- کلیه اتاقها بایستی مجهز به سیستم های سرمایشی و گرمایشی مناسب باشند.

5-6-13- استعمال دخانیات در کلیه اماکن ساختمان برای کلیه پرسنل ممنوع است.

5-6-14- کلیه اماکن ساختمان مرکزی بایستی سالی یکبار سمپاشی گردد.

5-6-15- کلیه پرسنل شاغل در دفتر مرکزی موظف به همکاری با پرسنل خدماتی هستند.

**5-7- نکات ایمنی**

5-7-1- استفاده از تجهيزات دارای نقص فنی ممنوع است .

5-7-2- کليه پرسنل بايد دقت نمايند پس از اتمام کار برق دستگاه ها را قطع نمايند .

5-7-3- در صورت معيوب بودن دستگاه ها و ماشين آلات بايد به مسئول ذيربط اطلاع داد . اقدام به تعميرات به شکل شخصي اکيدا ممنوع لست .

5-7-4- نصب حفاظ مناسب برروي کليه قسمت هاي يک دستگاه که مي توانندباعث حادثه گردندالزامي است.

5-7-5- قبل از شروع به کار جهت روغنکاري ، تنظيم و تعمير دستگاه آن را بايد متوقف نمود و برق اصلی آن را قطع و تابلوي ( دستگاه تحت تعمير است ) هنگام تعميرات روي حتما آن نصب شود .

5-7-6- پس از اتمام عمليات تعميراتي بايد کليه حفاظ هاي ماشين آلات ، نرده هاي حفاظتي و غيره را دوباره در جاي خود نصب کرد .

5-7-7- استفاده از ابزار کار ناقص ممنوع است و آنها را بايد در محلي جدا از ابزار سالم نگهداري نمود .

5-7-8- پخش کردن و رها کردن ابزار در محوطه کار اکيدا ممنوع است .

5-7-9- قرار دادن ابزار تيز و برنده در داخل جيب لباس کار ممنوع است .

5-7-10- رها کردن ابزار کار بر روي محل هاي مرتفع به طوريکه امکان سقوط آنها وجود داشته باشد ممنوع است .

5-7-11- از تماس کابل هاي برق با مواد نفتي ، سطوح داغ و يا مواد شيميایي بايد جلوگيري کرد .

5-7-12- بايد توجه نمود استفاده غلط از لوازم حفاظت فردي از عدم استفاده آنها خطرناکتر است .

5-7-13- اشياء و مواد لغزنده از قبيل پيچ و مهره و شن و ماسه نبايد در محوطه پخش باشند . جمع آوري آنها در يک محل مناسب و حفاظت شده الزامي است .

5-7-14- کليه کارکنان پس از خاتمه کار و قبل از ترک کار بايد محوطه را تميز ، مرتب و ايمن نمود و کليه ابزار ، داربست ها ، وسایل و خرده ريزها و هر گونه جنس مصرف شده را از محل دور نموده و سپس محل کار را ترک نمايند .

5-7-15- استفاده از مواد نفتي مانند بنزين و انواع حلال ها براي نظافت سطح کارگاه اکيدا ممنوع است .

5-7-16- توجه به علايم ايمني و تبعيت از آنها براي همگان الزامي است .

5-7-17- هنگام برداشتن مواد شيميایي از ظروف بايد از مکنده ها استفاده نمود .

5-7-18- قبل از استفاده از مواد شيميایي بايد بر چسب آنها را دقيقا مطالعه نمود .

5-7-19- دويدن در محل کار اکيدا ممنوع است .

5-7-20- هواي فشرده نبايد به سمت اشخاص گرفته شود .

5-7-21- در صورت وجود هر گونه اختلال در وضعيت جسماني بايد سريعا به پزشک مراجعه نمود .

5-7-22- وقوع هر گونه حادثه بايد توسط پرسنل سريعا به واحد ايمني گزارش گردد . بديهي است شدت حادثه تاثيري در اين مورد نداشته و کليه حوادث بايد گزارش شوند .

5-7-23- در صورتيکه در ساختمان کارگاه دهانه يا دهانه ها يا حفره هائي موجود باشد که احتمال سقوط اشخاص برود ، بايد به وسيله نصب پوشش هاي فلزي محکم و نرده هائي که حداقل ارتفاع آنها ٦٠ سانتي متر باشد موجبات جلوگيري از سقوط افراد و رفع خطر را فراهم آورد .

5-7-24- کليه پرسنل موظفند به تذکرات ايمني که از طرف مسئولين ايمني ارايه مي گردد توجه نمايند .

5-7-25- دستکاري تابلو ها و تجهيزات ايمني به هر شکل ممنوع است .

5-8-26- شوخي در محيط کار و ايجاد خطر براي خود و ديگران اکيدا ممنوع و فرد يا افراد خاطي مشمول جريمه خواهند بود .

5-7-27- از بين بردن شرايط ايمني موجود به هر شکل و از سوي پرسنل اکيدا ممنوع است .

5-7-28- انجام هر گونه اقدامي که خارج از تخصص و وظيفه باشد اکيدا ممنوع است .

5-7-29- شستشوي بدن يا البسه کار با بنزين و يا مواد قابل اشتعال ديگر اکيدا ممنوع است .

5-7-30- پرتاب ابزار و يا وسائل کار ممنوع مي باشد .

5-7-31- قرار دادن مواد ويا پارچه هاي آلوده روغن و يا هر ماده قابل اشتعال ديگر در داخل گنجه هاي لباس ممنوع است.

5-7-32- کليه پرسنل موظف به نگهداري صحيح از وسايل فردي خود هسنتد .

5-7-33- تمامي مسئولين و سرپرستان شيفت موظف هستند کارگران خود را ملزم به رعايت موازين ايمني و بهداشتي نمايند .

5-7-34- کليه افرادي که در سايت تردد مي نمايند بايستي داراي کارت تردد باشند .

5-7-35- فعاليت کارگران کمتر از ١٨ سال در سايت به هر عنوان اکيدا ممنوع است .

5-7-36- دوره آموزش ايمني و بهداشت کار براي کليه پرسنل شرکت و پيمانکاران قبل از ورود به کارگاه و شروع کار الزامي است . بديهي است صدور کارت تردد در سايت منوط به طي اين دوره خواهد بود .

5-7-37- در صورت مشاهده تخلف يا عدم رعايت مقررات و دستورالعمل هاي ايمني و بهداشت کار واحد ايمني مي تواند دستور توقف کار در بخش يا واحدهاي مذبور را که از شرايط ايمني مطابق آيين نامه ها ، برخوردار نيستند را تا زمان برقراري شرايط ايمن و تامين نقطه نظرات واحد ايمني صادر نمايد. بديهي است در اين حالت مسئولین اجرائی حق شکايت و مطالبه خسارت در اثر توقف کار را نخواهد داشت .

5-7-38- پيمانکار مسئوليت ايمني و بهداشت کليه پرسنل تحت پوشش خود را داشته و هزينه هاي ناشي از اين امر مستقيما به عهده وي خواهد بود .

5-7-39- سرپرست ايمني پيمانکار بايد ظرف مدت ١٢ ساعت گزارش حوادث به وقوع پيوسته را به واحد ايمني شرکت ارائه نمايد .

5-7-40- پيمانکار موظف است کليه کارگران را قبل از استخدام در خصوص اصول ايمني و بهداشت کار کاملا توجيه نمايد . کليه مسئوليت هاي ناشي از عدم انجام اين کار به عهده پيمانکار خواهد بود .

5-7-41- روشن کردن آتش در سطح کارگاه و همچنين افروختن آتش در ظروف اکيدا ممنوع است .

5-7-42- استفاده از هيترهاي برقي غير استاندارد و معيوب و بخاري هاي قطره اي و باغي در کارگاه ها و همچنين چراغ هاي نفتي گازسوز ( در فضاي بسته ) اکيدا ممنوع است .

5-7-43- رعايت قوانين رهنمائي و رانندگي در سايت الزامي است. بديهي است که حداکثر سرعت مجاز وسائل نقليه سبک ٣٥ کيلومتر و وسايل نقليه سنگين ٢٥ کيلومتر در ساعت مي باشد .

5-7-44- کليه رانندگان وسايل نقليه که در سايت تردد مي کنند بايد داراي گواهينامه ويژه رانندگي با وسايل نقليه مربوطه داشته باشند .

5-7-45- جهت موتور سواران استفاده از کلاه ايمني هنگام تردد در سايت الزامي است .

5-7-46- روسای کارگاه ها بايد اطمينان حاصل کنند که در کليه مراحل کار کارکنان و نيز پيمانکاران تحت پوشش به تمام ملزومات و لوازم حفاظت فردي مجهز باشند . بدين معنا که به طرز صحيحي از آنها استفاده و نگهداري نمايد و در صورت ايجاد نقص يا مفقود شدن آنها بدون دريافت هزينه نسبت به جايگزيني آنها اقدام خواهد نمود .

5-7-47- پرتاب هر نوع شي يا ابزار کاري براي کارگراني که در ارتفاع کار مي کنند ممنوع مي باشد. در اينگونه موارد مي توان از قرقره يا طناب استفاده نمود .

5-7-48- در هر جا يا محلي علامتي ملاحظه نموديد اگر مفهوم علامت براي شما روشن بود حتما دستور آنرا اجرا نمائيد در غير اينصورت از نمايندگان ايمني سايت سوال نمائيد .

5-7-49- ورود به محل هائي که ممنوع اعلام شده غير مجاز و مشمول جريمه خواهد بود .

5-7-50- استفاده از آسانسور در دفتر مرکزی در روزهای تعطیل ممنوع می باشد.

5-7-51- نگهداشتن خودرو روشن در پارکینگ دفتر مرکزی ممنوع می باشد.

5-7-52- دست کاری تابلوها و کابل های برق در دفتر مرکزی توسط پرسنل ممنوع می باشد.

5-7-53- ودویدن در راهروها و راه پله ها برای کلیه پرسنل ممنوع می باشد.

5-7-54- استفاده از کمربند ایمنی برای رانندگان خودرو و استفاده از کلاه ایمنی برای پیک های موتور سوار الزامیست.

5-7-55- انجام هرگونه شوخی که باعث ایجاد خطر می شود توسط پرسنل دفتر مرکزی ممنوع می باشد.

5-7-56- ایجاد صداهای نا بهنجار و صحبت کردن با صدای خیلی بلند در سطح دفتر مرکزی ممنوع می باشد.

**5-8- نکات زیست محیطی**

5-8-1- هنگام گريس کاري و تعويض روغن ، ريختن آنها روي زمين اکيدا ممنوع است .

5-8-2- در صورت مشاهده لکه هاي روغن در کف کارگاه بايد سريعا نسبت به نظافت محل اقدام نمود .

5-8-3- از روشن نگهداشتن بیهوده ماشین آلات در کارگاه ها و دفتر مرکزی خودداری گردد.

5-8-4- از آتش زدن ضایعات ، زباله و لاستیک و ... در کارگاه ها خودداری گردد.

5-8-5- از آلوده کردن سطح داخل و خارج از کارگاه ها و کمپ ها توسط هر گونه زباله یا نخاله خودداری گردد.

5-8-6- دستگاه هایی مانند کارخانه آسفالت و سنگ شکن ها بایستی از نظر فنی کاملا سالم بوده تا باعث ایجاد آلودگی هوا نگردند.

5-8-7- از آلوده کردن آبهای سطحی ، رودخانه ها و دریاچه و دریاها خودداری گردد.

5-8-8- صرفه جویی در مصرف سوخت و انرژی مانند بنزین ، گازوئیل ، نفت ، گاز و برق در کلیه کارگاه ها و کمپ ها و دفتر مرکزی الزامیست.

5-8-9- حفظ و نگهداری از درختان و فضای سبز موجود در کارگاه ها ، کمپ ها و دفتر مرکزی الزامیست.

5-8-10- در صورت ورود نا خواسته هر گونه حیوان به محوطه کارگاه ها و کمپ ها همواره سعی گردد که با هماهنگی سرپرست HSE از محوطه خارج گردد و در صورت عدم توانایی برای خارج کردن از مراجع ذیصلاح مانند اداره منابع طبیعی منطقه کمک گرفته شود.

5-8-11- درشرایطی همچون زمستان که حیوانات به کارگاه ها یا کمپ ها نزدیک می شوند یا پناه می آورند ، نبایستی به آنها آزار و اذیتی رساند و طبق بند قبل اقدام گردد.

5-8-12- حتی المقدور جهت ایجاد فضای سبز و درختکاری در سطح کارگاه ها و کمپ ها سعی گردد.

5-8-13- از اتلاف و ریختن مواد شیمیایی کارگاهی در سطح زمین یا آبها خودداری گردد.

1. **توزیع نسخ :**

مطابق با فرم فهرست اطلاعات مدون معتبر توزیع شده است.

1. **مدارک پیوست :**

ندارد.