

فصل پنجم

عوامل بیولوژیکی محیط کار



# تعاريف

در برخی مشاغل به سبب شرایط کار، نوع فعالیت و همچنین تولید یا مصرف مواد گوناگون و نوع ارتباطات، کارکنان در معرض عوامل زیست‌شناختی زیان‌آور و در نتیجه ابتلا به بیماری‌های عفونی قرار می‌گیرند.

عوامل بیولوژیکی با توجه به عامل به وجود آورنده، به پنج دسته تقسیم می‌شوند:

۱. بیماری‌های ناشی از ویروس‌ها مانند هپاتیت و...؛

۲. بیماری ناشی از باکتری‌ها مانند سیاه‌زخم و...؛

۳. بیماری‌های ناشی از ریکتزیایا مانند تب کیو؛

۴. بیماری ناشی از قارچ‌ها؛

۵. بیماری ناشی از انگل‌ها.

عوامل زیست‌شناختی از طریق آب آلوده، خاک و... قابل انتقال می‌باشند. همچنین علائم بیماری‌های ناشی از عوامل بیولوژیک معمولاً شامل ضعف، درد ماهیچه‌ای، سردرد، تهوع، استفراغ، بی‌اشتهایی و... بسته به عامل به وجود آورنده آنها، متفاوت می‌باشد.

# مقررات

## ۱- اطلاع‌رسانی مخاطرات

ماده ۱- شرکت باید روشی سیستماتیک برای اطلاع‌رسانی درخصوص خطرات ناشی از عوامل بیولوژیک و نحوه پیشگیری و درمان آنها را ایجاد، برقرار و به روز نگهداری نماید.

ماده ۲- شرکت باید نسبت به تهیه اطلاعات آموزشی نظیر پوستر، بروشور، فیلم و... برای فرهنگ‌سازی و اطلاع‌رسانی اقدام نماید.

ماده ۳- شرکت باید نسبت به تهیه کتابچه راهنمایی شامل سرفصل‌های انواع عوامل عفونت‌زا، راههای سرایت، زمان سرایت، راههای پیشگیری و در صورت بروز، درمان و... اقدام نماید.

ماده ۴- شرکت باید یک دستورالعمل اجرایی در رابطه با نحوه اطلاع‌رسانی درباره مقابله با شرایط اضطراری در صورت همه‌گیر شدن یک ویروس، باکتری یا... اقدام نماید.

ماده ۵- شرکت باید اطمینان حاصل کند که شناسایی عوامل بیولوژیکی که تاکنون بیشتر از بقیه باعث بروز مشکل شده‌اند مورد توجه قرار می‌گیرند.

ماده ۶- از آنجایی که ساختمان انگل‌ها در مقایسه با باکتری‌ها و ویروس‌ها بسیار پیچیده‌تر است، بنابراین سیستم ایمنی قادر نیست حمله خودش را بر روی آنتی‌ژن خاصی از انگل متمرکز کند، لذا شرکت موظف است در این زمینه توجه ویژه‌ای را مبذول دارد.

ماده ۷- برخی از انگل‌ها مانند آنتامبا هیستولیتیکا از شیوع جهانی برخوردارند و در مناطق گرمسیری نیز شیوع بیشتری دارند. بنابراین شرکت موظف است در این زمینه اطلاعات لازم و راههای پیشگیری را در اختیار کارکنان و به خصوص آنهایی که در مناطق گرمسیری مشغول به کار می‌باشند، قرار دهد.

## ۲- مراحل فرایند اطلاع‌رسانی مخاطرات

ماده ۸- شرکت باید اطمینان حاصل کند که نسبت به شناسایی عامل عفونت‌زا توجه می‌شود.

ماده ۹- شرکت باید اطمینان حاصل کند که شناسایی روش‌های پیشگیری در برابر بیماری‌های عفونت‌زا مدّ نظر قرار می‌گیرد.

ماده ۱۰- شرکت باید اطمینان حاصل کند که نسبت به انجام روش‌های مفید درمانی برای بهبود و جلوگیری از همه‌گیر شدن عامل بیماری‌زا اقدام لازم صورت می‌گیرد.

### ۳- آموزش کارکنان

ماده ۱۱- شرکت باید در تقویم آموزشی که برای افراد طراحی می‌شود، آموزش‌های مربوط به عوامل بیولوژیک را نیز بگنجانند.

ماده ۱۲- دوره آموزشی فوق باید شامل شناسایی انواع عوامل بیماری‌زا، شناسایی دوره‌های کمون، ناقلین، راه‌های سرایت، علائم بالینی، آمادگی یا استعداد میزبان، پیشگیری، راه‌های رهایی از عفونت، روش‌های درمانی و... باشد.

### ۴- اقدامات کنترلی

ماده ۱۳- شرکت باید اقدام به تهیه یک دستورالعمل اجرایی نماید که شامل راه‌های ریشه‌کنی بیماری، جلوگیری از سرایت به دیگران، راه‌های پیشگیری و درمان و آموزش به افراد در معرض و... باشد.

ماده ۱۴- راه‌های پیشگیری ذکر شده در بند ۱۳ معمولاً عبارتند از: استفاده از آب آشامیدنی سالم، رعایت بهداشت فردی مانند شستن دست‌ها بعد از هر بار توالی رفتن، ضدعفونی سبزیجات، نگهداری مواد غذایی فاسدشدنی در ظروف دربسته و نگهداری مناسب آنها در یخچال، دور نگه داشتن مواد غذایی از دسترس کودکان با انبارداری مناسب، شستشو و ضدعفونی وسایل پخت‌وپز و غذاخوری بعد از هر بار استفاده، جمع‌آوری زباله‌ها به طرق بهداشتی و جلوگیری از ریخت‌وپاش آنها در معابر، نهرها و... استفاده از شیر و فرآورده‌های لبنی استاندارد و....

ماده ۱۵- شرکت موظف است آب آشامیدنی کارکنان را به لحاظ بیولوژیک دقیقاً کنترل و آزمایش نماید، زیرا یکی از اصلی‌ترین راه‌های انتقال عوامل بیولوژیک، آب آلوده می‌باشد.

ماده ۱۶- افراد موظفند بهداشت فردی را رعایت نموده تا از بیماری و یا شیوع آن جلوگیری نمایند.

ماده ۱۷- با توجه به اینکه پس از انجام آزمایش‌ها، تعقیب کلینکی بیمار به تشخیص بیماری کمک می‌کند بنابراین شرکت موظف است به این امر توجه ویژه‌ای نماید.

ماده ۱۸- از آنجایی که یکی از راه‌های بروز بیماری از طریق غذای آلوده می‌باشد شرکت موظف است مواد اولیه را به دقت کنترل کرده و آشپزخانه را به صورت دوره‌ای بازدید نماید. همچنین کارکنان آشپزخانه باید بهداشت فردی را مدّ نظر داشته و همگی دارای کارت بهداشت باشند.

ماده ۱۹- شرکت باید یک درمانگاه مجهز در نزدیکی محل کار کارکنان در نظر بگیرد.

ماده ۲۰- شرکت موظف است انواع آزمایش‌ها را در جهت شناسایی دقیق عوامل بیولوژیک انجام دهد از جمله، آزمایش‌های ایمنولوژیک، کشت‌های میکروبی، کشت مدفوع (بررسی ماکروسکپی و میکروسکپی) نمونه ادرار، نمونه خون و... .

ماده ۲۱- کارشناس بهداشت موظف است با استفاده از یک چک لیست استاندارد به صورت دوره‌ای و منظم از اماکن عمومی (آشپزخانه‌ها، رستوران‌ها، انبارهای مواد خشک، سردخانه و محتویات آنها و...) بازدید و نقایص را گزارش و گوشزد کند و تا بر طرف شدن مورد پیگیری نماید.

ماده ۲۲- شرکت موظف است از علایم هشداردهنده برای راهنمایی کارکنان در رابطه با عوامل بیولوژیکی استفاده نماید (مثلاً تابلوی مشخص کننده آب شرب و غیر شرب).

ماده ۲۳- شرکت موظف است نسبت به تأمین مواد شوینده و یا ضدعفونی کننده به میزان مورد نیاز اقدام نماید.

ماده ۲۴- شرکت موظف وسایل حفاظت فردی در این زمینه مانند (دستکش، ماسک کاغذی و...) را به میزان لازم تهیه کند.