|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | بلندکردن و جابجایی مواد اولیه غذایی | | 1-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 1-1-1.آموزش اصول ارگونومی در بلندکردن وجابجایی بار  1-1-2.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین  1-1-3.استفاده از تجهیزات مکانیزه جهت جابجایی اقلام سنگین  1-1-4.جابجایی اقلام سنگین توسط بیش از یک نفر  1-1-5.استفاده از گاری ایمن برای جابجایی اقلام سنگین |  |  |  |
| 2 | شستشوی مواد اولیه غذایی (گوشت ، سبزی، سیب زمینی و ..) | | 2-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 2-1-1.آموزش اصول ارگونومی درانجام کار،انجام معاینات دوره ای و در فواصل زمانی معین  2-1-2.استفاده از تجهیزات مکانیزه جهت شستشوی |  |  |  |
|  |  | | 2-2.درمعرض تماس با عوامل بیماریزای بیولوژیکی قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 2-2-1.انجام بررسی های بهداشتی و اطمینان از سلامت گوشت  2-2-2. تهیه گوشت از مراجع ذیصلاح |  |  |  |
|  |  | | 2-3.در معرض رطوبت قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 2-3-1.استفاده ازدستکش لاستیکی، استفاده ازچکمه لاستیکی |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 3 | آماده سازی مواد اولیه (سیب زمینی، پیاز، سبزی و...) | | 3-1.تماس با اجسام تیز وبرنده(d) | \* |  |  |  |  | 3-1-1.استفاده از دستکش ضد برش  3-1-2.استفاده از ابزار تیز و با ویژه گی های ارگونومی  3-1-3.تامین روشنایی مناسب برای انجام کار |  |  |  |
|  |  | | 3-2.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 3-2-1.استفاده از دستگاه های مکانیزه جهت انجام کار در حجم زیاد  3-2-2.استفاده از میزکار با ارتفاع مناسب، استفاده از صندلی ارگونومی در زمان فعالیتهای نشسته، استفاده از ابزار تیز وبا ویژه گی های ارگونومی  3-2-3.استفاده از میز با ارتفاع مناسب و صندلی ارگونومی برای پاک کردن برنج |  |  |  |
|  |  | | 3-3. ایجاد بریدگی به دلیل انجام تعمیرات بر روی ابزار(d) |  | \* |  |  |  | 3-3-1. استفاده از ابزار سالم  3-3-2.انجام تعمیرات توسط افراد مجرب |  |  |  |
| 4 | آماده سازی گوشت ( خرد کردن، چرخ کردن و... ) | | 4-1.درمعرض تماس با عوامل بیماریزای بیولوژیکی قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 4-1-1.انجام بررسی های بهداشتی و اطمینان از سلامت گوشت |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **احتمال** | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 4-1-2.وجود کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین |  |  |  |
|  |  | | 4-2.تماس با اجسام تیز وبرنده(d) | \* |  |  |  |  | 4-2-1.استفاده از دستکش ضد برش، استفاده از ابزار تیز وبا ویژه گی های ارگونومی  4-2-2.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب  4-2-3. استفاده از تخته مناسب برای خرد کردن  4-2-4.تامین روشنایی مناسب  4-2-5.تجهیزآشپزخانه به جعبه کمک های اولیه وآشنایی پرسنل با کمک های اولیه |  |  |  |
|  |  | | 4-3.تماس با جریان برق (d) | \* |  |  |  |  | 4-3-1.استفاده از سیستم اتصال زمین برای چرخ گوشت ،استفاده از کلید محافظ جان،اتصال ایمن دستگاه به منبع تغذیه  4-3-2.بازدیدهای منظم و دوره ای از اتصالات و کابل برق دستگاه  4-3-3.جلوگیری ازتماس قسمتهای برقدار با رطوبت |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 4 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 4-4.ایجاد بریدگی و یا برق گرفتگی به دلیل انجام تعمیرات بر روی ابزار برقی(d) |  | \* |  |  |  | 4-4-1.انجام تعمیرات توسط افراد مجرب  4-4-2.استفاده از ابزار سالم، انجام تعمیرات در زمان خاموش بودن دستگاه |  |  |  |
|  |  | | 4-5.گیر کردن دست در چرخ گوشت(g) | \* |  |  |  |  | 4-5-1.استفاده از چرخ گوشت های استاندارد و ایمن برای ممانعت از ورود دست به محوطه خطر |  |  |  |
|  |  | | 4-6.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 4-6-1.استفاده از ابزار تیز و با ویژه گی ارگونومی  4-6-2.استفاده از تجهیزات مکانیزه برای برش  4-6-3.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب و استفاده از صندلی ارگونومی  4-6-4.استفاده از ابزار مناسب با ویژه گی ارگونومی برای آماده سازی گوشت |  |  |  |
| 5 | کار با اجاق های گاز | | 5-1.ایجاد انفجار وآتش سوزی(k) |  | \* |  |  |  | 5-1-1.انجام بازدید طبق دوره های منظم از اتصالات ،شیرها، اجاق های گاز  5-1-2.بازدید از بست ها واتصالات وشیلنگ ها قبل از شروع کار |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 5 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 5-1-3.استفاده از فندک مخصوص برای روشن نمودن اجاق گاز  5-1-4.آموزش ایمنی در انجام کار  5-1-5.استقرار کپسول اطفاء حریق در محل به تعداد وحجم مناسب  5-1-6.نگهداری کپسول ها ی گاز دورتر از آشپزخانه ودر فضای آزاد  5-1-7.نصب شماره تلفن آتش نشانی واورژانس در محل های قابل دید  5-1-8.ایمن بودن مخازن سوخت و تست آنها توسط افراد ذیصلاح در فواصل زمانی معین |  |  |  |
|  |  | | 5-2.نشت گاز و بروز آتش سوزی در زمان تعویض کپسول گاز(k) |  | \* |  |  |  | 5-2-1.اطمینان از بسته بودن شیر کپسول قبل از تعویض کپسول و انجام کار توسط افراد مجرب |  |  |  |
| 6 | مراجعه به سردخانه | | 6-1.گیر افتادن در داخل سردخانه و در معرض سرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 6-1-1.مجهز بودن در سردخانه به ضامن ایمنی برای باز شدن در از داخل،اطمینان از سالم بودن ضامن وعملکرد صحیح آن  6-1-2.تجهیز وسایل اعلام خبر در مواقع ضروری |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 6 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام**  **کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 6-2.در معرض سرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 6-2-1.استفاده از پوشش مناسب در زمان مراجعه به سردخانه |  |  |  |
| 7 | سرخ کردن و پختن غذا | | 7-1.تماس با اجسام داغ و بروز سوختگی (d) | \* |  |  | |  |  | 7-1-1.آموزش اصول ایمنی در انجام کار  7-1-2.استفاده ازلباس کار،پیشبند مناسب ، استفاده از دستگیره مناسب برای برداشتن اجسام داغ |  |  |  |
|  |  | | 7-2.سقوط در سطح همتراز(h) | \* |  |  | |  |  | 7-2-1.شستشوی مرتب کف آشپزخانه و پاک کردن چربی ها و مواد لغزنده  7-2-2. استفاده از چکمه لاستیکی،رعایت نظم و انضباط در آشپزخانه |  |  |  |
|  |  | | 7-3.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  | |  |  | 7-3-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  7-3-2.اضافه نمودن آب به دیگ ها توسط استفاده از سیستم لوله کشی در بالای دیگ  7-3-3.جابجایی اقلام سنگین توسط بیش از یک نفر  7-3-4.استفاده از دستگاه های مکانیزه برای جابجایی اقلام سنگین |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 7 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام**  **کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 7-4.در معرض گرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 7-4-1.استفاده از البسه مناسب، تهویه مناسب آشپزخانه |  |  |  |
|  |  | | 7-5.درمعرض تماس با بخارات ودود ناشی از سرخ کردن وپخت مواد غذایی قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 7-5-1.استقرار سیستم تهویه مناسب بر روی اجاق های طبخ غذا  7-5-2.تهویه مناسب آشپزخانه |  |  |  |
| 8 | زدن کباب | | 8-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  | |  |  | 8-1-1.استفاده از دستگاه های مکانیزه برای زدن کباب در حجم زیاد  8-1-2.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب |  |  |  |
|  |  | | 8-2.در معرض گرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 8-2-1.استفاده از سیستم تهویه موضعی مناسب برای انتقال گرما ودود حاصل ازکباب کردن |  |  |  |
|  |  | | 8-3.درمعرض سروصداقرارگرفتن درزمان آماده سازی گوشت(k) | \* |  |  | |  |  | 8-3-1.اندازه گیری میزان صدا، استفاده از گوشی حفاظتی در صورت نیاز |  |  |  |
|  |  | | 8-4.نشت گاز و بروز حریق |  | \* |  | |  |  | 8-4-1.بازدیدازبستها واتصالات وشیلنگها ی گاز |  |  |  |
| 9 | کشیدن غذا | | 9-1.تماس با اجسام داغ و بروز سوختگی (d) | \* |  |  | |  |  | 9-1-1.آموزش اصول ایمنی در انجام کار  9-1-2.استفاده از لباس کار ،پیشبند مناسب |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 8 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 9-1-3. استفاده از دستگیره مناسب برای برداشتن اجسام داغ |  |  |  |
|  |  | | 9-2.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 9-2-1.جابجایی اقلام سنگین توسط بیش از یک نفر  9-2-2.استفاده از دستگاه های مکانیزه برای جابجایی اقلام سنگین |  |  |  |
| 10 | شستشوی ظروف و جمع آوری زایدات | | 10-1.تماس با مواد شوینده(k) | \* |  |  |  |  | 10-1-1. استفاده از دستکش لاستیکی، استفاده از چکمه لاستیکی  10-1-2.استفاده از تجهیزات مکانیزه برای شستشوی در حجم بالا |  |  |  |
|  |  | | 10-2.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 10-2-1.جابجایی اقلام سنگین توسط بیش از یک نفر  10-2-2.استفاده از دستگاه های مکانیزه برای شستشوی ظروف در حجم زیاد  10-2-3.تامین آبگرم لازم برای شستشوی |  |  |  |
|  |  | | 10-3.تماس با اجسام تیز و برنده(d) | \* |  |  |  |  | 10-3-1.استفاده از ظروف سالم برای پخت وپز |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 9 از 9 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** آشپزی- کمک آشپز | | | **کد:1-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 10-4.آلودگی آب وخاک توسط زایدات | \* |  |  |  |  | 10-4-1.انتقال مناسب پساب های ناشی از شستشوی از آشپزخانه به سپتیک تانک  10-4-2.جداسازی، جمع آوری و دفع بهداشتی چربی ها وزایدات  10-4-3.جلوگیری از دفع زایدات و چربی ها به چاه های جذبی  10-4-4.جمع آوری و انتقال بهداشتی زایدات جامد در کیسه های مناسب ودفع بهداشتی آنها |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 4 | | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | **عنوان فعالیت:**کارگرآشپزخانه | | | | **کد:1-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش ایمنی، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | |
| 1 | بلندکردن و جابجایی مواد اولیه غذایی | | 1-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 1-1-1.آموزش اصول ارگونومی در بلندکردن وجابجایی بار  1-1-2.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین  1-1-3.استفاده از تجهیزات مکانیزه جهت جابجایی اقلام سنگین  1-1-4.جابجایی اقلام سنگین توسط بیش از یک نفر  1-1-5.استفاده از گاری ایمن برای جابجایی اقلام سنگین |  |  |  | |
| 2 | تمیزکردن سبزی | | 2-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 2-1-1.آموزش اصول ارگونومی درانجام کار،انجام معاینات دوره ای و در فواصل زمانی معین  2-1-2.استفاده از تجهیزات مکانیزه جهت شستشوی |  |  |  |
|  |  | | 2-2.درمعرض تماس با عوامل بیماریزای بیولوژیکی قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 2-2-1. وجود کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین |  |  |  |
|  |  | | 2-3.در معرض رطوبت قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 2-3-1.استفاده ازدستکش لاستیکی، استفاده ازچکمه لاستیکی |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 4 | | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | **عنوان فعالیت:**کارگرآشپزخانه | | | | **کد:1-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش ایمنی، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | |
| 3 | پاک کردن برنج | | 3-1.فشار بیش از حد به دلیل پوسچر نامناسب و جابجایی بار (j) | \* |  |  |  |  | 3-1-1.استفاده ازمیزکارباارتفاع مناسب، استفاده از صندلی ارگونومی  3-1-2.تامین روشنایی مناسب  3-1-3.آموزش اصول ارگونومی در بلندکردن وجابجایی بار |  |  |  | |
| 4 | شستشوی کف و دیواره های آشپزخانه | | 4-1.در معرض رطوبت قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 4-1-1.استفاده ازدستکش لاستیکی، استفاده ازچکمه لاستیکی |  |  |  |
|  |  | | 4-2.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 4-2-1.آموزش اصول ارگونومی درانجام کار،انجام معاینات دوره ای و در فواصل زمانی معین  4-2-2.استفاده از ابزارسالم و مناسب |  |  |  |
|  |  | | 4-3.درمعرض تماس با مواد شیمیایی قرارگرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 4-3-1.استفاده ازدستکش لاستیکی، استفاده ازچکمه لاستیکی |  |  |  |
|  |  | | 4-4.تولید پساب و آلودگی آب وخاک | \* |  |  |  |  | 4-4-1.نظارت برنحوه استفاده از منابع ، دفع صحیح پساب براساس روش های اجرایی مدیریت ضایعات |  |  |  |
|  |  | | 4-5.برق گرفتگی به دلیل تماس با قسمت های برقدار در زمان شستشوی(d) |  | \* |  |  |  | 4-5-1.ارائه آموزش ایمنی کارکنان شستشوی |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** کارگرآشپزخانه | | | | **کد:1-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش ایمنی، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 5 | مراجعه به سردخانه | | 5-1.گیر افتادن در داخل سردخانه و در معرض سرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 5-1-1.مجهز بودن در سردخانه به ضامن ایمنی برای باز شدن در از داخل،اطمینان از سالم بودن ضامن وعملکرد صحیح آن  5-1-2.تجهیز وسایل اعلام خبر در مواقع ضروری |  |  |  |
| 6 | جابجانمودن کپسول گاز | | 6-1. نشت گاز و بروز آتش سوزی |  | \* |  | |  |  | 6-1-1.اطمینان از بسته بودن شیر کپسول  6-1-2.استفاده از کپسول سالم |  |  |  |
|  |  | | 6-2. مشابه خطرات 1-1 از مرحله 1 |  |  |  | |  |  | 6-2-1. مشابه اقدامات پیشنهادی 1-1 از مرحله 1 |  |  |  |
| 7 | شستشوی ظروف و جمع آوری وانتقال موادزاید | | 7-1.تماس با مواد شوینده(k) | \* |  |  | |  |  | 7-1-1.استفاده از دستکش لاستیکی، استفاده از چکمه لاستیکی  7-1-2.استفاده از تجهیزات مکانیزه برای شستشوی در حجم بالا |  |  |  |
|  |  | | 7-2.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  | |  |  | 7-2-1.جابجایی اقلام سنگین توسط بیش از یک نفر  7-2-2.استفاده از دستگاه های مکانیزه برای شستشوی ظروف در حجم زیاد  7-2-3.تامین آبگرم لازم برای شستشوی |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 4 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** کارگرآشپزخانه | | | | **کد:1-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش ایمنی، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 7-3.تماس با اجسام تیز و برنده(d) | \* |  |  | |  |  | 7-3-1.استفاده از ظروف سالم در آشپزخانه |  |  |  |
|  |  | | 7-4.سقوط در سطح همتراز(h) | \* |  |  | |  |  | 7-4-1.شستشوی مرتب کف آشپزخانه و پاک کردن چربی ها و مواد لغزنده  7-4-2استفاده از چکمه لاستیکی،رعایت نظم و انضباط در آشپزخانه |  |  |  |
|  |  | | 7-5.آلودگی آب وخاک توسط زایدات | \* |  |  | |  |  | 7-5-1.انتقال مناسب پساب های ناشی از شستشوی از آشپزخانه به سپتیک تانک  7-5-2.جداسازی، جمع آوری و دفع بهداشتی چربی ها وزایدات  7-5-3.جلوگیری از دفع زایدات و چربی ها به چاه های جذبی  7-5-4.جمع آوری و انتقال بهداشتی زایدات جامد در کیسه های مناسب ودفع بهداشتی آنها |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** سرآشپز | | | | **کد:1-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | برآورد واعلام نوع و میزان مواد اولیه | | 1-1.استرس ناشی از کار (k) | \* |  |  | |  |  | 1-1-1.برنامه ریزی مناسب برای انجام کار |  |  |  |
| 2 | نظارت بر آماده سازی مواد اولیه | | 2-1.تماس با اجسام تیز وبرنده(d) | \* |  |  | |  |  | 2-1-1.استفاده از دستکش ضد برش  2-1-2.استفاده از ابزار تیز و با ویژه گی های ارگونومی  2-1-3.تامین روشنایی مناسب برای انجام کار |  |  |  |
|  |  | | 2-3.فشار بیش از حد به دلیل کار ایستاده مداوم(j) | \* |  |  | |  |  | 2-3-1. آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  2-3-2.انجام کار نشسته در بین زمان های کار |  |  |  |
| 3 | نظارت بر طبخ و کشیدن غذا | | 3-1.تماس با اجسام داغ وبروز سوختگی(d) | \* |  |  | |  |  | 3-1-1.آموزش اصول ایمنی در انجام کار  3-1-2.استفاده از لباس کار ،پیشبند مناسب ، استفاده از دستگیره مناسب برای برداشتن اجسام داغ |  |  |  |
|  |  | | 3-2.در معرض گرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 3-2-1.استفاده از البسه مناسب، تهویه مناسب آشپزخانه |  |  |  |
|  |  | | 3-3.سقوط در سطح همتراز(h) | \* |  |  | |  |  | 3-3-1.شستشوی مرتب کف آشپزخانه و پاک کردن چربی ها و مواد لغزنده  3-3-2.رعایت نظم و انضباط در آشپزخانه(5S) |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** سرآشپز | | | | **کد:1-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 3-4.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  | |  |  | 3-4-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار |  |  |  |
|  |  | | 3-5.درمعرض تماس با بخارات ودود ناشی از سرخ کردن وپخت مواد غذایی قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 3-5-1.استقرار سیستم تهویه مناسب بر روی اجاق های طبخ غذا  3-5-2.تهویه مناسب آشپزخانه |  |  |  |
|  |  | | 3-6.استرس ناشی از کار(k) | \* |  |  | |  |  | 3-6-1.برنامه ریزی مناسب ، استفاده بهینه از امکانات و تامین امکانات لازم |  |  |  |
|  |  | | 3-7.نشت گاز و بروز حریق |  | \* |  | |  |  | 3-7-1.بازدیدازبستها واتصالات وشیلنگها ی گاز |  |  |  |
| 4 | مراجعه به سردخانه | | 4-1.در معرض سرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 4-1-1.استفاده از پوشش مناسب در زمان مراجعه به سردخانه |  |  |  |
|  |  | | 4-2.گیر افتادن در داخل سردخانه و در معرض سرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 4-2-1.مجهز بودن در سردخانه به ضامن ایمنی برای باز شدن در از داخل  4-2-2.اطمینان از سالم بودن ضامن وعملکرد صحیح آن  4-2-3.تجهیز وسایل اعلام خبر در مواقع ضروری |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** سرآشپز | | | | **کد:1-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 5 | کار با اجاق های گاز | | 5-1.ایجاد انفجار وآتش سوزی(k) |  | \* |  | |  |  | 5-1-1.انجام بازدیدهای دوره های منظم از اتصالات ،شیرها، اجاق ها  5-1-2.بازدید از بست ها واتصالات وشیلنگ ها قبل از شروع کار  5-1-3.آموزش ایمنی در انجام کار  5-1-4.استقرار کپسول اطفاء حریق در محل به تعداد وحجم مناسب  5-1-5.نگهداری کپسول ها ی گاز دورتر از آشپزخانه ودر فضای آزاد  5-1-6.نصب شماره تلفن آتش نشانی واورژانس در محل های قابل دید  5-1-7.ایمن بودن مخازن سوخت و تست آنها توسط افراد ذیصلاح |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 4 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** سرآشپز | | | | **کد:1-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2 | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 6 | نظارت بر دفع زایدات آشپزخانه | | 6-1.آلودگی آب وخاک | \* |  |  | |  |  | 6-1-1.انتقال مناسب پساب های ناشی از شستشوی از آشپزخانه به سپتیک تانک  6-1-2.جداسازی، جمع آوری و دفع بهداشتی چربی ها وزایدات  6-1-3.جلوگیری از دفع زایدات و چربی ها به چاه های جذبی  6-1-4.جمع آوری و انتقال بهداشتی زایدات جامد در کیسه های مناسب ودفع بهداشتی آنها |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 3 | | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** پیش خدمت (گارسون) | | | | **کد:1-4/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | پذیرایی | | 1-1.سقوط به سطح همتراز(h) | \* |  |  | |  |  | 1-1-1.شستشوی مرتب کف و پاک کردن چربی ها و مواد لغزنده  1-1-2.رعایت نظم و انضباط در آشپزخانه(5S)  1-1-3.خشک کردن سطوح بعد از انجام کار | |  |  |  |
|  |  | | 1-2.تماس با اجسام داغ وسوختگی(d) | \* |  |  | |  |  | 1-2-1.استفاده از لباس کار  1-2-2.استفاده از ظروف سالم ومناسب  1-2-3.انتقال حجم زیاد مواد غذایی با گاری | |  |  |  |
|  |  | | 1-3.تماس با اجسام تیز وبرنده(d) | \* |  |  | |  |  | 1-3-1.استفاده از ظروف سالم ومناسب | |  |  |  |
|  |  | | 1-4.استرس کاری به دلیل حجم زیاد پاسخگویی در مدت زمان کوتاه (k) | \* |  |  | |  |  | 1-4-1.برنامه ریزی مناسب در انجام کار  1-4-2.آموزش وحفظ خونسردی در انجام کار | |  |  |  |
| 2 | حمل گاری | | 2-1.فشاربیش از حد وبروز مشکلات اسکلتی وعضلانی(k) | \* |  |  | |  |  | 2-1-1.استفاده از گاری های سالم ومناسب کار  2-1-2.آموزش اصول ارگونومی | |  |  |  |
|  |  | | 2-2.مشابه خطرات بند 1-1 از مرحله 1 |  |  |  | |  |  | 2-2-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی بند 1-1 از مرحله 1 | |  |  |  |
|  |  | | 2-3. ایجاد بریدگی به دلیل انجام تعمیرات بر روی گاری |  | \* |  | |  |  | 2-3-1. انجام تعمیرات توسط افراد مجرب  2-3-2.استفاده از تجهیزات سالم | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** پیش خدمت (گارسون) | | | **کد:1-4/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 3 | مرتب کردن صندلی ومیز | | 3-1.فشاربیش از حد وبروز مشکلات اسکلتی وعضلانی(k) | \* |  |  |  |  | 3-1-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  3-1-2.جابجایی اجسام سنگین توسط بیش از یک نفر |  |  |  |
|  |  | | 3-2.ضربه خوردن توسط اجسام(a) | \* |  |  |  |  | 3-2-1.رعایت احتیاط در انجام کار  3-2-2.جابجایی اجسام سنگین توسط بیش از یک نفر |  |  |  |
| 4 | چیدن سرویس | | 4-1.مشابه خطرات بند 1-1 از مرحله 1 |  |  |  |  |  | 4-1-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی بند 1-1 از مرحله 1 |  |  |  |
|  |  | | 4-2.مشابه خطرات بند 2-1 از مرحله 2 |  |  |  |  |  | 4-2-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی بند 2-1 از مرحله 2 |  |  |  |
| 5 | جابجاکردن آب جوش | | 5-1.تماس با آب جوش و ایجاد سوختگی(d) | \* |  |  |  |  | 5-1-1.استفاده از ظروف سالم  5-1-2.استفاده از گاری مناسب وسالم جهت انتقال ظرف آب جوش  5-1-3.استفاده از دستگاه های ثابت و خودکار تهیه آب جوش |  |  |  |
|  |  | | 5-2.برخورد با موانع و ایجاد صدمات(d) | \* |  |  |  |  | 5-2-1.رعایت ساماندهی درمحیط کار |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** پیش خدمت (گارسون) | | | **کد:1-4/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 5-3.سقوط به سطح همتراز(h) | \* |  |  |  |  | 5-3-1.شستشوی مرتب کف و پاک کردن چربی ها و مواد لغزنده  5-3-2.رعایت نظم و انضباط در آشپزخانه(5S)  5-3-3.خشک کردن سطح محیط کار بعد از شستشوی |  |  |  |
| 6 | جابجایی و تخلیه بار | | 6-1.فشاربیش از حد وبروز مشکلات اسکلتی وعضلانی(k) | \* |  |  |  |  | 6-1-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  6-1-2.جابجایی اجسام سنگین توسط بیش از یک نفر  6-1-3.استفاده از گاری جهت حمل اقلام سنگین |  |  |  |
| 7 | دفع مواد زاید | | 7-1.آلودگی آب وخاک | \* |  |  |  |  | 7-1-1.جمع آوری زائدات در کیسه های مناسب ودفع بهداشتی آنها |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 4 | | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** قصابی و آماده سازی گوشت | | | | **کد:1-5/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | بلند کردن و جابجایی گوشت | | 1-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  | |  |  | 1-1-1.آموزش اصول ارگونومی در بلندکردن وجابجایی بار  1-1-2.انجام معاینات دوره ای بطور منظم  1-1-3.استفاده از تجهیزات مکانیزه جهت جابجایی اقلام سنگین  1-1-4.جابجایی اقلام سنگین توسط بیش از یک نفر  1-1-5.استفاده از گاری ایمن برای جابجایی اقلام سنگین | |  |  |  |
| 2 | شستشوی گوشت | | 2-1.درمعرض تماس با عوامل بیماریزای بیولوژیکی قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 2-1-1.انجام بررسی های بهداشتی و اطمینان از سلامت گوشت  2-1-2.وجود کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین | |  |  |  |
|  |  | | 2-2.در معرض رطوبت قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 2-2-1.استفاده ازدستکش لاستیکی، استفاده ازچکمه لاستیکی | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 4 | | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | **عنوان فعالیت:** قصابی و آماده سازی گوشت | | | | **کد:1-5/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 2-3.تولید زائدات و آلودگی آب و خاک | \* |  |  |  |  | 2-3-1. دفع زائدات بر اساس مدیریت زائدات | |  |  |  |
| 3 | آماده سازی گوشت | | 3-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 3-1-1.استفاده از ابزار تیز و با ویژه گی ارگونومی  3-1-2.استفاده از تجهیزات مکانیزه برای برش قطعات بزرگ گوشت  3-1-3.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب و استفاده از صندلی ارگونومی | |  |  |  |
|  |  | | 3-2.تماس با اجسام تیز وبرنده(d) | \* |  |  |  |  | 3-2-1.استفاده از دستکش ضد برش، استفاده از ابزار تیز وبا ویژه گی های ارگونومی  3-2-2.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب  3-2-3.تامین روشنایی مناسب  3-2-4.تجهیزآشپزخانه به جعبه کمک های اولیه وآشنایی پرسنل با کمک های اولیه | |  |  |  |
|  |  | | 3-3.مشابه بند 2-1 از مرحله 1 |  |  |  |  |  | 3-3-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی بند 2-1 از مرحله 1 | |  |  |  |
|  |  | | 3-4.سقوط به سطح همتراز(h) | \* |  |  |  |  | 3-4-1.خشک کردن سطح محیط کار بعد از شستشوی  3-4-2.رعایت نظم و انضباط در آشپزخانه(5S) | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 4 | | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | **عنوان فعالیت:** قصابی و آماده سازی گوشت | | | | **کد:1-5/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 3-4-3.شستشوی مرتب کف و پاک کردن چربی ها و مواد لغزنده | |  |  |  |
|  |  | | 3-5.فشار بیش از حد به دلیل کار ایستاده مداوم(j) | \* |  |  |  |  | 3-5-1. آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  3-5-2.انجام کار نشسته در بین زمان های کار | |  |  |  |
|  |  | | 3-6.تماس با جریان برق و برق گرفتگی در زمان کار با تجهیزات برقی آماده نمودن گوشت(d) | \* |  |  |  |  | 3-6-1.استفاده از سیستم اتصال زمین، استفاده از کلید محافظ جان، اتصال ایمن دستگاه به منبع تغذیه  3-6-2.بازدیدهای منظم و دوره ای از اتصالات و کابل برق دستگاه و جلوگیری ازتماس قسمتهای برقدار با رطوبت | |  |  |  |
|  |  | | 3-7.مورد ضربه قرار گرفتن، ایجاد بریدگی و یا برق گرفتگی به دلیل انجام تعمیرات بر روی تجهیزات برقی آماده نمودن گوشت(d) |  | \* |  |  |  | 3-7-1.انجام تعمیرات توسط افراد مجرب و مجاز  3-7-2.استفاده از تجهیزات سالم، انجام تعمیرات در زمان خاموش بودن دستگاه | |  |  |  |
|  |  | | 3-8.تولید زائدات و آلودگی آب و خاک | \* |  |  |  |  | 3-8-1. دفع زائدات بر اساس مدیریت زائدات | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 4 از 4 | | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | **عنوان فعالیت:** قصابی و آماده سازی گوشت | | | | **کد:1-5/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 3-9. ایجاد بریدگی به دلیل انجام تعمیرات بر روی ابزار دستی(d) |  | \* |  |  |  | 3-9-1.انجام تعمیرات توسط افراد مجرب  3-9-2.استفاده از ابزار سالم | |  |  |  |
| 4 | مراجعه به سردخانه | | 4-1.در معرض سرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 4-1-1.استفاده از پوشش مناسب در زمان مراجعه به سردخانه | |  |  |  |
|  |  | | 4-2.گیر افتادن در داخل سردخانه و در معرض سرما قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 4-2-1.مجهز بودن در سردخانه به ضامن ایمنی برای باز شدن در از داخل،اطمینان از سالم بودن ضامن وعملکرد صحیح آن  4-2-2.تجهیز وسایل اعلام خبر در مواقع ضروری | |  |  |  |
| 5 | جمع آوری زایدات | | 5-1.آلودگی آب وخاک توسط زایدات | \* |  |  |  |  | 5-1-1.جلوگیری از دفع زایدات و چربی ها به چاه های جذبی  5-1-2.جمع آوری و انتقال بهداشتی زایدات در کیسه های مناسب ودفع بهداشتی آنها | |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** تخته کار | | | | **کد:1-6/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | بلند کردن و جابجایی قطعات گوشت | | 1-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  | |  |  | 1-1-1.آموزش اصول ارگونومی در بلندکردن وجابجایی بار  1-1-2.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین  1-1-3.جابجایی اقلام سنگین توسط بیش از یک نفر  1-1-4.استفاده از گاری ایمن برای جابجایی اقلام سنگین |  |  |  |
|  |  | | 1-2.سقوط به سطح همتراز(h) | \* |  |  | |  |  | 1-2-1.شستشوی مرتب کف و پاک کردن چربی ها و مواد لغزنده  1-2-2.رعایت نظم و انضباط در آشپزخانه(5S) |  |  |  |
| 2 | آماده سازی گوشت(تخته کاری) | | 2-1.تماس با اجسام تیز وبرنده(d) | \* |  |  | |  |  | 2-1-1.استفاده از دستکش ضد برش، استفاده از ابزار تیز وبا ویژه گی های ارگونومی  2-1-2.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب  2-1-3. استفاده از تخته مناسب برای خرد کردن  2-1-4.تامین روشنایی مناسب |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** تخته کار | | | | **کد:1-6/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  | |  |  | 2-1-5.تجهیزآشپزخانه به جعبه کمک های اولیه وآشنایی پرسنل با کمک های اولیه |  |  |  |
|  |  | | 2-2.درمعرض تماس با عوامل بیماریزای بیولوژیکی قرار گرفتن(k) | \* |  |  | |  |  | 2-2-1.انجام بررسی های بهداشتی و اطمینان از سلامت گوشت  2-2-2.وجود کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین |  |  |  |
|  |  | | 2-3.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی (j) | \* |  |  | |  |  | 2-3-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  2-3-2. استفاده از ابزار تیز و با ویژه گی ارگونومی  2-3-3.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب و استفاده از صندلی ارگونومی |  |  |  |
|  |  | | 2-4.فشار بیش از حد به دلیل کار ایستاده مداوم(j) | \* |  |  | |  |  | 2-4-1. آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  2-4-2.استفاده از صندلی مناسب برای انجام کار نشسته |  |  |  |
|  |  | | 2-5.تماس با اجسام تیز و برنده به دلیل انجام تعمیرات بر روی ابزار(d) |  | \* |  | |  |  | 2-5-1.انجام تعمیرات توسط افراد مجرب  2-5-2.استفاده از ابزار سالم |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** آشپزی | | | | | **عنوان فعالیت:** تخته کار | | | | **کد:1-6/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی،دستکش ضدبرش، پیشبندپارچه ای، چکمه لاستیکی | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار درآشپزخانه، اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 2-6.درمعرض سروصدا قرار گرفتن در زمان آماده سازی گوشت(k) | \* |  |  | |  |  | 2-6-1.اندازه گیری میزان صدا، استفاده از گوشی حفاظتی در صورت نیاز |  |  |  |
| 3 | جمع آوری زایدات | | 3-1.آلودگی آب وخاک توسط زایدات | \* |  |  | |  |  | 3-1-1.جلوگیری از دفع زایدات و چربی ها به چاه های جذبی  3-1-2.جمع آوری و انتقال بهداشتی زایدات در کیسه های مناسب ودفع بهداشتی آنها |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** خدماتی | | | | **عنوان فعالیت:** آبدارچی | | | | **کد:2-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کاربه رنگ روشن، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی، کفش کار،چکمه لاستیکی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار در آبدارخانه،آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | بلندکردن و جابجایی اقلام | | 1-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 1-1-1.آموزش اصول ارگونومی در بلندکردن وجابجایی بار  1-1-2.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین |  |  |  |
| 2 | نظافت آبدارخانه | | 2-1.تماس با مواد شیمیایی شوینده(d) | \* |  |  |  |  | 2-1-1.استفاده از دستکش لاستیکی، ایجاد امکانات استحمام بعد از شیفت کار  2-1-2.ایجادامکانات تهویه درآبدارخانه |  |  |  |
|  |  | | 2-2.مشابه بند1-1 از مرحله 1 |  |  |  |  |  | 2-2-1.مشابه اقدامات پیشنهادی بند1-1 از مرحله 1 |  |  |  |
|  |  | | 2-3.در معرض تماس با عوامل بیماریزای بیولوژیکی قرارگرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 2-3-1. وجود کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین آبدارخانه |  |  |  |
| 3 | آماده سازی چای | | 3-1.سوختگی توسط آب جوش(d) | \* |  |  |  |  | 3-1-1.ارائه آموزش ایمنی برای آبدارچی ها  3-1-2.استفاده از تجهیزات و وسایل سالم  3-1-3.ایمن بودن محل استقرار اجاق گاز و سماور گازی  3-1-4.تامین روشنایی کافی در آبدارخانه |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** خدماتی | | | | **عنوان فعالیت:** آبدارچی | | | | **کد:2-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کاربه رنگ روشن، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی، کفش کار،چکمه لاستیکی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار در آبدارخانه،آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 3-2.آتش سوزی ناشی از نشت گاز(k) |  | \* |  |  |  | 3-2-1.مجهز بودن اجاق گاز وسمار گازی به ترموکوپل وفندک  3-2-2.تدارک کپسول اطفاء حریق در آبدارخانه  3-2-3.بازدید منظم از سیستم گاز رسانی، شیرگاز، بست ها و شیلنگ گاز  3-2-4.بازدید قبل از شروع کار از بست ها و شیلنگ گاز |  |  |  |
|  |  | | 3-3.درمعرض گرما قرارگرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 3-3-1.ایجاد امکانات لازم برای تهویه آبدارخانه  3-3-2.ایجاد امکانات سرمایشی برای آبدارخانه  3-3-3.استفاده از البسه مناسب |  |  |  |
|  |  | | 3-4.موردضربه قرار گرفتن وایجاد بریدگی به دلیل انجام تعمیرات بر اجاق گاز یا سماور(d) |  | \* |  |  |  | 3-4-1.انجام تعمیرات توسط افراد مجرب  3-4-2.استفاده از اجاق گاز و سماور سالم |  |  |  |
|  |  | | 3-5. نشت گاز و بروز آتش سوزی در زمان تعویض کپسول گاز(k) |  | \* |  |  |  | 3-5-1.اطمینان از بسته بودن شیر کپسول  3-5-2.استفاده از کپسول سالم |  |  |  |
| 4 | سرو نمودن چای و پذیرایی | | 4-1.مشابه بند3-1 از مرحله 3 |  |  |  |  |  | 4-1-1.مشابه اقدامات پیشنهادی بند3-1 از مرحله 3 |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** آبدارچی | | | **کد:2-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کاربه رنگ روشن، کلاه پارچه ای، دستکش لاستیکی، کفش کار،چکمه لاستیکی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، ایمنی کار در آبدارخانه،آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 4-2.سقوط در سطح همتراز(h) | \* |  |  |  |  | 4-2-1.نظافت مرتب آبدارخانه  4-2-2.رعایت ضبط وربط در آبدارخانه |  |  |  |
| 5 | شستشوی وسایل پذیرایی | | 5-1.تماس با اجسام تیز وبرنده(d) | \* |  |  |  |  | 5-1-1.استفاده از وسایل سالم و بدون زوائد تیز  5-1-2.استفاده از دستکش لاستیکی  5-1-3.تعبیه جعبه کمک های اولیه درآبدارخانه و آشنایی کارکنان با تجهیزات |  |  |  |
|  |  | | 5-2.تماس با مواد شوینده(d) | \* |  |  |  |  | 5-2-1.استفاده از دستکش لاستیکی |  |  |  |
| 6 | جمع آوری زباله آبدارخانه وشستشوی آبدارخانه | | 6-1.آلودگی آب وخاک | \* |  |  |  |  | 6-1-1.جمع آوری و انتقال بهداشتی زباله در کیسه های مناسب ودفع بهداشتی آنها  6-1-2.انتقال بهداشتی پساب ناشی از شستشوی  6-1-3.عدم استفاده از سموم غیرمجاز در اماکن انسانی  6-1-4.عدم نشتی لوله های فاضلاب وپوسیدگی آنها |  |  |  |
|  |  | | 6-2.تماس با جریان برق در زمان شستشوی آبدارخانه(d) |  | \* |  |  |  | 6-2-1.ارائه آموزش ایمنی کار در آبدارخانه |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 6 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** کارگر خدماتی- نظافتچی | | | **کد:2-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2، دستکش لاستیکی،کفش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:**  آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی و محیط زیست ، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | گردگیری ونظافت میزها، صندلی ها،کازیه،رخت آویز و... | | 1-1.تماس با اجسام تیز وبرنده(d) | \* |  |  |  |  | 1-1-1. آموزش عمومی ایمنی و بهداشت کار  1-1-2.رعایت اصول صحیح درانجام کار  1-1-3.استفاده از دستکش لاستیکی در انجام کار |  |  |  |
|  |  | | 1-2.فشاربیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی(j) | \* |  |  |  |  | 1-2-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  1-2-2.ثابت نبودن در یک پوسچرخاص برای مدت زمان طولانی وتغییر پوسچر  1-2-3.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین |  |  |  |
|  |  | | 1-3.درمعرض گردوغبار قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 1-3-1.استفاده از ماسک تنفسی ffp2 |  |  |  |
|  |  | | 1-4.سقوط به سطح همتراز(h) | \* |  |  |  |  | 1-4-1.استفاده از کفش کار  1-4-2.عاری بودن سطوح از مواد لغزنده  1-4-3.رعایت نظافت و ضبط وربط درمحیط کار(5s) |  |  |  |
|  |  | | 1-5.تماس با جریان برق و برق گرفتگی در زمان نظافت(d) |  | \* |  |  |  | 1-5-1.بازدید منظم کابل ها، اتصالات و تجهیزات برقی، مجهزبودن تجهیزات به سیم اتصال زمین  1-5-2. ارائه آموزش ایمنی به کارکنان نظافتچی |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 6 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | | **عنوان فعالیت:** کارگر خدماتی- نظافتچی | | **کد:2-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2، دستکش لاستیکی،کفش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی و محیط زیست ، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 2 | نظافت در ها، پرده کرکره ها | | 2-1.مورد ضربه قرار گرفتن به دلیل سقوط از ارتفاع(i) | \* |  |  |  |  | 2-1-1.استفاده از زیر پایی ویا نردبان ایمن و مطمئن برای انجام کار و استفاده از کفش کار  2-1-2.استقرار زیرپایی و یا نردبان در سطوح ایمن(سطح صاف وبدون شیب و ... ) |  |  |  |
|  |  | | 2-2.مشابه خطرات 1-1، 1-2، 1-3، 1-4 از مرحله 1 |  |  |  |  |  | 2-2-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی 1-1، 1-2، 1-3، 1-4 از مرحله 1 |  |  |  |
| 3 | جارو زدن وکشیدن تی و استفاده از مایعات پاک کننده | | 3-1.تماس با مواد شیمیایی پاک کننده(d) | \* |  |  |  |  | 3-1-1.استفاده از دستکش لاستیکی، استفاده از چکمه لاستیکی  3-1-2.آموزش ایمنی در انجام کار  3-1-3.ایجاد امکانات استحمام جهت دوش گرفتن کارگران |  |  |  |
|  |  | | 3-2.درمعرض گردوغبار قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 3-2-1.استفاده از ماسک تنفسی ffp2 |  |  |  |
|  |  | | 3-3. مورد ضربه قرار گرفتن هنگام جا زدن دسته جارو و تی و محکم کردن آن(d) |  | \* |  |  |  | 3-3-1. استفاده از دسته سالم  3-3-2. استفاده از ابزارآلات مناسب |  |  |  |
|  |  | | 3-4.موردضربه قرار گرفتن وایجاد بریدگی به دلیل انجام تعمیرات بر روی ابزار(d) |  | \* |  |  |  | 3-4-1.انجام تعمیرات توسط افراد مجرب  3-4-2.استفاده از ابزار سالم |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 6 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | | **عنوان فعالیت:** کارگر خدماتی- نظافتچی | | | **کد:2-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2، دستکش لاستیکی،کفش کار | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:**  آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی و محیط زیست ، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 3-5.فشاربیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی(j) | \* |  |  |  | |  | 3-5-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  3-5-2.استفاده از ابزار سالم ومناسب انجام کار  3-5-3.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین |  |  |  |
|  |  | | 3-6.سقوط به سطح همتراز(h) | \* |  |  |  | |  | 3-6-1.عاری بودن سطوح از مواد لغزنده  3-6-2.رعایت نظافت و ضبط وربط درمحیط کار(5s) |  |  |  |
| 4 | نظافت پنجره ها | | 4-1.مشابه خطرات مرحله 1 |  |  |  |  | |  | 4-1-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی مرحله 1 |  |  |  |
|  |  | | 4-2.مورد ضربه قرار گرفتن به دلیل سقوط از ارتفاع(i) | \* |  |  |  | |  | 4-2-1.استفاده از تجهیزات ایمنی برای پاک نمودن قسمت پشت پنجره ها |  |  |  |
| 5 | نظافت عمومی دستشویی هاواستفاده از مواد شوینده | | 5-1.درمعرض تماس با عوامل بیماریزای بیولوژیکی قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  | |  | 5-1-1.وجود کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای کارگران  5-1-2.استفاده از دستکش لاستیکی و چکمه لاستیک |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 4 از 6 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** کارگر خدماتی- نظافتچی | | | **کد:2-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2، دستکش لاستیکی،کفش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:**  آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی و محیط زیست ، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 5-1-3.آموزش ایمنی در انجام کار  5-1-4.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین  5-1-5.ایجاد امکانات استحمام جهت دوش گرفتن کارگران |  |  |  |
|  |  | | 5-2.در معرض رطوبت زیاد قرارگرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 5-2-1.استفاده از دستکش لاستیکی و چکمه لاستیکی |  |  |  |
|  |  | | 5-3.مشابه خطرات بندهای 1-1 و1-2 از مرحله 1 |  |  |  |  |  | 5-3-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی بندهای 1-1 و1-2 از مرحله 1 |  |  |  |
|  |  | | 5-4.مشابه خطرات بند 3-1 از مرحله 3 |  |  |  |  |  | 5-4-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی بند 3-1 از مرحله 3 |  |  |  |
|  |  | | 5-5.تماس با جریان برق در زمان شستشوی سطوح(d) |  | \* |  |  |  | 5-5-1.ارائه آموزش ایمنی به کارکنان نظافتچی  5-5-2.بازدید منظم کابل ها، اتصالات |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 5 از 6 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** کارگر خدماتی- نظافتچی | | | **کد:2-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2، دستکش لاستیکی،کفش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:**  آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی و محیط زیست ، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 5-6.سقوط به سطح همتراز(h) | \* |  |  |  |  | 5-6-1.عاری بودن سطوح از مواد لغزنده  5-6-2.رعایت نظافت و ضبط وربط درمحیط کار(5s) |  |  |  |
|  |  | | 5-7.آلودگی آب و خاک ناشی از مصرف مواد شیمیایی | \* |  |  |  |  | 5-7-1.آموزش عمومی ایمنی و بهداشت کارو محیط زیست  5-7-2.نظارت بر مصرف بهینه مواد شیمیایی پاک کننده |  |  |  |
|  |  | | 5-8.مصرف منابع | \* |  |  |  |  | 5-8-1.آموزش عمومی ایمنی و بهداشت کار و محیط زیست  5-8-2.استفاده بهینه از آب |  |  |  |
| 6 | بلندکردن وجابجایی بار | | 6-1.فشار بیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی و عضلانی (j) | \* |  |  |  |  | 6-1-1.آموزش اصول ارگونومی در بلندکردن وجابجایی بار  6-1-2.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین  6-1-3.استفاده از گاری ایمن برای جابجایی اقلام سنگین |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 6 از 6 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** کارگر خدماتی- نظافتچی | | | **کد:2-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، چکمه لاستیکی، ماسک تنفسیffp2، دستکش لاستیکی،کفش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:**  آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی و محیط زیست ، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 7 | جمع آوری ودفع زباله | | 7-1.تماس پوستی با مواد آلوده(d) | \* |  |  |  |  | 7-1-1.استفاده از دستکش لاستیکی در حین انجام کار  7-1-2.استفاده از کیسه مخصوص زباله جهت سطل ها |  |  |  |
|  |  | | 7-2.فشاربیش از حد و بروز مشکلات اسکلتی وعضلانی(j) | \* |  |  |  |  | 7-2-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  7-2-2.استفاده از سطل های چرخدار در جمع آوری حجم بالای زباله  7-2-3.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین |  |  |  |
|  |  | | 7-3.آلودگی آب وخاک ناشی از دفع غیر بهداشتی زباله ها | \* |  |  |  |  | 7-3-1.آموزش عمومی ایمنی و بهداشت کارو محیط زیست  7-3-2.جمع آوری ودفع بهداشتی زباله |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | | **عنوان فعالیت:** انبارداری | | **کد:2-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:**لباس کار، کفش ایمنی، دستکش ایمنی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:**آموزش عمومی ایمنی وبهداشت صنعتی،ایمنی درانبارداری، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | بلندکردن و جابجايي بار | | 1-1.مورد ضربه قرارگرفتن به دلیل سقوط بار(a) | \* |  |  |  |  | 1-1-1.جابجائي اجسام سنگین با وسایل مکانیکی  1-1-2.استفاده از کفش ایمنی |  |  |  |
|  |  | | 1-2.فشاربیش از حد وبروزصدمات اسکلتی وعضلانی(j) | \* |  |  |  |  | 1-2-1.آموزش اصول ارگونومی درنحوه صحیح بلندکردن وجابجایی بار  1-2-2.استفاده از وسایل مکانیکی جهت حابجائی بار |  |  |  |
| 2 | جابجائی اجسام درطبقات فوقانی قفسه ها | | 2-1.مورد ضربه قرارگرفتن به دلیل سقوط بار(a) | \* |  |  |  |  | 2-1-1.استفاده از بالابرجهت چیدمان اجسام سنگین  2-1-2.استفاده از زیر پائی مناسب، رعایت اصول ایمنی درچیدمان کالا |  |  |  |
|  |  | | 2-2.مشابه خطرات 1-2 در مرحله 1 |  |  |  |  |  | 2-2-1.مشابه خطرات 1-2 در مرحله 1 |  |  |  |
| 3 | انبارش مواد شیمیائی | | 3-1.درمعرض تماس با موادشیمیائی قرارگرفتن(d) | \* |  |  |  |  | 3-1-1.دسترسی بهMSDSمواد شیمیائی ورعایت مفادآن  3-1-2.ارائه آموزش های لازم |  |  |  |
|  |  | | 3-2. آتش سوزی و انفجار به دلیل نشت مواد شیمیایی قابل اشتعال(k) |  | \* |  |  |  | 3-2-1. در نظر گرفتن تمهیدات لازم به منظور انتقال و جمع آوری و مواد شیمیایی |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | | **عنوان فعالیت:** انبارداری | | **کد:2-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:**لباس کار، کفش ایمنی، دستکش ایمنی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:**آموزش عمومی ایمنی وبهداشت صنعتی،ایمنی درانبارداری، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 3-2-2.کنترل ظروف و چیدمان مناسب مواد شیمیایی  3-2-3.تدارک تجهیزات اطفاء حریق |  |  |  |
|  |  | | 3-3.بروز آتش سوزی به دلیل مجاورت مواد شیمیایی نامتجانس(k) |  | \* |  |  |  | 3-3-1.رعایت اصول ایمنی درچیدمان مواد شیمیایی  3-3-2.تهیه و دسترسی بهMSDSمواد شیمیائی |  |  |  |
|  |  | | 3-4. نشت مواد شیمیایی و آلودگی آب و خاک |  | \* |  |  |  | 3-4-1. در نظر گرفتن تمهیدات لازم به منظور انتقال و جمع آوری و مواد شیمیایی  4-4-2. جمع آوری ودفع زایدات بر اساس مدیریت زایدات  4-4-3.کنترل ظروف مواد شیمیایی |  |  |  |
| 4 | چیدمان اقلام | | 4-1.مورد ضربه قرارگرفتن به دلیل سقوط بار(a) | \* |  |  |  |  | 4-1-1.رعایت اصول صحیح بلوک بندی وچیدمان کالا  4-1-2.رعایت فاصله مناسب بادیوار وبین بلوک ها  4-1-3.چیدن اقلام درون پالت، رعایت ارتفاع مجاز چیدن پالت ها |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 3 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | | **عنوان فعالیت:** انبارداری | | **کد:2-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:**لباس کار، کفش ایمنی، دستکش ایمنی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:**آموزش عمومی ایمنی وبهداشت صنعتی،ایمنی درانبارداری، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 4-1-4.تامین روشنایی مناسب و استفاده از علائم ،تابلوها وخط کشی درانبار |  |  |  |
|  |  | | 4-2.درمعرض گرما قرارگرفتن (k) | \* |  |  |  |  | 4-2-1.تامین تهویه مناسب در انبار |  |  |  |
|  |  | | 4-3. مورد ضربه قرار گرفتن به دلیل برخورد خودرو و یا لیفتراک(a) |  | \* |  |  |  | 4-3-1.خط کشی و مشخص نمودن محل های تردد ماشین آلات  4-3-2.تامین روشنایی مناسب در انبار  4-3-3.اجازه تردد به افراد دارای گواهینامه کار با وسیله  4-3-4.رعایت سرعت مجاز تردد در انبار |  |  |  |
| 5 | انجام کارهای دفتری انبار | | 5-1.فشاربیش از حد وبروزصدمات اسکلتی وعضلانی(j) | \* |  |  |  |  | 5-1-1.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب ،استفاده از زیرپایی قابل تنظیم  5-1-2.استفاده از صندلی با ویژه گی های ارگونومی |  |  |  |
| 6 | جمع آوری ودفع ضایعات | | 6-1.آلودگی آب و خاک | \* |  |  |  |  | 6-1-1.جمع آوری ودفع بهداشتی ضایعات |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 2 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:**تلفنچی | | | **کد:2-4/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | پاسخ گویی به تلفن | | 1-1.فشاربیش از حد و بروز صدمات اسکلتی وعضلانی(j) | \* |  |  |  |  | 1-1-1.استفاده از زیرپایی قابل تنظیم برای جلوگیری از بی حسی پا  1-1-2.قابل تنظیم بودن ارتفاع سطح میز کار  1-1-3.مناسب بودن ابعاد میز کار  1-1-4.استفاده از صندلی با ویژه گی ارگونومی وقابل تنظیم  1-1-5.آموزش ارگونومی در کارهای اداری  1-1-6.عدم نشستن طولانی مدت وبلندشدن بین کار و قدم زدن و وانجام نرمش های ساده  1-1-7.انجام معاینات دوره ای درفواصل معین |  |  |  |
|  |  | | 1-2.خستگی و استرس شغلی(j) | \* |  |  |  |  | 1-2-1استفاده از دستگاه های تلفن با ویژه گی های ارگونومی  1-2-2.عدم نشستن طولانی مدت وبلندشدن بین کار و قدم زدن و وانجام نرمش های ساده  1-2-3.تامین روشنایی لازم در محیط کار  1-2-4.تهویه مناسب محیط کار |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 2 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:**تلفنچی | | | **کد:2-4/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 1-3.فشاربیش از حد به گردن(j) | \* |  |  |  |  | 1-3-1.انجام نرمش های مناسب در زمان استراحت  1-3-2.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  1-3-3.انجام معاینات دوره ای در فواص زمانی معین |  |  |  |
|  |  | | 1-4.مورد ضربه قرار گرفتن به دلیل شکستن صندلی(a) |  | \* |  |  |  | 1-4-1. در اختیار گذاشتن صندلی سالم و مناسب برای کارکنان |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** نگهبانی | | | **کد:2-5/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار ، کلاه ایمنی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | انجام نگهبانی در کیوسک | | 1-1.کار نشسته مداوم(j) | \* |  |  |  |  | 1-1-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  1-1-2.استفاده از صندلی ارگونومی با ویژه گی های ارگونومی  1-1-3.استفاده از میز کار با ارتفاع مناسب  1-1-4.ایجاد چرخش شغلی در محیط کار |  |  |  |
|  |  | | 1-2.کار در تنهایی(k) | \* |  |  |  |  | 1-2-1.انجام چرخش در انجام کار  1-2-2.استفاده از افراد مناسب برای انجام کار |  |  |  |
|  |  | | 1-3.استرس ناشی از کار(k) | \* |  |  |  |  | 1-3-1.انجام آموزش های لازم  1-3-2.انجام تمهیدات لازم به منظور امن بودن محیط  1-3-3.در نظر گرفتن فضای کافی برای کیوسک نگهبانی |  |  |  |
|  |  | | 1-4.در معرض گرما قرارگرفتن(j) | \* |  |  |  |  | 1-4-1.استفاده از البسه مناسب  1-4-2.ایجاد امکانات سرمایشی در کیوسک نگهبانی |  |  |  |
|  |  | | 1-5.در معرض سرما قرار گرفتن(j) | \* |  |  |  |  | 1-5-1.ایجاد وسایل گرمایشی در کیوسک نگهبانی |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** نگهبانی | | | **کد:2-5/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار ، کلاه ایمنی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 1-5-2.استفاده از البسه مناسب |  |  |  |
|  |  | | 1-6.سقوط از پله ها(کیوسک نگهبانی در ارتفاع)(i) |  | \* |  |  |  | 1-6-1.ایمن بودن پله ها و مجهز بودن آنها به نرده های ایمن |  |  |  |
|  |  | | 1-7.برخورد خودرو با کیوسک(a) |  | \* |  |  |  | 1-7-1.جانمایی صحیح محل استقرار کیوسک،  1-7-2.تامین روشنایی لازم  1-7-3.در نظر گرفتن تمهیدات ایمنی |  |  |  |
| 2 | سر کشی به محوطه | | 2-1.سقوط در سطح همتراز(h) | \* |  |  |  |  | 2-1-1.آموزش ایمنی به افراد  2-1-2.استفاده از کفش کار  2-1-3.تامین روشنایی مناسب و استفاده از ابزار مناسب تامین روشنایی دستی |  |  |  |
|  |  | | 2-2.درمعرض سرما قرارگرفتن(j) | \* |  |  |  |  | 2-2-1.استفاده از البسه مناسب |  |  |  |
|  |  | | 2-3.درمعرض گرما قرارگرفتن(j) | \* |  |  |  |  | 2-3-1.استفاده از البسه مناسب  2-3-2.انجام معاینات دوره ای و در فواصل زمانی معین  2-3-3.انجام ارزیابی استرس گرمایی در مناطق گرمسیر |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** نگهبانی | | | **کد:2-5/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار ، کلاه ایمنی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 2-4.در معرض حمله حیوانات وحشی قرار گرفتن(k) |  | \* |  |  |  | 2-4-1.تامین امکانات ارتباط ودرخواست کمک  2-4-2.انجام آموزش های لازم  2-4-3.استفاده از تجهیزات حفاظتی لازم برای دورکردن حیوانات وحشی  2-4-4.تامین بیش از یک نفر در محیط های خطرناک  2-4-5.تامین تجهیزات کمک های اولیه وآموزش کار با تجهیزات به افراد |  |  |  |
|  |  | | 2-5.سقوط از پرتگاه(i) |  | \* |  |  |  | 2-5-1.تامین روشنایی مناسب و استفاده از ابزار مناسب تامین روشنایی دستی  2-5-2.انجام آموزش های لازم برای افراد |  |  |  |
|  |  | | 2-6.ایجاد حادثه وعدم توان در درخوست کمک(k) | \* |  |  |  |  | 2-6-1.تامین بیش از یک نفر در محیط های خطرناک |  |  |  |
|  |  | | 2-7.مورد ضربه قرار گرفتن به دلیل برخورد ماشین آلات(a) |  | \* |  |  |  | 2-7-1.استفاده از لباس شبرنگ  2-7-2.رعایت حریم فعالیت ماشین آلات |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 4 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** خدماتی | | | | | **عنوان فعالیت:** نگهبانی | | | **کد:2-5/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** لباس کار، کفش کار ، کلاه ایمنی | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 3 | دفع زباله های کیوسک | | 3-1.آلودگی آب وخاک | \* |  |  |  |  | 3-1-1.انجام آموزش های لازم  3-1-2.دفع بهداشتی زباله های ناشی از کیوسک |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** اداری | | | | | **عنوان فعالیت:** کار با کامپیوتر | | | | | **کد:3-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | کاربا کامپیوتر | | 1-1.فشاربیش از حد به دلیل کار دروضعیت نشسته دائم(j) | \* |  |  |  |  | | 1-1-1.استفاده از زیرپایی قابل تنظیم برای جلوگیری از بی حسی پا  1-1-2.قابل تنظیم بودن ارتفاع سطح میز کار  1-1-3.مناسب بودن ابعاد میز کار  1-1-4.استفاده از صندلی با ویژه گی ارگونومی وقابل تنظیم  1-1-5.آموزش ارگونومی در کارهای اداری  1-1-6.عدم نشستن طولانی مدت وبلندشدن بین کار و قدم زدن و وانجام نرمش های ساده  1-1-7.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین |  | |  |  |
|  |  | | 1-2.فشار بیش از حد به چشم (j) | \* |  |  |  |  | | 1-2-1.تنظیم مناسب ارتفاع مانیتور  1-2-2.رعایت فاصله دید مناسب بین 70 تا 50 سانتی مترازچشم هاتاسطح صفحه مانیتور  1-2-3.تنظیم زاویه مناسب مانیتور(10تا20 درجه زیرخط افق) |  | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** اداری | | | | | **عنوان فعالیت:** کار با کامپیوتر | | | | | **کد:3-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | | 1-2-4.تنظیم مناسب نور صفحه مانیتور  1-2-5.عدم تمرکز طولانی چشم به صفحه مانیتور  1-2-6.تامین روشنایی مناسب محیط کار(300لوکس) |  | |  |  |
|  |  | | 1-3.فشاربیش از حد به مچ و انگشتان و انجام حرکات تکراری(j) | \* |  |  |  |  | | 1-3-1.رعایت فاصله مناسب صفحه کلید بطوریکه آرنج ها نزدیک بدن وساعد تقریبا موازی کف محل کار باشد  1-3-2.رعایت اندازه مناسب موس بطوریکه مچ ها در وضعیت خنثی وصاف باشند  1-3-3.رعایت زاویه مناسب مچ برای جلوگیری از خم شدن مچ به طرفین و به سمت بالا  1-3-4.استفاده از تکیه گاه مچ برای حفظ وضعیت صاف بودن مچ  1-3-5.قرارگرفتن صفحه کلید مستقیما مقابل کاربر |  | |  |  |
|  |  | | 1-4.خستگی زودرس(j) | \* |  |  |  |  | | 1-4-1.رعایت دستورالعمل ایمنی کار با کامپیوتر |  | |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** اداری | | | | | **عنوان فعالیت:** کار با کامپیوتر | | | **کد:3-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی ، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  |  | 1-4-2.آموزش اصول ارگونومی در کارهای اداری |  |  |  |
|  |  | | 1-5.مورد ضربه قرار گرفتن به دلیل سقوط از روی صندلی(a) |  | \* |  |  |  | 1-5-1. در اختیار گذاشتن صندلی مناسب و سالم برای کارکنان |  |  |  |
|  |  | | 1-6.استرس تماسی دست با لبه میز(j) | \* |  |  |  |  | 1-6-1.استفاده از میزهایی با لبه بدون زاویه تند ویا پوشاندن لبه میز با بالشتک یا لایه نرم |  |  |  |
|  |  | | 1-7.ناراحتی کمر به دلیل نشستن طولانی(j) | \* |  |  |  |  | 1-7-1.استفاده از صندلی قابل تنظیم ودارای تکیه گاه کمر برای حفظ انحنای طبیعی ستون مهره ها |  |  |  |
|  |  | | 1-8.در معرض کمبود روشنایی قرار گرفتن(k) | \* |  |  |  |  | 1-8-1. تامین روشنایی لازم با توجه به نوع فعالیت کاری  1-8-2.اندازه گیری میزان روشنایی |  |  |  |
|  |  | | 1-9.تماس با جریان برق و برق گرفتگی(d) |  | \* |  |  |  | 1-9-1.بازدید منظم از کابل ها، اتصالات  1-9-2.استفاده از سیستم ارت جهت تجهیزات برقی |  |  |  |
| 2 | انجام کار با دستگاه چابگر | | 2-1.فشاربیش از حد در اثرکشیدگی و چرخش زیاد بدن(j) | \* |  |  |  |  | 2-1-1.جانمایی مناسب دستگاه چابگر بر روی میز کار  2-1-2.استفاده از صندلی با ویژه گی های ارگونومی |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 4 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** اداری | | | | | **عنوان فعالیت:** کار با کامپیوتر | | | **کد:3-1/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی ، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 2-2.سروصدای ناشی از دستگاه چابگر(k) | \* |  |  |  |  | 2-2-1.استفاده از چابگرهای با ترازصدای پایین |  |  |  |
|  |  | | 2-3.تماس با مواد شیمیایی در زمان تعویض جوهر چابگر(d) | \* |  |  |  |  | 2-3-1.جلوگیری از تماس ماده شیمیایی با پوست وچشم  2-3-2.شستشوی دستها بعد ازتعویض جوهر چابگر  2-3-3.جلوگیری از ایجاد گردوغبار پودر جوهر |  |  |  |
|  |  | | 2-4.آلودگی آب وخاک ناشی از زباله و دفع ضایعات جوهر | \* |  |  |  |  | 2-4-1.جمع آوری ودفع بهداشتی ضایعات کاغذو جوهرحاصل ازدستگاه |  |  |  |
|  |  | | 2-5.مصرف منابع | \* |  |  |  |  | 2-5-1.نظارت براستفاده بهینه از منابع |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 2 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** اداری | | | | | | **عنوان فعالیت:** نقشه کشی | | | **کد:3-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | انجام کار با کامپیوتر | | 1-1.مشابه خطرات شغلی کار با کامپیوتر |  |  |  |  | |  | 1-1-1.مشابه اقدامات پیشنهادی کنترلی کار با کامپیوتر |  |  |  |
| 2 | انجام کار بر روی میز نقشه کشی | | 2-1.فشاربیش از حد به دلیل ایستادن طولانی(j) | \* |  |  |  | |  | 2-1-1.آموزش اصول ارگونومی در انجام کار  2-1-2.تنظیم ارتفاع مناسب میز نقشه کشی  2-1-3.استفاده از صندلی مناسب جهت انجام کار  2-1-4. قدم زدن و وانجام نرمش های ساده دربین کار  2-1-5.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین |  |  |  |
|  |  | | 2-2.فشار بیش از حد به دلیل پوسچر نامناسب(j) | \* |  |  |  | |  | 2-2-1.ثابت نبودن در یک پوسچر خاص وتغییر وضعیت بدن  2-2-2.انجام معاینات دوره ای در فواصل زمانی معین |  |  |  |
|  |  | | 2-3.فشار بیش از حد به چشم(j) | \* |  |  |  | |  | 2-3-1.تامین روشنایی کافی در محل کار  2-3-2. عدم تمرکز طولانی چشم به سطح کار |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 2 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):** اداری | | | | | | **عنوان فعالیت:** نقشه کشی | | | **کد:3-2/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | | 2-4.خستگی ناشی از کار طولانی(j) | \* |  |  |  | |  | 2-4-1.رعایت اصول ارگونومی در انجام کار  2-4-2.تامین تهویه مناسب محل کار |  |  |  |
| 3 | انجام کار ایستاده به مدت زمان طولانی | | 3-1.فشار بیش از حد و بروز صدمات اسکلتی و عضلانی(j) | \* |  |  |  | |  | 3-1-1.آموزش اصول ارگونومی در فعالیت های ستادی |  |  |  |
|  |  | | 3-2.مصرف منابع و ایجاد زائدات کاغذ | \* |  |  |  | |  | 3-2-1.نظارت براستفاده بهینه از منابع و دفع زائدات بر اساس مدیریت زائدات |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 1 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**اداری | | | | | | **عنوان فعالیت:** کاردفتری | | | **کد:3-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
| 1 | کاربا کامپیوتر | | 1-1.فشاربیش از حد به دلیل کار دروضعیت نشسته دائم(j) | \* |  |  |  | |  | 1-1-1.استفاده از زیرپایی قابل تنظیم برای جلوگیری از بی حسی پا  1-1-2.قابل تنظیم بودن ارتفاع سطح میز کار  1-1-3.مناسب بودن ابعاد میز کار  1-1-4.استفاده از صندلی با ویژه گی ارگونومی وقابل تنظیم  1-1-5.آموزش ارگونومی در کارهای اداری  1-1-6.عدم نشستن طولانی مدت و بلندشدن بین کار و قدم زدن و انجام نرمش های ساده |  |  |  |
|  |  | | 1-2.فشار بیش از حد به چشم ها(j) | \* |  |  |  | |  | 1-2-1.تنظیم مناسب ارتفاع مانیتور  1-2-2.رعایت فاصله دید مناسب بین 70 تا 50 سانتی مترازچشم هاتاسطح صفحه مانیتور  1-2-3.تنظیم مناسب نور صفحه مانیتور  1-2-4.تامین روشنایی مناسب محیط کار (300لوکس)  1-2-5.عدم تمرکز طولانی چشم به صفحه مانیتور |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | | **صفحه:** 2 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**اداری | | | | | | **عنوان فعالیت:** کاردفتری | | | **کد:3-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | | **اقدامات پیشنهادی**  **کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** |
|  |  | |  |  |  |  |  | |  | 1-2-6.تنظیم زاویه مناسب مانیتور(10تا20 درجه زیرخط افق) |  |  |  |
|  |  | | 1-3.فشاربیش از حد به مچ و انگشتان وانجام حرکات تکراری(j) | \* |  |  |  | |  | 1-3-1.رعایت فاصله مناسب صفحه کلید بطوریکه آرنج ها نزدیک بدن وساعد تقریبا موازی کف محل کار باشد  1-3-2.رعایت اندازه مناسب موس بطوریکه مچ ها در وضعیت خنثی وصاف باشند  1-3-3.رعایت زاویه مناسب مچ برای جلوگیری از خم شدن مچ به طرفین و به سمت بالا  1-3-4.استفاده از تکیه گاه مچ برای حفظ وضعیت صاف بودن مچ |  |  |  |
|  |  | | 1-4.فشاربیش از حد به گردن(j) | \* |  |  |  | |  | 1-4-1.جانمایی درست نگه دارنده برگه ها واسناد  1-4-2.رعایت اقدامات پیشنهادی کنترلی بند1-2از مرحله 1  1-4-3.انجام نرمش های مناسب در کار با کامپیوتر |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 3 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**اداری | | | | | **عنوان فعالیت:** کاردفتری | | | **کد:3-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | |
|  |  | | 1-5.مورد ضربه قرار گرفتن به دلیل سقوط از روی صندلی(a) |  | \* |  |  |  | 1-5-1. در اختیار گذاشتن صندلی مناسب و سالم برای کارکنان |  |  |  |
| 2 | پاسخ گویی به تلفن | | 2-1.فشاربیش از حد به دلیل کشیدگی و چرخش زیاد بدن(j) | \* |  |  |  |  | 2-1-1.جانمایی مناسب تلفن بر روی میز کار  2-1-2.استفاده از هد فون در صورت پاسخگویی زیاد  به تلفن |  |  |  |
| 3 | انجام کار با دستگاه چابگر | | 3-1.فشاربیش از حد دراثرکشیدگی و چرخش زیاد بدن(j) | \* |  |  |  |  | 3-1-1.جانمایی مناسب دستگاه چابگر بر روی میز کار  3-1-2.استفاده از صندلی با ویژه گی های ارگونومی |  |  |  |
|  |  | | 3-2.سروصدای ناشی از دستگاه چابگر(k) | \* |  |  |  |  | 3-2-1.استفاده از چابگرهای با ترازصدای پایین |  |  |  |
|  |  | | 3-3.تماس با مواد شیمیایی در زمان تعویض جوهر چابگر(d) | \* |  |  |  |  | 3-3-1.جلوگیری از تماس ماده شیمیایی با پوست وچشم  3-3-2.شستشوی دستها بعد از تعویض جوهر چابگر  3-3-3.جلوگیری از ایجاد گردوغبار پودر جوهر |  |  |  |
| 4 | انجام کارهای تکثیر | | 4-1.تماس مداوم چشم با نور زیاد ناشی از دستگاه(k) | \* |  |  |  |  | 4-1-1.رعایت اصول صحیح درانجام کار |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | **فرم آنالیز خطرات شغلی (JHA)** | | | | | | | | **صفحه:** 4 از 4 | | |
| **عنوان شغل (عملیات):**اداری | | | | | **عنوان فعالیت:** کاردفتری | | | **کد:3-3/1/ A.S /JHA**  **لطفاً برای هر فعالیت خطرناک یک فرم پر شود.** | | |
| **وسایل حفاظت فردی مورد نیاز:** کفش کار، روپوش کار | | | | | | | |
| **دوره های آموزشی مورد نیاز:** آموزش عمومی ایمنی و بهداشت صنعتی، آموزش اصول ارگونومی | | | | | | | |
| **ردیف** | **مراحل اصلی انجام کار (به ترتیب)** | | **خطرات یا حوادث احتمالی** | **فعالیت** | | **سطح ریسک قبل از انجام اقدامات کنترلی** | | | **اقدامات پیشنهادی کنترلی- پیشگیرانه** | **پیش بینی سطح ریسک بعد از اقدامات کنترلی** | | | |
| **عادی** | **غیر عادی** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | **احتمال** | **شدت** | **ریسک** | |
|  |  | | 4-2.تماس با مواد شیمیایی در زمان تعویض جوهر دستگاه(d) | \* |  |  |  |  | 4-2-1.جلوگیری از تماس ماده شیمیایی با پوست وچشم  4-2-2.ایجاد تهویه مناسب در محیط کار |  |  |  |
|  |  | | 4-3.تماس با جریان برق و برق گرفتگی (d) |  | \* |  |  |  | 4-3-1.بازدید منظم از کابل ها، اتصالات  4-3-2.استفاده از سیستم ارت جهت تجهیزات برقی |  |  |  |
|  |  | | 4-4.آلودگی آب وخاک ناشی از زباله و دفع ضایعات جوهر | \* |  |  |  |  | 4-4-1.جمع آوری ودفع بهداشتی ضایعات کاغذ و جوهرحاصل ازدستگاه های چاپگر و تکثیر |  |  |  |
|  |  | | 4-5.مصرف منابع | \* |  |  |  |  | 4-5-1.نظارت براستفاده بهینه از منابع |  |  |  |