



**الهيئة السعودية للمواصفات و المقاييس و الجودة**

**Saudi Standards, Metrology and Quality Org(SASO)**

**دليل إجراءات السلامة والصحة المهنية في بيئة العمل –  
النظافة والترتيب**

## مقدمة

قامت الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة بإعداد دليل إجراءات السلامة والصحة المهنية في بيئة العمل "النظافة والترتيب" وهي عبارة عن اشتراطات السلامة والصحة المهنية للعاملين في جميع المجالات بعد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

## ١- المجال

يختص هذا الدليل بمتطلبات السلامة والصحة المهنية في أعمال النظافة اللازمة داخل مرافق بيئة العمل، بتوضيح الأدوار والمسؤوليات والإجراءات الوقائية من المخاطر والآثار السلبية جراء تدني مستوياتها، عبر توفير برامج التدريب والتثقيف والإرشاد إلى ضرورة توفير الحد اللازم من متطلبات السلامة والصحة المهنية في كافة مرافق بيئة العمل التي تشتمل على الأكل والشرب واستخدامات المياه والاستجابة لحالات الطوارئ جراء التعرض لمخاطر النفايات الخطرة الناتجة عن استخدام المنظفات الكيميائية وبرامج الوقاية الطبية والمهنية المستخدمة لحماية العاملين

### ٣- المصطلحات والتعريفات

#### ١/٣ النظافة العامة المهنية

هي الإجراءات والسلوكيات التي تعمل على تقليل مخاطر الإصابات والحوادث ونشوب الحرائق في بيئة العمل، مما يؤدي لتحسين الإنتاجية وجعل العمليات أكثر كفاءة.

#### ٢/٣ النظافة والتطهير الصحية

هي أحد الحلول الرئيسية لحماية العاملين وغيرهم في بيئة العمل من خطر الإصابة بالفايروسات عند ملامستهم للأسطح أو الفم أو الأنف أو العينين.

#### ٣/٣ الترتيب

مكان لكل شيء، وكل شيء في مكانه.

#### ٤/٣ طقم التسريب (Spill kit)

مجموعة من المواد الماصة والمنظفات والمعادلات الكيميائية - تستخدم لاحتواء الانسكابات العرضية في بيئة صناعية.

### ٥/٣ معدات الوقاية الشخصية

هي معدات تستخدم في تدابير التحكم داخل بيئة العمل لتقليل مخاطر فيروس كورونا المستجد (COVID-١٩) والحفاظ على صحة العاملين وسلامتهم.

#### ٤ الأدوار والمسؤوليات

##### ١/٤ صاحب العمل

من أهم مسؤوليات صاحب العمل توفير الموارد للتأكد من تحقيق التالي:

١/١/٤ التأكد من تأهيل العاملين المختصين في التعامل الآمن مع الأدوات والمعدات المستخدمة في أعمال النظافة والتطهير وترتيب المواد، وحصولهم على التدريب اللازم.  
٢/١/٤ التأكد من توفير معدات الوقاية الشخصية اللازمة للعاملين المعنيين بأعمال النظافة والتطهير، وتدريبهم على كيفية استخدامها.

٣/١/٤ التأكد من اتباع برامج الصيانة للمعدات والآليات المستخدمة في نقل المخلفات وإدارة حركة النفايات في بيئة العمل وفق الأدلة التشغيلية المعتمدة من الشركات المصنعة.  
٤/١/٤ التأكد من تحديث الأنظمة واللوائح المتعلقة بأعمال النظافة والتطهير وتنظيم بيئة العمل.

٥/١/٤ التأكد من توفر برامج لإدارة مرافق وأدوات ومعدات التخلص من النفايات والمخلفات.  
٦/١/٤ التأكد من احتواء جميع المرافق الصحية على المنظفات المناسبة، ومواد التطهير، ووسائل الشرب ذات الاستخدام الواحد والحاويات المخصصة لجمعها، ومحارم التجفيف.  
٧/١/٤ التأكد من توفر برامج التنظيف والتطهير الدوري لبيئة العمل.

##### ٢/٤ مسؤول/مختص السلامة والصحة المهنية

من المهام التي يجب على مسؤول/مختص السلامة والصحة المهنية القيام بها:  
١/٢/٤ تقييم المخاطر لمرافق النفايات والمخلفات، مع تحديد وسائل التحكم المناسبة والكفيلة برفع مستوياتها.

٢/٢/٤ إيقاف الأعمال وإعادة تقييم وتنظيم بيئة العمل وفق الإجراءات المعتمدة من المنشأة فور تراكم المخلفات.

٣/٢/٤ متابعة الالتزام بكافة برامج الصيانة للمعدات والآليات المستخدمة في نقل المخلفات وإدارة حركة النفايات في بيئة العمل وفق الأدلة التشغيلية المعتمدة من الشركات المصنعة.  
٤/٢/٤ تنظيم أعمال التفتيش الدوري وتوفير قوائم الفحص لمرافق وأعمال النظافة والتطهير والاحتفاظ بالسجلات بما لا يقل عن ٣ أشهر.

٥/٢/٤ التأكد من حماية العاملين من المخاطر، واستخدامهم لمعدات الوقاية الشخصية ذات الجودة العالية، وحصولهم على الدورات التدريبية على كيفية استخدامها.  
٦/٢/٤ التأكد من توفر اللوحات الإرشادية في مرافق بيئة العمل والتي تشير لأعمال النظافة والتطهير.

٧/٢/٤ متابعة الالتزام بكافة برامج التنظيف والتطهير الدوري لبيئة العمل.

### ٣/٤ مشرف العمل/الموقع

من المهام التي يجب على مشرف العمل/الموقع القيام بها:

١/٣/٤ تزويد العاملين بمعدات الوقاية الشخصية المناسبة مع نوعية أعمال النظافة والتطهير، والموصي بها في تقييم المخاطر، وتدريبهم على كيفية استخدامها بأمان.

٢/٣/٤ متابعة التزام العاملين في بيئة العمل باتباعهم للإجراءات الوقائية الواردة في تقييم المخاطر والأدلة التشغيلية المعتمدة للآلات والمعدات المستخدمة في أعمال النظافة والتطهير.

٣/٣/٤ التأكد من تطبيق لوائح وتعليمات السلامة والصحة المهنية للحماية من مخاطر تدني مستويات النظافة والتطهير، وإبلاغ الجهة المختصة بالمنشأة بالملاحظات فيما يخص ذلك.

٤/٣/٤ اتباع الخطط والإجراءات الموضوعية من قبل مسؤول/مختص السلامة والصحة المهنية للحماية من مخاطر تدني مستويات النظافة والتطهير في بيئة العمل.

٥/٣/٤ مراقبة النظافة والتطهير وتنظيم بيئة العمل بشكل عام، وبشكل خاص المرافق ذات الخطورة العالية حسب تقييم المخاطر.

٦/٣/٤ التأكد من إبقاء المناطق المخصصة لتناول الطعام، نظيفة ومطهرة ومنظمة في جميع الأوقات حتى لا يحدث تسمم للعاملين أثناء تناول الطعام.  
٧/٣/٤ التأكد من توزيع حاويات النفايات بشكل كاف داخل بيئة العمل.  
٨/٣/٤ اثبات جمع وتسليم النفايات دوريا.

#### ٤/٤ العاملين

من المهام التي يجب على العاملين القيام بها:

١/٤/٤ مراجعة مخاطر تدني مستويات النظافة والتطهير التي قد يتعرضون لها أثناء تنفيذهم للعمل مع مسؤول/مختص السلامة والصحة المهنية، ومشرف العمل/الموقع قبل البدء بالعمل.  
٢/٤/٤ استخدام معدات الوقاية الشخصية الموصي بها في تقييم مخاطر أعمال النظافة والتطهير أثناء تنفيذ العمل.

٣/٤/٤ تطبيق لوائح وتعليمات السلامة والصحة المهنية للحماية من مخاطر أعمال النظافة والتطهير، وإبلاغ الجهة المختصة بالمنشأة بالملاحظات فيما يخص ذلك.  
٤/٤/٤ إبلاغ الجهة المختصة بالمنشأة بأي أمراض أو إصابات ناتجة عن تدني مستويات النظافة والتطهير في بيئة العمل.

#### ٥/٤ الجهات المصنعة أو المستوردة لمواد التطهير

من المهام التي يجب على الجهات المصنعة أو المستوردة لمواد التطهير القيام بها:  
١/٥/٤ التأكد من تقييم وتصنيف المواد الكيميائية بالرجوع إلى اللوائح التنظيمية الدولية والمحلية المعمول بها، لتحليل ما إذا كانت هذه المواد تتسبب في:

- ١/١/٥/٤ مخاطر فيزيائية.
- ٢/١/٥/٤ مخاطر صحية.
- ٣/١/٥/٤ مخاطر بيئية.
- ٢/٥/٤ التأكد من تصنيف المواد الكيميائية والالتزام بما ورد من متطلبات نشرات معلومات السلامة (SDS) وفقاً للوائح النموذجية الدولية المعمول بها.
- ٣/٥/٤ التأكد من تطوير نشرات معلومات السلامة (SDS) لكل مادة كيميائية.
- ٤/٥/٤ التأكد من توفير نشرات معلومات السلامة (SDS) للمواد الكيميائية المنقولة أثناء التداول.
- ٥/٥/٤ التأكد من إتاحة نشرات معلومات السلامة (SDS) للمواد الكيميائية للمتعاملين والمعرضين لمخاطرها، وذلك إلى الحد الممكن عملياً.
- ٦/٥/٤ التأكد من حفظ سجلات إدارة المواد الكيميائية.
- ٧/٥/٤ التأكد من مراجعة وتحديث نشرات معلومات السلامة (SDS) للمواد الكيميائية دورياً.
- ٨/٥/٤ التأكد من أن العبوات أو حاويات الحمولات المحتوية على المواد الكيميائية تحمل العلامات المميزة وفقاً للقوانين واللوائح المحلية والدولية المعمول بها.

## ٥ الأحكام العامة

### ١/٥ التحكم بالنفايات والمخلفات

#### ١/١/٥ متطلبات النظافة والتطهير العامة

- ١/١/١/٥ يجب منع تجنب تراكم النفايات في موقع العمل.
- ٢/١/١/٥ يجب أن يكون تنظيف وتطهير موقع العمل جزء من متطلبات إغلاق تصاريح العمل.
- ٣/١/١/٥ يجب أن تبقى جميع المكاتب والورش والمختبرات وكافة المرافق خالية من النفايات أو المواد التالفة أو ما أشبه ذلك.
- ٤/١/١/٥ يجب أن تبقى المناطق المخصصة لتناول الطعام، نظيفة ومطهرة ومنظمة في جميع الأوقات حتى لا يحدث تسمم للعاملين أثناء تناول الطعام.

٥/١/١/٥ يمنع رمي مخلفات الطعام على الأرض أو إطعام الطيور والدواب الهائمة منه لمنع انتشار الحشرات والقوارض الضارة في مكان العمل.

٦/١/١/٥ يجب تنظيف أي انسكاب أو تسريب فوراً، مثل الزيوت أو الشحوم. حيث يمكن مسحها عن طريق الامتصاص ويفضل استخدام طقم التسريب (Spill kit).

٧/١/١/٥ يجب تنظيف المواد الكيميائية الخطرة طبقاً للتعليمات المنظمة لهذا الشأن.

٨/١/١/٥ جميع المواد المستخدمة في تنظيف الانسكابات أو التسريبات يجب التخلص منها فوراً في بطريقة آمنة.

### ٢/١/٥ النظافة والتطهير الدورية

١/٢/١/٥ يجب تنظيف وتطهير المكاتب ودورات المياه ومغاسل اليدين وأماكن تناول الطعام وأماكن تبديل الملابس يومياً.

٢/٢/١/٥ يجب تنظيف وتطهير الممرات والدرج في المباني كل يومين على الأكثر.

٣/٢/١/٥ يجب تنظيف وتطهير باقي مواقع العمل دورياً حسب الحاجة.

### ٣/١/٥ حاويات النفايات

١/٣/١/٥ يجب توزيع حاويات النفايات بشكل كاف حول مواقع العمل.

٢/٣/١/٥ يجب أن تكون حاويات النفايات ذات غطاء بحيث يمكن تغطيتها دائماً.

٣/٣/١/٥ حاويات النفايات في المكاتب وأماكن تناول الطعام ودورات المياه يجب أن تكون مصنوعة من البلاستيك حتى يمكن تنظيفها وتطهيرها بسهولة.

٤/٣/١/٥ حاويات النفايات في المكاتب وأماكن تناول الطعام ودورات المياه يجب أن تكون مزودة بكيس بلاستيكي.

٥/٣/١/٥ حاويات النفايات في أماكن تناول الطعام ودورات المياه يجب أن يكون غطاءها لا يحتاج الفتح باليد، إما بالقدم أو بأي وسيلة أخرى.

- ٦/٣/١/٥ يجب أن تكون حاويات النفايات مصنوعة من مواد تتحمل نوعية النفايات فيها.
- ٧/٣/١/٥ الحاويات المخصصة للنفايات الملوثة بمواد قابلة للاشتعال يجب أن تكون معدنية.
- ٨/٣/١/٥ حاويات النفايات الخطرة يجب ان تكون عليها علامات توضيحية للتحذير من مخاطر المواد التي فيها.
- ٩/٣/١/٥ يمنع منعاً باتاً إلقاء النفايات الخطرة إلا في الحاويات المخصصة لها للتخلص منها بالطريقة الآمنة بيئياً.
- ١٠/٣/١/٥ يجب أن تكون جميع الحاويات في حالة جيدة حتى لا تتسرب منها النفايات.
- ١١/٣/١/٥ يجب ترميز حاويات النفايات بألوان مختلفة أو علامات وملصقات مناسبة توضع على حاوية النفايات من أجل فصل مواد النفايات، ويفضل اتباع الترميز التالي:
- ١/١١/٣/١/٥ المواد القابلة للتدوير مثل الأوراق والبلاستيك باللون الأزرق.
- ٢/١١/٣/١/٥ الحاويات المخصصة لمخلفات الطعام باللون الأخضر.
- ٣/١١/٣/١/٥ المواد الملوثة بمواد قابلة للاشتعال التي تستخدم في النظافة والتطهير أو مسح التسريبات باللون الأحمر.

#### ٤/١/٥ التخلص من النفايات والمخلفات

- ١/٤/١/٥ يجب تحديد جدول لجمع النفايات دورياً حسب فترات تراكم النفايات.
- ٢/٤/١/٥ يجب طلب رفع النفايات خارج الجدول المحدد إذا زادت النفايات عن المتوقع والمخطط له.
- ٣/٤/١/٥ يجب اثبات جمع النفايات دورياً بعقد مع جهة نظافة أو وثيقة تثبت استلام النفايات من جهة مرخصة.
- ٤/٤/١/٥ يُحظر تماماً حرق النفايات في أي موقع عمل ما لم يكن حرق النفايات مرخصاً من جهة حكومية مسبقاً.

٥/٤/١/٥ يمنع التخلص من السوائل الهيدروكربونية في الصرف الصحي لما في ذلك من آثار بيئية كبيرة بل يجب سحبها وتخزينها في حاويات مخصصة والتخلص منها بطريقة آمنة حسب المتطلبات المحلية المنظمة لهذا الشأن.

### ٥/١/٥ مناطق جمع النفايات أو الخردة

عند جمع النفايات أو الخردة في موقع العمل لأي سبب فإنه يجب:  
١/٥/١/٥ تحديد مكان جمع النفايات أو الخردة حسب متطلبات الجهات الحكومية المنظمة لهذا الشأن.

٢/٥/١/٥ تحديد مناطق جمع النفايات أو الخردة بوضوح وفصلها عن مكان العمل.  
٣/٥/١/٥ توفير ممرات مخصصة خلال ركاب النفايات أو الخردة كافية لمرور المركبات لتقلية مثل معدات الدفاع المدني.  
٤/٥/١/٥ فصل النفايات غير المتوافقة والتي من الممكن أن تشكل أخطارا إضافية مثل الحرائق.

### ٢/٥ المرافق الصحية

١/٢/٥ دورات المياه **OSHA Process, Housekeeping Safety + Workplace amenities and work environment**

١/١/٢/٥ يجب توفير عدد كافٍ من دورات المياه المخصصة للرجال والمخصصة للنساء، بناءً على عدد العاملين في المنشأة.  
٢/١/٢/٥ يجب أن توفر دورات المياه الخصوصية التامة للعاملين، وأن تكون منفصلة عن تلك الخاصة بغيرهم (الزوار من خارج المنشأة).  
٣/١/٢/٥ يجب أن تكون دورات المياه منفصلة لكل جنس.  
٤/١/٢/٥ يجب أن تبقى دورات المياه في حالة نظيفة وصحية طوال فترات العمل، ومتاحة لجميع العاملين.

٥/١/٢/٥ يجب توفير التهوية المناسبة داخل دورات المياه الدائمة (داخل المنشأة) أو المتنقلة.  
٦/١/٢/٥ يجب توفير الإضاءة اللازمة داخل دورات المياه الدائمة (داخل المنشأة) أو المتنقلة.  
٧/١/٢/٥ يجب جدولة فترات استراحة العاملين لتناسب مع عدد دورات المياه بالمنشأة.  
٨/١/٢/٥ يجب أن تعتمد التصاميم الهندسية لدورات المياه بواسطة مهندس معتمد ومرخص.  
٩/١/٢/٥ عند صعوبة الوصول إلى دورات المياه الدائمة (داخل المنشأة)، يجب توفير  
مراحيض متنقلة.

١٠/١/٢/٥ يجب تثبيت المراحيض المتنقلة بأمان لمنعها من الانهيار أو عدم الاستقرار.

١١/١/٢/٥ يجب أن تكون دورات المياه:

١/١١/١/٢/٥ مزودة بمقعد مفصلي وغطاء.

٢/١١/١/٢/٥ مزودة بإضاءة وتهوية كافية.

٣/١١/١/٢/٥ متاحة للجميع، ومشار لها بلوحات إرشادية.

٤/١١/١/٢/٥ مزودة بباب مفصلي قادر على الإغلاق من الداخل.

٥/١١/١/٢/٥ تقع منفصلة وبجدار عازل للصوت أو بمدخل منفصل.

١٢/١/٢/٥ يجب أن تكون دورات المياه مجهزة بالتالي:

١/١٢/١/٢/٥ محارم كافية (مناديل).

٢/١٢/١/٢/٥ مرافق لغسل اليدين.

٣/١٢/١/٢/٥ حاويات مخصصة للنفايات.

## ٢/٢/٥ مغاسل اليدين Workplace amenities and work environment

١/٢/٢/٥ يجب أن تبقى مغاسل اليدين متاحة للعاملين في جميع أوقات العمل وسهلة الوصول.

٢/٢/٢/٥ يجب حث العاملين على ضرورة غسل اليدين والحفاظ على النظافة والتطهير الشخصية.

٣/٢/٢/٥ يجب توفير المنظفات والمطهرات المتناسبة مع بيئة العمل والتي يحتاجها العاملون

لغسل أيديهم وعلى فترات مختلفة (مثل: عند الخروج من دورة المياه، أو القيام بمهام الرعاية

الشخصية أو الصحية، أو التعامل مع الحيوانات أو المواد الكيميائية، أو التعامل مع الآلات، أو المخلفات).

٤/٢/٢/٥ يجب أن تكون مغاسل اليدين متوفرة داخل بيئة العمل، وغرفة الطعام، أو مناطق تناول الطعام، والمراحيض.

٥/٢/٢/٥ يجب أن تكون مغاسل اليدين منفصلة عن دورات المياه.

٦/٢/٢/٥ يجب أن تكون مغاسل اليدين محمية من تقلبات الطقس، ولديها مساحة كافية لا يقل عن (١ متر مربع) من المساحة المخصصة لكل منفذ للمياه، بما في ذلك منافذ المياه الموجودة في المناطق التي ينطبق عليها الحد الأدنى للحجم، مثل غرف الطعام.

٧/٢/٢/٥ يجب أن تشتمل مغاسل اليدين على ما يلي:

١/٧/٢/٢/٥ منافذ المياه الساخنة والباردة أو منافذ خلط درجات الحرارة.

٢/٧/٢/٢/٥ منتجات تنظيف وتطهير مناسبة لليدين.

٣/٧/٢/٢/٥ وسائل تجفيف اليدين بطريقة صحية (مثل: محارم ورقية، أو مجففات الهواء الساخن، أو مناشف قماش).

٤/٧/٢/٢/٥ يمنع مشاركة مناشف قماش تجفيف اليدين.

٨/٢/٢/٥ يجب توفير مغاسل اليدين المطلوبة في بيئة العمل بناءً على عدد العاملين وفترات العمل ونوع العمل المنجز.

### ٣/٢/٥ **تبديل الملابس Workplace amenities and work environment**

١/٣/٢/٥ يجب أن تكون مرافق تبديل الملابس مهيئة وذات خصوصية وأمان، وسهلة الوصول لكافة العاملين المطالبين بتبديل ملابسهم في مكان العمل.

٢/٣/٢/٥ يجب على العاملين الذين يتعين عليهم تبديل الملابس في مكان العمل، القيام بارتداء ملابس واقية خاصة بنوعية العمل.

٣/٣/٢/٥ يجب على صاحب العمل إتاحة وصول العاملين المعنيين إلى مرافق تبديل الملابس المخصصة.

٤/٣/٢/٥ يجب أن تكون مرافق تبديل الملابس منفصلة للرجال والنساء، في حال تتطلب العمل لتبديل الملابس في نفس الوقت.

٥/٣/٢/٥ يجب أن توفر مرافق تبديل الملابس مساحة كافية لا تقل عن (٠,٥ متر مربع) لكل عامل، يستثنى من ذلك المرافق المخصصة للخزائن.  
٦/٣/٢/٥ يجب الحفاظ على درجة حرارة مناسبة داخل مرافق تبديل الملابس لتمكين العاملين من الراحة عند التغيير.

### ٤/٢/٥ المطبخ - مكان تناول الطعام Workplace amenities and work environment

١/٤/٢/٥ يجب توفير مرافق مخصصة لتناول الطعام، حسب طبيعة ومكان العمل، وعدد العاملين في بيئة العمل.

٢/٤/٢/٥ يجب اختيار الموقع المناسب لمرافق تناول الطعام وفقاً لظروف بيئة العمل وترتيبات الوصول مناسبة (مثل: منشأة مشتركة، أو كافيتريا).

٣/٤/٢/٥ يجب توفير مكان مستقل لتناول الطعام في الحالات التالية:

١/٣/٤/٢/٥ إذا كان عدد العاملين (١٠) أو أكثر يأكلون عادة في مكان العمل في وقت واحد.  
٢/٣/٤/٢/٥ إذا كانت طبيعة العمل في المنشأة خطراً على صحة أو سلامة العاملين ولا تتيح إعداد الطعام أو تناوله بشكل صحي في مكان العمل.

٤/٤/٢/٥ يجب أن تكون مرافق تناول الطعام صحية وفي موقع آمن على العاملين ومزودة بأنظمة تهوية مناسبة.

٥/٤/٢/٥ يجب إعداد تقييم للمخاطر أثناء تحديد موقع مكان تناول الطعام داخل المنشأة، وعزله عن أي خطر يهدد سلامته (مثل: الضوضاء، والحرارة، والملوثات الجوية، ودورات المياه).

٦/٤/٢/٥ يجب أن تكون مرافق تناول الطعام مفصولة ومعزولة عن مواقع العمل.

٧/٤/٢/٥ يجب أن تكون مرافق تناول الطعام ضمن نطاق درجة الحرارة المحددة في تقييم المخاطر.

٨/٤/٢/٥ يجب أن تكون الطاقة الاستيعابية لمكان تناول الطعام متناسبة مع عدد المستخدمين لها، بحيث توفر مساحة (١ متر مربع) لكل عامل في وقت واحد.

١/٨/٤/٢/٥ يشكل الحد الأدنى لمساحة مكان تناول الطعام لعدد (١٠) عاملين هو (١٠ متر مربع)، بالإضافة إلى المساحة الإضافية للأثاث، والتجهيزات (مثل: المقاعد، والأعمدة).

٩/٤/٢/٥ يجب توفير طاولة طعام (أو طاولات) تسمح بعرض (٦٠٠ ملم) كحد أدنى بعمق (٣٠٠ ملم) من مساحة الطاولة لكل عامل.

١٠/٤/٢/٥ يجب توفير مقاعد ذات دعم خلفي لكل عامل مستخدم لمكان تناول الطعام.

١١/٤/٢/٥ يجب التأكد من أن أماكن تناول الطعام مجهزة لسهولة الاستخدام وأن العاملين قادرون على إعداد واستهلاك الطعام في ظروف صحية جيدة.

١٢/٤/٢/٥ يجب توفير معدات وتجهيزات غسيل وتعقيم للأواني المستخدمة في تناول الطعام.

١٣/٤/٢/٥ يجب أن يحتوي حوض الغسيل على الماء الساخن والبارد.

١٤/٤/٢/٥ يجب توفير مرافق أو معدات لتسخين الطعام، مثل فرن الميكروويف.

١٥/٤/٢/٥ يجب توفير تخزين آمن ومقاوم للغبار لكافة المواد الغذائية والأواني.

١٦/٤/٢/٥ يجب أن تتضمن مرافق تناول الطعام ثلاجة كبيرة بما يكفي لتخزين الأطعمة القابلة للتلف.

١٧/٤/٢/٥ يجب توفير حاويات لجمع مخلفات الأطعمة وإفراغها بشكل مستمر للحفاظ على سلامة المرفق من خطر التلوث البيئي.

١٨/٤/٢/٥ يجب أن تصنع أوعية النفايات من مواد مقاومة للتآكل، ومقاومة للتسرب، ويمكن تنظيفها وتطهيرها بسهولة أو التخلص منها، بما في ذلك احتوائها على غطاء صلب محكم التثبيت.

١٩/٤/٢/٥ يجب توفير التهوية المناسبة داخل مرافق تناول الطعام والطهي، وأن تكون متناسبة مع مساحتها وعدد المستفيدين منها.

٢٠/٤/٢/٥ يجب أن تخضع كافة مرافق إعداد الطعام لاشتراطات الصحة العامة من شهادات صحية للعاملين والتفريد بالنظافة والتطهير الشخصي والوعي الصحي.

## **Workplace amenities and work environment** ٥/٢/٥ المياه الصالحة وغير الصالحة للشرب

١/٥/٢/٥ يجب توفير الماء (البارد، أو الدافئ، أو المغلي) النقي والصالح للشرب في بيئة العمل.  
٢/٥/٢/٥ يجب أن يكون مصدر المياه منفصلاً عن مصادر غسل الأيدي.  
٣/٥/٢/٥ يجب توفير مياه الشرب الصالحة بكمية تكفي كافة العاملين والمتواجدين في بيئة العمل.

٤/٥/٢/٥ يجب توفير أوعية الشرب ذات الاستخدام الواحد وإتاحتها لكافة العاملين.  
٥/٥/٢/٥ يمنع التناوب لشرب المياه الصالحة بين العاملين من نفس الوعاء أو الزجاج.  
٦/٥/٢/٥ يجب أن يتم تحديد المياه الغير صالحة للشرب بوضوح على أنها "غير آمنة للاستخدام الصحي أو الشخصي".

٧/٥/٢/٥ يُسمح بالمياه غير الصالحة للشرب لأغراض مثل مكافحة الحرائق وتنظيف المباني الخارجية طالما أنها لا تحتوي على مواد كيميائية أو مخلفات عضوية أو أي مواد أخرى قد تخلق خطراً على العاملين.

## **Workplace amenities and work environment** ٦/٢/٥ الأرضيات

١/٦/٢/٥ يجب حماية العاملين من مخاطر التلامس المباشر مع الأرضيات الغير مهيئة للعمل أو المشي.

٢/٦/٢/٥ يجب اختيار نوعية أرضيات أو أسطح متناسبة مع نوع العمل المراد إنجازه وذلك لتقليل مخاطر انزلاق وإصابة العاملين.

٣/٦/٢/٥ يجب التأكد من عزل الأرضيات والأسطح في مناطق العمل باستخدام المواد المناسبة مثل الماصة للصدمات.

٤/٦/٢/٥ يجب اختيار مواد عزل مناسبة وآمنة مقاومة للحريق ومخاطر الكهرباء.

٥/٦/٢/٥ عند استخدام المواد الكيميائية في تنظيف وتطهير الأرضيات، يجب التأكد من أن مواد الأرضيات مقاومة للتفاعلات الكيميائية وتكون سريعة التجفيف.  
٦/٦/٢/٥ يجب المحافظة على نظافة الأرضيات وخلوها من أي عوائق يمكن أن تتسبب في السقوط أو التعثر.

### ٧/٢/٥ الإضاءة Workplace amenities and work environment

١/٧/٢/٥ يجب توفير الإضاءة الكافية في بيئة العمل سواء من مصادر طبيعية و/أو صناعية لضمان ظروف العمل المناسبة وسلامة موقع العمل والعاملين.  
٢/٧/٢/٥ يجب أن تكون الإضاءة مناسبة لطبيعة الأعمال المراد تنفيذها وتسمح للعاملين بالتحرك بسهولة خلال فترات العمل (النهارية والليلية).  
٣/٧/٢/٥ يجب إجراء أعمال الصيانة واستبدال الإضاءة السيئة بأخرى ذات كفاءة أعلى وذلك لسلامة رؤية العاملين.

٤/٧/٢/٥ تشمل العوامل التي يجب مراعاتها عند توفير الإضاءة ما يلي:

١/٤/٧/٢/٥ طبيعة العمل.

٢/٤/٧/٢/٥ طبيعة المخاطر في موقع العمل.

٣/٤/٧/٢/٥ بيئة العمل.

٤/٤/٧/٢/٥ مستويات الإضاءة، بما في ذلك الضوء الطبيعي والصناعي.

٥/٤/٧/٢/٥ انتقال الضوء الطبيعي على مدار اليوم.

٦/٤/٧/٢/٥ انعكاسات الضوء.

٥/٧/٢/٥ يجب أن تؤدي إضاءة بيئة العمل إلى تحسين البيئة المرئية لها، وأن تكون خالية من التوهج العاكس والوميض.

## ٨/٢/٥ الممرات والدرج OSHA ١٩١٥,٨١

١/٨/٢/٥ يجب توفير حيز مناسب لضمان الحركة والالتفاف أثناء حمل المعدات والأدوات بأمان.

٢/٨/٢/٥ يجب الحفاظ على الممرات والدرج في حالة نظيفة وخالية من أية معوقات قد تتسبب في حدوث مخاطر.

٣/٨/٢/٥ يجب أن تكون الممرات والدرج بالاتساع الكافي الذي يسمح بالمرور من خلالها بأمان، على ألا يقل عرضها عن (٩٠ سنتيمتر).

٤/٨/٢/٥ يجب خالو الممرات والدرج من الحطام، بما في ذلك النفايات الصلبة والسائلة، التي قد تسبب خطراً على العاملين.

٥/٨/٢/٥ يجب أن تكون الممرات والدرج خالية من الأدوات والمواد والمعدات والخرائط والأسلاك الكهربائية أو أي شيء آخر قد يسبب خطراً على العاملين.

٦/٨/٢/٥ أثناء استخدام الممرات أو جزء منها كسطح عمل، يجب على صاحب العمل إحاطة هذا الجزء لمنع استخدامه كمشى.

٧/٨/٢/٥ يجب تزويد الدرج بحاجز ثابت ذي ارتفاع مناسب للاستخدام عند الصعود والنزول.

٨/٨/٢/٥ في حال احتواء الدرج إلى فتحات على جانب واحد أو جانبيين، يجب حمايته بحاجز يتضمن قضبان حماية في أعلاه وعند منتصفه.

## ٣/٥ الترتيب

### ١/٣/٥ متطلبات الترتيب

١/١/٣/٥ يمنع التخزين العشوائي في مواقع العمل مثل المكاتب والمختبرات والورش والممرات وغيرها من المرافق، بل يجب حفظ المواد في مستودعات مخصصة لها.

٢/١/٣/٥ يجب الحفاظ على الترتيب في مواقع العمل مثل المكاتب والمختبرات والورش بحيث تتم إزالة كل المواد المؤقتة والعدد والأدوات اليدوية والأجهزة والمعدات المتنقلة قبل نهاية الدوام ونقلها لمكان التخزين المخصص لها.

٣/١/٣/٥ يمنع التخزين مطلقاً أو ترك أي مواد أو أجهزة أو عدد أو أدوات أو مخلفات أمام مخارج الطوارئ ومسالك الهروب ومعدات مكافحة الحريق ونقاط إطلاق الإنذار ولوحات التحكم بأنظمة الاطفاء والطفائيات وصناديق الإسعافات الأولية والقواطع الكهربائية وما أشبه ذلك.

٤/١/٣/٥ يمنع تخزين الأوراق على الأرض أو فوق الخزانات أو على أرفف النوافذ بل يجب حفظها في خزانات مخصصة لذلك أو التخلص منها.

٥/١/٣/٥ جميع المعدات والأجهزة المتنقلة والأدوات والعدد اليدوية يجب أن يكون لها مكان مخصص للتخزين، ويجب أن توضع في مكانها المخصص عند عدم استخدامها.

٦/١/٣/٥ جميع المواد الزائدة عن الحاجة أو التي لن تستعمل في العمل حالياً يجب ان تنقل إلى مكان مخصص لتخزينها.

٧/١/٣/٥ عند الحاجة لحفظ قطع غيار في مواقع محددة نظراً لعدم توفر مستودع أو مخزن فإنه يجب تخصيص مكان آمن لها وتخطيط المكان ووضع لوحات توضيحية بحيث لا يتم تحريكها عن موقعها إلا عند الحاجة.

٨/١/٣/٥ المواد غير المستخدمة والقابلة لإعادة الاستخدام يجب نقله من موقع العمل وتخزينها بطريقة آمنة في أماكن مخصصة لذلك.

٩/١/٣/٥ الأثاث الفائض وغير المستخدم يجب التخلص منه نهائياً أو نقله إلى مستودع مخصص لذلك.

١٠/١/٣/٥ يجب توفير صناديق متنقلة للعدد اليدوية حتى تبقى مرتبة في موقع العمل وليست مبعثرة أو متناثرة.

١١/١/٣/٥ يجب تخزين المواد وتكديسها بشكل آمن لمنع انزلاق المواد أو سقوطها أو انهيارها.

١٢/١/٣/٥ يمنع تمرير الأسلاك الكهربائي بعرض ممرات المشاة إلا باستخدام الأغطية التي تمنع التعثر.

١٣/١/٣/٥ يمنع تمرير تمديدات الماء والهواء بعرض ممرات المشاة إلا إن كانت مؤقتة مع وضع علامات أو لوحات تحذيرية من التعثر بها أو وضع جسور فوقها لمنع التعثر.

## ٢/٣/٥ العوامل البشرية – ترتيب المعدات والعدد والأدوات **Hazardous manual handling**

- ١/٢/٣/٥ يجب على صاحب العمل تقليل الجهد على العاملين أثناء حمل ونقل المعدات والعدد والأدوات من خلال:
- ١/١/٢/٣/٥ استخدام معدات الدفع/السحب الآلية (مثل: القاطرات أو الرافعات الكهربائية).
- ٢/١/٢/٣/٥ استخدام أدوات (حلول) توفر خشونة الأسطح أثناء النقل، للحماية من الانزلاق.
- ٣/١/٢/٣/٥ توفير عربات ذات عجلات.
- ٤/١/٢/٣/٥ إرشاد العاملين بكيفية الاستخدام الآمن لعضلات الجسم أثناء حمل المعدات والعدد والأدوات، وذلك لحمايتهم من الإصابات.
- ٢/٢/٣/٥ يجب على صاحب العمل توفير وسائل النقل الآمنة لتقليل الجهد المبذول وللحفاظ على استقرار الحمل من خلال:
- ١/٢/٢/٣/٥ استخدام عربات يدوية ذات مقابض رأسية أو مقابض على ارتفاع (متر واحد) تسمح بوضع الأيدي فوق ارتفاع الخصر بقليل مع ثني المرفقين بالقرب من الجسم.
- ٢/٢/٢/٣/٥ صيانة العربات اليدوية بشكل جيد.
- ٣/٢/٢/٣/٥ معالجة الأسطح لتقليل مقاومة وانزلاق الحمل أثناء النقل.
- ٣/٢/٣/٥ يجب على صاحب العمل تقليل الجهد اللازم عند إنزال الحمل عن طريق:
- ١/٣/٢/٣/٥ الإشارة إلى موقع إنزال الأحمال.
- ٢/٣/٢/٣/٥ تنظيم حركة النقل والترتيب.
- ٣/٣/٢/٣/٥ التحكم بسرعات المعدات أثناء عمليات النقل والإنزال وذلك بتوفير المكابح الجيدة، ومحددات السرعة.

## ٣/٣/٥ التخزين **Workplace amenities and work environment**

- ١/٣/٣/٥ يجب توفير أماكن التخزين الآمن لاستيعاب متعلقات العاملين الشخصية.
- ٢/٣/٣/٥ يجب أن يكون هناك مساحة كافية للوصول إلى مرفق التخزين واستخدامه.
- ٣/٣/٣/٥ يجب أن تؤدي الخزائن الأمان المطلوب وعدم سرقة الممتلكات الشخصية للعاملين.

٤/٣/٣/٥ يجب أن تكون الخزائن سهلة الوصول في مكان العمل.  
٥/٣/٣/٥ يجب أن تستوعب هذه الخزائن كامل العناصر الشخصية (مثل: حقائب اليد، والمجوهرات، وثائق الهوية الشخصية، والأدوية الشخصية، أو مستلزمات النظافة والتطهير) وتخزينها بشكل آمن أثناء فترات العمل، وبحسب طبيعته.  
٦/٣/٣/٥ يمنع استخدام خزائن الممتلكات الشخصية في تخزين معدات الوقاية الشخصية لتجنب تلوث الممتلكات الشخصية.  
٧/٣/٣/٥ عندما ينطوي أي عمل على استخدام الأدوات، يلزم توفير خزائن آمنة ومقاومة للعوامل الجوية خلال ساعات العمل.  
٨/٣/٣/٥ عندما يكون العمل مؤقتاً أو متنقلاً، يجب توفير حاويات قابلة للقفل في مكان آمن.

#### ٤/٥ النظافة والتطهير الصحية

١/٤/٥ يجب تطوير سياسات مكافحة العدوى داخل بيئة العمل.  
٢/٤/٥ يجب أن تحدد هذه السياسات التدابير القائمة لمنع انتشار الأمراض المعدية في مكان العمل.  
٣/٤/٥ يجب إبلاغ العاملين بهذه السياسات وتدريبهم على أهمية غسل أيديهم بالصابون والماء لمدة ٢٠ ثانية على الأقل وتجفيفهم بشكل صحيح، أو استخدام معقم اليدين الكحولي.  
٤/٤/٥ يجب وضع ملصقات بالقرب من مرافق غسل اليدين توضح كيفية غسل وتجفيف اليدين وتنظيف اليدين باستخدام المطهر.  
٥/٤/٥ يجب وضع القمامة في صناديق المقدمة، وتجنب وضع الهواتف على أسطح الواجهات، وما إلى ذلك.

## ٦ المتطلبات الفنية

### ١/٦ التدريب

يجب أن تنطبق متطلبات التدريب إلى المواضيع التالية على أقل تقدير:

#### ١/١/٦ صاحب العمل/ممثل المنشأة

١/١/١/٦ التوعية العامة النظافة والتطهير والترتيب، ومخاطرها، وطرق تلافيها، والمتطلبات القانونية، والفنية، والتشريعية ذات العلاقة.

٢/١/١/٦ تدريب وتأهيل العاملين المعنيين بأعمال النظافة والتطهير والترتيب.

٣/١/١/٦ تدريب وتأهيل العاملين على تنفيذ أعمال النظافة والتطهير والترتيب لموقع العمل وإدارته.

#### ٢/١/٦ مسؤول/مختص السلامة والصحة المهنية ومشرف العمل/الموقع

١/٢/١/٦ فحص جودة أعمال إدارة النظافة والتطهير والترتيب.

٢/٢/١/٦ تدريب وتأهيل الجهات المشرفة على أعمال النظافة والتطهير والترتيب.

٣/٢/١/٦ التشخيص الأولي لأسباب ارتفاع الحوادث بسبب تدني مستويات النظافة والتطهير وترتيب المواد.

٤/٢/١/٦ إعداد البرامج والخطط المختلفة في إدارة مخاطر تدني مستويات النظافة والتطهير.

٥/٢/١/٦ تحديد وتوصيف معدات الوقاية الشخصية المتعلقة بالحماية من مخاطر تدني مستويات النظافة والتطهير.

### ٣/١/٦ العاملين

١/٣/١/٦ الاستخدامات الصحيحة لمعدات الوقاية الشخصية.

٢/٣/١/٦ معرفة المخاطر المهنية لأعمال النظافة وسوء الترتيب وآثار تدني مستوياتهما.

٣/٣/١/٦ الإبلاغ عن تدني مستويات النظافة والتطهير.

٤/٣/١/٦ معرفة متطلبات وإجراءات السلامة والصحة المهنية المتعلقة بالنظافة والتطهير.

## ٢/٦ الصيانة Workplace amenities and work environment

- ١/٢/٦ يجب الحفاظ على كافة وسائل الراحة في بيئة العمل حتى تستمر في تلبية احتياجات العاملين، وأن تكون صحية وآمنة وفي حالة صالحة للخدمة.
- ٢/٢/٦ يجب المداومة بانتظام على تجديد المواد الاستهلاكية (مثل: المنظفات والمطهرات والمحارم).
- ٣/٢/٦ يجب المداومة على تنفيذ أعمال الصيانة الدورية لكامل البنية التحتية والتجهيزات المعطوبة أو التالفة (مثل: السباكة، والتكييف، والإضاءة).
- ٤/٢/٦ يجب الحفاظ على صيانة المعدات والأثاث (مثل: المحامص، والثلاجات، والخزائن، والمقاعد) وإبقائها في حالة جيدة حتى يتمكن العاملين من استخدامها بأمان.
- ٥/٢/٦ يجب إعداد جداول لأعمال النظافة والتطهير والصيانة مع الأخذ في الاعتبار متطلبات الصيانة الصحية للمرافق (مثل: مناطق تناول الطعام، ودورات المياه، ومرافق غسل اليدين والاستحمام).
- ٦/٢/٦ يجب إتمام أعمال الصيانة النظافة والتطهير دورياً وبانتظام، مع الأخذ في الاعتبار توفير فترات عمل متناوبة مع تحديد نوعية الأعمال وعدد العاملين لإنجاز هذه الأعمال في كل فترة عمل.
- ٧/٢/٦ يجب إعداد وتجهيز برامج لصيانة أنظمة التهوية الميكانيكية والمعدات والأجهزة التي من شأنها أن تسبب خطراً على الصحة أو السلامة داخل المرافق الصحية.
- ٨/٢/٦ يجب مراعاة متطلبات الشركات المصنعة للأجهزة والمعدات المستخدمة في أعمال النظافة والتطهير.
- ٩/٢/٦ يجب مراقبة حالة المرافق الصحية المؤقتة (الخارجية أو المتنقلة) للتأكد من أنها تتمتع بثبات وصلابة مناسبة لاستخدامها.
- ١٠/٢/٦ يجب مراجعة وتقييم مخاطر المرافق الصحية من حيث الحرائق والتهوية والإضاءة الكافية.

## ١/٧ نموذج متابعة أعمال النظافة والتطهير خلال فترات العمل

ANSI/TIP .٣٠٥-٣٢

| WASTE LOG سجل النفايات                       |                                 |   |                             |                               |   |  |
|--|---------------------------------|---|-----------------------------|-------------------------------|---|--|
| (Non-hazardous Waste) مخصص نفايات ليست خطيرة |                                 |   |                             |                               |   |  |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Area المنطقة:  |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Waste In-Charge Tel. No هاتف المسؤول عن النفايات:              |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Contractor Tel. No هاتف المقاول:                               |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Origin of Waste مصدر النفايات:                                 |
| Remarks ملاحظات                              | Disposal Point نقطة التخلص منها | Vehicle Number رقم المركبة المسنولة عن نقل النفايات | Time Despatched وقت الإرسال | Date Despatched تاريخ الإرسال | Qty. of Waste Unit كمية النفايات (No./Kg) | Name of Waste Stream أنواع النفايات                            |
|  |                                 |   |                             |                               |   | AQUEOUS WASTE<br>معالجة النفايات المائية                       |
|  |                                 |   |                             |                               |   | - Sewage Effluent Untreated<br>نفايات الصرف الصحي غير المعالجة |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Sewage Sludge رواسب مياه الصرف الصحي                           |
|  |                                 |   |                             |                               |   | SOLID WASTE<br>النفايات الصلبة                                 |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Domestic Refuse<br>المخلفات المنزلية                           |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Industrial Refuse<br>المخلفات الصناعية                         |
|  |                                 |   |                             |                               |   | GASEOUS WASTE<br>النفايات الغازية                              |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Refrigerant المبردات   |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Fire Fighting Agent<br>أدوات مكافحة الحريق                     |
|  |                                 |   |                             |                               |   | FUGITIVE GASES<br>الغازات المتبخرة                             |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Any other Waste<br>نفايات أخرى                                 |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Signature توقيع:   |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Name الاسم:  |
|  |                                 |   |                             |                               |   | Designation الوظيفة:   |

WELFARE CHECKLIST قائمة فحص المرافق والخدمات

|   |                  |   |  | Site: الموقع                   |
|---|------------------|---|--|--------------------------------|
| Welfare Facilities Checklist قائمة فحص المرافق والخدمات |                  |   |  |                                |
| No  | Yes              |   |  |                                |
|   |                  | عدد دورات<br>المياة مناسب وصالحة الإستخدام؟                             | ?Adequate numbers of Toilets are readily accessible  | Sanitary<br>Conveniences       |
|   |                  | المرافق مزودة بالتهوية والإضاءة؟  | ?These facilities are adequately ventilated and lit  |                                |
|   |                  | هل يوجد<br>نظام للمحافظة على نظافتها وأن تبقى سليمة؟                    | ?Is there a system in place for keeping these facilities clean and in good condition   | دورات المياة                   |
|   |                  | هل<br>المرافق بالقرب من دورات المياة و غرف تغيير الملابس؟               | Do we have suitable washing facilities, including showers if required and are they readily accessible? هل تتوفر مرافق مناسبة للإستحمام, تتضمن دش إذا تطلب و يمكن الوصول اليه بسهولة؟ | Washing<br>Facilities          |
|   |                  | هل<br>المرافق بالمقرب من دورات المياة و غرف تغيير الملابس؟              | ?Are they in the immediate vicinity of every sanitary convenience or changing area   |                                |
|   |                  | هل المياة المستخدمة نظيفة وصالحة للإستخدام؟                             | ?Are they supplied with clean running water  |                                |
|   |                  | هل يتوفر<br>الصابون او اي مستحضرات للتنظيف؟                             | ?Adequately stocked with soap or other suitable means of cleaning provided   | مرافق الإستحمام                |
|   |                  | هل تتوفر مناشف او ما شابه؟  | ?Are towels or other suitable means of drying provided   |                                |
|   |                  | المرافق مزودة بالتهوية والإضاءة؟  | ?Is the facility sufficiently ventilated and lit   |                                |
|   |                  | هل يوجد<br>نظام للمحافظة على نظافتها وأن تبقى سليمة؟                    | ?Is there a system in place for keeping these facilities clean and in good condition   |                                |
|   |                  | هل مغاسل<br>الايدي و الوجه متوفره و مناسبه؟                             | ?Is the facility adequate for washing hands, forearms and the face   |                                |
|   |                  | هل المياة الصالحة للشرب كافية و صحية و في متناول الجميع وفي مكان مناسب؟ | Is there an adequate supply of wholesome drinking water and is it readily accessible and suitable placed? هل المياة الصالحة للشرب كافية و صحية و في متناول الجميع وفي مكان مناسب؟    | Drinking<br>Wat                |
|   |                  | هل توجد علامات تبين حالة المياة (صالحة للشرب ام لا)؟                    | Does an appropriate sign stating it if fit for consumption i.e. green and white sign stating drinking water? هل توجد علامات تبين حالة المياة (صالحة للشرب ام لا)؟                    | مياة الشرب                     |
|   |                  | هل تم توفير كاسات بلاستيكية للشرب؟                                      | ?Are cups or other drinking vessels provided   |                                |
|   |                  | هل عمال<br>المطعم يحملون شهادات صحية؟                                   | ,Do they hold the correct certification, i.e. certified cook, client approval  | Canteen Areas                  |
|   |                  | هل تتوفر<br>طفايات و بطانيات لمكافحة الحريق؟                            | ?Are these facilities equipped with fire extinguishers / blankets  |                                |
|   |                  | هل يوجد<br>نظام للمحافظة على نظافتها وأن تبقى سليمة؟                    | ?Is there a system in place for keeping these facilities clean and in good condition   | منطقة المطاعم                  |
|   |                  | هل غرف<br>الاستراحة او مناطق الاستراحة متوفرة و سهلة الوصول اليها؟      | ?Are rest rooms or rest areas available and easily accessible  | Facilities for<br>Rest         |
|   |                  | هل تم منع التدخين بها؟  | ?Are these facilities non-smoking  |                                |
|   |                  | هل تتوفر بها كراسي كافية للعمال؟  | Are they equipped with an adequate number of seats for persons at work likely to use them at any one time? هل تتوفر بها كراسي كافية للعمال؟  |                                |
|   |                  | هل يوجد<br>نظام للمحافظة على نظافتها وأن تبقى سليمة؟                    | ?Is there a system in place for keeping these facilities clean and in good condition   | الاستراحات                     |
|   |                  | هل تتوفر طفايات حريق؟   | ?Are these facilities equipped with fire extinguishers   |                                |
|   |                  | هل موقعها بعيدا عن موقع العمل؟  | ?Are they located away from the work areas   |                                |
|   | Date:<br>التاريخ | Position:<br>الوظيفة  |  | Checked By:<br>تم الفحص بواسطة |

## ٨ المراجع

- Work Safe Victoria, Workplace amenities and work environment .١٨  
(١-٢٠٠٨) – Compliance code  
OSHA Process, Housekeeping Safety .٢٨  
OSHA ١٩١٥, Occupational Safety and Health Standards for .٣٨  
Shipyard Employment, Subpart F, ١٩١٥,٨٨ – General Working  
Conditions  
ANSI/TIP .٣٠٥-٣٢, Housekeeping at Order and Shift Change and .٤٨  
Weekly  
Lighting at work HSG ٣٨ .٥٨  
Facilities Standards for The Public Buildings Service P .٦٨