



ARBETSMILJÖ
VERKET

بيئة عمل جيدة في مطعمك





بيئة عمل جيدة في مطعمك

إن هذ الكراسة تتناول بيئة العمل في المطاعم، وهي موجهة لك كرب عمل أو قائد للعمال ممثل الحماية أو فُسْتخْدم.

تحتوي الكراسة على نصائح عن الكيفية التي يمكنك العمل بها بشكل ممنهج لخلق الأمان وبيئة عمل آمنة، وتقليل المخاطر للوقوع بإصابة العمل والضرر الصحي.

كيف هو وضعك في مكان العمل؟

ينبغي على رب العمل أن يتحقق من كيفية أحوال العمال في مكان العمل وأن يزيل كل المخاطر التي يمكنها أن تؤذي المرء أو تصيبه بالمرض. ينبغي على رب العمل بالتعاون مع المستخدمين وممثل الحماية دراسة المخاطر واتخاذ إجراءات بحققها ومتابعة النتائج. بذلك يكون الأمر عملاً ممنهجاً لمسائل بيئة العمل.

أن عملية بيئة العمل ينبغي أن تكون جزءاً من الإجراءات اليومية، وتشمل الوضع الاجتماعي والنفسي والجسدي أثناء العمل.

على رب العمل أن يكون على اتفاق مع العاملين ومع مندوب الحماية لما ستكون عليه إجراءات إنجاز عملية بيئة العمل والاتفاق على روتين مدروس.

1. ماهي المخاطر الموجودة؟

ينبغي على رب العمل أن يبحث بانتظام عن ماهية الأخطار الموجودة في مكان العمل مثل مخاطر الحوادث، وإصابات العمل، والضغوطات النفسية والإرهاق العصبي. ولدراسة المخاطر في بيئة العمل ينبغي على رب العمل أن يقوم بجولات لتوفير الحماية، ويتناول مسائل بيئة العمل ضمن الاجتماعات التي تجري في مكان العمل، ومن خلال لقاءات فردية مع العاملين.

2. عليك تقدير المخاطر

ينبغي على رب العمل أن يُقدّر جدية المخاطر. كم هو حجم ونسبة الواقعة لوقوع حادث وماهي النتائج التي ستترتب في حال وقوعه؟ ومن ثم يتم كتابة نتيجة تقدير الأخطار.

3. عليك إتخاذ إجراء

إذا كانت المخاطر جدية على الصحة أو لحدوث إصابة فعلى رب العمل أن يتخذ إجراءات فورية.

4. ضع خطة العمل

في حال عدم القدرة على إنجاز الإجراءات فورياً، فعلى رب العمل أن يضعها في خطة العمل، وينبغي في هذه الخطة أن يتبين الزمن الذي ستنفذ به هذه الإجراءات ومن هو المسؤول عن إنجازها. وينبغي أن يتم تنفيذ الإجراءات بأسرع وقت ممكن.

5. تابع النتائج

ينبغي على رب العمل متابعة ومعرفة فيما إذا أدت الإجراءات التي سيتم تنفيذها ما هو مرجو منها.

كن حريصا على جسدك

من المهم أن يتحرك المرء بطريقة صحيحة وأن يستعمل الأدوات المستخدمة الجيدة عندما يقوم بأي عمل. عندها تتقلص المخاطر لأن يؤذي المرء نفسه.

ففي المطاعم يكون من الطبيعي أن المرء ينحني ويلوي جسده ويمدّه ليتمكن من نيل الأشياء، وأن يعمل أوقات طويلة في نفس الوضعية. فأن يقف المرء طويلا عندما يقوم بعمله لأمر مُجهِد للمفاصل والقدمين والرجلين والقلب والدورة الدموية. وإذا قام المرء بعمل ما بوضعية الجلوس أو بوضعية جلوس القرفصاء فإنه بذلك يخفف العبء. إن أوضاع العمل المُجهِدة، هي على سبيل المثال العمل في وضعية تكون اليدين بمستوى أعلى من الكتفين أو بمستوى يقع تحت الركبتين.

إحمل قريبا من الجسد

• أستخدم الرافعات لرفع الأدوات المستخدمة حتى تتجنب الحمل الثقيل أو الصعب.

• ضع الأشياء الثقيلة والبضائع، التي غالبا ماتستخدمها، بمستوى ما بين علو الكتفين والركبتين.

• ارفع قريبا من الجسد عندما يتوجب عليك رفع شيء ما.

أن يحمل المرء الأشياء الضخمة على أدراج لأمر مجهد للرجلين والركبتين والقدمين. كما وأنها تُجهِد ألواح الأكتاف والظهر وتزيد من مخاطر الوقوع والإضرار بالذات.

هكذا تتجنب الأضرار

• إعمل بحيث تكون الأكتاف منخفضة وبوضعية تكون فيها الأذرع قريبة من الجسد.

• تجنب العمل في وضعية تكون بها الأيدي أعلى من مستوى الكتفين أو أخفض من مستوى الركبتين.

• لاتنحني وتلوي جسدك بنفس الوقت.

• ضع أدوات المساعدة للعمل قريبا منك من الجهة الأمامية للجسد وبارتفاع كوع الذراع. ومثال على ذلك هو عند القيام بعمل على أنواع اللحوم الباردة أو عند توزيع الطعام على وجبات.



أن تضع في بالك عندما تحمل

- ورمّ الحمل على عدة أشخاص
- واستخدم الرافعات لرفع الأدوات وتعاونوا عند رفع الأشياء الثقيلة.
- إستخدم العربات الدواره والمصعد عند النقل ما بين طابقين بدلاً من الحمل، إذا كان الشئ ثقيلًا أو ضخمًا.
- إعمل على تعويض الدرجات بمسطح مائل، أي منحدر ما بين الفروق بين مستويات الصغيرة، حتى تُخفف من التّعثر.

إذا أصبت نفسك بالحروق

- أسكب ماء باردا على الحروق وجروح الحروق الخفيفة.
- تتطلب إصابات الحروق الأصعب ذات الفقاعات إلى أدوية مخففة للألم وإلى ضماد.
- أما إصابات الحروق الأكثر خطرا فينبغي التوجه بها مباشرة إلى المستشفى.

- أضبط إرتفاع طاولة العمل حسب واجبات العمل المتنوعة ولعدة مستخدمين، مثلا من خلال طاولة قابلة للإرتفاع والإنخفاض.
- إعمل على إيجاد مساحة لوضع الأشياء عند العمل في المطبخ وفي صالات تقديم الخدمة، وذلك لتجنب وضعيات العمل المضنية والتنقلات غير الضرورية.
- إنجز جزءا من العمل في وضعية الوقوف أو في حالة الجلوس.

إحمي نفسك من إصابات الحريق

العمل في المطاعم يعتبر من أكثر المهن التي يتعرض العاملون بها لأضرار الحريق. ففي كل عام يصاب الكثيرين منهم بإصابات الحروق بشكل خطر يؤدي إلى تسجيل إجازة مرضية. وترجع تلك الإصابات غالبا إلى ضيق المكان وبيئة العمل المجهدة في مطابخ المطاعم. إن حالات التصادم والأرض الزلقة لأسباب عادية. إن الإصابات الأكثر شيوعا تحدث عندما يحرق العامل نفسه بالزيت الحار، أو بخار الماء، أو الطعام الحار. وتحدث أخطر الإصابات عندما يقوم العامل بالتنظيف حول المقلدة التي تسبب أخطر الأضرار وتؤدي إلى تسجيل إجازات مرضية طويلة.

أرض جيدة وحذاء جيد يخفف المخاطر لوقوع حوادث

الأرض الجيدة هي ضرورة تخفف من خطر حوادث السقوط ومن متاعب التحميل. فحوادث الوقوع هي الحوادث الشائعة في المطاعم، ومن بين ما يصاب بها عمال الطباخين والمساعدين.

تخفف الأرض الخشنة من مخاطر الإنزلاق، لذا فمن المهم تبديل الأرضية غير المناسبة بسبب الإصابات أو الإهتراء.

ينبغي على كل من يعمل في المطاعم أن يستخدم حذاء عمل خاص. وأن تكون هذه الأحذية جيدة القدم، وذات نعل لدن، ولها داعمة خلفية تمسك القدم في مكانها في الحذاء. إن الأحذية المغطاة كليا من الأعلى تحمي ضد تناثر الأشياء مثل مواد الجلي والتنظيف والسوائل الساخنة كالمرق. وللتقليل من مخاطر التزحلق علينا استخدام نعل آمن من الإنزلاق. إعمل على خلق روتين للكيفية التي ينظف بها المرء نعل الحذاء من الدهون والأوساخ الأخرى.

قم بحماية يديك من
مخاطر الجرح والوخز
وذلك من خلال
استخدام سكاكين غير
حادة، وأن يكون لديك
ترتيب منظم للسكاكين.

كن حريصا على يديك وعينيك

من الضروري أن يحمي المرء يديه وعينيه أثناء العمل. فهناك مثلا مخاطر لأن يجرح نفسه، أو يحرق نفسه، أو تصل إلى عينيه مواد مُخرّشة. ينبغي على رب العمل أن يعمل على توفير ما يحتاجه المستخدمين من تجهيزات حماية، وأن يعرف الجميع متى وكيف يتم استخدامها. ومثال على تجهيزات الحماية، هي القفازات المنزلية البلاستيكية، وواقية العينين. وإذا كان المطعم يتعامل مع منتجات خطيرة على الصحة فينبغي وجود ورقة تعليمات الأمان في مكان حفظ هذه المنتجات.

هكذا تحمي يديك

- استخدم قفازات منزلية عندما تقوم بجلي الأواني وعند التنظيف.
- تجنب الأكرزما من خلال تنشيف اليدين ودلكها بالمرهم غالباً.
- كن حذرا عند التعامل مع مواد الجلي ومواد التنظيف القوية التي تحتوي على مواد مخرّشة.

إذا وصلت إلى عينيك مواد مخرّشة

يمكن للمواد المخرّشة أن تسبب إصابات خطيرة للعينين. وإذا حصل ووصل لعينيك مادة مخرّشة فمن الضروري أن تغسل العينين بالماء لمدة أقلها 15 دقيقة حتى تخفف من الإصابة. ويجب على الجهاز الذي تستخدمونه لغسل العيون أن ينهي الأمر.

ينبغي على جهاز غسل العيون أن يكون في مكان يسهل تناوله، وأن يكون موصولا ومثبتا. وينبغي أن تكون حرارة سائل الغسل ما بين 20 إلى 30 درجة مئوية. عليك دائما التواصل مع مؤسسة الرعاية الصحية والطبية إذا وصلت إلى عينيك مواد مخرّشة. تابع في غسل عينيك حتى تحصل على رعاية طبية. هذا ويوجد سائل لغسل العينين في قوارير بلاستيكية صغيرة.

تذكّر!

إرتدي تجهيزات
الحماية
حتى لو كنت
فجّدها.

رموز الأخطار



فخرّش



فخرّش بالخطرة



شديد الخطورة
للحريق أو قوي
الخطورة للاشتعال

قائمة تدقيق خاصة بالمطاعم

هنا يرد قائمة تدقيق يمكنها أن تساعدك في مكان عملك لتتذكر منهجيا إجراءات بيئة العمل. نموذج ومثال عن خطة العمل تجدها على موقع الإنترنت التالي: www.av.se

مهجية بيئة العمل

- 1 . هل يوجد إجراءات روتينية لدراسة المخاطر في عملية بيئة العمل. مثال عليها دوريات الحماية، الإجتماعات في مكان العمل، أو المحادثات مع العمال؟
لا نعم
- 2 . هل تقوم بتقدير درجة المخاطر؟
لا نعم
- 3 . هل تضع خطة إجرائية إذا كان هناك استحالة في تنفيذ الإجراءات فورياً؟
لا نعم
- 4 . هل عملية بيئة العمل موزعة على القادة، وعلى رؤساء المجموعات وعلى المستخدمين؟
لا نعم
- 5 . هل تقوموا بتبليغ ودراسة الأسباب لما هو ضار على الصحة، والحوادث، وما يمكنه أن يشكل خطراً؟
لا نعم
- 6 . هل يحصل العمال على معلومات تهيديية حتى يتمكنوا من التعامل مثلاً مع ماكينات المطبخ؟
لا نعم

صالات

- 7 . هل الإضاءة الجيدة متوفرة في كافة صالات المطعم؟
لا نعم
- 8 . هل يوجد مصابيح و نيونات تالفة؟
لا نعم
- 9 . هل تتوفر أغطية لأجهزة التهوية فوق الأفران، وطاولات القلي، وأجهزة القلي، وماكينات الجلي؟
لا نعم
- 10 . هل تسبب الأرضيات الإنزلاق، أو تالفة أو مهترئة؟ هل تتشكل تجمعات مياه على الأرضيات؟
لا نعم



11. هل تتعاملوا مع صناديق المشروبات الغازية، وصناديق البيرة، والسلع الثقيلة الأخرى، التي يمكنها التسبب وضعيات عمل غير مناسبة؟

لا نعم

12. هل إرتفاع مسطحات العمل مناسبة لكل مهام العمل ولعدد آخر من العاملين؟

لا نعم

13. هل يمكن فتح الأبواب قاعة التجميد من الجهة الداخلية؟

لا نعم

14. هل يوجد إشارة إنذار في غرف التجميد؟

لا نعم

15. هل التجهيزات الكهربائية والأشرطة متكاملة ولها تواصل أرضي.؟

لا نعم

إستلام السلع

16. هل تتوفر إمكانية تحميل وتنزيل، على سبيل المثال السلع والبضائع الراجعة بطريقة مناسبة لوظائف جسم الإنسان؟

لا نعم

17. هل تتوفر أدوات مساعدة للحمل والدحرجة، على سبيل المثال للسلع الخام الثقيلة والصناديق والنفائات؟

لا نعم

الجلي والتنظيفات

18. هل يحتاج المرء لرفع الأشياء بمستوى أو أعلى من إرتفاع الكتفين عندما يتعامل مع أواني الجلي؟

لا نعم

19. هل هناك صعوبة للتعامل مع الجلي بسبب ضيق المساحات أم هناك نقص في الأدوات المساعدة؟

لا نعم

20. هل تتوفر المساحة الكافية لتجهيزات التنظيف؟

لا نعم

21. هل يوجد لائحة بحقائق الأمان في مكان حفظ مواد التنظيف والجلي الخطرة على الصحة؟

لا نعم

22. هل تقوموا باستخدام تجهيزات الحماية الشخصية مثل نظارات الحماية وقفازات البلاستيك عندما تتعاملوا مع المواد الكيماوية؟

لا نعم

23. هل يوجد جهاز غسل العيون؟

لا نعم

24. هل يحدث مواقف مُجهدة أو غير مناسبة أثناء القيام بالتنظيفات؟

لا نعم

الماكينات

25. هل هناك تعليمات لتشغيل الماكينات في المطبخ مثل ماكينة التقطيع، والخلّاط، وقطّاعة الخضار؟

لا نعم

26. هل يمكن تشغيل ماكينة التقطيع إذا تغيرت وضعية سماكة الشرائح من وضعية صفر، عندما لا تكون منضدة في مكانها؟

لا نعم

27. هل تتوقف آلة تقطيع الخضار عندما يفتح المرء غطاء التزويد قليلاً؟

لا نعم

28. هل تم معاينة أواني الغلي؟

لا نعم

29. هل يوجد حماية منظمّة كهربائياً للخلاط / للعجانة؟

لا نعم

30. هل تقوم الواقية بدورها على طاولة القلي؟

لا نعم

31. هل للمقلاة غطاء وأنها تقف بشكل راسخ ويمكن مناسب وغير قريبة من صنوبر الماء؟

لا نعم

32. هل يوجد قاطع أرضي على الماكينات المرتبطة بفاصم كهربائي في مأخذ كهرباء؟

لا نعم

33. هل يوجد طفاية وبطانية خاصة بالحريق بالقرب من السطوح المخصصة للقلي ومن المقلاة؟

لا نعم



تقديم

34. هل هناك قواعد مرعية تقول، كم هي الكمية التي يحق للمرء حملها أثناء تقديم الخدمة؟

لا نعم

35. هل تستخدموا العربات لنقل الطعام والجلي ما بين القاعات المتنوعة؟

لا نعم

36. هل تقوموا بنقل الطعام و/أو الجلي عبر الأدراج؟

لا نعم

37. هل يوجد نوافذ للرؤية على الأبواب ذات الحركة الدورانية المؤدية لقاعة الطعام؟

لا نعم

الإجهاد وضغط العمل

38. هل يتمكن العاملون من قضاء الإستراحات المخططة لهم؟

لا نعم

39. هل هناك إمكانية لأخذ استراحات قصيرة عند الحاجة؟

لا نعم

ضع الشروط للتهوية الجيدة

يتسخ الهواء في المطاعم بسبب بخار القلي وبخار الماء. لذا فمن المهم وجود تهوية جيدة تؤدي إلى جلب الهواء النقي وطرده التلوث.

ينبغي على عملية التهوية في المطاعم وفي قاعات التخديم أن تتم دون وجود تيار هوائي. ضع شروطاً بأن تقوم الأجهزة بشفط الرطوبة والحرارة للخارج. ويمكن أن يتم ذلك من خلال مساعدة، مثلاً عن طريق غطاء المدخنة فوق سطوح القلي. وينبغي على مصافي الدهون والقنوات أن تقوم بالتنظيف دون أية مخاطر لإحداث الأذى. ويتحمل رب العمل المسئولية أن يراقب ويعتني بشكل دوري نظام التهوية في مكان عملك.

يمكن للأصوات العالية أن تلحق الضرر بحاسة السمع عندك

يمكن للضجيج العالي أن يُخرب سمعك ويجعلك تعباً ومُجهداً. هذا ويحدث الضجيج في المطاعم بسبب، مثلاً، طرطقة أواني البورسلان والأوعية المستخدمة الأخرى، أوالموسيقى العالية، أوالتهوية، أوماكينات الجلي، أو الجدران والأرضيات القاسية التي تقوّي الصوت.

إن من مسئولية رب العمل أن يبقى مستوى الضجيج ضمن الحدود المناسبة. إن المطاعم وقاعات تناول الوجبات هي القاعات التي يمكنها أن تكون بحاجة لتشكيل هندسيا ولتوثب بحيث يتم تحجيم انتشار الصوت، مثل استخدام جهاز إمتصاص الصوت ووضع العوازل. وهذا يسري على القاعات التي يتم فيها عزف الموسيقى.

حتى تتمكن من الكلام بمستوى حديث عادي ينبغي ألا يكون مستوى الصوت الخلفي أعلى من 55 ديسيبييل (دي بي). واعتباراً من معدل المستوى الوسطي الذي يقدر بـ 80 ديسيبييل خلال يوم عمل 8 ساعات، ينبغي على رب العمل أن يقوم بالإبلاغ والتثقيف حول المخاطر، وأن يعمل على توفير أجهزة حماية للسمع. واعتباراً من مستوى 85 ديسيبييل ينبغي على رب العمل مثلاً:

• إتخاذ إجراءات لتخفيف الضجيج.

• وضع لوحات تحذير.

• العمل على أن يقوم العمال باستعمال أجهزة حماية السمع.

• توفير فحوصات للسمع.

في مكان تسليم السلع

ينبغي أن يتمكن الموردين من تسليم بضائعهم دون أية مخاطر لتعرضهم للأذى.

وينبغي على عملية تسليم السلع أن تكون مثلاً بالقرب من المخازن، والمستودعات، والمصاعد. وينبغي أن يتمكن المرء من سوق العربة بمحاذاة مكان تسليم السلع ليتمكن من تسليم بضاعته، وينبغي أن يكون هناك مكان ومتسع جيد للبضائع المرتجعة، والعبوات والتنقلات المتحركة.

في الأماكن الخاصة

بالمستخدمين، ينبغي لك أن تتمكن من تناول طعامك، وتستريح، وتقضي حاجاتك الضرورية للنظافة لايق استخدام أماكن العمال كمكاتب، أو مخازن، أو لأمر آخر بحيث يمنعها من أداء دورها.

في مكان التنظيف ينبغي

توفير مكان لعربة التنظيف،

وأدوات التنظيف، والمواد المستهلكة لغرض التنظيف،

كما وينبغي توفر مأخذ للكهرباء، وحنفية للماء البارد والساخن، وحوض للتصريف، وبالوعة أرضية، ومكان لشحن ماكينات التنظيف، ومن الجيد تركيب مضخة قاذفة عند صنوبر الماء وحوض التصريف، التي تقوم بضخ الماء من السطل لتخفف عنك عبء حملها.



الإضاءة الجيدة مهمة عندما تشتغل

إنك تحتاج إلى إضاءة جيدة عندما تؤدي عملك. فإذا كان الضوء ضعيفاً يحاول المرء غالباً الإقتراب من الشيء الذي ينوي رؤيته، حتى يتمكن من تحسين الرؤيا، عندئذ يكون الخطر كبيراً لأن يشتغل المرء في وضعية عمل غير مناسبة.

ضع الكشافات بحيث لا تقابل عينيك، وأعمل على أن يحصل الانتقال من قوة إضاءة إلى أخرى بشكل تدريجي ليّن، إذا كان مثلاً اختلاف الإضاءة مابين المطبخ وقاعات التخديم كبيراً.

وهذا أمر ضروري جداً، خاصة عندما يتنقل المرء مابين قاعات مضيئة وأخرى مظلمة. فمن خلال تناغم ألوان الدهانات وقوة الإضاءة يحصل المرء على ليونة أكبر في الانتقال، وتسهل على العيون أن تعتاد على الإضاءة الجديدة.

خفف أخطار الإنزلاق والتعثّر حيث تكون الإضاءة خفيفة، من خلال إضاءة الأدراج والسطوح المختلفة المستويات.

ضع في بالك

- قم بتبديل المصابيح التالفة.
- قم بتنظيف الكشافات، والنوافذ، والجدران بشكل دوري.
- بعض مهام العمل تتطلب إضاءة إضافية، مثلاً، عندما يقوم المرء بسحب العظم من سمك السلمون، أو عند الجلوس خلف القاصة.

مخاطر الكهرباء

- إن خطر التكهرب يزداد عندما تعمل وأيديك رطبة أو مبللة. وهذا مايسبب أضراراً كبيرة.
- إن القاطع الأرضي جهاز أمان يمكن من تأمين الحماية ضد الدرائق والصدمات الكهربائية.

هكذا تتجنب الأضرار

- اقرأ التعليمات بدقة قبل أن تستخدم الماكينات.
- إفصل التيار الكهربائي دائما عندما تقوم بتنظيف أو بتفكيك أية آلة.
- لا ترفع قطعة الحماية عن الماكينة أبدًا.
- إذا كان أحد الأشرطة الكهربائية أو الماكينات تالفة فيتوجب عدم استخدامها. قم بالتبليغ عن الأخطاء بأسرع ما يمكن و قم بتوظيف شخص متخصص لتصحيح الخطأ.
- قم بمعاينة القدور التي تستخدم للغلي استنادا لأحكام المرعية.

يمكن لماكينات المطبخ أن تسبب الأذى المزمّن

يحصل في كل عام العديد من الحوادث المؤسفة بسبب آلات المطبخ، مثل، صفيحة القطاعة، وخطاف العجانة. وتؤدي بعض الحوادث إلى أضرار مزمنة. يتحمل رب العمل المسؤولية عن تمكين العاملين في المطبخ من تشغيل ماكينات المطبخ. كما وينبغي توفير تعليمات التشغيل عند جميع ماكينات المطبخ.

القطاعة

ماكينة القطع هي لتقطيع المواد الغذائية خفيفة الصلابة كالجبين واللحم. فالعديد من الحوادث التي تسببها القطاعة تقع عندما يُقطع المرء المواد الغذائية اللينة مثل الخبز، أو الخيار والطماطم، أو عندما يقوم المرء بتنظيف الآلة. لذا ينبغي وضع كل الحماية على الماكينة في أماكنها الصحيحة.

الخلّاط وقطاعة الخضار.

ينبغي أن تكون ماكينة الخلط وماكينة قطع الخضار مزودة بحماية كهربائية. وهذا يعني بأن الماكينة لا تستطيع البدء دون أن تكون الحماية في مكانها. وإذا كانت أداة الحماية هذه لا تقوم بدورها فلا يجوز استخدامها.

أواني الغلي

يمكن لقدر الغلي الذي ينقصه الأمان أن ينفجر، وحينئذ يكون الخطر كبيرا للأضرار. لذا يوجد أحكام مرعية للكيفية التي تتركب فيها أوعية الغلي، وشروط معاينات دورية لها. وفي حال أي سؤال، توجّه به إلى شركة متخصصة بمعاينة قدور الضغط.



إذا بدأ حريق...

عندما يبدأ حريق ما، فمن المهم وبسرعة أن تضع نفسك والآخرين في وضع آمن. فالحريق ينتشر بسرعة، لذا فمن المهم إخلاء القاعات.

وكقاعدة ينبغي وجود طرق لمُخْرَجِينَ نجاة على الأقل. ضع في حسابك بترك أبواب القاعات غير مقفولة، ومحركة من الأشياء المعيقة. يمكن للصناديق الفارغة وعربات التخديم أو ماشبه ذلك، الموضوعه في طرق النجاة، أن تمنع الناس من إخلاء المكان.

إعمل على أن تكون اللوحات التي تدل على جميع طرق النجاة واضحة، وعلى توفير أدوات إطفاء كافية.

احترم العدد المحدد للأشخاص المسموح تواجدهم بنفس الوقت في القاعات. فالأمر يتعلق بسلامتك وسلامة ضيوفك.

العنف والتهديد

إن العنف والتهديد هي مشكلة يمكنها أن تؤدي إلى كلاً من العذابات النفسية والجسدية. إن مجال العمل في المطاعم استثناءً باستضافة زبائن فوضويين ومتأثرين بالمشروب أو المخدر.

ينبغي أن يكون مكان العمل آمناً وأميناً وأن يعرف الجميع تفاصيل روتين الأمن المتبع. وينبغي أن يحصل العاملون على التعليم الذي يحتاجونه ليتمكنوا من التعامل مع الحالات العنيفة والتهديدية. وإذا تعرض أحدهم للعنف أو للتهديد فينبغي وجود روتين يعرفه/ تعرفه عن كيفية الحصول على المساعدة.

ضع في بالك أنه

- ينبغي كقاعدة أن يوجد مخرجين للنجاة على الأقل.
- يتم ترك طرق النجاة غير مغلقة وأن تكون محركة من الأشياء المعيقة.
- تكون لاثحات طرق النجاة واضحة.

إنكم تقوموا برفع مذكرة تبليغ بإصابات العمل أليس كذلك؟

عند وقوع أي حادث أو يصاب أحد بالمرض أثناء العمل فعلى من يصاب بالأذى أن يُبلِّغ رب العمل. ينبغي على رب العمل وبأسرع ما يمكن أن يقدم بلاغاً إلى صندوق الضمان. وإذا لم يقم رب عملك برفع بلاغ فيمكنك شخصياً فعل ذلك، إن استمارة البلاغات عن إصابة العمل تجدها عند دائرة صندوق الضمان. وعلى رب العمل، إذا وقع أي حادث خطير أو حدث أي شيء يمكن أن يصبح خطراً أن يرفع بلاغاً وبأسرع ما يمكنه إلى دائرة بيئة العمل.

لا تدع الأمر يتكرر

إن رب العمل ملزم بأن يقوم بالتحقيق لمعرفة الأسباب التي أدت للإصابة أثناء العمل حتى يتم تجنب أناس آخرين. ففي العمل الممنهج جيداً لبيئة العمل يبحث المرء وبشكل منتظم في المخاطر ويتخذ إجراءات لدرئها. فالإجراءات المبكرة المناسبة، مثل أماكن العمل المهيكله لتناسب وظائف جسم الإنسان، ووظائف عمل متنوعة، يمكنها تقليل الأخطار لوقوع إصابات عمل.

العودة إلى العمل

ينبغي على رب العمل، وبالتشاور مع العامل، أن يقدم المعلومات المطلوبة إلى صندوق الضمان حتى يتم توضيح مسح حاجات العامل لإعادة التأهيل. كما ينبغي على رب العمل أن يعمل على بدء بإجراءات إعادة التأهيل. وينبغي على العامل أن يقدم المعلومات المطلوبة وأن يتعاون شخصياً وبفعالية لإعادة تأهيله.

تقوم دائرة صندوق الضمان بتنظيم وربط المجهودات المطلوبة لعملية إعادة التأهيل. كما وينبغي على صندوق الضمان، إذا سمح العامل، أن يتعاون مع رب العمل، ومنظمة العاملين، و الرعاية الصحية والطبية، ودائرة الشؤون الإجتماعية، وسلطات سوق العمل، وسلطات رسمية أخرى يمكن أن تكون ذات صلة.



ARBETSMILJÖ
VERKET

Additional copies of this publication

can be ordered from:

Swedish Work Environment Authority,
publication services,
112 79 Stockholm.

Tel. +46-(0)8-730 97 00

Fax +46-(0)8-735 85 55

www.av.se

ADI 611 Ara

Our vision: Everyone wants to, and can, create a good work environment