

دستورالعمل مواجهه و کنترل در خصوص مسمومیت ها

همکار گرامی :

این سند که در اختیار شماست، تحت کنترل سیستم مدیریت یکپارچه شرکت گاز استان فارس قرار دارد. خواهشمند است در نگهداری، اجرا و استفاده مناسب از این سند، کنترل و دقت لازم را به عمل آورید.

نام و نام خانوادگی	تهیه کننده	تأیید کننده	تصویب کننده
نام و نام خانوادگی	جعفر ریاحی	محمد حسن خاکباز	محمود رضا رزم
سمت سازمانی	مسئول بهداشت صنعتی	رئیس امور HSE و پدافند غیرعامل	رئیس برنامه ریزی
تاریخ و امضاء	 جعفر ریاحی مسئول بهداشت صنعتی	 محمد حسن خاکباز رئیس امور بهداشت، ایمنی، محیط زیست و پدافند غیرعامل	 محمود رضا رزم رئیس برنامه ریزی

شناسایی وضعیت بازنگری سند					
ردیف	شماره صفحه	شماره بازنگری	تاریخ بازنگری	شماره نامه درخواست تهیه / تغییر اطلاعات مدون	شرح کامل و دقیق بازنگری های انجام شده در سند

فهرست مندرجات

۱- هدف

۲- دامنه کاربرد

۳- تعاریف

۴- مسؤولیت ها

۵- شرح اقدامات

۶- مراجع و اسناد مرتبط

۷- پیوست ها و سوابق

۱- هدف

هدف از تهیه این دستورالعمل، کاهش ریسک مسمومیت در کلیه اماکن صنعتی واداری و پروژه ای میباشد.

۲- دامنه کاربرد

دامنه کاربرد دستورالعمل مواجهه و کنترل در خصوص مسمومیت ها جهت کارکنان رسمی، قراردادی، پیمانکاری، و مشاوره ای و... است، که به نحوی در اماکن و تاسیسات صنعتی واداری و پروژه ای برای شرکت گاز استان فارس انجام وظیفه می نمایند.

۳- تعاریف

ندارد

۴- مسئولیت ها

مسئولیت انجام و اجرای این دستورالعمل بعهده کلیه کارکنانی که در بالا اشاره شده میباشد.

۵- شرح اقدامات

۵-الف: دستورالعمل کنترلی در خصوص مسمومیت ها

- ۱- استفاده از مواد غذائی سالم و بهداشتی تازه و کنترل تاریخ انقضاء مصرف مواد غذائی و کنسروها و نوشیدنی ها و خوراکی ها ...
- ۲- لزوم تنوع غذائی در مورد رستورانها به جهت اینکه اگر یکی از آنها آلوده باشد کلیه پرسنل در معرض آلودگی قرار نگیرند.
- ۳- در صورت بروز مسمومیت غذائی امکان استفاده از داروهای ضد تهوع و مسمومیت در صورت امکان انتقال سریع افراد به نزدیکترین مراکز درمانی
- ۴- خوردن غذا ضمن کار در محل کار با دستهای آلوده، فضای آلوده و اماکن نامناسب یا کارگرانی که غذای خود را از منزل به محل کار می آورند در گرم کردن غذا بخصوص در فصول گرم و نگهداری غذاها تا موقع گرم کردن مشکلاتی وجود خواهد داشت.

- ۵- ضروری است تاریخ ورود گوشت به فریزر رستوران مشخص گردد تا مصرف گوشت بر اساس اولویت ورودی باشد.
- ۶- عدم چیدمان مواد شیمیایی یا شوینده با مواد خوراکی در مجاورت یکدیگر در انبار مواد غذایی رستوران.
- ۷- اطمینان از سالم بودن دماسنج یخچال و فریزر رستوران حاصل گردد.
- ۸- استفاده از البسه بهداشتی برای کارکنان رستوران الزامی است.

۵-ب: دستورالعمل مواجهه با مسمومیت ها

- ۱- برای اعزام دکتر و آمبولانس اقدام نموده و حتی المقدور مشخصات نوع مسمومیت یادآوری شود .
- ۲- چنانچه باقیمانده سم و غذای مسموم در دسترس باشد برای معاینه و تشخیص پزشک نگهداری شود .
- ۳- نگهداری هر گونه جعبه - کارتن - بطری و سایر ظروف برای تشخیص نوع سم کمک خواهد نمود .
- ۴- استفراغ مسموم برای معاینه پزشک حفظ شود .
- در صورتیکه بیمار بیهوش باشد :
- ۱- با خواباندن مسموم و گذاشتن سر او به یک طرف و سعی شود سر روی بلندی قرار نگیرد تا در صورت استفراغ از ورود قی به نای و دستگاه تنفس جلوگیری شده و تنفس بیمار براحتی انجام گیرد چنانچه استفراغ شدید باشد مسموم باید به پهلو خوابانده شود و با اهرم کردن یکدست و یک پا بوضع ثابتی قرار بگیرد .
- ۲- در صورت نفس نکشیدن مسموم فوراً نسبت به انجام تنفس مصنوعی دهان به دهان و یا دهان به بینی اقدام گردد .
- مسمومیت از راه دستگاه گوارش
- در صورتیکه بیمار بیهوش نباشد :
- ۱- سعی شود بیمار را وادار به استفراغ گردد . تا غذای مسموم از معده او خارج شود . ولی در بعضی موارد دیگر ممکن است برای بیمار مضر باشد . در صورتی که استفراغ کردن مسموم را ضروری تشخیص دادید ، می توانید با دسته یک قاشق غذاخوری عقب گلوی وی را تحریک نموده و یا با خوراندن چندین لیوان آب گرم که به آن نمک طعام یا پودر خردل اضافه کرده اید مسموم را وادار به استفراغ نمایید . پس از انجام اقدامات فوق بهتراست شخص مسموم را جهت معالجات بعدی به بیمارستان برسانید . در تشخیص مسمومیت با آپادندیس نیز دقت کافی بعمل آورید که اشتباه نگردد .
- ۲- در صورت بیهوشی و یا سوختگی لب و دهان بوسیله اسید و غیره از وادار کردن مسموم به استفراغ جلوگیری گردد .

۳- در صورت تشخیص نوع سم آن را بوسیله پادزهر مربوطه خنثی نمایید (بطور مثال چنانچه مسموم اسید خورده باشد باید بوسیله یک قلیائی خنثی شود) .

۵-مراجع و اسناد مرتبط

دستورالعمل های بهداشت محیط وزارت بهداشت وعلوم پزشکی

۷-پیوست ها وسوابق

ندارد