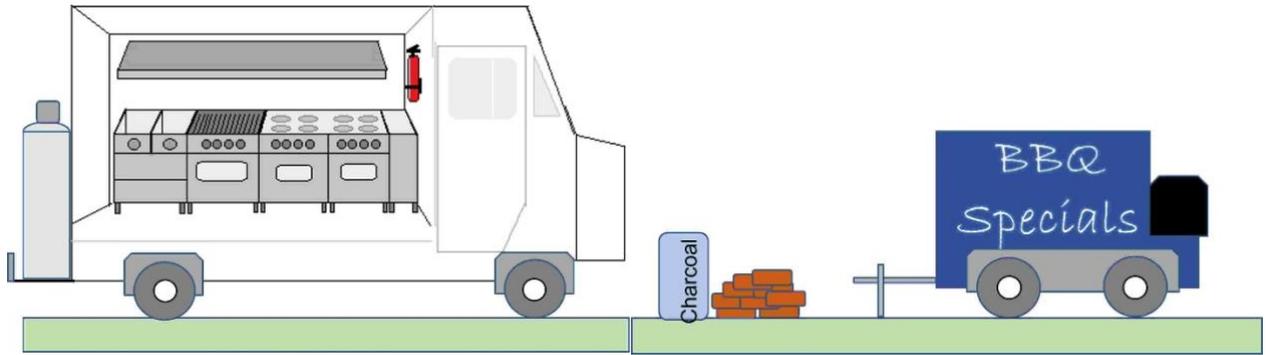


تدريب سلامة عربات الطعام المتنقلة



الوحدات

- (1) مقدمة الى OSHA
- (2) اعتبارات السلامة العامة
- (3) السلامة من الحرائق في عمليات الطهي
- (4) سلامة البروبان
- (5) طفايات الحريق
- (6) المالك / المدراء - وضع خطط مكتوبة

تم انتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة و السلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. و لا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء او وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

تدريب السلامة لعربات الطعام المتنقلة

مقدمة و اساسيات ادارة الصحة و السلامة المهنية (OSHA)

تم انتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة و السلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. و لا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية ، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء او وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

اهلاً و سهلاً

- مقدمة
- مساحة التدريب
 - المخارج و دورات المياه.
- اجندة اليوم
 - مقدمة الى إدارة الصحة و السلامة المهنية.
 - السلامة العامة للموظفين
 - السلامة من حرائق الطهي
 - السلامة في استخدام البروبان
 - استخدام طفايات الحريق

لماذا التدريب؟ حوادث عربات الطعام في الأخبار

فيلادفيا ، ٢٠١٤: انفجار خزان غاز بروبان على متن عربة طعام ، مما اسفر عن مقتل اثنين و إصابة اكثر من عشرة اشخاص في المنطقة المحيطة. حث هذا الحدث على اتخاذ خطوات جدية و مناقشة الحاجة الى أنظمة للسلامة من الحرائق و لوائح السلامة للبروبان لمجال عربات الطعام.

حوادث اخرى

- أخبار نيوبورت يناير ٢٠٢٣ – إصابة شخصان
- فرينسو ٢٠٢٢ – إصابة شخصان بحروق
- تالاهاسي ٢٠٢٢ – إصابة شخصان
- اورلانندو ٢٠٢٢ – إصابة خطيرة لامرأة
- الاباما ٢٠٢٢ – إصابة شخص
- و غير الكثير على قوقل: حوادث عربات الطعام

كارولينا الشمالية

- شارلوت ٢٠٢٢ – تدمير بيت بدون اصابات
- شارلوت (ساوث اند) ٢٠٢٠ – إصابة شخص
- قرينسبورو ٢٠٢١ – إصابة رجل إطفاء
- رالي ٢٠١٨ – بدون اصابات

لماذا نحتاج تدريب العمال لعربات الطعام؟

- نمو هائل في صناعة عربات الطعام على مدار الخمسة عشر عامًا الماضية
- تغطي عربات الطعام وكالات تنظيمية متعددة: وزارة النقل (للعربة) ، وإدارات الصحة المحلية (سلامة الأغذية) ، محطات الإطفاء المحلية
- قامت NFPA (الإدارة الوطنية للحماية من الحرائق) بتحديث معاييرها للتعامل بشكل أفضل مع السلامة من حرائق عربات الطعام في عام 2018 ، لكن معايير السلامة قد تكون مختلفة ، حتى في المجتمعات المجاورة
- مثال: وفقاً لشرطة مدينة كلاركسفيل في ولاية تينيسي أن تسرب غاز البروبان تسبب في انفجار عربة طعام
- تم السماح لعربة الطعام بمزاولة العمل في ناشفيل (٢٠٢٢) ، حيث أجهزة الكشف عن الغاز غير إلزامية
- وقع الانفجار في منزل المالك بالقرب من مدينة كلاركسفيل، حيث أجهزة الكشف عن ثاني أكسيد الكربون / البروبان إلزامية.

لماذا نحتاج تدريب العمال لعربات الطعام؟

- بعض أوجه التشابه مع المطاعم ، حيث تعتبر عرضة لحرائق الطهي
- تقريباً ٧٥٠٠ حريق في مجال المطاعم كل سنة ، بمتوسط ٣ وفيات و ١١٠ إصابات و ١٦٥ مليون دولار امريكي في أضرار الممتلكات كل عام (NFPA ٢٠١٧)
- ٦١٪ من الحرائق تضمنت معدات طهي (NFPA ٢٠١٧)
- مخاطر خاصة بعربات الطعام
 - خزانات البروبان – سهولة التعرض للانفجار
 - مساحات صغيرة داخل العربات / المقطورات
 - التنقل ، وإمكانية التواجد في المواقع المختلفة ، بالإضافة الى مخاطر الطريق
 - تواجه الشركات الصغيرة تحديات خاصة
 - نادرًا ما يكون قادرًا على تعيين أخصائي سلامة
 - نقص موارد السلامة / الصحة
- أسباب أخرى؟

الغرض من هذا التدريب

- الغرض: تثقيف الملاك والإدارة والعاملين في مجال عربات الطعام من أجل منع الإصابات والخسائر في الأرواح والخسائر المالية بسبب مخاطر السلامة في مكان العمل ، وخاصة الحرائق والمخاطر ذات الصلة.
- من خلال التعليم في الفصول الدراسية والتدريب العملي على طفايات الحريق ، نهدف إلى زيادة ثقة المتدربين في التعامل و حل مخاطر السلامة في العمل.

مقدمة الى إدارة الصحة و السلامة المهنية (OSHA)

من هم OSHA وماذا يفعلون؟

OSHA = إدارة السلامة والصحة المهنية

• جزء من وزارة العمل الأمريكية

• تأسست عام ١٩٧٠ (قانون ويليامز شتايجر للسلامة والصحة المهنية)

• المهمة: إنقاذ الأرواح ، ومنع الإصابات ، وحماية العمال في أمريكا من مخاطر السلامة والصحة في مكان العمل

• تحدد المسؤوليات والحقوق لكل من أصحاب العمل والموظفين

• تحافظ على نظام البلاغات / حفظ السجلات للإصابات والوفيات في مكان العمل

• تؤسس برامج التدريب على السلامة

• تطور و تطبق و تفرض معايير السلامة

OSHA الفيدرالية و OSHA الولاية

- يغطي قانون الصحة والسلامة (OSHA) أصحاب العمل وموظفيهم إما من خلال OSHA الفيدرالية أو من خلال برنامج حكومي معتمد من OSHA

- وافقت ٢٢ ولاية على خطط تغطي كلاً من العاملين في القطاع الخاص والحكومة المحلية (اعتباراً من يناير ٢٠٢٣)
- يجب أن تكون خطط الولاية على الأقل بنفس فعالية إدارة السلامة والصحة المهنية في حماية العمال.

حدد ولاية/إقليم من الخريطة لإظهار معلومات التواصل الخاصة بخطة الولاية



• هذه أماكن العمل الحكومية الخاصة والخاصة بالولاية / الحكومة المحلية (OSHA) تغطي خطة الدولة المعتمدة من إدارة الصحة والسلامة المهنية
• هذه الولاية / موظفي الحكومة المحلية فقط (OSHA) تغطي خطة الولاية المعتمدة من إدارة الصحة والسلامة المهنية
• OSHA هذه الولاية (التي لا تحتوي على علامة النجمة *) هي ولاية اتحادية من

<https://www.osha.gov/stateplans>

حقوق الموظف

يحق لجميع الموظفين:

• بيئة عمل آمنة

• رفع بلاغ من أي مخاوف تتعلق بالسلامة أو الصحة مع صاحب العمل أو إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA)، دون الخوف من انتقام أياً من المسؤولين

• تلقي المعلومات والتدريب اللازم على مخاطر العمل

• تقديم شكوى إلى OSHA في غضون 30 يوماً إذا حدث انتقام لاستخدام حقوقك (قانون حماية المبلغين عن المخالفات)

يجب على أصحاب العمل:

- توفير مكان عمل للموظفين خالٍ من المخاطر المعروفة من غير القانوني الالتئام من موظف لاستخدامه حقوقه بموجب القانون، بما في ذلك مناقشة المخاوف المتعلقة بالسلامة والصحة معك أو مع إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) أو الإبلاغ عن إصابات أو أمراض مرتبطة بالعمل.
- الامتثال لجميع المعايير المعمول بها في إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA).
- إبلاغ إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) بجميع الوفيات المرتبطة بالعمل في غضون 8 ساعات، وجميع الحوادث المموتة بالمستشفيات، وحوادث بتر الأعضاء وفقدان البصر في غضون 24 ساعة.
- توفير التدريب اللازم لجميع العاملين باستخدام لغة ومفردات يمكنهم فهمها.
- عرض هذا الملصق بشكل واضح في مكان العمل.
- إسبق استشارات إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) في المكان الذي توجد به الانتهاكات المتوقعة أو بالقرب منه.

تقدم المساعدة لتجنب المخاطر وتجميعها معاً لأصحاب الأعمال الصغيرة والمتوسطة - دون أي استشارات أو عتبات - من خلال البرامج المدعومة من إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) المتكاملة في كل ولاية.



يحق لجميع العاملين:

- العمل في مكان عمل آمن.
- مناقشة المخاوف المتعلقة بالسلامة والصحة مع صاحب العمل أو مع إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) أو الإبلاغ عن إصابات أو أمراض متعلقة بالعمل، دون اتخاذ إجراءات انتقامية ضدهم.
- الحصول على معلومات والتدريب بشأن المخاطر الوظيفية، بما في ذلك جميع المواد الخطرة في مكان العمل.
- طلب إجراء تحقيق لمكان عملك لتقوم به إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) إذا كنت تعتقد أن هناك ظروف غير آمنة أو غير صحية. وسوف تحافظ إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) على سرية اسمك. يحق لك تعيين ممثل للاتصال بإدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) بالنيابة عنك.
- المشاركة (أو طلب المشاركة من جانب ممثلك) في إجراء تحقيق لتقوم به إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) والتحدث على الفرد مع الممثل.
- تقديم شكوى إلى إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) في غضون 30 يوماً (عن طريق الهاتف أو على الإنترنت أو عن طريق البريد) في حال اتخاذ إجراءات انتقامية ضدهم نظراً لاستخدامك حقوقك.
- الإبلاغ على أي استشارات صادرة من إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) إلى صاحب العمل.
- طلب نسخ من سجلات الطوبى، والإختبارات التي تقيس المخاطر في مكان العمل، وسجل الإصابات والأمراض في مكان العمل.

هذا الملصق متاح معاداً من إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA).

الاتصال بإدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA). يمكننا المساعدة.



OSHA®
إدارة السلامة
والصحة المهنية

السلامة والصحة بالوظيفة إنه القانون!

مسؤوليات أصحاب العمل

يجب على أصحاب العمل:

- توفير بيئة عمل خالية من المخاطر
- الامتثال لجميع معايير OSHA المعمول بها
- توفير التدريب للعمال على مخاطر العمل بلغة ومفردات يمكنهم فهمها
- إبلاغ OSHA بالوفيات في مكان العمل أو الإصابات الخطيرة مثل التنويم في مستشفى أو بتر الأطراف
- نشر اقتباسات OSHA في / بالقرب من مواقع المخالفات
- من غير القانوني الانتقام من الموظف لاستخدامه أيا من حقوقه ، بما في ذلك إثارة مخاوف تتعلق بالسلامة أو الصحة مع صاحب العمل أو OSHA (قانون حماية المبلغين عن المخالفات)

يجب لجميع العاملين:

- العمل في مكان عمل آمن.
- مناقشة المخاوف المتعلقة بالسلامة والصحة مع صاحب عملك أو مع إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) أو الإبلاغ عن إصابات أو أمراض متعلقة بالعمل، نون الغدا إجراءات التقامية عندك.
- الحصول على معلومات وتدريب بشأن المخاطر الوظيفية، بما في ذلك جميع المواد الخطرة في مكان عملك.
- طلب إجراء تحقيق لمكان عملك تقوم به إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) إذا كنت تعتقد أن هناك ظروف غير آمنة أو غير صحية. وسوف تحافظ إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) على سرية اسمك.
- يحق لك تعيين ممثل للاتصال بإدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) بالنيابة عنك.
- المشاركة (أو طلب المشاركة من جانب ممثلك) في إجراء تحقيق تقوم به إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) والتحدث على الفرد مع المفتش.
- تقديم شكوى إلى إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) في غضون 30 يوماً (عن طريق الهاتف أو على الإنترنت أو عن طريق البريد) في حال الغدا إجراءات التقامية عندك نظراً لاستخدامك حقوقك.
- الإطلاع على أي استشهادات صادرة من إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) إلى صاحب عملك.
- طلب نسخ من سجلاتك الطبية، والاختبارات التي تقاس المخاطر في مكان العمل، وسجل الإصابات والأمراض في مكان العمل.

هذا الملصق متاح مجاناً من إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA).

الاتصال بإدارة السلامة والصحة
المهنية (OSHA). يمكننا المساعدة.

يجب على أصحاب العمل:

- توفير مكان عمل للموظفين خالٍ من المخاطر المعروفة من غير القانوني الانتقام من موظف لاستخدامه حقوقه بموجب القانون، بما في ذلك مناقشة المخاوف المتعلقة بالسلامة والصحة معك أو مع إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) أو الإبلاغ عن إصابات أو أمراض مرتبطة بالعمل.
- الامتثال لجميع المعايير المعمول بها في إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA).
- إبلاغ إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) بجميع الوفيات المرتبطة بالعمل في غضون 8 ساعات، وجميع المرضى المحجوزين بالمستشفيات، وحوادث بتر الأعضاء وفقدان البصر في غضون 24 ساعة.
- توفير التدريب اللازم لجميع العاملين باستخدام لغة ومفردات يمكنهم فهمها.
- عرض هذا الملصق بشكل واضح في مكان العمل.
- لسبق استشهادات إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) في المكان الذي توجد به الانتهاكات المزعومة أو بالقرب منه.

نقدم المساعدة لتحديد المخاطر وتسميحها مجاناً لأصحاب الأعمال الصغيرة والمتوسطة - دون أي استشهادات أو عقوبات - من خلال البرامج المدعومة من إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) المتاحة في كل ولاية.



توفر (OSHA) مساعدة للأعمال الصغيرة



واحصل على المشورة التي يمكنك الوثوق بها من خلال برنامج الاستشارات في الموقع بدون تكلفة OSHA موارد السلامة والصحة المصممة خصيصًا للشركات الصغيرة. اعثر على معلومات حول الامتثال لمعايير OSHA توفر OSHA والسرية التابع لـ .

OSHA تغطية

COVID-19 موارد

أدلة الامتثال

برامج السلامة والصحة

نصيحة يمكنك الوثوق بها

حفظ السجلات وإعداد التقارير

كتيب الأعمال الصغيرة

الموارد العامة

<https://www.osha.gov/smallbusiness>

برنامج OSHA للاستشارات في الموقع التابع لـ SHARP



<https://www.osha.gov/consultation>



برنامج الاعتراف بإنجازات الصحة والسلامة (شارب)

ويقومون بتشغيل برامج OSHA يعترف البرنامج بأصحاب الأعمال الصغيرة الذين استخدموا خدمات برنامج الاستشارات في الموقع التابع لـ إنجازاً للوضع الذي يميزك بين أقرانك في العمل كنموذج للسلامة OSHA من SHARP نموذجية للسلامة والصحة. يعد قبول موقع عملك في والصحة في موقع العمل.

<https://www.osha.gov/sharp>

- خدمات استشارات سلامة و صحة العمال المجانية للشركات الصغيرة
- الخدمات الاستشارية منفصلة عن تطبيق و فرض القوانين لمساعدة أصحاب العمل على إنشاء وتحسين برامج السلامة و الصحة وتحقيق الامتثال التام لـ OSHA

- تعترف SHARP بأصحاب الأعمال الصغيرة الذين استخدموا برنامج الاستشارات في الموقع ويقومون أيضاً بتشغيل برامج نموذجية للسلامة والصحة.

الامتثال للقوانين مقابل أفضل الممارسات

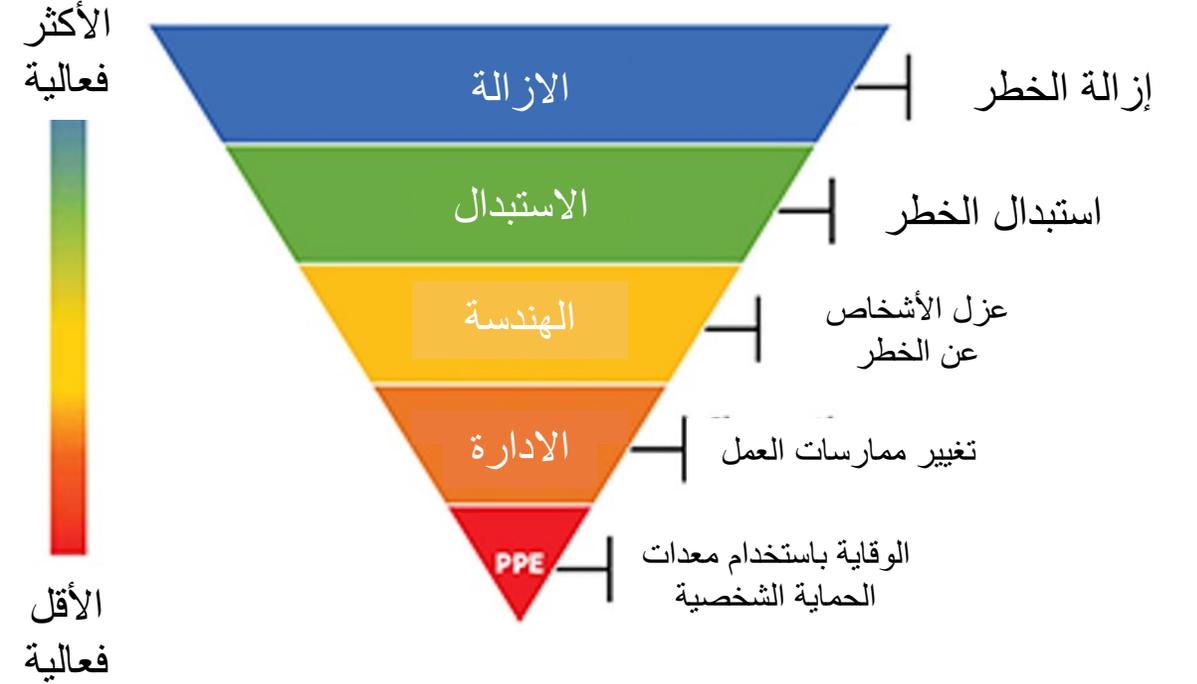
- لوائح OSHA = المستوى الأدنى للامتثال
- قد يكون لدى بعض المنظمات إرشادات بمستويات أعلى من الامتثال و تكون هذه أفضل الممارسات
- لماذا قد لا يكونان نفس الشيء؟
- تستغرق لوائح OSHA وقتاً طويلاً للتغيير أو التحديث
- الصناعات أو الظروف الجديدة للعمل ، والمنتجات الجديدة المستخدمة ، و المعلومات الجديدة لتقييمها - تستغرق التغييرات في القوانين وقت.

الهدف: تنفيذ الحلول الفعالة

التسلسل الهرمي لعناصر التحكم في NIOSH:

التسلسل الهرمي لعناصر التحكم في NIOSH:

- يوفر إطارًا للتحكم في المخاطر في مكان العمل
 - الإزالة
 - الاستبدال
 - الهندسة
 - الإدارة (ممارسات العمل)
 - معدات الحماية الشخصية (PPE)
- قد تكون الضوابط المتعددة أكثر فعالية من تنفيذ واحدة فقط



فائدة اليوم

- تتمثل مهمة OSHA في حماية العمال
- يمكن لـ OSHA إنجاز هذه المهمة بطرق متعددة وتوفر أيضاً الموارد لمساعدة الشركات الصغيرة التي قد يكون لديها موارد محدودة
- توجد العديد من الحلول الفعالة لمعالجة المخاطر في مكان العمل
- يوصى بشدة بالضوابط الهندسية والإدارية
- يمكن للمعلومات والمساعدة ان تساعدك في حماية العاملين لديك وشركتك وممتلكاتك.

تدريب السلامة لعربات الطعام المتنقلة

الجزء الثاني: مخاطر عامة

تم انتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة و السلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. و لا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية ، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء او وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

السلامة العامة للموظف

- خطط الطوارئ
- مخارج الطوارئ
- الخدمات الطبية ، الإسعافات الأولية
- الانزلاق ، التعرقل ، السقوط
- البحث عن موارد إضافية قد تنطبق على عملك في عربة طعام

ما هي أهمية التخطيط والإعداد؟



التخطيط لغير المتوقع

- ٢ يناير ٢٠٢٣ - لعبة اتحاد كرة القدم الأميركي بين سينسيناتي بنغلز / بوفالو بيلز
- قام دامار هاملين بالتدخل ثم وقف و تمايل ثم انهار إلى الوراء
- هرع المسعفون إلى الميدان ، وقاموا بتقييم الحالة ، واستخدموا الإنعاش القلبي الرئوي و جهاز الإنعاش الكهربائي لإنعاش القلب
- حصل على الرعاية الطبية اللازمة في غضون بضع دقائق ، مما زاد من احتمالات النجاة والتعافي
- كان لدى اتحاد كرة القدم الأميركي خطة عمل طارئة (EAP) يتم التدريب عليها قبل كل موسم
- يجتمع الفريق / الموظفون الطبيون قبل كل مباراة لمناقشة إجراءات الصحة / السلامة
- قد لا تكون هناك حاجة الى (EAP) في كل مباراة - ولكنها ضرورية عند الحاجة
- هل أنت مستعد في حالة حدوث طارئ؟ هل لديك خطط طوارئ لعملك؟

خطة عمل للطوارئ (EAP)

• الغرض: وصف الإجراءات التي يجب اتخاذها لضمان سلامة الموظفين أثناء حالة الطوارئ

• الفوائد:

- أقل تشويشًا عندما يكون تنظيم الإجراءات بناءً على مستندات مكتوبة
- إصابات أقل وأقل خطورة
- أضرار هيكلية أقل

• ما هي حالات الطوارئ المتوقعة في عملك؟

- حريق؟ إعصار أو غيره من الأحوال الجوية القاسية؟
- عنف العملاء؟ اضطرابات مدنية؟
- أخرى؟



خطط العمل في حالات الطوارئ (EAP) المتطلبات

المتطلبات الأساسية:

- طرق الإبلاغ عن الحرائق وحالات الطوارئ الأخرى
- طرق الإخلاء (الحرائق مقابل الأعاصير مقابل حالات الطوارئ الأخرى)
- مسؤوليات الإنقاذ والمسؤوليات الطبية للموظفين
- المحاسبة لجميع الموظفين بعد الإخلاء في حالات الطوارئ
- معلومات الاتصال في حالات الطوارئ

غير مطلوب ، ولكن قد يكون مفيدًا:

- مكان خارج الموقع لتخزين النسخ الأصلية أو نسخ من السجلات المهمة

متطلبات EAP (تابع)

• الإبلاغ عن الحرائق وحالات الطوارئ الأخرى: 911 ، وربما آخرون

- كيف سيعرف موظفي الطوارئ موقعك؟
 - **توصية:** قم بتثبيت مجلد على باب الخروج ، بحيث يمكن أخذه بسهولة عند الخروج
 - الصفحة الأولى: **الموقع التفصيلي للشاحنة / المقطورة / الخيمة / العربة (مع التحديث المستمر عند التنقل)**
 - معلومات الاتصال للإطفاء والشرطة والإسعاف والمالك / المدير
 - إجراءات لجميع حالات الطوارئ (حريق ، إعصار ، عنف)
 - طرق الإخلاء (الحرائق مقابل الأعاصير مقابل حالات الطوارئ الأخرى)
 - حريق - وقت الإخلاء ، مكان الإخلاء / وجهة / منطقة تجمع آمنة
 - إعصار / فيضانات / طقس قاسٍ - هل يوجد مأوى في المكان؟ هل يتوجب الإخلاء؟
 - أعمال عنف - هل يوجد مأوى في المكان؟ هل يتوجب الإخلاء؟
 - هل ستخدم الزوار / العملاء؟
- * قد تحتاج الأساليب إلى التغيير ، اعتمادًا على موقعك وظروفك *

متطلبات EAP (تابع)

- **مسؤوليات الإنقاذ و الواجبات الطبية للموظفين**
 - ابتعد عن الخطر المباشر ، اتصل بأفراد الطوارئ للحصول على المساعدة
 - إذا أصيب شخص ما ، فمن موجود لمساعدته؟
 - التدريب على الإسعافات الأولية؟ الاختناق؟ CPR؟
- **المحاسبة لجميع الموظفين بعد الطوارئ**
 - موقع الاجتماع المركزي؟ مكالمة هاتفية / رسائل نصية؟
 - من المسؤول عن التحقق؟
 - العناصر المطلوبة: قائمة العمال في الموقع ، ومعلومات الاتصال لجميع العمال
- **معلومات الاتصال في حالات الطوارئ**
 - إذا تم نقل شخص ما إلى المستشفى ، كيف ستتواصل مع عائلته؟
 - العناصر المطلوبة: معلومات لجميع العمال في حالة الطوارئ

خطط العمل في حالات الطوارئ (EAP) - التدريب

تدريب الموظفين:

- مراجعة خطة الطوارئ مع جميع الموظفين
 - عند التوظيف
 - عند تغير الخطة او مسؤوليات الموظفين في الخطة
- شرح و تدريس و التدريب على الخطة:
 - أنواع حالات الطوارئ
 - مسارات العمل بالخطة (الاخلاء او اخذ مأوى)
 - موقع / استخدام معدات الطوارئ
 - المخاطر الخاصة (مولدات الطاقة ، البروبان)
 - مخاطر الحريق و خطة مكافحة الحرائق
 - الاغلاق/الاطفاء في حالات الطوارئ

خطط العمل في حالات الطوارئ (EAP) – مواجهة الحرائق

أكثر أنواع الطوارئ شيوعاً لمعظم الشركات هو الحريق.

القرار: هل يجب إخلاء الموظفين أم الاستعداد لمواجهة الحرائق الصغيرة؟

الخيار الثالث	الخيار الثاني	الخيار الاول	
جميع الموظفين	الموظفين المعينين فقط	لا أحد	من يستخدم طفايات الحريق
جميع غير المصرح لهم	كل الآخرين غير المصرح لهم	الجميع	من يطبق الاخلاء
نعم	نعم	نعم	(EAP) مكافحة الحريق ، و الزامية التدريب؟
جميع الموظفين يجب تدريبهم سنوياً	جميع الموظفين المعينين يجب تدريبهم سنوياً	لا	تدريب الموظفين على استخدام طفايات الحريق
يجب فحص و اختبار و صيانة طفايات الحريق			متطلبات اضافية

مخاطر الحريق وخطط الوقاية من الحرائق

السبب: مكافحة الحرائق في مقر العمل

- شرح مصادر الوقود التي قد تشعل أو تساهم في انتشار الحريق والمعدات الموجودة للسيطرة على الحريق (أجهزة الإنذار ، وأنظمة الإطفاء)

المتطلبات:

- قائمة بجميع مخاطر الحريق ومصادر الاشتعال المحتملة ومعدات الحماية من الحريق
- إجراءات للتحكم في تراكمات النفايات القابلة للاشتعال / القابلة للاحتراق
- الصيانة الدورية للوقايات على المعدات المنتجة للحرارة
- الاسم / المسمى الوظيفي للشخص المسؤول عن مصادر الوقود وصيانة المعدات
- يجب إبلاغ الموظفين بمخاطر الحريق التي قد يتعرضون لها وطرق الحماية الذاتية
- * مزيد من المعلومات في وحدة السلامة من الحرائق *





مخارج الطوارئ

المتطلبات:

- يجب أن تكون مخارج الطوارئ دائمة و محددة و غير مغلقة و خالية من العوائق
- لا يمكن وضع أي مواد أو معدات (بشكل دائم أو مؤقت) في مسار الخروج.
- يجب ان تكون الأبواب تفتح من الداخل ويجب أن يكون العمال قادرين على فتح باب الخروج في جميع الأوقات بدون مفاتيح أو أدوات أو معرفة خاصة
- يجب استخدام باب الخروج المفصلي الجانبي ويجب أن يفتح للخارج في اتجاه طريق الخروج.



الخدمات الطبية ، الإسعافات الأولية

المتطلبات:

- منشأة طبية متاحة أو شخص مدرب على الإسعافات الأولية في موقع العمل
- نظام اتصالات للتواصل مع خدمات الاسعاف
- يجب ان تكون ارقام التواصل مع الطوارئ معلقة في مكان واضح
- يجب ان يكون عنوان مقر العمل معلق في مكان واضح
- معدات الاسعافات الأولية
- مواد مراجعة من قبل استشاري
- في حاوية مقاومة للعوامل الجوية مع عبوات مغلقة بشكل فردي لكل عنصر
- يتم فحصها بشكل دوري للتأكد من استبدال المواد بعد الاستخدام

الانزلاقات ، التعثر ، السقوط

- غالباً ما تكون المخاطر الأكثر شيوعاً في العديد من مقرات العمل
- قد تكون مناطق الطهي غير مرتبة (تعثر) أو قد تكون الارضيات زلقة من الزيت او الماء او الطعام عليها (انزلاق)
- قد تعتمد شدة النتيجة على العوامل الموجودة ايضاً مثل:
 - اسطح ساخنة قد تلامس الموظف اثناء السقوط
 - مواد حادة قد تلامس الموظف اثناء السقوط
- **الحلول:**
 - تنظيف الارضيات من أي سوائل فوراً
 - عدم تخزين زيت الطعام على الارض
 - تقليل الأماكن المبعثرة و محطات الطهي (عدم عرقلة مخارج الطوارئ!)
 - استخدام سجاد مضادة للانزلاق
 - تصليح الارضيات الغير مستوية

في الختام

- قد توجد مجموعة متنوعة من مخاطر السلامة العامة في عربات الطعام ، وبعضها أكثر شمولية ، وبعضها خاص بأماكن العمل الفردية.
- هناك حاجة إلى خطط عمل الطوارئ (EAPs) لكل مكان عمل حتى يعرف العمال كيفية الاستجابة في حالة الطوارئ.
- يجب أن تظل مخارج الطوارئ خالية دائمًا ومتاحة للخروج السريع في حالات الطوارئ مثل الحرائق.
- يجب التخطيط للخدمات الطبية والإسعافات الأولية في حالة الطوارئ
- تعد الانزلاقات والتعثر والسقوط مصدرًا شائعًا للإصابة ويجب معالجتها من خلال مجموعة متنوعة من ضوابط المخاطر.

معلومات إضافية عن السلامة

يحتوي موقع OSHA على العديد من الموارد المتاحة ، خاصة بالنسبة لـ EAPs والمواضيع ذات الصلة:

<https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures>

OSHA لديها مواد أمان إضافية لسلامة عمال المطعم (الشباب)

<https://www.osha.gov/etools/young-workers-restaurant-safety/posters>

- السلامة في التنظيف
- الاستخدام الآمن للسكين
- لمنع الحروق
- حمل آمن
- طلبات السيارات
- قوانين عمل الاطفال
- راجع أيضًا نشرة الموارد الإضافية المقدمة

تدريب السلامة لعربات الطعام المتنقلة

الجزء الثالث: السلامة من حرائق الطهي

تم انتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة و السلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. و لا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية ، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء او وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

الأهداف

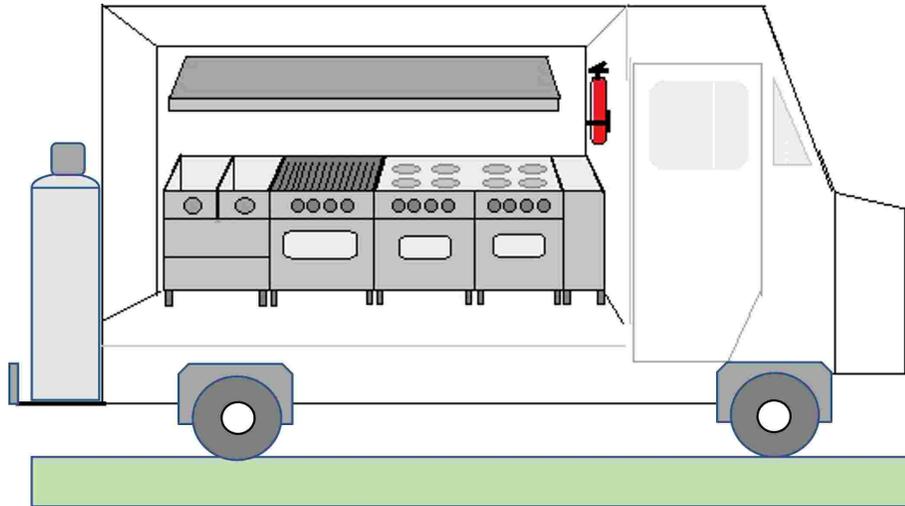
عند اكمال هذا الجزء ، سيتمكن المتدرب من التالي:

- التعرف على ٣ مخاطر تم تحديدها على انها الأكثر خطورة في عربات الطعام
- إدراك أن أدوات التحكم في المخاطر اللازمة ستعتمد على أنواع مصادر الحرارة والطاقة الموجودة
- تحديد طرق التحكم في المخاطر العامة للسلامة من الحرائق
- تحديد طرق التحكم في المخاطر المرتبطة باستخدام مولد الطاقة
- تحديد طرق التحكم في المخاطر باستخدام الوقود الصلب

ما هي مصادر الطاقة / الحرارة التي لديك؟

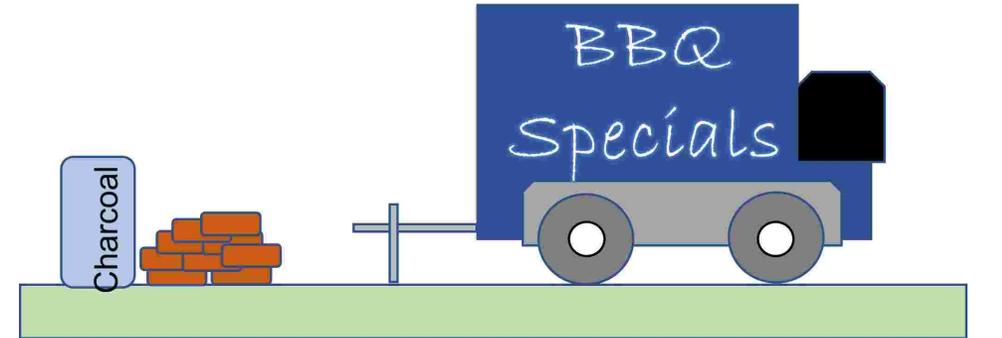
نوع العربة

- شاحنة طعام
- مقطورة
- عربة او خيمة



مصادر الحرارة و الطاقة

- البروبان
- الوقود الصلب (الحطب ، الفحم ، الى اخره)
- الكهرباء (مولدات الطاقة)



مناطق التركيز في سلامة عربات الطعام

البروبان

- تشير إحصائيات NFPA إلى أن حوالي ٦٠٪ من حرائق عربات الطعام المتنقلة مرتبطة بغاز البروبان ، وأن معظم الإصابات / الوفيات تضمنت انفجارات البروبان
- مولدات الطاقة :
- توجد مشكلتان: المخاطر الكهربائية وأول أكسيد الكربون ، وكلاهما يمكن أن يكون مميتًا إذا لم يتم منعه.
- أجهزة الطهي / أنظمة الشفطات
- قد توجد أنواع متعددة من أجهزة الطهي ويجب أن تتوفر طرق إطفاء الحرائق لكل منها أيضًا.
- قد تحتاج كل هذه العناصر إلى النظر في خطة الوقاية من الحرائق في مكان العمل

خطط مكافحة الحرائق

الغرض: منع نشوب حريق في مكان العمل.

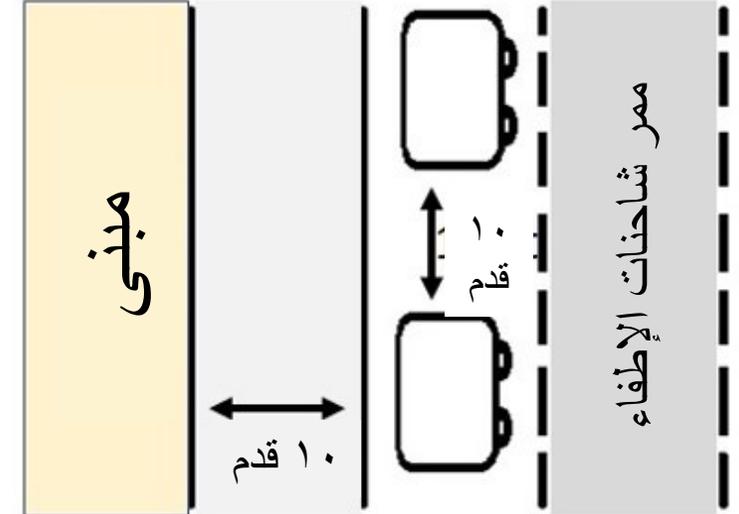
يجب أن تكون خطة الوقاية من الحرائق مكتوبة ، وأن يتم الاحتفاظ بها في مكان العمل ، وإتاحتها للموظفين لمراجعتها.

المتطلبات:

- قائمة بجميع مخاطر الحريق الرئيسية ، والتعامل / التخزين المناسبين للمواد الخطرة ، ومصادر الإشعال المحتملة وأدوات التحكم ، ونوع معدات الحماية من الحرائق اللازمة لكل خطر.
- إجراءات للتحكم في تراكمات النفايات القابلة للاشتعال / القابلة للاحتراق.
- إجراءات الصيانة الدورية للضمانات على المعدات.
- أسماء الموظفين المسؤولين عن صيانة المعدات لمنع الحرائق والتحكم في مخاطر مصادر الوقود.

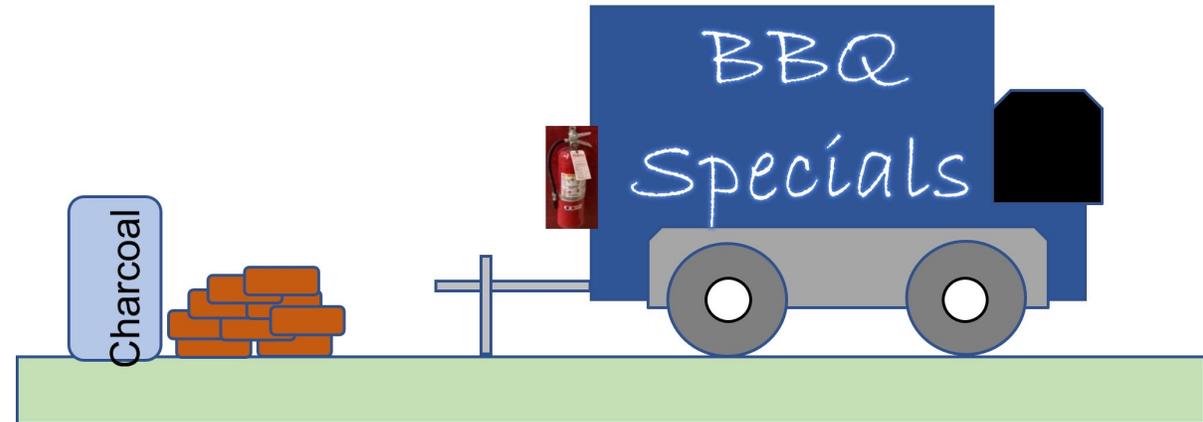
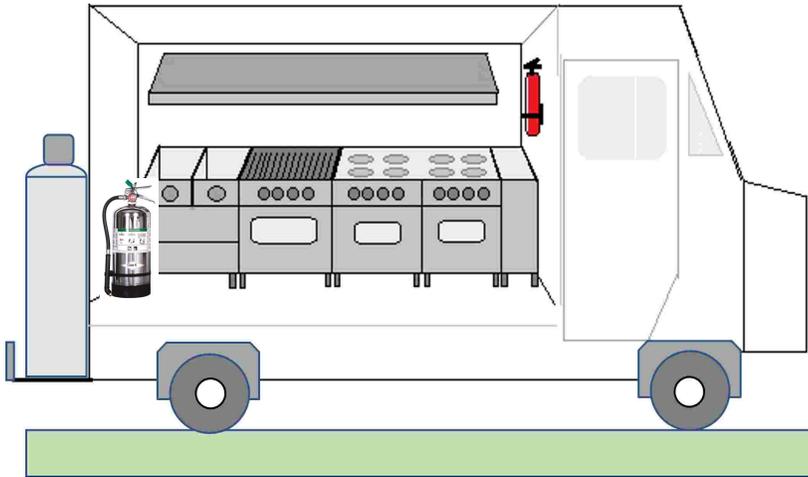
إرشادات السلامة العامة من الحرائق

- الحصول على ترخيص أو تصاريح من السلطات المحلية
- تأكد من مسافة لا تقل عن ١٠ أقدام (٣ متر) من المباني والمركبات وأي مواد قابلة للاحتراق
- تحقق من توفير طريق لشاحنات الإطفاء إلى ممرات الإطفاء وطرق الوصول
- تأكد من الوصول إلى صنابير إطفاء الحرائق
- تأكد من فصل مصادر الطاقة عن العملاء و العامة عن طريق الحواجز والسياج.



إرشادات السلامة العامة من الحرائق (تابع)

- تأكد من أن الأجهزة التي تستخدم اجزاء قابلة للاحتراق محمية بنظام إطفاء حريق معتمد.
- تحقق من اختيار طفايات الحريق المحمولة وتركيبها في مناطق الطهي.
- ملاحظة: سيتم شرح سلامة البروبان بشكل منفصل في الوحدة 4



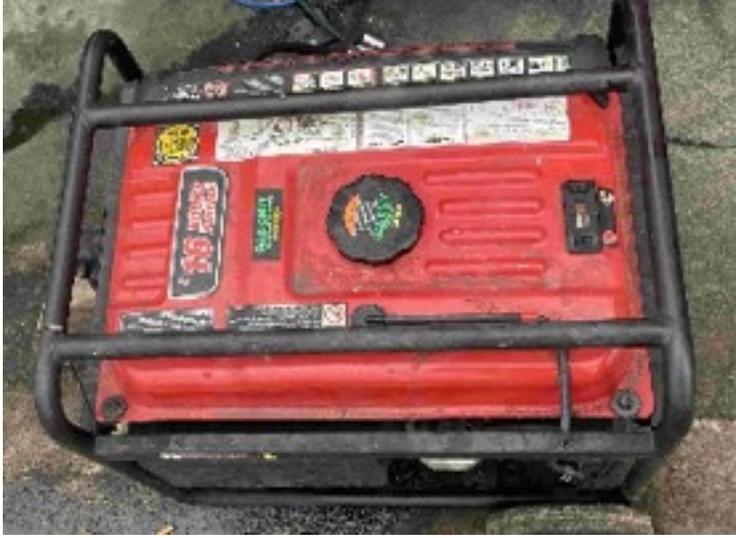
قائمة التحقق من سلامة الوقود الصلب (خشب ، فحم)

- لا تقم بتخزين الوقود فوق أي جهاز أو فتحة تهوية.
- لا تقم بتخزين الوقود على مسافة تزيد عن 3 أقدام من أي جهاز طهي.
- لا تقم بتخزين الوقود بالقرب من أي سوائل قابلة للاشتعال ، ومصادر الاشتعال ، والمواد الكيميائية ، والإمدادات الغذائية أو البضائع المعبأة.
- لا تقم بتخزين الوقود في طريق إزالة الرماد أو بالقرب من الرماد الذي تمت إزالته.
- قم بإزالة الرماد وغيرها من حطام النار من صندوق الاحتراق على فترات منتظمة ومرة واحدة على الأقل يوميًا.
- قم بإزالة الرماد وأنقاض الحريق الأخرى وضعها في حاوية معدنية مغلقة.



مولدات الطاقة و السلامة من الكهرباء

- ويلسون، كارولينا الشمالية – سبتمبر ١٧، ٢٠٢١
- صُنع عامل يبلغ من العمر 57 عامًا بالكهرباء في مقطورة طعام ، على ما يبدو بواسطة توصيلة كهرباء. شعرت المرأة التي وجدته بصعقة كهربائية طفيفة عندما قلبته. أدرج مكتب كارولينا الشمالية للتشخيص الطبي الصعق الكهربائي كسبب للوفاة.
- قامت إدارة السلامة والصحة المهنية بتغريم شركة عربات الطعام بثمانية مخالفات
 - عربة الطعام كانت مبعثرة و ممتلئة بالمواد الغذائية و معدات الطهي
 - كانت هناك مياه على أرضية الشاحنة
 - تم استخدام أسلاك تمديد متعددة لتشغيل الكهرباء من مبنى إلى داخل الشاحنة
 - يبدو أنه تم استبدال طرفي أسلاك التمديد
- في السابق ، تسببت مشكلة كهربائية في أحد المولدات في اندلاع حريق أدى إلى احتراق الشاحنة من الداخل في أغسطس ٢٠٢٠ ، وكانت الشاحنة تسحب المقطورة المتورطة الآن.
- <https://restorationnewsmedia.com/articles/local-news/business-cited-fined-after-workers-electrocution/?pub=wilsontimes>



سلامة مولد الكهرباء

- تعمل المولدات الكهربائية المحمولة على تشغيل العديد من شاحنات الطعام ولكن يجب تركيبها وتشغيلها بشكل صحيح
- تواصل مع فني كهربائي مرخص لتركيب المولد الخاص بك وللتأكد من توافقه مع القوانين المحلية
- تأكد من تأريض المولد بشكل صحيح واستخدام مفتاح التحويل المناسب لتوصيل المولد بشاحنة الطعام
- لا تفرط في تحميل المولد
- تأكد من إغلاق وتبريد المولد قبل إعادة التزود بالوقود من حاوية محمولة
- استخدم قاطعات دائرة الصدع الأرضي (GFVI) لمنع الإصابات عن طريق الصدمات الكهربائية



سلامة مولد الكهرباء (تابع)

• إرشادات اخرى

- يجب أن تكون المولدات على بعد 12 قدمًا (3.6 متر) على الأقل من الفتحات ومنافذ الهواء في المقطورات / الشاحنات (وأي وسيلة للخروج)
- لا تقم بتشغيل المولد في أماكن مغلقة أو مغلقة جزئيًا - أول أكسيد الكربون
- توجيه المولد بعيدًا عن جميع المباني ومركبات وعمليات الطبخ الأخرى
- استخدم كاشفات أول أكسيد الكربون في الأماكن المغلقة القريبة لمراقبة المستويات.

كاشفات الغاز داخل الشاحنة / المقطورة

يمكن أن تتجمع الغازات داخل المناطق المغلقة مثل شاحنات الطعام والمقطورات

• أول أكسيد الكربون (CO)

• غاز غير مرئي عديم الرائحة يمكن أن يسبب التسمم بأول أكسيد الكربون والوفاة

• يمكن أن ينتج من مولدات أو محركات أخرى

• البروبان والغازات الأخرى القابلة للاشتعال

• يمكن ان تتسبب بانفجار

• يمكن أن يأتي من تسرب في الأنابيب بين الخزانات والشعلات

• أجهزة الكشف عن الغاز يمكن أن تنقذ الأرواح!



ملاحظة: قد لا تنطبق على العربات / الخيام المفتوحة.

اسطح الطهي

- تمثل حرائق الطهي مصدرًا رئيسيًا للخسارة
- اندلعت عدة حرائق لعربات الطعام بسبب ترك الافران مشتعلة دون رقابة
- قائمة:
- لا تترك معدات الطهي دون رقابة وهي لا تزال ساخنة
- قم بتشغيل معدات الطهي فقط عندما تكون جميع النوافذ ومصادر التهوية مفتوحة بالكامل
- أغلق صمامات إمداد الغاز عندما لا تكون المعدات قيد الاستخدام.
- حافظ على نظافة معدات الطهي ، بما في ذلك نظام التهوية ، عن طريق إزالة الشحوم بانتظام.

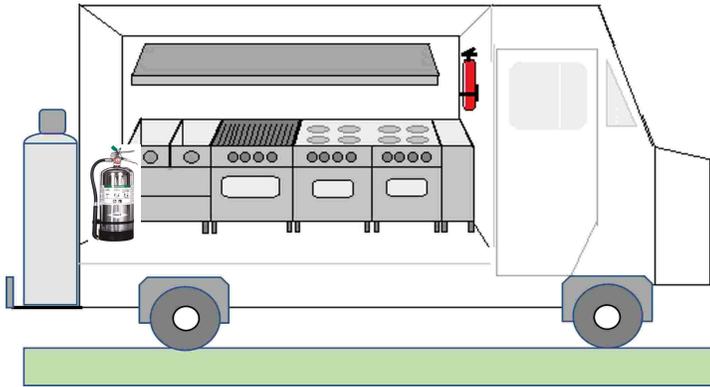
أنظمة إخماد الحرائق والشفاطات

- تُستخدم أنظمة إطفاء / إخماد الحرائق بشكل شائع لحماية مناطق الطهي حيث قد تبدأ الحرائق وتنتشر بسرعة
- الهدف: إخماد حريق متطور بسرعة وتنبيه الموظفين قبل حدوث أضرار جسيمة
- إرشادات:

- استعن بخدمة احترافية للتثبيت - قد يعتمد أفضل نظام لمكان عملك على عدة عوامل سيراجعها المثبت

- يجب فحص النظام سنويًا وتشغيله / صيانته في حالة صالحة للعمل.

- إخطار الموظفين بكيفية عمل النظام. إذا كان من المحتمل أن يعرض النظام عاملاً للمواد الكيميائية ، فستكون هناك حاجة إلى التواصل حول مخاطر المواد الكيميائية.



في الختام

- توجد مخاطر متعددة لعمليات الطهي ، بما في ذلك شاحنات / مقطورات الطعام
- يجب وضع خطة للوقاية من الحرائق لسرد مخاطر السلامة من الحرائق وطرق السيطرة عليها.
- تشكل المولدات مخاطر كهربائية ومخاطر أول أكسيد الكربون - استخدم أدوات التحكم في السلامة الكهربائية وكاشفات الغاز داخل الأماكن المغلقة للإبلاغ عن وجود غازات خطيرة
- أنظمة إخماد الحرائق مطلوبة في معظم الولايات القضائية لإخماد حرائق المطبخ بسرعة ولكن عمليات التفيتيش والصيانة مطلوبة.

تدريب السلامة لعربات الطعام المتنقلة

الجزء الرابع: سلامة خزانات البروبان

تم انتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة و السلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. و لا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية ، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء او وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

الأهداف

بعد الانتهاء من هذا الجزء ، سيتمكن المتدرب من التالي:

- تحديد الخصائص الأساسية للبروبان والمخاطر المرتبطة باستخدام خزانات البروبان
- التعرف على واستخدام ضوابط التحكم بالمخاطر لتقليل احتمال حدوث تلك المخاطر



سلامة خزانات البروبان

- البروبان: مادة خطيرة تستحق الانتباه
- البروبان هو أحد أنواع غاز البترول المسال (LP-Gas) الذي يمكن نقله في خزانات ويستخدم في عمليات الطهي.
- وفقاً لـ NFPA ، فإن ٦٨٪ من حرائق شاحنات الطعام ناتجة عن تسربات أو أعطال هيكلية لخزانات البروبان
- خزان بروبان بسعة ٢٠ رطلاً = طاقة متفجرة لـ ١٢٠ عود من الديناميت
- ملاحظة: بدأ محامو الإصابات الشخصية في إضافة حوادث عربات الطعام كخدمة تقاضي متخصصة.



إخلاء المسؤولية: قد تختلف اللوائح الحكومية والمحلية ؛ تستند الإرشادات المقدمة هنا إلى إرشادات NFPA و الاعتماد على أن يقوم المديرون بالتوجه إلى السلطات المحلية والمهنيين المدربين بشكل صحيح عند الضرورة.

ما الذي يجعل خزان البروبان خطرا؟

• البروبان هو غاز في درجة حرارة الغرفة

• مسعر بسعر الجالون لكن يباع بالوزن

• ١ رطل من البروبان = ٠.٢٣٦ جالون (٦٠ درجة فهرنهايت) ، لذا ١٠٠ رطل = ٢٣.٦ جالون

• ١ جالون = ٤.٢٤ رطل (الغاز أثقل من الهواء ولكنه أخف من الماء)

• يتم ضغط البروبان ليكون في حالة سائلة داخل الخزان

• عندما يتم فتح الصمام ، ينتقل البروبان بهيئة غاز إلى الشعلات

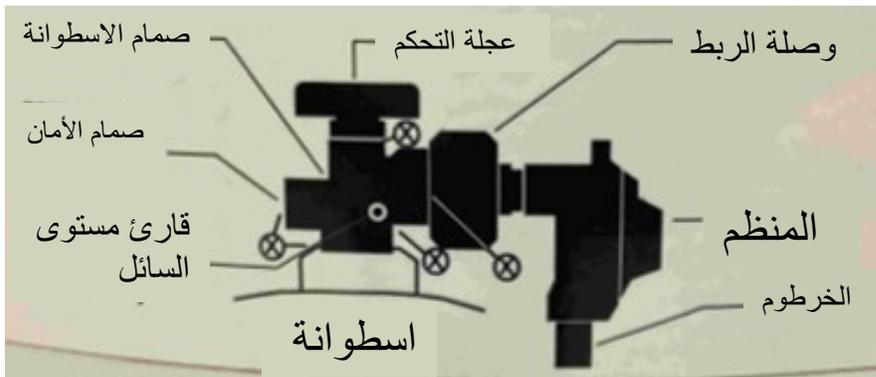
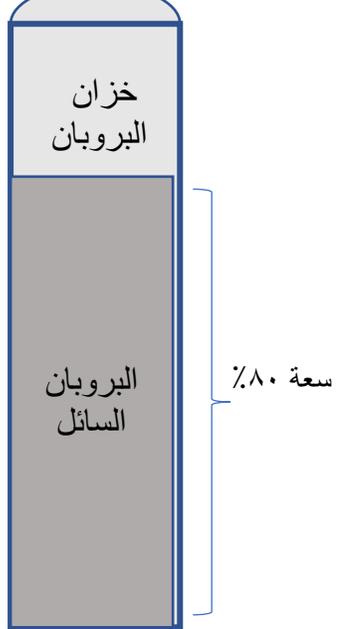
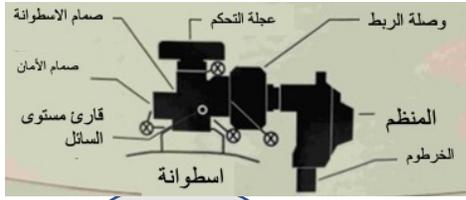
• يؤدي تسخين خزان يحتوي على البروبان إلى تمده وزيادة الضغط داخل الخزان

• التحديات:

• المناخات الحارة: تحتاج إلى مساحة لتوسيع الغاز في الخزان

• المناخات الباردة: قد تتطلب إعادة التعبئة عند انخفاض الضغط

• حتى إذا كان الخزان فارغ



ما الذي تسبب في حادث فيلادلفيا ٢٠١٤؟

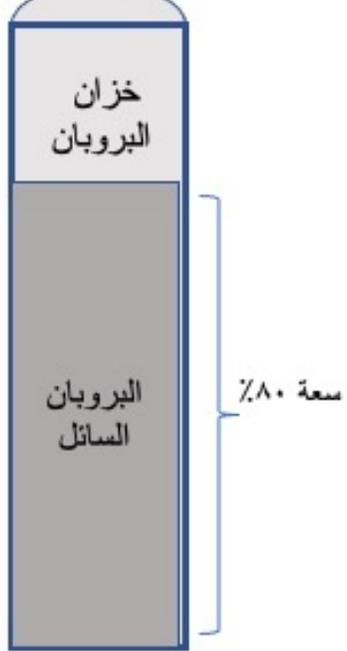
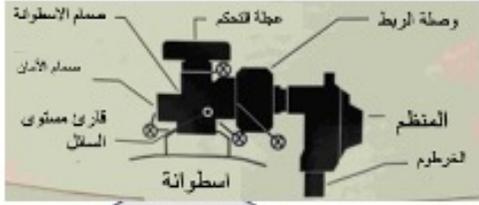
١ يوليو ٢٠١٤: انفجار شاحنة طعام فيلادلفيا يقتل شخصان ويصيب ١٣

التفسير: <https://youtu.be/1YLLfOreaVE>

عوامل / تسلسل الأحداث:

- تم تأريخ أسطوانة البروبان سعة ١٠٠ جالون عام ١٩٤٨ ، ولم يكن بها صمام امان
- تؤدي درجات الحرارة المرتفعة إلى تمدد البروبان ، ويتراكم الضغط بدون صمام الامان
- في النهاية ، تنفجر الأسطوانة ، ويتسرب البروبان السائل ، ويتحول إلى غاز
- جزء من الثانية على الفيديو حيث تظهر سحابة بخار قبل الاشتعال
- أي مصدر اشتعال قريب يشعل البروبان

ما الذي يجعل البروبان خطراً؟



- يتم ضغط البروبان ليكون في حالة سائلة داخل الخزان
- عندما يتم فتح الصمام ، ينتقل البروبان علي هيئة غاز إلى الشعلات

- ضوابط لمنع الحوادث (الهندسة ، ممارسات العمل)
- لا تملأ أكثر من ٨٠٪

- في يوم حار ، يحتاج البروبان إلى مساحة للتوسع دون أن يشكل تهديداً

- صمام تخفيف الضغط (صمام الأمان)

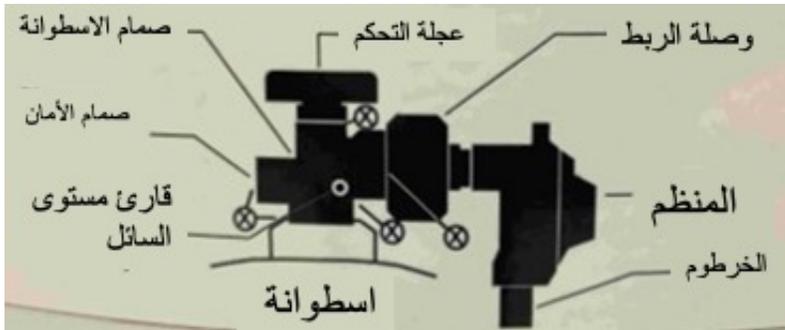
- يسمح بإطلاق البروبان في حالة ارتفاع الضغط الداخلي

- أبيض/عاكس من الخارج

- تعكس الحرارة بدلاً من امتصاصها

- الحفاظ على مسافة امنة عن مصادر الاشتعال

- غاز البروبان المنبعث أكثر كثافة من الهواء ، ويمكنه الانتقال



قائمة فحص سلامة خزان البروبان - عامة

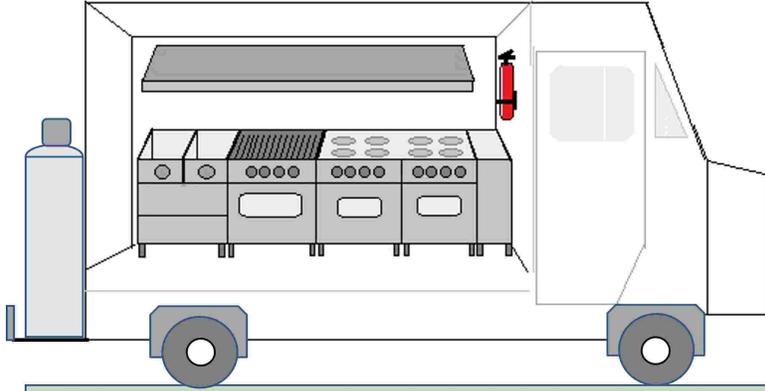


الوصف	مطابق
لا يمكن أن تتجاوز حاويات غاز البترول المسال ٢٠٠ جالون بشكل فردي أو إجمالي السعة المشتركة	
يجب أن تكون الخزانات مصنوعة من مادة مقاومة للتآكل (مثل الألمنيوم) وأن تكون خالية من أي مناطق صدأ أو أضرار	
في حالة الطلاء لا يوجد لون مطلوب ولكن يقترح أنه لون عاكس للضوء	
يجب أن تكون الخزانات ضمن تاريخ التأهيل الحالي. إعادة التأهيل الأولى: في غضون ١٢ عامًا من تاريخ الصنع -إعادة التأهيل الاخرى: في غضون ٥ سنوات بعد ذلك	
لا يمكن أن تكون الأسطوانات داخل العربة لأي سبب ، بما في ذلك أثناء الاستخدام أو النقل.	

فيديو سلامة البروبان ١ (<https://youtu.be/rHRwS2B3Vv0>) WorkSafe BC)

فيديو سلامة البروبان ٢ (<https://youtu.be/vCSi6tXcRJs>) WorkSafe BC)

موقع خزان البروبان / التركيب



الوصف	مطابق
يجب تثبيت الخزانات بإحكام على الجزء الخارجي من العربة في منطقة معتمدة. لا يمكن أن تكون في مقدمة أو جانب العربة.	
تأكد من أن خزانات الغاز المحمولة في وضع رأسي ومؤمنة لمنع الانقلاب. يجب أن تكون الخزانات مثبتة بإحكام لمنع الانحناء أو الانزلاق أو الدوران.	
يجب حماية جميع الخزانات من التلف الناتج عن الأجسام المفكوكة ومن التلف الناتج عن الانقلاب أو حوادث المركبات المماثلة.	
يجب أن يمتد ممتص الصدمات للخزانات المثبتة في الجزء الخلفي لما لا يقل عن ست بوصات خارج العربة وتكون ذات تصنيع جيد يطابق أو يتجاوز قوة المصد الموجود لحماية العربة في حالة حدوث تصادم من الطرف الخلفي.	
يجب عدم حظر مسار الخروج في حالة الطوارئ	
يجب أن تكون على بعد ١٠ أقدام على الأقل من أي مصدر اشتعال	

خطوط البروبان / أنظمة الأنايب

الوصف	مطابق
تأكد من سهولة الوصول إلى صمام الإغلاق الرئيسي في جميع خزانات الغاز.	
تأكد من أن خزانات الغاز المحمولة في وضع رأسي ومؤمنة لمنع الانقلاب.	
قم بإجراء اختبار التسرب على جميع توصيلات الغاز الجديدة لنظام الغاز.	
قم بإجراء اختبار التسرب على جميع توصيلات الغاز المتأثرة باستبدال الخزان القابل للاستبدال.	
قم بتوثيق اختبار التسرب وإتاحة الوثائق للمراجعة من قبل المسؤول المعتمد.	
تأكد من تركيب موصل مرن في أنابيب نظام الغاز بين مخرج المنظم ونظام الأنايب الثابتة.	



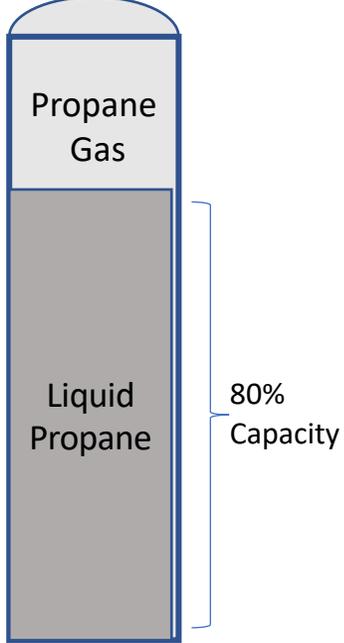
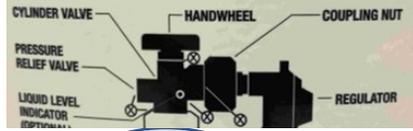
خطوط البروبان / أنظمة الأنابيب (تابع)



الوصف	مطابق
يجب اعتماد مواد الأنابيب المستخدمة لخدمة غاز البترول المسال. قم بتركيب موصل مرن بين منفذ المنظم ونظام الأنابيب الثابتة.	
يجب حماية الأنابيب من الاهتزازات والتآكل والتلف.	
يجب اختبار أنظمة الأنابيب بحثاً عن تسربات عند ضغط التشغيل العادي لضمان نظام محكم للغاز.	
يجب إجراء اختبارات التسرب بعد كل انتقال بالعربة. الاهتزازات والمطبات قد تسبب ارتخاء التركيبات.	
يتم إجراء اختبارات التسرب عن طريق رش الوصلات بمحلول كشف تسرب سائل معتمد. (اختبار الفقاعة)	
إذا تم العثور على تسريبات ، فلن يتم تشغيل الوحدة حتى يتم إصلاحها بشكل دائم	

اختبار الفقاعة: <https://youtu.be/2GA4vwg8ay4>

إعادة تعبئة خزانات: قاعدة تعبئة ٨٠٪



• سوف يتمدد البروبان ، مثل الماء ، عند تسخينه ولكن كمية تمدد البروبان **أكبر بـ ١٧ مرة!** (لنفس الحجم وتغير درجة الحرارة)

• إذا كان حجم الخزان ممتلئاً بنسبة ٨٠ ٪ (من حيث الحجم) في يوم معتدل من أبريل ، فقد يكون الخزان نفسه ٨٥ ٪ أو أعلى (من حيث الحجم) في الرابع من يوليو.

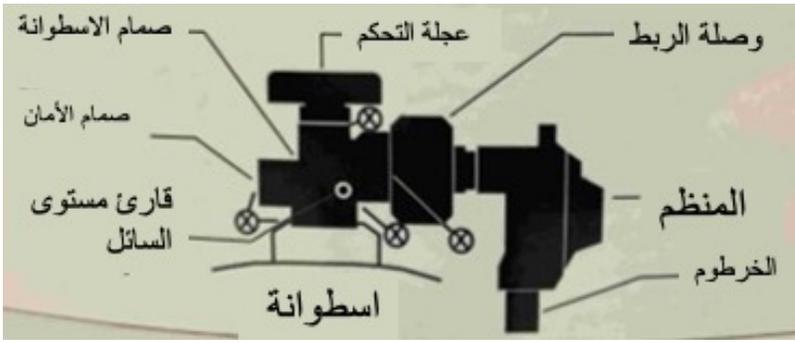
• نفس الكتلة من البروبان ، لكنها تستهلك حجمًا أكبر

• يعتبر ترك مساحة ٢٠ ٪ في الخزان بمثابة وسادة ضد تراكم الضغط أثناء الطقس الحار

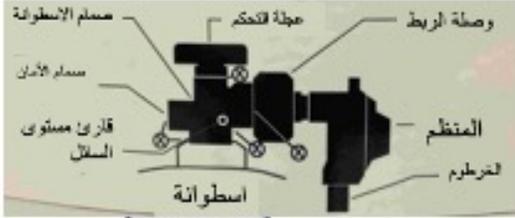
• من يقوم بإعادة تعبئة خزاناتك؟ ما الطريقة التي يستخدمونها؟

• استخدم فقط المحترفين الذين تم تدريبهم على التعامل مع البروبان ، وليس محطة وقود محلية أو متجر صناديق (على سبيل المثال ، هل يمكنهم شرح كيفية عملها؟)

إعادة تعبئة الخزانات - صمام الفائض

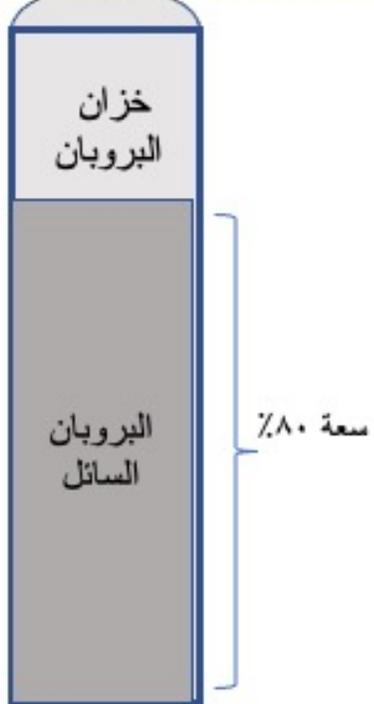


**** لا تملأ الخزان بالكامل ، ثم اترك صمام التدفق الزائد يطلق "إضافي" في الهواء.**



خطيرة من نواحٍ متعددة:

- هل سيكون إطلاقه متوقعًا؟
- متى تتوقع ذلك؟ وهل سيكون الهواء الطلق؟ أو
- عندما تكون في حدث مع الناس من حولك؟
- أين يذهب البروبان المطلق؟
- سوف تغرق وتتدفق على الأرض. إذا كان مصدر الإشعال قريبًا ...



إعادة التعبئة - كيف يمكنني معرفة ما إذا كان الخزان ممتلئاً بنسبة ٨٠٪؟

الفارغة: ١٥ رطل
(= الخزان فارغ)

الحالي: ١٧ رطل
(= ١٥ رطلاً من الخزان + ٢ رطل
البتروال المسال)

الوزن الإجمالي =
الوزن الفارغ + وزن البروبان ×
٨٠٪

• ابحث عن "الوزن الفارغ" للخزان
• وزن الخزان عندما يكون فارغاً

• قم بوزن خزان البروبان قبل إعادة ملئه
• إذا كان الخزان يزن أكثر من الوزن الفارغ ، تبقى بعض البروبان

• احسب مقدار الوزن الإجمالي المطلوب
• وزن الخزان (فارغ) + وزن البروبان × ٨٠٪
• مثال: ١٨ رطلاً فارغاً + (٢٠ رطلاً × ٨٠٪) = ١٨ رطلاً + ١٦ رطلاً
رطلاً = ٣٤ رطلاً

إعادة تعبئة خزانات البروبان - مناقشة التحديات

المشكلة الثانية: متى وكيف سيتم تعبئة الخزانات؟

الموضوع ١: خزانات صغيرة أم كبيرة (٢٠-١٠٠ رطل)؟

الخيار 1: خزان واحد غير ممتلئ قبل الحدث
• ملء الخزان الى اقصى حد - مقبول؟

• الخيار ١: خزانات صغيرة
• الأحداث؟ الراحة؟

الخيار 2: خزائين سعة 100 رطل

• استخدم واحدًا حتى يصبح منخفضًا ، ثم قم
بالتبديل إلى الخزان الثاني واملأ الخزان الأول
لاحقًا

• الخيار 2: خزانات أكبر
• المزيد من السعة للأحداث المزدهمة؟
• ما مدى سهولة إزالتها لإعادة التعبئة؟
• هل تتطلب إزالتها لإعادة الملء؟

المالكون: عندما تفكر في الخيارات ، هل تفكر في الأمان؟ وما هي المخاطر التي لا تمنع تعريض عملك لها؟

الخلاصة

- تمثل خزانات البروبان خطرًا فريدًا على صناعة عربات الطعام مقارنة بمطاعم الطوب
- يجب استخدام أدوات التحكم في المخاطر المتعددة للتحكم في مخاطر خزان البروبان.
- عند إعادة تعبئة خزانات البروبان ، يجب اتباع قاعدة التعبئة بنسبة ٨٠٪.
- يجب على الشركات فقط استخدام المهنيين ذوي التدريب والخبرة في البروبان لإعادة تعبئة الاحتياجات وتركيب الأنابيب.

تدريب السلامة لعربات الطعام المتنقلة

الجزء الخامس: التدريب على طفايات الحريق

تم انتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة و السلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. و لا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية ، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء او وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

الأهداف

بعد اكمال هذا الجزء ، سيتمكن المتدرب من التالي:

- مراجعة قرار EAP و ما إذا كان الموظفون سيواجهون الحريق أو سيتم الإخلاء
- تحديد المتطلبات الثلاثة لاستمرار الحريق
- تصنيف أنواع الحرائق حسب خصائصها
- تحديد أنواع طفايات الحريق اللازمة لبيئة العمل
- استخدام طفايات الحريق
- تحديد المواقع التي تتوجب عدم استخدام طفاية الحريق

الغرض من طفاية حريق

وظيفتان:

1. للسيطرة على أو إطفاء الحرائق الصغيرة أو الأولية
 2. لحماية طرق الإخلاء التي قد يسدها الحريق بشكل مباشر أو غير مباشر (بالدخان أو المواد المشتعلة).
- تم تصميم طفايات الحريق لإخماد الحرائق الصغيرة أو السيطرة عليها
 - إذا لم يتم السيطرة عليها على الفور ، يمكن أن تنتشر الحرائق الصغيرة و تخرج عن السيطرة
 - تحتاج المنشآت إلى الأنواع المناسبة طفايات الحريق و وضعها كجزء من خطة الحماية من الحرائق

خطط العمل في حالات الطوارئ (EAP) – مواجهة الحرائق

القرار: هل يجب إخلاء الموظفين أم الاستعداد لمواجهة الحرائق الصغيرة؟
• ستتناول هذه الوحدة تدريب طفايات الحريق للمصرح لهم باستخدامها

الخيار الثالث	الخيار الثاني	الخيار الاول	
جميع الموظفين	الموظفين المعينين فقط	لا أحد	من يستخدم طفايات الحريق
جميع غير المصرح لهم	كل الآخرين غير المصرح لهم	الجميع	من يطبق الاخلاء
نعم	نعم	نعم	(EAP) مكافحة الحريق ، و الزامية التدريب؟
جميع الموظفين يجب تدريبهم سنوياً	جميع الموظفين المعينين يجب تدريبهم سنوياً	لا	تدريب الموظفين على استخدام طفايات الحريق
			متطلبات اضافية
			يجب فحص و اختبار و صيانة طفايات الحريق

مصطلحات

OSHA

- "حريق المرحلة الأولية" يعني حريقًا في المرحلة الأولية أو الأولى ويمكن التحكم فيه أو إخماده بواسطة طفايات حريق محمولة ، أو أنابيب الاطفاء من الفئة الثانية ، أو أنظمة خرطوم صغيرة دون الحاجة إلى ملابس واقية أو جهاز تنفس.

NFPA

- "حريق المرحلة الأولية" يتعدى الحريق المرحلة الأولية عندما يلزم استخدام ملابس واقية حرارية أو جهاز تنفس مستقل ...

مثلث الحريق: الحريق يحتاج ٣ عناصر

الحريق يحتاج ٣ عناصر

• اذا فقدت واحدة ، لا يمكن للحريق ان ينجو

1. **الوقود:** بدون وقود سيتوقف حريق.
2. **الأوكسجين:** بدون كمية كافية من الأوكسجين ، لا يمكن أن تبدأ النار ولا يمكن أن تستمر.
3. **الحرارة:** بدون حرارة كافية لا يمكن أن تبدأ النار ولا يمكن أن تستمر.
4. استراتيجيتنا في استخدام مطفأة الحريق: قم بإزالة عنصر أو أكثر من العناصر قبل أن ينتشر الحريق و يخرج عن السيطرة.



فئات الحريق الخمسة

ما الموجود في عمليتك؟

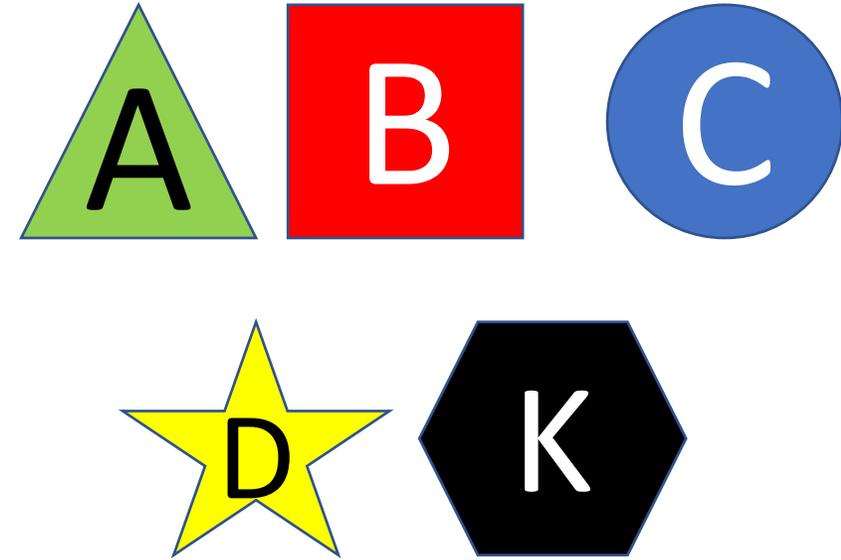
نعم	لا	المواد	فئة الحريق
		المواد القابلة للاشتعال (الخشب والقماش والورق والمطاط والعديد من أنواع البلاستيك)	حريق فئة (أ)
		السوائل القابلة للاشتعال (البنزين والكيروسين والبروبان والكحول)	حريق فئة (ب)
		المعدات الكهربائية	حريق فئة (ج)
		المعادن (المغنيسيوم والصوديوم والليثيوم)	حريق فئة (د)
		شحم / زيوت طبخ	حريق فئة (ك) (المطبخ)

ما مدى احتمالية وجود كل منها في معظم شاحنات الطعام؟

أنواع طفايات الحريق

• يجب أن تكون طفايات الحريق مطابقة للمخاطر الموجودة: Types

- الفئة أ- الخشب والورق والبلاستيك (الماء)
- فئة أ ب - الخشب والورق والمواد القابلة للاشتعال (CO2)
- الفئة ب ج - المواد القابلة للاشتعال + الكهرباء (CO2)
- الفئة أ ب ج - متعدد الأغراض (مسحوق كيميائي)
- فئة ك - حرائق المطبخ (مادة كيميائية رطبة)
- فئة د - حرائق المعادن



• تبسيط؟

أنواع طفايات الحريق

- يجب أن تكون طفايات الحريق مطابقة للمخاطر الموجودة
- الأنواع:

~~الفئة أ - الخشب والورق والبلاستيك (الماء)~~

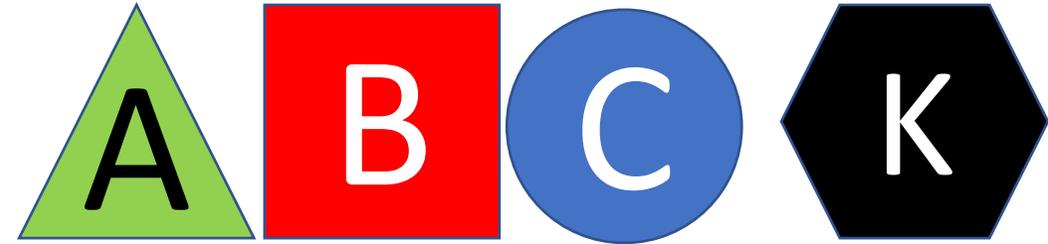
~~الفئة ب - الخشب والورق والمواد القابلة للاشتعال (CO2)~~

~~الفئة ج - المواد القابلة للاشتعال الكهربائية (CO2)~~

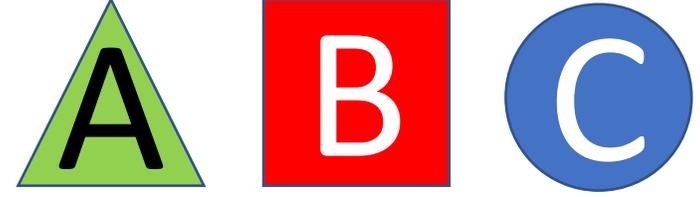
• الفئة أ ب ج - متعدد الأغراض (مسحوق كيميائي)

• فئة ك - حرائق المطبخ (مادة كيميائية رطبة)

~~• فئة د - حرائق المعادن~~



طفايات الحريق فئة (أ ب ج)



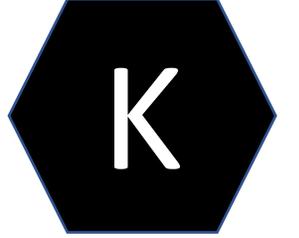
- متعددة الاستخدامات
- الخشب ، الاوراق
- السوائل القابلة للاشتعال
- الكهرباء
- تحتوي على مساحيق كيميائية جافة
- يعزل المسحوق وقود الحريق عن الأكسجين
- مقياس الضغط يتحقق من مستوى الملء
- ملاحظة: مادة أكالة بدرجة معتدلة (معدات إلكترونية)



طفايات الحريق الفئة (ك)

• الفئة ك = المطبخ

- الشحوم و زيوت الطبخ
- مطلوب لجميع أنواع الطهي التي تعمل بالوقود الصلب مع وجود فرن بحجم 5 أقدام مكعبة أو أكثر (بغض النظر عما إذا كان غطاء موجودًا)
- خليط من الكيماويات الجافة والرطوبة
- موصل للكهرباء
- يجب إيقاف تشغيل الطاقة الكهربائية أولاً
- مقياس الضغط يتحقق من مستوى الملاء
- تشتعل النيران في درجات حرارة عالية جدًا
- تبريد المواد ويفصل الوقود / الأكسجين



الموقع و التنسيق

- يجب أن يسهل الوصول إليه و ان يكون في مكان واضح في حالة نشوب حريق

- قريب من المطبخ، على بعد ٣٠ قدمًا (٩.١٤٤ متر)

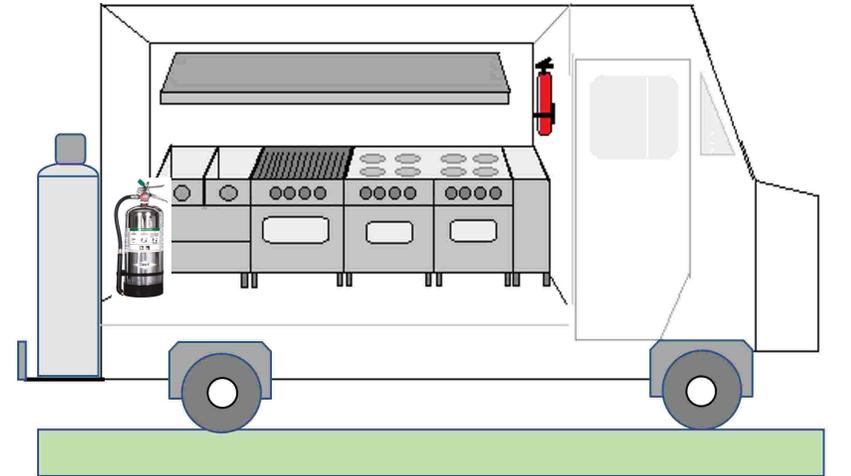
- يجب أن يكون القاع ٤ بوصات (١٠ سم) على الأقل من الأرض

- طفاية حريق بوزن أقل من ٤٠ رطلاً (١٨ كج) (أخف)

- لا يمكن أن يكون الجزء العلوي أكثر من ٥ أقدام من الأرض

- مطفأة حريق بوزن أكبر من ٤٠ رطلاً (١٨ كج) (أثقل)

- لا يمكن أن يكون الجزء العلوي أكثر من ٣.٥ قدم (١ متر) من الأرض



إجراءات الاستجابة للحريق

إذا لم يكن مسموحًا لأحد باستخدام مطفأة الحريق ، فيجب على الجميع الإخلاء

إذا كان هناك شخص مصرح له ومدرب على استخدام مطفأة الحريق:

(١) أطلق الانذار ، اتصل بقسم الإطفاء

(٢) تحديد مسار إخلاء آمن قبل الاقتراب من الحريق.

• لا تسمح للنار أو الحرارة أو الدخان بالانتشار بينك وبين مسار الإخلاء

(٣) اختيار مطفأة الحريق المناسبة

• لاستخدام طفاية حريق من الفئة ك ، يجب فصل الكهرباء عن هذا الجهاز

(٤) تفرغ طفاية حريق باستخدام P.A.S.S. تقنية

(٥) ابتعد عن الحريق المطفأ إذا أعاد الاشتعال

** قم بالإخلاء على الفور إذا افرغت الطفاية ولم ينطفئ الحريق

** قم بالإخلاء فورًا إذا تقدم الحريق إلى ما بعد المرحلة الأولية



هل من الامن مواجهة حريق

المعايير	آمن	غير آمن
حجم الحريق	<ul style="list-style-type: none">• الحريق لم ينتشر• الحريق لم يتجاوز الرأس	<ul style="list-style-type: none">• انتشر الحريق خارج مصدر الحريق• الحريق يلمس السقف
• أجهزة التكييف	<ul style="list-style-type: none">• يوجد دخان ، و لكن رؤية الحريق ممكنة• لا يحتاج لأجهزة تنفس	<ul style="list-style-type: none">• الدخان يحجب الرؤية عن الحريق• صعوبة التنفس• احتياج أجهزة التنفس
• مخارج الطوارئ	• مخرج طوارئ آمن خلفك	<ul style="list-style-type: none">• مخرج الطوارئ غير آمن• الحريق خارج عن السيطرة ، منتشر

إذا كان لديك أدنى شك بشأن قدرتك على مكافحة حريق أو الظروف الحالية ، فقم بالإخلاء فوراً!

استخدم طريقة P.A.S.S. للحرائق الصغيرة

• اسحب اسحب الامان.

• وجه وجه أنبوب الطفاية على قاعدة الحريق

• اضغط اضغط المساعة لاطلاق مادة الإطفاء

• حرك حرك افقياً على قاعدة الحريق لافضل اداء

راقب المنطقة

إذا اعيد اشتعال الحريق ، كرر الطريقة المذكورة اعلاه



التفتيش والصيانة والاختبار

- صاحب العمل مسؤول عن فحص وصيانة واختبار طفايات الحريق المحمولة في مكان العمل
 - التفتيش الشهري
 - التفتيش السنوي



التفتيش الشهري

الوصف	التفتيش/التاريخ
هل طفاية الحريق في مكان سليم؟	
لا إعاقة للوصول أو الرؤية؟	
هل يُظهر مقياس الضغط أن الطفاية معبئة بالكامل؟ (يجب أن تكون الإبرة في المنطقة الخضراء)	
هل الدبوس وختم العبث سليمين؟	
هل الطفاية في حالة جيدة ولا تظهر عليها علامات تلف مادي أو تآكل أو تسرب؟	



- يُقبل وضع علامة على طفاية الحريق أو الملفات الورقية / الإلكترونية
- * الحاجة: التفتيش الشهري/السنوي والشخص الذي يقوم بالتفتيش

التفتيش السنوي

الاختبار الهيدروستاتيكي:

هذه تقنية لاختبار الضغط تُستخدم لاختبار القوة والتسريبات في خزانات الضغط مثل أسطوانات الغاز.

سنوياً:

استخدم طرفاً ثالثاً لإجراء فحوصات الصيانة السنوية

- التفتيش السنوي لمحطة الإطفاء

• يجب أن يؤديها شخص لديه معدات / مرافق مناسبة.

• يتم إجراؤه كل ٥-١٢ سنة ، حسب الطفاية

تأكد من الحماية الاحتياطية عند إزالة طفايات الحريق للصيانة أو إعادة الشحن

التدريب على استخدام طفايات الحريق

- يجب تدريب العمال المرخصين على كيفية استخدام مطفأة الحريق
- ليس من الضروري إجراء هذا التدريب على حريق حقيقي.
- سيبدأ تدريبنا في غضون بضع دقائق

في الختام:

- يجب أن تصف EAPs ما إذا كان العمال سيستخدمون طفايات الحريق للحرائق
- تستخدم طفايات الحريق فقط في الحرائق الصغيرة (الأولية) وعندما يكون هناك مسار خروج واضح.
- يعتمد نوع (أنواع) طفايات الحريق المطلوبة على المواد الموجودة.
- بالنسبة لمعظم شاحنات الطعام ، ستكون هناك حاجة إلى مطفأة من الفئة أ ب ج (مسحوق جاف) ، وربما مطفأة من الفئة ك في حالة وجود زيوت الطهي.
- يجب استخدام طريقة P.A.S.S. لإطفاء الحرائق الصغيرة.
- يجب تدريب الموظفين على كيفية استخدام طفايات الحريق.

تدريب السلامة لعربات الطعام المتنقلة

الجزء السادس: تفاصيل للمالكين / المدراء

تم انتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة و السلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. و لا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية ، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء او وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

الأهداف

بعد اكمال هذا الجزء ، سيتمكن المتدرب من:

- التعرف على فوائد وجود برنامج أمان استباقي
- البحث عن الموارد لتطوير خطط الصحة والسلامة الخاصة بهم لأماكن عملهم

اليوم قد يكون لدينا الكثير من المعلومات

- قد تخيفك الحوادث الماضية

- قد تخيفك OSHA

- قد تخيفك الدعاوى القضائية المستقبلية

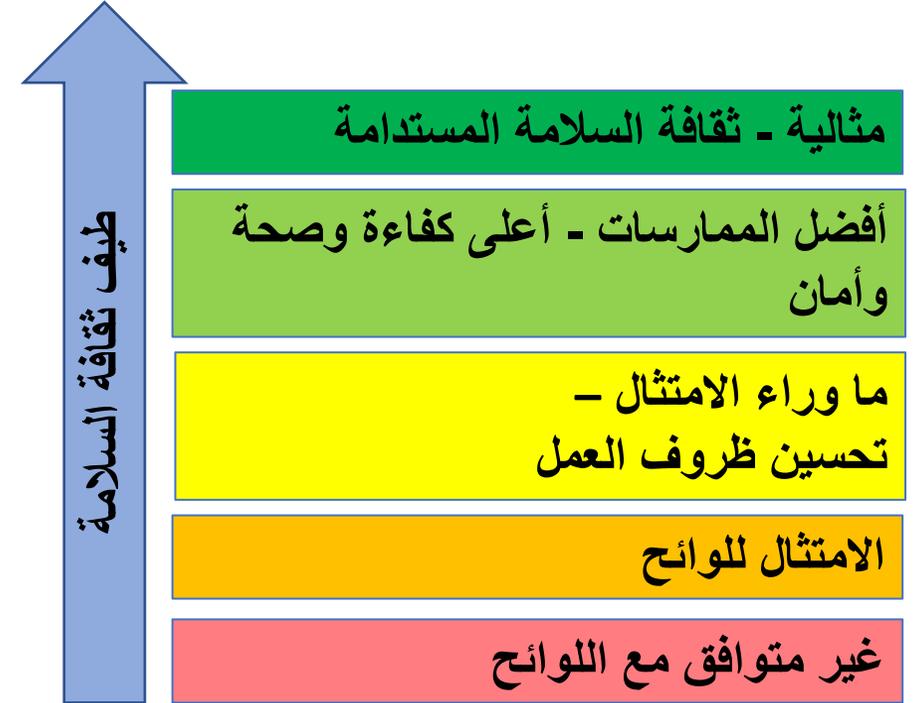
- لكن ... لديك فرصة لمنع حدوث ذلك!

- "إذا كنت لا تستطيع أن تكون مثلاً جيداً ، فقد تضطر إلى أن تكون تحذيراً مروعاً." كاثارين ايرد

- لقد اتخذت بالفعل الخطوة الأولى لتحسين سلامة عملك من خلال حضور هذه الدورة! استمر!

عقلية إدارة السلامة

- أين معايير OSHA (وغيرها)؟
- إذا كان هدفك الوحيد هو الامتثال للقوانين ، فما مدى سهولة التصيير؟ ما هي العواقب؟
- أين أنت على هذا الميزان اليوم؟
- هل يمكن للعمال أن يجلبوا لك المشاكل ، وهم يعلمون أنه سيتم معالجتها؟
- هل هناك ميول لأن تكون استباقيًا أو ان تنتظر حتى حدوث حادثة؟
- ما هو هدفك؟ كيف ستصل اليه؟
- ما هي التحديات / العوائق الموجودة؟



توفر إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) مساعدة الأعمال الصغيرة



واحصل على المشورة التي يمكنك الوثوق بها من خلال برنامج الاستشارات في الموقع بدون تكلفة OSHA موارد السلامة والصحة المصممة خصيصًا للشركات الصغيرة. اعثر على معلومات حول الامتثال لمعايير OSHA توفر OSHA والسرية التابع لـ .

OSHA تغطية

COVID-19 موارد

أدلة الامتثال

برامج السلامة والصحة

نصيحة يمكنك الوثوق بها

حفظ السجلات وإعداد التقارير

كتيب الأعمال الصغيرة

الموارد العامة

<https://www.osha.gov/smallbusiness>

برنامج الاستشارات في الموقع التابع لـ OSHA ، SHARP

الاستشارة في الموقع



<https://www.osha.gov/consultation>

<https://www.osha.gov/complianceassistance/cas>

- المساعدة متاحة من متخصصي المساعدة على الامتثال
- يحتوي موقع OSHA على العديد من الموارد للشركات الصغيرة
- بعد أن تبدأ ، قد ترغب في طلب المساعدة لمواضيع أكثر تعقيداً
- خدمات استشارات سلامة / صحة العمال المجانية للشركات الصغيرة
- الخدمات الاستشارية منفصلة عن تطبيق القوانين لمساعدة أصحاب العمل على إنشاء وتحسين برامج السلامة / الصحة وتحقيق الامتثال

نماذج الخطط والقوالب متوفرة

- ستعمل هذه فقط إذا قمت بتطبيقها في مكان عملك الفردي *

خطط العمل في حالات الطوارئ (EPAs)

- [أداة إلكترونية OSHA لإنشاء أداة خاصة بك](#)

- [نموذج OSHA لـ EAP](#)

خطط الوقاية من الحرائق:

- [أداة OSHA الإلكترونية](#)

- [نموذج لخطة الوقاية من الحرائق \(NC DOL\)](#)

تتوفر خطط إضافية ولكنها قد تعتمد على احتياجات شركتك والمخاطر الفعلية الموجودة (مثل التواصل بخصوص المخاطر ، ومسببات الأمراض المنقولة بالدم ، وما إلى ذلك)

قوائم التحقق الخاصة بالسلامة من الحرائق والبروبان وطفائيات الحريق

• <https://www.nfpa.org/Codes-and-Standards/Resources/Standards-in-action/Food-truck-safety>

- يجب عليك أيضًا التحقق من السلطات القضائية المحلية الخاصة بك - حتى إذا لم تقم بتحديث رموز مكافحة الحرائق الخاصة بها حتى الآن ، فقد يتم ذلك في وقت ما في المستقبل
- من خلال كونك استباقيًا ، يمكنك أن تكون متقدمًا على التغييرات عند حدوثها
- يمكنك أيضًا أن تكون رائدًا في تعزيز ممارسات العمل الأكثر أمانًا مع زملائك - قد يكون العديد منهم جيرانًا في حدث مستقبلي!

متطلبات صاحب العمل للتدريب

- يجب على أصحاب العمل توفير التدريب للموظفين على المخاطر الموجودة في موقع العمل. تأكد من تدريب العمال على:
 - الإجراءات المناسبة لحالات الطوارئ (خطة العمل في حالات الطوارئ)
 - الإجراء الصحيح لإخطار قسم الإطفاء
 - مخاطر الحريق الموجودة وكيفية السيطرة عليها
 - الطريقة الصحيحة لإغلاق مصادر الوقود
 - الإجراء المناسب لإجراء اختبار التسرب على توصيلات الغاز
 - الاستخدام السليم لأجهزة الإطفاء المحمولة وأنظمة الإطفاء
 - أي مخاطر أخرى قد تؤثر عليهم في مكان العمل
- إذا لم يكن هناك توثيق بأن التدريب قد حدث ، فهذا يعني أنه لم يحدث.
- احتفظ بسجلات مكتوبة للتدريبات وغيرها من الفحوصات المهمة التي قد تدعمك في حالة وقوع حادث.

مواضيع إضافية يمكن تطبيقها

- معايير التواصل بخصوص المخاطر
- المواد الكيميائية مع صحائف بيانات السلامة (SDSs) بما في ذلك مواد التنظيف الكيميائية
- مسببات الأمراض المنقولة بالدم (BBP)
- هل هناك تعرض محتمل للدم أو سوائل الجسم الأخرى أثناء وقوع حادث؟ كيف سيتم التعامل مع هذا؟
- حفظ السجلات لـ OSHA
- قد يعتمد هذا المتطلب على حجم شركتك و عدد الموظفين لديك

الخلاصة

- أصحاب العمل لديهم عدة متطلبات لتوفير مكان عمل آمن لعمالهم
- تدرك إدارة السلامة والصحة المهنية (OSHA) أن الشركات الصغيرة لديها موارد محدودة ، وتقدم خدماتها الاستشارية كمساعدة
- الخلاصة: الموارد متاحة لمساعدتك في جعل مكان عملك آمنًا لك ولعامليك. استفد منه وشارك معرفتك مع الآخرين!

مصادر إضافية لسلامة عمال عربات الطعام

جميع الروابط/مواقع الويب باللغة الإنجليزية وقد تحتاج إلى ترجمة. قد تكون خدمة الترجمة متاحة كخيار في متصفح الويب الخاص بك

<https://www.osha.gov/safety-management> برامج عامة لسلامة الموظفين

<https://www.osha.gov/sites/default/files/publications/small-business.pdf> - كتيب سلامة و صحة الاعمال الصغيرة:

<https://www.osha.gov/businesscase/benefits> حالة عمل للسلامة و الصحة المهنية:

موارد للأعمال الصغيرة: <https://www.osha.gov/smallbusiness> و

<https://www.osha.gov/publications/bytopic/small-business>

استشارات الأعمال الصغيرة: <https://www.osha.gov/sites/default/files/publications/3357consultation-sm.pdf>

حقوق العمال:

https://www.dol.gov/sites/dolgov/files/ofccp/regs/compliance/factsheets/FACT_Workplace_Aug2016_ENGESQA508c.pdf

<https://www.worker.gov/rights/safety-rights/> حقوق السلامة:

<https://www.worker.gov/> حماية العمال:

خطط العمل في حالات الطوارئ (EAPs)

عام: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures>

ما هو برنامج EAP؟ <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/eap>

هل أحتاج إلى برنامج EAP؟ <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/eap/develop-implement>

الحريق والإنقاذ والخدمات الطبية: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/eap/fire-rescue-medical>

قم بإنشاء خطة عمل الطوارئ الخاصة بك: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/expert-systems/create-eap>

نموذج OSHA EAP: https://www.osha.gov/sites/default/files/2019-03/sample_emstractionplan.doc

خطط الوقاية من الحرائق:

المتطلبات: <https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/fire-prevention>

نموذج مقترح ١: <https://www.mass.gov/doc/fire-prevention-plan/download>

تم إنتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة والسلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. ولا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء أو وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

نموذج مقترح ٢:

https://connect.ncdot.gov/resources/safety/Teppl/TEPPL%20All%20Documents%20Library/W3_8_EAandFirePrev.pdf

طريق الخروج:

<https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/design-construction>

<https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/maintenance-safeguards-features>

السلامة العامة من الحرائق / سلامة الطبخ:

<https://www.osha.gov/etools/young-workers-restaurant-safety/cooking>

المواضيع: الحروق، معدات القلي، المخاطر الكهربائية، مخاطر الحريق، مخاطر الحرارة، الانزلاق / التعثر / السقوط، الإجهاد والالتواء

<https://www.osha.gov/etools/young-workers-restaurant-safety/posters> الملصقات:

المواضيع: نفس المواضيع أعلاه + سلامة التنظيف، التعامل الآمن مع السكين، الرفع الآمن، طلبات السيارات، الحقوق، قوانين عمالة الأطفال

<https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/fix-extinguishing> أنظمة إخماد الحرائق:

سلامة خزانات البروبان:

<https://youtu.be/rHRwS2B3Vv0> (٨٠ ثانية): سلامة البروبان في شاحنة الغذاء: المخاطر أثناء التنقل

<https://youtu.be/vCSi6tXcRJs> (85s ، WorkSafeBC) علامات تحذير سلامة خزان البروبان

<https://youtu.be/2GA4vwg8ay4> (85s ، WorkSafeBC) اختبار الصابون

نشرة التوعية بتشغيل عربات الغذاء – إعادة تأهيل خزان الغاز المضغوط (وزارة النقل الأمريكية):

<https://www.nfpa.org/-/media/Files/Public-Education/By-topic/Food-trucks/FoodTrucksOperatorAwarenessFlyer.ashx>

• يلزم إعادة تأهيل الأسطوانات أو استبدالها كل ٥-١٢ سنة، حسب نوع الأسطوانة وحالتها وطريقة إعادة التأهيل السابقة

https://www.nfpa.org/-/media/Files/Public-Education/By-topic/Food-trucks/FoodTrucksrequal_propane_cylinders.ashx إرشادات إعادة التأهيل لأسطوانات البروبان (وزارة النقل الأمريكية):

تم إنتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من إدارة الصحة والسلامة المهنية، وزارة العمل الأمريكية. ولا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء أو وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

طفايات الحريق:

<https://www.osha.gov/etools/evacuation-plans-procedures/emergency-standards/portable-extinguishers>

دليل فحص طفاية الحريق واختبارها وصيانتها (NFPA): <https://www.nfpa.org/News-and-Research/Publications-and-media/Blogs-Landing-Page/NFPA-Today/Blog-Posts/2020/10/30/guide-to-fire-extinguisher-inspection-testing-and-maintenance>

صحيفة وقائع موقع طفايات الحريق وموقعها (NFPA): <https://www.nfpa.org/fireextinguisherfactsheet>

مستندات NFPA:

سلامة عربات الطعام NFPA: <https://www.nfpa.org/Codes-and-Standards/Resources/Standards-in-action/Food-truck-safety>

صحيفة حقائق عربات الغذاء: <http://www.nfpa.org/-/media/Files/Public-Education/By-topic/Food-trucks/FoodTruckFactSheet.pdf>

حرائق المباني في مؤسسات الأكل والشرب: <https://www.nfpa.org/-/media/Files/News-and-Research/Fire-statistics-and-reports/Building-and-life-safety/oseating.pdf> (إحصائيات مباني المطاعم، والتي تختلف ولكنها ذات صلة)

ملاحظة: ٦١٪ من حرائق المطاعم تضمنت معدات طهي (٢٠١٠-٢٠١٤) - ٣ وفيات، ١١٠ إصابات، ١٦٥ مليون دولار في أضرار الممتلكات كل عام

- تشارك معدات القلي في ٢١٪ من الحرائق، وتشكل أسطح الطهي ١٤٪
- ٦٨٪ من الحرائق كانت صغيرة ولم تنتشر خارج المصدر الأصلي
- كانت مواد الطهي هي العنصر الذي تم إشعاله في ٤٣٪ من الحرائق
- كان عدم التنظيف عاملاً في ٢٢٪ من الحرائق

السلامة من حرائق عربات الطعام (الجمهور = أقسام الإطفاء أو عند شراء شاحنة طعام جديدة):

<https://www.youtube.com/watch?v=ReXCnq2MbLk&t=915s>

قواعد التواصل بشأن المخاطر:

<https://www.osha.gov/sites/default/files/publications/OSHA3695.pdf#page=36>

ورقة بيانات سلامة البروبان: <https://www.amerigas.com/-/media/project/amerigas/files/propane-sds--phillips-propane-sds-2020.pdf>

خطط وبرامج نموذجية لمعيار OSHA لمسببات الأمراض المنقولة بالدم والتواصل بشأن المخاطر:

<https://www.osha.gov/sites/default/files/publications/osha3186.pdf>

تم إنتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من إدارة الصحة والسلامة المهنية، وزارة العمل الأمريكية. ولا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء أو وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.

حوادث عربات الطعام (أمثلة من السنوات العشر الماضية)

فيلادلفيا ، ٢٠١٤

<https://www.youtube.com/watch?v=fBv5eFyJiwA> : فيديو ٢٠١٤ فيلادلفيا

<https://www.youtube.com/watch?v=1YLLfOreaVE> : شرح بالرسوم المتحركة للسبب:

كارولينا الشمالية

- [شارلوت ٢٠٢٢ - لا إصابات، خس المنزل](#)
- [شارلوت \(ساوث اند\) ٢٠٢٠ - إصابة، انفجار شاحنة طعام في ولاية كارولينا الشمالية أمام الكاميرا | WAVY.com](#)
- [جرينسبورو ٢٠٢١ - إصابة رجل إطفاء](#)
- [رالي ٢٠١٨: لا إصابات](#)

حوادث أخرى:

- [اخبار نيويورك ٢٠٢٣ - إصابتان](#)
- [فريسنو ٢٠٢٢ - إصابتان بحروق، المقالة الثانية](#)
- [تالاهاسي ٢٠٢٢ - إصابتان](#)
- [أورلاندو ٢٠٢٢ - امرأة مصابة بجروح خطيرة ، المقالة الثانية](#)
- [الاباما ٢٠٢٢ - إصابة، فيديو](#)
- [حريق شاحنة طعام DC مع انفجار \(فيديو مدته 10 دقائق\)](#)
- [حريق يدمر عربات طعام بورتلاند الشمالية](#)
- [جرح ٣ أشخاص في انفجار شاحنة طعام في وايومنغ](#)
- [انفجار في يوجين أوريغون](#)
- [حريق شاحنة طعام بورتلاند بولاية أوريغون](#)
- [يوتا \(حروق من الدرجة الثانية\)](#)
- [كلاركسفيل ، تينيسي نوفمبر ٢٠٢٢: تسرب البروبان لشاحنة الغذاء](#)
- [لافاييت ، لوس أنجلوس - أكتوبر ٢٠٢٢: حريق في شاحنة الغذاء طوال الليل بعد ترك الموقد يعمل](#)

تم إنتاج هذه المادة بموجب المنحة رقم SH-39170-SH2 من ادارة الصحة والسلامة المهنية، وزارة العمل الامريكية. ولا تعكس بالضرورة وجهات نظر أو سياسات وزارة العمل الأمريكية، ولا تشير الأسماء التجارية أو المنتجات التجارية أو المنظمات المذكورة إلى آراء أو وجهات نظر حكومة الولايات المتحدة.