

عنوان مقاله:

ارزیابی خطرات تحلیل مخاطرات ایمنی بهداشت در آشپزخانه و رستوران شرکت ملی پخش فراورده های نفتی منطقه تهران بر اساس روش JHA و ارایه راهکار کنترلی جهت کاهش آن ها

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی نفت، گاز، پتروشیمی و HSE (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مریم عذاریان - کارشناس HSE شرکت ملی پخش فراورده های نفتی منطقه تهران

خلیفه کنارکوهی - ریاست محترم خدمات اداری و اجتماعی شرکت ملی پخش فراورده های نفتی

احمد واحدیان ابوترابی - ریاست محترم HSE و پدافند غیرعامل شرکت ملی پخش فراورده های نفتی

خلاصه مقاله:

سابقه و هدف: نتایج بررسیها نشان می دهد که اکثر کارشناسان و کارکنان به دلایل مختلف تمایل چندانی به مطالعه کتابها و دستورالعمل های HSE ندارند. البته از طرفی هم می کوشند تا نیروی انسانی سالم و محیطی پاکیزه با پیشرفت جامعه بشری داشته باشند. بنابراین موسسات بزرگ و پیشرو مجدانه می کوشند تا از نیروی انسانی و منابع زیست محیطی خود به شایستگی حفاظت و به بهترین وجه از آن استفاده کنند. یکی از مهمترین راههای رسیدن به این هدف بزرگ استقرار سیستم مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست می باشد (JOB HAZARD ANALYSIS) روشی است که به اصلاح اصول ایمنی و بهداشت و اجرای آن کمک می کند. در انجام آنالیز خطرات شغلی خطرات بالقوه و راههای ایمن انجام فعالیت در هر مرحله ای از آن شناخته می شود. این پژوهش با هدف ارزیابی و مدیریت ریسک های ایمنی، بهداشت و محیط زیست واحد کنترل کیفیت انبار مواد غذایی، آشپزخانه، سردخانه شرکت ملی پخش فراورده های نفتی انجام پذیرفته است. مواد و روش ها: در این تحقیق که حدود 10 ماه به طول انجامید، در ابتدا برنامه های ایمنی و بهداشت مجموعه استخراج گردید. با توجه به برنامه های موجود ابتدا شناسایی مخاطرات انجام گردید و سپس با توجه به روش اجرایی ارزیابی ریسک JHA کلیه مخاطرات شناسایی شده ارزیابی گردیدند و بعد از آن با توجه به سطح ریسک هر یک اقدام اصلاحی مربوطه انجام شد. یافته ها: نتایج ارزیابی نشان می دهد با توجه به نتایج بدست آمده از جدول ارزیابی ریسک 41% از موارد غیر قابل قبول، 24% از موارد قابل تحمل و تنها 35% از موارد قابل قبول می باشد، لذا اقدامات اصلاحی ایمنی و بهداشتی با توجه به نتایج به دست آمده پیشنهاد شده که کلیه موارد در جهت رفع عدم انطباق های ایمنی و بهداشتی در رستوران و آشپزخانه شرکت نفت منطقه تهران می باشد.

کلمات کلیدی:

ایمنی و بهداشت، شرکت ملی نفت، آشپزخانه و رستوران، ارزیابی ریسک به روش JHA

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/678958>

