



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
مرکز سلامت مجامع کار



دانشگاه علوم پزشکی تهران
پژوهشگاه تحقیقات سلامت

چک لیستهای خود اظهاری کارفرمایان در کارگاه از دیدگاه بهداشت حرفه ای



ارزاهات، دستهبندی عمل ها و اهمیت های تخصصی مراکز سلامت محیط و کار

صلى الله عليه وسلم



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
مرکز سلامت محیط و کار



دانشگاه علوم پزشکی تهران
پژوهشکده محیط زیست

چک لیست های خوداظهاری کارفرمایان در کارگاه از دیدگاه بهداشت حرفه ای

الزامات، دستورالعمل ها و، نمونه های تخصصی مرکز سلامت محیط و کار

مرکز سلامت محیط و کار

پژوهشکده محیط زیست

بهار ۱۳۹۲

- عنوان گایدلاین: چک لیست های خوداظهاری کارفرمایان در کارگاه از دیدگاه بهداشت حرفه ای
- کد الزامات: ۱-۰۹۱۰-۲۰۵۰۲۰۲
- تعداد صفحات: ۱۶۲

مرکز سلامت محیط و کار:

تهران - خیابان حافظ - تقاطع جمهوری اسلامی - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -
مرکز سلامت محیط و کار
تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۰۷۶۳۶، دورنگار: ۰۲۱-۶۶۷۰۷۴۱۷
<http://markazsalamat.behdasht.gov.ir>

پژوهشکده محیط زیست دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تهران:

تهران - خیابان کارگر شمالی - نرسیده به بلوار کشاورز - پلاک ۱۵۴۷ طبقه هشتم
تلفن: ۰۲۱-۸۸۹۷۸۳۹۹، دورنگار: ۰۲۱-۸۸۹۷۸۳۹۸
<http://ier.tums.ac.ir>

کمیته فنی تدوین راهنما

نام و نام خانوادگی	مرتبۀ علمی / سمت	محل خدمت
دکتر عبدالرحمن بهرامی	استاد/ رئیس کمیته	دانشگاه علوم پزشکی همدان
دکتر نوشین راستکای	استادیار/ عضو کمیته	پژوهشکده محیط زیست
مهندس محمد ایمانی	دانشجوی دکترای بهداشت حرفه ای	دانشگاه علوم پزشکی رشت
مهندس فاضله کتابون مدیری	کارشناس/ دبیر کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس فاطمه صادقی	کارشناس/ عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس مریم رامین	کارشناس/ عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس حسین طلعتی	کارشناس/ عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس علیرضا ابراهیمی حریری	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
مهندس فهیمه حاجی اسمعیل حجار	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
مهندس مریم محمد علیپور	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
مهندس نرگس نوریان	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
مهندس خدیجه رحمانی	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
مهندس حسین مشفق	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی
مهندس عباسعلی چمنی	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی تهران
مهندس حسن کریمی	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی تهران
مهندس احد اکرمی بانی	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی تهران
مهندس آزاده کمالو	کارشناس/ عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی تهران
مهندس زهره روشنی	کارشناس/ عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس آمنه فیاضی	کارشناس/ عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس فرین فاطمی	کارشناس/ عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس حمید اقتصادی	کارشناس/ عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس فائزه ایزدپناه	کارشناس/ عضو کمیته	پژوهشکده محیط زیست

از جناب آقای مهندس محمد ایمانی که در تهیه این پیش نویس زحمات زیادی را متقبل شده اند صمیمانه سپاسگزاری می گردد.

فهرست:

- | | |
|-----|---|
| ۱ | جدول امتیاز بندی چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع |
| ۳ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در بخش کشاورزی (گاوداری) |
| ۱۴ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع چرمسازی |
| ۲۵ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع الکترونیک |
| ۳۵ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع دارویی |
| ۴۶ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع ریخته گری |
| ۵۷ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع ساختمانی تولید سیمان |
| ۶۹ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع شیمیایی |
| ۷۹ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع غذایی |
| ۹۰ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات |
| ۱۰۲ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع ساختمانی تولید کاشی و سرامیک |
| ۱۱۳ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در بخش کشاورزی (مرغداری) |
| ۱۲۴ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در معادن بسته (زیرزمینی) |
| ۱۳۵ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در معادن روباز |
| ۱۴۵ | چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع نساجی |

پیشگفتار

یکی از برنامه های مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تدوین و انتشار رهنمودهای مربوط به حوزه ها و زمینه های مختلف بهداشت محیط و حرفه ای و سایر موضوعات مرتبط است که با بهره گیری از توان علمی و تجربی همکاران متعددی از سراسر کشور، انجام شده است. در این راستا سعی شده است ضمن بهره گیری از آخرین دستاوردهای علمی، از تجربه کارشناسان و متخصصین حوزه ستادی مرکز سلامت محیط و کار نیز استفاده شود و در مواردی که در کشور قوانین، مقررات و دستورالعمل های مدونی وجود دارد در تدوین و انتشار این رهنمودها مورد استناد قرار گیرد. تمام تلاش کمیته های فنی مسئول تدوین رهنمودها این بوده است که محصولی فاخر و شایسته ارائه نمایند تا بتواند توسط همکاران در سراسر کشور و کاربران سایر سازمان ها و دستگاههای اجرائی و بعضاً عموم مردم قابل استفاده باشد ولی به هر حال ممکن است دارای نواقص و کاستی هایی باشد که بدینوسیله از همه متخصصین، کارشناسان و صاحبانظران ارجمند دعوت می شود با ارائه نظرات و پیشنهادات خود ما را در ارتقاء سطح علمی و نزدیکتر کردن هر چه بیشتر محتوای این رهنمودها به نیازهای روز جامعه یاری نمایند تا در ویراست های بعدی این رهنمودها بکار گرفته شود.

با توجه به دسترسی بیشتر کاربران این رهنمودها به اینترنت، تمام رهنمودهای تدوین شده بر روی تارگاہ های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (وبدا)، معاونت بهداشتی، پژوهشکده محیط زیست دانشگاه علوم پزشکی تهران و مرکز سلامت محیط و کار قرار خواهد گرفت و تنها نسخ بسیار محدودی از آنها به چاپ خواهد رسید تا علاوه بر صرفه جویی، طیف گسترده ای از کاربران به آن دسترسی مداوم داشته باشند.

اکنون که با یاری خداوند متعال در آستانه سی و پنجمین سال پیروزی انقلاب شکوهمند اسلامی این رهنمودها آماده انتشار می گردد، لازم است از زحمات کلیه دست اندرکاران تدوین و انتشار این رهنمودها صمیمانه تشکر و قدردانی نمایم و پیشاپیش از کسانی که با ارائه پیشنهادات اصلاحی خود ما را در بهبود کیفیت این رهنمودها یاری خواهند نمود، صمیمانه سپاسگزاری نمایم.

دکتر کاظم ندافی

رئیس مرکز سلامت محیط و کار



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

جدول امتیازبندی چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه‌ای در صنایع

جدول امتیاز بندی چک لیستهای خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع

امتیاز	مطالب چک لیست	ردیف
۲	انبارداری و ایمنی مواد شیمیایی	۱
۸	کارهای کنترلی و استاندارد نمودن (نصب تهویه-کنترل صدا و ارتعاش و...)	۲
۶	مباحث ارگونومیکی	۳
۳	استفاده از وسایل حفاظت فردی	۴
۳	حمل و نقل با وسایل مکانیکی	۵
۴	عملیاتی که منجر به کنترل شود (استفاده از روشهای تر-اسکرابر-جارو بها و مکنده های صنعتی- اتافک (مکان اختصاصی) و...)	۶
۳	گرفتن مجوز از مقامات ذیصلاح	۷
۳	تهویه عمومی- فیلترهای تهویه- نظارت بر سیستم تهویه	۸
۳	تهیه وسایل و امکانات برای کارگر (چشم شوی-دوش اضطراری- آبرسردکن و تهیه نوشیدنیهای گرم و سرد- فراهم نمودن تلفن اضطراری و...)	۹
۱	انجام واکسیناسیون	۱۰
۴	معاینات کارگری (قبل از استخدام- دوره ای و ...)	۱۱
۱	کارت بهداشت	۱۲
۴	تشکیلات بهداشت حرفه ای	۱۳
۳	کمکهای اولیه- خدمات اورژانس	۱۴
۲	تأسیسات	۱۵
۱	غذاخوری- آشپزخانه و غیره	۱۶
۱	حمام و دوش- سرویسهای بهداشتی و رختکن	۱۷
۳	آب آشامیدنی	۱۸
۲	سرمایشی و گرمایشی	۱۹
۲	زباله و فاضلاب	۲۰
۴	اندازه گیری و سنجش عوامل زیان آور محیط کار- ارزیابی و تجزیه و تحلیل مخاطرات	۲۱
۴	آموزش	۲۲
۲	استفاده از وسایل کمک آموزشی (پوستر- پمفلت و...)	۲۳



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری
بهداشت حرفه‌ای
در بخش کشاورزی
(کاووداری)

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
<p>۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:</p> <p>کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲</p>					
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهسازی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر- خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟
			۴۹	جمع امتیازات	

امتیاز سنوال				ردیف	عنوان سنوال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیپاتیت B و C- کزاز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلاینده های شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۳

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	۱	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟
			۲	۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟
			۲	۳	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)
			۲	۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟
			۲	۵	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟
			۲	۶	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟
			۱	۷	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟
			۱	۸	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟
			۱	۹	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟
			۱	۱۰	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟
			۱	۱۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟
			۱	۱۲	آیا کلیه کارکنانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟
			۳	۱۳	آیا کلیه کارکنانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سرپند) می باشند؟
			۲	۱۴	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه - شیبدار و...) می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟
			۳	۱۴	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلر زنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟
			۳	۱۵	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟
			۳	۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۳	۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟
			۲	۱۸	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۱۹	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟
			۲	۲۰	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲	۲۱	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟
			۲	۲۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟
			۲	۲۳	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲۷	جمع امتیازات	

۶- آموزش:

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۷

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
۷- سئوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (گاوداری): کد پستی ده رفعی کارگاه: تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸					
			۴	آیا کف گاوداری دارای شیب مناسب بطرف سیستم جمع آوری فاضلاب میباشد؟	۱
			۴	آیا دیوارها صاف، بدون ترک خوردگی و تا ۲ متر قابل شستشو می باشد؟	۲
			۴	آیا تقاطع دیوار و کف بدون زاویه ۹۰ درجه و دارای انحنا می باشد؟	۳
			۴	آیا فضای مسقف مورد نیاز به ازای هر رأس دام در نظر گرفته شده است؟ (در گاوداریهای شیری، گوشتی و پروارندهای گوساله به ترتیب به ازای هر رأس دام ۱۲-۱۰، ۳ و ۱/۲ مترمربع فضای مسقف لازم است.)	۴
			۴	آیا فضای غیرمسقف مورد نیاز به ازای هر رأس دام در نظر گرفته شده است؟ (در گاوداریهای شیری، گوشتی و پروارندهای گوساله به ترتیب به ازای هر رأس دام ۱۲-۱۰، ۴ و ۱/۵ مترمربع فضای غیرمسقف لازم است.)	۵
			۴	آیا در سالن گاوداری به منظور تابش نور خورشید به کف جایگاه نگهداری دام پنجره تعبیه شده است؟	۶
			۴	آیا در سالن گاوداری به منظور انجام تهویه مطلوب و طبیعی هواکشهای مکنده با قدرت مکنندگی مطلوب وجود دارد؟	۷
			۲	آیا پنجره ها به توری سیمی ریز زنگ نزن مجهز می باشند؟	۸
			۴	آیا روشنائی مصنوعی و طبیعی دامداری به صورت مناسب تأمین می گردد؟	۹
			۴	آیا میزان صدا و ارتعاش بیش از حد مجاز دستگاههای مخلوط کن (میکسرها) - آسیاب مواد - خردکن خوراک دام به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می - شود؟	۱۰
			۳۸	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سئوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (گاوداری): (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۱	آیا کارگرانی که با دستگاههای مخلوط کن (میکسرها) - آسیاب مواد - خردکن خوراک دام کار می کنند از گوشی حفاظتی و ماسک تنفسی مناسب استفاده می نمایند؟
			۴	۱۲	آیا مواد شیمیایی و سموم (مواد ضد عفونی کننده و گند زدا) در محل مناسب با تهویه کافی و به دور از افراد متفرقه نگهداری می شود؟
			۲	۱۳	آیا مواد شیمیایی ضد عفونی کننده و گند زدا دارای برچسب هشدار دهنده بهداشتی هستند؟
			۳	۱۴	آیا کارگران در زمان استفاده از مواد شیمیایی ضد عفونی کننده و گندزدا از لباس کاربکسره، ماسک تنفسی، چکمه لاستیکی، عینک حفاظتی چسبیده به صورت و دستکش لاستیکی بلند استفاده می نمایند؟
			۳	۱۵	آیا در نزدیکی کارگرانی که با مواد ضد عفونی کننده و گندزدا کار می کنند دستگاه چشم شوی و دوش اضطراری وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا کارگرانی که در قسمت شستشوی دام، محوطه و یا تجهیزات و جمع آوری فضولات دامداری فعالیت می کنند از چکمه بلند، لباس کار و دستکش لاستیکی مناسب استفاده می نمایند؟
			۴	۱۷	آیا برای تمیز کردن و شستشوی سالنهای گاوداری از وسایل مناسب از قبیل ماشینهای اسکرابر، مکنده های موضعی و آب تحت فشار استفاده می شود؟
			۳	۱۸	آیا کارگران برای حمل و نقل علوفه و یا فضولات دام از وسایل مکانیکی (بارکشهای صنعتی - چرخ دستی - جرتقلیها و بالابرها و نوار نقاله) استفاده می نمایند؟
			۲۵		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سئوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (گاوداری): (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۹	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدن در حین کار (خمیده، کج و یا پیچ خورده) تمهیدات لازم جهت حذف و یا اصلاح حرکات نامناسب بدن صورت می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا عوامل زیان آور بیولوژیکی محیط کار (انواع بیماریهای منتقله از دام به انسان) بررسی می شوند؟
			۱	۲۱	آیا کارگران دامداری در مقابل انواع بیماریهای مشترک انسان و دام واکسینه شده اند؟
			۸	جمع امتیازات	
			۷۱	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۲۴۴	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع چرمسازی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبهه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی : توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir
۱-نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳-نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶- نامبر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸-مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹-صادره از: ----- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱-نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/> ۱۲-نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ۱- ----- ۲- ----- ۳- ----- ۱۴-تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار ----- ۱۶-تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----	
۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:	
۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار ----- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهیگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهیگر -----	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:					
کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲					
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟
جمع امتیازات				۴۹	

امتیاز سنوآل				ردیف	عنوان سنوآل
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیأتیت B و C-کزاز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۳

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۱
			۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲
			۲	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)	۳
			۲	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟	۴
			۲	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۵
			۲	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟	۶
			۱	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟	۷
			۱	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟	۸
			۱	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟	۹
			۱	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟	۱۰
			۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟	۱۱
			۱	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟	۱۲
			۳	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سربند) می باشند؟	۱۳
			۲	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟	۱۴
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازیست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
ملاحظات	امتیاز سؤال			عنوان سؤال	ردیف
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟	۱۳
			۳	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آب سرد کن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟	۱۵
			۳	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۱۶
			۳	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟	۱۷
			۲	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟	۱۸
			۲	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟	۱۹
			۲	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۰
			۲	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟	۲۱
			۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟	۲۲
			۲	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۳
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع چرمسازی:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	۱	آیا چیدمان مواد شیمیایی (آهک-سدیم- اسید- سولفور سدیم- کروم و...) به طور مناسب در انبار طبقه بندی شده است؟
			۴	۲	آیا در انبار مواد شیمیایی از سیستم تهویه عمومی استفاده می شود؟
			۴	۳	آیا ارزیابی مخاطرات بهداشتی مواد شیمیایی انجام شده است؟
			۳	۴	آیا حمل و نقل ظروف مواد شیمیایی با وسایل مکانیکی انجام می گیرد؟
			۲	۵	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟
			۸	۶	آیا در انبار توزین مواد شیمیایی تهویه مکنده موضعی وجود دارد؟
			۳	۷	آیا پرسنل توزین مواد شیمیایی از لباس کار، دستکش لاستیکی، عینک حفاظتی، ماسک تنفسی مناسب استفاده می نمایند؟
			۳	۸	آیا در انبار توزین مواد شیمیایی دستگاه چشم شوی و دوش اضطراری وجود دارد؟
			۸	۹	آیا میزان روشنایی در انبار توزین در حد مناسب می باشد؟
			۴	۱۰	آیا جهت انبار پوست مکان اختصاصی در نظر گرفته شده است؟
			۲	۱۱	آیا انبار پوست دارای کف قابل شستشو و مجاری (مسیر) فاضلاب می باشد؟
			۴	۱۲	آیا انبار پوست دارای سیستم تهویه عمومی می باشد؟
			۲	۱۳	آیا انبار پوست جهت مبارزه با حشرات و ناقلین (کنه و مگس) به طور مرتب سمپاشی می شود؟
			۴۹		جمع امتیازات

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا حمل و نقل پوست جهت خیساندن و شستشو با وسایل مکانیکی انجام می‌گیرد؟
			۲	۱۵	آیا در قسمت شستشوی پوست با آب فراوان مجاری فاضلاب به نحو صحیح پیش بینی شده است و ضایعات به موقع جمع‌آوری می‌شود؟
			۳	۱۶	آیا کارگران در قسمت خیساندن و شستشوی پوست از چکمه بلند لاستیکی، دستکش بلند لاستیکی، لباس کار یکسره لاستیکی و ماسک تنفسی مناسب استفاده می‌نمایند؟
			۳	۱۷	آیا در قسمت موزدایی پوست بجای استفاده از دست کارگر از دستگاه‌های موزدایی استفاده می‌شود؟
			۴	۱۸	آیا در سالن تولید (خیساندن) از تهویه عمومی استفاده می‌شود؟
			۳	۱۹	آیا کارگران قسمت موزدایی و لاش زنی از دستکش لاستیکی مقاوم، ماسک تنفسی با راندمان بالا، عینک طلق دار و گوشی حفاظتی مناسب استفاده می‌نمایند؟
			۸	۲۰	آیا صدا در سالن تولید به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می‌شود؟
			۳	۲۱	آیا کارگران سالن تولید از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می‌نمایند؟
			۳	۲۲	آیا کارگران قسمت دباغی از وسایل حفاظتی مناسب (لباس کار، ماسک تنفسی و...) استفاده می‌نمایند؟
			۶	۲۳	آیا در قسمت بسته بندی صندلیهای مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای وجود دارد؟
			۳	۲۴	آیا کارگرانی که با وسایل تیز و برنده کار می‌کنند از دستکش حفاظتی مناسب استفاده می‌نمایند؟
			۴۱		جمع امتیازات

۷- سئوالات اختصاصی در صنایع چرمسازی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۹

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع چرمسازی: (ادامه)	
ملاحظات	امتیاز سؤال			ردیف	عنوان سؤال
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۶	۲۵	آیا اقدامات اصلاحی مناسب برای جلوگیری از عوارض چرخش کمر در قسمت تراش، برش و پرداخت انجام شده است؟
			۸	۲۶	آیا در صورت وجود عملیات رنگرزی، سیستم مکنده موضعی در سالن موجود است؟
			۳	۲۷	آیا در صورت وجود عملیات رنگرزی کارگران از وسایل حفاظتی مناسب (ماسک تنفسی، دستکش و...) استفاده می نمایند؟
			۶	۲۸	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام می گیرد؟
			۶	۲۹	آیا ارتفاع میز کار در قسمتهای مختلف سالن تولید چرم در حالت ایستاده و نشسته مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای می باشد؟
			۳	۳۰	آیا برای تمیز کردن و شستشوی مرتب سالن تولید از شیلنگ آب با فشار بالا استفاده می شود؟
			۸	۳۱	آیا اقدامات کنترلی جهت جلوگیری از نشت گاز در قسمت بالان (درام) انجام می شود؟
			۱	۳۲	آیا کارگران تولید چرم در مقابل انواع بیماریهای مشترک انسان و دام واکسینه شده اند؟
			۴۱	جمع امتیازات	
			۱۳۱	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۳۰۴	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه‌ای در صنایع الکترونیک



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی : توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir
۱- نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳- نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴- آدرس: ----- ۵- تلفن: ----- ۶- نامبر: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸- مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹- صادره از: ----- ۱۰- تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱- نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/> ۱۲- نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ۱- ----- ۲- ----- ۳- ----- ۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار ----- ۱۶- تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----	
۲- تشکیلات بهداشت حرفه ای:	
۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار ----- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهرگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهرگر -----	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه‌ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می‌شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می‌شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می‌شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می‌گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟
			۴۹		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه -----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۲

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیپاتیت B و C-کراز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صداو ارتعاش، گرما و رطوبت، آلاینده های شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه-----

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۳

کد پستی ده رقمی کارگاه-----				۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه:
تاریخ تکمیل چک لیست:				
صفحه ۴				
امتیاز سؤال				ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
عنوان سؤال				
			۲	۱ آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟
			۲	۲ آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟
			۲	۳ آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)
			۲	۴ آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟
			۲	۵ آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟
			۲	۶ آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟
			۱	۷ آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟
			۱	۸ در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟
			۱	۹ آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟
			۱	۱۰ آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟
			۱	۱۱ آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟
			۱	۱۲ آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟
			۳	۱۳ آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سربند) می باشند؟
			۲	۱۴ آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟
			۲۳	جمع امتیازات

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟	۱
			۱	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟	۲
			۱	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟	۳
			۱	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟	۴
			۱	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟	۵
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟	۶
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟	۷
			۱	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۸
			۱	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟	۹
			۱	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟	۱۰
			۳	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟	۱۱
			۳	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۱۲
			۱۶	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۵

۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
<p>کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶</p>					
			۳	۱۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟
			۳	۱۴	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلر زنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟
			۳	۱۵	آیا آب سرد کن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟
			۳	۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۳	۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟
			۲	۱۸	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۱۹	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟
			۲	۲۰	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲	۲۱	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟
			۲	۲۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟
			۲	۲۳	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع الکترونیک:
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال		
		امتیاز موضوعی	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس
ملاحظات				
۱	آیا برگه های اطلاعات ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟	۲		
۲	آیا در صورت استفاده از سیلیکون و پلی سیلیکون در تولید قطعات الکترونیکی آلاینده های تولید شده به روش مدیریتی ومهندسی کنترل می شود ؟	۸		
۳	آیا درقسمت تولید قطعات الکترونیکی سیستم مکنده موضعی مناسب مخصوص کار با بخارات و فیوهای فلزاتی مثل آلومینیوم، مس، سرب، قلع، جیوه و... وجود دارد؟	۸		
۴	آیا کارگران در قسمت تولید قطعات الکترونیکی از ماسک تنفسی قوطی دار (کانیستر) با راندمان بالا استفاده می نمایند؟	۳		
۵	آیا در قسمت لحیم کاری از سیستم مکنده موضعی با هود جانبی مجاور و یا زیرمیز کار استفاده می شود؟	۸		
۶	آیا میزان صدا در صورت وجود در قسمت تولید قطعات الکترونیکی به روشهای مدیریتی ومهندسی کنترل می شود ؟	۸		
۷	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجازشنوایی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟	۳		
۸	آیا در سالن تولید قطعات الکترونیکی میزان روشنایی عمومی و موضعی در حد مناسب می باشد؟	۸		
۹	آیا در سالن مونتاژ و بسته بندی روشنایی موضعی مناسب در بالای سر کارگران وجود دارد؟	۴		
۱۰	آیا هنگام کار با قطعات کوچک و ریزالکترونیکی ازانواع دستگاه بزرگ کننده، ذره بینها و تلویزیون مدار بسته استفاده می شود؟	۳		
	جمع امتیازات	۵۵		

کد پستی ده رقمی کارگاه-----				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع الکترونیک: (ادامه)	
تاریخ تکمیل چک لیست:					
صفحه ۹					
امتیاز بازدید				ردیف	عناوین بازدید
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	۱۱	آیا تشعشعات و امواج الکترومغناطیس دستگاههای تست قطعات الکترونیکی به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۶	۱۲	آیا در سالن تولید قطعات الکترونیکی صندلیهای مناسب و راحت وجود دارد؟ تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای وجود دارد؟
			۶	۱۳	آیا در سالن تولید وبسته بندی قطعات الکترونیکی از زیرپایی مناسب با قابلیت تنظیم مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می شود؟
			۶	۱۴	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام می گیرد؟
			۳	۱۵	آیا کارگران در قسمت کشش و تاب دادن سیم ها (بوین پیچی) از دستکش حفاظتی مخصوص استفاده می نمایند؟
			۸	۱۶	آیا در قسمت آبکاری، نقاشی و جوشکاری قطعات از سیستم تهویه مکنده با توجه به نوع کار استفاده می شود؟
			۳	۱۷	آیا کارگران قسمت آبکاری، نقاشی و جوشکاری قطعات از ماسک تنفسی مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۸	۱۸	آیا در قسمت تولید مدار چاپی تمهیدات بهداشتی لازم برای کنترل آلاینده ها پیش بینی شده است؟
			۸	۱۹	آیا برای تمیز کردن مدارهای چاپی و اتصالات مربوطه تمهیدات بهداشتی (تهویه و وسایل حفاظت فردی مناسب) پیش بینی شده است؟
			۸	۲۰	آیا در صورت وجود تولید قطعات الکترونیکی پلاستیکی تمهیدات بهداشتی لازم برای کنترل آلاینده ها پیش بینی شده است؟
			۶۴	جمع امتیازات	
			۱۱۹	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۲۹۲	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه‌ای در صنایع دارویی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir
۱- نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳- نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴- آدرس: ----- ۵- تلفن: ----- ۶- شماره: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸- مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹- صادره از: ----- ۱۰- تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱- نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/> ۱۲- نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ----- ۱- ----- ۲- ----- ۳- ----- ۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار ----- ۱۶- تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----	
۲- تشکیلات بهداشت حرفه ای:	
۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار ----- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهیگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهیگر -----	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟
			۴۹	جمع امتیازات	

امتیاز بازدید				ردیف	عناوین بازدید
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیت B و C - کزاز - آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار (صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلاینده های شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه -----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۳

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
<p>۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه: کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴</p>					
			۲	۱	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟
			۲	۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟
			۲	۳	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)
			۲	۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟
			۲	۵	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟
			۲	۶	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟
			۱	۷	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟
			۱	۸	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟
			۱	۹	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟
			۱	۱۰	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟
			۱	۱۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟
			۱	۱۲	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟
			۳	۱۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سربند) می باشند؟
			۲	۱۴	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟
			۳	۱۴	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟
			۳	۱۵	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟
			۳	۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۳	۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟
			۲	۱۸	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۱۹	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟
			۲	۲۰	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲	۲۱	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟
			۲	۲۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟
			۲	۲۳	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲۷	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

۶- آموزش:

کد پستی ده رقمی کارگاه-----

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۷

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سوالات اختصاصی در صنایع دارویی:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	۱	آیا از ورود افراد متفرقه به انبار مواد شیمیایی جلوگیری می‌شود؟
			۲	۲	آیا سیستم برچسب گذاری مواد شیمیایی در انبار انجام شده است؟
			۲	۳	آیا علایم هشدار دهنده بهداشتی (حمل بار-کشیدن سیگار ممنوع و...) در انبار مواد شیمیایی نصب شده است؟
			۴	۴	آیا مخاطرات بهداشتی مواد شیمیایی در انبار تجزیه و تحلیل شده است؟
			۲	۵	آیا در جهت حفظ سلامت پرسنل راههای عبور و مرور در انبار خط کشی شده است؟
			۲	۶	آیا دیوارها و کف انبار از جنس مناسب، بدون درز و ریختگی و قابل شستشو می‌باشد؟
			۲	۷	آیا میزان روشنایی در انبار در حد مناسب می‌باشد؟
			۴	۸	آیا در انبار تهویه عمومی مناسب وجود دارد؟
			۳	۹	آیا لیفتراک انبار جهت جلوگیری از آلودگی هوای محیط کار مطابق با استاندارد GMP از نوع برقی می‌باشد؟
			۳	۱۰	آیا در قسمت توزین و مخلوط کردن مواد شیمیایی دستگاه چشم شوی و دوش اضطراری وجود دارد؟
			۳	۱۱	آیا پرسنل انبارتوزین از لباس کار و ماسک تنفسی مناسب استفاده می‌نمایند؟
			۲	۱۲	آیا انبار مواد شیمیایی و توزین دارای رختکن مجزا و اختصاصی می‌باشد؟
			۳۱	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سوالات اختصاصی در صنایع دارویی: (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱۳	آیا در جایگاه توزین مواد شیمیایی و دارویی سیستم تهویه مناسب با توجه به آلاینده وجود دارد؟
			۴	۱۴	آیا انبار مواد اولیه از سیستم هواساز و سیستم تهویه مخصوص صنایع دارویی بر اساس الزامات GMP وجود دارد؟
			۴	۱۵	آیا فیلتر سیستم تهویه به طور مرتب و دوره ای تعویض می گردد؟
			۳	۱۶	آیا هنگام حمل و نقل مواد شیمیایی و دارویی از ریخت و پاش مواد جلوگیری بعمل می آید؟
			۳	۱۷	آیا حمل و نقل ظروف مواد شیمیایی دارویی با وسایل مکانیکی انجام می گیرد؟
			۳	۱۸	آیا در صورت وجود مواد اولیه خاص دارویی کورتنی، رادیو آکتیو و یخچالی در محل مخصوص و مناسب نگهداری می شود؟
			۲	۱۹	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟
			۸	۲۰	آیا در سالن تولید صدا و ارتعاش به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۲۱	آیا کارگرانی سالن تولید که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز شنوایی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟
			۸	۲۲	آیا در سالن تولید میزان روشنایی عمومی و موضعی در حد مناسب می باشد؟
			۸	۲۳	آیا در سالن های تولید میزان گرما و رطوبت با لحاظ کردن الزامات GMP کنترل می شود؟
			۵۰	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع دارویی: (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۲۴	آیا در صورت استریل کردن داروها به روش استفاده از اشعه (گاما و...) تمهیدات لازم پیش بینی شده است؟
			۶	۲۵	آیا در سالن تولید بویژه قسمت بسته بندی دارو کارگران از صندلیهای راحت مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۶	۲۶	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟
			۶	۲۷	آیا در قسمت بسته بندی دارو از نوار نقاله یا میز کار با ارتفاع مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می شود؟
			۳	۲۸	آیا کارتن های دارو توسط وسایل مکانیکی (انواع جرثقیلها - غلتکها و بالا برها) حمل و نقل می شوند؟
			۶	۲۹	آیا وزن پاکت ها و کیسه هایی که بصورت دستی حمل می شوند ۲۳ کیلوگرم یا کمتر می باشد؟
			۶	۳۰	آیا برای کارگرانیکه در شغلشان حرکات تکراری و اعمال نیروی زیاد وجود دارد اقدامات اصلاحی لازم انجام شده است؟
			۳	۳۱	آیا کارگران قسمت بسته بندی دارو توسط نابین و نابلکس (شرینگ) از ماسک تنفسی نیمه صورت مجهز به فیلتر با راندمان بالا استفاده می نمایند؟
			۳۹	جمع امتیازات	
			۱۲۰	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۱۹۳	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع ریخته گری



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت / مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/
۱-نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳-نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶-نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸-مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹-صادره از: ----- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱-نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/>) ۱۲- نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ۱- ----- ۲- ----- ۳- ----- ۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار ----- ۱۶-تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----	
۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:	
۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار ----- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهگر -----	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:	
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار-کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه‌ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می‌شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می‌شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می‌شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می‌گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟
			۴۹	جمع امتیازات	

امتیاز سئوال				ردیف	عنوان سئوال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیاتیت B و C-کزاز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۳

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۱
			۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲
			۲	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)	۳
			۲	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟	۴
			۲	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۵
			۲	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟	۶
			۱	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟	۷
			۱	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟	۸
			۱	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سرد خانه با شرایط استاندارد می باشد؟	۹
			۱	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟	۱۰
			۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟	۱۱
			۱	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه ، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟	۱۲
			۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سربند) می باشند؟	۱۳
			۲	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟	۱۴
			۲۳	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه -شیدار و...) می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟
			۳	۱۴	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟
			۳	۱۵	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟
			۳	۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۳	۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟
			۲	۱۸	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۱۹	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟
			۲	۲۰	آیا زیاله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲	۲۱	آیا زیاله دان کانی و درب دار برای جمع آوری زیاله های عمومی وجود دارد؟
			۲	۲۲	آیا زیاله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟
			۲	۲۳	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲۷		جمع امتیازات

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۷

۶- آموزش:

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟	۱
			۸	آیا در مراحل کار با ماسه از سیستم مکنده موضعی (در صورت امکان) استفاده می شود؟	۲
			۳	آیا کارگران قسمت کار با ماسه و سیلیس از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟	۳
			۶	آیا کارگران در قسمت ماهیچه سازی از میز و صندلیهای مناسب با تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟	۴
			۸	آیا در قسمت ماهیچه سازی از تهویه موضعی و عمومی مناسب استفاده می شود؟	۵
			۸	آیا کوره های ذوب فلز دارای سیستم تهویه موضعی و عمومی مناسب می باشد؟	۶
			۴	آیا در قسمت ذوب فلز فرایند پاکسازی کوره و قالبها از خاکستر و مواد باقیمانده توسط مکنده های صنعتی و بدون دخالت کارگر انجام می شود؟	۷
			۳	آیا در قسمت ذوب فلز کارگران از لباس کار نخی، دستکش مقاوم به گرما، گتر، پیشبند چرمی، شیلد، عینک و ماسک تنفسی مناسب استفاده می نمایند؟	۸
			۳	آیا در قسمت ذوب فلز از کارگران بطور مرتب از نوشیدنی خنک و قرص نمک استفاده می نمایند؟	۹
			۳	آیا در قسمت بازرسی از وضعیت مواد مذاب در صورت وجود پنجره، به ورقه های ضد اشعه مادون قرمز مجهز می باشد؟	۱۰
			۴۸	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه: _____
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۸

۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ریخته گری:

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ریخته گری: (ادامه)	
ملاحظات	امتیاز سؤال			ردیف	عنوان سؤال
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱۱	در صورت استفاده از اشعه در بازرسی مواد مذاب وجود مواد رادیوآکتیو توسط مراجع ذیصلاح کنترل می‌شود؟
			۳	۱۲	آیا حمل و نقل مواد مذاب سنگین توسط وسایل مکانیکی انجام می‌شود؟
			۶	۱۳	آیا در واحدهای قالبسازی، مدلسازی، پرداخت و واحدهای مشابه از سندلیهای مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می‌شود؟
			۶	۱۴	در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟
			۶	۱۵	آیا برای کارگرانیکه در شغلشان حرکات تکراری و اعمال نیروی زیاد وجود دارد اقدامات اصلاحی لازم انجام شده است؟
			۶	۱۶	آیا وزن پاکت ها و مصالح ساختمانی که بصورت دستی حمل می شوند ۲۳ کیلوگرم یا کمتر می باشد؟
			۸	۱۷	آیا در قسمتهای قالبسازی، ذوب فلز و پرداخت، روشنایی در حد مناسب وجود دارد؟
			۴	۱۸	آیا در قسمتهای قالبسازی و ذوب فلز از لامپهای مناسب مخصوص کار با گرما استفاده می‌شود؟
			۸	۱۹	آیا در قسمت پرداخت قطعات روی دستگاهها (سنگ سمپاده- پولیش و...) سیستم مکنده موضعی نصب شده است؟
			۳	۲۰	آیا در قسمت پرداخت قطعات در صورت استفاده از عملیات سند بلاست کارگران از لباس کار مخصوص، کلاه و سر بند و... استفاده می نمایند؟
			۳	۲۱	آیا کارگران در قسمت پرداخت قطعات از ماسک تنفسی فیلتر دار یا راندمان بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟
			۸	۲۲	آیا در قسمت پرداخت قطعات ریز علاوه بر روشنایی عمومی از روشنایی موضعی نیز استفاده می‌شود؟
			۶۵	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷-سئوالات اختصاصی در صنایع ریخته گری: (ادامه)	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	آیا صدا و ارتعاش در قسمت برش، پرس و خمکاری قطعات فلزی و... به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۲۳
			۳	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجازشنوایی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟	۲۴
			۳	آیا برای حمل و نقل قطعات سنگین از وسایل مکانیکی استفاده می شود؟	۲۵
			۸	آیا در قسمت کنترل و بازرسی قطعات، روشنایی عمومی و موضعی در حد مناسب وجود دارد؟	۲۶
			۸	آیا داخل کانال های تهویه، در زمانهای مناسب تمیزکاری می شود؟	۲۷
			۲۲	جمع امتیازات	
			۱۴۳	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۳۱۶	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه‌ای در صنایع ساختمانی تولید سیمان



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت امرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱</p>	<p>۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</p>
<p>۱-نام کارگاه: ----- ۲-نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳-نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/></p> <p>۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶-نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/>)</p> <p>۸-مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹-صادره از: ----- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳</p> <p>۱۱-نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/>) ۱۲-نام محصول اصلی: ----- ۱۳-سه نوع از مواد اولیه اصلی: ----- ۱- ----- ۲- ----- ۳- -----</p> <p>۱۴-تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار -----</p> <p>۱۶-تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----</p>	
<p>۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:</p>	
<p>۱۷-آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت:</p> <p>۱۸-خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار: -----</p> <p>۱۹-کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته -----</p> <p>۲۰-مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار: -----</p> <p>۲۱-ایستگاه بهگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهگر: -----</p>	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
کد پستی ده رقمی کارگاه: ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:	
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه‌ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می‌شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می‌شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می‌شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می‌گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایجاصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟
			۴۹	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۳				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟	۱۴
			۳	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟	۱۵
			۳	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟	۱۶
			۱	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیپیت B و C - کراز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟	۱۷
			۴	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صدوا ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟	۱۸
			۴	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟	۱۹
			۴	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟	۲۰
			۴	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟	۲۱
			۸	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟	۲۲
			۳۴	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
<p>۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه: کد پستی ده رقمی کارگاه:----- کد بازدید: _____ تاریخ بازدید: _____ صفحه ۴</p>					
			۲	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۱
			۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲
			۲	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳ متر کمتر نباشد)	۳
			۲	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟	۴
			۲	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۵
			۲	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟	۶
			۱	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟	۷
			۱	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟	۸
			۱	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟	۹
			۱	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟	۱۰
			۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟	۱۱
			۱	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟	۱۲
			۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سرنند) می باشند؟	۱۳
			۲	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟	۱۴
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
ملاحظات	امتیاز سؤال			ردیف	عنوان سؤال
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶		جمع امتیازات

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
<p>۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)</p> <p>کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶</p>					
			۳	۱۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟
			۳	۱۴	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می‌دهد (کلرزی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟
			۳	۱۵	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟
			۳	۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می‌شود؟
			۳	۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می‌گیرد؟
			۲	۱۸	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۱۹	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟
			۲	۲۰	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می‌گردد؟
			۲	۲۱	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟
			۲	۲۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می‌شود؟
			۲	۲۳	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه‌ای جمع آوری و دفع می‌گردد؟
			۲۷	جمع امتیازات	

۶- آموزش:				کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال		
		امتیاز موضوعی	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس
		ملاحظات		
۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟			۴
۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟			۲
۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟			۲
۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟			۲
۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟			۲
۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟			۴
۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟			۴
۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟			۴
	جمع امتیازات			۲۴
	جمع کل امتیازات سوالات عمومی			۱۷۳

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان):	
ملاحظات	امتیاز سؤال			ردیف	عنوان سؤال
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا در آنتیباری از روشهای مرطوب کننده جهت جلوگیری از انتشار گردوغبار استفاده می شود؟
			۳	۲	آیا اپراتور دستگاه دریل واگن از گوشی حفاظتی و ماسک تنفسی با راندامان بالا (FFP2) استفاده می نماید؟
			۴	۳	آیا امکانات لازم در خصوص کار اپراتور دریل واگن در شرایط آب و هوایی و دماهای مختلف پیش بینی شده است؟
			۳	۴	آیا جهت جلوگیری از انتشار گرد و غبار در فرآیند حمل و نقل خاک معدن راهکار و روش مناسبی پیش بینی شده است؟
			۳	۵	آیا اپراتور ماشین آلات حمل و نقل از لباس کار، گوشی و ماسک تنفسی با راندامان بالا (FFP2) استفاده می نماید؟
			۴	۶	آیا در بخش سنگ شکن در صورت لزوم از آب پاش جهت جلوگیری از انتشار گردوغبار استفاده می شود؟
			۴	۷	آیا اتاقک محل استقرار کارگر سنگ شکن و سالن اختلاط جهت جلوگیری از مواجهه با صدا، ارتعاش و گرد و غبار مناسب می باشد؟
			۳	۸	آیا کارگر بخشهای سنگ شکن و سالن اختلاط در مواقعی که خارج از اتاقک مشغول فعالیت هستند از وسایل حفاظت فردی مناسب (لباس کار، ماسک تنفسی کلاس FFP2 و گوشی حفاظتی) استفاده می نمایند؟
			۴	۹	آیا در بخش سنگ شکن خروجی بگ فیلتر مطابق با استانداردهای مربوطه (جهت جلوگیری از برگشت آلودگی به سطح کارگاه) می باشد؟
			۴	۱۰	آیا اتاقک محل استقرار اپراتور آسیاب مواد خام جهت جلوگیری از مواجهه با ارتعاش، گرد و غبار و صدا و همچنین از لحاظ بهداشت عمومی مناسب می باشد؟
			۸	۱۱	آیا سیستم تهویه موضعی و بگ فیلتر در آسیاب مواد موجود می باشد؟
			۴۴	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- کد بازدید: تاریخ بازدید: صفحه ۹				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان): (ادامه)	
ملاحظات	امتیاز بازدید			عناوین بازدید	ردیف
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا کارگران قسمت آسیاب موادخام از وسایل حفاظت فردی (گوشی حفاظتی، ماسک FFP2 و لباس کار) مناسب استفاده می نمایند؟	۱۲
			۴	آیا در صورت وجود تشعشعات یونیزان در قسمت پیش گرمکن مجوزهای لازم در موعد مقرر توسط سازمان انرژی اتمی صادر شده است؟	۱۳
			۳	آیا کارگران قسمت پخت و نزدیک کوره و پیش گرمکن از نوشیدنیهای خنک با مقدار جرمی نمک استفاده می نمایند؟	۱۴
			۴	آیا در قسمت پخت از منابع روشنایی (لامپ) مقاوم به گرما (جهت افزایش عمر لامپها) استفاده می شود؟	۱۵
			۲	آیا از وسایل خنک کننده مناسب در اتاق کارگران قسمتهای مختلف پخت استفاده می شود؟	۱۶
			۴	آیا طبقات پیش گرم کن از تهویه عمومی مناسب برخوردار می باشد؟	۱۷
			۳	آیا کارگران قسمت پخت و نزدیک کوره و پیش گرمکن از وسایل حفاظت فردی مناسب از قبیل شیلد، گتر، دستکش نسوز و کفش ایمنی مناسب استفاده می نمایند؟	۱۸
			۳	آیا دوش اضطراری در بخش پیش گرمکن و پخت وجود دارد؟	۱۹
			۴	آیا در صورت وجود الکتروفیلتر خروجی آن از نظر گرد و غبار و گازها ارزیابی می شود؟ (بدلیل عدم برگشت گرد و غبار به داخل کارگاه)	۲۰
			۴	آیا در هنگام تعمیرات داخل کوره تمهیدات لازم از نظر شرایط مناسب بهداشتی (روشنایی، دما، گرد و غبار) برای کارگر در نظر گرفته شده است؟	۲۱
			۳۴	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
<p>۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان): (ادامه)</p> <p>کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰</p>					
			۴	۲۲	آیا اتاقک محل استقرار اپراتور آسیاب سیمان و آسیاب گچ جهت جلوگیری از مواجهه با ارتعاش، گرد و غبار و صدا و همچنین از لحاظ بهداشت عمومی مناسب می‌باشد؟
			۸	۲۳	آیا سیستم تهویه موضعی و بگ فیلتر در قسمت آسیاب سیمان و آسیاب گچ موجود می‌باشد؟
			۴	۲۴	آیا خروجی بگ فیلتر آسیاب سیمان و آسیاب گچ مطابق با استانداردهای مربوطه می‌باشد؟ (جهت جلوگیری از برگشت آلودگی به سطح کارگاه)
			۳	۲۵	آیا کارگران قسمت آسیاب سیمان و آسیاب گچ از وسایل حفاظت فردی مناسب (گوشی حفاظتی، ماسک FFP2 و لباس کار) استفاده می‌نمایند؟
			۴	۲۶	آیا اتاقک اپراتور بارگیرخانه جهت جلوگیری از مواجهه با گرد و غبار و صدا و همچنین از لحاظ بهداشت عمومی مناسب می‌باشد؟
			۳	۲۷	آیا اپراتور و کارگران بارگیرخانه از لوازم حفاظت فردی مناسب استفاده می‌نمایند؟
			۴	۲۸	آیا منابع روشنایی در بارگیرخانه با توجه به وجود گرد و غبار زیاد مناسب می‌باشند؟
			۸	۲۹	آیا وضعیت روشنایی بارگیرخانه با توجه به وجود گرد و غبار زیاد و دید کم در حد مطلوب می‌باشد؟
			۸	۳۰	آیا در قسمت پرکن پاکت در زیر دستگاه سیستم تهویه مکنده موضعی وجود دارد؟
			۴	۳۱	آیا در صورت وجود منابع تشعشعات یونیزان در آزمایشگاه (ایکس یا گاما) نظارت‌های لازم توسط مراجع ذیصلاح انجام می‌شود؟
			۵۰	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۱				۷- سوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان): (ادامه)
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال		
		امتیاز موضوعی	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس
ملاحظات				
	آیا آزمایشگاه مجهز به هود آزمایشگاهی مناسب می باشد؟ (هود محصور کننده و فیلتر هپا)	۸		
	آیا برگه ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) مواد شیمیایی مصرفی در آزمایشگاه موجود می باشد؟	۲		
	آیا انبار مواد شیمیایی دارای تهویه می باشد؟	۴		
	آیا در صورت استفاده از مواد خورنده و سوزاننده چشم شوی مناسب موجود میباشد؟	۳		
	آیا در قسمتهای مختلف تولید سیمان حمل و نقل وسایل، تجهیزات و بار توسط وسایل مکانیکی (انواع باربر - غلنگها - بالابرها - لیفتراکها و...) انجام می شود؟	۳		
	آیا برای جلوگیری از انتشار آلودگی در مراحل مختلف تولید سیمان از وسایل حمل و نقل برقی (نوار نقاله) استفاده می شود؟	۳		
	آیا صندلیهای راحت و مناسب مورد تأیید کارشناسان بهداشت حرفه ای در اتاقهای کنترل و اتاقهای اداری وجود دارد؟	۶		
	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگران (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای اصلاح یا حذف حالات نامناسب بدن انجام میگردد؟	۶		
	جمع امتیازات	۳۵		
	جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی	۱۶۳		
	جمع کل امتیازات	۳۳۶		

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه‌ای در صنایع سیمایی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی

کد پستی ده رقمی کارگاه:..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir
۱- نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳- نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴- آدرس: ----- ۵- تلفن: ----- ۶- نمابر: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸- مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹- صادره از: ----- ۱۰- تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱- نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/>) ۱۲- نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ۱- ----- ۲- ----- ۳- ----- ۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار ----- ۱۶- تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----	
۲- تشکیلات بهداشت حرفه ای:	
۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار ----- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهگر -----	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه‌ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می‌شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می‌شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می‌شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می‌گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟
			۴۹	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟	۱۴
			۳	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟	۱۵
			۳	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟	۱۶
			۱	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیت B و C - کزاز - آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟	۱۷
			۴	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟	۱۸
			۴	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟	۱۹
			۴	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟	۲۰
			۴	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟	۲۱
			۸	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟	۲۲
			۳۴	جمع امتیازات	

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه-----

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۳

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	عنوان سؤال	ردیف
			۲	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۱
			۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲
			۲	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)	۳
			۲	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟	۴
			۲	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۵
			۲	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟	۶
			۱	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟	۷
			۱	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟	۸
			۱	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟	۹
			۱	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟	۱۰
			۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟	۱۱
			۱	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟	۱۲
			۳	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سربند) می باشند؟	۱۳
			۲	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟	۱۴
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟	۱
			۱	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟	۲
			۱	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟	۳
			۱	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟	۴
			۱	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟	۵
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟	۶
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟	۷
			۱	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۸
			۱	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟	۹
			۱	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیبدار و...) می باشد؟	۱۰
			۳	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟	۱۱
			۳	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۱۲
			۱۶	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟
			۳	۱۴	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟
			۳	۱۵	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟
			۳	۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۳	۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟
			۲	۱۸	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۱۹	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟
			۲	۲۰	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲	۲۱	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟
			۲	۲۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟
			۲	۲۳	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع شیمیایی:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	۱	آیا انبار اختصاصی مواد شیمیایی در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۲	آیا مواد شیمیایی جدا از سایر کالاها انبار می‌گردد و از قفسه های مقاوم استفاده می‌شود؟
			۲	۳	آیا انبار دارای سیستم تهویه مناسب می‌باشد؟
			۲	۴	آیا از روشهای فنی مهندسی برای کنترل خطرات و یا از مواد شیمیایی کم خطر بجای مواد پر خطر استفاده می‌گردد؟
			۲	۵	آیا ظروف مواد شیمیایی سالم بوده و دارای برچسب هشدار دهنده می‌باشند؟
			۲	۶	آیا در هنگام حمل و نقل مواد شیمیایی از ریخت و پاش مواد جلوگیری بعمل می‌آید؟
			۲	۷	آیا حمل و نقل ظروف مواد شیمیایی با وسایل مکانیکی انجام می‌گیرد؟
			۲	۸	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟
			۱۰	۹	آیا مواد شیمیایی سمی در محلی نگهداری می‌شوند که دارای سیستم تهویه باشد؟
			۳	۱۰	آیا کارگران در قسمت تولید مواد شیمیایی از ماسک تنفسی قوطی دار (کانیستر) با راندمان بالا استفاده می‌نمایند؟
			۳	۱۱	آیا کارگران در قسمت تولید مواد شیمیایی از لباس کار بدون درز، دستکش و کفش لاستیکی و عینک مخصوص مواد شیمیایی استفاده می‌نمایند؟
			۳۲	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سوالات اختصاصی در صنایع شیمیایی: (ادامه)	
ملاحظات	امتیاز سؤال			عنوان سؤال	ردیف
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا در قسمت تولید مواد شیمیایی دستگاه چشم شوی و دوش اضطراری نصب شده است؟	۱۲
			۸	آیا در سالن تولید میزان روشنایی عمومی و موضعی در حد مناسب می باشد؟	۱۳
			۸	آیا دستگاههای مولد صدا و ارتعاش در سالن تولید به روشهای مدیریتی و فنی مهندسی کنترل می شوند؟	۱۴
			۳	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز شنوایی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی استفاده می نمایند؟	۱۵
			۸	آیا در سالن تولید در صورت وجود گرما و رطوبت، این عوامل کنترل می شوند؟	۱۶
			۳	آیا در سالن تولید از صندلیهای راحت و مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می شود؟	۱۷
			۳	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟	۱۸
			۴	آیا ظروف محتوی باقیمانده مواد شیمیایی به روش بهداشتی جمع آوری و به محل مناسب انتقال داده می شود؟	۱۹
			۴	آیا کارگران پس از پایان کار با مواد شیمیایی (بویژه پودری و گردی) در اتاق آلودگی زدایی، خود را تمیز و پاکیزه می کنند؟	۲۰
			۴۴	جمع امتیازات	
			۷۶	جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی	
			۲۴۹	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه‌ای در صنایع غذایی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت امرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

کد پستی ده رقمی کارگاه:..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/
<p>۱-نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳-نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/></p> <p>۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶- نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/>)</p> <p>۸-مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹-صادره از: ----- ۱۰- تاریخ راه اندازی: / / ۱۳</p> <p>۱۱-نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/>) ۱۲- نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ۱- ----- ۲- ----- ۳- -----</p> <p>۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد:----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار: --</p> <p>۱۶-تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار: ----</p>	
۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:	
<p>۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت:</p> <p>۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار: --</p> <p>۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته -----</p> <p>۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار: -----</p> <p>۲۱- ایستگاه بهنگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهنگر: --</p>	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
کد پستی ده رقمی کارگاه-----: تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:	
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه‌ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می‌شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می‌شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می‌شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می‌گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایجاصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟
			۴۹	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟	۱۴
			۳	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟	۱۵
			۳	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟	۱۶
			۱	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیت B و C - کزاز - آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟	۱۷
			۴	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلاینده های شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟	۱۸
			۴	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟	۱۹
			۴	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟	۲۰
			۴	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟	۲۱
			۸	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟	۲۲
			۳۴	جمع امتیازات	

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۳

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه: کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴					
			۲	۱	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟
			۲	۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟
			۲	۳	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)
			۲	۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟
			۲	۵	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟
			۲	۶	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟
			۱	۷	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟
			۱	۸	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟
			۱	۹	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟
			۱	۱۰	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟
			۱	۱۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟
			۱	۱۲	آیا کلیه کارکنانی که با تهیه ، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟
			۳	۱۳	آیا کلیه کارکنانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سربند) می باشند؟
			۲	۱۴	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و موادشیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟	۱۳
			۳	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلر زنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟	۱۵
			۳	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۱۶
			۳	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟	۱۷
			۲	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟	۱۸
			۲	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟	۱۹
			۲	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۰
			۲	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟	۲۱
			۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟	۲۲
			۲	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۳
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سوالات اختصاصی در صنایع غذایی:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	۱	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده و در محل های مربوطه نصب شده است؟
			۲	۲	آیا مواد شیمیایی و سموم (مواد ضد عفونی کننده و گند زدا) در محل مناسب با تهویه کافی و به دور از دسترس افراد غیر مسئول نگهداری می شود؟
			۲	۳	آیا مواد شیمیایی ضد عفونی کننده و گندزدا دارای برچسب هشدار دهنده هستند؟
			۳	۴	آیا کارگران در زمان استفاده از مواد شیمیایی ضد عفونی کننده و گندزدا از لباس کاریکسره، عینک حفاظتی چسبیده به صورت، دستکش لاستیکی بلند و ماسک تنفسی فیلتر دار مناسب استفاده می نمایند؟
			۴	۵	در صورت وجود سردخانه آیا دربهای سردخانه به نحوی است که از داخل و خارج باز شود؟
			۲	۶	آیا سردخانه دارای دماسنج جهت کنترل برودت هوای داخل می باشد؟
			۲	۷	آیا بردهای هالوژنه و انیدرید کربنیک در حد مناسب نگهداری می شود؟
			۲	۸	آیا موادی مثل آمونیاک - اتیلن کلراید و امثالهم در حد مناسب نگهداری می شود؟
			۳	۹	آیا کارگران سردخانه از لباس گرم - کفش، عینک، دستکش و کلاه ضد سرما استفاده می نمایند؟
			۳	۱۰	آیا کارگران سردخانه از لباس گرم - کفش، عینک، دستکش و کلاه ضد سرما استفاده می نمایند؟
			۴	۱۱	آیا برای تمیز کردن و شستشوی سالن تولید مواد غذایی از وسایل مناسب از قبیل ماشینهای اسکرابر، مکنده های موضعی و آب تحت فشار استفاده می شود؟
			۲۹	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سوالات اختصاصی در صنایع غذایی: (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۲	آیا کارگران در هنگام شستشوی سالن تولید مواد غذایی از تجهیزات حفاظتی مناسب (از قبیل چکمه، لباس کار و دستکش لاستیکی، گوشی حفاظتی و...) استفاده می نمایند؟
			۲	۱۳	آیا ضایعات غذایی در محیط کار بموقع جمع آوری و دفع می گردد؟
			۸	۱۴	آیا در صورت وجود صدا و ارتعاش بیش از حد مجاز توسط روشهای مختلف مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۱۵	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز شغلی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟
			۸	۱۶	آیا در صورت وجود گرما و رطوبت در قسمتهای مختلف تولید به روشهای مدیریتی و مهندسی جهت جلوگیری از استرسهای حرارتی کنترل می شود؟
			۳	۱۷	آیا کارگرانی که در قسمت گرم و مرطوب کار می کنند از لباس کار نخی مناسب استفاده می نمایند؟
			۳	۱۸	آیا کارگرانی که در قسمت گرم و مرطوب کار می کنند از نوشیدنیهای خنک استفاده می کنند؟
			۸	۱۹	آیا در سالن تولید سیستم تهویه عمومی و موضعی مناسب مطابق با شرایط تولید مواد غذایی وجود دارد؟
			۸	۲۰	آیا میزان روشنایی عمومی در سالن تولید مواد غذایی در حد مناسب می باشد؟
			۸	۲۱	آیا در صورت وجود تشعشعات تمهیدات کنترلی لازم پیش بینی شده است؟
			۶	۲۲	آیا در قسمت بسته بندی مواد غذایی از نوار نقاله و میز کار با ارتفاع مناسب و زیر پای استفاده می شود؟
			۶۰	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع غذایی: (ادامه)	
امتیاز سئوال				ردیف	عنوان سئوال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۲۳	آیا در قسمتهای مختلف تولید با توجه به عوامل زیان آور محیط کار از وسایل حفاظتی مناسب استفاده می شود؟
			۶	۲۴	آیا کارگران قسمتهای مختلف تولید از قبیل بسته بندی مواد غذایی و کنترل در پشت میز نوار نقاله از صندلی راحت و مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۳	۲۵	آیا سبدها، کارتها و بسته های سنگین مواد غذایی توسط وسایل مکانیکی (انواع جرثقیلها - غلتکها و بالابرها) حمل و نقل می شوند؟
			۴	۲۶	آیا در صورت استفاده از ظروف شیشه ای، پلاستیکی و فلزی تمهیدات لازم بهداشتی پیش بینی شده است؟
			۸	۲۷	آیا بالای دستگاه بسته بندی توسط نایلن و نایلکس (شرینگگ) هود مکنده موضعی وجود دارد؟
			۸	۲۸	آیا در قسمت بازرسی و کنترل و درجه بندی بسته های مواد غذایی (قوطی - شیشه - ظروف و امثالهم) میزان روشنایی مناسب می باشد؟
			۶	۲۹	آیا وضعیت بدن کارگران در سالن تولید از نظر ارگونومی بررسی شده است؟
			۶	۳۰	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟
			۲	۳۱	آیا ضایعات و پسماندها و پسابهای مواد غذایی به نحو مناسب نگهداری و دفع می شود؟
			۴	۳۲	آیا اتاقکی در جهت کاهش مواجهه اپراتور با عوامل زیان آور از قبیل صدا و گرد و غبار تعبیه شده است؟
			۵۰		جمع امتیازات
			۱۳۹		جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی
			۳۱۲		جمع کل امتیازات

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱</p>	<p>۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد/درد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</p>
<p>۱-نام کارگاه: ----- ۲-نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳-نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/></p> <p>۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶-نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/>)</p> <p>۸-مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹-صادره از: ----- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳</p> <p>۱۱-نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/>) ۱۲-نام محصول اصلی: ----- ۱۳-سه نوع از مواد اولیه اصلی: ----- ۱- ----- ۲- ----- ۳- -----</p> <p>۱۴-تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار -----</p> <p>۱۶-تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----</p>	
<p>۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای: ۱۷-آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸-خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار ----- ۱۹-کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰-مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱-ایستگاه بهنگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهنگر -----</p>	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:	
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش- بهسازی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	ایا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایجاصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟
			۴۹	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۳				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)	
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیپاتیت B و C- کزاز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صداو ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۱
			۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲
			۲	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳ متر کمتر نباشد)	۳
			۲	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟	۴
			۲	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۵
			۲	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟	۶
			۱	آیا سائلن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟	۷
			۱	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟	۸
			۱	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟	۹
			۱	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟	۱۰
			۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟	۱۱
			۱	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟	۱۲
			۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سرنبد) می باشند؟	۱۳
			۲	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟	۱۴
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سوال				عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی - روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟	۱
			۱	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و موادشیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟	۲
			۱	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟	۳
			۱	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟	۴
			۱	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟	۵
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟	۶
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟	۷
			۱	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۸
			۱	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟	۹
			۱	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه -شیدار و...) می باشد؟	۱۰
			۳	آیا در کارگاههای آلوده به ازیست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟	۱۱
			۳	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۱۲
			۱۶	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سنوآل				ردیف	عنوان سنوآل
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟
			۳	۱۴	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلر زنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟
			۳	۱۵	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟
			۳	۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۳	۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟
			۲	۱۸	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۱۹	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟
			۲	۲۰	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲	۲۱	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟
			۲	۲۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟
			۲	۲۳	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه -----				۶- آموزش:
تاریخ تکمیل چک لیست:				
صفحه ۷				
امتیاز سؤال				ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
			۴	۱ آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲ آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳ آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴ آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵ آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟
			۴	۶ آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷ آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸ آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۲۴	جمع امتیازات
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سوالات اختصاصی در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	۱	آیا در تمامی مراحل کار با ماسه و سیلیس از سیستم مکنده موضعی استفاده می شود؟
			۳	۲	آیا کارگران قسمت کار با ماسه و سیلیس از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟
			۶	۳	آیا کارگران در قسمت قالبسازی (ماهیچه سازی) از میز و صندلی راحت مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۸	۴	آیا کوره های ذوب فلز دارای سیستم تهویه عمومی و موضعی هستند؟
			۸	۵	آیا در قسمت ذوب فلز فرایند پاکسازی کوره و قالبها از خاکستر و مواد باقیمانده توسط مکنده های صنعتی و بدون دخالت کارگر انجام می شود؟
			۸	۶	آیا شاخصهای حرارتی در قسمت ذوب فلز به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۷	آیا در قسمت ذوب فلز کارگران بطور مرتب از نوشیدنی خنک و قرص نمک استفاده می نمایند؟
			۸	۸	آیا فیومهای ناشی از تصعید مواد در قسمت ذوب فلز توسط مکنده های موضعی کنترل می شود؟
			۳	۹	آیا کارگران در قسمت ذوب فلز از ماسک تنفسی فیلتر دار مناسب جهت فیومهای فلزی مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۴	۱۰	آیا در قسمت بازرسی از وضعیت مواد مذاب در صورت وجود، پنجره بازرسی به ورقه های ضد اشعه مادون قرمز مجهز می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در قسمت ذوب فلز کارگران از عینک مخصوص کار با اشعه مادون قرمز استفاده می نمایند؟
			۶۲	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سوالات اختصاصی در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات: (ادامه)
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال		
		امتیاز موضوعی	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس
ملاحظات				
۱۲	آیا حمل و نقل مواد مذاب سنگین توسط وسایل مکانیکی مثل انواع جرثقیل انجام می‌شود؟	۳		
۱۳	آیا در سالن تولید صندلیهای راحت مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای وجود دارد؟	۶		
۱۴	آیا وضعیت بدنی کارگران از نظر ارگونومی بررسی شده است؟	۶		
۱۵	در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟	۶		
۱۶	آیا در قسمتهای قالبسازی و ذوب فلز روشنایی مناسب وجود دارد؟	۸		
۱۷	آیا در قسمتهای قالبسازی و ذوب فلز از لامپهای مناسب مخصوص کار با گرما استفاده می‌شود؟	۴		
۱۸	آیا در قسمت پرداخت قطعات روی دستگاهها (سنگ سمباده-پولیش و...) سیستم مکنده موضعی نصب شده است؟	۸		
۱۹	آیا کارگران در قسمت پرداخت قطعات از ماسک تنفسی مناسب استفاده می‌نمایند؟	۳		
۲۰	آیا در قسمت پرداخت، کنترل و بازرسی قطعات علاوه بر روشنایی عمومی از روشنایی موضعی نیز استفاده می‌شود؟	۴		
۲۱	آیا برای جلوگیری از انعکاس نور واحدهای جوشکاری با پاراوان از یکدیگر جدا هستند؟	۴		
۲۲	آیا گازها، بخارات و فیومهای ناشی از جوشکاری توسط مکنده های موضعی با راندمان بالاکنترل می‌شوند؟	۸		
۲۳	آیا برای جلوگیری از خطرات اشعه ماورای بنفش- برق زدگی چشم و خطر پرتاب ذرات به چشم از سپر حفاظتی مجهز به طلق مناسب و عینک مخصوص استفاده می‌شود؟	۴		
	جمع امتیازات	۶۴		

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات: (ادامه)	
ملاحظات	امتیاز سؤال			ردیف	عنوان سؤال
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۲۴	آیا کارگران در هنگام جوشکاری از ماسک تنفسی فیلتر دار مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۸	۲۵	آیا صدا و ارتعاش در قسمت برش، پرس و خمکاری قطعات فلزی و... به روشهای مدیریتی و مهندسی در حد استاندارد کنترل می شود؟
			۳	۲۶	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز شنوایی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی استفاده می نمایند؟
			۸	۲۷	آیا در قسمت نقاشی قطعات فلزی سیستم آبخار رنگ و یا سیستم مکنده موضعی با توجه به نوع فرایند وجود دارد؟
			۳	۲۸	آیا کارگران در قسمت نقاشی از ماسک تنفسی قوطی دار (کانیستر) کامل صورت با راندمان بالا استفاده می نمایند؟
			۳	۲۹	آیا کارگران در قسمت جوشکاری و کوره رنگ از وسایل حفاظت فردی مناسب (ماسک تنفسی مناسب- عینک و دستکش مخصوص کار با گرما) استفاده می نمایند؟
			۳	۳۰	آیا در قسمت مونتاژ، قطعات فلزی سنگین توسط وسایل مکانیکی (انواع جرثقیلها - غلتکها و بالا برها) حمل و نقل می شوند؟
			۶	۳۱	آیا در قسمت مونتاژ از ابزار کار مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند و در حد امکان نزدیک به کارگر و قابل دسترسی آسان نصب شده اند؟
			۶	۳۲	آیا کارگران قسمت مونتاژ از صندلی قابل تنظیم و راحت مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۸	۳۳	آیا در قسمت مونتاژ قطعات فلزی صدای محیط کار به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۷۱	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۱				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات: (ادامه)	
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال			
		امتیاز موضوعی	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس	
ملاحظات					
	آیا در صورت نیاز، کارگران قسمت مونتاژ قطعات فلزی از گوشیهای حفاظتی استفاده می نمایند؟	۳			۳۴
	آیا در قسمت کنترل نهایی میزان روشنایی در حد مناسب و مطلوب میباشد؟	۸			۳۵
	آیا در قسمت کنترل نهایی در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده- کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟	۶			۳۶
	آیا در صورت وجود قسمت آبکاری فلزات از سیستم تهویه دمشی- مکشی استفاده می شود؟	۸			۳۷
	آیا در صورت وجود سیستم لعابکاری و رنگ کاری از سیستم تهویه مناسب با کار استفاده می شود؟	۸			۳۸
	آیا کارگران قسمتهای آبکاری- لعابکاری و رنگ کاری از وسایل حفاظتی مناسب (ماسک تنفسی- دستکش لاستیکی) استفاده می نمایند؟	۳			۳۹
	آیا در قسمت تراشکاری قطعات، عوامل زیان آور (صدا- آلاینده ها) به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۸			۴۰
	آیا کارگران قسمت تراشکاری از وسایل حفاظتی مناسب (ماسک تنفسی- عینک مخصوص تراشکاری) استفاده می نمایند؟	۳			۴۱
	آیا در قسمت تراشکاری روشنایی عمومی و موضعی در حد مناسب و مطلوب وجود دارد؟	۸			۴۲
	جمع امتیازات	۵۵			
	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	۲۵۲			
	جمع کل امتیازات	۴۲۵			

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری
بهداشت حرفه ای
در صنایع ساختمانی
تولید کاشی و سرامیک



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markzsalamat.behdasht.gov.ir/
۱-نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳-نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶- نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸-مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹-صادره از: ----- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱-نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/> ۱۲-نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ۱- ----- ۲- ----- ۳- ----- ۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: -- صبح کار -- عصر کار -- شب کار -- نوبتکار -- ۱۶-تعداد کل شاغلین زن: -- صبح کار -- عصر کار -- شب کار -- نوبت کار --	
۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:	
۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار --- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهیگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهیگر ---	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار-کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	ایا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟
			۴۹		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:

کد پستی ده رقمی کارگاه-----

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۲

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیپاتیت B و C-کزاز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صداد ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه:-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۳

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال			ردیف	عنوان سؤال	امتیاز موضوعی
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما			
			۲	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۱
			۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲
			۲	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)	۳
			۲	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟	۴
			۲	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۵
			۲	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟	۶
			۱	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟	۷
			۱	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟	۸
			۱	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟	۹
			۱	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟	۱۰
			۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟	۱۱
			۱	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه ، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟	۱۲
			۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سرنبد) می باشند؟	۱۳
			۲	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟	۱۴
			۲۳	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی - روشنایی مناسب-نظافت) می‌باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می‌باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می‌باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می‌شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می‌باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می‌باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می‌شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می‌شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه -شیدار و...) می‌باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازیست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۵

۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال			
		امتیاز موضوعی	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس	
	ملاحظات				
۱۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟	۳			
۱۴	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۳			
۱۵	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟	۳			
۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۳			
۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟	۳			
۱۸	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟	۲			
۱۹	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟	۲			
۲۰	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟	۲			
۲۱	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟	۲			
۲۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟	۲			
۲۳	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟	۲			
	جمع امتیازات	۲۷			

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید کاشی و سرامیک):	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	۱	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟
			۲	۲	آیا ظروف مواد شیمیایی دارای برجسب هشدار دهنده بهداشتی می باشد؟
			۸	۳	آیا انبار مواد شیمیایی قسمت توزین به سیستم تهویه مکنده موضعی مناسب مجهز می باشد؟
			۳	۴	آیا کارگران قسمت توزین مواد شیمیایی به وسایل حفاظت فردی مناسب (ماسک تنفسی - دستکش و لباس کار) مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای مجهز می باشند؟
			۲	۵	آیا ذرات سیلیس در مکان مناسب نگهداری می شود؟
			۳	۶	آیا ذرات سیلیس به صورت صحیح بسته بندی و حمل و نقل می شود؟
			۸	۷	آیا در مرحله اختلاط مواد از سیستم مکنده موضعی استفاده می شود؟
			۳	۸	آیا کارگران قسمت اختلاط مواد از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP2) مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۸	۹	آیا در قسمت آسیاب مواد صدای بالاتر از حد مجاز به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۱۰	آیا کارگران قسمت آسیاب مواد از گوشی حفاظتی مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۸	۱۱	آیا در قسمت آسیاب مواد برای کنترل گرد و غبار تمهیدات فنی و مهندسی (تهویه - سیستم مرطوب کننده) پیش بینی شده است؟
			۸	۱۲	آیا در قسمت پخت و خشک کردن کاشی و سرامیک میزان دما و رطوبت محیط کار کنترل می شود؟
			۵۸	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
۷- سوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید کاشی و سرامیک): (ادامه) کد پستی ده رقمی کارگاه-----: تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹					
			۳	۱۳	آیا کارگران در قسمت پخت و خشک کردن کاشی و سرامیک از نوشیدنیهای خنک و قرص نمک استفاده می نمایند؟
			۸	۱۴	آیا در قسمت پخت و خشک کردن کاشی و سرامیک میزان روشنایی در حد مناسب می باشد؟
			۸	۱۵	آیا در قسمت لعاب سازی صدا به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۱۶	آیا کارگران قسمت لعاب سازی از گوشی حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟
			۸	۱۷	آیا در قسمت لعاب سازی گرد و غبار سیلیس توسط سیستم مکنده موضعی کنترل می شود؟
			۳	۱۸	آیا در قسمت لعاب سازی کارگران به ماسک تنفسی مناسب (FFP2) مجهز هستند؟
			۸	۱۹	آیا در قسمت درجه بندی و بسته بندی کاشی و سرامیک روشنایی و درخشندگی مناسب وجود دارد؟
			۸	۲۰	آیا در قسمت پرس صدای بالاتر از حد مجاز شنوایی به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۲۱	آیا کارگران قسمت پرس از گوشی حفاظتی مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۶	۲۲	آیا میزهای کار در قسمت جمع آوری کاشی و سرامیک در یک سطح مساوی قرار دارد؟
			۶	۲۳	آیا در سالن تولید بویژه قسمت درجه بندی کاشی و سرامیک صندلیهای راحت و مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای وجود دارد؟
			۱۴۷		جمع امتیازات

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۶	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟	۲۴
			۳	آیا برای حمل و نقل بسته ها از وسایل مکانیکی استفاده می شود؟	۲۵
			۴	آیا تمامی قسمتها برای جلوگیری از پخش گرد و غبار سیلیس از جاروب صنعتی یا سیستم تر برای نظافت استفاده می شود؟	۲۶
			۴	آیا سیستم تهویه مکنده موضعی به طور مرتب نظارت می شود؟	۲۷
			۸	آیا در قسمت بسته بندی دستگاه شرینگ به سیستم تهویه موضعی مناسب مجهز می باشد؟	۲۸
			۲۵	جمع امتیازات	
			۱۱۷	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۲۹۰	جمع کل امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه: _____
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۱۰

۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید کاشی و سرامیک): (ادامه)

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری
بهداشت حرفه‌ای
در بخش کشاورزی
(مرغذاری)



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱</p>	<p>۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/</p>
<p>۱- نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳- نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴- آدرس: ----- ۵- تلفن: ----- ۶- نمابر: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸- مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹- صادره از: ----- ۱۰- تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱- نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/> ۱۲- نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ----- ۱- ----- ۲- ----- ۳- ۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار ----- ۱۶- تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----</p>	
<p>۲- تشکیلات بهداشت حرفه ای:</p>	
<p>۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار ----- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهرگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهرگر -----</p>	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
<p>۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:</p> <p>کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲</p>					
			۴	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه‌ای) حضور فعال دارد؟	۱
			۴	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می‌شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟	۵
			۴	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟	۶
			۴	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	۷
			۴	ایا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می‌شود؟	۸
			۴	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می‌شود؟	۹
			۴	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می‌گیرد؟	۱۰
			۴	آیا با توجه به نتایجاصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟	۱۱
			۱	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیپنیت B و C- کزاز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلاینده های شیمیایی و بیولوژیکی و ...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه-----

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۳

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
<p>۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه: کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴</p>					
			۲	۱	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟
			۲	۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟
			۲	۳	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)
			۲	۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟
			۲	۵	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟
			۲	۶	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟
			۱	۷	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟
			۱	۸	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟
			۱	۹	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟
			۱	۱۰	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟
			۱	۱۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟
			۱	۱۲	آیا کلیه کارکنانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟
			۳	۱۳	آیا کلیه کارکنانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سربند) می باشند؟
			۲	۱۴	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟
			۲۳		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی - روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟	۱
			۱	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟	۲
			۱	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟	۳
			۱	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟	۴
			۱	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟	۵
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟	۶
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟	۷
			۱	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۸
			۱	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟	۹
			۱	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه -شیدار و...) می باشد؟	۱۰
			۳	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟	۱۱
			۳	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۱۲
			۱۶	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سنوآل				عنوان سنوآل	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟	۱۳
			۳	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟	۱۵
			۳	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۱۶
			۳	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟	۱۷
			۲	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟	۱۸
			۲	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟	۱۹
			۲	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۰
			۲	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟	۲۱
			۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟	۲۲
			۲	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۳
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (مرغداری):	
ملاحظات	امتیاز سوال			عنوان سوال	ردیف
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا در سالن مرغداری به منظور تابش نور خورشید به کف سالن پنجره تعبیه شده است؟	۱
			۸	آیا روشنایی مصنوعی و طبیعی سالن مرغداری در حد مناسب تأمین می گردد؟	۲
			۸	آیا در سالن مرغداری از سیستم تهویه مناسب استفاده می شود؟	۳
			۸	آیا تراکم گاز دی اکسید کربن (CO ₂)، آمونیاک و... در سالن تولید به طور مرتب کنترل می شود؟	۴
			۸	آیا میزان صدا و ارتعاش بیش از حد مجاز دستگاههای مخلوط کن (میکسرها) - آسیاب مواد - خردکن خوراک طیور به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۵
			۳	آیا کارگرانی که با دستگاههای مخلوط کن (میکسرها) - آسیاب مواد - خردکن خوراک طیور کار می کنند از گوشی حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟	۶
			۲	آیا مواد شیمیایی و سموم (مواد ضد عفونی کننده و گند زدا) در محل مناسب با تهویه کافی و به دور از دسترس افراد متفرقه نگهداری می شود؟	۷
			۲	آیا مواد شیمیایی ضد عفونی کننده و گند زدا دارای برچسب هشدار دهنده هستند؟	۸
			۳	آیا کارگران در زمان استفاده از موادشیمیایی ضد عفونی کننده و گندزدا از لباس کاریکسره، عینک حفاظتی چسبیده به صورت، دستکش لاستیکی بلند و ماسک تنفسی مجهز به فیلتر مخصوص با راندامان بالا استفاده می نمایند؟	۹
			۴۴	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سئوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (مرغداری): (ادامه)	
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال			
		امتیاز موضوعی	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس	
		ملاحظات			
۱۰	آیا کارگرانی که در جمع آوری فضولات طیور، شستشوی سالن مرغداری و یا تجهیزات و لوازم مرغداری فعالیت می کنند از چکمه مخصوص، لباس کار یکسره، دستکش لاستیکی و ماسک تنفسی فیلتر دار استفاده می نمایند؟	۳			
۱۱	آیا برای تمیز کردن و شستشوی سالنهای مرغداری از وسایل مناسب از قبیل ماشینهای اسکرابر، مکنده های موضعی و آب تحت فشار استفاده می شود؟	۴			
۱۲	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدن در حین کار (خمیده، کج و یا پیچ خورده) تمهیدات لازم جهت حذف و یا اصلاح حرکات نامناسب بدن صورت می گیرد؟	۶			
۱۳	آیا کارگران برای حمل و نقل خوراک طیور و یا فضولات طیور از وسایل مکانیکی (چرخ دستی، تراکتور و نوار نقاله و...) استفاده می نمایند؟	۳			
۱۴	آیا عوامل زیان آور بیولوژیکی محیط کار (انواع بیماریهای منتقله از حیوان به انسان بویژه آنفلوآنزای مرغی) بررسی می شوند؟	۴			
۱۵	آیا کارگران مرغداری در مقابل انواع بیماریها واکسینه شده اند (واکسن کزاز- آنفلوآنزا و...)?	۱			
۱۶	آیا لاشه های مرغ در محل مناسب دفن بهداشتی و آهک پاشی می شود؟	۲			
۱۷	آیا محل دفن فضولات به اندازه کافی از محل زندگی کارگران فاصله دارد؟	۲			
۱۸	در صورت استفاده از دستگاه لاشه سوز آیا کارگرانی که نزدیک دستگاه کار می کنند به وسایل حفاظتی مناسب مجهز هستند؟	۲			
جمع امتیازات		۲۷			

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	۱۹	آیا در صورت وجود قسمت پرکنی و تمیز کردن مرغ این قسمت به سیستم تهویه مکنده موضعی مجهز می‌باشد؟
			۳	۲۰	آیا در صورت وجود قسمت پرکنی و تمیز کردن مرغ کارگران این قسمت از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا استفاده می‌نمایند؟
			۸	۲۱	آیا در سالن تولید مرغ روشنایی در حد مناسب وجود دارد؟
			۶	۲۲	آیا در صورت وجود بسته بندی مرغ کارگران از صندلیها و میز کار مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای برخوردار هستند؟
			۴	۲۳	آیا برای حمل و نقل کارتنهای بسته بندی شده مرغ و تخم مرغ از وسایل حمل و نقل مکانیکی (بارکشهای صنعتی - نقاله - جرثقیلها و بالابرها) استفاده می‌شود؟
			۶	۲۴	آیا وزن بسته ها و کیسه هایی که بصورت دستی حمل می شوند ۲۳ کیلو گرم یا کمتر می باشد؟
			۲۹		جمع امتیازات
			۱۰۶		جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی
			۲۷۹		جمع کل امتیازات

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه ای در معادن بسته (زیرزمینی)



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir
۱-نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳-نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶-نمبر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸-مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹-صادره از: ----- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱-نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/> ۱۲- نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ۱- ----- ۲- ----- ۳- ----- ۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار: ----- ۱۶-تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----	
۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:	
۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار: ----- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهرگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهرگر: -----	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایج حاصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟
			۴۹		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۲

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیپاتیت B و C-کزاز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صداو ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۳

کد پستی ده رقمی کارگاه-----				۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه:
تاریخ تکمیل چک لیست:				
صفحه ۴				
امتیاز سؤال				ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
عنوان سؤال				
			۲	۱ آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟
			۲	۲ آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟
			۲	۳ آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)
			۲	۴ آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟
			۲	۵ آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟
			۲	۶ آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟
			۱	۷ آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟
			۱	۸ در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟
			۱	۹ آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟
			۱	۱۰ آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟
			۱	۱۱ آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟
			۱	۱۲ آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟
			۳	۱۳ آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کارمتناسب و کلاه (سربند) می باشند؟
			۲	۱۴ آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟
			۲۳	جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سؤال			ردیف	عنوان سؤال	
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما			
			۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟	۱۳
			۳	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلر زنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟	۱۵
			۳	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۱۶
			۳	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟	۱۷
			۲	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟	۱۸
			۲	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟	۱۹
			۲	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۰
			۲	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟	۲۱
			۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟	۲۲
			۲	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۳
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه-----				۶- آموزش:	
تاریخ تکمیل چک لیست:					
صفحه ۷					
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سوالات اختصاصی در معادن بسته (زیرزمینی):	
امتیاز سوال				ردیف	عنوان سوال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا نقشه معدن در محل موجود بوده و آخرین وضعیت و موقعیت تونل ها و حفاریات کارگاه در آن بروز رسانی شده و قابل مشاهده است؟
			۴	۲	آیا کارگران در نزدیک ترین نقطه به محل کار به وسایل ارتباطی اضطراری مانند تلفن، سیستم آژیر هشدار) و... دسترسی دارد؟
			۳	۳	آیا برنامه مدون پایش و ارزیابی سالانه عوامل زیان آور محیط کار در معدن اجرا می گردد؟
			۳	۴	آیا در معدن برنامه زمان بندی مناسب جهت شناسایی، ارزشیابی و اندازه گیری منظم و گزارش روزانه میزان گازهای معدن وجود دارد؟
			۳	۵	آیا دستگاه دیجیتال سنجش گازهای معدن شامل متان، مونوکسید کربن و گازهای H_2S ، SO_2 ، NOX و... در کارگاه به تعداد لازم وجود دارد؟
			۸	۶	آیا در معدن سیستم تهویه از نوع دمشی- مکشی وجود دارد؟
			۴	۷	آیا در صورت وجود مواد رادیواکتیو در معدن، تمهیدات لازم پیش بینی شده است؟
			۴	۸	آیا کارگران معدن در صورت نیاز به کپسولهای اکسیژن قابل حمل (رئسپراتور) دسترسی دارند؟
			۴	۹	آیا امکان دسترسی کارگران به اکسیژن ذخیره در مواقع ضروری در داخل گالری های معدن وجود دارد؟
			۴	۱۰	آیا کلیه مواد شیمیایی مورد استفاده در معدن دارای برگه های اطلاعات ایمنی مواد شیمیایی می باشند؟
			۸	۱۱	آیا میزان دی اکسید کربن و نیتروژن هوای معدن در سطح استاندارد حفظ می شود؟
			۸	۱۲	آیا اقدامات کنترل فنی مهندسی و مدیریتی جهت کاهش اثرات گرد و غبار در محیط کار اجرا می گردد و مستندات آن موجود می باشد؟
			۵۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سئوالات اختصاصی در معادن بسته (زیرزمینی): (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	۱۳	آیا دمای هوای معدن در سطح مجاز حفظ می شود و مستندات آن وجود دارد؟
			۴	۱۴	آیا دماسنج مناسب به تعداد لازم جهت سنجش دمای هوای محیط معدن وجود دارد و مورد استفاده قرار می گیرد؟
			۸	۱۵	آیا برای حفظ رطوبت در گالری های معدن از روشهای مناسب استفاده می شود؟
			۸	۱۶	آیا در قسمت های مختلف معدن صدا و ارتعاش به روشهای مهندسی و مدیریتی در حد استاندارد کنترل می شود و مستندات آن وجود دارد؟
			۴	۱۷	آیا کارگران معدن از وسایل حفاظت فردی مناسب (گوشیهای حفاظتی، کلاه ایمنی، لباس کار، دستکش، ماسک تنفسی و ...) استفاده می نمایند؟
			۴	۱۸	آیا کارگرانی که با چکشهای بادی، مته و امثالهم کار می کنند از دستکش و کفش ایمنی ضد ارتعاش استفاده می نمایند؟
			۴	۱۹	آیا راهروها و گالری های عبور افراد در معدن از روشنایی مناسب و استاندارد برخوردار می باشند؟
			۴	۲۰	آیا جریان نور چراغهای انفرادی معدن بعد از ۸ ساعت کار در حد مطلوب می باشد؟
			۴	۲۱	آیا در صورت حمل مواد معدنی در کوله بار توسط کارگر به حداکثر وزن مجاز بار توجه می شود؟
			۴	۲۲	آیا وضعیت بدن کارگران در معدن از نظر ارگونومی بررسی شده است و مستندات آن موجود می باشد؟
			۵۲	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سوالات اختصاصی در معادن بسته (زیرزمینی): (ادامه)	
ملاحظات	امتیاز سؤال			عنوان سؤال	ردیف
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۶	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای اصلاح یا حذف حالات نامناسب بدن انجام می گیرد؟	۲۳
			۶	آیا برای کارگرانیکه در شغلشان حرکات تکراری و اعمال نیروی زیاد وجود دارد اقدامات اصلاحی لازم انجام شده است؟	۲۴
			۶	آیا برای حمل و جابجایی وسایل سنگین از وسایل مکانیکی (انواع جرقبیلها، لودرها، بالابرها، واگن ها و ...) استفاده می شود؟	۲۵
			۴	آیا ورود و خروج افراد به داخل تونل دقیقاً کنترل می شود تا بتوان در مواقع اورژانس اقدامات لازم را انجام داد؟	۲۶
			۴	آیا آبفشان های مناسب و استاندارد جهت پاشش آب در گالری های معدن وجود دارد؟	۲۷
			۴	آیا مواد شیمیایی و روغنی در معدن به شیوه صحیح نگهداری و انبار می شوند؟	۲۸
			۳۰	جمع امتیازات	
			۱۳۹	جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی	
			۳۱۲	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه‌ای در معادن روباز



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبهه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

<p>۱-اطلاعات عمومی:</p> <p>توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</p>	
<p>کد پستی ده رقمی کارگاه.....</p> <p>تاریخ تکمیل چک لیست:</p> <p>صفحه ۱</p>	<p>۱-نام کارگاه: -----</p> <p>۲-نام کارفرما/مدیر عامل: -----</p> <p>۳-نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/></p> <p>۴-آدرس: -----</p> <p>۵-تلفن: -----</p> <p>۶-نمبر: -----</p> <p>۷-نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/>)</p> <p>۸-مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹-صادره از: -----</p> <p>۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳</p> <p>۱۱-نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/>) ۱۲-نام محصول اصلی: -----</p> <p>۱۳-سه نوع از مواد اولیه اصلی:</p> <p>۱- -----</p> <p>۲- -----</p> <p>۳- -----</p> <p>۱۴-تعداد کل شاغلین: -----</p> <p>۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: -----</p> <p>صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار -----</p> <p>۱۶-تعداد کل شاغلین زن: -----</p> <p>صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----</p>
<p>۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:</p> <p>۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت:</p> <p>۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار -----</p> <p>۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسمی/عناوین اعضای کمیته -----</p> <p>۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسمی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار -----</p> <p>۲۱- ایستگاه بهرگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهرگر -----</p>	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:	
			۴	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟	۱
			۴	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می شود؟	۵
			۴	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می شود؟	۶
			۴	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	۷
			۴	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می شود؟	۸
			۴	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟	۹
			۴	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می گیرد؟	۱۰
			۴	آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟	۱۱
			۱	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیت B و C - کزاز - آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار (صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۳

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه: کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴					
			۲	۱	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟
			۲	۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟
			۲	۳	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳متر کمتر نباشد)
			۲	۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟
			۲	۵	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟
			۲	۶	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟
			۱	۷	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟
			۱	۸	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می باشد؟
			۱	۹	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می باشد؟
			۱	۱۰	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟
			۱	۱۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟
			۱	۱۲	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟
			۳	۱۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سرنبد) می باشند؟
			۲	۱۴	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال			عنوان سؤال	ردیف	
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما			
			۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟	۱
			۱	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟	۲
			۱	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟	۳
			۱	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟	۴
			۱	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟	۵
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟	۶
			۱	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟	۷
			۱	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۸
			۱	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟	۹
			۱	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟	۱۰
			۳	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟	۱۱
			۳	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۱۲
			۱۶	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟	۱۳
			۳	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می‌دهد (کلر زنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟	۱۵
			۳	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می‌شود؟	۱۶
			۳	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می‌گیرد؟	۱۷
			۲	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟	۱۸
			۲	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟	۱۹
			۲	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می‌گردد؟	۲۰
			۲	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟	۲۱
			۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می‌شود؟	۲۲
			۲	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می‌گردد؟	۲۳
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۶

۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در معادن روباز:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱	آیا معدن به وسایل ارتباطی اضطراری مانند تلفن بی سیم دسترسی دارد؟
			۴	۲	آیا در صورت استفاده از آتشباری از مناسب ترین روش جهت جلوگیری از انتشار گرد و غبار (مثل سیستم آبفشان) استفاده می شود؟
			۸	۳	آیا برای حفظ رطوبت در جبهه کار و جلوگیری از تولید گرد و غبار توسط دستگاهها از روشهای مدیریتی و مهندسی جهت کاهش و کنترل گرد و غبار استفاده می شود؟
			۴	۴	آیا برای کاهش گردوغبار در معدن بجای سیستم خشک از سیستم تر استفاده می شود؟
			۳	۵	آیا کارگرانی که با گردو غبار تماس دارند از ماسک تنفسی نیمه صورت مجهز به فیلتر با راندمان بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟
			۳	۶	آیا کارگران از وسایل حفاظت فردی مناسب شامل لباس کار، کفش کار، دستکش مناسب، کلاه ایمنی و ... استفاده می نمایند؟
			۸	۷	آیا در صورت وجود صدا و ارتعاش در قسمتهای خرد کردن، آسیاب کردن، سرنده کردن، چکش کاری و... به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۸	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز قراردارند از گوشی حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟
			۳	۹	آیا کارگرانی که با دستگاههای مرتعش کننده (چکش بادی، مته و امثالهم) کار می کنند از کفش و دستکش لاستیکی ضد ارتعاش استفاده می نمایند؟
			۸	۱۰	آیا تمام سطوح کار در معدن در هنگام شب از روشنایی مناسب برخوردار می باشد؟
			۴۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سؤالات اختصاصی در معادن روباز: (ادامه)	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	آیا شاخصهای حرارتی محیط کار در فصول مختلف کنترل می شود؟	۱۱
			۳	آیا به کارگران در فصول گرم سال نوشیدنیهای خنک به همراه قرص نمک داده می شود؟	۱۲
			۴	آیا اتاقک کنترل مناسب در معدن وجود دارد؟	۱۳
			۴	آیا اتاقک کنترل دارای وسایل گرمایشی و سرمایشی مناسب می باشد؟	۱۴
			۶	آیا در اتاقک کنترل صندلیهای مناسب جهت اپراتور وجود دارد؟	۱۵
			۶	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای اصلاح یا حذف حالات نامناسب بدن انجام می گیرد؟	۱۶
			۴	آیا در صورت وجود مواد رادیو آکتیو در معدن، برنامه پایش و کنترل توسط مراجع ذیصلاح انجام می شود؟	۱۷
			۸	آیا در صورت وجود موتورخانه تمهیدات لازم جهت کاهش مواجهه کارگران با عوامل زیان آور (صدا-میدان مغناطیسی-آلاینده ها) پیش بینی شده است؟	۱۸
			۴۳	جمع امتیازات	
			۹۰	جمع کل امتیازات سؤالات اختصاصی	
			۲۶۳	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
سازمان بهداشت و درمان امور پیش
وزارت بهداشت، درمان و امور پیش
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری بهداشت حرفه‌ای در صنایع نساجی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت/مرکز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی : توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/
۱- نام کارگاه: ----- ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: ----- ۳- نوع مالکیت: خصوصی <input type="checkbox"/> دولتی <input type="checkbox"/> تعاونی <input type="checkbox"/> سایر <input type="checkbox"/> ۴- آدرس: ----- ۵- تلفن: ----- ۶- نمابر: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی <input type="checkbox"/> فصلی <input type="checkbox"/> ۸- مجوز فعالیت: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> ۹- صادره از: ----- ۱۰- تاریخ راه اندازی: / / ۱۳ ۱۱- نوع فعالیت: (خدمات <input type="checkbox"/> صنعت <input type="checkbox"/> معدن <input type="checkbox"/> کشاورزی <input type="checkbox"/> ۱۲- نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ۱ ----- ۲ ----- ۳ ----- ۱۴- تعداد کل شاغلین: ----- ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبتکار ----- ۱۶- تعداد کل شاغلین زن: ----- صبح کار ----- عصر کار ----- شب کار ----- نوبت کار -----	
۲- تشکیلات بهداشت حرفه ای: ۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> در صورت پاسخ مثبت: ۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار ----- ۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین اعضای کمیته ----- ۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ----- ۲۱- ایستگاه بهگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهگر -----	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کاردان یا کارشناس بهداشت حرفه‌ای) حضور فعال دارد؟
			۴	۲	آیا مصوبات کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار توسط اعضای کمیته پیگیری می‌شود؟
			۴	۳	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟
			۴	۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی- ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟
			۴	۵	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟
			۴	۶	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟
			۴	۷	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟
			۴	۸	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می‌شود؟
			۴	۹	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می‌شود؟
			۴	۱۰	آیا معاینات دوره ای مورد تجزیه و تحلیل قرار می‌گیرد؟
			۴	۱۱	آیا با توجه به نتایجاصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار و...) انجام شده است؟
			۱	۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟
			۴	۱۳	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟
			۴۹		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهای بهداشتی و درمانی:

کد پستی ده رقمی کارگاه-----

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۲

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
			۳	۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
			۳	۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
			۱	۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هیپاتیت B و C-کراز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
			۴	۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار (صدا و ارتعاش، گرما و رطوبت، آلایندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
			۴	۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلاینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
			۴	۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
			۴	۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده ها انجام شده است؟
			۸	۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقتیهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه-----

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۳

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا ساختمان کارگاه متناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۱
			۲	آیا فضای مناسب برای کارکنان هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲
			۲	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می‌باشد؟ (از ۳ متر کمتر نباشد)	۳
			۲	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می‌باشد؟	۴
			۲	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می‌کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۵
			۲	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می‌باشد؟	۶
			۱	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می‌باشد؟	۷
			۱	در صورتی که کارگاه دارای آشپزخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می‌باشد؟	۸
			۱	آیا آشپزخانه مجهز به ابزار مواد غذایی، یخچال یا سردخانه با شرایط استاندارد می‌باشد؟	۹
			۱	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می‌باشد؟	۱۰
			۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به توری مجهز هستند؟	۱۱
			۱	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه ، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می‌باشند؟	۱۲
			۳	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سربند) می‌باشند؟	۱۳
			۲	آیا شستشو و نظافت و سمپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می‌شود؟	۱۴
			۲۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۴

۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه:

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۱	۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی-روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
			۱	۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلودگی سموم و مواد شیمیایی هر ۵ نفر یک دوش و برای هر ۱۰ نفر اضافی نیز یک دوش آب گرم و سرد در نظر گرفته شود)؟
			۱	۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
			۱	۴	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
			۱	۵	آیا حمام به سطل زباله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
			۱	۶	آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
			۱	۷	آیا سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
			۱	۸	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
			۱	۹	آیا رختکن جداگانه با فضای کافی متناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
			۱	۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در کارگاههای آلوده به ازبست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟
			۳	۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
			۱۶		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟	۱۳
			۳	در صورتیکه کارگاه متصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلر زنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آب سردکن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟	۱۵
			۳	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یکبار مصرف در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۱۶
			۳	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتبر مورد آزمایش قرار می گیرد؟	۱۷
			۲	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و فصل در کارگاه وجود دارد؟	۱۸
			۲	آیا منبع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آلودگی هوای کارگاه نگردد؟	۱۹
			۲	آیا زباله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۰
			۲	آیا زباله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زباله های عمومی وجود دارد؟	۲۱
			۲	آیا زباله های شیمیایی و خطرناک در محل مناسب نگهداری و به طور صحیح دفع می شود؟	۲۲
			۲	آیا پساب و فاضلاب خانگی و صنعتی بر اساس نظریه کارشناسان بهداشت حرفه ای جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۳
			۲۷	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۷۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع نساجی:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا ظروف مواد شیمیایی سالم بوده و دارای برجسب هشدار دهنده می باشند؟	۱
			۲	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟	۲
			۸	آیا انبار پنبه به سیستم تهویه مناسب مجهز می باشد؟	۳
			۳	آیا عدلهای پنبه، پلی استر، ویسکوز و... با وسایل مکانیکی جابجا می شود؟	۴
			۸	آیا در قسمت باز کردن عدلهای پنبه و حلایجی تهویه مکنده موضعی مناسب نصب شده است؟	۵
			۳	آیا در هنگام باز کردن عدلهای پنبه کارگران از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟	۶
			۸	آیا در سالن ریسندگی و بافندگی (کاردینگ، چندلاکتی و فلایر و...) صدا و ارتعاش در حد مناسب به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۷
			۳	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز شنوایی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی استفاده می نمایند؟	۸
			۸	آیا در سالن ریسندگی و بافندگی و آهار زنی با وجود گرما و رطوبت اقدامات مدیریتی و مهندسی اعمال می شود؟	۹
			۸	آیا در سالن ریسندگی و بافندگی از سیستم تهویه مکنده کفی و سقفی استفاده می شود؟	۱۰
			۴	آیا جنس قطعات دستگاههای ریسندگی و بافندگی مثل ماکوبه نحوی است که صدای کمتری تولید نماید؟	۱۱
			۶	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟	۱۲
			۶۳	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سوالات اختصاصی در صنایع نساجی: (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	۱۳	آیا در سالن تولید میزان روشنایی در حد مناسب می باشد؟
			۴	۱۴	آیا برای تمیز کردن گردوغبار پنبه از روی دستگاههای ریسندگی و بافندگی بجای استفاده از پمپ باد از مکنده های صنعتی استفاده می شود؟
			۸	۱۵	آیا در قسمت رنگرزی و چاپ سیستم تهویه مکنده موضعی نصب شده است؟
			۳	۱۶	آیا در قسمت رنگرزی و چاپ، تکمیل و آهارکارگران از ماسک تنفسی قوطی دار (کابینستر) با کار آبی بالا استفاده می نمایند؟
			۸	۱۷	آیا میزان دما و رطوبت در قسمت رنگرزی و چاپ کنترل می شود؟
			۸	۱۸	آیا در قسمت تکمیل و آهار پارچه، مواد شیمیایی مورد استفاده توسط مکنده های موضعی کنترل می شود؟
			۸	۱۹	آیا در قسمت تماس الیاف نخ و پارچه با محلول سود سوز آور و سپس شستشو در محلول اسید (مرسریناسیون) مکنده موضعی وجود دارد؟
			۸	۲۰	آیا در قسمت سفید گری پارچه و از بین بردن رنگدانه ها تهویه مکنده موضعی نصب شده است؟
			۳	۲۱	آیا در قسمت تکمیل و ضد آب نمودن پارچه کارگران از وسایل حفاظت فردی مثل کفش، لباس مخصوص و پیشبند لاستیکی استفاده می نمایند؟
			۸	۲۲	آیا میزان دما و رطوبت در قسمت اتو و پرس پارچه به شیوه مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۸	۲۳	آیا در قسمت تکمیل، کنترل و متراژ پارچه تهویه مکنده موضعی نصب شده است؟
			۳	۲۴	آیا در قسمت تکمیل، کنترل و متراژ پارچه کارگران از ماسک تنفسی فیلتر دار با کار آبی بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟
			۷۷		جمع امتیازات

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	۲۵	آیا در قسمت تکمیل، کنترل و مترابزارچه میزان روشنایی عمومی و موضعی در حد مناسب می باشد؟
			۸	۲۶	آیا میز رفوی پارچه دارای روشنایی و درخشندگی مناسب می باشد؟
			۶	۲۷	آیا میزرفوی پارچه و صندلی مربوطه از نظر ارتفاع مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای می باشد؟
			۳	۲۸	آیا پارچه های بسته بندی شده توسط وسایل مکانیکی (گاری دستی-لیفتراک برقی- بالابر و...) حمل و نقل می شود؟
			۲۵		جمع امتیازات
			۱۶۵		جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی
			۳۳۸		جمع کل امتیازات

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:

۷- سئوالات اختصاصی در صنایع نساجی: (ادامه)

کد پستی ده رفعی کارگاه-----
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۱۰

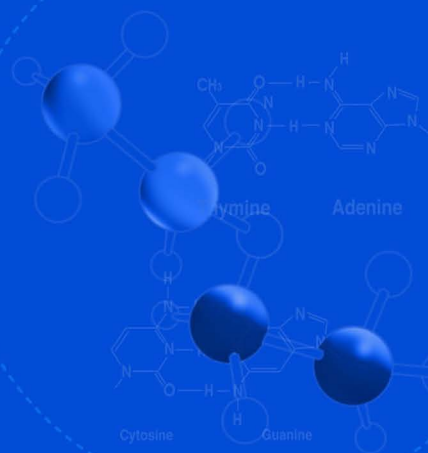


Tehran University of Medical Sciences
Institute for Environmental Research



Islamic Republic of Iran
Ministry of Health and Medical Education
Environmental and Occupational Health Center

A Guide to Occupational Health Self Assessment Checklists for Industries Employers



2050202-0910-1

Spring 2013