الصحة والسلامة المهنية في المطابخ

السلامة

B-med
C.p.f.p.t.s

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السلامة

الجدارة:

معرفة المتدرب بخصائص السلامة وأنواعها واشتراطاتها في المطابخ والتوعية والتدريب في مجال السلامة وكذلك السلامة في أعمال التخزين وحوادث وإصابات العمل و كيفية طرق الوقاية.

الأهداف:

عندما تكمل دراسة هذه الوحدة تكون قادراً على أن :

١) تعرف السلامة.

٢) تتعرف على اشتراطات السلامة بالمطاعم و المطابخ.

٣) تتعرف عل طرق التوعية و التدريب في مجال السلامة.

٤) تتعرف على السلامة في أعمال التخزين.

٥) تتعرف على حوادث وإصابات العمل والآثار المترتبة عليها.

٦) تتعرف على مهمات الوقاية الشخصية.

مستوى الأداء المطلوب:

أن يصل المتدرب إلى إتقان هذه الجدارة بنسبة ٩٥٪.

الوقت المتوقع للتدريب:

٥ ساعات.

الوسائل المساعدة:

١) استخدم الأسئلة و إجابتها النموذجية نهاية الوحدة .

٢) تمثيل أدوار السلامة و طرق التعامل معها.

٣) تحديد بحث للمتدربين عن السلامة بالرجوع لكتب السلامة والصحة المهنية أو الإنترنت .

٤) الإطلاع على بعض العروض المتقدمة (Power Point) للسلامة.

متطلبات الجدارة:

إتقان مهارات السلامة والصحة المهنية وكيفية التعامل معها.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

الصحة و السلامة المهنية

مفهوم السلامة بوجه عام :

علم السلامة هو العلم الذي يسعى لحماية الإنسان وتجنيبه المخاطر في أي مجال ، ومنع الخسائر في الأرواح والممتلكات كلما أمكن ذلك. ويمكن تعريفه بالعلم الذي يهتم بالحفاظ على سلامة الإنسان، وذلك بتوفير بيئات عمل وسكن آمنة خإلى ة من مسببات الحوادث أو الإصابات أو الأمراض من خلال سن قوانين و إجراءات تحث على الحفاظ على الإنسان من خطر الإصابة والحفاظ على الممتلكات من خطر التلف والضياع.

السلامة في نظر الإسلام:

يحق لنا القول أن تعإلى م الإسلام هي المرشد الأول في الدعوة لالتزام أسباب الأمن والسلامة كما هو شأنه في كل شيء فقد سبق الإسلام الثورة الصناعية بقرون بدعوته إلى السلامة وكانت نظرته إلى ها أعم وأشمل من النظرة المادية ، فهي نظرة إنسانية ورحمة ورفق تتعدى الهدف المادي المحدد ولا أدل على ذلك من قوله تعالى في محكم كتابه العزيز : (ولا تلقوا بأيديكم إلى التهلكة) سورة البقرة الآية (١٩٥).

وفي الحديث الشريف عن أنس رضي اللّه عنه قال رسول اللّه صلى اللّه عليه وسلم (لا يؤمن أحدكم حتى يحب لأخيه ما يحب لنفسه) متفق عليه فيجب أن يحب المسلم لأخيه ما يحب لنفسه ويكره له ما يكره لنفسه، ومن هنا يتبين أنه على كل إنسان سواء كان صاحب عمل أو عامل أو زميل في العمل أن يحرص على سلامتة وسلامه العاملين معه أيضاً ولعل هذا يؤكد على وجوب اتباع الإنسان أسلوب السلامة وأصولها في كل إعماله وتصرفاته.

تعريف السلامة والصحة المهنية:

يمكن تعريف السلامة والصحة المهنية بأنها العلم الذي يهتم بالحفاظ على سلامة وصحة الإنسان وذلك بتوفير بيئات عمل آمنة خإلى ة من مسببات الحوادث أو الإصابات أو الأمراض المهنية ، مثل ملوثات الهواء والضوضاء والحرارة والرطوبة والإضاءة والتي تسبب الإصابة بكثير من الأمراض . أو بعبارة أخرى هي مجموعة من الإجراءات والقواعد والنظم في إطار تشريعي تهدف إلى الحفاظ على الإنسان من خطر الإصابة والحفاظ على الممتلكات من خطر التلف والضياع . وتدخل السلامة والصحة المهنية في كل مجالات الحياة فعندما نتعامل مع الكهرباء أو الأجهزة المنزلية الكهربائية فلا غنى عن اتباع قواعد

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السلامة وأصولها وبديهي أنه داخل المطابخ وأماكن العمل المختلفة في المنشآت فإننا نحتاج إلى قواعد السلامة ، بل يمكننا القول بأنه عند تناول الأدوية للعلاج أو الطعام لنمو أجسامنا فإننا نحتاج إلى اتباع قواعد السلامة.

الأهداف العامة التي تسعى السلامة والصحة المهنية إلى تحقيقها :

١- حماية العنصر البشري من الإصابات الناجمة عن مخاطر بيئة العمل وذلك بمنع تعرضهم للحوادث والإصابات والأمراض المهنية .

٢- الحفاظ على مقومات العنصر المادي المتمثل في المنشآت وما تحتويه من أجهزة ومعدات من التلف والضياع نتيجة للحوادث .

٣- توفير وتنفيذ كافة اشتراطات السلامة والصحة المهنية التي تكفل توفير بيئة آمنة تحقق الوقاية من المخاطر للعنصرين البشري والمادي .

٤- تستهدف السلامة والصحة المهنية كمنهج علمي تثبيت الأمان والطمأنينة في قلوب العاملين أثناء قيامهم بأعمالهم والحد من نوبات القلق والفزع الذي ينتابهم وهم يتعايشون بحكم ضروريات الحياة مع أدوات ومواد وآلات يكمن بين ثناياها الخطر الذي يهدد حياتهم وتحت ظروف غير مأمونة تعرض حياتهم بين وقت وآخر لأخطار فادحة .

ولكي تتحقق الأهداف السابق ذكرها لابد من توافر المقومات التالي ة:

١- التخطيط الفني السليم والهادف لأسس الوقاية في المطابخ.

٢- التشريع النابع من الحاجة إلى تنفيذ هذا التخطيط الفني.

٣ -التنفيذ المبنى على الأسس العلمية السليمة عند عمليات الإنشاء مع توفير الأجهزة الفنية المتخصصة لضمان استمرار تنفيذ خدمات السلامة والصحة المهنية.

اشتراطات السلامة بالمطاعم والمطابخ

يوجد العديد من الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة وما في حكمها استكمالاً لواجباتها تجاه تقديم الخدمات و الإرشادات إلى المواطنين في هذا المجال ، بحيث تشتمل الاشتراطات على كافة الجوانب الصحية آخذة في الاعتبار الأسس والأسإلى

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

ب العلمية المتعارف عليها عند وضع الضوابط والشروط الخاصة بالحفاظ على سلامة الغذاء والوقاية من الأمراض والأضرار الصحية التي تسببها الأغذية الملوثة .

أهداف الاشتراطات الصحية :

يعتبر الغذاء من أهم مقومات استمرار الحياة . وحتى يؤدي فوائده على أحسن وجه ينبغي المحافظة على سلامته من الفساد حيث إنه عرضة للتلوث من عدة مصادر بدءاً بأماكن إنتاجه وخلال مراحل تصنيعه وتجهيزه وانتهاءً بتقديمه للمستهلك . لذلك فإن من الأهمية بمكان الحفاظ على سلامة الغذاء ووضع الأنظمة والتعليمات الصحية التي تحميه من التلوث والفساد ، بهدف تقديم أطعمة صحية وصالحة للاستهلاك الآدمي إلى جانب الوقاية من الأمراض التي تسببها الأغذية والحد من حدوث حالات التسمم الغذائي والحفاظ على الصحة العامة .

و من أهم الشروط والمعايير مايلي :

١- الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في مباني هذه المحلات وتجهيزاتها بما يكفل سلامتها ومناسبة تصميمها واستمرارية الصيانة والنظافة .

٢- المتطلبات الصحية للمواد الغذائية الأولية الداخلة في التصنيع وصلاحية الأطعمة المنتجة .

٣- الاشتراطات الصحية للعاملين التي تحدد المعايير والضوابط الصحية لسلامتهم وخلوهم من الأمراض ونظافتهم الشخصية والممارسات السليمة في تداول الأغذية ، بالإضافة على ما تقدمه من معلومات حول كيفية استخراج الشهادات الصحية ومتطلباتها من فحوصات وتطعيمات .

٤- أن يكون المبنى والمعدات والوصلات الكهربائية بحالة جيدة وآمنة .

٥- الإضاءة الجيدة والمناسبة في أماكن التشغيل وفي كافة ممرات المطبخ .

٦- أن تكون الأرضيات من مادة مناسبة مانعة للانزلاق .

٧- وجود لافتات إرشادية توضح أماكن الهروب من المطبخ.

٨- أن تكون المعدات المستخدمة مزودة بأجهزة الأمان الضرورية.

٩- وجود أجهزة اكتشاف النيران على المعدات .

١٠- وجود الأغطية العازلة للنيران وتكون معدات الإطفاء وحقائب الإسعاف في متناول الأيدي .

١١- يجب أن تكون أرقام الطوارئ في مكان واضح لجميع العاملين بالمطبخ.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١٢- أن تكون الطرقات داخل المطبخ كافية لمرور العاملين منعاً للتصادم.

١٣- يجب تركيب شفاطات قوية لتوفير نظام تهوية جيد للمطبخ حيث يثبت عادة في المطبخ فوق منطقة الطهي والتي تكثر بها الأبخرة والحرائق والدخان .

المجال :

تختص هذه الاشتراطات الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف وما في حكمها سواء كانت من المحلات العامة أو المحلات الخاصة التابعة لجهات حكومية أو أهلية وتقدم خدماتها لمنسوبي هذه الجهات وتدار من قبل منسوبي هذا الجهات أو متعهد إعاشة .

الاشتراطات الصحية :

هي مجموعة من الضوابط الواجب توافرها في المحلات التي لها علاقة بالصحة العامة وتنقسم هذه الاشتراطات إلى قسمين هما: الاشتراطات الصحية العامة لجميع المحلات، والاشتراطات الصحية الخاصة لكل نوع من أنشطة هذه المحلات . ومن أهم المحلات التي لها علاقة بالصحة والسلامة:

المطعم :

هو المكان الذي يتم فيه إعداد وتقديم الوجبات الغذائية لمرتاديه لتناولها داخل صالات المطعم المعدة لهذا الغرض أو خارجها .

المطبخ :

هو المكان الذي يتم فيه إعداد الوجبات الغذائية لتناولها في أماكن أخرى . مثل مطابخ الولائم والأفراح ، والمطابخ الموجودة داخل الجهات الحكومية أو الأهلية التي تقدم وجبات غذائية لمنسوبيها .

المقصف المدرسي :

هو المكان الذي يتم فيه إعداد وتقديم الشطائر والمشروبات لمنسوبي المدارس .

محل الوجبات السريعة :

هو المكان الذي يتم فيه إعداد وتقديم الشطائر والوجبات الخفيفة والمشروبات ، سواءً كان من المحلات العامة أو تلك التي تتبع الجهات الحكومية أو الأهلية .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المحلات العامة :

يقصد بها المطاعم أو المطابخ أو محلات الوجبات السريعة وما ماثلها والموجودة داخل المدن أو القرى أو على الطرق بين المدن والقرى وتقدم خدماتها لعامة الناس .

المحلات الخاصة :

ويقصد بها المحلات التي تقوم بإعداد وتقديم الوجبات الغذائية داخل الجهات الحكومية أو الأهلية وتقدم خدماتها لمنسوبي هذه الجهات فقط .

متعهد الإعاشة :

هو الذي يقوم بتأمين المواد الغذائية الأولية إلى الجهات التي تحتاج إلى ها ، أو يقوم بإعداد وتجهيز وتقديم الوجبات الغذائية لمنسوبي هذه الجهات .

الاشتراطات الصحية العامة :

وتضم هذه الاشتراطات مجموعة الضوابط الواجب توافرها فيما يلي :

الاشتراطات الواجب توافرها في المباني :

أولاً : الموقع والمساحة

١- يجب أن يكون الموقع بعيداً عن الروائح الكريهة والدخان والأتربة والملوثات الأخرى وغير معرض للانغمار بالماء ، مع الأخذ في الاعتبار عدم حدوث أضرار أو إزعاج للمجاورين (بالنسبة للمحلات العامة) .

٢- يجب أخذ موافقة الجهات المختصة (البلدية) على الموقع والمساحة (بالنسبة للمحلات العامة) ،و بالنسبة للمحلات الخاصة فيجب أن تكون مساحتها بجميع مرافقها مناسبة لحجم العمل وإعداد مرتاديها .

ثانياً : المبنى

يجب أن :

١- يكون من الطوب والإسمنت المسلح ويسمح في الأماكن السياحية والمنتزهات أن يصمم من الألمنيوم أو الإلى اف الزجاجية وما شابهها من حيث الجودة والمظهر .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- يسمح التصميم بسهولة القيام بالعمل داخله ويؤدي إلى تطبيق الأسإلى ب الصحية بالانسياب المنتظم في جميع مراحل العمل المختلفة من وصول المواد الأولية حتى إعداد الوجبات الغذائية .

٣- لا يسمح بدخول وإيواء الحشرات والقوارض والملوثات البيئية المختلفة مثل الأتربة والدخان .

٤- تكون الأرضيات من مواد غير مُنفذة للماء وغير ماصة ، وسهلة التنظيف والغسيل وغير زلقة ومن مواد لا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض المستخدمة في النظافة ، وتكون ذات سطح مستو خالٍ من الشقق والحفر ، وتصمم بميل خفيف تجاه فتحات الصرف الصحي .

٥- تكون الحوائط مدهونة بطلاء زيتي بلون ويفضل اللون الأبيض وأن تكون ملساء سهلة التنظيف، أما في أماكن التحضير والمطبخ والغسيل والأماكن التي يتصاعد منها أبخرة أو زيوت متطايرة ودورات المياه ومغاسل الأيدي فتكسي بالبلاط القيشاني ((لون فاتح)) إلى السقف .

٦- تكون الأسقف مدهونة بطلاء زيتي مناسب،وملساء يسهل تنظيفها .

٧- تصمم الأبواب من مواد صماء غير منفذة للماء وغير ماصة وذات أسطح ملساء وتغلق ذاتياً بإحكام .

٨- تصمم النوافذ بطريقة تمنع تراكم الأتربة والغبار وتزود بسلك شبكي مناسب لمنع دخول الحشرات والقوارض ، وأن تكون من مواد غير قابلة للصدأ ،وذات أسطح ملساء غير ماصة يسهل تنظيفها .

٩- يكون المبنى بجميع مرافقه جيد التهوية لمنع ارتفاع درجات الحرارة داخله وتكاثف الأبخرة وتراكم التربة ويمكن استخدام التهوية الصناعية .

١٠- تكون الإضاءة جيدة في جميع مرافق المبنى ويمكن استخدام الإضاءة الصناعية .

ثالثاً : التوصيلات الكهربائية :

يجب أن تكون جميع التوصيلات الكهربائية منفذة طبقاً للأصول الفنية وتحت إشراف فني كهرباء متخصص .

رابعاً : المورد المائي:

١- يجب أن تكون المياه المستخدمة من المورد العمومي للمياه إن وجد أو من مصدر معروف ومأمون صحياً ثبتت صلاحيته للاستهلاك البشري بناءً على تحإلى ل مخبرية ، ويتم التأكد من صلاحية المياه بصفة دورية .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- يجب أن يكون خزان المياه بعيداً عن مصادر التلوث وتؤخذ منه المياه عن طريق شبكة مواسير إلى أماكن استخدامها ، ويتم تنظيفه وتعقيمه بصفة دورية .

خامساً : دورات المياه ومغاسل الأيدي

يجب أن :

١- تزود دورات المياه بمراوح شفط وصندوق طرد (سيفون).

٢- يوفر العدد المناسب من دورات المياه بالنسبة لعدد العاملين .

٣- يوفر العدد المناسب من دورات المياه للمرتادين .

٤- لا تتصل دورات المياه مباشرة بأماكن التحضير والطبخ أو صالات الطعام.

٥- يوفر العدد المناسب من مغاسل الأيدي وتزود بالصابون والمناشف الورقية ويمنع استخدام الفوط.

٦- تزود بمصادر مياه ساخنة .

٧- يعتنى بنظافة دورات المياه ومغاسل الأيدي .

سادساً : تصريف الفضلات والمياه

١- يتم تصريف الفضلات والمياه إلى شبكة الصرف الصحي أو إلى حفرة امتصاص (بيارة) تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار وفي مستوى أقل منه بنصف متر .

٢- يجب أن لا يكون هناك فتحات لغرف التفتيش بأماكن التحضير أو الطبخ أو المستودعات أو صالة الطعام .

٣- يجب أن تكون جميع فتحات الصرف الصحي ذات أغطية محكمة ، ويجب عدم تركها مفتوحة.

سابعاً : التجهيزات

١- يجب أن تكون جميع الأدوات والأواني المستخدمة في إعداد وتجهيز وطبخ وتقديم الطعام صالحة للاستخدام وبحالة جيدة ومن مواد غير قابلة للصدأ.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- تجهيز غرف التحضير والغسيل والطبخ بالأحواض المناسبة للغسيل وتكون من مادة غير قابلة للصدأ وتزود بمناضد ذات أسطح ملساء ويكون سطحها قطعة واحدة ليسهل تنظيفها .

٣- توفير العدد المناسب من الثلاجات لحفظ المواد الغذائية سواءً الأولية أو المعدة للتقديم على درجات الحرارة المناسبة بالتبريد أو التجميد .

٤- يجب توافر مراوح الشفط في أماكن التحضير والطبخ وصالات الطعام بالعدد والحجم المناسبين.

٥- تحفظ الأدوات والأطباق والأواني بعد غسلها وتجفيفها داخل خزائن خاصة محكمة الغلق .

٦- تستخدم الأكواب (الكاسات) الورقية أو الزجاجية في الشرب .

٧- يزود المحل بالعدد الكافي من سخانات المياه .

٨- يجب توفر الصواعق الكهربائية للحشرات وبالعدد والحجم المناسبين .

٩- تستخدم المواقد والأفران التي تعمل بالغاز أو الكهرباء ويمنع استخدام الديزل كوقود .

١٠- في حالة استخدام مواقد الفحم أو الحطب يجب عمل مدخنة بقطر مناسب مع حجم العمل ترتفع عن سطح المباني المجاورة بمقدار مترين على الأقل بحيث لا تسبب ضرراً للمجاورين مع تزويدها بمروحة شفط لسحب الدخان ويلزم تنظيف المدخنة باستمرار .

١١- يجب أن تبنى الأفران من الطوب الحراري وأن لا تكون ملاصقة لحوائط المباني السكنية المجاورة وفي حالة تعذر ذلك يجب وضع مواد عازلة بسمك مناسب .

ثامناً : المستودعات

١- يجب أن تزود بالعدد الكافي من الأرفف المعدنية (مدهونة بطلاء مناسب لمنع ظهور الصدأ) على أن يكون أخفض رف يرتفع عن سطح الأرض بمقدار ٢٠ سم على الأقل .

٢- تحفظ المواد الغذائية في مستودع خاص على درجة الحرارة المناسبة وأن يكون منفصلاً عن مستودع المواد الأخرى مثل الفحم والحطب ومواد التنظيف والمبيدات الحشرية وخلافه .

٣- يتم تخزين ونقل المواد الغذائية تحت ظروف تمنع تلوثها أو فسادها أو تلف العبوات وأن ترص بطريقة منتظمة وغير مكدسة لتسهيل عملية المراقبة .

٤- يجب مراعاة عدم وجود مصادر للرطوبة داخل المخزن حتى لا تؤثر على صلاحية المواد الغذائية .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

تاسعاً : أجهزة السلامة

يجب توفر اشتراطات السلامة في جميع المرافق العامة والخاصة ومنها المطابخ فهي خط الدفاع الأول في حالة نشوب الحريق لذا يجب تجهيز المطابخ بأجهزة إنذار حريق يدوية وتلقائية طبقاً لاشتراطات إدارة الدفاع المدني والإطفاء وأن يتم توصيل هذه الأجهزة بغرفة المراقبة بالمطبخ وبإدارة الدفاع المدني بالإضافة إلى وجود أنواع أجهزة مكافحة الحريق الثابتة وإلى دوية ووسائل الإسعافات الأولية. وسوف نتكلم عنها في الوحدة الثانية بالتفصيل.

عاشراً : النظافة العامة

١- يجب العناية بنظافة المحل بجميع مرافقه ونظافة الأدوات والأواني المستخدمة وأن يتم استخدام المنظفات المناسبة ، مع مراعاة تجفيف الأواني بعد غسلها .

٢- يجب استخدام المناشف الورقية في نظافة المناضد بالمحل .

٣- يجب جمع النفايات في أكياس بلاستيكية أو حاويات محكمة الغلق .

٤- يجب العناية بنظافة أماكن أعداد وتجهيز اللحوم والخضروات وعدم استخدام الأواني والأدوات المستخدمة في تجهيز اللحوم والدواجن النيئة في تجهيز وإعداد الخضروات والفواكه التي يتم تناولها طازجة (السلطات والعصائر) إلا بعد غسلها جيداً .

الاشتراطات الصحية للمواد الغذائية

يجب أن :

١- تكون جميع المواد الغذائية المستخدمة في تحضير الوجبات الغذائية سواء كانت طازجة أو مطهية نظيفة وخإلى ة من علامات التلف والفساد وصالحة للاستهلاك البشري ومطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل نوع .

٢- تحفظ المواد الغذائية سواء الأولية أو المعدة للتقديم على درجات الحرارة المناسبة لكل نوع بالتبريد أو التجميد أو على درجة حرارة الغرفة .

٣- تستخدم المواد الغذائية المحفوظة بالتجميد مباشرة فور إتمام عملية التسييح (إذابة الثلج منها) ولا يجوز إعادة تجميدها مرة أخرى ويجب أن تتم عملية التسييح داخل ثلاجات التبريد .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤- ترتب المواد الغذائية داخل الثلاجات لحمايتها من التلوث ومنعاً لإتلاف بعضها ، مع عدم ملامسة اللحوم والدواجن المطهية أو التي تؤكل طازجة .

٥- تكون جميع المواد المضافة للمواد الغذائية مثل (الألوان والمحسنات والمنكهات ... إلخ) مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل نوع .

٦- لا يتم تقديم أطعمة أو مشروبات محضرة من إلى وم السابق ويتم تحضير العصائر طازجة عند طلبها.

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين :

وتتضمن مايلي :

أولاً : اشتراطات العاملين

١- يجب حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية .

٢- يجب تحصين جميع العاملين ضد التيفوئيد والحمى الشوكية أو أية تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة .

٣- يراعى أن يكون جميع العاملين حسني المظهر مع العناية التامة بنظافة ابدانهم .

٤- يجب عدم تناول الأكل والشرب داخل أماكن إعداد الطعام .

٥- يجب عدم النوم في أماكن العمل .

٦- يجب ارتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل مع غطاء للرأس ويفضل أن يكون الزي من اللون الأبيض . ويجب حفظه في دوإلى ب خاصة .

٧- يجب إبعاد أي عامل عن المحل تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي ، ويجب على المسؤول عن العمل إبلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية للعاملين لديه .

٨- يزود عمال الغسيل بقفازات وأحذية ذات رقبة ومرايل لا تمتص الماء .

٩- يجب ارتداء العمال للقفازات الصحية التي تستخدم مرة واحدة عند العمل في تحضير الوجبات الغذائية والسلطات .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١٠- يجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة .

ثانياً : طرق استخراج الشهادات الصحية

وتتم عن طريق إجراء بعض الفحوصات على العامل ثم إعطائه بعض التحصينات ضد بعض الأمراض .

١. الفحوصات اللازمة

أ ـ الكشف السريري على العامل (صدر ،وبطن ،وأمراض جلدية) .

ب ـ الفحوصات المخبرية المطلوبة :

١- فحص الدم لكل من الإيدز،والزهري ،والتيفوئيد ،والباراتيفوئيد ،والالتهاب الكبدي).

٢- فحص البراز للطفيليات .

٣- مزرعة براز للسالمونيلا .

٤- مسحه شرجية لضمان الكوليرا .

٥- مسحه من الأنف والحلق (الدفتيريا) .

٦- أشعة على الصدر .

وهذه الفحوصات سواء الكشف السرير أو الفحوصات المخبرية يمكن أجراؤها في الوحدات والمراكز الصحية والمستشفيات التابعة لوزارة الصحة أو بالعيادات والمستوصفات والمستشفيات الخاصة المصرح لها بذلك من قبل وزارة الصحة .

٢. التحصينات :

وتتم في المراكز الصحية أو المستشفيات التابعة لوزارة الصحة فقط وهي :

١- التحصين ضد الحمى الشوكية مرة كل سنتين .

٢- التحصين ضد التيفوئيد. جرعتان بينهما أسبوع على الأقل كل سنتين.

٣- أية تحصينات أخرى تراها الجهات الصحية المختصة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٣. مدة سريان الشهادة الصحية :

مدة صلاحية الشهادة الصحية سنة واحدة على أن يتم إعادة الكشف السريري بعد ستة أشهر من بدء سريان الشهادة وذلك لاكتشاف أية أمراض جلدية أو سارية أخرى .

الاشتراطات الصحية الخاصة :

وهي مجموعة من الاشتراطات الصحية الواجب توافرها إضافة إلى الاشتراطات الصحية العامة وهي:

أولاً : الاشتراطات الواجب توافرها في المطاعم

يتكون المطعم من الأقسام التالي ة :

١- مكان استلام المواد الغذائية الأولية. ويوفر به منضدة مناسبة لفحص وفرز واستلام المواد الغذائية ومعرفة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري ويمكن أن يلحق هذا المكان بغرفة التحضير أو المستودع .

٢- مكان التحضير والتجهيز. ويتصل بالمطبخ عن طريق باب رداد ((مروحي)) .

٣- مكان الطبخ. ويتصل بصالة الطعام عن طريق فتحة يتم توزيع الطعام عن طريقها .

٤- صالة الطعام ويجب أن تكون مساحتها مفتوحة وليست مقسمة إلى غرف مستقلة كاملة الجدران لها أبواب ولكن يمكن في المطاعم العامة عمل حواجز قصيرة بارتفاع لا يزيد عن م١,٥ كما يمكن استخدام الجلسة العربية بها .

٥- مكان غسل الأواني ويفضل استخدام الغسالات الكهربائية للأواني ويمكن أن يلحق هذا المكان بغرفة التحضير أو التجهيز .

٦- مكان المستودع لتخزين المواد الغذائية.

٧- دورات المياه ومغاسل الأيدي .

٨- يجب أن لا تقل مساحة المطعم بجميع مرافقه عن ٦٣م ٢ .

٩- في حالة تقديم المندي بالمطاعم يجب توفر مايلي :

أ- العدد المناسب لحجم العمل من التنانير . والتنور عبارة عن حفرة أرضية أسطوانية جدرانها من الطوب الحراري بعمق وقطر مناسبين لها غطاءين من الصلب الذي لا يصدأ ،الغطاء الأول

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

مستوى ومثقوب في مركزه والثاني العلوي غير مثقوب وباستدارة علوية. ويوجد في التنور قضبان من الصلب الذي لايصدأ لتعليق الذبيحة داخل التنور .

ب- ضرورة وجود مكان أرضي مبلط بعرض ٣٠ سم بجوار التنور يوضع فيه الرمل المستخدم في هذه الطريقة .

ج- العناية بنظافة القماش المستخدم في تغطية التنور .

د- يجب أن لا تقل مساحة المطعم الذي يقدم المندي بجميع مرافقه عن ١٠٠م٢ .

ثانياً : الاشتراطات الخاصة الواجب توافرها في المطابخ

يجب أن لا تقل مساحة المطبخ بجميع مرافقه عن ٢٠٠م٢

وينقسم المطبخ إلى ثلاثة أقسام :

القسم الأول :

ويشمل ثلاث غرف وهي :

أ ـ مكتب استقبال وهي غرفة مؤثثة بالتجهيزات والديكورات اللازمة لاستقبال المرتادين .

ب ـ مستودع المواد الغذائية .

ج ـ مستودع الأواني النظيفة .

القسم الثاني :

وهو القسم الأوسط ويشمل ثلاث غرف وهي :

١ ـ غرفة التحضير والتجهيز . وتتصل بكل من المطبخ والمسلخ عن طريق أبواب مروحية.

٢ ـ غرفة المطبخ .

٣ ـ غرفة الغسيل وتتصل بالمطبخ عن طريق باب مروحي .

القسم الثالث :

يشمل مايلي :

١- الحظيرة . وهي مكان استلام الحيوانات الحية ويجب أن لا تبقى بها أكثر من أربع وعشرين ساعة ويمنع استخدام هذه الحظائر في أغراض التربية والتجارة .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢- المسلخ ويجب أن:

أ ـ يتصل بثلاث غرف عن طريق ثلاثة أبواب مروحية. يتصل الباب الأول بالحظيرة والثاني بغرفة الجلود والثالث بغرفة التحضير والتجهيز .

ب ـ يجهز بقضبان حديدية بارتفاع مترين معلق عليها خطاطيف من الصلب الذي لا يصدأ لتعلق الذبائح لمنع ملامستها للأرض أثناء عملية السلخ والتجويف .

ج ـ يجهز بمجرى أرضي ذي ميل مناسب ومغطى بشبك حديدي لتصريف الدم .

٣- غرفة تجميع الجلود. وتتصل بالمسلخ عن طريق باب ، ويجب عدم تراكم الجلود بها لفترات طويلة لمنع انبعاث روائح (كريهة) غير مرغوب فيها .

٤- مستودع الوقود ومواد التنظيف .

التوعية والتدريب في مجال السلامة :

للسلامة المهنية مدخل تاريخي في علم السلامة بوجه عام، فقد وجدت علاقة بين سلامة وصحة الإنسان وعمله عرفت منذ العصور القديمة،ومنها:

أ . اكتشاف أوراق البردي في مقابر قدماء المصريين تناول فيها ومعُّدوها أوصافاً دقيقة وشاملة لبعض الأمراض التي تعرض لها العاملون في مجال صنع الأسلحة وسموها أمراض تليف الرئة وأشاروا إلى أنها تنتج عن استنشاق الغبار المتطاير في جو العمل وخاصة أن أسلحتهم كانت تصنع من حجر الجرانيت .

ب . أن القدماء إلى ونانيين كانوا يمنعون مهنة طرق الحديد ضمن حدود عاصمتهم أثينا بسب الضجة الصادرة من ذلك .

ج . أن الرومان كانوا يمنعون صنع المشروبات في أوعية رصاصية غير مطلية خوفاً من حدوث حالات تسمم .

أساسيات ومبادئ توعية السلامة المهنية :

يقول المثل (الوقاية خير من العلاج) أو (درهم وقاية ولا قنطار علاج) ، ومن هنا يأتي دور التدريب والتوعية في مجال السلامة والصحة المهنية في رفع مستوى الوعي الوقائي لدى العاملين في المنشآت المهنية وأهمية اتباع قواعد وأسس السلامة لضمان تجنب المخاطر والحفاظ على صحتهم وسلامتهم، وذلك من

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

خلال عقد المحاضرات وورش العمل والندوات والمؤتمرات والمعارض وإنتاج مواد توعية إرشادية في صورة ملصقات أو نشرات أو مطويات أو أفلام وبرامج مختلفة لكي تساعد في رفع مستوى الوعي بمتطلبات السلامة ، وللتوعية والتدريب مردود إيجابي في التقليل من الحوادث والإصابات بين العاملين في المنشآت المهنية وغيرها .

ونظراً لأهمية التوعية بالسلامة المهنية فقد تم عقد الاتفاقية العربية بشأن السلامة والصحة المهنية رقم (٧) لعام ١٩٧٧م نذكر منها مستويات السلامة والصحة المهنية بوجه عام مع العلم أن معظم هذه الاتفاقيات يمكن تطبيقها في المطابخ:

المادة الأولى :

يجب أن تشمل التشريعات العربية الأحكام الخاصة بالسلامة والصحة المهنية في جميع مجالات العمل وقطاعاته، كما يجب أن تشمل أحكاماً خاصة بالتأمين على العمال من حوادث العمل وأمرض المهنة.

المادة الثانية :

يجب مساواة جميع العمال العرب بالعمال الوطنيين في تطبيق أحكام السلامة والصحة المهنية، وأحكام التأمين من حوادث العمل وأمراض المهنة، وأحكام أنظمة التأهيل المهني.

المادة الثالثة :

يجب أن تتضمن الأحكام الخاصة بالسلامة والصحة المهنية الأسس الفنية اللازمة لضمان السلامة والحماية في :

- اختيار موقع المنشأة.
- الإنشاء والتشييد.
- الوقاية من جميع أخطار العمل.

المادة الرابعة :

يحدد تشريع كل دولة الإجراءات والوسائل الكفيلة بسلامة بيئة العمل وحماية البيئة المجاورة والمحافظة عليها من مخاطر النشاط المزاول، بحيث تكون بيئة العمل والجوار في المستوى الصحي المتعارف عليه علمياً.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة الخامسة :

يجب العمل على توفير السلامة والصحة المهنية وتحقيق ظروف إنسانية للعمل الآمن عن طريق :

١. حماية العامل من أخطار العمل والآلات ، وحمايته من الأضرار الصحية.

٢. وضع الاشتراطات اللازمة لتحسين بيئة ووسائل العمل.

٣. مراعاة تحقيق التلاؤم بين نوع العمل وظروفه وبين الأشخاص المكلفين به من النواحي الصحية والفنية.

٤. توعية وتدريب العاملين على وسائل السلامة وتوفير أدوات الوقاية الشخصية وتدريب العمال على استخدامها.

٥. تدارك ما قد ينشأ من أضرار تصيب العامل صحياً أو اجتماعياً نتيجة عمله والعمل على معالجتها ومعالجة ما يتخلف عنها.

٦. حماية وسائل الإنتاج من إنشاءات وآلات ومواد ، وغير ذلك.

٧. يحدد تشريع كل دولة الأحكام اللازمة لتنظيم هذه الاحتياطات.

المادة السادسة :

- لا يجوز تشغيل الأحداث من الجنسين في الأعمال الصناعية .
- لا يجوز تشغيل الأحداث من الجنسين قبل بلوغهم الثامنة عشرة في الصناعات الخطرة أوالضارة بالصحة والتي تحددها التشريعات والقرارات واللوائح الخاصة بكل دولة.
- يحظر تشغيل النساء، في الأعمال الخطرة أو الشاقة أو الضارة بالصحة والتي يحددها تشريع كل دولة.

المادة السابعة :

يجب الاهتمام بإنشاء أجهزة خدمات السلامة والصحة المهنية في المنشآت التي يحددها تشريع كل دولة ، وذلك للإشراف على جميع ظروف العمل التي تؤثر على سلامة وصحة العمال والقيام بالتثقيف الصحي والتوعية الوقائية.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة الثامنة :

يجب عند التعيين إجراء الفحص الطبي الابتدائي لإلحاق العامل بالعمل الذي يتلاءم مع قدراته الصحية والبدنية والعقلية والنفسية كما يجب إجراء الفحص الطبي الدوري على العمال للمحافظة على لياقتهم الصحية بصفة مستمرة ولاكتشاف ما قد يظهر من أمراض المهنة في مراحلها الأولى.

المادة التاسعة :

يجب تقديم الإسعافات الأولية وعلاج الحالات الطارئة داخل المنشأة كما يجب توفير الخدمات الطبية سواء داخل المنشأة أو خارجها كقسم مستقل أو كخدمة مشتركة بين عدة منشآت للقيام بالرعاية الطبية والمحافظة على صحة العمال.

المادة العاشرة :

يجب على صاحب العمل القيام بتسجيل حوادث العمل وأمراض المهنة وإخطار الجهات المختصة بها كما يجب إخطار الجهات المختصة بالحالات المرضية المهنية المشتبه فيها وعلى صاحب العمل اتخاذ كافة الإجراءات لمنع تكرار وقوع مثل هذه الحالات ووضع الإحصاءات الخاصة بذلك. ويحدد تشريع كل دولة الوسائل الكفيلة بتحقيق ذلك.

المادة الحادية عشرة :

يحدد تشريع كل دولة الأجهزة التي يوكل إلى ها وضع وتطبيق أسس السلامة والصحة المهنية والأجهزة التي تقوم بالبحوث والتخطيط والتدريب في هذا المجال وذلك على مستوى الدولة وعلى مستوى المنشآت القائمة بها.

المادة الثانية عشرة :

يجب إيجاد جهاز تفتيش خاص بالسلامة والصحة المهنية ويجب أن يدعم هذا الجهاز بالكوادر المتخصصة وبأجهزة ومعدات القياس وغير ذلك مما يلزم للقيام بعمله ويجب إعطاء هذا الجهاز سلطة الضبطية القضائية. ويجب إشراك هذا الجهاز في وضع اشتراطات السلامة والصحة المهنية و الترخيص بإقامة المنشآت.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

المادة الثالثة عشرة :

يجب الاهتمام بالتدريب في مجالات السلامة والصحة المهنية وذلك بإنشاء مراكز أو معهد وطني خاص بالسلامة والصحة المهنية في كل دولة عربية لإجراء التجارب وعرض أحدث وسائل الوقاية وتنظيم الدورات التدريبية.

المادة الرابعة عشرة :

يجب أن تكون مادة السلامة والصحة المهنية ضمن برامج التعليم في الدراسات النظرية والتطبيقية وفي معاهد ومراكز التدريب الفني والمهني.

المادة الخامسة عشرة :

يجب إنشاء لجنة عربية عليا للسلامة والصحة المهنية في إطار منظمة العمل العربية وإنشاء لجنة وطنية على مستوى كل دولة عربية ولجان على مستوى المنشآت ذات النشاط الذي قد ينشأ عنه الخطر ، وذلك في كل دولة عربية. ويراعى في تشكيل هذه اللجان التمثيل الثلاثي فيما عدا لجان المنشآت فيكتفى فيها بالتمثيل الثنائي (أصحاب أعمال وعمال) ولها أن تستعين بممثل حكومي إذا رأت ذلك. وتختص هذه اللجان برسم وتنسيق السياسة العامة والخاصة بالسلامة والصحة المهنية والعمل على حماية العمال من أي خطر قد ينشأ عن العمل أو الظروف التي يتم فيها ، مع بحث أسباب وقوع الإصابات والحوادث ووضع الاحتياطات الكفيلة بمنع تكرارها. وتعمل هذه اللجان على الوصول إلى أعلى مستوى ممكن من الصحة البدنية والعقلية والنفسية للعمال والاحتفاظ لهم بهذا المستوى .

المادة السادسة عشرة :

تعتبر الأحكام المنصوص عليها في هذه الاتفاقية حدا أدنى لما يجب أن يوفره التشريع للعمال ولا يجوز أن يترتب على الانضمام إلى ها الانتقاص من أية حقوق ينص عليها التشريع أو الاتفاقات الجماعية أو العرف أو الأحكام القضائية المعمول بها أو المطبقة في أية دولة من الدول العربية المنضمة إلى الاتفاقية.

وبالنظر في الاتفاقيات السابقة نجد أن المادة الخامسة ركزت على توفير السلامة والصحة المهنية في المنشأة بينما المادة الثامنة اهتمت بإجراء الفحص الطبي الابتدائي لإلحاق العامل بالعمل ، وناقشة المادة التاسعة تقديم الإسعافات الأولية وعلاج الحالات الطارئة داخل المنشأة ، واهتمت المادة الثالثة عشرة بالتدريب في مجالات السلامة والصحة المهنية وعرض أحدث وسائل الوقاية وتنظيم الدورات التدريبية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

بإلحاق العامل بمراكز ومعاهد التدريب المتخصصة ، وسوف نركز – بمشيئة اللّه – في الوحدتين الثانية والثالثة على التدريب على أنواع الحرائق وطرق الوقاية منها وكذلك الإسعافات الأولية .

السلامة في أعمال التخزين

تحتوي أماكن التخزين في المطابخ على مواد غذائية وغيرها من أدوات الطبخ ، لذلك كان لابد من تأمين تلك المخازن من أخطار الحريق أو تعرضها للعوامل الخارجية كالمياة وغيرها ، وتعتمد عملية التأمين من الحريق على منع نشوبه والاستعداد التام لمواجهته في حالة حدوثه نظراً لما تشكله الحرائق من خسائر جسيمة للمواد الغذائية والممتلكات أو التلف عند تعرض المواد الغذائية للمياة المتسربة ، ويوجد العديد من اشتراطات السلامة في المطابخ نجملها فيما يلي :

أولاً : اشتراطات السلامة أثناء إنشاء المخازن في المطابخ

يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالي ة :

١. أن يكون بناء المخزن من مواد صماء جيدة وملائمة وسهلة التنظيف ويفضل الطوب والإسمنت المسلح .
٢. أن تكون أرضية وجدران المستودع من مواد مناسبة وسهلة التنظيف .
٣. أن تزود غرف المخازن التبريد والتجميد بأجهزة تبريد وتجميد ذات كفاءة عإلى ة وبأكثر من واحدة لتوفر البديل في حالة تعطل أحدها وأن تزود بأجهزة قياس لدرجة الحرارة مع إمكانية قراءة النتائج من خارج الغرفة .
٤. أن توضع علامات على أرضية غرف التخزين لممرات منصات التحميل .
٥. أن يزود المخزن بالأرفف الكافية المناسبة والتي يرتفع فيها أخفض رف عن الأرضية بمقدار ٢٠سم على الأقل .
٦. أن يكون تصميم المخزن بطريقة محكمة الغلق تمنع دخول الحشرات والقوارض .
٧. أن يزود بمراوح شفط (تهوية) ملائمة .
٨. أن يزود بإضاءة ملائمة .
٩. مراعاة توفير وسائل السلامة طبقاً لأنظمة الدفاع المدني .
١٠. يمنع استخدام المخزن للنوم أو تحضير الطعام .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١١. يجب أن توضع قائمة على باب المستودع توضح فيها نوعية المواد الغذائية المخزنة وتاريخ انتهائها .

١٢. الالتزام بالنظافة التامة في جميع وحدات المستودع .

ثانياً : اشتراطات السلامة أثناء التخزين في المطابخ

يجب أن تتوفر فيه الاشتراطات التالية :

١. يجب أن تخزن كل مادة غذائية في درجة الحرارة الملائمة لها سواء على درجة حرارة الغرفة أو المبردة (٤°م) أو المجمدة (- ١٨°م) .

٢. أن توضع كل مادة غذائية في المخزن بالطريقة المناسبة (كتعليق الذبائح المجمدة أو المبردة) .

٣. يمنع منعاً باتاً تخزين المنظفات المنزلية والمبيدات الحشرية في مخازن الأغذية .

٤. يجب تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بحيث تسهل عملية الوصول إلى جميع أجزائه (في صفوف منتظمة غير مكدسة وبارتفاعات مناسبة لتسهيل الوصول إلى ها) .

٥. أن تكون هناك مسافة بين العبوات كافية لسريان الهواء بحيث يمر على أكبر مساحة ممكنة .

٦. أن تخزن المنتجات ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة لها .

٧. يمنع استخدام الممرات للتخزين .

٨. ألا توضع المنتجات مباشرة على أرضية المستودع بل توضع قضبان حديدية على الأرض بارتفاع لا يقل عن ٣٠سم لرص أكياس الدقيق والأرز وما شابههما عليها.

٩. يجب إبعاد المواد التي تؤثر خواص بعضها على البعض الآخر مثل أن يتم حفظ الشاي بعيداً عن التوابل .

١٠. أن لا يكون هناك تماس بين المواد الغذائية وجدران المخزن .

١١. يجب أن ترص عبوات المواد الغذائية بطريقة يسهل قراءة بيانات البطاقة عليها .

١٢. أن ترص العبوات بطريقة تسهل عملية سحب الأقدم فالأحدث .

١٣. في حالة استخدام ناقلات ميكانيكية متحركة لنقل المواد الغذائية إلى داخل المستودع أو التحميل داخله فيجب أن لا تكون من الأنواع التي تستخدم الديزل كوقود.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

حوادث وإصابات العمل والآثار المترتبة عليها

إن توفير بيئة عمل آمنة من المخاطر المختلفة ورفع مستوى كفاءة ووسائل الوقاية سيؤدي بلا شك إلى الحد من الإصابات والأمراض المهنية وحماية العاملين من الحوادث ومن ثم خفض عدد ساعات العمل المفقودة نتيجة الغياب بسبب المرض أو الإصابة، وكذلك الحد من تكإلى ف العلاج والتأهيل والتعويض عن الأمراض والإصابات المهنية .

مفهوم الحادث:

يمكن تعريف الحادث بأنه حدث مفاجئ يقع أثناء العمل أو بسببه ، وقد يؤدي الحادث إلى أضرار وتلفيات بالمنشأة أو وسائل الإنتاج دون إصابة أحد من العاملين . أو قد يؤدي إلى إصابة عامل أو أكثر بالإضافة إلى تلفيات المنشأة ووسائل الإنتاج .

الإصابات المهنية:

يعرف الضرر الذي يصيب العامل بسبب وقوع حادث معين بأنه (إصابة) أي إن الإصابة هي النتيجة المباشرة للحادث الذي يتعرض له العامل، وقد يتعرض بعض العاملين إلى حوادث مما ينتج عنه إصابات مثل الجروح والكسور والوخز والحروق وتعتبر كلها إصابات مهنية ويعاملوا كالمرضى المهنيين من الناحية القانونية.

الأمراض المهنية :

وهي الأمراض التي تنشأ بسبب المهنة والتي تظهر أثناء فترة العمل فمثلا قد يصاب العاملين بالمطابخ بالأمراض الصدرية الرئوية نتيجة استنشاق الدخان أثناء الطبخ ويعتبر في هذه الحالة مرضاً مهنياً.

تصنيف النتائج المترتبة عن الإصابات المهنية في العمل :

١ -**النتائج المباشرة :** تعتبر إصابات العمل والأمراض المهنية التي تصيب العمال بالعجز الكلي أو ألجزئي وحالات الوفاة الناجمة عن حوادث العمل المختلفة ، هي نتائج مباشرة لظروف العمل الخطرة التي افتقرت لاشتراطات السلامة والصحة المهنية.

٢ -**النتائج غير المباشرة :** هذه النتائج ذات طابع اقتصادي، حيث تظهر الخسائر المادية التي تتكبدها المنشاة نتيجة حوادث العمل والإصابات والأمراض المهنية التي تنتج عن ظروف بيئة العمل غير الآمنة، ويظهر ذلك في أيام العمل الضائعة (المفقودة) بسبب إصابات العمل والأمراض المهنية وبالإضافة إلى

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

النتائج السلبية المترتبة عن عدم كفاية إجراءات السلامة والصحة المهنية في المنشأة والتي تظهر آثارها على العمال.

معاينة وتحليل الحوادث:

من الضروري إجراء بحث وتحليل للحوادث التي تقع مهما كانت بسيطة وذلك لمعرفة أسبابها ووضع الاحتياطات واتخاذ أفضل الوسائل الكفيلة بمنع تكرارها مستقبلاً، ولا يجب أن يكون هدفنا من بحث وتحليل الحادث هو تحديد المسؤولية لمعرفة المتسبب في الضرر فحسب، بل يجب أن يكون الهدف الأساسي هو الكشف عن أسباب الحادث لتحديد وسائل تصحيح الأوضاع.

ما عناصر البحث في الحادث؟

للحادث شقيقان أساسيان هما (السبب ، والنتيجة) قد تكون نتيجة بحث حادث نتج عنه إصابة بسيطة جداً مفيدة تماماً كما لو كان هذا الحادث قد أدى إلى إصابة قاتلة.

وقت معاينة الحادث ؟

يجب بحث الحادث عقب وقوعه مباشرة أو بأسرع ما يمكن .

كيف نبحث عن الحادث :

إن السبب الثابت الذي لا يتغير في أي حادث هو (أن شخصاً ما قد قام بعمل شيء ما لم يكن له أهمية) أو (أن شخصاً ما قد اخفق في عمل شيء كان يجب أن يعمله)، وقد يكون هذا الشخص هنا العامل أو رئيس القسم أو مدير المنشأة أو صاحب العمل نفسه وفي كل حالة يجب أن يصل المسؤول عن معاينة الحادث إلى أكبر قدر من المعلومات التي أدت إلى وقوع الحادث وهي :

١. الحادث .
٢. الشخص المصاب نفسه.
٣. الإصابة نفسها.

التقرير عن الحادث :

يجب أن يشمل تقرير بحث الحادث :

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١- التاريخ المهني للعامل. تدون كل المعلومات التي يمكن الحصول عليها بالنسبة للعامل المصاب وطبيعة عمله، وما الذي كان يقوم به فعلاً، والحوادث التي سبق أن وقعت له، وماذا كان يجب أن يفعله أو لا يفعله حتى لا يقع الحادث.

٢ - فحص الآلة أو الماكينة أو الأسباب الظاهرة للحادث ... إلخ.

٣- النتيجة وتتكون من نموذج تقرير حادث:

- اسم المنشأة: .....
- اسم المصاب: .....
- رقم العامل: .....
- عمر العامل: .....
- مدة الخدمة في العمل بالمنشأة: .....
- مدة خدمة العامل بالقسم الذي وقع به الحادث: .....
- المهنة: .....
- تاريخ الإصابة: .....
- ساعة الإصابة: .....
- نوع الإصابة: .....

مهمات الوقاية الشخصية

مهمات الوقاية الشخصية:

لقد سبق لنا شرح مخاطر بيئة العمل، وطرق الوقاية الهندسية والتشريعية والطبية الواجب اتباعها لوقاية العمال من هذه المخاطر وحمايتهم من إصابات العمل، مثل تصميم وتركيب أنظمة السلامة في المطابخ التي تشكل خطراً على الأشخاص العاملين فيها، ورغم أن مهمات الوقاية الشخصية يتم وضعها في تصنيف أسإلى ب الوقاية من مخاطر العمل بأنها خط الدفاع الأخير لوقاية العاملين من عوامل الضرر الذي قد يتعرضون له بسبب ظروف العمل الذي يقومون به، إلا أنه وفي بعض الأحيان تعد مهمات الوقاية

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

بمثابة خط الدفاع الأول لحماية العاملين من المخاطر، وتعتبر مهمات الوقاية الشخصية وسيلة وقائية إضافية ومكملة لمجموعة الإجراءات والاحتياطات التي تتخذ لتأمين وحماية العمال المعرضين لمخاطر وحوادث العمل .

الشروط الواجب توافرها بمهمات الوقاية الشخصية :

١- يجب أن يتم اختيار مهمات الوقاية الشخصية بحيث تكون مطابقة للمواصفات العالمية حتى تقلل الأخطار التي تستخدم من أجلها لأقل حد ممكن ، أي إنها يجب أن تكون فعالة في الوقاية من المخاطر التي يتعرض لها العامل.

٢- يجب أن تكون مناسبة للجسم ومريحة للعامل وسهلة الاستخدام، بمعنى أن تمكن العامل من القيام بالحركات الضرورية لأداء العمل وإنجاز المهام بدون صعوبة وحتى لا يتم إهمال استخدامها من قبل العامل.

٣- يجب أن يكون حجمها مناسباً وشكلها مقبولاً، وأن تتحمل ظروف العمل بحيث لا تتلف بسهولة.

٤- يجب أن يقوم صاحب العمل بتقييم شامل لمكان العمل لتحديد المخاطر الموجودة به أو التي من المحتمل وجودها والتي تستدعى استعمال مهمات الوقاية الشخصية.

٥- يقوم صاحب العمل بتوفير مهمات الوقاية الشخصية مجاناً وبدون تحميل العاملين أية تكلفة مع توفير التدريب اللازم.

واجبات العامل تجاه مهمات الوقاية الشخصية :

- يجب تدريب العامل على الاستخدام الصحيح لمهمات الوقاية الشخصية لتوفير الألفة بينهما حتى تكون جزءاً من برنامج عمله إلى ومي .
- يجب تطبيق لوائح وأنظمة السلامة بالمنشأة لإلزام العاملين على استخدام مهمات الوقاية الشخصية وتنظيم برامج التوعية لهم لتوضيح فوائدها في تجنب وقوع الإصابات لهم بجانب عمليات الفحص والصيانة والنظافة المستمرة لهذه المهمات.
- يقع على عاتق العاملين اتباع التعليمات والإرشادات الخاصة بالسلامة والصحة المهني والالتزام باستعمال مهمات الوقاية الشخصية أثناء العمل.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أنواع مهمات الوقاية الشخصية :

توجد عدة أنواع من مهمات الوقاية الشخصية والتي تغطي جميع أعضاء الجسم تقريباً ، ويعتمد كل نوع من هذه المهمات على طبيعة المخاطر الموجودة في بيئة العمل والغاية التي تستخدم هذه المهمات من أجلها ومنها :

١- الملابس الواقية :

تستخدم الملابس الواقية مثل (الأوفر وول ،القبعات ،.. إلخ) في حماية جسم العامل من الأضرار المختلفة في المطبخ وسهولة حركته والتي لا توفرها الملابس العادية والتي قد تكون هي ذاتها سبباً لوقوع الإصابات خاصة إذا كانت مصنوعة من الحرير . وأيضا حماية المستهلك من الأضرار التي قد يتعرض لها في حال عدم استخدام العامل تلك الملابس أو القبعات من سقوط الشعر أو التعرق وغيره .

٢- حماية الصدر والبطن :

تستخدم لهذا الغرض المرايل Aprons وتوجد منها أنواع تختلف حسب نوعية الوقاية المطلوبة وحسب نوعية التعرض ، ففي حالة التعرض للحرارة في المطابخ أثناء القيام بعملية القلي يمكن توفير الوقاية باستخدام مراييل من الجلد أو القطن السميك.

٣- حماية الأذرع والكتف :

لحماية الكتف بالنسبة لأعمال حمل المواد الغذائية (أكياس رز ،أو الصناديق ... إلخ) فإنه يمكن استخدام وسادة من اللباد أو الإسفنج .

٣- معدات حماية إلى دين :

تستخدم في هذه الحالة القفازات Gloves المتنوعة وتختلف أنواع القفازات حسب نوعية الاستخدام فعند عملية تقطيع اللحوم والخضار يحتاج إلى قفازات بلاستيكية خفيفة معدة للاستعمال الواحد فقط و ترمى ، والقفازات الخاصة بتنظيف الأسماك والبحريات بأنواعها فيحتاج إلى قفازات مصنوعة من البلاستيك السميك لوقاية الأيدي من الأشواك .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٤ - أحذية لحماية القدمين :

وتستخدم لحماية القدمين من خطر سقوط المواد عليها أو تعرض العامل للإنزلاق على أرضيات المطبخ عند اتساخها بالماء أو الزيت ، فتعد الأحذية الواقية المصنوعة بمواصفات خاصة تلائم طبيعة المخاطر المتواجدة في المطبخ.وهي أحذية مانعة للانزلاق مصنوعة من الجلد ذات أرضيات تمنع الانزلاق والسقوط .

٥- الكمامات Masks :

وهي عبارة عن مرشحات من القطن والشاش أو الإسفنج يمكن تثبيتها وفكها بسهولة عند اللزوم فتمنع الطاهي من استنشاق احتراق الزيوت عند إعداد وقلي الطعام ووقاية الطعام أثناء قيام الطاهي بعملية التنفس فيه.

دور ملابس وأجهزة الوقاية الشخصية للحد من التعرضات البيولوجية :

يعتبر ارتداء الملابس و أجهزة الوقاية والحماية الشخصية من الوسائل التي تقلل من التعرض للمخاطر البيولوجية ،ولا يعتبر ارتداء هذه الملابس وتلك الأجهزة حلا نهائيا ،حيث إن منع الخطر من مصدره هو الأسلوب الأمثل بمعنى أن تستخدم مهمات الوقاية الشخصية مع توفير أجهزة التهوية المناسبة والتخلص من التلوث بالأساليب الهندسية ،فملابس الوقاية هي خط الدفاع الأخير الذي تلجأ إليه عندما تفشل أساليب الوقاية الأخرى .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

أسئلة الوحدة الأولى

السؤال الأول :

ما مفهوم السلامة بوجه عام ؟

.....

.....

.....

السؤال الثاني :

عرف السلامة والصحة المهنية .

.....

.....

.....

السؤال الثالث :

عدد أربعة من الأهداف العامة التي تسعى السلامة والصحة المهنية إلى تحقيقها.

١) .....

٢) .....

٣) .....

٤) .....

السؤال الرابع :

ما المقومات التي تساعد السلامة والصحة المهنية لتحقيق أهدافها؟

١) .....

٢) .....

٣) .....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السؤال الخامس :

ما أهم الشروط والمعايير الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة ؟

١) .....

٢) .....

٣) .....

٤) .....

٥) .....

٦) .....

٧) .....

٨) .....

٩) .....

١٠) .....

١١) .....

١٢) .....

السؤال السادس :

ما أهم الاشتراطات الصحية العامية ؟

١) .....

٢) .....

٣) .....

٤) .....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السؤال السابع :

ما الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين ؟

١) .....

٢) .....

٣) .....

٤) .....

٥) .....

٦) .....

٧) .....

٨) .....

٩) .....

١٠) .....

السؤال الثامن :

ما الذي تحتويه المادة الخامسة من مواد الاتفاقية العربية رقم ٧ بشأن السلامة والصحة المهنية ؟

١) .....

٢) .....

٣) .....

٤) .....

٥) .....

٦) .....

٧) .....

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

السؤال التاسع :

ما اشتراطات السلامة أثناء إنشاء المخازن ؟

١) .....

٢) .....

٣) .....

٤) .....

٥) .....

٦) .....

٧) .....

٨) .....

٩) .....

١٠) .....

١١) .....

١٢) .....

السؤال العاشر :

عرف الحادث .

.....

.....

السؤال الحادي عشر :

عرف إصابة العمل.

.....

.....

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

السؤال الثاني عشر :

ما الأمراض المهنية ؟

.....

.....

.....

السؤال الثالث عشر :

أذكر الطريقة لكتابة التقرير عن الحادث .

١) .....

٢) .....

٣) .....

السؤال الرابع عشر :

ما الشروط الواجب توافرها بمهمات الوقاية الشخصية ؟

١) .....

٢) .....

٣) .....

٤) .....

السؤال الخامس عشر :

ما أنواع مهمات الوقاية الشخصية ؟

.....

.....

.....

قلم الجزائر | WWW.DZPEN.COM

أجوبة أسئلة الوحدة الأولى

إجابة السؤال الأول :

مفهوم السلامة بوجه عام : علم السلامة هو العلم الذي يسعى لحماية الإنسان وتجنيبه المخاطر في أي مجال ، ومنع الخسائر في الأرواح والممتلكات كلما أمكن ذلك.

إجابة السؤال الثاني :

يمكن تعريف السلامة والصحة المهنية بأنها العلم الذي يهتم بالحفاظ على سلامة وصحة الإنسان ، وذلك بتوفير بيئات عمل آمنة خإلى ة من مسببات الحوادث أو الإصابات أو الأمراض المهنية

إجابة السؤال الثالث :

عدد أربعة من الأهداف العامة التي تسعى السلامة والصحة المهنية إلى تحقيقها:

١) حماية العنصر البشري من الإصابات الناجمة عن مخاطر بيئة العمل.

٢) الحفاظ على مقومات العنصر المادي المتمثل في المنشآت وما تحتويه .

٣) توفير وتنفيذ كافة اشتراطات السلامة والصحة المهنية التي تكفل توفير بيئة آمنة .

٤) تثبيت الآمان والطمأنينة في قلوب العاملين أثناء قيامهم بأعمالهم .

إجابة السؤال الرابع :

المقومات التي تساعد السلامة والصحة المهنية لتحقيق أهدافها .

١- التخطيط الفني السليم والهادف لأسس الوقاية.

٢- التشريع النابع من الحاجة إلى تنفيذ هذا التخطيط الفني.

٣- التنفيذ المبنى على الأسس العلمية السليمة عند عمليات الإنشاء مع توفير الأجهزة الفنية المتخصصة .

إجابة السؤال الخامس :

أهم الشروط والمعايير الصحية الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ والمقاصف ومحلات الوجبات السريعة:

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

١) المتطلبات الصحية للمواد الغذائية الأولية الداخلة في التصنيع وصلاحية الأطعمة المنتجة .

٢) الاشتراطات الصحية للعاملين .

٣) أن يكون المبنى والمعدات والوصلات الكهربائية بحالة جيدة وآمنة .

٤) الإضاءة الجيدة والمناسبة في أماكن التشغيل وفي كافة ممرات المطبخ .

٥) أن تكون الأرضيات من مادة مناسبة مانعة للانزلاق .

٦) وجود لافتات إرشادية توضح أماكن الهروب من المطبخ.

٧) أن تكون المعدات المستخدمة مزودة بأجهزة الأمان الضرورية.

٨) وجود أجهزة اكتشاف النيران على المعدات .

٩) وجود الأغطية العازلة للنيران ومعدات الإطفاء وحقائب الإسعاف في متناول الأيدي .

١٠) يجب أن تكون أرقام هاتف الطوارئ في مكان واضح لجميع العاملين بالمطبخ.

١١) أن تكون الطرقات داخل المطبخ كافية لمرور العاملين منعاً للتصادم.

١٢) يجب تركيب مراوح قوية لتوفير نظام تهوية جيد للمطبخ .

إجابة السؤال السادس :

من أهم الاشتراطات الصحية العامة :الموقع والمساحة،والمبنى،والتوصيلات الكهربائية،والمورد المائي ، ودورات المياه ومغاسل الأيدي ، وتصريف الفضلات والمياه، والتجهيزات، والمستودعات، وأجهزة السلامة، والنظافة العامة،

إجابة السؤال السابع :

من الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين :

١) يجب حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول .

٢) يجب تحصين جميع العاملين ضد التيفوئيد والحمى الشوكية .

٣) يراعى أن يكون جميع العاملين حسنى المظهر.

٤) يجب عدم تناول الأكل والشرب داخل أماكن إعداد الطعام .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٥) يجب عدم النوم في أماكن العمل .

٦) يجب ارتداء العمال زياً موحداً نظيفاً وقت العمل مع غطاء للرأس .

٧) يجب إبعاد أي عامل عن المحل تظهر عليه أعراض مرضية أو تظهر في يديه بثور أو جروح أو تقرحات جلدية .

٨) يزود عمال الغسيل بقفازات وأحذية ذات رقبة ومرايل لا تمتص الماء .

٩) يجب ارتداء العمال للقفازات الصحية التي تستخدم مرة واحدة .

١٠) يجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في اشتغاله خطراً على الصحة العامة .

إجابة السؤال الثامن :

تحتوى المادة الخامسة من مواد الاتفاقية العربية رقم ٧ بشأن السلامة والصحة المهنية :

١) حماية العامل من أخطار العمل والآلات ، وحمايته من الأضرار الصحية.

٢) وضع الاشتراطات اللازمة لتحسين بيئة ووسائل العمل.

٣) مراعاة تحقيق التلاؤم بين نوع العمل وظروفه وبين الأشخاص المكلفين به من النواحي الصحية والفنية.

٤) توعية وتدريب العاملين على وسائل السلامة وتوفير أدوات الوقاية الشخصية وتدريب العمال على استخدامها.

٥) تدارك ما قد ينشأ من أضرار تصيب العامل صحياً أو اجتماعياً نتيجة عمله والعمل على معالجتها ومعالجة ما يتخلف عنها.

٦) حماية وسائل الإنتاج من إنشاءات وآلات ومواد ، وغير ذلك.

٧) يحدد تشريع كل دولة الأحكام اللازمة لتنظيم هذه الاحتياط.

إجابة السؤال التاسع :

اشتراطات السلامة أثناء إنشاء المخازن :

١) أن يكون بناء المستودع من مواد صماء جيدة وملائمة وسهلة التنظيف ويفضل الطوب والإسمنت المسلح .

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

٢) أن تكون أرضية وجدران المستودع من مواد مناسبة وسهلة التنظيف .

٣) أن تزود غرف مستودعات التبريد والتجميد بأجهزة تبريد وتجميد ذات كفاءة عإلى ة .

٤) أن توضع علامات على أرضية غرف التخزين لممرات منصات التحميل .

٥) أن يزود المستودع بالأرفف الكافية المناسبة .

٦) أن يكون تصميم المخزن بطريقة محكمة الغلق تمنع دخول الحشرات والقوارض .

٧) أن يزود بمراوح شفط (تهوية) ملائمة .

٨) أن يزود بإضاءة ملائمة .

٩) مراعاة توفير وسائل السلامة طبقاً لأنظمة الدفاع المدني .

١٠) يمنع استخدام المستودع للنوم أو تحضير الطعام .

١١) يجب أن توضع قائمة على باب المستودع توضح فيها نوعية المواد الغذائية المخزنة وتاريخ انتهائها .

١٢) الالتزام بالنظافة التامة في جميع وحدات المستودع .

إجابة السؤال العاشر :

يمكن تعريف الحادث بأنه حدث مفاجئ يقع أثناء العمل أو بسببه ، وقد يؤدي الحادث إلى أضرار وتلفيات بالمنشأة أو وسائل الإنتاج دون إصابة أحد من العاملين . أو قد يؤدي إلى إصابة عامل أو أكثر بالإضافة إلى تلفيات المنشأة ووسائل الإنتاج .

إجابة السؤال الحادي عشر :

_ إصابة العمل هي :

يعرف الضرر الذي يصيب العامل بسبب وقوع حادث معين بأنه (إصابة) أي إن الإصابة هي النتيجة المباشرة للحادث الذي يتعرض له العامل.

إجابة السؤال الثاني عشر :

الأمراض المهنية :هي الأمراض التي تنشأ بسبب المهنة والتي تظهر أثناء فترة العمل فمثلا قد يصاب العاملين بالمطابخ بالأمراض الصدرية الرئوية نتيجة استنشاق الدخان أثناء الطبخ ويعتبر في هذه الحالة مرضاً مهنياً.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر