



دستورالعمل

ایمنی و بهداشتی کار در آبدارخانه

تاریخ:
شماره:
پیوست:

فهرست مطالب

| ردیف | عنوان | صفحه |
|------|------------|------|
| ۱ | مسئولیتها | ۲ |
| ۲ | شرح فعالیت | ۲ |

| تهیه کننده | تأیید واحد مرتبط | تأیید کننده | تصویب کننده | سمت |
|--------------|--|-----------------------------|--|-----|
| عوامل اجرایی | اداره کل امور اداری و توسعه منابع انسانی اداره کل مهندسی و نظارت بر ساختمان و تأسیسات | معاونت توسعه و مدیریت منابع | مدیرعامل / نماینده مدیرعامل در سیستمهای مدیریتی | |

| شماره بازنگری | تاریخ بازنگری | شرح تغییرات | شماره صفحه بازنگری | منشاء بازنگری | نام و نام خانوادگی، امضاء | | |
|---------------|---------------|----------------------|--------------------|-------------------|---------------------------|-------------------|-------------------|
| | | | | | تهیه کننده | تأیید واحد مربوطه | تأیید صاحب فرآیند |
| ۰۰ | ۸۹/۹/۱ | صدور اولیه | -- | -- | | | |
| ۰۱ | ۹۴/۴/۶ | تغییر عناوین سازمانی | کلیه صفحات | مصوبات هیأت مدیره | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

معتبر است

شرکت ارتباطات زیرساخت
مدیرعامل

دستورالعمل

ایمنی و بهداشتی کار در آبدارخانه

۱- مسئولیتها:

مسئولیت اجرای این دستورالعمل برعهده کلیه کارکنان آبدارخانهها و مسئولیت نظارت بر حسن اجرای آن به عهده نماینده اداره کل امور اداری و منابع انسانی و نماینده اداره کل مهندسی و نظارت ساختمان و تأسیسات می باشد.

۲- فعالیتها:

آبدارخانه بایستی دارای شرایط ذیل باشد:

- ۱) آبدارخانه بایستی دارای یک نفر مسئول باشد (کلیه پرسنل آبدارخانه می باید دارای کارت معاینه پزشکی معتبر و در دسترس باشد).
- ۲) مسئول آبدارخانه بایستی دارای لباس کار تمیز به رنگ روشن یا ترکیبات روشن و دستکش بوده و در مورد نحوه کار خود آموزش های لازم را دیده باشد.
- ۳) مواد غذایی اولیه مصرفی باید از مراکز معتبر تهیه شود.
- ۴) بایستی فضای کافی و مناسب و قفسه بندی های مناسب برای نگهداری ظروف و مواد غذایی در نظر گرفته شود.
- ۵) کف، سقف و دیوار می بایست فاقد درز و شکاف بوده، پوشش دیوارها از جنس قابل شستشو (حتی الامکان کاشی) و کف از جنس قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی باشد.
- ۶) مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم بوده و مواد شوینده استاندارد جهت شستشوی ظروف موجود باشد.
- ۷) نسبت به جمع آوری و دفع بهداشتی زباله به طور روزانه اقدام شود.
- ۸) مکان مناسبی جهت شستشو و خشک نمودن ظروف در نظر گرفته شود.
- ۹) ورود و خروج افراد متفرقه به آبدارخانه ممنوع است.
- ۱۰) استعمال دخانیات در محوطه آبدارخانه ممنوع می باشد.
- ۱۱) کلیه قسمتهای آبدارخانه بایستی در پایان هر روز کاری نظافت و مرتب شده و حداقل هفته ای یکبار ضدعفونی در مورد آن انجام گیرد.
- ۱۲) وجود یک دستگاه یخچال برای نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی ضروری است (نظافت یخچال بایستی بطور روزانه انجام شود).
- ۱۳) مسئول آبدارخانه بایستی دارای کمد یا گنجه اختصاصی جهت نگهداری وسایل شخصی باشد.
- ۱۴) وسایل و تجهیزات مناسب برای اعلام و اطفاء حریق در محل موجود باشد.
- ۱۵) بایستی جعبه کمکهای اولیه همراه با لوازم و وسایل مورد نیاز در محل موجود باشد.
- ۱۶) نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مواد غیرقابل مصرف و ضایعات در محل ممنوع است.
- ۱۷) مگس، پشه و سایر حشرات به هیچ وجه نباید داخل آبدارخانه دیده شوند.
- ۱۸) کلیه سطلهای زباله در آبدارخانه ها باید پدالی و مجهز به کیسه زباله باشند و حداقل هفته ای یکبار شستشو شوند.
- ۱۹) پیمانکار باید نحوه تهیه و ترکیب مواد شوینده و ضد عفونی کننده را تعیین و به پرسنل آبدارخانه ابلاغ نماید.
- ۲۰) پیمانکار نباید از هیچ یک از پرسنل آبدارخانه برای نظافت اتاقها یا راهروها استفاده نماید و همچنین از نیروهای نظافتچی برای آبدارخانه نباید استفاده نماید.
- ۲۱) از مجوز بودن کلیه اجاق های گاز به ترموکوپل مطمئن باشید.