

مروری بر مباحث مطرح در:

بهرداشت محیط کار

(با تأکید بر مراکز تمامی رشته‌وران ها و کارگاه های فنّادی)

حسین یزدی

(استاد دانشگاه در رشته های مدیریت و هنر)



انتشارات سایه بان هنر

۱۳۹۳

سرشناسه : یآوری، حسین، ۱۳۲۵
عنوان و نام پدیدآور : مروری بر مباحث مطرح در ایمنی و بهداشت محیط کار (با تأکید بر
مراکز اقامتی، رستوران‌ها و کارگاه‌های قنادی) / حسین یآوری
مشخصات نشر : تهران : سایه‌بان هنر، ۱۳۹۳
مشخصات ظاهری : ۱۳۵ ص.؛ جدول
شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۷۱۳۵-۲۱-۱
وضعیت فهرست نویسی : فیبا
پادداشت : عنوان دیگر: ایمنی و بهداشت محیط کار
عنوان دیگر : ایمنی و بهداشت محیط کار
موضوع : محیط کار - پیش‌بینی‌های ایمنی
موضوع : بهداشت صنعتی
ردیف ثبتی : ۳۶۳/۱۱
شماره ثبتی : ۳۵۸۴۴۱۸
ردیف ثبتی : ۱۳۹۳/۴۲۳/۱



انتشارات سایه بان هنر

مدیر مسئول: منیر دارائی

« ایمنی و بهداشت محیط کار »

حسین یآوری

طراح جلد: علیرضا اسماعیلی

صفحه آرا: مینا ترابی

حروف چین : آرزو طریقت

چاپ اول : ۱۳۹۳

لیتوگرافی، چاپ و صحافی: سازمان چاپ و انتشارات

شمارگان: ۱۱۰۰

قیمت : ۱۰۰۰۰ تومان

ISBN : 978-600-7135-21-1

شابک : ۹۷۸-۶۰۰ ۷۱۳۵-۲۱-۱

« حق چاپ برای نشر سایه بان هنر محفوظ است. »

سایه بان هنر : تلفن : ۶۶۲۸۶۹۴۷ - فاکس : ۶۶۶۵۱۵۲۳ - ۰۲۱

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۵	پیشگفتار
۷	مقدمه
۸	بخش اول: مباحث کلی محیط کار و بهداشت و ایمنی محیط کار
۹	فصل اول: کلیات
۱۷	فصل دوم: عوامل فیزیکی زیان آور
۲۳	فصل سوم: عوامل شیمیایی زیان آور
۲۶	فصل چهارم: سم شناسی
۲۸	فصل پنجم: بیماری های ناشی از کار
۳۰	فصل ششم: عوامل زیست شناختی زیان آور
۳۲	فصل هفتم: عوامل روانی زیان آور
۳۴	فصل هشتم: ایمنی و عوامل مکانیکی زیان آور
۳۵	بخش دوم: بررسی بهداشت و ایمنی محیط کار با نگرشی تخصصی بر مبنای
۵۷	اقامتی، رستوران ها و کارگاه های قنادی
۵۸	فصل نهم: بهداشت و ایمنی کار در مراکز اقامتی
۸۲	فصل دهم: ایمنی در هتل
۹۴	فصل یازدهم: بهداشت و ایمنی در رستوران
۱۰۶	فصل دوازدهم: بهداشت و ایمنی محیط کار در کارگاه های قنادی

به نام خداوند جان و خرد

پیشگفتار

پس از چندین سال تدریس درس «ایمنی و بهداشت محیط کار» و همچنین تدریس مباحثی از آن در دوره های کوتاه مدت و فشرده به چگونگی نگارش این کتاب پی برده و به آن اطمینان یافتیم:

نخست آنکه «درس» بسیار مهم و برای همه رشته های دانشگاهی ضروری و رایج است. علاوه بر رشته های هنری، جهانگردی و هتلداری کاملاً ضروری است.

دوم آن که «درس» دارای یک سری مطالب کلی و عمومی و در عین حال ضروری است که هرگاه باید از آن آگاهی داشته باشند چرا که به سلامت، ایمنی و بهداشت فردی، جسمی و تداوم کار و فعالیت و جلوگیری از خطرات و صدمات به کارکنان و ابزار و وسایل و محیط کار منتهی می شود.

سوم آن که «درس» بنابر رشته یا رشته های مختلف باید به گونه ای تدوین و آرایه شود که افزون بر موارد فوق، دارای مباحثی که لااثر تبط با رشته یا رشته های موضوع تدریس باشد.

چهارم آن که «درس» با توجه به همه نکات ذکر شده در سه درس گذشته آمده در فوق، امکان آرایه در یک نیم سال که حدود ۱۵ هفته بود داشته باشد و به راحت کلام همه موارد و نکات به صورت مختصر و مفید و در عین حال ساده و گویا و کاربردی آرایه شود.

از این رو درصدد بر آمدم که مجموعه حاضر را با تأکید بر رشته های هتلداری و زیر شاخه های آن، آشپزی و قنادی به رشته تحریر در آورم تا اگر عمری و مجالی بود آن را با تجربیات حاصله و احاطه بر مطالب و موضوعات دیگر رشته ها هم به نگارش آورم.

فرصت مغتنم و بس ارزشمندی است که بار دیگر مراتب حق شناسی،

شکر و سپاس خاضعانه و خاکسارانه خود را به درگاه آن یگانه خالق بی همتا و ملت شریف و بزرگوار و من جمله استادان و دانشجویان عزیز که مرا به ادامه راه تشویق فرموده اند، تقدیم دارم و از مدیریت محترم انتشارات «سایه بان هنر» سرکار خانم منیر دارائی که به واقع انسان فرزانه و دوستدار فرهنگ، هنر و تمدن این سرزمین خدایی است قدردانی کنم که موجبات چاپ و انتشار کتاب های جدیدم و من جمله مجموعه حاضر را مهیا ساخته اند.

حسین یآوری

تابستان ۱۳۹۳

مقدمه:

در تعریف کار گفته شده است که: عبارت است از هر گونه فعالیت ذهنی، ذهنی و مهارتی که منشأ تولید، انجام خدمت یا ارایه محصول هر یک از اینها می باشد. یعنی که صحبت از کار به میان می آید. محیط کار، ابزار و وسایل و ماشین آلات و در موارد عدیده ای کارفرما هم مطرح می شود. بی تردید کار در هر کار مورد علاقه و مطابق با تخصص و تجربه انسان، نه تنها منبع درآمد تأمین کننده تمام یا بخشی از هزینه معیشت انسانها است، بلکه به هر فرد شغل هم نشاط، شادی و سرزندگی می بخشد و حتی باقی مانده اوقات فراغت و کار روزانه را هم برای انسان لذت بخش می سازد. در این جا به این نکته باید توجه داشت محیط کار مطرح و اهمیتی به سزا می یابد، چرا که در صورت تندرستی شرط اصلی کار و فعالیت است.

امروزه هر کدام از ما ساعات متمادی را در محیط کار سپری می کنیم لذا محیطی به دور از آلودگی ها که در درجه اول بهداشت و ایمنی را تأمین کند غایت آرزوی هر نیروی کار است. از سوی دیگر ابزار و وسایل، ماشین آلات و حتی فناوری اگر چه باعث تسهیل در انجام کار و سرعت بخشیدن به فعالیت روزمره و رهایی انسان از کار سخت و طاقت فرسا شده است. اما با خود خطراتی بالقوه را هم به همراه آورده است و لذا تلاش مستمر در جهت میرا کردن این گونه خطرات همیشه و همواره باید در دستور کار نیروی کار، کارفرما و مدیریت قرار گیرد.

در مجموعه پیش رو مروری، بر مباحث کلی مطرح در ایمنی و بهداشت محیط کار صورت گرفته که موضوعات بخش اول بوده و در هشت فصل است و در بخش دوم که مشتمل بر چهار فصل است، مباحث و موضوعات تخصصی هتلداری و زیر بخش های آن ورشته های فنادی و آشپزی به نگارش در آمده است.