

فرم شناسایی و ارزیابی مخاطرات ایمنی و بهداشت شغلی ■

واحد/ منطقه/ پروژه : اجتماعی رفاهی (اشبیز خانه)															شکل : اشبیز															شماره بازنگری: ۰۳															تاریخ تهیه : ۱۵/۰۶/۱۴۰۳															انبار / تجهیزات/ ماشین آلات/ مواد :														
ردیف	فعالیت	وضعیت			خطر	رویداد	پایامد	الزام قانونی	ریسک	فرصت	محدوده تأثیر					شدت اثر	عبارت فنی	احتمال وقوع	درجه ارزیابی	کنترل موجود	ارزیابی ریسک باقی مانده					کنترل های جدید																																																
		روشن	غیر روشن	آشپزخانه							پوشش	پیشگیری	کارایی ها	سایران	تاریخ						تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ		تاریخ																																															
۱	طبخ غذا	✓			کار در مجاورت گرما	استرس گرمایی	گرمزدگی	OEL	از دست دادن نیروی انسانی ، ایجاد ناامنی در کارکنان	ایجاد تمهیدات لازم	✓						۵	۸	۲	۸۰	تهویه مطبوع	۵	۷	۲	۷۰	L	ق ق	تقویت تهویه / آموزش																																														
۲	انجام فعالیت های روزمره	✓			تهیه و توزیع غذای نیمروزی	انتقال بیماری		OEL	از دست دادن نیروی انسانی ، ایجاد ناامنی در کارکنان	ایجاد تمهیدات لازم	✓	✓				۵	۷	۲	۸۰	انجام ممانیت ادواری / کارت بهداشت	۵	۷	۱	۳۵	L	ق ق	آموزش / نظارت مستمر																																															
۳	انجام فعالیت روزمره			✓	تهیه و توزیع غذای نیمروزی	حمل و جا به جایی و حمل بار	اختلالات اسکلتی عضلانی	OEL	از دست دادن نیروی انسانی ، ایجاد ناامنی در کارکنان	ایجاد تمهیدات لازم	✓	✓				۴	۶	۴	۸	۱۹۲	اندازه گیری عوامل زیان آور محیط کار	۴	۲	۸	۶۴	L	ق ق	آموزش																																														
۴	شستوی و ضد عفونی آشپزخانه			✓	جوهر نمک ، وایتکس	مواجهه پوستی و تنفسی	بیماری ها و مشکلات تنفسی و پوستی	OEL	از دست دادن نیروی انسانی ، ایجاد ناامنی در کارکنان	ایجاد تمهیدات لازم	✓	✓	✓	✓	✓	۶	۸	۵	۲۴۰	تهویه مطبوع	۶	۸	۵	۲۴۰	H	غ ق	استفاده از ماسک، چکمه و دستکش																																															
۵	سرو غذا	✓			کثیف بودن	انتقال بیماری	آلودگی انگلی و بیماری	آیین نامه بهداشت عمومی کارگاهها	از دست دادن نیروی انسانی ، ایجاد ناامنی در کارکنان	ایجاد تمهیدات لازم	✓	✓				۵	۲	۲	۲۰	استفاده از ماسک و لباس مخصوص -کارت بهداشت معتبر و نظارت	۵	۱	۲	۱۰	L	ق ق	آموزش / نظارت مستمر																																															
۶	سرو غذا	✓			ظروف و تجهیزات غذا	اودگی	سمومیت غذایی	آیین نامه بهداشت عمومی کارگاهها	از دست دادن نیروی انسانی ، ایجاد ناامنی در کارکنان	ایجاد تمهیدات لازم	✓	✓				۵	۳	۲	۲۰	آموزش بهداشت -کارت بهداشت معتبر	۵	۳	۲	۲۰	M	ق ق	آموزش / نظارت مستمر																																															
تهیه کننده :																				تایید کنندگان:																				تصویب کننده:																																		
عماد پور یازی کارشناس HSE																				جعفر ریاحی مسئول بهداشت صنعتی																				محمد حسن خاکسار رئیس امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست و پدافند غیرعاملی																																		
تاریخ تایید: ۱۵/۰۱/۱۴۰۰																				تاریخ تصویب:																																																						
ه در قسمت کنترل های موجود مجموعه اقدامات موجود جهت جلوگیری از بروز رویداد ها شامل روش ها ، قوانین ، دستورالعمل ها ، PPE ، تجهیزات کنترلی مثل اطفاء حریق و ... درج می گردد. ه در قسمت های کنترل های جدید ، مجموعه اقدامات جدیدی که در سازمان جهت حذف ، کاهش و کنترل ریسک ها تعریف می گردد که می تواند شامل برنامه هدف ، دستورالعمل جدید و ... باشد درج می گردد.																																																																										