

راه حل های ایمنی برای جلوگیری از آتش سوزی در آشپزخانه :

۱. تمیز نگه داشتن سرخ کن (کباب پز) و مجرای آن از باقیمانده های قابل اشتعال و نگه داری صحیح آنها

۲. اقلام قابل اشتعال را باید دور از حرارت تولید شده توسط تجهیزات نگه داشت .

۳. وجود سیستم خاموش دهنده های دستی که برای خاموش کردن حریق ناشی از سوخت چربی مورد استفاده قرار می گیرد.



مخاطرات شغلی و ایمنی و بهداشت شغلی
پرسنل آشپزخانه :

۱. ارگونومی (کارایستاده ، حمل بار سنگین و ...)

۲. مواد شیمیایی

۳. سوختگی

۴. کار با تجهیزات تیز و برنده

۵. افتادن و لیز خوردن

۶. عفونت های منتقله از طریق گوشت آلوده



موارد ایمنی که باید رعایت شود :

۱. استفاده از کفش و لباس استاندارد جهت جلوگیری از لیز خوردن

۲. همه پرسنل در حین کار حتما باید از وسایل حفاظت فردی متناسب با کار استفاده نمایند.

۳. هرگز سیم های بدون دو شاخه را وارد پریز نکنید.

۴. هیچگاه به هنگام نظافت وایتکس و جوهر نمک را با هم مخلوط نکنید زیرا باعث تولید بخارات سمی می گردد و برای تنفس ایجاد مشکل خواهد کرد.

۵. جهت جلوگیری از ایجاد حادثه و گیر کردن دست فرد در چرخ گوشت باید دستگاه چرخ گوشت بدرستی حفاظ گذاری شود و از یک سینی محافظ استفاده گردد.



دانشگاه علوم پزشکی پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی جندی شاپور
اهواز

مرکز تخصصی و فوق تخصصی اطفال ابوذر

پمفلت آموزش اصول ایمنی و بهداشت شغلی در آشپزخانه

کارشناس بهداشت حرفه ای :

فاطمه دشتی پور



سیگار نکشید
NO SMOKING