



مخاطرات شغلی کارکنان خدمات

(ایمنی و سلامت شغلی)



تهیه کننده: بهناز صابری متین
کارشناس بهداشت حرفه ای مرکز

هنگام بلند کردن یا جابجایی اجسام از چرخیدن و خم شدن کمر اجتناب نمایند.

- از قراردادن اجسام در ارتفاعات بالا خودداری کنند.
- کارکنان هنگام حمل اجسام سعی کنند آن را در سطح کمر تا شانه نگاه دارند.
- نگهداری اجسام بالاتر از سطح شانه یا پایین تر از حد کمر سبب فشار بیشتری روی عضلات و مهره های کمری می گردد.
- تعبیه دسته های مناسب برای اجسام موجب سهولت در حمل آنها خواهد شد.



صورت مواجهه شغلی می توانند باعث درماتیت و راش پوستی شوند

. در مواجهه با این مواد، کاربرد تجهیزات حفاظت فردی برای پوست دست و صورت و چشم ها ضروری است.

مخاطرات بیولوژیکی و بیماری های شغلی ناشی از آنها در کارکنان خدمات

عفونت های ناشی از کار به آن دسته از بیماری های انسان اطلاق می گردد که بعلت مواجهه با عوامل عفونی نظیر باکتری ها، ویروس ها، قارچ ها، انگل ها و.... که مرتبط با کار هستند ایجاد می شود.

نیدل استیک : Needle Stick

بیشتر کارکنان بیمارستان تماس اتفاقی با خون را از طریق آسیب سر سوزن که معمولاً در هنگام تزریق وریدی، درمان انفوزیون و خونگیری و جمع آوری و دفع سرسوزن ها صورت می گیرد، تجربه می کنند. به اینگونه آسیب ها، نیدل استیک گفته می شود.

مخاطرات ارگونومیکی و بیماری های ناشی از آنها در کارکنان واحد خدمات

"اختلالات عضلانی اسکلتی مرتبط با کار معمولاً باعث درگیری کمر، ستون فقرات گردنی و اندام های فوقانی می گردد.

مخاطرات فیزیکی و بیماری های شغلی ناشی از آن در کارکنان واحد خدمات

حریق

بطور کلی علت بیش از یک سوم حریق های بیمارستانی، کبریت و سیگار کشیدن است. همچنین، درست کار نکردن و یا استفاده نادرست از تجهیزات الکتریکی،

اجاق ها و... از علل مهم حریق می باشد.

عمده ترین علت مرگ هنگام حریق در بیمارستان، اسنشاق آلاینده های سمی رها شده در فرآیند سوختن می باشد و مرگ ناشی از مواجهه مستقیم با حریق در مراتب بدی قرار دارد

خطرات الکتریکی تجهیزات

جریان الکتریسیته و عملکرد نادرست تجهیزات الکتریکی از علل برق گرفتگی در کارکنان

واحد خدمات و نیز دومین علت حریق در بیمارستان (بعد از کبریت روشن و سیگار) می باشد.

تمامی وسایل الکتریکی (یخچال، توستر، مخلوط کن، فن ها و...) باید اتصال به زمین شده باشند.

کارکنان نباید در حالیکه دستشان خیس است و یا با آب در تماسند دو شاخه دستگاه را به برق وصل نمایند.

اجاق

اجاق ها باید تمیز شوند، سطح اجاق منبع تجمع روغن و آلودگی ناشی از پختن و گرم کردن غذا است و باید مرتباً

تمیز شوند زیرا می توانند مخاطرات حریق را ایجاد نمایند.

اشیاء شکسته و مسدود کننده راه (موانع)

ساییدگی، کوفتگی و کبودی و زخم و جراحت نیز از صدمات شغلی گزارش شده در واحدهای خدمات می باشد

. اقدامات کنترلی برای جلوگیری از چنین صدماتی عبارتند از:

• چیدمان صحیح و مناسب تجهیزات و وسایل موجود در محل بمنظور رفت و آمدهای آسان در اتاق

• بستن درها و کشوها وقتی که نیازی به بازماندن آنها نیست.

• چرخاندن دسته تنظیم کننده تخت به سمت داخل و یا زیر تخت.

• در نظر گرفتن میزها و پیشخوان های دارای لبه های گرد و صاف

• جمع آوری و دفع سریع و مناسب شیشه های شکسته شده، کارکنان نباید شیشه های شکسته را با انگشتانشان بردارند.

اشیاء برنده

بریدگی، کبود شدن و سوراخ شدن بعلت تیغ ها، سوزن، چاقو و شیشه های شکسته از حوادث متداول در کارکنان خدمات است.

معابر یا سطوح کار

کف ها در فضاهای خیس و یا چرب (اطراف سینک، ظرفشویی، اجاق) نباید از موادی که سر و لغزنده است ساخته شده باشند. غذاها و مایعات ریخته شده روی

سطوح و همچنین بشقابهای شکسته شده باید فوراً

جمع آوری و تمیز شوند یا آن فضا با علائمی مشخص شده و

تا زمان تمیز شدن حصارکشی شود. در چنین سطوح لغزنده ای کارکنان باید از کفش هایی که در برابر لیز خوردن مقاوم

می باشند استفاده نمایند. سطوحی که آسیب دیده است باید فوراً تعمیر شوند.

مخاطرات شیمیایی و بیماری های شغلی ناشی از آنها
در کارکنان واحد خدمات

□ پاک کننده ها

مواد پاک کننده مورد استفاده در بیمارستان دارای اسید و سود سوزآور می باشند که می توانند منجر به سوختگی شوند.

کارکنانی که این مواد را به کار می برند باید لباسهای حفاظتی مناسب مانند دستکش های لاستیکی، لباس کار

مناسب و محافظ چشم و صورت استفاده کنند.

ضد عفونی کننده ها

ضد عفونی ها شامل ترکیبات وایتکس هستند که در