



ԱՇԽԱՏԱՎԱՅՐՈՒՄ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԵՎ ԱՌՈՂՋՈՒԹՅԱՆ ՄԱՍԻՆ ՈՒՂԵՑՈՒՅՑ

Ռեստորանի աշխատակիցներ



Օգոստոս 2024

Այս հրատարակությունը բացատրում է Կալիֆորնիայի Աշխատանքի անվտանգության և առողջության (Cal/OSHA) ծրագրի գործառույթները և Կալիֆորնիայի օրենքների և կանոնակարգերի որոշ ընդհանուր պահանջներ աշխատավայրում անվտանգության և առողջության վերաբերյալ: Այն նախատեսված չէ օրենքի և կանոնակարգերի մեկնաբանություն տրամադրելու համար: Ընթերցողը պետք է ուղղակիորեն առաջնորդվի Կալիֆորնիայի Կանոնակարգերի օրենսգրքի 8-րդ գլխին և Կալիֆորնիայի Աշխատանքային օրենսգրքին մանրամասն տեղեկությունների, բնութագրերի և բացառությունների համար:

Աշխատավայրի անվտանգության և առողջության մասին տեղեկատվությունը հասանելի է առցանց՝

- Ընդհանուր տեղեկություններ՝ www.dir.ca.gov/dosh
- Cal/OSHA (Կալիֆորնիայի աշխատանքի անվտանգության և առողջության բաժին) կանոնակարգեր՝ www.dir.ca.gov/samples/search/query.htm
- Cal/OSHA անվտանգության և առողջության մասին հրապարակումներ՝ www.dir.ca.gov/dosh/puborder.asp

Cal/OSHA խորհրդատվական ծառայությունն առաջարկում է անվճար օգնություն հեռախոսով, էլ. փոստով և տեղում այցելությունների միջոցով: Գտեք ձեր տեղական գրասենյակն առցանց (www.dir.ca.gov/dosh/consultation.html) կամ օգտագործեք այս փաստաթղթի վերջում նշված կոնտակտային տվյալները:

Հեղինակային իրավունք © 2025 Կալիֆորնիա նահանգի Աշխատանքային հարաբերությունների վարչություն: Տուցադրման, կատարման, վերարտադրման և տարածման համար տրված թույլտվությունը տրամադրվում է բացառապես շահույթ չհետապնդող և կրթական նպատակներով և չի կարող օգտագործվել որևէ առևտրային նպատակով: Մնացած բոլոր իրավունքները պաշտպանված են:

Table of Contents

- 1 Այս ուղեցույցի մասին**
- 2 Վնասվածքների և դրանց վերաբերող ծախսերի կանխարգելում**
Cal/OSHA կանոնակարգերը և երեխաների աշխատանքի մասին օրենքները
- 4 Ռեստորանների անվտանգության մասին ակնարկ**
Ամենատարածված Cal/OSHA խախտումները
Վնասվածքների ամենատարածված տեսակները
Աշխատանքի հետ կապված մահացության ամենատարածված պատճառները
Երիտասարդ աշխատողների խնդիրները (մինչև 18 տարեկան)
Վտանգի նվազեցմանն ուղղված միջոցառումներ
Անվտանգության գծով վերապատրաստում
- 10 Անվտանգության ուղեցույցներ □ ինչ անել և ինչ չանել**
Այրվածքների կանխարգելում
Մաքրման անվտանգություն
Էլեկտրական անվտանգություն
Սառցախցիկի անվտանգություն
Տապակի անվտանգություն
Դանակների անվտանգ օգտագործում
Ավելի անվտանգ բարձրացում և տեղափոխում
Կանխել սահելը, սայթաքելը և ընկնելը
Քիմիական վտանգի մասին հաղորդակցություն
Մեքենաների պաշտպանություն
Սանդուղքի անվտանգություն
- 22 Վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագիր (IIPP)**
- 31 Վտանգների մասին իրազեկման ծրագիր (HAZCOM)**
- 32 Ռեստորանի անվտանգությանը վերաբերող ռեսուրսներ**



Այս ուղեցույցի մասին

Այս ուղեցույցը նախատեսված չէ աշխատանքի անվտանգության և առողջության չափանիշներին փոխարինելու կամ իրավական մեկնաբանության համար: Խնդրում ենք կարդալ Կալիֆորնիայի կանոնակարգերի օրենսգրքի 8-րդ գլուխը և Կալիֆորնիայի Աշխատանքային օրենսգրքի 5-րդ բաժինը՝ «Աշխատավայրում անվտանգություն»՝ ճշգրիտ տեղեկատվության, բնութագրերի և բացառությունների համար:

Այս գրքուկում կոնկրետ ապրանքների ներկայացումը կամ հիշատակումը նախատեսված է բացառապես լուսաբանման նպատակով և չի ենթադրում Արդյունաբերական հարաբերությունների վարչության կողմից խրախուսում:

Ռեստորանների անվտանգությունը հասցեագրում է անվտանգությունը և առողջությունը այնպիսի վայրերում, ինչպիսիք են ռեստորանները, սրճարանները, խոհանոցային

խանութները և սննդի սպասարկման և խմիչքի այլ հաստատություններ: Գործատուները և վարձու աշխատողները կարող են օգուտ քաղել այս ուղեցույցի օգտագործումից: Գործատուները կարող են իրենց աշխատողներին ապահովել ավելի անվտանգ աշխատավայրով և օգտվել աշխատուժի արտահոսքի նվազումից, ժամանակի կորստի կրճատումից, աշխատողների աշխատանքի ծախսերի կրճատումից և արտադրողականության և շահույթի բարելավումից: Աշխատակիցները կկարողանան ավելի անվտանգ կատարել իրենց ամենօրյա առաջադրանքները՝ դրանով իսկ նվազեցնելով կամ կանխելով դժբախտ պատահարներն ու վնասվածքները: Ավելի անվտանգ աշխատանքային պայմանները թույլ կտան աշխատակիցներին պահպանել իրենց եկամուտներն ու աշխատանքի ապագա հնարավորությունները:

Գործատուներին և աշխատակիցներին անվտանգ աշխատելու հարցում օգնելու համար այս ուղեցույցը տեղեկատվություն է տրամադրում հետևյալ թեմաների վերաբերյալ.

- Ընդհանուր ռեստորանային անվտանգություն
- Տարածված Cal/OSHA խախտումներ
- Վնասվածքների տեսակներ
- Վտանգի նվազեցմանն ուղղված միջոցառումներ
- Ինչ անել և ինչ չանել ռեստորանային բիզնեսին բնորոշ տարբեր գործառնություններում
- Անվտանգության գծով վերապատրաստում
- Վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրի (IIPP) և վտանգների մասին իրազեկման ծրագրի (HAZCOM) մշակում և իրականացում
- Cal/OSHA-ի հետ կապ հաստատելը
- Ռեստորանային անվտանգության և առողջության ռեսուրսներ

Այս ուղեցույցում պարունակվող տեղեկատվությունը չի ներառում առողջության և անվտանգության բոլոր թեմաները, որոնք կարող են վերաբերել ռեստորանային ոլորտին: Ընթերցողին խրախուսվում է ծանոթանալ [Cal/OSHA-ի բոլոր կիրառելի կանոնակարգերին](#), որոնցից մի քանիսը նշված են այս ուղեցույցում:

Վնասվածքների և դրանց վերաբերող ծախսերի կանխարգելում

Անվտանգության և առողջության պրոակտիվ ծրագրերը աշխատավայրում վնասվածքներն ու հիվանդությունները կանխելու և բիզնես վարելու ծախսերը նվազեցնելու արդյունավետ միջոց են: Նման ծրագրերի շրջանակներում գործատուներն ու աշխատակիցներն աշխատում են միասին, աշխատանքի անվտանգության և առողջության խնդիրները միշտ կայացված որոշումների մի մասն են, և բոլոր աշխատակիցներն ու ղեկավարները լիովին վերապատրաստված են անվտանգ աշխատանքի համար:

Գործատուները սովորաբար տեղյակ են վնասվածքներից կամ հիվանդություններից բխող ուղղակի ծախսերի մասին, ինչպիսիք են աշխատողների ավելի բարձր փոխհատուցման ապահովագրավճարները: Գործատուներին բնորոշ է նաև թաքնված ծախսերի մասին տեղյակ չլինելը: Բացի աշխատավայրի տրավմայից, որն առաջացել է աշխատակցի վնասվածքից, հաշվի առեք, թե ձեզ վրա ինչ կարող է արժենալ կորցրած աշխատանքային օրվա ընթացքում մեկ վնասվածքը.

- Կորցրած արտադրողականություն:
- Ընդհատված գործողություններ:
- Նոր աշխատողներ վարձելու կամ վերապատրաստելու ժամկետները և ծախսերը:
- Սարքավորումների վերանորոգման և փոխարինման ժամկետները և ծախսերը:
- Աշխատակիցների բարոյահոգեբանական վիճակի վատթարացում:

Աշխատանքի անվտանգության և առողջության հետ կապված խնդիրների ինտեգրումը ձեր բիզնեսի ընդհանուր կառավարման մեջ՝ IIPP-ի արդյունավետ գործարկման միջոցով, կնվազեցնի վնասվածքների հետ կապված կորուստների ռիսկը:

Cal/OSHA-ն բազմաթիվ հետաքննություններ է անցկացրել ռեստորաններում տեղի ունեցած լուրջ վթարների վերաբերյալ, որոնցից մի քանիսի հետևանքով աշխատակիցներ են զոհվել: Այդ վթարների հետևանքով առաջացած գերակշռող վտանգներն էին.

- Այրվածքներ (18%):
- Ընկնել (13%). սա նաև մահվան դեպքերի մեծ մասի պատճառ է դարձել:

- Անդամահատում (8%):
- Քիմիական նյութերի ազդեցություն (6%):
- Պատռվածքներ, ճգմումներ, էլեկտրական շոկ և ճանապարհատրանսպորտային պատահարներ:

Cal/OSHA կանոնակարգերը և երեխաների աշխատանքի մասին օրենքները

Կալիֆորնիայի ռեստորանների աշխատակիցները պաշտպանված են Կալիֆորնիայի Կանոնագրքի **8-րդ գլխով**:

Ռեստորանում աշխատելը ներառում է շատ տարբեր առաջադրանքներ և դրանց հետ կապված վտանգներ: Արդյունքում կան բազմաթիվ Cal/OSHA կանոնակարգեր, որոնք կարգավորում են ռեստորանների գործունեությունը: Թեև կարող են լինել այլ պահանջներ, կանոնակարգերը, որոնք ամենայն հավանականությամբ կկիրառվեն, հետևյալն են.

- Սառնարանային պահեստ (**T8CCR 3249**)
- Խմորի խառնիչ (**T8CCR 4544**)
- Էլեկտրական անվտանգություն (**T8CCR 2299-2974**)
- Էրգոնոմիկա (**T8CCR 5110**)
- Աչքերի լվացում (**T8CCR 5162**)
- Կրակմարիչ (**T8CCR 6151**)
- Աղբահանություն (**T8CCR 4559**)
- Վտանգի մասին իրազեկման ծրագիր (**T8CCR 5194**)
- Զերմային հիվանդությունների կանխարգելում փակ աշխատատեղերում (**T8CCR 3396**)

- Վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագիր (**T8CCR 3203**)
- Մսի, ձկան և այլ մթերքների աղացներ (**T8CCR 4552**)
- Անհատական պաշտպանիչ սարքավորումներ — ձեռքերի պաշտպանություն (**T8CCR 3384**)
- Պտտվող հունցող մեքենա (**T8CCR 4547**)
- Աշխատանքային տարածք (**T8CCR 3273**)

Բացի Cal/OSHA կանոնակարգերից, Կալիֆորնիայի **երեխաների աշխատանքի մասին օրենքները** պարունակում են նաև հատուկ պահանջներ, որոնց գործատուները պետք է հետևեն անչափահաս աշխատողներ վարձելիս: Օրենքները վերաբերում են դպրոց հաճախելուն, թույլտվություններին, աշխատավարձերին, աշխատանքային ժամերի տևողությանը, սահմանափակ և արգելված մասնագիտություններին, նվազագույն աշխատավարձին և այլ պահանջներին:

Ռեստորանների անվտանգության մասին ակնարկ

Կալիֆորնիա նահանգի ռեստորաններում և սննդի և խմիչքի այլ հաստատություններում շատ մեծ թվով մարդիկ են աշխատում, և այդ աշխատակիցներից շատերը 20 տարեկան չկան: Հաճախ դեռահասի առաջին աշխատանքային փորձը լինում է ռեստորանային ոլորտում: Մեծ թվով անփորձ երիտասարդ աշխատողներ ունենալը, արագ փոփոխվող աշխատանքային միջավայրում լինելը և աշխատողների շփումը բազմաթիվ տեսակի վտանգների հետ ռեստորանում աշխատելը շատ դժվար են դարձնում աշխատավայրում անվտանգության և առողջության ապահովման տեսանկյունից:

Ստորև բերված է Cal/OSHA-ի ամենատարածված խախտումների, վնասվածքների տեսակների, աշխատանքի հետ կապված մահացության պատճառների, երիտասարդ աշխատողների խնդիրների և վտանգի վերահսկման միջոցառումների համառոտ ամփոփում:

Ամենատարածված Cal/OSHA խախտումները

- **Վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման արդյունավետ ծրագրի բացակայությունը:**
 - Հետևեք աշխատակիցների պատշաճ վերապատրաստմանը: Սա հատկապես կարևոր է, երբ խոսքը վերաբերում է երիտասարդ աշխատողներին:
 - Ակտիվորեն բացահայտեք վտանգները ձեր աշխատավայրում և պարբերաբար ստուգումներ անցկացրեք:
- **Սառնարանային պահեստների ոչ պատշաճ տարածք:**
 - Այսպիսի սենյակները պետք է ունենան ներքին լուսավորություն:
 - Համոզվեք, որ սառնարանային պահեստի սենյակը ներսից հագեցած է սողնակների բացման գործող մեխանիզմով:
- **Արգելափակված անցուղիներ կամ միջանցքներ:**
 - Նյութերը պատշաճ կերպով պահեք, դատարկ տուփերը անմիջապես դեն նետեք և այլն:
- **Ընդհանուր խոհանոցային տարածքներում սայթաքելու և սահելու վտանգներ:**
 - Օգտագործեք բարձր շփման մակերևույթներ կամ գորգեր, երբ հատակները խոնավ են:
- Cal/OSHA-ին **չզեկուցելը** աշխատակիցների լուրջ վնասվածքի կամ մահվան մասին:

- Աշխատանքի հետ կապված մահացության, վնասվածքի կամ հիվանդության դեպքերը՝ ներառյալ անդամահատում, աչքի կորուստ, ծանր աստիճանի անդամալի վնասվածքներ կամ փստորոշիչ հետազոտությունից բացի այլ պատճառով հիվանդանոց պառկելը, անհապաղ ծանուցում են պահանջում:
- **Արգելափակված ելքեր.**
 - Համոզվեք, որ ելքերը արգելափակված չեն պահեստավորված նյութերով:
 - Համոզվեք, որ կողպված դռների վրա տեղադրված են վթարային բացող բռնակներ:
- **Մեքենաների և սարքավորումների ոչ պատշաճ մաքրում, նորոգում և սպասարկում:**
 - Հետևեք, որ մեքենան հնարավոր չլինի ակտիվացնել, երբ աշխատակիցը վերանորոգում կամ կարգավորում է այն:

Վնասվածքների ամենատարածված տեսակները

- **Ծանրաձգումներ և մկանների քաշվածքներ**
 - Սահելը, սայթաքելը և ընկնելը
 - Իրերի բարձրացման ժամանակ գերլարում
 - Կռանալ, բարձրանալ, հասնել և ոլորվել
- **Կտրվածքներ, պատռվածքներ և ծակոցներ**
 - Դանակներ և այլ կտրող/հատող գործիքներ
- **Այրվածքներ** կրակից կամ տաք նյութերի հետ կոնտակտից
 - Տաք առարկաներ և բաց կրակներ
 - Տաք նյութեր, ինչպիսիք են յուղը, ջուրը և այլն:

- **Աշխատանքային բռնություն**
 - Վեճեր գործընկերների և հաճախորդների հետ

Աշխատանքի հետ կապված մահացության ամենատարածված պատճառները

- **Սպանություններ**
 - Կողոպուտ
 - Հաճախորդներ և պատվիրատուներ
- **Տրանսպորտային միջադեպեր**
 - Ճանապարհատրանսպորտային պատահարներից տուժած վարորդ-առաքիչներ

Երիտասարդ աշխատողների խնդիրները (մինչև 18 տարեկան)

- **Կիրառելի աշխատանքային օրենսդրություն**
 - Սահմանափակ աշխատանքային ժամեր
 - Արգելվում է որոշակի տեսակի սարքավորումների օգտագործումը՝ համաձայն 2013 թվականի երեխաների աշխատանքային օրենսդրության

Կալիֆորնիայում 18 տարեկանից ցածր աշխատողները չեն կարող.

- Հանրային փողոցներում մեքենա վարել՝ որպես աշխատանքի հիմնական մաս (17 տարեկանները կարող են վարել շատ սահմանափակ հանգամանքներում):
- Օգտագործել էլեկտրական սարքեր, ինչպիսիք են արկղերի ճզմիչները, միս կտրտող սարքը և հացթուփ մեքենան:

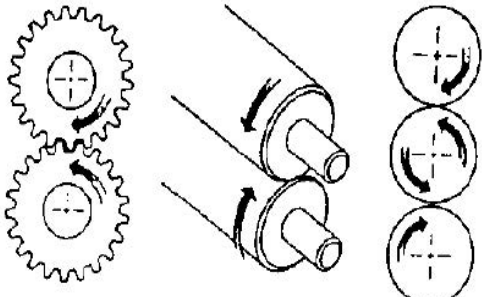
Ինչպես նաև, 14 կամ 15 տարեկան աշխատողները չեն կարող.

- Կատարել թխելու հետ կապված ցանկացած գործողություն:
- Եփել (բացառությամբ էլեկտրական կամ գազային գրիլների, որոնք չեն ենթադրում բաց կրակի վրա և խորը ճարպի տապակիչներով պատրաստում, որոնք ավտոմատ իջեցնում և բարձրացնում են զամբյուղները):
- Բեռնել կամ բեռնաթափել բեռնատարը:
- Աշխատել սանդուղքի կամ փայտամածի վրա:

- **Անփորձություն**
 - Պահանջվում է ավելի մանրակրկիտ վերահսկողություն և վերապատրաստում:
 - Հստակ նշեք խնդիրները աշխատանքային վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրում:

Վտանգի նվազեցմանն ուղղված միջոցառումներ

- **Մեքենաների պաշտպանություն**
 - Ստուգեք բոլոր սարքավորումները, որոնք վտանգ են առաջացնում պտտվելու, հակադարձման, ակտիվ շարժման արդյունքում (օրինակ՝ կոնվեյերի գոտիներ), կտրող, կածող, սեղմող, քաշող, գլանող և խառնող գործողություններ, այդ թվում՝ կծկող և կտրող կետեր, որոնց հետ կարող են շփվել աշխատողները:



- Համոզվեք, որ այդ վտանգավոր գոտիները պաշտպանված են ֆիզիկական խոչընդոտներով կամ այլ միջոցներով, որոնք կանխում են աշխատողի ձեռքերի, մազերի, ազատ հագուստի և այլնի ներթափանցումը դրանց մեջ:
- **Անջատում/կողպում**
 - Ամեն անգամ, երբ աշխատակիցները պետք է աշխատեն սարքավորումներով, որոնք պահանջում են մեքենաների պաշտպանիչների հեռացում կամ երբ նրանք առնչվում են էլեկտրական կամ այլ տեսակի կուտակված էներգիայի ազդեցության հետ, մասնավորապես, մամլիչների և կոմպակտորների հետ, կիրառեք անջատման/կողպման ծրագիր:
- **Սանդուղքներ**
 - Որոշեք այն բարձրությունները, որոնց աշխատակիցները անհրաժեշտության

դեպքում կարող են հասնել, ինչպես նաև մոտակա վտանգները, ինչպիսիք են տաք մակերեսները կամ տաք հեղուկների տարաները: Հնարավորության դեպքում վերացրեք սանդուղքների օգտագործման անհրաժեշտությունը: Աստիճանի փոխարեն մի օգտագործեք աթոռներ, սայլակներ կամ դույլեր

- Վերապատրաստման պահանջներ.
 - Սանդուղքների անվտանգ օգտագործման կարևորությունը, ներառյալ սանդուղքներից ընկնելու հետ կապված վնասվածքների հաճախականությունն ու ծանրությունը:
 - Ընտրություն, ներառյալ աստիճանների տեսակները, պատշաճ երկարությունը, առավելագույն ծանրաբեռնվածությունը և էլեկտրական վտանգները:
 - Տեխսպասարկում, ներառյալ վնասված աստիճանների զննում ու շահագործումից հանում:
 - Սանդուղքների տեղադրում, ներառյալ հիմքի հենարանը, վերին հենարանը, թեքության անկյան ապահովումը և սանդուղքի երկարացման հատվածների նվազագույն համընկնումը:
 - Աստիճաններով բարձրանալը և դրանց վրա աշխատելը, ներառյալ օգտագործողի դիրքը և աստիճանների հետ շփման կետերը:
 - Ընկնելուն նպաստող գործոնները, այդ թվում՝ շտապողականությունը, հանկարծակի շարժումները, ուշադրության պակասը, կոշիկները և օգտագործողի ֆիզիկական վիճակը:
 - Արգելված օգտագործումը, այդ թվում՝ ոչ ըստ նշանակության, ինչպես նաև մագլցումը խաչաձև ամրակների վրա:

• Արտակարգ իրավիճակներում աչքերի լվացում

- Բացի այն, որ աշխատակիցները պետք է կրեն անձնական պաշտպանիչ սարքավորումներ, կոշտ քիմիական նյութերով աշխատող աշխատակիցները, ինչպիսիք են սպիտակեցնող, յուղազրկող միջոցները և այլն, պետք է իրենց հետ ունենան աչքերի լվացման միջոցներ՝ այն

դեպքերի համար, եթե նյութերը հայտնվեն աչքերի մեջ: Կախված օգտագործվող քիմիական նյութից՝ ռեստորանից կարող է պահանջվել աչքերի հրատապ լվացման միջոց (և գուցե նույնիսկ շտապ ցնցուղ): Աշխատակիցները պետք է առաջնորդվեն օգտագործվող քիմիական նյութի անվտանգության տվյալների թերթիկով (SDS)՝ հատուկ պահանջների համար:

- Երբ անհրաժեշտ է շտապ աչք լվանալ, գործատուները պետք է համոզվեն, որ աշխատավայրն ունի պատշաճ կերպով գործող աչքերի հրատապ լվացման միջոց, որը համապատասխանում է ANSI-ի Z-358.1-1981 ստանդարտի պահանջներին (այն պետք է համապատասխան նշում ունենա): Աչքերի հրատապ լվացումը նաև օգնում է այն աշխատակիցներին, որոնց աչքերը կարող են պատահաբար շփվել այնպիսի նյութերի հետ, ինչպիսիք են տաք յուղերը, պղպեղը և այլն: Նույն պահանջը վերաբերում է արտակարգ իրավիճակների համար նախատեսված ցնցուղներին, եթե կա անհրաժեշտություն:
- Ամեն ամիս միացրեք աչքերի հրատապ լվացման համար նախատեսված խողովակները և ցնցուղները՝ աղտոտիչները հեռացնելու և համոզվելու համար, որ դրանք աշխատում են: Պահեք այլ տեսակի աչքերի շտապ լվացման միջոցներ և ցնցուղներ, ինչպես առաջարկվում է արտադրողի կողմից:

• Պաշտպանիչ ձեռնոցներ

- Քիմիական նյութեր. Ստուգեք SDS-ի և մատակարարի հետ, որպեսզի համոզվեք, որ ձեր աշխատակիցներին տրամադրվող ձեռնոցները համապատասխանում են այն քիմիական նյութերին, որոնց հետ նրանք կարող են շփվել:
- Տաք մակերեսներ և հեղուկներ. Համոզվեք, որ օգտագործվող ձեռնոցները չոր են, լավ վիճակում են և նախատեսված են այն նպատակի համար, որի համար օգտագործվում են:
- Կտրվածքներ. Որտեղ հնարավոր է, աշխատակիցներին տրամադրեք չկտրվող նյութից ձեռնոցներ և դիտարկեք պողպատե ցանցով ձեռնոցները կամ այլ տեսակի ձեռնոցներ,

որոնք անհրաժեշտության դեպքում համապատասխան սանիտարական պայմաններ են ապահովում:

• **Չսահող կոշիկներ և մակերևույթներ**

- Իդեալականը այն կլինի, որ դուք տեղադրեք չսայթաքող հատակներ: Բացի այդ, չսայթաքող կոշիկներ տրամադրելը կամ պահանջելը կարող է արդյունավետ լրացուցիչ միջոց լինել սայթաքելը և ընկնելը կանխելու համար:

Կոշիկի մոդելի քաղաքականությունը

աշխատանքի պաշտպանության ծրագրի (LOHP) շրջանակներում, U.C. Berkeley:

• **Այրվող գազեր (օրինակ՝ պրոպան, բնական գազ), ածխաթթու գազ (գազ և չոր սառույց) և հելիում**

- Պաշտպանեք փականները և ամրացրեք բալոնները ընկնելուց:
- Ապահովեք, որ այն տարածքները, որտեղ օգտագործվում են գազերը, լավ օդափոխված են՝ շնչահեղձությունը և/կամ հրդեհը կանխելու համար
- Խուսափեք փակ սենյակներում կամ սառնարան-սենյակներում կամ սառցախցիկներում պահելուց կամ օգտագործելուց:
- Խուսափեք ջերմության արտաքին աղբյուրների մոտ պահելուց, ինչպիսիք են ջեռոցները կամ բարձր ջերմաստիճանի տարածքները:
- Համոզվեք, որ պրոպանի բալոնները հագեցած են գերլիցքավորման պաշտպանության սարքով:
- Օգտագործեք արտահոսքի հայտնաբերման լուծումներ՝ գազի այրիչները վառելուց առաջ բոլոր միացումների խստությունը ստուգելու համար:
- Վառարանները պետք է պաշտպանված լինեն առելիքի արտահոսքից, օդից կամ բռնկումից: Օրինակ՝ արտադրողի կողմից տեղադրված անվտանգության մեխանիզմները պետք է լինեն այնպիսին, որ սկզբնական բոցի կամ կայծային բռնկիչի ձախողվելու դեպքում վառելիքը չմատակարարվի ոչ հիմնական, ոչ էլ կառավարման այրիչներին:

- Մի ծխեք վառելիքի բալոնների հետ աշխատելիս:
- Փակեք բալոնի հիմնական փականը, երբ գազը չի օգտագործվում:

• **Այրվածքներ**

- Զգույշ եղեք, երբ օգտագործում եք տաք հեղուկներ՝ արտահոսքերը մաքրելու համար:
- Թույլ տվեք, որ յուղերը և այլ հեղուկները սառչեն նախքան դատարկումը, զտումը կամ տեղափոխումը:

• **Սննդի համային հավելումներ**

- Ծանոթացեք կարագի փոխարինիչների SDS-ին՝ պարզելու համար, թե արդյոք առկա է դիացետիլ, դիացետիլ տրիմեր, ացետոին, 2,3-պենտանոն, 2,3-հեքսանոն կամ 2,3-հեպտանոն: Նույնիսկ եթե ոչ մեկը նշված չէ SDS-ում, դիտարկեք արտադրողի հետ կապ հաստատելը՝ պարզելու համար, թե արդյոք այդ քիմիական նյութերից որևէ մեկը առկա է որևէ կոնցենտրացիայի դեպքում:
- Ապահովեք սենյակի լավ օդափոխությունը, եթե պարզվում է, որ առկա է այս նյութերից որևէ մեկը, և դրանք հավաճ կամ եփված են:

• **Ջերմային հիվանդությունների կանխարգելում**

- Աշխատակիցները ենթակա են ջերմային հիվանդությունների՝ անկախ նրանից՝ նրանք աշխատում են դրսում, թե ներսում: Կախված ձեր աշխատանքային միջավայրից՝ մշակեք ջերմային հիվանդությունների կանխարգելման գրավոր ծրագիր, որը վերաբերում է մեկին կամ երկուսին էլ: Սա պետք է ներառի հետևյալի տրամադրումը.
 - Առատ խմելու ջուր:
 - Ծածկ կամ զովանալու տարածքներ:
 - Զովանալու հանգստի ընդմիջումներ՝ աշխատակիցների գերտաքացումից խուսափելու համար:
- Արտակարգ իրավիճակների արձագանքման ընթացակարգերի մշակում այն դեպքերի համար, եթե աշխատողն ունի ջերմային հիվանդության ախտանիշներ:
- Աշխատակիցներին տրամադրեք

հնարավորություններ, որ հարմարվեն շոգին աշխատելուն և նրանց հետ միասին ուշադիր հետևեք ախտանիշների հայտնաբերմանը:

- Օգտագործեք օդորակիչ կամ այլ մեթոդներ՝ աշխատավայրի ջերմաստիճանը իջեցնելու համար, եթե այն հասնում է 87°F-ի ներսում, կամ եթե ջերմաստիճանը հասնում է 82°F-ի խոհանոցում կամ այլ տարածքում, որտեղ ջերմության աղբյուր կա կամ աշխատակիցները կրում են հագուստ, որը թույլ չի տալիս աշխատակիցներին հովանալ:
- Եթե օդորակիչը կամ այլ նման ինժեներական հսկողություն բավարար չէ ջերմաստիճանը 82°F-ից ցածր իջեցնելու համար, օգտագործեք այնպիսի մեթոդներ, ինչպիսիք են աշխատողներին հերթով տաք աշխատանքային տարածքներից դուրս հանելը, ավելի շատ հանգստի ընդմիջումներ պահանջելը, աշխատանքի ինտենսիվությունը նվազեցնելը կամ պահանջվող հագուստը փոխելը, որպեսզի նրանք հովանան:
- Եթե օդորակումը և այլ մեթոդներ, որոնք թույլ են տալիս աշխատակիցներին զովանալ, բավարար չեն ջերմային հիվանդությունների ռիսկը նվազագույնի հասցնելու համար, նրանց տրամադրեք անհատական ջերմային պաշտպանության միջոցներ, ինչպիսիք են հովացման ժիլետը, թրջվող հագուստը, ջերմություն արտացոլող հագուստը կամ օդի մատակարարմամբ անհատական հովացման համակարգը:

• Աշխատավայրում բռնություն

- Ստուգեք աշխատավայրում բռնության հավանականությունը բոլոր առումներով, օրինակ՝ գիշերը միայնակ աշխատելը, փողի փոխանակման և պահեստավորման վայրերը կամ մուկ կայանատեղիները կամ աշխատանքային գոտիները:
- Իրականացրեք աշխատավայրում բռնության կանխարգելման պլան, ապաստանի պլան և տարահանման ծրագիր: Աշխատակիցներին և նրանց լիազորված ներկայացուցիչներին ակտիվորեն ներգրավեք ծրագրի

մշակման, ընդունման և վերանայման գործում:

- Իրագեկեք աշխատակիցներին և ղեկավարներին, որ աշխատավայրում բռնություն գործադրող կարող է լինել յուրաքանչյուրը՝ ներառյալ կողոպտիչները, հաճախորդները, ներկա կամ նախկին աշխատակիցները կամ ղեկավարները, հարազատները կամ այն մարդիկ, ովքեր ներկայումս կամ նախկինում հարաբերությունների մեջ են եղել աշխատակցի կամ ղեկավարի հետ:
- Շփվեք աշխատակիցների հետ աշխատավայրում բռնության վերաբերյալ:
- Ստեղծեք սպառնալիքների և բռնության ակտերի մասին զեկուցելու մեթոդներ և իրագեկեք բոլոր աշխատակիցներին ձեր զեկուցման ընթացակարգերի վերաբերյալ: Դիտարկեք միջոցներ, որ աշխատակիցները անանուն կերպով զեկուցեն ցանկացած սպառնալիքի, մտահոգության կամ աշխատավայրում բռնության միջադեպի մասին: Կատարեք հետաքննություն, ուղղիչ գործողություններ ձեռնարկեք և մի պատժեք աշխատակցին, եթե նա զեկուցում է դեպքի մասին: Հնարավորության դեպքում տեղեկացրեք ոստիկանությանը կամ խափանման միջոց պահանջեք:
- Հետաքննեք և գրի առեք բռնի միջադեպերը՝ ներառյալ սպառնալիքները: Օգտագործեք գրառումները՝ անհրաժեշտության դեպքում խափանման միջոց ստանալու փաստարկները հաստատելու և իրավապահ մարմինների հետ կիսվելու համար:
- Դիտարկեք հետևյալ քայլերը.
 - Վարձեք մասնագետ՝ աշխատակիցներին և ղեկավարներին աշխատավայրում բռնությունից խուսափելու կամ արձագանքելու մեթոդների վերաբերյալ վերապատրաստելու համար:
 - Աշխատակիցներին և ղեկավարներին տրամադրեք վերապատրաստում դեեսկալացիայի մեթոդների մասին, ինչպիսիք են բառերի օգտագործումը, ֆիզիկական ուժի փոխարեն, որպեսզի կանխեն պոտենցիալ բռնի իրավիճակի վատթարացումը:

- Տեղադրեք տեսահսկման տեսախցիկներ և տրամադրեք անձնական խուճապային կոճակներ՝ ոստիկանությանն ահազանգելու համար:
- Մի նշանակեք աշխատողներին միայնակ աշխատելու համար, հատկապես գիշերը:
- Բարելավեք լուսավորությունը աշխատավայրի ներսում և դրսում:
- Խրախուսեք աշխատակիցներին զեկուցել կենցաղային խնդիրների մասին, օրինակ, եթե նրանց նախկին գուզըներ կարող է դիմել բռնության:

- **Անվտանգության կողմնորոշման ստուգաթերթը** կօգնի նոր աշխատողներին իրազեկել վտանգների մասին:
- **Հուշաթերթիկներ** այրվածքների/կտրվածքների կանխարգելման մասին. սայթաքելու/ընկնելու, ծանր բեռների տեղափոխման և կողոպուտների/հարձակումների հետևանքով վնասվածքների, աշխատանքի վայրում արտակարգ իրավիճակների պլանավորման և աշխատանքի ընթացքում վնասվածքների հետ կապված:

Անվտանգության գծով վերապատրաստում

Աշխատակիցները, որոնք լիովին գիտակցում են իրենց աշխատավայրում հնարավոր վտանգները, ավելի քիչ հավանական է, որ վիրավորվեն կամ հիվանդանան: Արդյունավետ վերապատրաստման տրամադրումը նաև բավարարում է վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրի պահանջներից մեկը, որը նախատեսված է Կալիֆորնիայի կանոնակարգերի օրենսգրքով՝ գլուխ 8, կետ 3203:

Գործատուները կարող են օգտագործել այս ուղեցույցը և ներառված անելիքների և չանելիքների ցուցակները՝ իրենց աշխատակիցներին անվտանգության վերաբերյալ ուսուցանելու համար: Բացի այս ուղեցույցից, կան մի շարք այլ ռեսուրսներ, որոնք գործատուները կարող են օգտագործել իրենց աշխատակիցներին վերապատրաստելու համար, ներառյալ հետևյալը.

- **Ռեստորանների անվտանգության ուսուցման ուղեցույցը** հասանելի է աշխատանքի մասնագիտական առողջության ծրագրի (LOGO) միջոցով, U.C. Berkeley:
- Այս ուսումնական ծրագրի նյութերը ներառում են.
 - Ուսուցման ուղեցույց, որը կօգնի աշխատողներին ներգրավել առողջության և անվտանգության վտանգները բացահայտելու և վերահսկելու գործում:

- Վերապատրաստման ռեսուրսներ, ինչպիսիք են ռեստորանի սարքավորումների արտադրողների շահագործման հրահանգները և անվտանգության նախագրուշական միջոցները:
- Աշխատանքի անվտանգության և առողջության դաշնային վարչության (OSHA) էլեկտրոնային գործիք **ռեստորանների անվտանգություն համար — Երիտասարդ աշխատողների անվտանգություն ռեստորաններում:**

Բոլոր աշխատակիցները, հատկապես նոր և երիտասարդ աշխատակիցները, կարիք ունեն հաճախակի վերապատրաստման՝ աշխատանքում ապահով մնալու համար: Ահա ձեր ռեստորանային բիզնեսի վերապատրաստման թեմաների մի քանի օրինակներ.

- Վտանգները, որոնք կարելի է գտնել ձեր կոնկրետ ռեստորանում:
- Ձեր աշխատակցին վնասվածքներ ու հիվանդություններ պատճառող վտանգները:
- Ինչպես կարելի է վերահսկել այդ վտանգները: Նախապատվությունը միշտ պետք է տրվի վտանգի վերացմանը: Եթե դա հնարավոր չէ անել, ապա հաջորդ լավագույն տարբերակը աշխատանքային գործելակերպը փոփոխելն է և անձնական պաշտպանիչ սարքավորումներ օգտագործելը:
- Ձեր հատուկ աշխատավայրի քաղաքականությունը և անվտանգ աշխատանքային գործելակերպը:

Անվտանգության ուղեցույցներ. ինչ անել և ինչ չանել

Ստորև բերված անվտանգության թեմաները ներառում են տեղեկատվություն լավագույն փորձի և կարգավորող պահանջների մասին, որոնք կօգնեն նվազեցնել կամ կանխել ձեր աշխատողների շրջանում վտանգները, վնասվածքները և հիվանդությունները: Դուք կարող եք ձեր աշխատավայրն ավելի անվտանգ դարձնել՝ ստորև թվարկված թեմաների համար կիրառելով անելիքների և չանելիքների ցուցակը: Կարող եք օգտագործել այս անվտանգության թեմաները ձեր աշխատողներին վերապատրաստելիս և հրապարակել դրանք ըստ աշխատանքային տարածքների՝ նրանց անվտանգության մասին իրազեկությունը բարձրացնելու համար: Ազատորեն ստեղծեք ձեր սեփականը ձեր աշխատավայրին բնորոշ խնդիրների համար:

Ընդհանուր թեմաները, որոնք վերաբերում են ռեստորանի ընդհանուր անվտանգությանը, ներառում են.

- Այրվածքների կանխարգելում,
- Մաքրման անվտանգություն,
- Էլեկտրական անվտանգություն,
- Սառնարանի անվտանգություն,
- Օդային տապակի անվտանգություն
- Դանակի անվտանգ օգտագործում,
- Ավելի անվտանգ բարձրացում և տեղափոխում
- Սայթաքելու, սահելու և ընկնելու կանխում,
- Քիմիական վտանգի մասին հաղորդակցություն,
- Մեքենայի պաշտպանություն
- Սանդուղքի անվտանգություն

Այրվածքների կանխարգելում

Աշխատակիցը, որն աշխատում է ջերմային սարքավորումների մոտ, ինչպիսիք են տապակները, վառարանները, միկրոալիքային վառարանները, ջեռոցները և այլն, կարող են այրվածքներ ստանալ: Մասնավորապես, տաք յուղը, բաց կրակը, գոլորշին և տաք ավիսները կարող են այրել աշխատակիցներին: Մատուցողները կարող են այրվել տաք ավիսներ տանելիս, տաք սնունդը թափելիս կամ ջերմային լամպի տակ գտնվող ավիսներ վերցնելիս:



Կարևոր է, որ ռեստորանի աշխատակիցները և ղեկավարները հասկանան վտանգները և քայլեր ձեռնարկեն ռեստորանային աշխատանքում այրվածքները նվազագույնի հասցնելու ուղղությամբ:

ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Պատրաստելիս հագնել երկարաթև հագուստ և երկար տաբատ:	X Տաքացած յուղը առանց հսկողության թողնել:
✓ Օգտագործել չոր կաթսաներ, ձեռնոցներ և ջեռոցի ձեռնոցներ:	X Կռանալ եռացող հեղուկներով տարաների վրա:
✓ Կարգավորել այրիչի կրակը, որ ծածկի միայն թավայի հատակը:	X Ջուր լցնել տաք յուղի մեջ:
✓ Կաթսայի բռնակները հեռու պահել այրիչից:	X Թույլ տալ, որ կաթսաների կամ խոհանոցային պարագաների բռնակները դուրս գան սեղանի կամ վառարանի մակերեսից այն կողմ:
✓ Ուշադիր ստուգել տաք սնունդը վառարանների վրա:	X Միկրոալիքային վառարաններում օգտագործել մետաղական տարաներ, փայլաթիթեղներ կամ դանակ-պատառաքաղներ:
✓ Խուսափեք գոլորշուց. այն կարող է այրել:	X Թույլ տալ, որ յուղը կուտակվի ճաշ պատրաստելու մակերեսների, կաթսաների և տապակների վրա:
✓ Բացել կափարիչները ձեզանից հեռու:	X Թույլ տալ, որ թավայի բռնակները լինեն մեկ այլ այրիչի վրա:
✓ Չգույշ լինել միկրոալիքային վառարանի պարունակությունը հեռացնելիս:	
✓ Հագնել ամուր կոշիկներ, որոնք պաշտպանում են ձեր ոտքերը:	

Մաքրման անվտանգություն

Մաքրման աշխատանքներ իրականացնող ռեստորանի աշխատողները ենթարկվում են բազմաթիվ պոտենցիալ վտանգների: Քիմիական նյութերի օգտագործումը, ինչպիսիք են օճառները, լվացող միջոցները և այլ կաուստիկ մաքրող լուծույթները, կարող են առաջացնել մաշկի, քթի և աչքերի գրգռում, ալերգիկ ռեակցիաներ, մաշկի այրվածքներ և այլ բացասական հետևանքներ՝ ներառյալ աշխատանքից բխող ասթմա: Մեքենաների, սուր առարկաների և տաք ու սայթաքուն մակերեսների մաքրումը աշխատողներին ենթարկում է այլ վտանգների:



Գործատուները պատասխանատվություն են կրում իրենց աշխատողների անվտանգությունն ու առողջությունը պաշտպանելու համար: Սրան կարելի է հասնել՝ հրահանգելով աշխատակիցներին աշխատանքի կազմակերպման, առաջադրանքների անվտանգ կատարման, քիմիական նյութերի առողջության հետ կապված վտանգների և աշխատողների կողմից համապատասխան անձնական պաշտպանիչ սարքավորումների օգտագործման անհրաժեշտության մասին, ինչպիսիք են գոգնոցները, ձեռնոցները և ակնոցները: Ուսուցումը պետք է ներառի հատուկ միջոցներ, որոնք պետք է ձեռնարկվեն արտակարգ իրավիճակների դեպքում: Աշխատակիցները պատասխանատու են անվտանգ աշխատանքային պրակտիկաներին հետևելու և գործատուներին իրենց հայտնաբերած անվտանգության խնդիրների մասին նախազգուշացնելու համար:

ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Զգույշ լինել տաք սարքավորումներից և գոլորշուց:	✗ Գերժանրաբեռնել սայլակները կամ տարաները:
✓ Անմիջապես սրբել արտահոսքերը:	✗ Խառնել անհամատեղելի քիմիական նյութեր (օրինակ՝ սպիտակեցնող նյութ և ամոնիակ):
✓ Հագնել համապատասխան անջրանցիկ, չսահող կոշիկներ:	✗ Ձեռք տալ կոտրված ապակույն/սպասքին՝ առանց պաշտպանիչ ձեռնոցների:
✓ Օգտագործել նշաններ սայթաքման վտանգի մասին նախազգուշացնելու համար:	✗ Հեռացնել աղբամանի պաշտպանիչները:
✓ Իմանալ մաքրող քիմիական նյութերի վտանգների և պատշաճ օգտագործման մասին:	✗ Մաքրել սարքերը (օրինակ՝ խմորխառնիչը), երբ այն միացված է կամ աշխատում է:
✓ Քայքայիչ և գրգռիչ նյութերի հետ աշխատելիս օգտագործել անհատական պաշտպանիչ հարմարանքներ:	✗ Առանց օգնության վերցնել կամ տեղափոխել մեծ գորգեր:
✓ Հասանելի պահել անվտանգության մասին տվյալների բոլոր թերթիկները (SDS):	✗ Օգտագործել չպիտակավորված շշերով մաքրման նյութեր:
✓ Միշտ ձեռքի տակ ունենալ աչքերի հրատապ լվացման միջոց:	✗ Թույլ տալ, որ հեղուկները շփվեն էլեկտրական վարդակների և սարքերի հետ:

Էլեկտրական անվտանգություն

Ռեստորանի աշխատակիցները բախվում են հոսանքահարման կամ նույնիսկ մահվան վտանգի հետ, երբ աշխատում են էլեկտրական սարքավորումների մոտ, հատկապես կոմերցիոն խոհանոցներում: Սրանք այն վտանգավոր պայմաններն են, որոնք ամենամեծ վտանգն են ներկայացնում.

- Մաշված էլեկտրական լարեր
- Թաց մաքրման պրակտիկաներ
- Անսարք լարեր կամ սարքավորումներ
- Վնասված վարդակներ կամ միակցիչներ
- Սխալ օգտագործված կամ վնասված երկարացման լարեր



ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Իմանալ էլեկտրականության հետ կապված արտակարգ իրավիճակների ընթացակարգերը:	X Օգտագործել անսարք կամ վնասված սարքավորումներ, անոթներ կամ միակցիչներ:
✓ Իմանալ, թե ինչպես անջատել հոսանքը արտակարգ իրավիճակների դեպքում:	X Միացնել էլեկտրական սարքավորումները թաց ձեռքերով կամ թաց կամ խոնավ մակերեսին դիպչելիս:
✓ Օգտագործելիս հոսանքի լարը հեռու պահել հեղուկներից և սարքավորումներից:	X Քաշել լարերը՝ դրանք վարդակից հանելու համար:
✓ Օգտագործել վերգետնյա անսարքության միացման անջատիչի (GFCI) անոթներ:	X Օգտագործել երկարացման լարեր, բացառությամբ ժամանակավոր օգտագործման:
	X Էլեկտրականության հետ աշխատելիս օգտագործել մետաղական սանդուղքներ:
	X Վարդակների մեջ մտցնելիս մատները դնել ելուստների վրա:

Սառցախցիկի անվտանգություն

Ռեստորանի աշխատողները կարող են ենթարկվել ցուրտ ջերմաստիճանի՝ սառնարաններում, սառցարաններում և այլ սառը պահեստային տարածքներում աշխատելիս: Նրանք կարող են փակի տակ հայտնվել սառնարանների կամ սառցարանների ներսում, եթե դուռը պատահաբար փակվի իրենց հետևում: Ներսում գտնվող աշխատողները կարող են ենթարկվել շատ ցուրտ ջերմաստիճանի և տառապել հիպոթերմիայից: Բոլոր սառնարանային պահեստների տարածքները պետք է ունենան լույս և ներսի սողնակ, ինչպես նաև կացին կամ տաքացվող դռան փական:



Սառնարանների կամ սառցարանների ներսում կոնդենսացիան կարող է հանգեցնել հատակների խոնավության և սայթաթունության, ինչը կարող է հանգեցնել հնարավոր սայթաթումների և ընկնելուն:

Երեխաների աշխատանքի մասին օրենքներն արգելում են 16 տարեկանից ցածր աշխատողներին աշխատել սառցախցերում կամ մսի սառնարանում:

ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
<p>✓ Իմանալ ցրտահարման նախազգուշական նշանները, ինչպիսիք են ձեռքերում ծակծկոցը, գունատ/սառը մաշկը, դողը, քնկոտությունը, լղոզված խոսքը և շփոթված վարքագիծը:</p>	<p>X Ինքներդ ձեզ գերբեռնել, քանի որ մկանները տաք մնալու համար էներգիա են պահանջում, իսկ գերաշխատանքը մեծացնում է հիպոթերմիայի կամ ցրտահարության վտանգը:</p>
<p>✓ Հագնել տաք հագուստի մի քանի շերտեր և PPE, ինչպիսիք են գլխարկը, ձեռնոցները և ռետինե չսահող կոշիկները:</p>	<p>X Աշխատել միայնակ:</p>
<p>✓ Պարբերաբար ստուգել խցիկները ողջ օրվա ընթացքում և փակվելուց առաջ, որպեսզի համոզվեք, որ ներսում ոչ ոք փակված չի մնացել:</p>	<p>X Աշխատել շարունակաբար երկար ժամանակ:</p>
<p>✓ Ժամանակ տրամադրել, որպեսզի ձեր մարմինը հարմարվի ցրտին մինչև լիարժեք աշխատանքային գրաֆիկը: Հաճախակի ընդմիջումներ կատարել տաք վայրերում:</p>	<p>X Պլանավորել առաքումներն օրվա ցուրտ ժամերին:</p>
<p>✓ Օգտագործել տաք, բարձր կալորիականությամբ սնունդ և ըմպելիքներ՝ մարմնի ներքին ջերմաստիճանը պահպանելու համար:</p>	<p>X Անտեսել ձեր ոտքերը, ձեռքերը, գլուխը, ոտքի մատները, ականջները և քիթը պաշտպանելու կարևորությունը:</p>
<p>✓ Ապահովել ելքի միջոց սառցարան-սենյակներում:</p>	<p>X Մտնել սառցարան-սենյակներ առանց նախապես ստուգելու լուսավորությունը և գործող տաքացված դռների փականները (կամ կացինը):</p>
	<p>X Թույլ տալ, որ սառույցը կուտակվի հատակների և մակերևույթի վրա:</p>

Տապակի անվտանգություն

Անկախ նրանից՝ պատրաստում եք ավանդական ուտեստներ, ինչպիսիք են ֆրիեն և տապակած հավը, թե նորարարական ուտելիքներ, ինչպիսիք են տապակած պաղպաղակը և տապակած սպագետին, կոմերցիոն տապակները շատ ռեստորանների սարքավորումների հիմնական մասն են: Թեև դրանք օգտագործելը համեմատաբար հեշտ է, տապակները կարող են անվտանգության տեսանկյունից վտանգ ներկայացնել խոհանոցի անձնակազմի համար, եթե չհետևեք անվտանգ շահագործման ուղեցույցներին: Խոհանոցի բոլոր աշխատողները, հատկապես տապակող խոհարարները, կոմերցիոն տապակի մոտ աշխատելիս ենթակա են հետևյալ վնասվածքների.



- Այրվածքներ
 - Խորը տապակի յուղը սովորաբար մոտ 350 °F է: Աշխատողը, ով շահագործում կամ մաքրում է առևտրային տապակները, կարող է լուրջ այրվածքներ ստանալ յուղ շաղ տալուց:
- Ածխածնի մոնօքսիդի թունավորում
 - Ածխածնի մոնօքսիդը անհոտ, անգույն գազ է, որն արտանետվում է, երբ ինչ-որ բան այրվում է: Եթե օդափոխիչի կափարիչը կամ տապակի արտանետման ձողը ճիշտ չեն գործում, այրման արդյունքում արտանետվող ածխածնի մոնօքսիդը կարող է արագ լցվել ամբողջ խոհանոց և թունավորումներ առաջացնել:
- Երեխաների աշխատանքի մասին օրենքներն արգելում են 15 տարեկան և ավելի փոքր աշխատողներին տապակելու աշխատանք կատարել:

ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Պատրաստելու ընթացքում զգուշորեն բարձրացնել կամ իջեցնել տապակի զամբյուղը, որպեսզի խուսափեք շաղ տալուց:	X Չափից շատ լցնել տապակելու զամբյուղները:
✓ Պահել հեղուկը, ըմպելիքները և սառույցը տաք յուղից հեռու:	X Կանգնել շատ մոտ կամ կռանալ տաք յուղի վրա:
✓ Տաք յուղով աշխատելիս կրել անվտանգության սարքավորումներ:	X Տեղափոխել տաք յուղը: Սպասել, մինչև սառչի:
✓ Թողնել յուղը սառչի նախքան տապակի վերևի հատվածին հասնելը:	X Քամել տաք յուղը: Սպասել, մինչև սառչի:
✓ Միաժամանակ օգտագործել ոչ ավել, քան մեկ տապակի զամբյուղը:	X Պահպանել տաք յուղը հատակների վրա՝ գրիլի տարածքում:
✓ Չորացնել տապակը և տապակի զամբյուղները ջրով լվանալուց հետո՝ օդի մեջ ցրվելուց խուսափելու համար:	X Թույլ տալ, որ ջուրը, սառույցը կամ սառեցված մթերքների ավելցուկային բյուրեղները ներթափանցեն տաք կերակուրի յուղի մեջ:
	X Պահպանել իրերը խորը տապակի մեջ, որտեղից դրանք կարող են ընկնել տաք յուղի մեջ:

Դանակների անվտանգ օգտագործում

Պրոֆեսիոնալ դանակ-պատառաքաղները, թեև խոհանոցում անհրաժեշտ են, սակայն վնասվածք ստանալու վտանգ են ներկայացնում ռեստորանի աշխատակիցների համար: Դանակներից վնասվածքներ ստանալու հավանականությունը հատկապես մեծ է նրանց համար, ովքեր պատշաճ վերապատրաստում չեն ստացել: Աշխատակիցների իրազեկումը, թե ինչպես ճիշտ վարվել խոհանոցային դանակների և այլ կտրող գործիքների հետ, ստեղծում է ավելի անվտանգ աշխատավայր:



ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Դանակները սրած պահել և տեղեկացնել մնացած անձնակազմին, երբ դանակները նոր են սրվում:	X Հպվել դանակի սայրերի:
✓ Միշտ վերահսկողության տակ պահել ձեր դանակի սայրը, ձեր մարմինը և ձեր կտրած սնունդը:	X Փորձել բռնել ընկնող դանակը: Թողնել, որ այն ընկնի:
✓ Օգտագործել դանակ միայն իր նախատեսված նպատակի համար:	X Դանակ փոխանցել ինչ-որ մեկին: Դնել այն սեղանի վրա, որ վերցնեն:
✓ Աշխատանքի համար օգտագործել համապատասխան դանակ: Միշտ օգտագործել կտրելու համար նախատեսված տախտակ:	X Դանակը թողնել ջրով լցված լվացարանի մեջ:
✓ Դանակները վերցնել՝ ծայրը պահելով դեպի ներքև և կտրող սայրը ձեր մարմնից հեռու:	X Շեղվել այլ բաներով, երբ օգտագործում եք դանակ:
✓ Դանակները պատշաճ կերպով պահել դարակներում կամ դանակների պատյաններում այն տարածքների մոտ, որտեղ դրանք օգտագործվում են:	X Օգտագործել վնասված բռնակներով կամ սայրերով դանակներ:
✓ Օգտագործելուց անմիջապես հետո մաքրել դանակները:	X Կտրել այնպես, որ դանակը շարժեք դեպի ձեր մարմինը:
	X Օգտագործել ձեր դանակը այլ նպատակների համար, քան նախատեսված է:

Ավելի անվտանգ բարձրացում և տեղափոխում

Ծանր ապրանքներ բարձրացնելն ու իջեցնելը, մարմնի անհարմար կեցվածք ամաններ պահելը, մեծ պայուսակները բռնելը, տարաները դատարկելը և առարկաներ կրելը սովորական խնդիրներ են ռեստորանային ոլորտում: Այս առաջադրանքների շարունակական և կրկնվող կատարումը կարող է առաջացնել հոգնածություն, անհանգստություն, մեջքի ցավ, ուսի և պարանոցի հետ կապված խնդիրներ, հոդերի շարժման տիրույթի նվազում, բռնելու ուժի նվազում և այլ խնդիրներ: Գործատուները և աշխատողները կարող են նվազեցնել կամ վերացնել այդ խնդիրները՝ բարելավելով աշխատողների կարողությունների, առաջադրանքի և օգտագործվող սարքավորումների միջև համապատասխանությունը:



Լուծումները ներառում են աշխատատեղերի վերադասավորում, սայլակների տրամադրում, աշխատակիցների ուսուցում պատշաճ տեխնիկայի մասին, ծանր բեռներ տեղափոխելու անհրաժեշտության սահմանափակում, գործընկերոջ օգնության կանչելը և ավելի լավ գործիքների օգտագործումը: Աշխատանքային տարածքների լավ լուսավորությունը նաև օգնում է կանխել միջադեպերն ու վնասվածքները:

ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Օգտագործել մեխանիկական սարքեր և սայլակներ՝ ծանր բեռներ բարձրացնելու և տեղափոխելու: Գլուխը վեր պահել, մեջքը՝ ուղիղ և բարձրացնել ոտքերով, ոչ թե մեջքով: Համար կամ օգնություն ստանալ: Սահմանափակել ձեռքերով բարձրացնելը:	X Առանց օգնության բարձրացնել/կրել ծանր, ծավալուն կամ անհավասար բեռներ: Ստանալ օգնություն կամ օգտագործել սայլակ:
✓ Բեռը բարձրացնելուց առաջ հնարավորինս մոտեցնել ձեզ:	X Հույսը դնել մեջքի գոտիների վրա:
✓ Պահել բեռը անմիջապես ձեր մարմնի դիմաց: Տեղափոխել ձեր ոտքերը շրջվելու համար, որպեսզի ձեր մեջքը չլորրեք:	X Ձեռքերը երկարացնել՝ բեռը վերցնելու համար:
✓ Բարձրացնել իրերը գոտկատեղի մակարդակով՝ արմունկները ծավաժ և մարմնին մոտ պահելով:	X Ձգել ձեռքերը դեպի կողքեր կամ բարձրացնել դրանք ոլորվելով:
✓ Սահմանափակել նյութերի բարձրացումը ուսի մակարդակից վեր:	X Պահել ծանր իրերը վերին դարակներում:
✓ Լավ մարզավիճակում լինել, որպեսզի խուսափեք վնասվածքներից:	X Փակել ձեր տեսադաշտը՝ կրելով մեծ/խոշոր իրեր:
✓ Գլուխը վեր պահել, մեջքը՝ ուղիղ և բարձրացնել ոտքերով, ոչ թե մեջքով:	X Ափսեների կամ տուփերի կույտեր կրել ուսի մակարդակից բարձր: Դա անելը ավելորդ լարվածություն է առաջացնում ձեր պարանոցում, ուսերում և գոտկատեղում:

Կանխել սահելը, սայթաքելը և ընկնելը

Ռեստորանային աշխատանքի ժամանակ սայթաքելը, սահելը և ընկնելը կարող են հանգեցնել թեթև կամ լուրջ վնասվածքների կամ նույնիսկ մահվան պատճառ դառնալ: Սահելը տեղի են ունենում այնտեղ, որտեղ շատ քիչ շփում կա կոշիկների և քայլող մակերեսի միջև: Սայթաքելը հաճախ տեղի է ունենում, երբ ոտքը հարվածում է որևէ առարկայի, ինչը հանգեցնում է հավասարակշռության կորստի և, ի վերջո, ընկնելու:



Գործատուները պատասխանատու են անվտանգ աշխատատեղ ապահովելու համար՝ համապատասխան հատակով և բավարար լուսավորությամբ: Գործատուները նաև պատասխանատու են աշխատողներին լավ տնտեսվարման պրակտիկայի վերաբերյալ վերապատրաստելու համար: Ռեստորանի և տարածքների պարբերական ստուգումները՝ սայթաքելու, սահելու և ընկնելու վտանգները հայտնաբերելու և շտկելու համար, ինչպես նաև աշխատակիցների կողմից համապատասխան կոշիկների և անվտանգության այլ նախազգուշական միջոցների օգտագործումը կարող են օգնել կանխել կամ վերացնել ռեստորանային բիզնեսում սայթաքման, սահելու և ընկնելու վնասվածքները:

ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Հագնել փակ քթով կոշիկներ՝ չսայթաքող ներբաններով և ցածր կրունկներով:	X Շատ արագ շարժվել կամ վազել:
✓ Կանոնավոր կերպով մաքրել և ժամանակին շտկել ցանկացած արտահոսք կամ ցողում:	X Տեղափոխել իրեր, որոնք չափազանց բարձր են տեսանելիության համար:
✓ Տեղադրել զգուշացնող նշաններ, երբ մաքրում եք կամ երբ հատակները խոնավ են:	X Հատակին պահել այնպիսի իրեր, որոնց վրա կարող եք սայթաքել, հատկապես տաք նյութեր, ինչպիսին է յուղը:
✓ Օգտագործեք չսահող գորգեր: Մաքուր պահել գորգերը և տեղում ամրացնել դրանք:	X Կրել հագուստ, որը չափազանց մեծ է, լայն կամ երկար՝ կոշիկի մակարդակից ցածր, ինչը կարող է սայթաքելու վտանգ առաջացնել:
✓ Հեռացնել խառնաշփոթը և խոչընդոտները աշխատանքային տարածքներից:	X Հագնել կաշվե ներբաններով, բաց մատներով, պլատֆորմ, բարձրակրունկ կամ կտորից պատրաստված կոշիկներ:
✓ Ջեկուցել դեկավարին ցանկացած խոչընդոտված անկյունների, հատակի խնդրահարույց մակերեսների կամ վտանգավոր տարածքների մասին:	X Չափից շատ չժանրաբեռնել լվացման խցիկները, քանի որ իրերը կարող են ընկնել և սայթաքելու վտանգ առաջացնել:
✓ Օգտագործեք մաքուր շվաբեր, որպեսզի դրանք յուղ չտարածեն:	
✓ Պահպանել աշխատանքային տարածքները լավ լուսավորված:	

Քիմիական վտանգի մասին հաղորդակցություն

Սխալ օգտագործված քիմիական նյութերը կարող են փոքր կամ լուրջ վնասվածքներ կամ նույնիսկ մահ պատճառել ռեստորանի աշխատողներին: Սա ներառում է այն քիմիական նյութերը, որոնք օգտագործվում են մաքրման և ախտահանման համար:

Որոշ հաճախ օգտագործվող քիմիական նյութեր կարող են լուրջ վնաս հասցնել աշխատակիցներին, ինչպիսիք են մաշկի կարմրությունը, գրգռվածությունը, այրվածքները, ինչպես նաև կարող են առաջացնել մաշկի ճաքեր, ինչը հանգեցնում է քիմիական նյութերի ներթափանցմանը արյան մեջ: Դրանք կարող են նաև ներթափանցել մարմին՝ շնչուղիներով և կարող են առաջացնել քթի, կոկորդի և թոքերի գրգռում:

Կան մի քանի քայլեր, որոնք ռեստորանի աշխատակիցներն ու ղեկավարները կարող են ձեռնարկել՝ նվազեցնելու ռիսկերը վտանգավոր քիմիական նյութերի հետ աշխատելիս.

- Համոզվել, որ աշխատակիցները հասկանում են, որ որոշ քիմիական նյութեր կարող են ներթափանցել օրգանիզմ չվնասված մաշկի միջոցով, ինչպես նաև շնչուղիներով:
- Աշխատակիցներին տրամադրել ուսուցում տնտեսվարման լավ պրակտիկաների և քիմիական անվտանգության վերաբերյալ:
- Համոզվել, որ աշխատողները մանրակրկիտ լվանում են իրենց ձեռքերը ուտելուց, խմելուց կամ ծխելուց առաջ:
- Աշխատակիցներին անվճար տրամադրել համապատասխան ձեռնոցներ, ռետիներ գոգնոցներ և այլ անձնական պաշտպանիչ սարքավորումներ և իրազեկել նրանց պատշաճ օգտագործման մասին:
- Ունենալ արտակարգ իրավիճակների արձագանքման ընթացակարգ



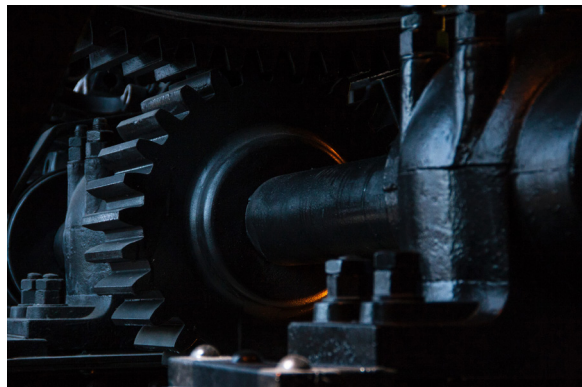
ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Լինել տեղեկացված և համոզվել, որ հասկանում եք քիմիական նյութերի վտանգները, որոնց հետ աշխատում եք:	X Օգտագործել վտանգավոր քիմիկատներ, եթե առկա է ավելի անվտանգը:
✓ Իմանալ, թե որտեղ են գտնվում SDS-ները:	X Օգտագործել քիմիական նյութեր, քանի դեռ չեք սովորել քիմիական վտանգների և ինքներդ ձեզ պաշտպանելու մասին:
✓ Քիմիական նյութեր օգտագործելիս հետևել SDS-ի հրահանգներին:	X Օգտագործել քիմիական նյութեր չպիտակավորված տարաներում:
✓ Պիտակավորել աշխատավայրի տարաները, ինչպիսիք են ցողող շշերը, համաձայն վտանգի մասին հաղորդակցման ծրագրի պահանջների:	X Խառնել անհամատեղելի քիմիական նյութեր:
✓ Կրել համապատասխան անձնական պաշտպանիչ սարքավորումներ, ինչպիսիք են ձեռնոցները, դեմքի վահանները, ակնոցները և շնչառական սարքերը:	X Քիմիական նյութեր պահելու համար օգտագործել ջրի դատարկ շշեր կամ սննդի տարաներ:

Մեքենաների պաշտպանություն

Ռեստորանները օգտագործում են բազմաթիվ տեսակի սարքավորումներ, որոնք պահանջում են մեքենաների պահպանություն: Սննդի մշակման սարքերը, կտրատող սարքերը, մանրացնող սարքերը, աղացները, խառնիչները և կոմպակտորներն ունեն շարժական մասեր, որոնք պետք է հսկվեն իրենց վտանգավոր շարժումների պատճառով:

Աշխատողները կարող են տուժել պաշտպանիչների բացակայության, պաշտպանիչների դիտավորյալ հեռացման կամ ոչ պատշաճ հսկողության պատճառով: Ռեստորաններում սարքերի հսկողության հետ կապված վնասվածքները ներառում են կտրվածքներ, կապտուկներ, այրվածքներ, անդամահատումներ և խեղդում: Գործատուները կարող են պաշտպանել իրենց աշխատողներին նման վնասվածքներից հետևյալ կերպ .

- Սարքավորումների վրա մեքենաների բոլոր պաշտպանիչ սարքերի ստուգում և պահպանում՝ ըստ արտադրողի ցուցումների:
- Աշխատակիցների կողմից սարքավորումների պաշտպանության հետ կապված վտանգներից պաշտպանվելու և ռիսկային կարճ ճանապարհներից խուսափելու համար սահմանված անվտանգ շահագործման կանոնների պահպանում:
- Սարքավորումների անվտանգության վերաբերյալ աշխատողների վերապատրաստում այնքան հաճախ, որքան անհրաժեշտ է: Վերապատրաստումները պետք է ներառեն գործնական ցուցադրություններ այն մասին, թե ինչպես ճիշտ աշխատեցնել սարքավորումները և ինչպես խուսափել վնասվածքներից և դժբախտ պատահարներից:
- Երեխաների աշխատանքի մասին օրենքներն արգելում են մինչև 18 տարեկան աշխատողներին աշխատել որոշակի մեքենաների վրա, ինչպիսիք են խմոր խառնիչներն ու միս կտրատող սարքերը:



ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Զգուշանալ բոլոր շարժվող սարքերից, հատկապես մեխանիկական շարժիչի հետ աշխատելիս:	X Անջատել սարքի մասերը, եթե այն պետք է մերկացվի կտրող կամ շարժվող մասերից:
✓ Հսկեք սարքավորումների վտանգավոր մասերը, ինչպիսիք են խմորի գլանափաթեթները, կտրող դանակները և խառնիչի կեռիկները/շեղբերները:	X Օգտագործել չհսկվող սարքավորումներ:
✓ Ձեր մազերը, հագուստը, զարդերը, մատները, ձեռքերը և ձեռնոցները հեռու պահել վտանգավոր շարժվող/կտրող մասերից:	X Շրջանցել արտադրողի անվտանգ շահագործման կանոնները:
✓ Անհրաժեշտության դեպքում օգտագործել երկարացման գործիքներ:	X Բացել սարքն առանց այդ սարքավորման արգելափակման ընթացակարգերին հետևելու:
✓ Կապվել վերադասի հետ, եթե պաշտպանությունը վնասված է կամ բացակայում է:	X Օգտագործել սարքավորումներ, եթե վերապատրաստված չեք:
✓ Հետևել արտադրողի հրահանգներին՝ սարքավորումները շահագործելու, մաքրելու և պահպանելու համար:	

Սանդուղքի անվտանգություն

Ռեստորանի աշխատակիցները բախվում են ընկնելու վտանգի, երբ սանդուղքներ կամ աստիճաններ են օգտագործում պահեստների դարակներում և այլ բարձր վայրերում աշխատելու կամ դրանց հասնելու համար:



Գործատուները կարող են կանխել աշխատակիցների՝ սանդուղքներից և աստիճաններից ընկնելը հետևյալ կերպ՝

- Սանդուղքների և աստիճանների տրամադրում լավ աշխատանքային վիճակում: Սանդուղքները և աստիճանները պետք է նար հարմար լինեն կոնկրետ այդ աշխատանքի համար:
- Սանդուղքների և աստիճանների ստուգման, օգտագործման և պահպանման վերաբերյալ ուսուցում:
- Երեխաների աշխատանքի մասին օրենքներն արգելում են 15 տարեկանից ցածր աշխատողներին աստիճանների վրա աշխատանք կատարել:

ԻՆՉ ԱՆԵԼ	ԻՆՉ ՉԱՆԵԼ
✓ Պարբերաբար ստուգել սանդուղքների վիճակը վնասների, թերությունների և սայթաքուն պայմանների հայտնաբերման համար:	X Բարձրանալ բարձ վայրեր առանց համապատասխան սանդուղքի:
✓ Նախքան սանդուղքներով և աստիճաններով բարձրանալը ստուգել ձեր կոշիկները յուղի, քսուքի և այլնի հայտնաբերման համար:	X Օգտագործել սանդուղքներ, որոնք կարծես վնասված կամ թերի բաղադրիչներ ունեն:
✓ Աշխատանքի կատարման համար օգտագործել միայն համապատասխան սանդուղքներ:	X Էլեկտրականության հետ աշխատելիս, օրինակ՝ լույսերը փոխելիս, օգտագործել մետաղական սանդուղքներ:
✓ Օգտագործել միայն այն սանդուղքները, որոնք կարող են պատշաճ կերպով օգտագործվել հատկացված տարածքում:	X Օգտագործել դրանք, եթե վերապատրաստված չեք:
✓ Միշտ տեղադրել սանդուղքը այնպես, որ ստիպված չլինեք ինքներդ ձեզ գերլարել:	X Սանդուղքի փոխարեն օգտագործել աթոռներ, դույլեր կամ որևէ այլ բան:
✓ Միշտ պահպանել հենման 3 կետ:	X Կանգնել վերին երկու աստիճանների վրա:
✓ Բարձրանալ կամ իջնել դեմքով դեպի աստիճանները:	X Փորձել հաղթահարել ծանրաբեռնվածությունը, գերազնահատել ձեր ուժերը և անհրաժեշտության դեպքում օգնություն չփնտրել:
✓ Երբ աստիճանների վրա եք, պաշտպանել ինքներդ ձեզ շրջապատող վտանգներից, ինչպիսիք են տաք հեղուկները:	

Վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագիր (IIPP)

IIPP-ն աշխատավայրում անվտանգության հիմնական գրավոր ծրագիր է: Կալիֆորնիայի նահանգային կանոնակարգերի օրենսգրքի (T8 CCR) **8-րդ գլխի 3203-րդ կետը** պահանջում է, որ յուրաքանչյուր գործատու մշակի և իրականացնի արդյունավետ IIPP:

Արդյունավետ IIPP-ի առավելությունները ներառում են աշխատավայրում աշխատանքի անվտանգության և առողջության բարելավում, բարոյահոգեբանական վիճակի բարելավում, աշխատանքի արտադրողականության բարձրացում և բիզնես վարելու ծախսերի կրճատում: Աշխատավայրի ծախսերը կարող են ներառել առողջապահական ծառայություններ, աշխատողների փոխհատուցման ավելի բարձր ապահովագրավճարներ, վնասների փոխհատուցում և դատական գործընթացներ:

Աշխատավայրում վնասվածք ստացած աշխատակիցները մեծ ցավ ու տառապանք են ապրում: Նրանք կարող են նաև կորցնել իրենց աշխատավարձը և հետագայում բաց թողնել առաջխաղացման հնարավորությունները: Հետևաբար, արդյունավետ IIPP ունենալը ոչ միայն կարգավորող պահանջ է, այլև ռեստորանային բիզնեսի չափազանց կարևոր մաս: Որպեսզի ձեր IIPP-ն արդյունավետ լինի, դուք պետք է այն ամբողջությամբ գործնականում կիրառեք ձեր աշխատավայրում:

8-րդ գլխի 3203-րդ կետով նախատեսված վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրի տարրերն են .

1. Պատասխանատվություն
2. Համապատասխանություն
3. Հաղորդակցություն
4. Վտանգի գնահատում
5. Դժբախտ պատահարների/բացահայտման հետաքննություն
6. Վտանգի վերացում
7. Վերապատրաստում և հրահանգավորում
8. Աշխատակիցների հասանելիությունը գրավոր IIPP-ին
9. Հաշվառում

Արդյունավետ լինելու համար ձեր IIPP-ն պետք է՝

- Լիովին ներգրավի բոլոր աշխատակիցներին, ղեկավարներին և կառավարողներին:
- Բացահայտի այն հատուկ վտանգները, որոնց աշխատակիցները ենթարկվում են աշխատավայրում:
- Վերացնի հայտնաբերված վտանգները պատշաճ և ժամանակին:

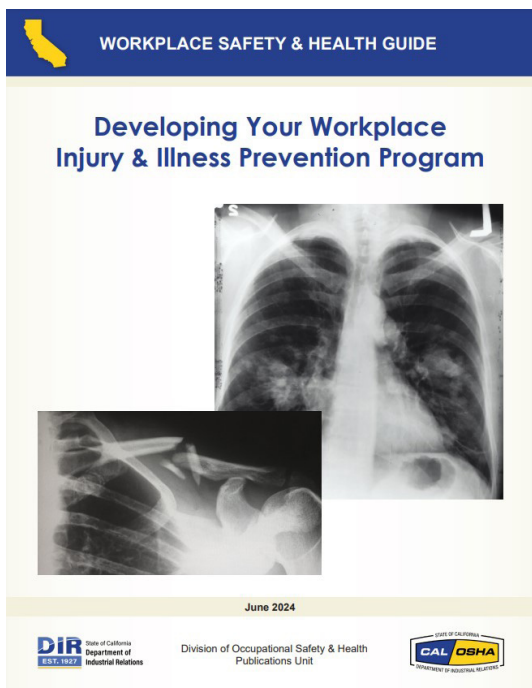
IIPP-ն պարզապես թղթային ծրագիր չէ: Այն, թե որքանով եք իրականում դա գործնականում կիրառում ձեր աշխատավայրում, կախված է նրանից, թե որքանով է դա արդյունավետ: Դուք պետք է պարբերաբար վերանայեք և թարմացնեք ձեր IIPP-ն, որպեսզի այն արդյունավետ մնա:

Գործատուները, որոնք բավարարում են հետևյալ պայմաններին, ենթակա են IIPP-ի և փաստաթղթերի գրավոր պահանջներից որոշակի բացառությունների.

- Օրացուցային տարվա ընթացքում 20-ից պակաս անձնակազմ ունեցող ձեռնարկությունները, որոնք աշխատում են հատկապես վտանգավոր արդյունաբերության մեջ և ունեն աշխատողների աշխատանքային փորձի փոփոխության գործակից (ExMod), որը հավասար կամ պակաս է 1,1%-ից և օրացուցային տարվա ընթացքում 20-ից պակաս անձնակազմ ունեցող ձեռնարկությունները, որոնք ընդգրկված են ցածր և ոչ ռիսկային ձեռնարկությունների ցանկում, կարող են սահմանափակել IIPP-ի գրավոր փաստաթղթերը հետևյալ պահանջներով.
 - Ծրագրի իրականացման համար լիազորված և պատասխանատու անձի (անձանց) ինքնությունը:

- Պլանավորված պարբերական ստուգումների մասին, որոնք իրականացվում են անապահով աշխատանքային պայմաններն ու մեթոդները բացահայտելու համար:
- Աշխատակիցների վերապատրաստում և հրահանգավորում:
- Տեղական ինքնակառավարման մարմինները պարտավոր չեն փաստաթղթեր վարել.
 - Պլանավորված պարբերական ստուգումների մասին, որոնք իրականացվում են անապահով աշխատանքային պայմաններն ու մեթոդները բացահայտելու համար:
 - Աշխատակիցների վերապատրաստում և հրահանգավորում:

Խնդրում ենք առաջնորդվել CCR-ի ութերորդ գլխի 3203-րդ կետով՝ մանրամասն տեղեկություններ ստանալու համար այն մասին, թե ինչից պետք է բաղկացած լինի գրավոր ծրագիրը:



Որտեղից պետք է սկսեմ:

1. Օգտագործեք **IIPP աշխատանքային** թերթիկները հետևյալ էջերում: Հիշեք՝ յուրաքանչյուր տարրը ուսումնասիրելիս շարունակեք ձեզ հարցնել. «Արդյո՞ք սա արդյունավետ է» և «Ի՞նչն է անհրաժեշտ բարելավել»:

2. Առաջնորդվեք կատարեք հետևյալ լրացուցիչին Cal/OSHA ձեռնարկին՝ **Աշխատավայրում վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրի մշակման ուղեցույց:**
3. Օգտագործեք **Ռեստորանների համար նախատեսված վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրի օրինակային տեքստը** որպես ձեր գրավոր IIPP-ի սկիզբ: Մի մոռացեք, որ IIPP-ի իրական կատարման արդյունավետությունը ձեր ծրագրի հաջողության համար ամենակարևորն է:
4. Cal/OSHA խորհրդատվական ծառայությունը նաև հասանելի է առողջության և անվտանգության մասին հնարավոր հարցերին պատասխանելու համար՝ ներառյալ IIPP-ի վերաբերյալ հարցերը: Դիտեք այս ուղեցույցի հետևի շապիկի էջը՝ գտնելու համար ձեզ մոտ գտնվող Cal/OSHA խորհրդատվական գրասենյակի հեռախոսահամարը:

Ձեր IIPP-ն աշխատավայրում առողջության և անվտանգության ծրագրի հիմնասյունն է: Այն նաև կարևոր դեր է խաղում ամեն վտանգին հատուկ խնդիրները լուծելու համար՝ այլ արդյունավետորեն իրականացված գրավոր ծրագրերի միջոցով, ինչպիսիք են.

- **Արտադրական անվտանգություն:** Այնուամենայնիվ, անկախ նրանից, թե ձեր աշխատակիցները օգտագործում են «ընկերության» կամ անձնական մեքենա, աշխատավայրում կա վտանգ, որը կարող է պահանջել լուծում, ինչպիսիք են վարորդի զննում, տրանսպորտային միջոցների կանոնավոր զննում, բջջային հեռախոսների կամ այլ շեղող գործոնների օգտագործում և արտադրողականության ճնշում:
- **Աշխատավայրի բռնություն,** որը վերաբերում է հաճախորդներին կամ հանրության անդամներին:
- **Քիմիական վտանգի մասին նախազգուշացում,** հատկապես երբ խոսքը վերաբերում է որոշ ագրեսիվ յուղ մաքրող միջոցների, որոնք կարող են օգտագործվել ձեր աշխատանքային վայրում:

Արդյո՞ք մենք ունենք անվտանգության պաշտոնական քաղաքականություն:		
Նպատակը. Աշխատավայրի անվտանգության առաջնահերթությունների հստակ սահմանում և այն, ինչ հետևողականորեն ակնկալվում է ղեկավարությունից, աշխատակիցներից և այլ պայմանագրային աշխատողներից:		Պահանջվող գործողություն
Արդյո՞ք նրանք՝	<ul style="list-style-type: none"> Անվտանգության և առողջության չափանիշներ չպահպանելը խրախուսում են: Արդյո՞ք անվտանգ աշխատանքային միջավայրի ստեղծումը հնարավոր է: 	
Արդյո՞ք դրանք	<ul style="list-style-type: none"> հետևողականորեն կիրառվում են: Արդյո՞ք դա հասկանալի է բոլոր աշխատակիցների համար: Գրավոր: 	

Արդյո՞ք մենք պաշտոնապես սահմանել ենք, թե ով է պատասխանատու մեր IIPP-ի արդյունավետությունը ապահովելու համար:		
Նպատակը. Պատասխանատու անձը կամ անձինք նաև ունեն լիազորություններ և ռեսուրսներ IIPP-ն իրականացնելու համար:		Պահանջվող գործողություն
Պատասխանատու անձ (անձինք).	<ul style="list-style-type: none"> Անուն(ներ) կամ պաշտոն(ներ) Արդյո՞ք բոլորը գիտեն, թե ով է նա: 	
Լիազորություն.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք նրանք ունեն բոլոր անհրաժեշտ լիազորությունները, այսինքն՝ կարող են աշխատակիցներին ասել, թե ինչ անել՝ վարձել, կարգապահել և պարզևատրել աշխատակիցներին և ձեռք բերել սարքավորումներ/ծառայություններ՝ առանց թույլտվություն ստանալու անհրաժեշտության: 	

<p>Արդյո՞ք մենք միջոցներ ունենք աշխատողների կողմից աշխատավայրում անվտանգության քաղաքականության և ընթացակարգերի իրականացման համար:</p>		
<p>Նպատակը. Աշխատակիցների և ղեկավարության ներգրավվածությունը ժամավճարով աշխատողների և կառավարման բոլոր մակարդակների հավասար և հետևողական հաշվետվողականության հետ մեկտեղ:</p>		<p>Պահանջվող գործողություն</p>
<p>Հարկադիր կատարում՝</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք կան պաշտոնական գրավոր և իրականացված կարգապահական ընթացակարգեր, որոնք հստակ հասկանալի են բոլոր աշխատողներին: 	
<p>Ճանաչում.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք ընթացակարգերը նախատեսված են աշխատակիցների մասնակցությունը խրախուսելու և դրական վարքագիծը ամրապնդելու համար: 	
<p>Երապատրաստում.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք անվտանգության հետ կապված ոչ պատշաճ վարքագիծը վերապատրաստման ուշադրության կենտրոնում է: 	

<p>Արդյո՞ք հաղորդակցությունը տեղի է ունենում աշխատակիցների, վերադասների և ղեկավարների միջև:</p>		
<p>Նպատակը. Երկկողմանի հաղորդակցություն ռեստորանի ամբողջ անձնակազմի միջև:</p>		<p>Պահանջվող գործողություն</p>
<p>Աշխատակիցները հայտնում են վտանգների մասին.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք աշխատակիցներին խրախուսվում է հայտնել վտանգների մասին՝ չվախենալով հաշվեհարդարից: 	
<p>Ըմբռնում.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք հաղորդակցության մեթոդները ամբողջ անձնակազմի համար հասկանալի ձևաչափով են: 	
<p>Մեթոդներ. Անվտանգությանը նվիրված հանդիպումներ, ան ծրագրեր, հրապարակումներ, անանուն ծանուցումներ և այլն</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք հաղորդակցության միջոցները համապատասխան են շխատավայրին: Արդյո՞ք անհրաժեշտ են լրացուցիչ միջոցներ: 	
<p>Անվտանգությանը նվիրված հանդիպումներ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք դրանք բավական հաճախ են տեղի ունենում: Արդյո՞ք դրանք փաստաթղթավորված են: Արդյո՞ք ղեկավարին/վերադասին ցույց է տրվել, թե ինչպես է պետք ճիշտ վարել դրանք: Արդյո՞ք աշխատավայրում հայտնաբերված վտանգների և վնասվածքների կանխարգելման միջոցառումները առաջնային ուշադրության կենտրոնում են: 	
<p>Աշխատավայրում անվտանգության և առողջության գրավոր կանոններ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք դրանք հարմարեցվել են ռեստորանին: Արդյո՞ք աշխատակիցները գիտեն դրանց մասին: 	

Արդյո՞ք աշխատավայրում պարբերաբար ստուգումներ են իրականացվում:		
Նպատակը. Աշխատավայրի վտանգները ակտիվորեն բացահայտվում են:		Պահանջվող գործողություն
Պարբերականություն.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք ստուգումները կատարվում են հետևողականորեն և բավական հաճախակի: Ո՞վ է դրանք անում: Արդյո՞ք նրանք գիտեն, թե ինչ փնտրել: 	
Փաստաթղթեր.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք օգտագործվում են պաշտոնական ստուգաթերթեր: 	
Փոփոխություններ աշխատավայրում.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյոք ստուգման ընթացակարգերը կբացահայտեն նախկինում չբացահայտված վտանգներն ու վնասակար ազդեցությունները, որոնք կապված են աշխատավայրում նյութերի և գործընթացների փոփոխությունների հետ: 	

Արդյո՞ք հայտնաբերված վտանգները ժամանակին վերացվում կամ վերահսկվում են:		
Նպատակը. Հայտնաբերված վտանգներին տրվում է առաջնահերթություն և ցուցաբերվում է հետևողականություն մինչև վերացումը կամ վերահսկումը:		Պահանջվող գործողություն
Առաջնահերթությունների սահմանում.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք առաջնահերթությունը հիմնված է վտանգի լրջության վրա: 	
Հետևել.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք վտանգի ուղղումը պաշտոնապես նշանակված է անհատին, և արդյո՞ք ուղղման կարգավիճակը պահպանվում է մինչև ավարտը: 	
Անմիջական վտանգներ.	<ul style="list-style-type: none"> Կա՞ն ընթացակարգեր՝ աշխատողների վտանգի ենթարկումը վերացնելու համար, եթե ինքնին վտանգը հնարավոր չէ անմիջապես վերացնել: 	

Արդյո՞ք հետաքննվում են վնասվածքները, հիվանդությունները, դժբախտ պատահարները և հազիվ կանխված դեպքերը:		
Նպատակը. Վնասվածքի, հիվանդության, վտանգի, դժբախտ պատահարի կամ գրեթե բաց թողնված միջադեպի իրական պատճառի (պատճառների) արագ բացահայտում:		Պահանջվող գործողություն
Իրական պատճառի որոշում.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք ճշտվում են միջադեպի իրական պատճառները: 	
Փաստաթղթավորում.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք հետաքննության ձևը նպաստում է իրական պատճառների փաստագրմանը: Ձև 301, թե՞ համարժեք փաստաթուղթ: Միջադեպերի հետաքննության ձևե՞ր: Վնասվածքի մասին զեկուցում գործատուի՞ն: Բոլոր վերը նշվածները: 	

Արդյո՞ք աշխատակիցները վերապատրաստվում են:		
Նպատակը. Աշխատակիցները գիտեն, թե ինչ վտանգներ կարող են առկա լինել իրենց աշխատավայրում և ինչպես կարելի է կանխել կամ վերահսկել դրանց ազդեցությունը:		Պահանջվող գործողություն
Նոր աշխատակիցներ (ժամանակավոր և մշտական):	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք նրանք վերապատրաստվում/հրահանգավորվում են նախքան աշխատանքի մեկնարկը: 	
Փոփոխություններ աշխատավայրում և անհայտ վտանգներ.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք աշխատակիցները վերապատրաստում են անցնում, երբ տեխնոլոգիական գործընթացում կամ նյութերում փոփոխություններ են տեղի ունենում, որոնք կարող են հանգեցնել նոր վտանգների: 	
Վերադասներ.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք ղեկավարները լրացուցիչ վերապատրաստում են անցնում աշխատավայրում վտանգները հայտնաբերելու համար: 	
Որակ.	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք իրականացվում է վերապատրաստման անցկացման վերահսկողություն՝ դրա արդյունավետությունը ստուգելու համար: 	

Արդյո՞ք պահպանվում են IIPP-ի գործարկման և պահպանման ուղղությամբ ձեռնարկված քայլերը:		
Նպատակը. Այն, ինչ արվում է, փաստաթղթավորվում է:		Պահանջվող գործողություն
Ստուգումներ.	<ul style="list-style-type: none"> • Ստուգում իրականացնող անձը. • Ամսաթիվ. • Վտանգավոր պայմանը. • Կատարված ուղղիչ գործողություն. 	
Հետաքննություններ.	<ul style="list-style-type: none"> • Հետաքննություն իրականացնող անձը. • Միջադեպի իրական պատճառները. 	
Վերապատրաստում.	<ul style="list-style-type: none"> • Աշխատակիցների անուններ, կամ այլ նույնականացման տվյալներ: • Ամսաթվեր. • Վերապատրաստման տեսակներն ու իրականացնողները: 	
Պատասխանատու անձի ինքնությունը IIPP-ի համար՝	<ul style="list-style-type: none"> • Անուն. • Պաշտոն. 	
Անվտանգությանը նվիրված հանդիպումներ.	<ul style="list-style-type: none"> • Ո՞վ է դրանք անում: • Ի՞նչ էր թաքնված: • Ե՞րբ են դրանք ավարտվել: • Ո՞վ էր ներկա: 	

Արդյո՞ք աշխատակիցներն ունեն ծրագրի հասանելիություն:		
Նպատակը. Աշխատակիցները գիտեն, թե ինչպես ուսումնասիրել և ստանալ IIPP-ի պատճենը և գիտեն, որ իրենք դրա իրավունքն ունեն:		Պահանջվող գործողություն
Հասանելիություն	<p>Հետևյալներից որևէ մեկը տրամադրվում է աշխատողներին:</p> <ul style="list-style-type: none"> Մուտք գործել ողջամիտ ժամկետում, ողջամիտ վայրում և ողջամիտ եղանակով, բայց ոչ մի դեպքում ոչ ուշ, քան աշխատողի կամ լիազորված ներկայացուցչի կողմից հարցումը ստանալուց 5 աշխատանքային օր հետո: Անխափան մուտք դեպի IIPP՝ ընկերության սերվերի/կայքի միջոցով, որը թույլ է տալիս աշխատակիցներին դիտել, տպել և էլեկտրոնային փոստով ուղարկել ընթացիկ տարբերակը: 	
Ընթացակարգեր	<ul style="list-style-type: none"> Արդյո՞ք աշխատակիցներն իրավունք ունեն մուտք գործել IIPP: Արդյո՞ք կան ընթացակարգեր, որոնք նրանք կարող են օգտագործել IIPP մուտք գործելու համար: 	

Արդյո՞ք մենք ունենք գրավոր IIPP, որն անդրադառնում է վերը նշված բոլոր հարցերին:
<p>Նպատակը. Անկախ նրանից, թե որքան փոքր է գործատուն, IIPP-ն պետք է գրավոր լինի: Որքան փոքր է գործատուն, այնքան ավելի ոչ ֆորմալ և պարզ պետք է լինի: Սա անհրաժեշտ է հետևյալ նպատակներով՝</p> <ul style="list-style-type: none"> Խառնաշփոթը կանխելու Ըմբռնման մակարդակը վարձրացնելու Հաշվետվողականությունը բարձրացնելու Անձնակազմի փոփոխությունների դեպքում շարունակականությունը պահպանելու

Վտանգների մասին իրազեկման ծրագիր (HAZCOM)

Այն գործատուները, որոնց աշխատակիցները կարող են առնչվել վտանգավոր նյութերի հետ, պետք է ունենան վտանգի մասին գրավոր հաղորդակցման ծրագիր, որը կբավարարի Կալիֆորնիայի Կանոնակարգերի օրենսգրքի 8-րդ գլխի 5194 կետի բոլոր պահանջներին: Խնդրում ենք ծանոթանալ 5194 կետին՝ մանրամասն իմանալու համար, թե ինչ պետք է ներառի գրավոր ծրագիրը:

Այն գործատուները, որոնք գրավոր ծրագիր են մշակում իրենց աշխատավայրի հատուկ կարիքները բավարարելու համար, առավելագույնի կհասցնեն աշխատավայրի անվտանգության առավելությունները:

Ռեստորանային ոլորտի համար վտանգի մասին հաղորդակցման գրավոր ծրագիրը պետք է նկարագրի կանոնակարգի բոլոր պահանջները բավարարելու ընթացակարգերը, ներառյալ.

- Աշխատավայրում վտանգավոր նյութերի ցանկի մշակում և պահպանում:
- Վտանգավոր նյութերով տարաների պիտակավորում և նախազգուշացման այլ ձևեր:
- SDS-ների առկայությունը և դրանց հեշտ հասանելիության ապահովումը:
- Աշխատակիցների վերապատրաստում վտանգավոր նյութերի վերաբերյալ, որոնց հետ նրանք առնչվում են կամ կարող են առնչվել:
- Անհրաժեշտ է օգտագործել պաշտպանիչ միջոցներ, ինչպիսիք են աշխատանքային պրակտիկաները, անձնական պաշտպանիչ սարքավորումները և արտակարգ իրավիճակների ընթացակարգերը:
- Ծրագրի արդյունավետության պարբերական գնահատման պլան և անհրաժեշտության դեպքում ծրագրի թարմացման պլաններ:

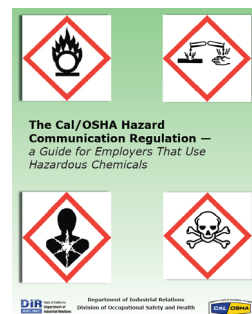
Վտանգի մասին գրավոր իրազեկման պլանը պետք է հասանելի լինի աշխատակիցներին և այլ համապատասխան անձանց ըստ պահանջի: Cal/OSHA-ում գործում է վտանգի իրազեկման ծրագրի (HAZCOM) գրավոր **օրինակ** որը նախատեսված է հատուկ ռեստորանային ոլորտի համար: Դրա օգտագործումը չի երաշխավորում, որ ձեր ծրագիրը կհամապատասխանի կարգավորող

պահանջներին: Այնուամենայնիվ, դա կխնայի ձեր ժամանակը ձեր սեփականը մշակելից:

Աշխատակիցների ուսուցումը վտանգի մասին իրազեկման ծրագրի անբաժանելի մասն է և պետք է տրամադրվի առաջին հանձնարարության ժամանակ, երբ աշխատավայրում նոր քիմիական վտանգ է ներկայացվում և երբ աշխատակիցները կարող են ենթարկվել այլ գործատուների աշխատավայրում քիմիական վտանգների: Աշխատակիցների վերապատրաստումը նոր կամ վերանայված SDS տեղեկատվության վերաբերյալ պետք է տրամադրվի գործատուի կողմից այդ տեղեկատվությունը ստանալուց հետո 30 օրվա ընթացքում:

Cal/OSHA խորհրդատվական ծառայությունը հասանելի է նաև առողջության և անվտանգության վերաբերյալ հնարավոր հարցերին պատասխանելու համար՝ ներառյալ անձնական պաշտպանիչ սարքավորումների (PPE) վերաբերյալ հարցերը: Դիտեք այս ուղեցույցի հետևի շապիկի էջը՝ գտնելու համար ձեզ մոտ գտնվող Cal/OSHA խորհրդատվական գրասենյակի հեռախոսահամարը:

Cal/OSHA-ի **ուղեցույցը Կալիֆորնիայի վտանգի մասին իրազեկման կանոնների վերաբերյալ** հասանելի է առցանց՝ ձեզ համար:



Ռեստորանի անվտանգությանը վերաբերող ռեսուրսներ

Ստորև բերված են մի քանի օգտակար ռեսուրսներ ռեստորաններում անվտանգության և առողջության վերաբերյալ, ներառյալ այն ռեսուրսները, որոնք նշված են այս ուղեցույցում, վեր հասցեներով:

Cal/OSHA

www.dir.ca.gov/dosh

Գլուխ 8, կանոնակարգ

www.dir.ca.gov/Samples/search/query.htm

- **Սառնարանային պահեստ (կետ 3249).**
www.dir.ca.gov/Title8/3249.html
 - **Խմորի խառնիչ (կետ 4544).**
www.dir.ca.gov/Title8/4544.html
 - **Էլեկտրականության անվտանգություն (կետ 2299–2974).**
www.dir.ca.gov/Title8/sub5.html
 - **Էրգոնոմիկա (կետ 5110).**
www.dir.ca.gov/Title8/5110.html
 - **Աչքերի լվացում (կետ 5162).**
www.dir.ca.gov/Title8/5162.html
 - **Կրակմարիչ (կետ 6151).**
www.dir.ca.gov/Title8/6151.html
 - **Աղբահանություն (բաժին 4559).**
www.dir.ca.gov/Title8/4559.html
 - **Վտանգի մասին իրազեկման ծրագիր (կետ 5194).**
www.dir.ca.gov/Title8/5194.html
 - **Ջերմային հիվանդությունների կանխարգելում փակ տարածքներում գտնվող աշխատավայրերում (կետ 3396).**
www.dir.ca.gov/Title8/3396.html
 - **Վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագիր (կետ 3203).**
www.dir.ca.gov/Title8/3203.html
 - **Կողպում/պիտակավորում (Վտանգավոր էներգիայի վերահսկում հիմնական շարժիչների, մեքենաների և սարքավորումների մաքրման, վերանորոգման, սպասարկման, տեղադրման և կարգավորման գործողությունների համար) (կետ 3314).**
www.dir.ca.gov/Title8/3314.html
 - **Մեքենաների պահպանություն (խումբ 6).**
www.dir.ca.gov/Title8/sb7g6.html
 - **Մսի, ձկան և այլ մթերքների մանրացման սարքեր (բաժին 4552).**
www.dir.ca.gov/Title8/4552.html
 - **Անհատական պաշտպանության միջոցներ — ձեռքերի պաշտպանություն (կետ 3384).**
www.dir.ca.gov/Title8/3384.html
 - **Շարժական սանդուղքներ (կետ 3276).**
www.dir.ca.gov/Title8/3276.html
 - **Պտտվող հունցող մեքենա (կետ 4547).** www.dir.ca.gov/Title8/4547.html
 - **Աշխատանքային տարածք (կետ 3273).**
www.dir.ca.gov/Title8/3273.html
 - **Աշխատավայրում բռնության կանխարգելում (Աշխատանքային օրենսգիրք 6401.9).**
www.dir.ca.gov/dosh/Workplace-Violence/Laws-in-General-Industry.html
- Հրապարակումներ**
www.dir.ca.gov/dosh/PubOrder.asp
- **Կալիֆորնիայի վտանգի մասին իրազեկման կանոնների ուղեցույց.**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/hazcom.pdf
 - **Ձեր աշխատավայրի վնասվածքների և հիվանդության կանխարգելման ծրագրի մշակման ուղեցույց.**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/iipp.pdf

Ռեստորանի աշխատակիցներ

- **Փակ տարածքներում գտնվող աշխատավայրերում ջերմային հիվանդությունների կանխարգելում. տեղեկատվություն գործատուների համար**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Indoor-Heat-Employers-fs.pdf
- **Վտանգի մասին օրինակելի հաղորդակցման ծրագիր (HAZCOM) ռեստորանների համար.**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/RsgHazcomModel.doc
- **Ջերմային հիվանդությունների կանխարգելման օրինակելի ծրագիր**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/HIP-sample-procedures.docx
- **Աշխատանքային վայրում բռնության կանխարգելման մոդել Ընդհանուր ոլորտի համար (ոչ առողջապահական)**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Model-WPV-Plan-General-Industry.docx
- **Վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրի օրինակ (IIPP) ռեստորանների համար.**
www.dir.ca.gov/dosh/dosh_publications/Restaurant-iipp-guide.docx
- **Աշխատավայրում բռնության կանխարգելում.**
www.dir.ca.gov/dosh/Workplace-Violence.html

OSHA (Occupational Safety and Health Administration - Աշխատանքի անվտանգության և առողջության վարչություն)
www.osha.gov

- **Անվտանգության նախագուշակյան միջոցներ երիտասարդների համար ռեստորաններում — էլ. գործիքներ.:**
www.osha.gov/SLTC/youth/restaurant/index.html

NIOSH (National Institute for Occupational Safety and Health — Աշխատանքի անվտանգության և առողջության ազգային ինստիտուտ)
www.cdc.gov/niosh/index.htm

- **Այրվածքաբանական վնասվածքների տեղեկագիր.**
www.cdc.gov/niosh/topics/youth/pdfs/burninjury.pdf
- **Էլեկտրականության անվտանգություն ռեստորաններում.**
www.cdc.gov/niosh/docs/85-104/

LOHP ((Laboratory Occupation Health Program — Լաբորատորիայի մասնագիտական առողջության ծրագիր): <http://lohp.org/>

- **Փաստեր գործատուների համար — ավելի անվտանգ աշխատանք դեռահասների համար.**
<http://youngworkers.org/rights/employers/>
- **Կոշիկների քաղաքականության օրինակ**
https://lohp.berkeley.edu/wp-content/uploads/2013/10/rest_model_shoe_safety.pdf
- **Ռեստորանի անվտանգության ուսուցման նյութեր.**
<https://lohp.berkeley.edu/california-restaurant-safety/>
- **Ռեստորանի աշխատողներ և սեփականատերեր. Աշխատողների անվտանգության վերաբերյալ խորհուրդներ.**
<https://lohp.berkeley.edu/restaurant-tips/>

WOSHTEP ((Workplace Occupational Safety and Health Training and Education Program - Աշխատանքային առողջության և անվտանգության ուսուցման և կրթության ծրագիր): www.dir.ca.gov/chswc/woshtep.html

- **Վնասվածքների և հիվանդությունների կանխարգելման ծրագրի (IIPP) ռեսուրսներ.**
www.dir.ca.gov/chswc/WOSHTEP/iipp/

Այլ նահանգներ

- **New Jersey (Նյու Ջերսի) նահանգում խմոր խառնելիս մարդ է մահացել.**
www.cdc.gov/niosh/face/stateface/nj/01nj118.html
- **Ohio (Օհայո) նահանգի սանդուղքների փաստաթերթիկ.**
www.bwc.ohio.gov/downloads/blankpdf/SafetyTalk-Portableladder.pdf
- **University of Nevada, Reno Business Environmental Program College of Business.**
www.unrbep.org/
- **Washington (Վաշինգտոն) նահանգի աշխատանքի և արդյունաբերության դեպարտամենտ.**
<https://lni.wa.gov/safety-health/safety-topics/Industry-Topics/restaurants>

Երեխաների աշխատանքային օրենսդրություն
www.dir.ca.gov/DLSE/ChildLaborLawPamphlet.pdf



Cal/OSHA խորհրդատվական ծրագրեր

Անվճար հեռախոսահամար՝ 1-800-963-9424

Ինտերնետ. www.dir.ca.gov

Տեղական աջակցության ծրագրի տարածքային գրասենյակներ



Կամավոր պաշտպանության ծրագիր
Oakland, CA 94612 (510) 622-1081