

## مخاطرات شغلی و ایمنی و بهداشت حرفه ای کارکنان آشپزخانه

### خطرات موجود برای کارکنان آشپزخانه به‌صورت‌های:

۱. ارگونومیکی ( کارایستاده- جابجائی دستی بار، و..)
۲. تجهیزات و لوازم کار ( لوازم تیز و برنده-دستگاه های چرخ و برش گوشت و...)
۳. مواد شیمیایی
۴. سوختگی
۵. عفونت های منتقله از مواد خام نظیر گوشت
۶. شوک الکتریکی- برق گرفتگی
۷. افتادن- لیز خوردن- سقوط اشیاء

### موارد ایمنی که افراد باید رعایت کنند:

۱. رعایت پروسیجرهای استاندارد ( طرز قرارگیری اندام های بدن) در حین انجام وظایف
۲. گذراندن دوره های آموزشی جهت یادگیری این افراد برای زمان هایی که با وسایل برنده و تیز برخورد داشته باشند.
۳. استفاده از لباس و کفش های مناسب جهت جلوگیری از لیز خوردن و افتادن.
۴. حتماً از وسایل حفاظت شخصی ( ماسک- دستکش- روپوش مناسب و ... ) استفاده کنند.
۵. گذراندن دوره های آموزشی برای چگونگی استفاده از وسایل الکتریکی و موارد ایمنی آن ها
۶. استراحت های کوتاه بعد از انجام وظایف و مسئولیت هایشان.
۷. همه ی این افراد در زمان های تعیین شده حتماً باید معاینات دوره ای را داشته باشند
۸. دوره های آموزشی مربوط به نحوه ی برخورد با وسایل گاز سوز و آتش گیر و موارد ایمنی آن ها