

## تقييم المخاطر - اعداد وتجهيز الأطعمة، الطهي وخدمات الطعام (المطبخ في المطعم كمثال)

1 اسم الشركة:

تم إعداد التقييم من قبل: مشرف السلامة والصحة المهنية

تاريخ إجراء التقييم: 2023/12/07

مكان العمل أو العملية: إعداد وتجهيز الأطعمة، الطهي، خدمات الطعام

ما الأخطار المحتملة؟	من هم الأشخاص المعرضون للخطر؟	ما مستوى الخطر	ما العواقب المحتملة؟	ما الإجراءات التي ينبغي اتخاذها للتحكم في المخاطر؟
الانزلاق والتعثر	عاملو المطبخ وعاملو خدمة الطعام والزبائن	III	الإصابات الناتجة عن التعثر أو الانزلاق (كالتعثر بالأشياء أو الانزلاق بسبب الأرضيات الزلقة)	<ul style="list-style-type: none"> <li>الحفاظ على مكان العمل مرتب ونظيف وخالي من أي عوائق وأن تكون أرضيات العمل مستوية وغير زلقة وخالية من الحفر ومن أي عوائق قد تسبب خطر التعثر أو الانزلاق أو السقوط.</li> <li>صيانة المعدات المستخدمة في المطبخ واتخاذ الاحتياطات اللازمة لمنع انسكاب المواد على الأرضيات.</li> <li>توفير قنوات الصرف وصواني التصريف في المساحات التي تزيد فيها احتمالية انسكاب المواد</li> <li>توفير مواد تنظيف مناسبة</li> <li>ضمان إضاءة كافية ومناسبة في جميع المناطق بما في ذلك أماكن التخزين المبردة</li> <li>التأكد من عدم وجود كابلات زائدة أو عوائق في الممرات</li> <li>إصلاح بلاط الأرضيات التالفة في محيط غسلية الصحون في المطبخ</li> <li>تغيير أسطح الأرضيات لتكون بمستوى خشونة مناسب</li> <li>إبلاغ الإدارة بأية أعطال في المعدات قد تسبب التسريبات حال حدوثها</li> <li>التنظيف المباشر لأي انسكابات (بما في ذلك الجافة منها) باستخدام طرق التنظيف المناسبة لضمان بقاء الأرضية جافة</li> <li>وضع علامات واضحة على الدرجات و/أو الرامبات</li> <li>أن يزود العاملين في المطبخ بأحذية مناسبة</li> </ul>

1 هذا نموذج مخصص باللغة العربية. يمكنكم الوصول إلى النسخة الأصلية بالإنجليزية من موقع UK HSE على الرابط التالي [Example risk assessment for food preparation, cooking and service](#).

تقييم المخاطر - اعداد وتجهيز الأظعمة، الطهي وخدمات الطعام (المطبخ في المطعم كمثال)

ما الإجراءات التي ينبغي اتخاذها للتحكم في المخاطر؟	ما العواقب المحتملة؟	ما مستوى الخطر	من هم الأشخاص المعرضون للخطر؟	ما الأخطار المحتملة؟
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ شراء المكونات بأوزان وأحجام مناسبة لسهولة المناولة</li> <li>○ وضع حاويات (مثل حاويات التخلص من النفايات)</li> <li>○ ترتيب وتخزين المواد الشائع استخدامها وتلك الثقيلة منها في أرفف بارترافع مناسب لا يتجاوز ارتفاع الخصر</li> <li>○ توفير درجات/سلم قابل للطهي مناسب</li> <li>○ توفير أدوات مناولة مساعدة لتحريك الأشياء الكبيرة أو الثقيلة</li> <li>○ ضبط مغسلة المطبخ على ارتفاع مناسب لتجنب الانحناء .</li> <li>○ ترتيب العمل ضمن الفريق للتعاون لدى حمل الأوزان الثقيلة (كقدور وأواني الطهي الكبيرة)</li> <li>○ وضع الإجراءات الأمانة والصحيحة للرفع اليدوي للأحمال الثقيلة وتدريب العاملين عليها</li> </ul>	<p>الإصابات كالتواء أو التورم أو التورم نتيجة لمناولة أشياء ثقيلة/ضخمة</p>	<p>III</p>	<p>عاملو المطبخ وعاملو خدمة الطعام</p>	<p><b>المناولة اليدوية</b></p> <p>مناولة الأشياء الثقيلة مثل أكياس الدقيق، المكونات، صناديق اللحوم، صواني الأطباق، البراميل/السخانات/الجالونات، وغيرها".</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ تعليق الأدوات والأشياء التي يتكرر استخدامها</li> <li>○ استبدال المعدات اليدوية ما أمكن كضراء جهاز تقشير البطاطس أو خلاط كهربائي.</li> <li>○ توفير مقاعد عالية إذا تطلبت طبيعة العمل من العامل إنجاز العمل في وضع الوقوف</li> <li>○ اتباع أسس التخزين السليم كتخزين المواد التي يتكرر استخدامها على ارتفاع مناسب بين الركبتين والكتفين</li> <li>○ توفير منصة مناسبة وثابتة لوقوف العاملين الأقصر قامة وبما يتناسب مع طبيعة عملهم</li> <li>○ أن تكون الأدوات المستخدمة لتقليب الشواء بمقابض مثنية ومرتفعة</li> <li>○ توفير سلم صغير للوصول للرفوف الأكثر ارتفاعا</li> <li>○ وضع قطعة مصنوعة من مادة ماصة للإجهاد توضع تحت القدمين</li> <li>○ تعميم حواف الطاوات والرفوف</li> <li>○ تنظيم العمل بما يضمن عدم تعرض العاملين للإجهاد (كالتناوب في أداء المهام)</li> </ul>	<p>ألم عضلي-هيكلية، ألم في المفاصل، تعب بسبب النقل، الحركات المتكررة، عدم التلاؤم بين العاملين والعمل الذي يقومون به، الوضعيات الثابتة لفترات طويلة، والإجهاد الداخلي كنتيجة لتمدد الألياف والأنسجة.</p>	<p>II</p>	<p>عاملو المطبخ وعاملو خدمة الطعام</p>	<p><b>العمل في وضعية غير متلائمة، الحركات المتكررة</b></p>

تقييم المخاطر - اعداد وتجهيز الأطعمة، الطهي وخدمات الطعام (المطبخ في المطعم كمثال)

ما الإجراءات التي ينبغي اتخاذها للتحكم في المخاطر؟	ما العواقب المحتملة؟	ما مستوى الخطر	من هم الأشخاص المعرضون للخطر؟	ما الأخطار المحتملة؟
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ توفير خلاط/صنوبر مياه</li> <li>○ إجراء صيانة دورية للأدوات اليدوية للمحافظة عليها بوضع سليم وآمن للعمل، كصيانة مقابض قلايات الطهي</li> <li>○ تدريب العاملين وإحاطتهم بمخاطر السوائل الساخنة كالزيت قبل استخدامها، وبكيفية تبرغ وتنظيف القلايات بشكل آمن.</li> <li>○ تدريب العاملين على مخاطر البخار</li> <li>○ على جميع العاملين ارتداء أكمام طويلة</li> <li>○ تزويد العاملين بمعدات الوقاية الشخصية كالقفازات والأقمشة والمرامل المقاومة للحرارة.</li> </ul>	إصابات كالتسلخ أو الحروق	III	عاملو المطبخ وعاملو خدمة الطعام	ملامسة البخار، الزيت الساخن والأسطح الساخنة
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ تخزين السكاكين في مكان آمن</li> <li>○ توفير صندوق إسعافات أولية في مكان ظاهر مع إشارات دالة وضمان عامل مدرب على الإسعافات الأولية في موقع العمل</li> <li>○ توفير أدوات قطع مناسبة لإزالة التغليف</li> <li>○ تدريب العاملين على الاستخدام الصحيح والأمن للسكاكين</li> </ul>	الجروح من الشفرات الحادة	III	عاملو تحضير الطعام وعاملو خدمة الطعام	السكاكين
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ أن يستخدم العاملون ما أمكن للأدوات ((أدوات الطعام، والملاقط، والمغارف وما إلى ذلك)) للتعامل مع الطعام بدلاً من استخدام اليدين</li> <li>○ توفير القفازات الواقية والمصرحة في الاستخدام الغذائي لمرة واحدة، في المهام التي قد تسبب مشاكل للجلد، مثل غسيل السلطة وتقسير الخضروات وتقطيع السمك.</li> <li>○ في حال لم يكن ممكناً الاستعاضة بالأدوات، ضرورة غسل اليدين بشكل فوري حال الانتهاء من معالجة الطعام.</li> <li>○ توفير مستحضرات حماية الجلد للعاملين لوقاية الجلد من آثار الغسيل المتكرر لليدين.</li> </ul>	الغسل المتكرر لليدين قد يسبب أضرار جلدية. بعض مكونات الأطعمة يمكن أن تسبب رد فعل تحسسي لدى البعض.	II	عاملو تحضير الطعام وعاملو خدمة الطعام	معالجة الطعام

تقييم المخاطر - اعداد وتجهيز الأطعمة، الطهي وخدمات الطعام (المطبخ في المطعم كمثال)

ما الأخطار المحتملة؟	من هم الأشخاص المعرضون للخطر؟	ما مستوى الخطر	ما العواقب المحتملة؟	ما الإجراءات التي ينبغي اتخاذها للتحكم في المخاطر؟
				<ul style="list-style-type: none"> <li>تذكير العاملين بضرورة تجفيف اليدين جيدا بعد غسلها.</li> <li>تذكير العاملين بضرورة الانتباه لأي مشاكل جلدية قد تظهر لديهم مثل الجفاف أو الحكة أو الاحمرار لجلد اليدين، وأن يتم إبلاغ الإدارة في حال حدوث ذلك.</li> </ul>
ملامسة أو التعرض للمواد الكيميائية المنظفة أو مواد التنظيف المبيضة.	عاملو التنظيف وعاملو غسل الأطباق	II	<ul style="list-style-type: none"> <li>الاستخدام المطول للماء، خاصة المخلوط بمواد منظفة يمكن أن يتسبب في ضرر للجلد.</li> <li>قد يتعرض عاملو التنظيف لتهيج الجلد أو أضرار للعين نتيجة الاتصال المباشر مع مواد التنظيف المبيضة وغيره من منتجات التنظيف.</li> <li>قد تؤدي الأبخرة المتطايرة من هذه المواد إلى مشاكل في التنفس.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>استبدال الغسيل اليدوي للأواني بغسالة الأطباق</li> <li>التأكد من وضع لاصق بمحتويات الحاويات</li> <li>تجنب شراء منتجات التنظيف المشار إليها بـ 'مهيج' ما أمكن، وشراء بدائل مناسبة.</li> <li>استخدام أدوات الكس والغرش ذات المقابض الطويلة، وارتداء قفازات مطاطية مناسبة</li> <li>تذكير العاملين بضرورة تجفيف اليدين جيدا بعد غسلها.</li> <li>تذكير العاملين بضرورة الانتباه لأي مشاكل جلدية قد تظهر لديهم مثل الجفاف أو الحكة أو الاحمرار لجلد اليدين، وأن يتم إبلاغ الإدارة في حال حدوث ذلك.</li> <li>التأكد من قيام العاملين بغسل القفازات المطاطية بعد استخدامها وتخزينها في مكان نظيف.</li> <li>توفير مستحضرات حماية الجلد للعاملين لوقاية الجلد من آثار الغسيل المتكرر لليدين.</li> </ul>
الأجهزة التي تعمل بالغاز	العاملين والزبائن	II	<ul style="list-style-type: none"> <li>إصابات خطيرة/قاتلة نتيجة انفجار/تسريب الغاز.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تفقد ضوابط التحكم في أجهزة الغاز بشكل يومي.</li> <li>الفحص والاختبار من قبل شخص مؤهل بما لا يقل عن مرة واحدة سنوياً</li> <li>إرشاد العاملين حول مكان صمام العزل الرئيسي وكيفية إيقاف سريان الغاز في حالات الطوارئ</li> </ul>
الكهرباء	العاملين	II	<ul style="list-style-type: none"> <li>إصابات خطيرة/قاتلة نتيجة لصدمة كهربائية</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>تفقد المقابس والكابلات وغيرها بانتظام</li> <li>التحقق من أن المقابس والوصلات الكهربائية ملائمة ومناسبة لبيئة العمل في المطبخ</li> <li>سهولة الوصول إلى لوحة التحكم الكهربائي (صندوق الفيوز)</li> </ul>

تقييم المخاطر - اعداد وتجهيز الأطعمة، الطهي وخدمات الطعام (المطبخ في المطعم كمثال)

ما الإجراءات التي ينبغي اتخاذها للتحكم في المخاطر؟	ما العواقب المحتملة؟	ما مستوى الخطر	من هم الأشخاص المعرضون للخطر؟	ما الأخطار المحتملة؟
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ تدريب العاملين على كيفية التحقق من المعدات قبل الاستخدام وعلى الإبلاغ عن أي مقابض تالفة أو توصيلات كهربائية بلون متغير أو كابلات أو معدات تالفة.</li> <li>○ إعلام العاملين بمكان لوحة التحكم الكهربائي وكيفية قطع الكهرباء بشكل آمن في حالات الطوارئ</li> </ul>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ توفير معدات الإطفاء والوقاية اللازمة لتدريب عدد كافي من العمال على استخدام وسائل مكافحة الحريق لضمان التصرف بطريقة صحيحة عند اندلاع حريق، وتنظيم تدريبات على مكافحة الحرائق والإخلاء مرة واحدة سنوياً على الأقل.</li> </ul>	الحريق	II	العاملين و الزبائن	الحريق
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ حماية الأجزاء الخطرة في الآلات بواسطة واقيات مناسبة.</li> <li>○ الفحص اليومي لواقيات الآلات قبل الاستخدام.</li> <li>○ تدريب العاملين لاكتشاف الأعطال في الآلات والتبليغ عنها</li> <li>○ تدريب العاملين على إجراءات التنظيف والتشغيل</li> <li>○ وضع التعليمات والإرشادات والإشارات التحذيرية اللازمة لتشغيل الآلات والمعدات بلغة يفهمها العامل والتدريب على استخدامها بشكل آمن وأن تعلق في أماكن بارزة وفي أماكن العمليات المختلفة</li> </ul>	إصابات خطيرة نتيجة للاتصال بأجزاء خطرة أو متحركة من الآلات.	II	العاملين	الآلات
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ تجنب التعرض للضوضاء كنقل المعدات التي تشكل مصدر ضوضاء كوضعها في القبو.</li> <li>○ قياس مستوى الضوضاء وتوفير معدات الوقاية الشخصية اللازمة وإلزام العاملين بارتدائها وتدريبهم على الاستخدام السليم لهذه المعدات</li> </ul>	الإجهاد	II	العاملين	الضوضاء الناتجة من آلات غسل الأطباق (الجلايات) والمراوح
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ رفع وعي العاملين حول علامات وأعراض الإجهاد الحراري</li> <li>○ توفير مياه الشرب</li> <li>○ استخدم المراوح وافتح الأبواب لتحسين التهوية</li> </ul>	إجهاد الحرارة	III	عاملو المطبخ	

تقييم المخاطر - اعداد وتجهيز الأطعمة، الطهي وخدمات الطعام (المطبخ في المطعم كمثال)

ما الإجراءات التي ينبغي اتخاذها للتحكم في المخاطر؟	ما العواقب المحتملة؟	ما مستوى الخطر	من هم الأشخاص المعرضون للخطر؟	ما الأخطار المحتملة؟
○ تركيب أنظمة تهوية مناسبة				إجهاد الحرارة (حار في الصيف بسبب سوء التهوية)
○ اعتماد نظام تدوير للعاملين المعرضين للمخاطر الناجمة عن إجهاد البرودة وعدم ترك العاملين وحدهم لفترات طويلة في الأماكن المعرضة لدرجات الحرارة المنخفضة مثل ثلاجات التبريد الكبيرة ○ الفحص الدوري لآلية عدم الإغلاق للأبواب الداخلية في ثلاجات التبريد الكبيرة ○ رفع وعي العاملين حول علامات وأعراض إجهاد البرودة ○ توفير معدات الوقاية الشخصية المناسبة لحماية العاملين المعرضين للأخطار الناجمة عن إجهاد البرودة وإبقاء السترات والقفازات متاحة دائما.	إجهاد البرودة	II	عاملو المطبخ	إجهاد البرودة (العمل في الأماكن المعرضة لدرجات الحرارة المنخفضة مثل ثلاجات التبريد الكبيرة)
○ شحذ السكاكين لقطع الطعام بفعالية ○ وضع مؤقت لتنظيم مهام الطهي المتنوعة ○ استخدام فواصل الأدراج ومنظمات الرفوف والحاويات للحفاظ على ترتيب جيد ومناسب للمواد والمكونات المستخدمة في المطبخ	التوتر، عدم الرضا عن العمل الاحترق الوظيفي	II	العاملين	النفسية والاجتماعية