



# رسالة السلامة

نشرة شهرية تصدر عن إدارة السلامة وحماية البيئة

العدد (8) 2019

## النظافة وحسن الترتيب

تعد النظافة وحسن الترتيب القاعدة الأولى لمنع الحوادث، وقد يتسبب إهمال النظافة وسوء الترتيب في حدوث أكثر من ثلث عدد الحوادث في مواقع العمل طبقاً لدارسة استغرقت ثلاث سنوات أعدتها هيئة CNA للتأمين، كما تعد حوادث السقوط وإصابات اليد ونشوب الحرائق بعضاً من الحوادث المؤسفة التي قد تنتج عن عدم الحرص على نظافة وترتيب أماكن العمل، لا أحد يعرف عن منطقة عملك مثلما تعرفها أنت، لذا فهذا هو السبب في أنك الشخص الأقدر والأنسب للحفاظ على سلامة منطقة عملك.

### حافظ على منطقة عملك نظيفة ومرتبّة:

- احرص على النظافة وحسن الترتيب في جميع الأوقات.
- احفظ المواد والمستلزمات والمعدات في حالة نظيفة ومرتبّة.
- عند حفظ المواد أو المستلزمات أو المعدات، ضع الأشياء الأكثر ثقلاً في مستويات منخفضة والأشياء الأقل نقلاً في مستويات مرتفعة، لا تحمل رفوف التخزين أكثر من سعتها.
- تأكد أن المخارج في جميع مناطق العمل خالية من العوائق والأخطار المسببة للتعثر والإنزلاق والسقوط.

### التزم بقواعد الترتيب:

- ضع المهملات في الأوعية المخصصة لها.
- يجب التخلص من قطع القماش الملوثة بالزيوت من خلال وضعها في أوعية معدنية مغطاة ومعتمدة مع الحرص على تفريغها بصفة منتظمة.
- احرص على منع تمرير الأسلاك أو الكبلات أو الخراطيم عبر المناطق كثيفة الحركة، ولا تترك مواد العمل أو النفايات في الممرات المزدهمة، حافظ على إغلاق أدراج وأبواب الخزانات.
- تأكد من أن الأسطح الأرضية نظيفة وخالية من المواد الزلقة مثل الزيت أو الطين.

### التزم بقواعد النظافة:

- امسح جميع الإنسكابات فور حدوثها وحرصاً على تنظيف الشحوم الزلقة وإنسكابات الزيت باستخدام منظف من نوعية جيدة، مع إزالة أية مخلفات وعدم تصريف السوائل الخطرة بالمجاري.
- عند أداء مهام وإجراء الصيانة والتجارب والأعمال الأخرى يجب الحرص دائماً على تنظيف أدوات العمل فوراً قدر الإمكان لمنع وقوع الحوادث والإصابات.
- تأكد أن مرافق الطعام وغرف الخزانات ومناطق المراحيض نظيفة ومرتبّة وصحية لمنع انتشار الجراثيم أو تكاثر الحشرات المؤذية.
- احرص على النظافة في جميع الأوقات، أعد أدوات العمل إلى أماكنها المخصصة لحفظها فور الإنتهاء من استخدامها.

الترتيب ليس غاية وإنما وسيلة تتطلب الإستمرارية والإلتزام