



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



دانشگاه علوم پزشکی قزوین
پژوهشگاه محیط زیست

چک لیستهای خوداظهاری کارفرمایان در کارگاه از دیدگاه بهداشت حرفه ای



انزاسات، دستوالعمل ها و راهنمودهای تخصصی مراکز سلامت محیط و کار

بهار ۱۳۹۲

۲۰۵۰۲۰۲-۰۹۱۰-۱

- عنوان گاید لاین: چک لیستهای برنامه خوداظهاری

- تعداد صفحات: ۱۶۶

مرکز سلامت محیط و کار:

تهران- شهرک غرب- بلوار ایوانک- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی- بلوک A- طبقه ۱۱- مرکز سلامت محیط و کار

تلفن: ۰۲۱-۶۶۷۰۷۴۳۶، دورنگار: ۰۲۱-۶۶۷۰۷۴۱۷

www.markazsalamat.ir

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

تهران - میدان انقلاب- خیابان کارگر شمالی- نرسیده به بلوار کشاورز- پلاک ۱۵۴۷ طبقه هشتم

تلفن: ۰۲۱-۸۸۹۷۸۳۹۹، دورنگار: ۰۲۱-۸۸۹۷۸۳۹۸

<http://IER.tums.ac.ir>

کمیته فنی تدوین راهنما

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

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



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

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

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

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



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع نساجی

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: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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: / / 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 بهداشتیار 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 -----

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

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا ظروف مواد شیمیایی سالم بوده و دارای برجسب هشدار دهنده می باشند؟	۱
			۲	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟	۲
			۸	آیا انبار پنبه به سیستم تهویه مناسب مجهز می باشد؟	۳
			۳	آیا عدلهای پنبه، پلی استر، ویسکوز و... با وسایل مکانیکی جابجا می شود؟	۴
			۸	آیا در قسمت باز کردن عدلهای پنبه و حلاجی تهویه مکنده موضعی مناسب نصب شده است؟	۵
			۳	آیا در هنگام باز کردن عدلهای پنبه کارگران از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP۲) استفاده می نمایند؟	۶
			۸	آیا در سالن ریسندگی و بافندگی (کاردینگ، چندلاکنی و فلایر و...) صدا و ارتعاش در حد مناسب به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۷
			۳	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز شنوایی قرار دارند از گوشیهای حفاظتی استفاده می نمایند؟	۸
			۸	آیا در سالن ریسندگی و بافندگی و آهار زنی با وجود گرما و رطوبت اقدامات مدیریتی و مهندسی اعمال می شود؟	۹
			۸	آیا در سالن ریسندگی و بافندگی از سیستم تهویه مکنده کفی و سقفی استفاده می شود؟	۱۰
			۴	آیا جنس قطعات دستگاههای ریسندگی و بافندگی مثل ماکوبه نحوی است که صدای کمتری تولید نماید؟	۱۱
			۶	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟	۱۲
			۶۳	جمع امتیازات	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	آیا در سالن تولید میزان روشنایی در حد مناسب می باشد؟	۱۳
			۴	آیا برای تمیز کردن گردوغبار پنبه از روی دستگاههای ریسندگی و بافندگی بجای استفاده از پمپ باد از مکنده های صنعتی استفاده می شود؟	۱۴
			۸	آیا در قسمت رنگرزی و چاپ سیستم تهویه مکنده موضعی نصب شده است؟	۱۵
			۳	آیا در قسمت رنگرزی و چاپ، تکمیل و آهارکارگران از ماسک تنفسی قوطی دار (کانیستر) با کارآیی بالا استفاده می نمایند؟	۱۶
			۸	آیا میزان دما و رطوبت در قسمت رنگرزی و چاپ کنترل می شود؟	۱۷
			۸	آیا در قسمت تکمیل و آهار پارچه، مواد شیمیایی مورد استفاده توسط مکنده های موضعی کنترل می شود؟	۱۸
			۸	آیا در قسمت تماس الیاف نخ و پارچه با محلول سود سوزآور و سپس شستشو در محلول اسید (مرسر یزاسیون) مکنده موضعی وجود دارد؟	۱۹
			۸	آیا در قسمت سفیدگری پارچه و از بین بردن رنگدانه ها تهویه مکنده موضعی نصب شده است؟	۲۰
			۳	آیا در قسمت تکمیل و ضد آب نمودن پارچه کارگران از وسایل حفاظت فردی مثل کفش، لباس مخصوص و پیشبند 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 متراژ پارچه تهویه مکنده موضعی نصب شده است؟	۲۳
			۳	آیا در قسمت تکمیل، کنترل و متراژ پارچه کارگران از ماسک تنفسی فیلتر دار با کارآیی بالا (FFP۲) استفاده می نمایند؟	۲۴
			۷۷	جمع امتیازات	

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع چرمسازی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

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

کد پستی ده رقمی کارگاه..... تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱	۱-اطلاعات عمومی : توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.ir
---	---

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: / / 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 بهداشتیار 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 - - -

امتیاز 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 پیگیری می‌شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟	۵
			۴	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟	۶
			۴	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	۷
			۴	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 سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۴	۹	آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟
			۴	۱۰	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟
			۲	۱۱	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

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

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

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری بهداشت حرفه ای در صنایع الکترونیک



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

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

۱-اطلاعات عمومی :

توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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-نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

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

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۳	۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبت‌های بهداشتی و درمانی: (ادامه)
--	--

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

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

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

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

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۴	۹	آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟
			۴	۱۰	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟
			۲	۱۱	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سؤالات عمومی	

۷- سئوالات اختصاصی در صنایع الکترونیک:

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع الکترونیک: (ادامه)	
امتیاز بازدید			عناوین بازدید		ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	آیا تشعشعات و امواج الکترومغناطیس دستگاههای تست قطعات الکترونیکی به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۱۱
			۶	آیا در سالن تولید قطعات الکترونیکی صندلیهای مناسب و راحت راحت مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای وجود دارد؟	۱۲
			۶	آیا در سالن تولید وبسته 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 بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام می گیرد؟	۱۴
			۳	آیا کارگران در قسمت کشش و تاب دادن سیم ها (بویین 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 تمهیدات بهداشتی لازم برای کنترل آلاینده ها پیش بینی شده است؟	۱۸
			۸	آیا برای تمیز کردن مدارهای چاپی و اتصالات مربوطه تمهیدات بهداشتی (تهویه و وسایل حفاظت فردی مناسب) پیش بینی شده است؟	۱۹
			۸	آیا در صورت وجود تولید قطعات الکترونیکی پلاستیکی تمهیدات بهداشتی لازم برای کنترل آلاینده ها پیش بینی شده است؟	۲۰
			۶۴	جمع امتیازات	
			۱۱۹	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۳۰۲	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع دارویی



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان
و آموزش پزشکی

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

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

۱-اطلاعات عمومی :

توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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: / / 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 بهداشتیار 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 -----

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

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

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

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

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

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه-----				۶- آموزش:
تاریخ تکمیل چک لیست:				
صفحه ۷				
امتیاز سؤال				ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
عنوان سؤال				
			۴	۱ آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲ آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳ آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴ آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵ آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟
			۴	۶ آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷ آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸ آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۴	۹ آیا در این کارگاه مواد دخانه مصرف می شود؟
			۴	۱۰ آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟
			۲	۱۱ آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟
			۲۴	جمع امتیازات
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی

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

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

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع ریخته گری

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: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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- نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

امتیاز 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 پیگیری می‌شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟	۵
			۴	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟	۶
			۴	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	۷
			۴	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 سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟	۱
			۸	آیا در مراحل کار با ماسه از سیستم مکنده موضعی (در صورت امکان) استفاده می شود؟	۲
			۳	آیا کارگران قسمت کار با ماسه و سیلیس از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP۲) استفاده می نمایند؟	۳
			۶	آیا کارگران در قسمت ماهیچه سازی از میز و صندلیهای مناسب با تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟	۴
			۸	آیا در قسمت ماهیچه سازی از تهویه موضعی و عمومی مناسب استفاده می شود؟	۵
			۸	آیا کوره های ذوب فلز دارای سیستم تهویه موضعی و عمومی مناسب می باشد؟	۶
			۴	آیا در قسمت ذوب فلز فرایند پاکسازی کوره و قالبها از خاکستر و مواد باقیمانده توسط مکنده های صنعتی و بدون دخالت کارگر انجام می شود؟	۷
			۳	آیا در قسمت ذوب فلز کارگران از لباس کار نخی، دستکش مقاوم به گرما، گتر، پیشبند چرمی، شیلد، عینک و ماسک تنفسی مناسب استفاده می نمایند؟	۸
			۳	آیا در قسمت ذوب فلز از کارگران بطور مرتب از نوشیدنی خنک و قرص نمک استفاده می نمایند؟	۹
			۳	آیا در قسمت بازرسی از وضعیت مواد مذاب در صورت وجود پنجره ،به ورقه های ضد اشعه مادون قرمز مجهز می باشد؟	۱۰
			۴۸	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۹				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ریخته گری: (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱۱	در صورت استفاده از اشعه در بازرسی مواد مذاب وجود مواد رادیوآکتیو توسط مراجع ذیصلاح کنترل می شود؟
			۳	۱۲	آیا حمل و نقل مواد مذاب سنگین توسط وسایل مکانیکی انجام می شود؟
			۶	۱۳	آیا در واحدهای قالبسازی، مدلسازی، پرداخت و واحدهای مشابه از سندلیهای مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می شود؟
			۶	۱۴	در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای حذف حالات نامناسب بدن انجام گرفته است؟
			۶	۱۵	آیا برای کارگرانیکه در شغلشان حرکات تکراری و اعمال نیروی زیاد وجود دارد اقدامات اصلاحی لازم انجام شده است؟
			۶	۱۶	آیا وزن پاکت ها و مصالح ساختمانی که بصورت دستی حمل می شوند ۲۳ کیلوگرم یا کمتر می باشد؟
			۸	۱۷	آیا در قسمتهای قالبسازی ، ذوب فلز و پرداخت، روشنایی در حد مناسب وجود دارد؟
			۴	۱۸	آیا در قسمتهای قالبسازی و ذوب فلز از لامپهای مناسب مخصوص کار با گرما استفاده می شود؟
			۸	۱۹	آیا در قسمت پرداخت قطعات روی دستگاهها (سنگ سمباده- پولیش و...) سیستم مکنده موضعی نصب شده است؟
			۳	۲۰	آیا در قسمت پرداخت قطعات در صورت استفاده از عملیات سند بلاست کارگران از لباس کار مخصوص، کلاه و سربند و... استفاده می نمایند؟
			۳	۲۱	آیا کارگران در قسمت پرداخت قطعات از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا(FFP۲) استفاده می نمایند؟
			۸	۲۲	آیا در قسمت پرداخت قطعات ریز علاوه بر روشنایی عمومی از روشنایی موضعی نیز استفاده می شود؟
			۶۵	جمع امتیازات	

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع ساختمانی

تولید سیمان

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: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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- نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته - - - - -

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

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

امتیاز 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 پیگیری می‌شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟	۵
			۴	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟	۶
			۴	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	۷
			۴	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 سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا در آتشیاری از روشهای مرطوب کننده جهت جلوگیری از انتشار گردوغبار استفاده می شود؟	۱
			۳	آیا اپراتور دستگاه دریل واگن از گوشی حفاظتی و ماسک تنفسی با راندمان بالا (FFP۲) استفاده می نماید؟	۲
			۴	آیا امکانات لازم در خصوص کار اپراتور دریل واگن در شرایط آب و هوایی و دماهای مختلف پیش بینی شده است؟	۳
			۳	آیا جهت جلوگیری از انتشار گرد و غبار در فرآیند حمل و نقل خاک معدن راهکار و روش مناسبی پیش بینی شده است؟	۴
			۳	آیا اپراتور ماشین آلات حمل و نقل از لباس کار، گوشی و ماسک تنفسی با راندمان بالا (FFP۲) استفاده می نماید؟	۵
			۴	آیا در بخش سنگ شکن در صورت لزوم از آب پاش جهت جلوگیری از انتشار گردوغبار استفاده می شود؟	۶
			۴	آیا اتاقک محل استقرار کارگر سنگ شکن و سالن اختلاط جهت جلوگیری از مواجهه با صدا، ارتعاش و گرد و غبار مناسب می باشد؟	۷
			۳	آیا کارگر بخشهای سنگ شکن و سالن اختلاط در مواقعی که خارج از اتاقک مشغول فعالیت هستند از وسایل حفاظت فردی مناسب (لباس کار، ماسک تنفسی کلاس FFP۲ و گوشی حفاظتی) استفاده می نمایند؟	۸
			۴	آیا در بخش سنگ شکن خروجی بگ فیلتر مطابق با استانداردهای مربوطه (جهت جلوگیری از برگشت آلودگی به سطح کارگاه) می باشد؟	۹
			۴	آیا اتاقک محل استقرار اپراتور آسیاب مواد خام جهت جلوگیری از مواجهه با ارتعاش، گرد و غبار و صدا و همچنین از لحاظ بهداشت عمومی مناسب می باشد؟	۱۰
			۸	آیا سیستم تهویه موضعی و بگ فیلتر در آسیاب مواد موجود می باشد؟	۱۱
			۴۴	جمع امتیازات	

امتیاز بازدید				ردیف	عناوین بازدید
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱۲	آیا کارگران قسمت آسیاب موادخام از وسایل حفاظت فردی (گوشی حفاظتی، ماسک FFP ^۲ و لباس کار) مناسب استفاده می نمایند؟
			۴	۱۳	آیا در صورت وجود تشعشعات یونیزان در قسمت پیش گرمکن مجوزهای لازم در موعد مقرر توسط سازمان انرژی اتمی صادر شده است؟
			۳	۱۴	آیا کارگران قسمت پخت و نزدیک کوره و پیش گرمکن از نوشیدنیهای خنک با مقدار جرئی نمک استفاده می نمایند؟
			۴	۱۵	آیا در قسمت پخت از منابع روشنایی (لامپ) مقاوم به گرما (جهت افزایش عمر لامپها) استفاده می شود؟
			۲	۱۶	آیا از وسایل خنک کننده مناسب در اتاق کارگران قسمتهای مختلف پخت استفاده می شود؟
			۴	۱۷	آیا طبقات پیش گرم کن از تهویه عمومی مناسب برخوردار می باشد؟
			۳	۱۸	آیا کارگران قسمت پخت و نزدیک کوره و پیش گرمکن از وسایل حفاظت فردی مناسب از قبیل شیلد، گتر، دستکش نسوز و کفش ایمنی مناسب استفاده می نمایند؟
			۳	۱۹	آیا دوش اضطراری در بخش پیش گرمکن و پخت وجود دارد؟
			۴	۲۰	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)
			۴	۲۱	آیا در هنگام تعمیرات داخل کوره تمهیدات لازم از نظر شرایط مناسب بهداشتی (روشنایی، دما، گرد و غبار) برای کارگر در نظر گرفته شده است؟
			۳۴		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان): (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۲۲	آیا اتاقک محل استقرار اپراتور آسیاب سیمان و آسیاب گچ جهت جلوگیری از مواجهه با ارتعاش، گرد و غبار و صدا و همچنین از لحاظ بهداشت عمومی مناسب می باشد؟
			۸	۲۳	آیا سیستم تهویه موضعی و بگ فیلتر در قسمت آسیاب سیمان و آسیاب گچ موجود می باشد؟
			۴	۲۴	آیا خروجی بگ فیلتر آسیاب سیمان و آسیاب گچ مطابق با استانداردهای مربوطه می باشد؟ (جهت جلوگیری از برگشت آلودگی به سطح کارگاه)
			۳	۲۵	آیا کارگران قسمت آسیاب سیمان و آسیاب گچ از وسایل حفاظت فردی مناسب (گوشی حفاظتی، ماسک FFP۲ و لباس کار) استفاده می نمایند؟
			۴	۲۶	آیا اتاقک اپراتور بارگیرخانه جهت جلوگیری از مواجهه با گرد و غبار و صدا و همچنین از لحاظ بهداشت عمومی مناسب می باشد؟
			۳	۲۷	آیا اپراتور و کارگران بارگیرخانه از لوازم حفاظت فردی مناسب استفاده می نمایند؟
			۴	۲۸	آیا منابع روشنایی در بارگیرخانه با توجه به وجود گرد و غبار زیاد مناسب می باشند؟
			۸	۲۹	آیا وضعیت روشنایی بارگیرخانه با توجه به وجود گرد و غبار زیاد و دید کم در حد مطلوب می باشد؟
			۸	۳۰	آیا در قسمت پرکن پاکت در زیر دستگاه سیستم تهویه مکنده موضعی وجود دارد؟
			۴	۳۱	آیا در صورت وجود منابع تشعشعات یونیزان در آزمایشگاه (ایکس یا گاما) نظارت های لازم توسط مراجع ذیصلاح انجام می شود؟
			۵۰	جمع امتیازات	

کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۱				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید سیمان): (ادامه)	
امتیاز سئوال				ردیف	عنوان سئوال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	۳۲	آیا آزمایشگاه مجهز به هود آزمایشگاهی مناسب می باشد؟ (هود محصور کننده و فیلتر هپا)
			۲	۳۳	آیا برگه ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) مواد شیمیایی مصرفی در آزمایشگاه موجود می باشد؟
			۴	۳۴	آیا انبار مواد شیمیایی دارای تهویه می باشد؟
			۳	۳۵	آیا در صورت استفاده از مواد خورنده و سوزاننده چشم شوی مناسب موجود می باشد؟
			۳	۳۶	آیا در قسمتهای مختلف تولید سیمان حمل و نقل وسایل، تجهیزات و بار توسط وسایل مکانیکی (انواع باربر - غلتکها - بالابرها - لیفتراکها و...) انجام می شود؟
			۳	۳۷	آیا برای جلوگیری از انتشار آلودگی در مراحل مختلف تولید سیمان از وسایل حمل و نقل برقی (نوار نقاله) استفاده می شود؟
			۶	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 بدنی کارگران (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای اصلاح یا حذف حالات نامناسب بدن انجام میگیرد؟
			۳۵	جمع امتیازات	
			۱۶۳	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۳۴۶	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع ساختمانی

تولید کاشی و سرامیک

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت / مرکز بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه.....</p> <p>تاریخ تکمیل چک لیست:</p> <p>صفحه ۱</p>	<p>۱-اطلاعات عمومی :</p> <p>توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.ir</p>
--	--

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

۴- آدرس: ----- ۵- تلفن: ----- ۶- نمابر: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

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

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

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

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

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

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه-----				۶- آموزش:
تاریخ تکمیل چک لیست:				
صفحه ۷				
امتیاز سؤال				ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی	
			۴	۱ آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲ آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳ آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴ آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵ آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟
			۴	۶ آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۴	۹ آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟
			۴	۱۰ آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟
			۲	۱۱ آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟
			۲۴	جمع امتیازات
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	آیا برگه های ایمنی 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 مجهز 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 مجهز 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 (FFP۲) مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟	۸
			۸	آیا در قسمت آسیاب مواد صدای بالاتر از حد مجاز به 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 تمهیدات 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	

کد پستی ده رقمی کارگاه-----:				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع ساختمانی (تولید کاشی و سرامیک): (ادامه)	
تاریخ تکمیل چک لیست:					
صفحه ۹					
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا کارگران در قسمت پخت و خشک کردن کاشی و سرامیک از نوشیدنیهای خنک و قرص نمک استفاده می نمایند؟	۱۳
			۸	آیا در قسمت پخت و خشک کردن کاشی و سرامیک میزان روشنایی در حد مناسب می باشد؟	۱۴
			۸	آیا در قسمت لعاب سازی صدا به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۱۵
			۳	آیا کارگران قسمت لعاب سازی از گوشی حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟	۱۶
			۸	آیا در قسمت لعاب سازی گرد و غبار سیلیس توسط سیستم مکنده موضعی کنترل می شود؟	۱۷
			۳	آیا در قسمت لعاب سازی کارگران به ماسک تنفسی مناسب (FFP۲) مجهز هستند؟	۱۸
			۸	آیا در قسمت درجه بندی و بسته بندی کاشی و سرامیک روشنایی و درخشندگی مناسب وجود دارد؟	۱۹
			۸	آیا در قسمت پرس صدای بالاتر از حد مجاز شنوایی به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟	۲۰
			۳	آیا کارگران قسمت پرس از گوشی حفاظتی مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟	۲۱
			۶	آیا میزهای کار در قسمت جمع آوری کاشی و سرامیک در یک سطح مساوی قرار دارد؟	۲۲
			۶	آیا در سالن تولید بویژه قسمت درجه بندی کاشی و سرامیک صندلیهای راحت و مناسب مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای وجود دارد؟	۲۳
			۱۴۷	جمع امتیازات	

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع شیمیایی



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: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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-نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته - - - - -

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

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

امتیاز 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 پیگیری می‌شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟	۵
			۴	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟	۶
			۴	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	۷
			۴	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 سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دखانی مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	۱	آیا انبار اختصاصی مواد شیمیایی در کارگاه وجود دارد؟
			۲	۲	آیا مواد شیمیایی جدا از سایر کالاها انبار می گردد و از قفسه های مقاوم استفاده می شود؟
			۲	۳	آیا انبار دارای سیستم تهویه مناسب می باشد؟
			۲	۴	آیا از روشهای فنی مهندسی برای کنترل خطرات و یا از مواد شیمیایی کم خطر بجای مواد پر خطر استفاده می گردد؟
			۲	۵	آیا ظروف مواد شیمیایی سالم بوده و دارای برجسب هشدار دهنده می باشند؟
			۲	۶	آیا در هنگام حمل و نقل مواد شیمیایی از ریخت و پاش مواد جلوگیری بعمل می آید؟
			۲	۷	آیا حمل و نقل ظروف مواد شیمیایی با وسایل مکانیکی انجام می گیرد؟
			۲	۸	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟
			۱۰	۹	آیا مواد شیمیایی سمی در محلی نگهداری می شوند که دارای سیستم تهویه باشد؟
			۳	۱۰	آیا کارگران در قسمت تولید مواد شیمیایی از ماسک تنفسی قوطی دار (کانیستر) با راندمان بالا استفاده می نمایند؟
			۳	۱۱	آیا کارگران در قسمت تولید مواد شیمیایی از لباس کار بدون درز، دستکش و کفش لاستیکی و عینک مخصوص مواد شیمیایی استفاده می نمایند؟
			۳۲		جمع امتیازات

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع غذایی

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: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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-نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

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

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دখانی مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

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

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

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت / مرکز بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه.....</p> <p>تاریخ تکمیل چک لیست:</p> <p>صفحه ۱</p>	<p>۱-اطلاعات عمومی :</p> <p>توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.ir</p>
--	--

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

۴- آدرس: ----- ۵- تلفن: ----- ۶- نمابر: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی 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:

----- 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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

امتیاز 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 پیگیری می‌شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟	۵
			۴	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟	۶
			۴	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	۷
			۴	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 سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۸				۷- سئوالات اختصاصی در صنایع فلزی و تولید ماشین آلات:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۸	۱	آیا در تمامی مراحل کار با ماسه و سیلیس از سیستم مکنده موضعی استفاده می شود؟
			۳	۲	آیا کارگران قسمت کار با ماسه و سیلیس از ماسک تنفسی فیلتر دار با راندمان بالا (FFP۲) استفاده می نمایند؟
			۶	۳	آیا کارگران در قسمت قالبسازی (ماهیچه سازی) از میز و صندلی راحت مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۸	۴	آیا کوره های ذوب فلز دارای سیستم تهویه عمومی و موضعی هستند؟
			۸	۵	آیا در قسمت ذوب فلز فرایند پاکسازی کوره و قالبها از خاکستر و مواد باقیمانده توسط مکنده های صنعتی و بدون دخالت کارگر انجام می شود؟
			۸	۶	آیا شاخصهای حرارتی در قسمت ذوب فلز به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۷	آیا در قسمت ذوب فلز کارگران بطور مرتب از نوشیدنی خنک و قرص نمک استفاده می نمایند؟
			۸	۸	آیا فیومهای ناشی از تصعید مواد در قسمت ذوب فلز توسط مکنده های موضعی کنترل می شود؟
			۳	۹	آیا کارگران در قسمت ذوب فلز از ماسک تنفسی فیلتر دار مناسب جهت فیومهای فلزی مورد تأیید کارشناس بهداشت حرفه ای استفاده می نمایند؟
			۴	۱۰	آیا در قسمت بازرسی از وضعیت مواد مذاب در صورت وجود، پنجره بازرسی به ورقه های ضد اشعه مادون قرمز مجهز می باشد؟
			۳	۱۱	آیا در قسمت ذوب فلز کارگران از عینک مخصوص کار با اشعه مادون قرمز استفاده می نمایند؟
			۶۲	جمع امتیازات	

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

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

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در بخش کشاورزی

(گاوداری)

مرکز سلامت محیط و کار

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

شبکه بهداشت / مرکز بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

<p>کد پستی ده رقمی کارگاه.....</p> <p>تاریخ تکمیل چک لیست:</p> <p>صفحه ۱</p>	<p>۱-اطلاعات عمومی:</p> <p>توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.ir</p>
--	---

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

۴- آدرس: ----- ۵- تلفن: ----- ۶- نمابر: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی 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:

----- 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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

۳- تشکیلات بهداشت حرفه ای و مراقبت‌های بهداشتی و درمانی:	کد پستی ده رقمی کارگاه ----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۲
--	--

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

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

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

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۷				۶- آموزش:	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه می شود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟
			۴	۷	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟
			۴	۸	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۴	۹	آیا در این کارگاه مواد دখانی مصرف می شود؟
			۴	۱۰	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟
			۲	۱۱	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟
			۳۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سؤالات عمومی	

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه -----				۷- سئوالات اختصاصی در بخش کشاورزی (گاو‌داری): (ادامه)	
تاریخ تکمیل چک لیست:					
صفحه ۱۰					
امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدن در حین کار (خمیده، کج و یا پیچ خورده) تمهیدات لازم جهت حذف و یا اصلاح حرکات نامناسب بدن صورت می‌گیرد؟	۱۹
			۴	آیا عوامل زیان آور بیولوژیکی محیط کار (انواع 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 سئوالات اختصاصی	
			۲۵۴	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در بخش کشاورزی

(مرغداری)



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: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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-نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

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

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دخانه مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

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

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

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

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 :

توجه: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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- نمابر: ----- ۷-نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

امتیاز 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 پیگیری می‌شود؟	۲
			۴	آیا آمار و اطلاعات خواسته شده توسط مرکز بهداشت به موقع ارسال می‌شود؟	۳
			۴	آیا مستندات لازم در خصوص اجرای برنامه های بهداشتی (آموزش-بهبودی-ارزیابی عوامل زیان آور و...) در کارگاه موجود است؟	۴
			۴	آیا اقدامات لازم برای اجرای برنامه ها و طرحهای بهداشت حرفه ای ابلاغ شده از سوی مرکز بهداشت اجرا می‌شود؟	۵
			۴	آیا معاینات قبل از استخدام برای کارکنان جدید انجام می‌شود؟	۶
			۴	آیا برای کلیه کارکنان پرونده بهداشتی تشکیل شده است؟	۷
			۴	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 سر و کار دارند کارت بهداشت دریافت می‌کنند؟	۱۲
			۴	آیا تجهیزات و ملزومات تشکیلات بهداشت حرفه ای (ایستگاه بهگر-خانه بهداشت کارگری- مرکز بهداشت کار) به موقع تهیه، تعویض و تعمیر می‌گردد؟	۱۳
			۴۹	جمع امتیازات	

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	۱	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟
			۲	۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟
			۲	۳	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟
			۲	۴	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟
			۲	۵	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟
			۴	۶	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟
			۴	۹	آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟
			۴	۱۰	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟
			۲	۱۱	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

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

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

کد پستی ده رقمی کارگاه----- تاریخ تکمیل چک لیست: صفحه ۱۰				۷- سئوالات اختصاصی در معادن بسته (زیرزمینی): (ادامه)	
امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۶	۲۳	آیا در صورت وجود حرکات نامناسب بدنی کارگر (خمیده-کج یا پیچ خوردن) تمهیداتی برای اصلاح یا حذف 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، لودرها، بالابرها، واگن ها و ...) استفاده می شود؟
			۴	۲۶	آیا ورود و خروج افراد به داخل تونل دقیقاً کنترل می شود تا بتوان در مواقع اورژانس اقدامات لازم را انجام داد؟
			۴	۲۷	آیا آبخشان های مناسب و استاندارد جهت پاشش آب در گالری های معدن وجود دارد؟
			۴	۲۸	آیا مواد شیمیایی و روغنی در معدن به شیوه صحیح نگهداری و انبار می شوند؟
			۳۰	جمع امتیازات	
			۱۳۹	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
			۳۲۲	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در معادن روباز

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: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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: / / 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 بهداشتیار 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 -----

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

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

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

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

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

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

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

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 پوستره 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 عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان ارائه می شود؟	۶
			۴	آیا کارکنان در کلاسها، کارگاهها و همایشهای آموزشی که توسط مراکز بهداشت برگزار می شود شرکت می نمایند؟	۷
			۴	آیا کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دखانی مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

امتیاز سؤال				ردیف	عنوان سؤال
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۳	۱	آیا معدن به وسایل ارتباطی اضطراری مانند تلفن بی سیم دسترسی دارد؟
			۴	۲	آیا در صورت استفاده از آتشیاری از مناسب ترین روش جهت جلوگیری از انتشار گرد و غبار (مثل سیستم آبخشان) استفاده می شود؟
			۸	۳	آیا برای حفظ رطوبت در جبهه کار و جلوگیری از تولید گرد و غبار توسط دستگاهها از روشهای مدیریتی و مهندسی جهت کاهش و کنترل گرد و غبار استفاده می شود؟
			۴	۴	آیا برای کاهش گردوغبار در معدن بجای سیستم خشک از سیستم تر استفاده می شود؟
			۳	۵	آیا کارگرانی که با گردو غبار تماس دارند از ماسک تنفسی نیمه صورت مجهز به فیلتر با راندمان بالا (FFP۲) استفاده می نمایند؟
			۳	۶	آیا کارگران از وسایل حفاظت فردی مناسب شامل لباس کار، کفش کار، دستکش مناسب، کلاه ایمنی و ... استفاده می نمایند؟
			۸	۷	آیا در صورت وجود صدا و ارتعاش در قسمتهای خرد کردن، آسیاب کردن، سرنده کردن، چکش کاری و... به روشهای مدیریتی و مهندسی کنترل می شود؟
			۳	۸	آیا کارگرانی که در معرض صدای بالاتر از حد مجاز قرار دارند از گوشی حفاظتی مناسب استفاده می نمایند؟
			۳	۹	آیا کارگرانی که با دستگاههای مرتعش کننده (چکش بادی، مته و امثالهم) کار می کنند از کفش و دستکش لاستیکی ضد ارتعاش استفاده می نمایند؟
			۸	۱۰	آیا تمام سطوح کار در معدن در هنگام شب از روشنایی مناسب برخوردار می باشد؟
			۴۷	جمع امتیازات	

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

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء:



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت سلامت

مرکز سلامت محیط و کار

چک لیست خود اظهاری

بهداشت حرفه ای

در صنعت نفت



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: تمامی سئوالات این چک لیست باید توسط کارفرما تکمیل شود. برای کاهش میزان خطا لطفاً راهنمای تکمیل این چک لیست در سایت مرکز مطالعه گردد: www.markazsalamat.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- نمابر: ----- ۷- نوع کارگاه: (دائمی 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:

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 اسامی/عناوین اعضای کمیته -----

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

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

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

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

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

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

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

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

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

امتیاز سؤال				عنوان سؤال	ردیف
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۴	آیا همه کارکنان آموزش های لازم بهداشت حرفه ای را متناسب با کار را در بدو استخدام و به صورت مستمر دیده اند؟	۱
			۲	آیا پوسترهای بهداشت حرفه ای در کارگاه موجود است؟	۲
			۲	آیا پوسترها در مکانهای مناسب و در ارتفاع صحیح نصب شده است؟	۳
			۲	آیا پوسترها با توجه به نوع مطالب آموزشی به طور مرتب عوض می شود؟	۴
			۲	آیا فیلم های آموزشی بهداشتی برای کلیه کارکنان به صورت مداوم ارائه میشود؟	۵
			۴	آیا آموزش چهره به چهره توسط پرسنل بهداشتی به کارکنان 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 کارکنانی که در برنامه های آموزشی شرکت می نمایند از طریق مدیریت کارگاه مورد توجه و تشویق قرار می گیرند؟	۸
			۴	آیا در این کارگاه مواد دخانی مصرف می شود؟	۹
			۴	آیا کارفرمایان و متصدیان، با افرادی که در معرض دید عموم و حین انجام کار سیگار مصرف می کنند برخورد قانونی انجام می دهند؟	۱۰
			۲	آیا تابلوی عدم استعمال دخانیات در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردیده است؟	۱۱
			۲۴	جمع امتیازات	
			۱۸۳	جمع کل امتیازات سئوالات عمومی	

امتیاز بازدید				ردیف	عناوین بازدید
ملاحظات	امتیاز کارشناس	امتیاز کارفرما	امتیاز موضوعی		
			۲	۱	آیا عوامل زیان آور محیط کار شناسایی شده اند؟
			۲	۲	آیا برگه های ایمنی مواد شیمیایی (MSDS) تهیه شده است؟
			۸	۳	آیا ظروف مواد شیمیایی سالم بوده و دارای برچسب هشدار دهنده می باشند؟
			۳	۴	آیا برگه های MSDS و مقررات به سادگی در دسترس افراد می باشد؟
			۸	۵	آیا دستور العمل خاصی جهت کار با مواد شیمیایی وجود دارد؟
			۳	۶	آیا وضعیت روشنایی محل کار مناسب است؟
			۸	۷	آیا کم یا زیادی نور اختلالی در فعالیت مربوطه ایجاد می نماید؟
			۳	۸	آیا تاکنون اندازه گیری در زمینه روشنایی انجام شده است؟
			۸	۹	آیا در محل کار آلودگی صوتی وجود دارد؟
			۸	۱۰	آیا تا کنون اندازه گیری (در زمینه آلودگی صوتی) انجام شده است؟
			۴	۱۱	آیا دستور العمل خاصی در زمینه کار در زیر آب (شرایط تحت فشار) وجود دارد؟
			۶	۱۲	آیا افرادی که تحت فشار کار می کنند (کار در زیر آب) آزمایشات لازم (فشار خون و ...) جهت توانایی انجام فعالیت خاص را انجام داده اند؟
			۶	۱۳	آیا دمای محیط اندازه گیری شده و متناسب با نوع فعالیت می باشد؟
			۴	۱۴	در صورت مثبت بودن جواب فوق آیا گزارشی در این زمینه وجود دارد؟
			۶	۱۵	آیا مواد پرتو زا وجود دارد؟
			۶	۱۶	آیا تاکنون اندازه گیری هایی در این زمینه انجام شده است؟ گزارش مربوطه موجود می باشد؟
			۶	۱۷	آیا پرتو فرابنفش در محیط کار وجود دارد؟
			۶	۱۸	آیا پرتو فرسوخ (مادون قرمز) در محیط کار وجود دارد؟
			۶	۱۹	آیا پرتوهای مایکروویو، امواج رادیویی، میدان مغناطیسی در محیط کار وجود دارد؟
			۶	۲۰	آیا پرتو لیزر در محیط کار وجود دارد؟
			۴	۲۱	آیا گرد و خاک در محیط کار وجود دارد؟
			۴	۲۲	آیا بیماریهای شغلی ناشی از باکتریها، ویروسها و سایر عوامل بیولوژیک تاکنون وجود داشته است؟
			۴	۲۳	آیا در محیط کار به تطابق کار با فعالیت انسان توجه شده است؟
			۱۲۱		جمع امتیازات

کد پستی ده رقمی کارگاه-----			۷- سئوالات اختصاصی در صنعت نفت (ادامه)	
کد بازدید:				
تاریخ بازدید:				
صفحه				
		۴	آیا تاکنون سعی شده است از بروز حرکات تکراری (مانند چرخاندن یک لوله) در محیط کار جلوگیری شود؟ گزارشی در این خصوص در دسترس می باشد؟	۲۴
		۴	آیا برای اوقات فراغت کارکنان اقماری تدابیری اندیشیده شده است؟	۲۵
		۴	آیا کارکنان از محیط کار خود روابط با همکاران و سایر موارد راضی هستند؟	۲۶
		۴	آیا روانسجی دوره ای از کارکنان به عمل می آید؟	۲۷
		۴	آیا روشهایی برای پیشگیری از بروز استرسهای روانی وجود دارد؟	۲۸
		۴	آیا از نظرات اصلاحی کارکنان استفاده می شود؟	۲۹
		۲۴	جمع امتیازات	
		۱۴۵	جمع کل امتیازات سئوالات اختصاصی	
		۳۲۸	جمع کل امتیازات	

نام و نام خانوادگی کارفرما:

امضاء: