

۲۲۱۴۴-۹
۱۴۰۱

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

ایمنی و بهداشت در صنعت آرد و نان

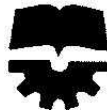
www.ketab.ir

مؤلفین:

مریم فیض عارفی

سارا یعقوبیان

ادریس بذرافشان



نشر فن آوران

سرشناسه	: فیض عارفی، مریم، ۱۳۶۹-
عنوان و نام پدیدآور	: ایمنی و بهداشت در صنعت آرد و نان/مولفان مریم فیض عارفی، سارا یعقوبیان، ادريس بذرافشان.
مشخصات نشر	: تهران: فن آوران، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	: ۱۴۰ ص: مصور (رنگی).
شابک	: ۹۷۸-600-319-265-2
وضعیت فهرست نویسی	: فیپا
یادداشت	: واژه نامه.
یادداشت	: کتابنامه: ص. [۱۳۸].
یادداشت	: نمایه.
موضوع	: فرآورده های نانوائی -- صنعت و تجارت -- پیش بینی های ایمنی
موضوع	: Baked products industry -- Safety measures
موضوع	: نانوائی -- جنبه های بهداشتی
موضوع	: Bakers -- Health aspects
موضوع	: آرد -- آلودگی -- پیشگیری
موضوع	: Flour -- Contamination -- Prevention
موضوع	: بهداشت صنعتی
موضوع	: Industrial hygiene
شناسه افزوده	: یعقوبیان، سارا، ۱۳۶۶-
شناسه افزوده	: بذرافشان، ادريس، ۱۳۵۵ -
رده بندی کنگره	: ۵۴۴X۵۵۲
رده بندی دیویی	: ۷۵۲/۶۶۴
شماره کتابشناسی ملی	: ۷۶۷۵۱۱۵
اطلاعات رکورد کتابشناسی	: فیپا



نشر فن آوران

ایمنی و بهداشت در صنعت آرد و نان

- مولفین: مریم فیض عارفی - سارا یعقوبیان - ادريس بذرافشان
- نوبت چاپ: اول: ۱۴۰۰
- چاپ و صحافی: مرتب
- صفحه آرائی: فن آوران - مریم تنهایی
- شمارگان: ۲۰۰ نسخه
- شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۳۱۹-۲۶۵-۲

قیمت: ۴۰۰۰۰ تومان

انتشارات فن آوران: تهران، خیابان انقلاب، مقابل دانشگاه تهران، پاساژ فروزنده، شماره ۱۱۸

تلفکس: ۶۶۹۵۳۹۹۸ تلفن: ۶۶۹۷۵۱۸۲

WWW.FANAVARAN-PUB.COM Email: fanavaran2008ir@yahoo.com

این اثر، مشمول قانون حمایت مؤلفان و مصنفان و هنرمندان مصوب ۱۳۴۸ است، هر کس تمام یا قسمتی از این اثر را بدون اجازه مؤلف (ناشر) نشر یا پخش یا عرضه کند مورد پیگرد قانونی قرار خواهد گرفت.

پیشگفتار:

نان یکی از غذاهای اصلی انسان بوده و با توجه به اینکه جمعیت زیادی از شاغلین در صنایع غلات و صنایع وابسته مشغول به کار می باشند که عوامل زیان آور زیادی سلامتی این شاغلین را تحت تاثیر قرار می دهد. لذا بر آن شدیم تا کتابی در زمینه ایمنی و بهداشت با تاکید بر موارد ایمنی و بهداشتی موجود در صنایع آرد و نان ترجمه و تالیف نمائیم. امید است این کتاب گامی هرچند اندک در جهت ارتقاء ایمنی و بهداشت این صنایع باشد.

با آرزوی سلامتی برای تمامی شاغلین این مرز و بوم.

www.ketab.ir

کتابخانه تخصصی
مطالعات اجتماعی

۱۳	مقدمه: معرفی صنعت آرد و نان
۱۳	تاریخچه صنعت آرد و نان
۱۷	تفاوت نان های صنعتی با سنتی
۱۷	مزایا و معایب نان های صنعتی
۱۹	بخش اول: ایمنی و عوامل زیان آور شغلی
۲۰	مقدمه:
۲۱	فصل اول: مخاطرات بهداشتی در صنعت آرد و نان
۲۱	مقدمه
۲۲	گرد و غبار آرد
۲۲	کنترل گرد و غبار
۲۵	لباس و تجهیزات حفاظتی
۲۵	تجهیزات حفاظت تنفسی - ماسک های تنفسی
۲۶	ارزیابی ریسک
۲۶	سر و صدا
۲۷	درماتیت
۲۸	حفاظت پوست
۲۹	مراقبت های بهداشتی
۳۱	فصل دوم: ارگونومی
۳۱	مقدمه
۳۱	حمل دستی و اختلالات اسکلتی - عضلانی اندام فوقانی:
۳۲	ارزیابی ریسک
۳۴	آموزش

۳۴.....	تجهیزات
۳۴.....	اختلالات اندام فوقانی مرتبط با کار:
۳۷.....	فصل سوم: ایمنی در محیط کار
۳۷.....	مقدمه:
۳۷.....	لغزش و سر خوردن:
۳۸.....	عملیات تمیز کردن:
۳۹.....	آلودگی و موانع:
۴۰.....	طبقات:
۴۰.....	شرایط محیطی:
۴۱.....	تجهیزات حفاظت فردی (PPE):
۴۲.....	سقوط:
۴۴.....	سلسله مراتب کنترل کار در ارتفاع:
۴۵.....	فضای محصور (CONFINED SPACE):
۴۶.....	انواع فضاهای محصور:
۴۹.....	ارزیابی ریسک فضاهای محصور
۵۰.....	کنترل ورود به فضاهای محصور
۵۰.....	آموزش و صلاحیت
۵۰.....	اقدامات اورژانسی
۵۱.....	ماشین آلات
۵۲.....	خطر برق گرفتگی
۵۲.....	چگونه حوادث اتفاق می افتد
۵۲.....	ایمنی تجهیزات:
۵۳.....	استاندارد های ماشین آلات و تجهیزات

۵۴.....	حفاظ ثابت:
۵۵.....	حفاظ اینترلاک
۵۵.....	تعمیر و نگهداری حفاظ ها و قفل
۵۶.....	انرژی ذخیره شده
۵۶.....	راه اندازی غیرمنتظره
۵۶.....	جداسازی و قفل شدن
۵۹.....	فصل چهارم: ایمنی حریق
۵۹.....	حریق و انفجار:
۵۹.....	آرد و مواد تشکیل دهنده
۶۰.....	سوخت گاز
۶۱.....	فرهای پخت نان
۶۱.....	روغن های پخت و پز
۶۲.....	تجهیزات
۶۳.....	گازها، بخارات و غبار
۶۳.....	گاز و بخار
۶۳.....	گرد و غبار
۶۷.....	فصل پنجم: مخاطرات حمل و نقل
۶۷.....	مقدمه:
۶۷.....	علل آسیب ها
۶۸.....	اولویت ها
۶۹.....	ایمنی عابر پیاده
۷۱.....	حرکت به سمت عقب وسایل نقلیه
۷۲.....	سقوط از وسایل نقلیه

۷۳.....	بالا بر عقب خودرو
۷۳.....	عملیات لیفتراک
۷۴.....	آموزش
۷۵.....	ایمن بودن محتویات وسایل نقلیه
۷۵.....	خطرات جاده ای
۷۶.....	مدیریت خطر جاده شغلی
۷۶.....	ارزیابی ریسک
۷۹.....	فصل ششم: مواد خطرناک
۷۹.....	مقدمه:
۷۹.....	مواد خطرناک رایج در صنعت نان
۸۰.....	طبقه بندی مواد خطرناک
۸۰.....	اثرات بهداشتی
۸۱.....	سمی بودن
۸۱.....	طبقه بندی مواد خطرناک (بر اساس اثرات فیزیکی)
۸۲.....	برچسب گذاری مواد
۸۳.....	مدیریت مواد خطرناک
۸۴.....	ارزیابی و کنترل ریسک:
۸۴.....	شناسایی خطرات:
۸۵.....	ارزیابی خطر و در نظر گرفتن کنترل:
۸۶.....	بررسی و به روزرسانی ارزیابی و اقدامات کنترلی:
۸۶.....	تعمیر و نگهداری و تست اقدامات کنترل:
۸۷.....	نظارت بر مواجهات در محل کار:

۸۹.....	بخش دوم بهداشت محیط
۸۹.....	مقدمه
۱۹.....	بهداشت پرسنل
۱۹.....	قبل از بکار گماردن کارگر
۱۹.....	مقررات بهداشتی قبل از شروع به کار
۹۰.....	مقررات بهداشتی که در زمان اشتغال:
۹۲.....	کنترل حشرات وچوندگان، پرندگان و آفات
۹۴.....	فصل دوم آب وفاضلاب
۹۴.....	آب وفاضلاب
۹۴.....	نواع آب مورد استفاده
۹۴.....	آب مصرفی عمومی کارخانه واسیسات
۹۴.....	آب مصرفی در باغبانی و آبیاری محوطه کارخانه
۹۴.....	آب مصرفی جهت آشامیدن و در سیستم تولید و بسته بندی
۹۵.....	فاضلاب
۹۵.....	مشخصات فاضلاب صنایع نان و شیرینی
۹۶.....	تصفیه فاضلاب:
۱۰۲.....	پسماند ها
۱۰۲.....	تقسیم بندی مواد زائد صنعتی
۱۰۵.....	فصل سوم محیط زیست کارخانه
۱۰۳.....	مقدمه:
۱۰۳.....	ویژگی ها ی محل احداث
۱۰۴.....	محوطه و اطراف کارخانه

فصل چهارم بهداشت ساختمان	۱۰۷
مقدمه:	۱۰۵
بهداشت ساختمان	۱۰۵
درها:	۱۰۵
دیوارها	۱۰۶
کف ها	۱۰۶
سقف ها	۱۰۷
پنجره ها	۱۰۷
پله ها:	۱۰۸
فضای مورد نیاز سالن تولید	۱۰۸
فضای جهت توسعه در آینده	۱۰۹
شرایط و ویژگی های انبارها	۱۰۹
ویژگی بخش ورودی انبار	۱۱۰
ویژگی های بخش خروجی انبار	۱۱۰
انواع انبار	۱۱۰
انبار مواد اولیه	۱۱۰
انبار ملزومات بسته بندی:	۱۱۰
انبار فرآورده نهایی	۱۱۱
انبار عمومی	۱۱۱
انبار مواد شیمیایی	۱۱۱
انبار ضایعات	۱۱۲
حمل و نقل	۱۱۲
گندزدایی	۱۱۲

۱۱۴.....	اتاق استراحت
۱۱۴.....	سرویس بهداشتی
۱۱۵.....	حمام ها
۱۱۶.....	آشپزخانه وامكانات آن:
۱۱۶.....	مشخصات دیوار محل طبخ
۱۱۷.....	مشخصات سقف محل طبخ و فرآوری مواد غذایی
۱۱۷.....	شدت روشنایی
۱۱۷.....	مشخصات کف سالن پذیرایی
۱۱۸.....	مشخصات دیوار سالن پذیرایی
۱۱۸.....	مشخصات سقف سالن پذیرایی
۱۱۸.....	دمای سالن پذیرایی
۱۱۸.....	سردخانه:
۱۱۹.....	نمازخانه:
۱۲۳.....	فصل پنجم بهداشت مواد غذایی
۱۲۱.....	مقدمه:
۱۲۱.....	بهداشت مواد غذایی
۱۲۱.....	انبار مواد اولیه خشک (پودری)
۱۲۲.....	انبار روغن و مواد چرب:
۱۲۲.....	انبار تخم مرغ تازه
۱۲۲.....	محل آماده سازی تخم مرغ
۱۲۳.....	تجهیزات خط تولید
۱۲۴.....	آزمایشگاهها
۱۲۴.....	حداقل آزمایشات میکروبی مورد نیاز

۱۲۴.....	روش هایشگیری از فساد محصولات در انبار
۱۲۵.....	بازرسی انبارها
۱۲۶.....	حشره زدایی
۱۲۶.....	بعضی از حشرات مهم انباری
۱۲۶.....	کنترل بهداشتی
۱۲۷.....	تیم اجرایی
۱۲۷.....	خط مشی
۱۲۷.....	شرح محصول
۱۲۷.....	خطرهای احتمالی در تولید نان های صنعتی
۱۲۸.....	اقدامات پیشگرا نه از بروز بحران
۱۲۸.....	مواد اولیه مورد مصرف
۱۳۲.....	نمایه
۱۳۴.....	منابع