



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



دانشگاه علوم پزشکی تهران
رشوی سکنده محظوظ

چک لیستهای خود اطمینانی کار فریبایان

در کارگاه از دیدگاه هدایت حرفه‌ای



۱۳۹۲

۲۰۵۰۲۰۲-۰۹۱۰-۱

صَلَّى اللّٰهُ عَلٰيْهِ وَسَلَّمَ



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



دانشگاه علوم پزشکی تهران
پژوهشکده محیط زیست

چک لیست های خود انداختنی کار فریمایان در کارگاه از دیدگاه بهداشت حرفه ای

الزمات، دستورالعمل ها و رهنمود های تخصصی مرکز سلامت محیط و کار

مرکز سلامت محیط و کار
پژوهشکده محیط زیست

بهار ۱۳۹۲

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۵۵۲۸۸۹۳

نام کتاب: چک لیست های خود اظهاری کارفرمایان در کارگاه از دیدگاه
بهداشت حرفه ای

تئیه کننده پیش نویس: مهندس محمد ایمانی

ناشر: پژوهشکده محیط زیست

تاریخ و نوبت چاپ: بهار ۹۲ نوبت اول

عنوان و نام پدیدآور: چک لیست های خود اظهاری کارفرمایان در کارگاه از دیدگاه بهداشت حرفه ای: الزامات،.../
مرکز سلامت محیط و کار اوزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، پژوهشکده محیط زیست

[دانشگاه علوم پزشکی تهران]؛ کمیته فی تدوین راهنمای عبدالرحمن بهرامی ... [و دیگران].

تهران: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، معاونت بهداشتی، ۱۳۹۲

مشخصات ظاهری: ۱۵۷ ص: مصور (رنگی)، جدول (رنگی)، نمودار (رنگی).

مشخصات نشر: ۹۷۸-۶۰۰-۵۵۲۸۸۹۳

وضعیت فهرست نویسی: فیبا

یادداشت: کمیته فنی تدوین راهنمای عبدالرحمن بهرامی، نوشین راستکاری، محمد ایمانی،

فاضلہ کتابپون مدیری، فاطمه صادقی، مریم رامین...

موضوع: بهداشت صنعتی - فرم ها و پرسشنامه ها

موضوع: اینستی صنعتی - فرم ها و پرسشنامه ها

شناسه افزوده: بهرامی، عبدالرحمن، ۱۳۴۳

شناسه افزوده: ایران، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، مرکز سلامت محیط و کار

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

شناسه افزوده: ایران، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، معاونت امور بهداشتی

رده بندی کنگره: RC ۹۶۷/۱۳۹۲

رده بندی دیجیتی: ۶۱۳/۶۳

شماره کتابشناسی ملی: ۲۳۳۳۶۲۲

- عنوان گایدلاین: چک لیست های خوداظهاری کارفرمایان در کارگاه از دیدگاه بهداشت حرفه ای

- کد الزامات: ۰۹۱۰-۰۲۰۵۰۲

- 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 راهنمای

نام و نام خانوادگی	مرتبه 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 کتابیون 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 طعلتی	کارشناس / عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندس علیرضا ابراهیمی حریری	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهری بشتی
مهندسه فهیمه حاجی اسماعیل حجار	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهری بشتی
مهندسه مریم محمد علیپور	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهری بشتی
مهندسه نرگس نوریان	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهری بشتی
مهندسه خدیجه رحمانی	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهری بشتی
مهندسه حسین مشفق	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی شهری بشتی
مهندسه عباسعلی چمنی	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی تهران
مهندسه حسن کریمی	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی تهران
مهندسه احمد اکرمی بانی	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی تهران
مهندسه آزاده کمالو	کارشناس / عضو کمیته	دانشگاه علوم پزشکی تهران
مهندسه زهرا روشنی	کارشناس / عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندسه آمنه فیاضی	کارشناس / عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندسه فرین فاطمی	کارشناس / عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندسه حمید اقتصادی	کارشناس / عضو کمیته	مرکز سلامت محیط و کار
مهندسه فائزه ایزدبناه	کارشناس / عضو کمیته	پژوهشکده محیط زیست

از جناب آقای مهندس محمد ایمانی که در تهیه این پیش نویس خدمات 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 شیمیابی |
| 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 پژوهشگی 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 ستدادی مرکز سلامت محیط و کار نیز استفاده شود و در مواردی که در کشور قوانین، مقررات و دستورالعمل های مدنی 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 بعضًا عموم مردم قابل استفاده باشد ولی به هر حال ممکن است دارای نواقص و کاستی هایی باشد که بدینوسیله از همه متخصصین، کارشناسان و صاحبنظران 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 تارگاه های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پژوهشگی (وبدا)، معاونت بهداشتی، پژوهشکده محیط زیست دانشگاه علوم پژوهشی 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 خدمات کلیه دست اندرا کاران تدوین و انتشار این رهنمودها صمیمانه تشکر و قدردانی نمایم و پیشایش 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 پرورش

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

جدول انتساب بندی چک لیست خود اطمینان بهداشت حرفه‌ای در صنایع

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

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



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لست خود انطمایی پ بهداشت حرفه ای در بخش کشاورزی (گاوداری)



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و اموزش پزشکی

مرکز سلامت معجیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

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

۱-اطلاعات عمومی:

توجه: تمامی سوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد <http://markzasalamat.behdasht.gov.ir>

کد پستی ده رقمی کارگاه.....

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحة ۱

۱-نام کارگاه: --- ۲-نام کارفرما/مدیر عامل: --- ۳-نوع مالکیت: خصوصی دولتی تعاونی سایر

۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶-نمبر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دانیع فصلی)

۸-مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹-صادر از: ----- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / /

۱۱-نوع فعالیت: (خدمات صنعت معدن کشاورزی) ۱۲-نام محصول اصلی: ----- ۱۳-سه نوع از مواد اولیه اصلی: ----- ۱۴----- ۱۵----- ۱۶----- ۱۷----- ۱۸----- ۱۹----- ۲۰----- ۲۱-----

۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:

۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله خیر در صورت پاسخ مثبت:

۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشیار کار ---

۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسمی/عنوانی اعضای کمیته -----

۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسمی/عنوانی کارکنان مرکز بهداشت کار -----

۲۱- ایستگاه بهنگر: دارد ندارد نام بهنگر ---

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

کد پستی ده و قمی کارگاه	تاریخ تکمیل چک لیست:	صفحه ۳	۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهاي بهداشتی و درمانی: (ادامه)
امیاز سوال			
ردیف	عنوان سوال	امیاز سوال	املاک
۱۴	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟	۳	امیاز کارشناس
۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟	۳	امیاز کارفرما
۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار همراهگیهای لازم بعمل آمد است؟	۳	امیاز موضوعی
۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیت B-C-کزان-آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟	۱	
۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صداو ارتعاش، گرم 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؟	۴	
۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟	۸	
جمع امتیازات			۳۴

----- کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴-----					۴-تأسیسات بهداشتی کارگاه:
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			مالحظات
		امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
۱	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟			۲	
۲	آیا فضای مناسب برای کارگاه هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟			۲	
۳	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳ متر کمتر نباشد)			۲	
۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدای 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 شبی مناسب به طرف کششو می باشد؟			۲	
۷	آیا سالان 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 سرد خانه با شرایط استاندارد می باشد؟			۱	
۱۰	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام معجزا می باشد؟			۱	
۱۱	آیا درب و پنجره های محل غذاخوری به تو روی 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؟			۱	
۱۳	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سریند) می باشند؟			۲	
۱۴	آیا شستشو و نظافت و سماشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟			۲۳	جمع امتیازات

۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه:

کد پستی ده رقمی کارگاه-----	تاریخ تکمیل چک لیست:	صفحه ۵	
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال	ملاحظات
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال	ملاحظات
۱	آیا حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلدگی معمولی روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟	۱	امتیاز کارشناس
۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلدگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلدگی سوم 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	امتیاز کارفرما
۳	آیا محوطه حمام دارای هوای مناسب می باشد؟	۱	امتیاز موضوعی
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 فسنه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟	۱	
۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه - شیدار و...) می باشد؟	۱	
۱۱	آیا در کارگاههای آلدده به ازست و مواد شیمیایی و سوم 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؟	۳	
جمع امتیازات			۱۶

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سؤال	
			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 بباشد آیا کار فرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلوزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آبرساند 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 مرتبت توسط آزمایشگاههای معتر 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 ممنوع ارزی 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	

۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (دامنه)

۶-آموزش:

کد پسی ده رقمی کارگاه					تاریخ تکمیل چک لیست:	صفحه ۷
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال				
		امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سوال	
۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدرو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟		۴		آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدرو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	
۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟		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 مرتباً عرض می شود؟	
۴			۲		آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟	
۵			۲		آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارایه می شود؟	
۶			۴		آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشها آموزشی که توسعه 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			۴		جمع امتیازات	
			۲۴		جمع کل امتیازات سوالات عمومی	
			۱۷۳			

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (گاوداری):
ردیف	عنوان سوال	امیاز سوال	امیاز ملاحتات	امیاز کارشناس امنیتی
۱	آیا کف گاوداری دارای شب مناسب بطرف سیستم جمع آوری فاضلاب میباشد؟	۴		
۲	آیا دیوارها صاف، بدون ترک خوردگی و تا ۲ متر قابل شستشو میباشد؟	۴		
۳	آیا تقاطع دیوار و کف بدون زاویه ۹۰ درجه و دارای انحنای می باشد؟	۴		
۴	آیا فضای مسقف مورد نیاز به ازای هر رأس دام در نظر گرفته شده است؟ (در گاوداریهای شیری، گوشتی و پرواربندیهای گوساله به ترتیب به ازای هر رأس دام ۳، ۱۰-۱۲ و ۱/۲ مترمربع فضای مسقف لازم است).	۴		
۵	آیا فضای غیرمسقف مورد نیاز به ازای هر راس دام در نظر گرفته شده است؟ (در گاوداریهای شیری، گوشتی و پرواربندیهای گوساله به ترتیب به ازای هر رأس دام ۴، ۱۰-۱۲ و ۱/۵ مترمربع فضای غیرمسقف لازم است).	۴		
۶	آیا در سالن گاوداری به منظور تابش نور خورشید به کف جایگاه نگهداری دام پنجره تعییه شده است؟	۴		
۷	آیا در سالن گاوداری به منظور انجام تهويه مطلوب و طبیعی هوакنشهای مکنده با قدرت مکنده گی مطلوب وجود دارد؟	۴		
۸	آیا پنجره ها به توری سیمی ریز زنگ نزن مجهر می باشند؟	۲		
۹	آیا روشنایی مصنوعی و طبیعی دامداری به صورت مناسب تأمین می گردد؟	۴		
۱۰	آیا میزان صدا و ارتعاش بیش از حد مجاز دستگاههای مخلوط کن (میکسرها) - آسیاب مواد - خرد کن خواراک دام به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۴		
جمع امتیازات				
۳۸				

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

۷- سوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (گاوداری): (ادامه)

ردیف	عنوان سؤال	امیاز سؤال			
		ملاحظات	امیاز کارشناس	امیاز کارفرما	امیاز موضوعی
۱۱	آیا کارگرانی که با دستگاههای مخلوط کن (میکسرها) - آسیاب مواد - خرد کن خوراک دام کار می کنند از گوشی حفاظتی و ماسک تنفسی مناسب استفاده می نمایند؟				۳
۱۲	آیا مواد شیمیایی و سموم (مواد ضد عفنونی کننده و گند زد) در محل مناسب با تهییه کافی و به دور از افراد متفرقه نگهداری می شود؟				۴
۱۳	آیا مواد شیمیایی ضد عفنونی کننده و گند زد دارای بر جسب هشدار دهنده بهداشتی هستند؟				۲
۱۴	آیا کارگران در زمان استفاده از مواد شیمیایی ضد عفنونی کننده و گند زدا از لباس کار نگیرند، ماسک تنفسی، چکمه لاستیکی، عینک حفاظتی چسیمه به صورت و دستکش لاستیکی بلند استفاده می نمایند؟				۳
۱۵	آیا در نزدیکی کارگرانی که با مواد ضد عفنونی کننده و گند زدا 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؟				۳
۱۷	آیا برای تمیز کردن و شستشوی سالنهای گاوداری از وسایل مناسب از قبیل ماشینهای اسکرابر، مکنده های موضی و آب تحت فشار استفاده می شود؟				۴
۱۸	آیا کارگران برای حمل و نقل علفه و یا فضولات دام از وسایل مکانیکی (بار کشتهای صنعتی - چرخ دستی - جرثقیلها و بالابرها و نوار نقاله) استفاده می نمایند؟				۳
جمع امتیازات					
۲۵					

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:

(ش)

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری
بهداشت حرفه ای
در صنایع چرمسازی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و اموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

تعاونیت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

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

۱-اطلاعات عمومی :

بوجه: تمامی سوالات این جک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ لطفاً **راهنما** تکمیل این جک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد/<http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/>

کد پستی ده رقمی کارگاه
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۱

۱-نام کارگاه: - - - - - ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: - - - - - ۳- نوع مالکیت: خصوصی دولتی تعاونی سایر ۴-آدرس: - - - - - ۵-تلفن: - - - - - ۶-نامبر: - - - - - ۷-نوع کارگاه: (دانئی فصلی)۸-مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹- صادره از: - - - - - ۱۰- تاریخ راه اندازی: / /۱۱-نوع فعالیت: (خدمات صنعت معدن کشاورزی) ۱۲- نام محصول اصلی: - - - - - ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی:

- - - - - ۲- - - - - ۳- - - - - ۴-

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 خیر در صورت پاسخ مثبت:۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشتیار کار - - -۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین اعضای کمیته - - - - -۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -۲۱- ایستگاه بهگر: دارد ندارد نام بهگر - - -

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ نکمل چک لیست: صفحه ۴				۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:
ردیف	عنوان سوال			
	ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟			۲
۲	آیا فضای مناسب برای کارگاه هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟			۲
۳	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳ متر گمتر 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 شبی مناسب به طرف کششوی می باشد؟			۲
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 سرد خانه 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 غذاخوری به توری مجهز هستند؟			۱
۱۲	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا خوری به توری مجهز هستند فردی را رعایت نموده و دارای کارت بهداشتی می باشند؟			۱
۱۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند بهداشت لباس کارمناسب و کلاه (سریند) می باشند؟			۳
۱۴	آیا شستشو و نظافت و سپاهشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟			۲
جمع امتیازات				۲۳

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 - روشانی مناسب نظافت) می باشد؟	- آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی- تهویه عمومی - روشانی 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 سوم 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؟)	- 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 سوم 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	- آما محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟	- آما محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟	۳
			۱	- آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟	- 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؟	- 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؟	- آیا سرویسهای بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟	۶
			۱	- آما سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟	- آما سرویسهای بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟	۷
			۱	- آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	- آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟	۸
			۱	- آیا رختکن جداگانه با فضای کافی مناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟	- آیا رختکن جداگانه با فضای کافی مناسب 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؟	- آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه - شیدار و ...) می باشد؟	۱۰
			۳	- آیا در کارگاههای آلوده به ازبیست و مواد شیمیایی و سوم و مواد عغونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟	- آیا در کارگاههای آلوده به ازبیست و مواد شیمیایی و سوم و مواد عغونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟	۱۱
			۳	- آیا کارگاه متعلق به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	- آیا کارگاه متعلق به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۱۲
			۱۶	جمع امتیازات	جمع امتیازات	

ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال	ملاحظات
	آموزش	کد پستی ده رقمی کارگاه	-----
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	امتیاز کارشناس
۲	آیا پوسترها بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲	امتیاز کارفرما
۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۲	امتیاز موضوعی
۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطلب آموزشی به طور مرتباً عوض می شود؟	۲	
۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟	۲	
۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارایه می شود؟	۴	
۷	آیا کارکنان در کلاسهای، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسعه مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۴	
۸	آیا کارکنی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۴	
جمع امتیازات			
جمع کل امتیازات سوالات عمومی			۱۷۳

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

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سوالات اختصاصی در صنایع چرمسازی: (ادامه)
ردیف	عنوان سوال			امتیاز سوال
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
۱۴			۳	آیا حمل و نقل پوست جهت خیساندن و شستشو با وسایل مکانیکی انجام می‌گیرد؟
۱۵			۲	آیا در قسمت شستشوی پوست با آب فراوان مجازی فاضلاب به نحو صحیح پیش یافته است و ضایعات به موقع جمع آوری می‌شود؟
۱۶			۳	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؟
۱۷			۳	آیا در قسمت موزدایی پوست بجای استفاده از دست کارگر از دستگاههای موزدایی استفاده می‌شود؟
۱۸			۴	آیا در سالن تولید (خیساندن) از تهويه عمومي استفاده می‌شود؟
۱۹			۳	آیا کارگران قسمت موزدایی و لش زنی از دستکش لاستیکی مقاوم، ماسک تنفسی با راندمان بالا، عینک طلق دار و گوشی حفاظتی مناسب استفاده می‌نمایند؟
۲۰			۸	آیا صدا در سالن تولید به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می‌شود؟
۲۱			۳	آیا کارگران سالن تولید از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می‌نمایند؟
۲۲			۳	آیا کارگران قسمت دباغی از وسایل حفاظتی مناسب (لباس کار، ماسک تنفسی و...) استفاده می‌نمایند؟
۲۳			۶	آیا در قسمت بسته بندی صندلیهای مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای وجود دارد؟
۲۴			۳	آیا کارگرانی که با وسایل تیز و برنده کار می‌کنند از دستکش حفاظتی مناسب استفاده می‌نمایند؟
جمع امتیازات				۴۱

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰					۷- سوالات اختصاصی در صنایع چرمسازی (ادامه)
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			
		امتیاز ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۲۵	آیا اقدامات اصلاحی مناسب برای جلوگیری از عوارض چرخش کمر در قسمت تراش، برش و پرداخت انجام شده است؟				۶
۲۶	آیا در صورت وجود عملیات رنگرزی، سیستم مکنده موضوعی در سالن موجود است؟				۸
۲۷	آیا در صورت وجود عملیات رنگرزی کارگران از وسایل حفاظتی مناسب (ماسک تنفسی، دستکش و...) استفاده می نمایند؟				۳
۲۸	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنش کارگر (حمدیده-کچ یا پیچ خوردن) تمهداتی برای حذف حالات نامناسب بدنش انجام می گیرد؟				۶
۲۹	آیا ارتقای میز کار در قسمتهای مختلف سالن تولید چرم در حالت ایستاده و نشسته مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای می باشد؟				۶
۳۰	آیا برای تمیز کردن و شستشوی مرتب سالن تولید از شیلک آب با فشار بالا استفاده می شود؟				۳
۳۱	آیا اقدامات کنترلی جهت جلوگیری از نشت گاز در قسمت بالان (درام) انجام می شود؟				۸
۳۲	آیا کارگران تولید چرم در مقابل انواع بیماریهای مشترک انسان و دام واکسینه شده اند؟				۱
جمع امتیازات					
جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی					
جمع کل امتیازات					
۴۱					
۱۳۱					
۴۰۴					

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود انطمای
بهداشت حرفه‌ای
در صنایع الکترونیک



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و اموزش 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.....	نحوه: تمامی سوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: http://markazsalamat.behdasht.gov.ir	اطلاعات عمومی:
.....	تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱

۱- نام کارگاه: - - - - - ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: - - - - - ۳- نوع مالکیت: خصوصی دولتی تعاونی سایر

۴- آدرس: - - - - - ۵- تلفن: - - - - - ۶- نمایر: - - - - - ۷- نوع کارگاه: (دانشی فصلی)

۸- مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹- صادره از: - - - - - ۱۰- تاریخ راه اندازی: / /

۱۱- نوع فعالیت: (خدمات صنعت معدن کشاورزی) 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 خیر در صورت پاسخ مثبت:

۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشتیار کار - - -

۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسمای/عنایین اعضاي کمیته - - - - -

۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسمای/عنایین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -

۲۱- ایستگاه بهنگر: دارد ندارد نام بهنگر - - -

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

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه</p> <p>تاریخ تکلیف چک لیست:</p> <p>صفحه ۳</p>					۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهاي بهداشتی و درمانی: (ادامه)
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال			
لاملاحتات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز	للاملاحتات
۱۴	آیا وسائل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟			۳	
۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارگاه وجود دارد؟			۳	
۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار همراهیگهای لازم بعمل آمده است؟			۳	
۱۷	آیا کارگاه در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (ھپاتیت C-B و کراز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟			۱	
۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار (صدار ارتعاش، گرمای 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 های مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گردند؟			۴	
۲۰	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟			۴	
۲۱	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلاینده های انجام شده است؟			۴	
۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های پیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟			۸	
جمع امتیازات					۳۴

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

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

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

امتیاز سوال					عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	کد پستی ده رفقی کارگاه	تاریخ تکمیل چک لیست:	صفحه ۷
			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 پوستر های بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟		۲
			۲	آیا پوستر ها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟		۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتباً 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 ارایه می شود؟		۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایش های 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		

۷- سوالات اختصاصی در صنایع الکترونیک:

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸			
ردیف	عنوان سوال	امیاز سوال	مالحظات
امیاز کارشناس	امیاز کارفرما	امیاز موضوعی	
۱	آیا برگه های اطلاعات ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟		
۲	آیا در صورت استفاده از سیلیکون و پلی سیلیکون در تولید قطعات الکترونیکی آلانده های تولید شده به روش مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۸	
۳	آیا در قسمت تولید قطعات الکترونیکی سیستم مکنده موضوعی مناسب مخصوص کار با بخارات و فیومهای فلزاتی مثل آلومینیوم، مس، سرب، قلع، جیوه ... وجود دارد؟	۸	
۴	آیا کارگران در قسمت تولید قطعات الکترونیکی از ماسک تنفسی قوطی دار (کابینستر) راندمان بالا استفاده می نمایند؟	۳	
۵	آیا در قسمت لحیم کاری از سیستم مکنده موضوعی 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 و مهندسی کنترل می شود؟	۸	
۷	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز شناوی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟	۳	
۸	آیا در سالان تولید قطعات الکترونیکی میزان روشنایی عمومی و موضوعی در حد مناسب می باشد؟	۸	
۹	آیا در سالان مونتاژ و بسته بندی روشنایی موضوعی مناسب در بالای سر کارگران وجود دارد؟	۴	
۱۰	آیا هنگام کار با قطعات کوچک و ریزالکترونیکی از انواع دستگاه بزرگ کننده، ذره بینها و تلویزیون مدار بسته استفاده می شود؟	۳	
۵۵	جمع امتیازات		

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لست خود انطمایی 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 امور کز بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱</p>	<p>۱-اطلاعات عمومی: نوجه: تمامی سوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ 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 دولتی تعاونی سایر

۴-آدرس: ----- ۵-تلفن: ----- ۶-نمبر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دانشی فصلی)

۸-مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹- صادر از: ----- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / /

۱۱-نوع فعالیت: (خدمات صنعت معدن کشاورزی) ۱۲-نام محصول اصلی: ----- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: ----- ۱۴- ۱

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 خیر در صورت پاسخ مثبت:

۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشیار کار ---

۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوان اعضا کمیته -----

۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوان کارکنان مرکز بهداشت کار -----

۲۱- ایستگاه بهگر: دارد ندارد نام بهگر ---

ردیف				عنوان سوال	امتیاز سوال	ملاحظات
	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	کد پستی ده رقمه کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲	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؟	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می شود؟	
۲			۴	آیا مستندات لازم درخصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش- بهسازی- ارزیابی عوامل زیان آور...) در کارگاه موجود است؟	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می شود؟	
۳			۴	آیا معاینات قبلي از استخدام برای کارکنان جدید انجام می شود؟	آیا معاینات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟	
۴			۴	آیا برای کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	آیا سوابق بهداشتی ثبت و نگهداری می شود؟	
۵			۴	آیا معاینات دوره ای بطور انتظامی انجام شده است؟	آیا معاینات دوره ای موردن تجزیه و تحلیل قرار می گیرد؟	
۶			۴	آیا توجه به نتایج و ارجاعات پژوهشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخشی شدن کار...) انجام شده است؟	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	
۷			۴	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	آیا تجهیزات و ملزمومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر- خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟	
۸			۴	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	
۹			۴	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	
۱۰			۴	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	
۱۱			۴	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	
۱۲			۱	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	
۱۳			۴	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	آیا افرادی که با مواد غذایي سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	

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

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

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

کد پستی ده رقیعی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادمه)	
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			
		امتیاز ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
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 مصلب به آب شهری یا روسانایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلوزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟				۳
۱۵	آیا آبرساندن 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 مرتبت توسط آزمایشگاههای معترض 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 منع 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 کافی 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 حرفاای جمع آوری و دفع می گردد؟				۲
	جمع امتیازات				۲۷

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

کد پستی ده رقمی کارگاه					تاریخ تکمیل چک لیست:	صفحه ۹	۷-سوالات اختصاصی در صنایع دارویی: (ادامه)
امتیاز سوال					عنوان سوال	ردیف	
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	ردیف			
			۴	۱۳	آیا در جایگاه توزین مواد شیمیایی و دارویی سیستم تهويه مناسب با توجه به آلاتinde وجود دارد؟		
			۴	۱۴	آیا ابزار مواد اولیه از سیستم هواساز و سیستم تهويه مخصوص صنایع دارویی بر اساس الزامات GMP وجود دارد؟		
			۴	۱۵	آیا فیلتر سیستم تهويه 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 وسائل 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 شنوابی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟		
			۸	۲۲	آیا در سالن تولید میزان روشابی عمومی و موضوعی در حد مناسب می باشد؟		
			۸	۲۳	آیا در سالن های تولید میزان گرما و رطوبت بالحظاظ کردن الزامات GMP کنترل می شود؟		
			۵۰		جمع امتیازات		

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:

(Ӯ)

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خوداظهاری
بهداشت حرفه ای
در صنایع ریختگری



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و اموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت شهروستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

اطلاعات عمومی :

توجه: تمامی سوالات 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/>

کد پستی ده رقمی کارگاه....

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۱

۱- نام کارگاه: - - - - - ۲- نام کارفرما/ مدیر عامل: - - - - - ۳- نوع مالکیت: خصوصی دولتی تعاونی سایر

۴- آدرس: - - - - - ۵- تلفن: - - - - - ۶- نمبر: - - - - - ۷- نوع کارگاه: (دانی فصلی)

۸- مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹- صادره از: - - - - - ۱۰- تاریخ راه اندازی: / / ۱۳

۱۱- نوع غایلیت: خدمات صنعت معدن کشاورزی 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 خیر در صورت پاسخ مثبت:

۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشتی کار - - -

۱۹- کمیته حفاظت فی و بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین اعضای کمیته - - - - -

۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -

۲۱- ایستگاه بهگرد: دارد ندارد نام بهگرد - - -

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

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۳				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)	
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			
		ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱۴	آیا وسائل 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 همراهگیهای لازم بعمل آمده است؟				۳
۱۷	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیت B و C-کراز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟				۱
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؟				۴
۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟				۸
جمع امتیازات					
۳۴					

امتیاز سوال					عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز		
			۲		آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۱
			۲		آیا فضای مناسب برای کارگاه هنر حادقی ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲
			۲		آیا ارتفاع کارگاه مناسب 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 بدن حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شب 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 آدبارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و نهوده 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 تنهیه، 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 تنهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سریند) می باشند؟	۱۳
			۲		آیا شستشو و نظافت و سپاهانی 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:
ردیف	عنوان سوال	امیاز سوال	ملاحظات	امیاز کارشناس
۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی- روشنایی مناسب-نظافت) می‌باشد؟	۱		امیاز کارفرما
۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می‌باشد (برای آلوودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلوودگی 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		امیاز موضوعی
۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می‌باشد؟	۱		امیاز کارشناس
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 جدالگانه با فضای مناسب با تعداد کارگران و قفسه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟	۱		
۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیبدار و...) می‌باشد؟	۱		
۱۱	آیا در کارگاههای آلوود 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 کنی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۳		جمع امتیازات
		۱۶		

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶					۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال			
		امتیاز ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
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 نیاشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟				۳
۱۵	آیا آبرساندن 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 آشامیندی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتر 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 حرفاء ای جمع آوری و دفع می گردد؟				۲
جمع امتیازات					
۲۷					

لک پستی ده رقیعی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				عنوان سؤوال	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 پوسترها 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 عرض 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 ارایه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مرکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنای 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	

امتیاز سئوال					عنوان سئوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سئوال		
			۲		آیا برگه های اینمی 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 سلیس از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟	۳
			۶		آیا کارگران در قسمت ماهیجه سازی از میز و صندلیهای مناسب با تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟	۴
			۸		آیا در قسمت ماهیجه سازی از تهويه موضعی و عمومی مناسب استفاده می شود؟	۵
			۸		آیا کوره های ذوب فلز دارای سیستم تهويه 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 گرمای، گتر، پیشینه چرمی، شیلد، یینیک 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 پنچره 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- سوالات اختصاصی در صنایع ریخته گری:

۷- سوالات اختصاصی در صنایع زینته گری: (ادامه)				
ردیف	عنوان سوال			
	امتیاز ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱۱			۴	در صورت استفاده از اشعه در بازرسی مواد مذاب وجود مواد رادیو آکتیو توسط مراجع ذیصلاح کنترل می شود؟
۱۲			۳	آیا حمل و نقل مواد مذاب سنگین توسط وسایل مکانیکی انجام می شود؟
۱۳			۶	آیا در واحدهای قالبسازی، مدلسازی، پرداخت و واحدهای مشابه از صندلیهای مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفة ای استفاده می شود؟
۱۴			۶	در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهدیاتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟
۱۵			۶	آیا برای کارگراییکه در شغلشان حرکات تکراری و اعمال نیروی زیاد وجود دارد اقدامات اصلاحی لازم انجام شده است؟
۱۶			۶	آیا وزن پاکت ها و مصالح ساختمانی که بصورت دستی حمل می شوند ۲۳ کیلوگرم یا کمتر می باشد؟
۱۷			۸	آیا در قسمتهای قالبسازی ، ذوب فلز و پرداخت، روشنایی در حد مناسب وجود دارد؟
۱۸			۴	آیا در قسمتهای قالبسازی و ذوب فلز از لامپهای مناسب مخصوص کار با گرما استفاده می شود؟
۱۹			۸	آیا در قسمت پرداخت قطعات روی دستگاهها (سنگ سنباده- پولیش ...) سیستم مکندۀ موضعی نصب شده است؟
۲۰			۳	آیا در قسمت پرداخت قطعات در صورت استفاده از عملیات سند بلاست کارگران از لیاس کار مخصوص، کلاه و سریند ... استفاده می نمایند؟
۲۱			۳	آیا کارگران در قسمت پرداخت قطعات از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟
۲۲			۸	آیا در قسمت پرداخت قطعات ریز علاوه بر روشنایی عمومی از روشنایی موضعی نیز استفاده می شود؟
جمع امتیازات				
			۶۵	

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

۷- سوالات اختصاصی در صنایع ریخته گری: (ادامه)

ردیف	عنوان سوال	امیاز سوال	ملاحظات	
		امیاز کارشناس	امیاز کارفرما	امیاز موضوعی
۲۳	آیا صدا و ارتعاش در قسمت برش، پرس و خمکاری قطعات فلزی و... به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۸		
۲۴	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز شنایی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟	۳		
۲۵	آیا برای حمل و نقل قطعات سنگین از وسایل مکانیکی استفاده می شود؟	۳		
۲۶	آیا در قسمت کنترل و بازرگانی قطعات، روشنایی عمومی و موضعی در حد مناسب وجود دارد؟	۸		
۲۷	آیا داخل کانال های تهويه، در زمانهای مناسب تمیز کاري می شود؟	۸		
جمع امتیازات				
جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی				
جمع کل امتیازات				
۱۴۳				
۳۱۶				

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لست خود انطمایی بهداشت حرفه‌ای در صنایع ساختگانی تولید سیمان



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و اموزش 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	اطلاعات عمومی: توجه: تمامی سوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطای 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 دولتی تعاونی سایر

۴- آدرس: --- ۵- تلفن: --- ۶- نامبر: --- ۷- نوع کارگاه: (دانشی فصلی)

۸- مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹- صادره از: --- ۱۰- تاریخ راه اندازی: / /

۱۱- نوع فعالیت: (خدمات صنعت معدن کشاورزی) ۱۲- نام محصول اصلی: --- ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: --- ۱۴- --- ۱۵- --- ۱۶- ---

۱۴- تعداد کل شاغلین: --- ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: --- ۱۶- تعداد کل شاغلین زن: ---

صیح کار --- عصر کار --- شب کار --- نوبت کار ---

۲- تشکیلات بهداشت حرفه ای:

۱۷- آیا کارگاه مشغول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله خیر در صورت پاسخ مثبت:

۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشیار کار ---

۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین اعضای کمیته ---

۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار ---

۲۱- استگاه بهنگر: دارد ندارد نام بهنگر ---

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبهای بهداشتی و درمانی:	
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
		۴		آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کارداران یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟	۱
		۴		آیا مصوبات کمیته حفاظت فی 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 درخصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش- بهسازی- 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		ایا 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 تعزیز و تحلیل قرار می گیرد؟	۱۰
		۴		آیا با توجه به نتایج واصله از ارجاعات پزشکی، اقدامات لازم (درمان، تغییر شغل، چرخنشی 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 ملزمات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر- خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟	۱۳
		۴۹		جمع امتیازات	

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

کد پستی ده رفی کارگاه که بازدید: تاریخ بازدید: صفحه ٤				۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
ردیف	عنوان سؤال				
	ملحوظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سؤال
۱				۲	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟
۲				۲	آیا فضای مناسب برای کارگاه هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟
۳				۲	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳ متر کمتر نباشد)
۴				۲	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می باشد؟
۵				۲	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟
۶				۲	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شبی مناسب به طرف کفشوی می باشد؟
۷				۱	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می باشد؟
۸				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؟
۹				۱	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سرد خانه با شرایط استاندارد می باشد؟
۱۰				۱	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می باشد؟
۱۱				۱	آیا درب و پنجره های محل غذا خوری به نوری مجهز هستند؟
۱۲				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؟
۱۳				۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سریند) می باشند؟
۱۴				۲	آیا شستشو و نظافت و سپاهشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟
				جمع امتیازات ۲۳	

۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه:

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				عنوان شوال	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 آسودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آسودگی 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 مناسب 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 آسوده به ازیست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لیاستشویی وجود دارد؟	۱۱
			۳	آیا کارگاه متعلق به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۱۲
			۱۶	جمع امتیازات	

۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادمه)

کد پستی هر رقمی کارگاه----- تاریخ نکمل چک لیست: صفحه ٦				
				عنوان سوال
ردیف	عنوان سوال	امتیاز موضعی	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس
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 کار رفما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر یاقینانده)؟	۳		
۱۵	آیا آبرساندن 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 شود؟	۳		
۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتر 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 منع 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		

۶- آموزش

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷					عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سوال		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را مناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱	
			۲	آیا پوستر های 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 مرتباً 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 پرستی بهداشتی به کارکنان ارایه 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 کارکننی 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- سوالات اختصاصی در صایع ساختمانی (تولید سیمان):
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			
		ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱	آیا در آتشباری از روشهای مرطوب کننده چهت جلوگیری از انتشار گردوغبار استفاده می شود؟				۴
۲	آیا اپراتور دستگاه دریل واگن از گوشی حفاظتی و ماسک تنفسی با راندمان بالا (FFP2) استفاده می نماید؟				۳
۳	آیا امکنات لازم درخصوص کار اپراتور دریل واگن در شرایط آب و هوایی و دماهای مختلف پیش بینی شده است؟				۴
۴	آیا چهت جلوگیری از انتشار گرد و غبار در فرآیند حمل و نقل خاک معدن راهکار و روش مناسب پیش بینی شده است؟				۳
۵	آیا اپراتور ماشین آلات حمل و نقل از لباس کار، گوشی و ماسک تنفسی با راندمان بالا (FFP2) استفاده می نماید؟				۳
۶	آیا در بخش سنگ شکن در صورت لزوم از آب پاش چهت جلوگیری از انتشار گردوغبار استفاده می شود؟				۴
۷	آیا اتفاقک محل استقرار کارگر سنگ شکن و سالن اختلاط چهت جلوگیری از مواجهه با صدا، ارتعاش و گرد و غبار مناسب می باشد؟				۴
۸	آیا کارگر بخشهای سنگ شکن و سالن اختلاط در موقعی که خارج از اتفاقک مشغول فعالیت هستند از وسایل حفاظت فردی مناسب (لباس کار، ماسک تنفسی کلاس ۲ و گوشی حفاظتی) استفاده می نمایند؟				۳
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 اتفاقک محل استقرار اپراتور آسیاب مواد خام چهت جلوگیری از مواجهه با ارتعاش، گرد و غبار و صدا و همچنین از لحظه به داشت عمومی مناسب می باشد؟				۴
۱۱	آیا سیستم تهییه موضعی و بگ فیلتر در آسیاب مواد موجود می باشد؟				۸
جمع امتیازات					
۴۴					

کد پستی ده رقمی کارگاه کد بازدید: تاریخ بازدید: صفحه ۹					۷- سوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان): (ادامه)
ردیف	امتیاز بازدید				عنوانین بازدید
	ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
۱۲				۳	آیا کارگران قسمت آسیاب مواد خام از وسائل حفاظت فردی (گوشی حفاظتی، ماسک FFP2 و لباس کار) مناسب استفاده می نمایند؟
۱۳				۴	آیا در صورت وجود تشبعات یونیزان در قسمت پیش گرمکن مجوزهای لازم در موعد مقرر توسط سازمان از زی اتمی صادر شده است؟
۱۴				۳	آیا کارگران قسمت پخت و نزدیک کوره و پیش گرمکن از نوشیدنیهای خنک با مقدار جرئی نمک استفاده می نمایند؟
۱۵				۴	آیا در قسمت پخت از متابع روشایی (لامپ) مقاوم به گرما (جهت افزایش عمر لامپها) استفاده می شود؟
۱۶				۲	آیا از وسائل خنک کننده مناسب در اتاق کارگران قسمتهای مختلف پخت استفاده می شود؟
۱۷				۴	آیا طبقات پیش گرم کن از تهويه عمومي مناسب برخوردار می باشد؟
۱۸				۳	آیا کارگران قسمت پخت و نزدیک کوره و پیش گرمکن از وسائل حفاظت فردی مناسب از قبیل شیله، گتر، دستکش نسوز و کفشه اینمی مناسب استفاده می نمایند؟
۱۹				۳	آیا دوش اضطراری در بخش پیش گرمکن و پخت وجود دارد؟
۲۰				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)
۲۱				۴	آیا در هنگام تعمیرات داخل کوره تمهدات لازم از نظر شرایط مناسب بهداشتی (روشنایی، دمای گرد و غبار) برای کارگر در نظر گرفته شده است؟
					جمع امتیازات
					۳۴

امتیاز سوال				عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا اتفاقک 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؟	۲۲
			۸	آیا سیستم تهویه موضعی و بگ فیلتر در قسمت آسیاب سیمان و آسیاب گچ موجود می‌باشد؟	۲۳
			۴	آیا خروجی بگ فیلتر آسیاب سیمان و آسیاب گچ مطابق با استانداردهای مربوطه می‌باشد؟ (جهت جلوگیری از برگشت آلودگی به سطح کارگاه)	۲۴
			۳	آیا کارگران قسمت آسیاب سیمان و آسیاب گچ از وسائل حفاظت فردی مناسب (گوشی حفاظتی، ماسک FFP2 و لباس کار) استفاده می‌نمایند؟	۲۵
			۴	آیا اتفاقک اپراتور بارگیرخانه جهت جلوگیری از مواجهه با گرد و غبار و صدا و همچنین از لحاظ بهداشت عمومی مناسب می‌باشد؟	۲۶
			۳	آیا اپراتور و کارگران بارگیرخانه از لوازم حفاظت فردی مناسب استفاده می‌نمایند؟	۲۷
			۴	آیا منابع روشنایی در بارگیرخانه با توجه به وجود گرد و غبار زیاد مناسب می‌باشد؟	۲۸
			۸	آیا وضعیت روشنایی بارگیرخانه با توجه به وجود گرد و غبار زیاد و دید کم در حد مطلوب می‌باشد؟	۲۹
			۸	آیا در قسمت پرکن پاکت در زیر دستگاه سیستم تهویه مکنده موضعی وجود دارد؟	۳۰
			۴	آیا در صورت وجود منابع تشعشعات بوئینز در آزمایشگاه (ایکس یا گاما) نظارت‌های لازم توسط مراجع ذیصلاح انجام می‌شود؟	۳۱
			۵۰	جمع امتیازات	

۷- سوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان): (ادامه)

کد پستی ده رفقی کارگاه

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۱۰

----- کد پستی ده رقیع کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۱-----					۷- سوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان): (ادامه)	
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال				
		امتیاز مالحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
۳۲	آیا آزمایشگاه مجهز به هود آزمایشگاهی مناسب می باشد؟ (هود محصور کننده و فلتر ها)				۸	
۳۳	آیا برگه اینمنی مواد شیمیایی (MSDS) مواد شیمیایی مصرفی در آزمایشگاه موجود می باشد؟				۲	
۳۴	آیا اتیار مواد شیمیایی دارای تهییه می باشد؟				۴	
۳۵	آیا در صورت استفاده از مواد خورنده و سوزاننده چشم شوی مناسب موجود میباشد؟				۳	
۳۶	آیا در قسمتهای مختلف تولید سیمان حمل و نقل و سایر تجهیزات و بار توسط وسائل مکانیکی (تنوع باربر - غلظتکها - بالابرها - لیفتکها و...) انجام می شود؟				۳	
۳۷	آیا برای جلوگیری از انتشار آلودگی در مراحل مختلف تولید سیمان از وسائل حمل و نقل برقی (نوار نقاله) استفاده می شود؟				۳	
۳۸	آیا صندلیهای راحت و مناسب مورد تأیید کارشناسان بهداشت حرفه ای در اتاقهای کنترل و اتاقهای اداری وجود دارد؟				۶	
۳۹	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنش کارگران (خمیده- کج یا پیچ خوردن) تمهداتی برای اصلاح یا حدزف حالات نامناسب بدن انجام میگیرد؟				۶	
جمع امتیازات						
جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی						
جمع کل امتیازات						

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لست خود انطمایی بهداشت پرفسنال در صنایع سیمیابی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و اموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت امرکر بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

اطلاعات عمومی :

توجه: تمامی سوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ لطفاً راهنمای

تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه کردد: <http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/>

کد پستی ده رقمی کارگاه
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۱

۱-نام کارگاه: - - - - - ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: - - - - - ۳- نوع مالکیت: خصوصی دولتی تعاونی سایر ۴-آدرس: - - - - - ۵-تلفن: - - - - - ۶-نامبر: - - - - - ۷-نوع کارگاه: (دانئی فصلی)۸- مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹- صادره از: - - - - - ۱۰- تاریخ راه اندازی: / /

- - - - - ۱- - - - - ۲- - - - - ۳-

۱۴- تعداد کل شاغلین: - - - - - ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: - - - - - ۱۶- صبح کار - - - عصر کار - - - شب کار - - - نوبت کار - - -

۱۶- تعداد کل شاغلین زن: - - - - - ۱۷- صبح کار - - - عصر کار - - - شب کار - - - نوبت کار - - -

۲- تشکیلات بهداشت حرفه ای:

۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله خیر در صورت پاسخ مثبت:۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشیار کار - - -۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین اعضای کمیته - - - - -۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -۲۱- استگاه بهگر: دارد ندارد نام بهگر - - -

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

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه-----</p> <p>تاریخ تکمیل چک لیست:</p> <p>صفحه ۳</p>					۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهاي بهداشتی و درمانی: (ادامه)
ردیف	عنوان سؤوال	امتیاز سؤوال			
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سؤوال	
۱۴	آیا وسائل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟		۳		
۱۵	آیا در شرایط نخاصل خدمات اورژانسی برای کارگاه وجود دارد؟		۳		
۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟		۳		
۱۷	آیا کارگاه در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیت C و B - کراز - آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟		۱		
۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار (صدا ارتعاش، گرما و رطوبت، آلاینده های شیمیایی و بیولوژیکی و ...) حداقل سالی بکار 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؟		۴		
۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلاینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟		۸		
جمع امتیازات					
۳۴					

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			
		امتیاز ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟				۲
۲	آیا فضای مناسب برای کارگاه هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟				۲
۳	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳ متر گمتر 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 خفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شبیب مناسب به طرف کفشوی می باشد؟				۲
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 سرد خانه 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؟				۱
۱۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سریند) می باشند؟				۳
۱۴	آیا شستشو و نظافت و سپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتبت انجام می شود؟				۲
	جمع امتیازات				۲۳

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه-----</p> <p>تاریخ تکمیل چک لیست:</p> <p>صفحه ۵</p>				5-تسهیلات بهداشتی کارگاه:
ردیف	عنوان سوال			امیاز سوال
ملاحظات	امیاز کارشناس	امیاز کارفرما	امیاز موضوعی	امیاز سوال
۱			۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی- روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟
۲			۱	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلوودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلوودگی سوم 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)؟
۳			۱	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می باشد؟
۴			۱	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟
۵			۱	آیا حمام به سطل زیاله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟
۶			۱	آیا سرویسهاي بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟
۷			۱	آیا سرویسهاي بهداشتی به طور مرتب شستشو و نظافت می شود؟
۸			۱	آیا مایع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران قرار داده می شود؟
۹			۱	آیا رختکن جدآگانه با فضای کافی مناسب با تعداد کارگران و فضه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟
۱۰			۱	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه -شیدار و...) می باشد؟
۱۱			۳	آیا در کارگاههای آلوود به ازیست و مواد شیمیایی و سوم و مواد عفنونت زا به تعداد کافی ماشین لیاسشویی وجود دارد؟
۱۲			۳	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟
جمع امتیازات				

کد پستی ده رفقی کارگاه				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا در صورت استفاده از آب چاه، ساخت، بهره برداری و لوله کنی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟	۱۳
			۳	در صورتیکه کارگاه منصل به آب شهری یا روستایی نباشد آیا کارگاه آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرنزی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آبسردکن 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 مرتبت توسط آزمایشگاههای معتر مورد آزمایش قرار می گیرد؟	۱۷
			۲	آیا سیستم سرمایشی و گرمایشی با توجه به نوع کار و قصل 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 حرفة ای جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۳
			۲۷	جمع امتیازات	

۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۶

امتیاز سوال				عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بلو استخراج و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوستر های 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 مرتبت عرض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شوند؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهاره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارایه 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 کارکنای 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	

امتیاز سوال				عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا انبار اختصاصی مواد شیمیایی در کارگاه وجود دارد؟	۱
			۲	آیا مواد شیمیایی جدا از سایر کالاهای انبار می‌گردد و از قفسه‌های مقاوم استفاده می‌شود؟	۲
			۲	آیا انبار دارای سیستم تهویه مناسب می‌باشد؟	۳
			۲	آیا از روش‌های فنی مهندسی برای کنترل خطرات و یا از مواد شیمیایی کم خطر بجای مواد پر خطر استفاده می‌گردد؟	۴
			۲	آیا ظروف مواد شیمیایی سالم بوده و دارای برچسب هشدار دهنده می‌باشند؟	۵
			۲	آیا در هنگام حمل و نقل مواد شیمیایی از ریخت و پاش مواد جلوگیری بعمل می‌آید؟	۶
			۲	آیا حمل و نقل ظروف مواد شیمیایی با وسائل مکانیکی انجام می‌گیرد؟	۷
			۲	آیا برگه‌های اینمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟	۸
			۱۰	آیا مواد شیمیایی سمی در محلی نگهداری می‌شوند که دارای سیستم تهویه باشد؟	۹
			۳	آیا کارگران در قسمت تولید مواد شیمیایی از ماسک تنفسی قوطی دار (کاتیسٹر) با راندمان بالا استفاده می‌نمایند؟	۱۰
			۳	آیا کارگران در قسمت تولید مواد شیمیایی از لباس کار بدون درز، دستکش و کفش لاستیکی و عینک مخصوص مواد شیمیایی استفاده می‌نمایند؟	۱۱
			۳۲	جمع امتیازات	

۷- سوالات اختصاصی در صنایع شیمیایی: (ادامه)

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و بهزیستی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

حک لست خود اطمادی
پ بهداشت حرفه ای
در صنایع غذایی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و اموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت / مرکز بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

۱-اطلاعات عمومی:

کد پسندیده رقی کارگاه.....
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۱

توجه: تمامی سوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطای لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردید: <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- نامبر: - - - - - ۷- نوع کارگاه: (دانشی <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: - - - - - ۱۴- تعداد کل شاغلین: - - - - - ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: - - - - - ۱۶- تعداد کل شاغلین زن: - - - - -</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/عنوانین اعضای کمیته - - - - -</p> <p>۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -</p> <p>۲۱- ایستگاه بهنگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهنگر - - -</p>	<p>۱- تشکیلات بهداشت حرفه ای:</p> <p>۲- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله <input type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/></p> <p>۳- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهداشتیار کار - - -</p> <p>۴- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -</p>
--	---

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

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه-----</p> <p>تاریخ تکمیل چک لیست:</p> <p>صفحه ۳</p>					۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهاي بهداشتی و درمانی: (ادامه)
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال			
		امتیاز ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱۴	آیا وسائل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟				۳
۱۵	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارگاه وجود دارد؟				۳
۱۶	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟				۳
۱۷	آیا کارگاه در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیتBوC-کراز-آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟				۱
۱۸	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صداو ارتعاش، گرما و رطوبت، آلیندههای شیمیایی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی بکار اندازه گیری می شود؟				۴
۱۹	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلینده 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 آلینده ها انجام شده است؟				۴
۲۲	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟				۸
جمع امتیازات					۳۴

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
ردیف	عنوان سوال				
	ملاحظات	امتیاز سوال	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟				۲
۲	آیا فضای مناسب برای کارگاه هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟				۲
۳	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳ متر گمتر 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 شب مناسب به طرف کشتوی می باشد؟				۲
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، بینچال یا سرد خانه 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؟				۱
۱۳	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سریند) می باشند؟				۳
۱۴	آیا شستشو و نظافت و سپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟				۲
جمع امتیازات					۲۳

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

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

امتیاز سؤال					عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی			
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را مناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱	
			۲	آیا پوستر های 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 عرض 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 ارایه می شود؟	۶	
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایش های آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷	
			۴	آیا کارکنای 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 سؤالات عمومی		

کد پستی ده رفقی کارگاه
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۷

۶- آموزش:

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

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

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:

(P)

جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت، درمان و امور پس

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 اموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

تعاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

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

۱-اطلاعات عمومی:

نحوه: تمامی سروالات این جک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ لطفاً راهنمای تکمیل این جک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: <http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/>

کد پستی ده رقمی کارگاه....

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۱

۱-نام کارگاه: - - - - - ۲- نام کارفرما/مدیر عامل: - - - - - ۳-نوع مالکیت: خصوصی دولتی تعاونی سایر ۴-آدرس: - - - - - ۵-تلفن: - - - - - ۶-نمبر: - - - - - ۷-نوع کارگاه: (دائمی فصلی)۸-مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹- صادره از: - - - - - ۱۰- تاریخ راه اندازی: / / ۱۳۱۱- نوع فعالیت: (خدمات صنعت صنعت کشاورزی) ۱۲- نام محصول اصلی: - - - - - ۱۳- سه نوع از مواد اولیه اصلی: - - - - - ۱۴-

- - - - - ۲- - - - - ۳- - - - - ۱-

۱۴- تعداد کل شاغلین: - - - - - ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: - - - - - صبح کار --- عصر کار --- شب کار --- نوبتکار ---

۱۶- تعداد کل شاغلین زن: - - - - - صبح کار --- شب کار --- نوبت کار ---

۲- تشکیلات بهداشت حرفه ای:

۱۷- آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله خیر در صورت پاسخ مثبت:۱۸- خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشت کار ---۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسمای/عنوانین اعضای کمیته - - - - -۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسمای/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار ---۲۱- ایستگاه بهگر: دارد ندارد نام بهگر ---

کد پستی ده رقمی کارگاه-----	تاریخ تکمیل چک لیست:	صفحه ۲	۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبتهاي بهداشتی و درمانی:
ردیف	عنوان سوال	امیاز سوال	ملاحظات
ردیف	عنوان سوال	امیاز سوال	ملاحظات
۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کارдан 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 درخصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش سهیاری- 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 معابریات 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 معابریات دوره ای بطور مرتب برای کارکنان انجام می شود؟	۴	
۱۰	آیا معابریات 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؟	۴	
۱۲	آیا افرادی که با مواد غذایی سرو کار دارند کارت بهداشت دریافت می کنند؟	۱	
۱۳	آیا تجهیزات و ملزمات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر- خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعمیر و تعمیر می گردد؟	۴	
جمع امتیازات			

<p>کد پستی ده رفقی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲</p>				۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبهای بهداشتی و درمانی: (ادامه)
ردیف	عنوان سوال			
	ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱۴			۳	آیا وسایل کمکهای اولیه در قسمتهای مختلف کارگاه وجود دارد؟
۱۵			۳	آیا در شرایط خاص خدمات اورژانسی برای کارکنان وجود دارد؟
۱۶			۳	آیا با کلینیک، بیمارستان یا درمانگاه نزدیک به محل کار هماهنگیهای لازم بعمل آمده است؟
۱۷			۱	آیا کارکنان در مقابل بیماریهای واگیر با توجه به شغل (هپاتیت B و C-کرباز- آنفلوآنزا و ...) واکسینه شده اند؟
۱۸			۴	آیا عوامل زیان آور محیط کار(صداو ارتعاش، گرما و رطوبت، آلتیندههای شمیابی و بیولوژیکی و...) حداقل سالی یکبار اندازه گیری می شود؟
۱۹			۴	آیا نتایج ارزیابی سنجش عوامل زیان آور و آلتینده ها مورد تجزیه و تحلیل کارشناس بهداشت حرفه ای قرار می گیرد؟
۲۰			۴	آیا در کارگاه ارزیابی ریسک مخاطرات بهداشتی صورت گرفته است؟
۲۱			۴	آیا بر اساس ارزیابی ریسک سنجش آلتینده ها انجام شده است؟
۲۲			۸	آیا اقدامات کنترلی برای کاهش ریسکها و آلتینده های بیش از حد مجاز بر اساس ارزیابی ریسک انجام شده است؟
جمع امتیازات				
۳۴				

کد پستی ده رقیعی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴					۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:	
امتیاز سوال				عنوان سوال		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 کارگاه هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲	
			۲	آیا ارتفاع کارگاه متناسب با نوع کار می‌باشد؟ (از ۳ متر گمتر 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 کفت کارگاه بدون خفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شبی مناسب به طرف کششی می‌باشد؟	۶	
			۱	آیا مالن 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 انبار مواد غذایی، یخچال یا سرد خانه 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 های 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 می‌باشند؟	۱۲	
			۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سریند) می‌باشند؟	۱۳	
			۲	آیا شستشو و نظافت و سنجاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می‌شود؟	۱۴	
			۲۳	جمع امتیازات		

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

5-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)							
ردیف	عنوان سؤال						
ردیف	امتیاز سؤال	ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
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 مصلح به آب شهری یا رستایی نباشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟				۳		
۱۵	آیا آبرساندن 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 آشامندی به طور مرتب توسط آزمایشگاههای معتر 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 حرفة ای جمع آوری و دفع می گردد؟				۲		
جمع امتیازات							
۲۷							

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷					۶-آموزش:
ردیف	عنوان سوال				مالحظات
	امتیاز سؤال	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
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 مرتباً عرض می شود؟			۲	
۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مدام ارائه می شود؟			۲	
۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارایه می شود؟			۴	
۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مرکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟			۴	
۸	آیا کارکنایی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟			۴	
جمع امتیازات					
جمع کل امتیازات سوالات عمومی					۱۷۳

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

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹					عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سوال		
			۳	آیا حمل و نقل مواد مذاب سنگین توسط وسایل مکانیکی مثل انواع جرثقیل انجام می شود؟	۱۲	
			۶	آیا در سالن تولید صنعتیهای راحت مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای وجود دارد؟	۱۳	
			۶	آیا وضعیت بدنی کارگران از نظر ارگونومی بررسی شده است؟	۱۴	
			۶	در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟	۱۵	
			۸	آیا در قسمتهای قالب‌سازی و ذوب فلز از روشانی مناسب وجود دارد؟	۱۶	
			۴	آیا در قسمتهای قالب‌سازی و ذوب فلز از لامپهای مناسب مخصوص کار با گرما استفاده می شود؟	۱۷	
			۸	آیا در قسمت پرداخت قطعات روی دستگاهها (ستگ سنباده-پولیش...) سیستم مکنده موضعی نصب شده است؟	۱۸	
			۳	آیا کارگران در قسمت پرداخت قطعات از ماسک تنفسی مناسب استفاده می نمایند؟	۱۹	
			۴	آیا در قسمت پرداخت، کنترل و بازرسی قطعات علاوه بر روشانی عمومی از روشانی موضعی نیز استفاده می شود؟	۲۰	
			۴	آیا برای جلوگیری از انعکاس نور و احدهای جوشکاری با راوان از یکدیگر جدا هستند؟	۲۱	
			۸	آیا گازها، بخارات و فیومهای ناشی از جوشکاری توسط مکنده های موضعی با راندمان بالا کنترل می شوند؟	۲۲	
			۴	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 می شود؟	۲۳	
			۶۴	جمع امتیازات		

۷- سوالات اختصاصی در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات: (ادامه)

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

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:

(P)

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 اموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

..... شیکه بهداشت امور کز بهداشت شهرستان..... مرکز بهداشتی درمانی.....

اطلاعات عمومی :

نحوه: تمامی مسوالت این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: <http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/>

صفحه ۱

<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- نمبر: - - - - - ۷- نوع کارگاه: (دانی <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:</p> <p>۱۴- تعداد کل شاغلین: - - - - - ۱۵- تعداد کل شاغلین مرد: - - - - - ۱۶- تعداد کل شاغلین زن: - - - - - 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 بهداشیار کار - - -</p> <p>۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عنوانین اعضای کمیته - - - - -</p> <p>۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> اسامی/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -</p> <p>۲۱- استگاه بهگر: دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> نام بهگر - - -</p>	

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴					۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:
ردیف	عنوان سوال				
	متیاز سوال	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	متیاز ملاحظات
۱	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟			۲	
۲	آیا فضای مناسب برای کارگران هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟			۲	
۳	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳ متر کمتر نباشد)			۲	
۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدای 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 نکت کارگاه بدون حفظ و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شبی مناسب به طرف کششی می باشد؟			۲	
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 اتبار مواد غذایی، یخچال یا سرد خانه 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؟			۱	
۱۳	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سریند) می باشند؟			۳	
۱۴	آیا شستشو و نظافت و سپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟			۲	
جمع امتیازات					۲۳

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵				۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:
ردیف	عنوان س্তوال	امتیاز س্তوال	ملاحظات	امتیاز
۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی-تهویه عمومی- روشنایی مناسب-نظافت) می‌باشد؟	۱		امتیاز کارشناس
۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می‌باشد (برای آلوودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلوودگی سوم 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		امتیاز کارفرما
۳	آیا محوطه حمام دارای هواکش مناسب می‌باشد؟	۱		امتیاز موضوعی
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 مانع دستشویی یا صابون در اختیار کارگران فرار داده می‌شود؟	۱		
۹	آیا رختکن جدآگانه با فضای کافی مناسب 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؟	۱		
۱۱	آیا در کارگاههای آلووده به ازیست و مواد شیمیایی و سوموم و مواد عغونت زا به تعداد کافی ماشین لیاستشویی وجود دارد؟	۳		
۱۲	آیا کارگاه منفصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟	۳		جمع امتیازات
		۱۶		

۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				
ردیف	عنوان سئوال			
	متوجهات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱۳	آیا در صورت استفاده از آب جاه، ساخت، بهره برداری و لوله کنی آب منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی است؟			۳
۱۴	در صورتیکه کارگاه متعلق به آب شهری یا روستایی باشد آیا کارفرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزی آب، نست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟			۳
۱۵	آیا آبسرد 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 مرتبت نوسط آزمایشگاههای معتمد 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 زیاله و مواد زائد صنعتی بر طبق ضوابط بهداشتی جمع آوری و دفع می گردد؟			۲
۲۱	آیا زیاله دان کافی و درب دار برای جمع آوری زیاله های عمومی وجود دارد؟			۲
۲۲	آیا زیاله های شیمیابی 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 سوال					عنوان سوال	ردیف	
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی			
			۴		آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را مناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱	
			۲		آیا پوستر های 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 عرض 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 ارایه 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 کارکنای 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		

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

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰					۷- سوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید کاشی و سرامیک): (ادامه)	
ردیف	عنوان سوال					امتیاز سوال
	لاملاحتات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
۲۴	آیا صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کچ یا پیچ خوردن) تمهداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟			۶	آیا صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کچ یا پیچ خوردن) تمهداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟	
۲۵	آیا برای حمل و نقل بسته ها از وسایل مکانیکی استفاده می شود؟			۳	آیا برای حمل و نقل بسته ها از وسایل مکانیکی استفاده می شود؟	
۲۶	آیا تمامی قسمتها برای جلوگیری از پخش گرد و غبار سلیس از چاروب صنعتی یا سیستم تر برای نظافت استفاده می شود؟			۴	آیا تمامی قسمتها برای جلوگیری از پخش گرد و غبار سلیس از چاروب صنعتی یا سیستم تر برای نظافت استفاده می شود؟	
۲۷	آیا سیستم تهویه مکننده موضعی به طور مرتب نظارت می شود؟			۴	آیا سیستم تهویه مکننده موضعی به طور مرتب نظارت می شود؟	
۲۸	آیا در قسمت بسته بندی دستگاه شرینگ به سیستم تهویه موضعی مناسب مجهر می باشد؟			۸	آیا در قسمت بسته بندی دستگاه شرینگ به سیستم تهویه موضعی مناسب مجهر می باشد؟	
جمع امتیازات						
جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی						
جمع کل امتیازات						
۱۱۷						
۲۹۰						

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لست خود انطمادی پ بهداشت حرفه ای در بخش کشاورزی (مرغداری)



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

تعاونت 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: تعامی سوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ 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 دولتی تعاونی سایر

۴-آدرس: --- ۵-تلفن: --- ۶-نمبر: --- ۷-نوع کارگاه: (دامی فصلی)

۸-مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹-صادره از: --- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳

۱۱-نوع فعالیت: (خدمات صنعت معدن کشاورزی ۱۲-نام محصول اصلی: --- ۱۳-سه نوع از مواد اولیه اصلی:

--- ۱۴-تعداد کل شاغلین: --- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: --- ۱۶-تعداد کل شاغلین زن: --- ۱۷-نوبتکار ---

۱۸-خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشیار کار ---

۱۹-کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عناوین اعضای کمیته ---

۲۰-مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عناوین کارکنان مرکز بهداشت کار ---

۲۱-ایستگاه بهگر: دارد ندارد نام بهگر ---

۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:

۲۱-آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله خیر در صورت پاسخ مثبت:

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

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

۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:

ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال	ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	کد پستی ده رقمی کارگاه	تاریخ تکمیل چک لیست:	صفحه ۴
۱	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۲							
۲	آیا فضای مناسب برای کارگاه هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲							
۳	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می‌باشد؟ (از ۳ متر کمتر نباشد)	۲							
۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدا می‌باشد؟	۲							
۵	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می‌کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۲							
۶	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شبی مناسب به طرف کششی می‌باشد؟	۲							
۷	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می‌باشد؟	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 می‌باشد؟	۱							
۹	آیا آشپزخانه مجهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سرد خانه با شرایط استاندارد می‌باشد؟	۱							
۱۰	آیا آشپزخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می‌باشد؟	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 می‌باشند؟	۱							
۱۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کارمناسب و کلاه (سریند) می‌باشند؟	۳							
۱۴	آیا شستشو و نظافت و سپاشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتبت انجام می‌شود؟	۲							
	جمع امتیازات	۲۳							

۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:

کد پستی ده رقی کارگاه						
تاریخ تکمیل چک لیست:						
صفحه ۵						
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			املاحتات	
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال	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	----- کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵	
۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلدگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلدگی 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 هوکش مناسب می باشد؟			۱	----- کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵	
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	----- کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵	
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	----- کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵	
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 فضه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟			۱	----- کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵	
۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه-شیدار و...) می باشد؟			۱		
۱۱	آیا در کارگاههای آلدود به ازیست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عغونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟			۳	----- کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵	
۱۲	آیا کارگاه متصل به آب لوله کشی شهری یا آب چاه با رعایت ضوابط بهداشتی است؟			۳		
جمع امتیازات						
۱۶						

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۶				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سؤال	
			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 منصل به آب شهری یا روسانی نباشد آیا کار فرما آب بهداشتی در اختیار کارگران قرار می دهد (کلرزنی آب، تست میکروبی آب و تست کلر باقیمانده)؟	۱۴
			۳	آیا آبرساندن 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 مرتبت توسط آزمایشگاههای معترض 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 منع انرژی سیستم سرمایشی و گرمایشی به نحوی است که موجب آسودگی 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 حرفة ای جمع آوری و دفع می گردد؟	۲۳
			۲۷	جمع امتیازات	

۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)

امتیاز سوال					عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	کد پستی ده رقمی کارگاه	تاریخ تکمیل چک لیست:	صفحه ۷
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را مناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱	
			۲	آیا پوستر های 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 عرض 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 پرستنل بهداشتی به کارکنان ارایه 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 کارکنی 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		

۶- آموزش:

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (مرغداری):	
ردیف	عنوان سوال				
	ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سوال
۱				۲	آیا در سالن مرغداری به منظور تابش نور خورشید به کف سالن پنجره تعییه شده است؟
۲				۸	آیا روشنایی مصنوعی و طبیعی سالن مرغداری در حد مناسب تأمین می گردد؟
۳				۸	آیا در سالن مرغداری از سیستم تهویه مناسب استفاده می شود؟
۴				۸	آیا تراکم گار دی اکسید کربن (CO_2)، آمونیاک و... در سالن تولید به طور مرتب کنترل می شود؟
۵				۸	آیا میزان صدا و ارتعاش بیش از حد مجاز دستگاههای مخلوط کن (میکسرها) - آسیاب مواد - خردکن خوارک طبور کار می کنند از گوشی حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟
۶				۳	آیا کارگرانی که با دستگاههای مخلوط کن (میکسرها) - آسیاب مواد - خردکن خوارک طبور کار می کنند از گوشی حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟
۷				۲	آیا مواد شیمیایی و سموم (مواد ضد عفونی کننده و گند زد) در محل مناسب با تهویه کافی و به دور از دسترس افراد متفرقه نگهداری می شود؟
۸				۲	آیا مواد شیمیایی ضد عفونی کننده و گند زد دارای برچسب هشدار دهنده هستند؟
۹				۳	آیا کارگران در زمان استفاده از مواد شیمیایی ضد عفونی کننده و گند زد از لباس کارپکر، عینک حفاظتی چسبیده به صورت، دستکش لاستیکی بلند و ماسک تنفسی مجهز به فیلتر مخصوص با راندمان بالا استفاده می نمایند؟
جمع امتیازات					

۷- سوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (مرغداری): (ادامه)

کد پستی ده رفقی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				
ردیف	عنوان سوال			
	امتیاز سوال	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱۰	آیا کارگرانی که در جمع آوری فضولات طبور، شستشوی سالن مرغداری و یا تجهیزات و لوازم مرغداری فعلیت 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 جین کار (خمیده، کج و یا پیچ خورده) تمهدات لازم جهت حذف و یا اصلاح حرکات نامناسب بدن صورت می گیرد؟	۶		
۱۳	آیا کارگران برای حمل و نقل خوراک طبور و یا فضولات طبور 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 آنفلوآنزا مرغی) بررسی می شوند؟	۴		
۱۵	آیا کارگران مرغداری در مقابل انواع بیماریها و اکسینه شده اند (واکسن کراز- آنفلوآنزا و...؟)	۱		
۱۶	آیا لاشهای 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 مجهر هستند؟	۲		
جمع امتیازات				
۲۷				

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ نکلیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (مرغداری): (ادامه)
ردیف	عنوان سوال			امتیاز سوال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
۱۹	آیا در صورت وجود قسمت پرکنی و تمیز کردن مرغ این قسمت به سیستم تهویه مکنده موضوعی مجهز می‌باشد؟	۸		
۲۰	آیا در صورت وجود قسمت پرکنی و تمیز کردن مرغ کارگران این قسمت از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا استفاده می‌نمایند؟	۳		
۲۱	آیا در سالن تولید مرغ روشنایی در حد مناسب وجود دارد؟	۸		
۲۲	آیا در صورت وجود بسته بندی مرغ کارگران از صندلها و میز کار مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفة ای برخوردار هستند؟	۶		
۲۳	آیا برای حمل و نقل کارتهای بسته بندی شده مرغ و تخم مرغ از وسایل حمل و نقل مکانیکی (بارکشاهی صنعتی - نقاله- جرثقیلها و بالابرها) استفاده می‌شود؟	۴		
۲۴	آیا وزن بسته ها و کیسه هایی که بصورت دستی حمل می شوند ۲۳ کیلوگرم یا کمتر می باشد؟	۶		
جمع امتیازات				
جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی				
جمع کل امتیازات				
۲۷۹				
۱۰۶				
۲۹				

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:

(Ψ)

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

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

۱-اطلاعات عمومی :

نوجه: تمامی سوالات 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>

کد پستی ده رقمی کارگاه.....

تاریخ نکمل چک لیست:

صفحه ۱

۱-نام کارگاه: --- ۲-نام کارفرما/ مدیر عامل: --- ۳-نوع مالکیت: خصوصی دولتی تعاونی سایر ۴-آدرس: --- ۵-تلفن: --- ۶-نمبر: --- ۷-نوع کارگاه: (دانیمی فصلی)۸-محجوز قابلیت: دارد ندارد ۹-صادره از: --- ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳۱۱-نوع فعالیت: (خدمات صنعت معدن کشاورزی) ۱۲-نام محصول اصلی: --- ۱۳-سه نوع از مواد اولیه اصلی: --- ۱۴-

----- ۱----- ۲----- ۳-----

۱۴-تعداد کل شاغلین: --- ۱۵-تعداد کل شاغلین مرد: --- صحیح کار --- عصر کار --- شب کار --- نوبتکار ---

۱۶-تعداد کل شاغلین زن: --- صحیح کار --- عصر کار --- شب کار --- نوبت کار ---

۲-تشکیلات بهداشت حرفه ای:

۱۷-آیا کارگاه مشمول تشکیلات بهداشت حرفه ای می باشد؟ بله خیر در صورت پاسخ مثبت:۱۸-خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشیار کار ---۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسمی/عنوانی اعضای کمیته ---۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسمی/عنوانی کارکنان مرکز بهداشت کار ---۲۱- استگاه بهنگر: دارد ندارد نام بهنگر ---

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

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

کد پستی ده رفقی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴					عنوان سوال	ردیف
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال	امتیاز کارفرما	امتیاز کارشناس	متوجهات	
۱	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۲				
۲	آیا فضای مناسب برای کارگاه هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲				
۳	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می باشد؟ (از ۳۰ متر گمتر 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 شبیث مناسب به طرف کفسنواری می باشد؟	۲				
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 سرد خانه 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؟	۱				
۱۳	آیا کلیه کارگرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کار مناسب و کلاه (سرینده) می باشند؟	۳				
۱۴	آیا شستشو و نظافت و سپاهشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتب انجام می شود؟	۲				
	جمع امتیازات	۲۳				

۴- تأسیسات بهداشتی کارگاه:

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۵					۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه:
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			
		ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱	آیا حمام یا دوش دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (کاشی- تهويه عمومي - روشنایی مناسب-نظافت) می باشد؟				۱
۲	آیا تعداد حمام یا دوش با توجه به نوع کار کافی می باشد (برای آلدگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلدگی 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 هوакشن 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 جدآگانه با فضای کافی مناسب با تعداد کارگران و قسمه های انفرادی برای هر نفر وجود دارد؟				۱
۱۰	آیا رختکن دارای شرایط و ضوابط بهداشتی (تهویه -شیدار و...) می باشد؟				۱
۱۱	آیا در کارگاههای آلدگه به ازیست و مواد شیمیایی و سموم و مواد عغونت 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؟				۳
جمع امتیازات					۱۶

۵- تسهیلات بهداشتی کارگاه (ادامه)

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

۶- آموزش:

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

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹					۷- سوالات اختصاصی در معدن بسته (زیرزمینی): (ادمه)
رده	عنوان سوال	امتیاز سوال			مالحظات
		امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
۱۳	آیا دمای هوای معدن در سطح مجاز حفظ می شود و مستندات آن وجود دارد؟			۸	
۱۴	آیا دماستح مناسب به تعداد لازم جهت سنجش دمای هوای محیط معدن وجود دارد و مورد استفاده قرار می گیرد؟			۴	
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؟			۸	
۱۷	آیا کارگران معدن از وسائل حفاظت فردی مناسب (گوشیهای حفاظتی، کلاه ایمنی، لباس کار، دستکش، ماسک تنفسی و ...) استفاده می نمایند؟			۴	
۱۸	آیا کارگرانی که با چکشها 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 روشانی 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 حد اکثر 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؟			۴	
جمع امتیازات					۵۲

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

۷- سوالات اختصاصی در معادن بسته (زیرزمینی): (دامنه)

ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال			
		ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۲۳	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کچ یا پیچ خوردن) تمهداتی برای اصلاح یا حل خلاف حالات نامناسب بدن انجام می گیرد؟				۶
۲۴	آیا برای کارگرانیکه در شغلشان حرکات تکراری و اعمال نیروی زیاد وجود دارد اقدامات اصلاحی لازم انجام شده است؟				۶
۲۵	آیا برای حمل و جابجایی وسایل سنگین از وسایل مکانیکی (انواع جرثقیلها، لودرهای بالابرها، واگن ها و ...) استفاده می شود؟				۶
۲۶	آیا ورود و خروج افراد به داخل تونل دقیقاً کنترل می شود تا بتوان در موقع اورژانس اقدامات لازم را انجام داد؟				۴
۲۷	آیا آبپاشان های مناسب و استاندارد جهت پاشش آب در گالری های معدن وجود دارد؟				۴
۲۸	آیا مواد شبیهای و روغنی در معدن به شیوه صحیح نگهداری و انبار می شوند؟				۴
جمع امتیازات					
جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی					
جمع کل امتیازات					
۱۳۹					
۳۱۲					

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و امور پس

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود انطمای
بهداشت حرفه‌ای
در معادن رو باز



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و اموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

کد پستی ده رقمی کارگاه
تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۱

۱-اطلاعات عمومی:
توجه: تمامی سوالات 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 دولتی تعاقبی سایر

۴-آدرس: - - - - - ۵-تلفن: - - - - - ۶-نمبر: - - - - - ۷-نوع کارگاه: (دانئی فصلی)

۸-مجوز فعالیت: دارد ندارد ۹-صاحبہ از: - - - - - ۱۰-تاریخ راه اندازی: / / ۱۳

۱۱-نوع فعالیت: (خدمات صنعت معدن کشاورزی) 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 خیر در صورت پاسخ مثبت:

۱۸-خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشتی کار - - -

۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین اعضای کمیته - - - - -

۲۰- مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسامی/عنوانین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -

۲۱- ایستگاه بهگرد: دارد ندارد نام بهگرد - - -

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲					۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبهای بهداشتی و درمانی:
ردیف	عنوان سؤال				
	ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز کارفرما	
۱	آیا پرسنل بهداشتی (بهگر- بهداشتیار کار- کارداران یا کارشناس بهداشت حرفه ای) حضور فعال دارد؟		۴		آیا مصوبات کمیته حفاظت فی 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 درخصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش- بهسازی- 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 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 ملزمومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر- خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می گردد؟
۱۳				۴۹	جمع امتیازات

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

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۳

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

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

امتیاز سؤال					عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	کد پستی د رقمه کارگاه	تاریخ تکمیل چک لیست:	۵-تسهیلات بهداشتی کارگاه:
			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 آلوودگی معمولی هر ۱۰ نفر یک دوش و در شرایط آلوودگی سوم 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 هوایش مناسب می باشد؟	۳	
			۱	آیا حمام و محل دوش بطور مرتب نظافت می شود؟	۴	
			۱	آیا حمام به سطل زیاله درب دار و قابل شستشو مجهز می باشد؟	۵	
			۱	آیا سرویسهاي بهداشتی دارای شرایط و ضوابط بهداشتی می باشد؟	۶	
			۱	آیا سرویسهاي 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 مناسب با تعداد کارگران و فسسه 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 آلوود به ازبست و مواد شیمیایی و سوم و مواد عفونت زا به تعداد کافی ماشین لباسشویی وجود دارد؟	۱۱	
			۳	آیا کارگاه متعلق 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)

ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال				ملحوظات
		امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سؤال	
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 آبسود کن به تعداد کافی و با فاصله نصب مناسب در اختیار کارگران قرار دارد؟			۳		
۱۶	آیا لیوانهای انفرادی یا لیوانهای یککار مصرف در اختیار کارگران قرار داده شود؟			۳		
۱۷	آیا آب آشامیدنی به طور مرتبت توسط آزمایشگاههای معترض 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:	
ردیف	عنوان سؤال	امتیاز سؤال			
		امتیاز ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱	آیا همه کارکان 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 مرتبا عرض می شود؟				۲
۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟				۲
۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرستنل بهداشتی به کارکنان ارایه می شود؟				۴
۷	آیا کارکان 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 سؤالات عمومی					۱۷۳

۷- سوالات اختصاصی در معادن رو باز:

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

۷- سوالات اختصاصی در معادن رویاز (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹					
ردیف	عنوان سوال				
	امیاز سوال	امیاز کارشناس	امیاز کارفرما	امیاز موضوعی	املاحتات
۱۱	آیا شاخصهای حرارتی محیط کار در فصول مختلف کنترل می شود؟			۸	
۱۲	آیا به کارگران در فصول گرم سال نوشیدنیهای خنک به همراه قرص نمک داده می شود؟			۳	
۱۳	آیا اتفاقک کنترل مناسب در معادن وجود دارد؟			۴	
۱۴	آیا اتفاقک کنترل دارای وسایل گرمایشی و سرمایشی مناسب می باشد؟			۴	
۱۵	آیا در اتفاقک کنترل صندلیهای مناسب جهت اپراتور وجود دارد؟			۶	
۱۶	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنش کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهداتی برای اصلاح یا حذف حالات نامناسب بدنش انجام می گیرد؟			۶	
۱۷	آیا در صورت وجود مواد رادیوакتیو در معادن، برنامه پایش و کنترل توسط مراجع ذیصلاح انجام می شود؟			۴	
۱۸	آیا در صورت وجود موتورخانه تمهدات لازم جهت کاهش مواجهه کارگران با عوامل زیان آور (صد-میدان مغناطیسی-آلینده ها) پیش بینی شده است؟			۸	
جمع امتیازات					
جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی					
جمع کل امتیازات					

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و بهداشت عمومی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

حک لست خود اطمینانی
پ بهداشت حرفه ای
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.....

۱-اطلاعات عمومی:

توجه: تعامی سوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطأ لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: <http://markazsalamat.behdasht.gov.ir/>

صفحه ۱

۱-نام کارگاه: - - - - - ۲-نام کارفرما/مدیر عامل: - - - - - ۳-نوع مالکیت: خصوصی دولتی تعاونی سایر

۴-آدرس: - - - - - ۵-تلفن: - - - - - ۶-نامبر: - - - - - ۷-نوع کارگاه: (دانی فصلی)

۸-محجوز فعالیت: دارد ندارد ۹-صادره از: - - - - - ۱۰-تاریخ راه اندازی: / /

۱۱-نوع فعالیت: خدمات صنعت معدن کشاورزی 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 خیر در صورت پاسخ مثبت:

۱۸-خانه بهداشت کارگری: دارد ندارد نام بهداشیار کار - - -

۱۹- کمیته حفاظت فنی و بهداشت کار: دارد ندارد اسمای/عنایین اعضای کمیته - - - - -

۲۰-مرکز بهداشت کار: دارد ندارد اسمای/عنایین کارکنان مرکز بهداشت کار - - - - -

۲۱-ایستگاه بهگز: دارد ندارد نام بهگز - - -

امیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			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 پذیری می‌شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم درخصوص اجرای برنامه‌های بهداشتی (آموزش- بهسازی- ارزیابی عوامل زیان آور...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه‌ها و طرحهای بهداشت حرفه‌ای 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	آیا 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 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 سرو کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و مزونات تشکیلات بهداشت حرفه‌ای (ایستگاه بهگر- خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعمیر و تعمیر می‌گردند؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

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

کد پستی ده رقمی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۴				تأسیسات بهداشتی کارگاه:
ردیف	عنوان سوال	امتیاز سوال	مالحظات	امتیاز کارشناس
	ردیف	امتیاز سوال	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی
۱	آیا ساختمان کارگاه مناسب با وضعیت آب و هوای محل ساخته شده است؟	۲		
۲	آیا فضای مناسب برای کارگران هر نفر حداقل ۱۲ متر مکعب در نظر گرفته شده است؟	۲		
۳	آیا ارتفاع کارگاه مناسب با نوع کار می‌باشد؟ (از ۳ متر گمتر نباشد)	۲		
۴	آیا در صورت نیاز دیوارها و سقف کارگاه عایق حرارت و صدای می‌باشد؟	۲		
۵	آیا در کارگاههایی که با مواد غذایی، روغنی و مواد خورنده کار می‌کنند دیوارها قابل شستشو هستند؟	۲		
۶	آیا کف کارگاه بدون حفره و شکاف بوده و در صورت نیاز قابل شستشو و دارای شبیث مناسب به طرف کفشی می‌باشد؟	۲		
۷	آیا سالن غذاخوری برای صرف غذا مناسب می‌باشد؟	۱		
۸	در صورتی که کارگاه دارای آشپرخانه و آبدارخانه باشد آیا به لحاظ ساختمانی و بهداشتی مناسب است و دارای نور و تهویه کافی می‌باشد؟	۱		
۹	آیا آشپرخانه مجدهز به انبار مواد غذایی، یخچال یا سرد خانه با شرایط استاندارد می‌باشد؟	۱		
۱۰	آیا آشپرخانه دارای سرویسهای بهداشتی و حمام مجزا می‌باشد؟	۱		
۱۱	آیا درب و پنجره های محل غذاخوری به توری مجدهز 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 می‌باشند؟	۱		
۱۳	آیا کلیه کارکرانی که با تهیه، پخت و توزیع غذا سرو کار دارند دارای لباس کارمناسب و کلاه (سریند) می‌باشند؟	۳		
۱۴	آیا شستشو و نظافت و سپاهشی در مکانهای مورد نیاز بطور مرتبت انجام می‌شود؟	۲		
	جمع امتیازات	۲۳		

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

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

۶-آموزش:

تاریخ تکمیل چک لیست:

صفحه ۷

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

۷- سوالات اختصاصی در صنایع نساجی: (ادامه)

کد پستی ده رقمی کارگاه					عنوان سوال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	امتیاز سوال		
			۸	آیا در سالن تولید میزان روشنایی در حد مناسب می باشد؟	۱۳	
			۴	آیا برای تمیز کردن گرد و غبار پنبه از روی دستگاههای ریسندگی و بافتگی بجای استفاده از پمپ باد از مکنده های صنعتی استفاده می شود؟	۱۴	
			۸	آیا در قسمت زنگرزی و چاپ سیستم تهویه مکنده موضوعی نصب شده است؟	۱۵	
			۳	آیا در قسمت زنگرزی و چاپ، تکمیل و آهار کارگران از ماسک تنفسی قوطی دار (کانیستر) با کارآبی بالا استفاده می نمایند؟	۱۶	
			۸	آیا میزان دما و رطوبت در قسمت زنگرزی و چاپ کنترل می شود؟	۱۷	
			۸	آیا در قسمت تکمیل و آهار پارچه، مواد شیمیایی مورد استفاده توسط مکنده های موضوعی کنترل می شود؟	۱۸	
			۸	آیا در قسمت تماس الیاف نخ و پارچه با محلول سود سوز آور و پسیس شستشو در محلول اسید (مرسریز اسیون) مکنده موضوعی وجود دارد؟	۱۹	
			۸	آیا در قسمت سفید گری پارچه و ازین بردن زنگدانه ها تهویه مکنده موضوعی نصب شده است؟	۲۰	
			۳	آیا در قسمت تکمیل و ضد آب نمودن پارچه کارگران از وسایل حفاظت فردی مثل کفش، لباس مخصوص و پیشند لاستیکی استفاده می نمایند؟	۲۱	
			۸	آیا میزان دما و رطوبت در قسمت اتو و پرس پارچه به شیوه مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۲۲	
			۸	آیا در قسمت تکمیل، کنترل و مترأز پارچه تهویه مکنده موضوعی نصب شده است؟	۲۳	
			۳	آیا در قسمت تکمیل، کنترل و مترأز پارچه کارگران از ماسک تنفسی فیلتر دار با کارآبی بالا (FFP2) استفاده می نمایند؟	۲۴	
			۷۷	جمع امتیازات		

تاریخ تکمیل چک لیست:
صفحه ۹

کد پستی ده رفقی کارگاه تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سوالات اختصاصی در صنایع نساجی: (ادامه)	
ردیف	عنوان سوال				ردیف
	ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
۲۵			۸	آیا در قسمت تکمیل، کنترل و مترابهارچه میزان روشنایی عمومی و موضعی در حد مناسب می‌باشد؟	
۲۶			۸	آیا میز رفقی پارچه دارای روشنایی و درخشندگی مناسب می‌باشد؟	
۲۷			۶	آیا میز رفقی پارچه و صندلی مربوطه از نظر ارتفاع مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای می‌باشد؟	
۲۸			۳	آیا پارچه های بسته بندی شده توسط وسائل مکانیکی (گاری دستی - لیفتراک برقی - بالابر و...) حمل و نقل می‌شود؟	
			۲۵	جمع امتیازات	
			۱۶۵	جمع کل امتیازات سوالات اختصاصی	
			۳۳۸	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:

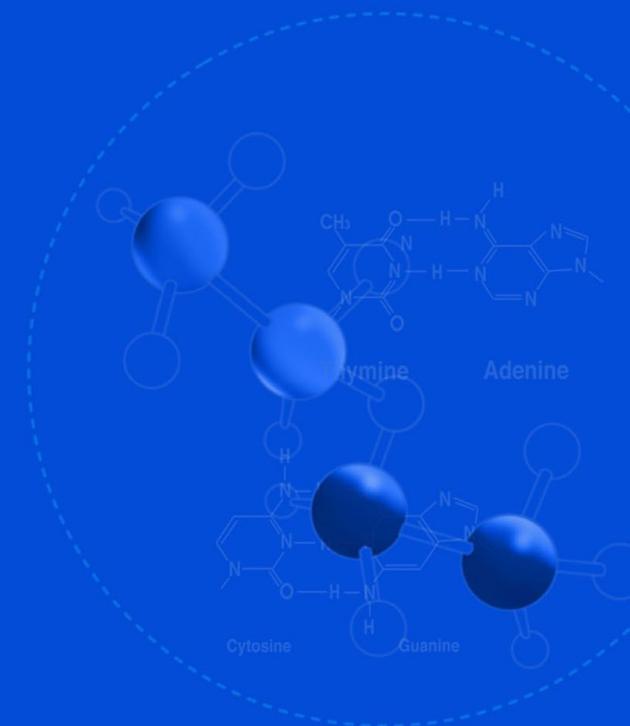


Tehran University of Medical Sciences
Institute for Environmental Research



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