

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



انتشارات
۸۰۸

قوانین کار در صنایع غذایی

دکتر فخرالدین صالحی

عضو هیئت علمی دانشگاه بوعلی سینا

سرشناسه:	صالحی، فخرالدین، ۱۳۶۶-
عنوان و نام پدیدآور:	قوانین کار در صنایع غذایی / فخرالدین صالحی.
مشخصات نشر:	مشهد: دانشگاه فردوسی مشهد، انتشارات، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری:	۳۳۶ ص.
فروست:	انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد؛ ۸۰۸.
شابک:	
وضعیت فهرست‌نویسی:	فیا.
یادداشت:	کتابنامه: ص. ۳۲۷-۳۳۴. نمایه.
موضوع:	مواد غذایی -- ایران -- صنعت و تجارت -- مدیریت
	Food industry and trade -- Management -- Iran
	مواد غذایی -- ایران -- صنعت و تجارت -- کارکنان
	Food industry and trade -- Employees -- Iran
	مواد غذایی -- ایران -- کارخانه‌ها
	Food processing -- plants -- Iran
	بهداشت صنعتی -- ایران
	Industrial hygiene -- Iran
	ایمنی صنعتی -- ایران
	Industrial safety -- Iran
شناسه افزوده:	دانشگاه فردوسی مشهد، انتشارات.
رده‌بندی کنگره:	TP۳۷۰
رده‌بندی دیویی:	۶۶۴/۰۰۹۵۵
شماره کتابشناسی ملی:	۸۵۲۶۱۶۳

قوانین کار در صنایع غذایی

پدیدآورنده: دکتر فخرالدین صالحی
ویراستار ادبی: هانیه اسدپور فعال مشهد
مشخصات: وزیری، ۲۰۰ نسخه، چاپ اول، زمستان ۱۴۰۰
چاپ و صحافی: چاپخانه دقت
بها: ۹۹۰/۰۰۰ ریال
حق چاپ برای انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد محفوظ است.



مراکز پخش:

فروشگاه و نمایشگاه کتاب پردیس: مشهد، میدان آزادی، دانشگاه فردوسی مشهد، جنب سلف یاس
تلفن: ۳۸۸۰۲۶۶۶ - ۳۸۸۳۳۷۲۷ (۰۵۱)
مؤسسه کتابیران: تهران، خیابان کارگر جنوبی، خیابان لبافی‌نژاد، بین خیابان فروردین و اردیبهشت،
شماره ۲۳۸، تلفن: ۶۶۴۹۴۴۰۹ - ۶۶۴۸۴۷۱۵ (۰۲۱)
مؤسسه دانشیران: تهران، خیابان انقلاب، خیابان منیری جاوید (اردیبهشت) نبش خیابان نظری، شماره ۱۴۲
تلفکس: ۶۶۴۰۰۲۲۰ - ۶۶۴۰۰۱۴۴ (۰۲۱)

<http://press.um.ac.ir>

Email: press@um.ac.ir

فهرست مطالب

پیشگفتار.....	۹
فصل ۱. کاربایی در صنایع غذایی.....	۱۱
۱-۱ موقعیت‌های شغلی رشته‌های مرتبط با صنایع غذایی.....	۱۲
۲-۱ برخی از وظایف کارشناسان صنایع غذایی.....	۱۳
۳-۱ مهارت‌های کاربایی.....	۱۴
۱-۳-۱ نوشتن رزومه.....	۱۴
۲-۳-۱ پیدا کردن تقاضای کار.....	۱۶
۳-۳-۱ نوشتن تقاضانامه کار.....	۲۱
۴-۳-۱ ارائه تقاضانامه و رزومه به کارخانه.....	۲۵
۵-۳-۱ شرکت در مصاحبه‌های عمومی و علمی (فنی).....	۲۵
۶-۳-۱ عقد قرارداد با کارخانه.....	۳۲
۷-۳-۱ شرکت در کلاس‌ها و دوره‌های آموزشی موردنظر کارخانه.....	۳۹
۴-۱ مسئول فنی.....	۴۰
۱-۴-۱ مدارک موردنیاز جهت صدور/تمدید/اصلاح پروانه مسئول فنی.....	۴۱
۲-۴-۱ مقررات مربوط به مسئولان فنی.....	۴۱
۳-۴-۱ فرم‌های مربوط به مسئولان فنی.....	۴۳
۵-۱ اولین روز کاری.....	۴۸
۶-۱ راه‌های پیشرفت شغلی.....	۵۰
۷-۱ موفقیت شغلی.....	۵۴
فصل ۲. قانون کار.....	۵۹
۱-۲ تعریف اصطلاحات محیط کار.....	۶۰
۲-۲ قرارداد کار.....	۶۱
۱-۲-۲ انواع قرارداد کار.....	۶۱
۲-۲-۲ خاتمه قرارداد کار.....	۶۳
۳-۲-۲ تعلیق قرارداد کار.....	۶۴
۴-۲-۲ شرایط کار زنان.....	۶۵

۶۵.....	۲-۵ شرایط کار نوجوان.....
۶۶.....	۲-۳ دستمزد.....
۶۷.....	۲-۳-۱ روش‌های پرداخت دستمزد.....
۶۸.....	۲-۳-۲ کسورات قانونی از دستمزد (بیمه و مالیات).....
۷۱.....	۲-۳-۳ سنوات و عیدی و پاداش.....
۷۱.....	۲-۴ زمان و ساعت کار.....
۷۳.....	۲-۵ تعطیلات (هفتگی و رسمی).....
۷۴.....	۲-۶ مرخصی.....
۷۵.....	۲-۷ حوادث ناشی از کار.....
۷۵.....	۲-۸ بیمه.....
۷۷.....	۲-۹ اخراج کارگر.....
۷۸.....	۲-۱۰ سایر موارد ذکر شده در قانون کار.....

۸۱.....	فصل ۳. آشنایی با محیط کار.....
۸۲.....	۳-۱- سلسله‌مراتب محیط کار.....
۸۵.....	۳-۲ سطوح مدیریت در کارخانه‌ها.....
۸۵.....	۳-۲-۱ وظایف مدیر.....
۸۶.....	۳-۲-۲ سطوح مدیریت.....
۸۸.....	۳-۲-۳ مهارت‌های سه‌گانه مدیران.....
۸۹.....	۳-۳ ارتباطات انسانی در محیط کار.....
۸۹.....	۳-۳-۱ راه‌های برقراری ارتباط با دیگران در محیط کار.....
۹۲.....	۳-۳-۲ اخلاق حرفه‌ای در محل کار.....
۹۴.....	۳-۴ استرس در محیط کار.....
۹۷.....	۳-۵ دلایل بی‌انگیزگی در محیط کار و راه‌های غلبه بر آن.....
۱۰۰.....	۳-۶ هرم مزلو؛ سلسله‌مراتب نیازهای انسان.....
۱۰۴.....	۳-۷ عوامل مؤثر بر رضایت شغلی کارکنان.....
۱۰۶.....	۳-۸ کیفیت زندگی کاری.....
۱۰۷.....	۳-۸-۱ اهمیت موضوع کیفیت زندگی کاری.....
۱۰۹.....	۳-۸-۲ عوامل مؤثر در کیفیت زندگی کاری.....
۱۱۰.....	۳-۸-۳ راه‌های بهبود کیفیت زندگی کاری.....
۱۱۲.....	۳-۸-۴ مشکلات پیش‌روی کیفیت زندگی کاری.....

۱۱۵.....	فصل ۴. اصول ایمنی در محیط کار.....
۱۱۶.....	۱-۴ مخاطرات شغلی.....
۱۱۷.....	۱-۱-۴ مخاطرات محیط کار.....
۱۱۸.....	۲-۱-۴ حدود مجاز مواجهه شغلی (OEL).....
۱۱۹.....	۲-۴ علائم ایمنی در محیط کار.....
۱۲۲.....	۳-۴ عوامل زیان آور محیط کار و راه های کنترل آن ها.....
۱۲۲.....	۱-۳-۴ صدا.....
۱۲۶.....	۲-۳-۴ مواد شیمیایی.....
۱۲۸.....	۳-۳-۴ جریان الکتریسته (برق گرفتگی).....
۱۳۴.....	۴-۳-۴ کار در ارتفاع.....
۱۴۰.....	۵-۳-۴ آتش سوزی.....
۱۴۵.....	۶-۳-۴ نور و روشنایی.....
۱۴۷.....	۷-۳-۴ گرما.....
۱۴۹.....	۸-۳-۴ سرما (کار در محیط سرد).....
۱۵۱.....	۴-۴ تجهیزات حفاظت فردی.....
۱۵۱.....	۱-۴-۴ لباس کار.....
۱۵۴.....	۲-۴-۴ پیش بند کارگاهی.....
۱۵۴.....	۳-۴-۴ کلاه ایمنی.....
۱۶۱.....	۴-۴-۴ عینک ایمنی.....
۱۶۳.....	۵-۴-۴ کمر بند ایمنی و طناب حفاظتی.....
۱۶۴.....	۶-۴-۴ دست کش های حفاظتی.....
۱۶۹.....	۷-۴-۴ کفش ایمنی کارگاهی.....
۱۷۱.....	۸-۴-۴ ماسک های تنفسی.....
۱۷۷.....	۵-۴ تجهیزات حفاظتی ضروری صنایع غذایی.....
۱۷۹.....	۶-۴ ارگونومی.....
۱۸۲.....	۱-۶-۴ توصیه های ارگونومیک برای یک زندگی سالم.....
۱۸۴.....	۲-۶-۴ شیوه صحیح خوابیدن.....
۱۸۴.....	۳-۶-۴ شیوه صحیح استفاده از تلفن همراه.....
۱۸۶.....	۴-۶-۴ ارگونومی در محیط کار.....
۱۸۸.....	۵-۶-۴ شیوه صحیح ایستادن برای انجام دادن کارها.....
۱۸۹.....	۶-۶-۴ وضعیت مناسب بلند کردن اشیا.....
۱۹۰.....	۷-۶-۴ شیوه صحیح کشیدن اجسام.....
۱۹۰.....	۸-۶-۴ ارگونومی کار با رایانه.....

۱۹۹.....	فصل ۵. اصول بهداشت در کارخانه‌های صنایع غذایی.....
۲۰۰.....	۱-۵ تعریف بهداشت مواد غذایی.....
۲۰۲.....	۲-۵ راهکارهای کنترل بهداشت در صنایع غذایی.....
۲۰۲.....	۱-۲-۵ ویژگی‌های محل احداث واحد تولیدی.....
۲۰۳.....	۲-۲-۵ محوطه واحد تولیدی.....
۲۰۴.....	۳-۲-۵ شرایط فنی و بهداشتی ساختمان و سالن تولید.....
۲۱۱.....	۴-۲-۵ بخش‌های سرویس‌دهنده و تأسیسات واحد تولیدی.....
۲۱۷.....	۵-۲-۵ شرایط و ویژگی‌های انبارها.....
۲۲۱.....	۶-۲-۵ ویژگی‌های سردخانه.....
۲۲۱.....	۷-۲-۵ سیستم حمل و نقل.....
۲۲۲.....	۸-۲-۵ سیستم شست و شو، ضد عفونی و گندزدایی.....
۲۲۳.....	۹-۲-۵ شرایط فنی و بهداشتی قسمت‌های رفاهی.....
۲۲۵.....	۱۰-۲-۵ کنترل حشرات، جوندگان، پرندگان و حیوانات مزاحم.....
۲۲۶.....	۱۱-۲-۵ آزمایشگاه‌ها.....
۲۲۷.....	۱۲-۲-۵ تجهیزات و ماشین‌آلات فراوری.....
۲۲۹.....	۳-۵ بیماری‌های ناشی از مواد غذایی.....
۲۲۹.....	۴-۵ منابع آلودگی میکروبی غذا و عوامل مؤثر در رشد.....
۲۳۲.....	۵-۵ نکات کلی برای رعایت ایمنی و بهداشت در محیط کار.....
۲۳۷.....	فصل ۶. الزامات محیط کار آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی.....
۲۳۸.....	۱-۶ ایمنی در آزمایشگاه میکروبیولوژی.....
۲۳۸.....	۱-۱-۶ مقدمات اجرای قوانین.....
۲۳۹.....	۲-۱-۶ قوانین ایمنی آزمایشگاهی.....
۲۴۴.....	۳-۱-۶ وظایف مسئول فنی در اجرای دستورالعمل‌های ایمنی.....
۲۴۵.....	۲-۶ بهداشت در آزمایشگاه میکروبیولوژی.....
۲۴۷.....	۱-۲-۶ واکسیناسیون کارکنان.....
۲۴۷.....	۲-۲-۶ استریلیزاسیون و ضد عفونی کردن.....
۲۴۸.....	۳-۲-۶ میکروب‌کش‌های شیمیایی.....
۲۴۹.....	۴-۲-۶ الزامات ضد عفونی کردن و شست و شو.....
۲۵۰.....	۵-۲-۶ آلودگی‌زدایی موضعی در محیط کار.....
۲۵۱.....	۶-۲-۶ آلودگی‌زدایی هودهای بیولوژیک.....
۲۵۱.....	۷-۲-۶ دفع پسماندهای آزمایشگاهی.....

۲۵۴.....	۳-۶ وسایل و ظروف آزمایشگاه میکروبیولوژی و کاربرد آنها.....
۲۵۴.....	۳-۶ ۱- پتری دیش (پلیت).....
۲۵۵.....	۳-۶ ۲- محیط کشت.....
۲۵۹.....	۳-۶ ۳- لوله آزمایش.....
۲۶۱.....	۳-۶ ۴- لوله دورهام.....
۲۶۲.....	۳-۶ ۵- لام و لامل.....
۲۶۲.....	۳-۶ ۶- قاشقک یا اسپاتول یا اسپاچول.....
۲۶۳.....	۳-۶ ۷- سرنگ فلزی.....
۲۶۴.....	۳-۶ ۸- قطره چکان.....
۲۶۵.....	۳-۶ ۹- میکروتیوب.....
۲۶۶.....	۳-۶ ۱۰- پیپت.....
۲۶۹.....	۳-۶ ۱۱- بوار.....
۲۶۹.....	۳-۶ ۱۲- پیپت پرکن چرخ دنده ای.....
۲۷۰.....	۳-۶ ۱۳- پیپت پرکن شارژی.....
۲۷۰.....	۳-۶ ۱۴- سمپلر یا میکروپیپت.....
۲۷۳.....	۳-۶ ۱۵- بورت.....
۲۷۸.....	۳-۶ ۱۶- گیره ها و چنگک ها.....
۲۸۰.....	۳-۶ ۱۷- بشر.....
۲۸۱.....	۳-۶ ۱۸- ارلن مایر.....
۲۸۲.....	۳-۶ ۱۹- قیف بوختر.....
۲۸۳.....	۳-۶ ۲۰- بالن.....
۲۸۶.....	۳-۶ ۲۱- استوانه مدرج.....
۲۸۷.....	۳-۶ ۲۲- قیف جداکننده.....
۲۸۷.....	۳-۶ ۲۳- قیف شیشه ای.....
۲۸۹.....	۳-۶ ۲۴- سوزن کشت.....
۲۸۹.....	۳-۶ ۲۵- لوپ کشت.....
۲۸۹.....	۳-۶ ۲۶- سوآپ.....
۲۹۰.....	۳-۶ ۲۷- پخش کننده.....
۲۹۱.....	۳-۶ ۲۸- چراغ الکلی، شعله گاز یا چراغ بونزن.....
۲۹۳.....	۳-۶ ۲۹- سه پایه.....
۲۹۳.....	۳-۶ ۳۰- توری نسوز.....
۲۹۴.....	۳-۶ ۳۱- مثلث نسوز.....

۲۹۴.....	۳۲-۳-۶ بوتنه چینی.....
۲۹۵.....	۳۳-۳-۶ کپسول چینی یا ظرف تبخیر.....
۲۹۵.....	۳۴-۳-۶ هاون چینی.....
۲۹۶.....	۳۵-۳-۶ شیشه ساعت.....
۲۹۷.....	۳۶-۳-۶ دسیکاتور (خشکانه).....
۳۰۰.....	۳۷-۳-۶ جار بی هوازی.....
۳۰۰.....	۳۸-۳-۶ پیست.....
۳۰۱.....	۳۹-۳-۶ کاغذ صافی.....
۳۰۲.....	۴-۶ تجهیزات و دستگاه‌های آزمایشگاه میکروبیولوژی.....
۳۰۲.....	۱-۴-۶ هودهای بیولوژیک.....
۳۰۴.....	۲-۴-۶ لامپ‌های ماوراءبنفش.....
۳۰۵.....	۳-۴-۶ آون.....
۳۰۷.....	۴-۴-۶ اتوکلاو.....
۳۰۹.....	۵-۴-۶ انکوباتور (گرم‌خانه).....
۳۱۱.....	۶-۴-۶ حمام آب گرم.....
۳۱۳.....	۷-۴-۶ آب مقطر گیر و دیونایزر.....
۳۱۴.....	۸-۴-۶ یخچال.....
۳۱۶.....	۹-۴-۶ ترازو.....
۳۱۷.....	۱۰-۴-۶ میکروسکوپ.....
۳۲۰.....	۱۱-۴-۶ دستگاه پرگنه‌شمار.....
۳۲۱.....	۱۲-۴-۶ pH متر.....
۳۲۲.....	۱۳-۴-۶ شیکر.....
۳۲۵.....	۱۴-۴-۶ همزن صفحه‌داغ مغناطیسی.....

۳۲۷..... منابع

۳۳۵..... نمایه

پیشگفتار

به دلیل تغییر سبک زندگی مردم و افزایش نیاز به مواد غذایی فراوری و بسته بندی شده با کیفیت، تعداد مجوزهای صادر شده برای ساخت و بهره برداری از کارگاه ها و کارخانه های فراوری مواد غذایی رو به افزایش است. برای اینکه محصولاتی سالم و با کیفیت به دست مصرف کننده برسد، حضور کارشناسان و متخصصان صنایع غذایی در این کارخانه ها ضروری است. این متخصصان با توجه به رشته ای که در آن تحصیل کرده و تخصصی که آموخته اند، در صنایع غذایی وظایف خاصی از قبیل طراحی، بهینه سازی، نظارت و کنترل مراحل اصلی تولید مواد غذایی شامل عملیات دریافت، آماده سازی، فراوری، پر کردن، بسته بندی و نگهداری آن ها را برعهده دارند. همچنین کنترل و نظارت دائم بر سلامت مواد اولیه و محصولات تولیدی کارخانه نیز برعهده این افراد آموزش دیده می باشد.

یکی از دغدغه های فارغ التحصیلان رشته های صنایع غذایی هنگام ورود به محیط های کار، آشنا نبودن با قوانین و مقررات محیط اشتغال جدید است. از این رو، افزایش اطلاعات این افراد قبل از ورود به محیط کار ضروری می باشد. در فصل اول این کتاب، موقعیت های شغلی و مهارت های ضروری مورد نیاز برای کارایی در صنایع غذایی و همچنین نکات مربوط به مصاحبه های علمی و عمومی بحث شده است. در این فصل مقررات مربوط به مسئولان فنی نیز توضیح داده شده است. در فصل دوم، قانون کار به زبان ساده تشریح شده است تا افراد متقاضی کار با اطلاعات کامل تری فرم های استخدام را پر کنند و با حق و حقوق خود هنگام فعالیت در کارخانه آگاه تر شوند. در فصل سوم، سلسله مراتب در کارخانه و مهارت های برقراری روابط انسانی در محیط کار بیان شده است که به برقراری روابط بهتر و سالم تر در محیط کار کمک می کند. در فصل های چهارم و پنجم، اصول ایمنی و بهداشت در محیط کار ارائه شده است. در این دو فصل عوامل زیان آور محیط کار و راه های کنترل آن ها، مفاهیم مربوط به الزامات ایمنی کار با تجهیزات و ماشین آلات صنعتی، بهداشت در محیط کار، تجهیزات و وسایل حفاظت فردی، ارگونومی، پیشگیری از حوادث و در نهایت راهکارهای کنترل بهداشت در صنایع غذایی ارائه شده است. در فصل ششم، دستورالعمل ها، نکات ایمنی و اصول بهداشتی آزمایشگاه میکروبیولوژی واحدهای فراوری مواد غذایی گزارش و سپس برخی از وسایل و تجهیزات متداول و پرمصرف این آزمایشگاه که می بایست افراد متقاضی کار آن ها را بشناسند، معرفی و کاربرد هریک به بیان ساده و به اختصار توضیح داده شده است. در بخش های مختلف کتاب قوانین کار در صنایع غذایی سعی کرده ام تا با بیانی ساده افراد جویای کار

در صنایع غذایی را تا حد امکان با محیط کار کارخانه و مقررات تعریف شده در آن آشنا کنم. در تدوین کتاب حاضر تلاش بر این بوده است تا از آیین نامه ها و قوانین به روز ابلاغ شده توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی، سازمان ملی استاندارد ایران و همچنین سایر سازمان های مربوط استفاده شود. امیدوارم کتاب حاضر مورد توجه دانشجویان و فارغ التحصیلان رشته های مرتبط با صنایع غذایی قرار گیرد و توانسته باشم گامی در راستای افزایش دانش و نگرش این کارشناسان درباره قوانین حاکم بر محیط کار که به افزایش بهره وری و موفقیت در شغل و حرفه منجر می شود، بردارم. در پایان مراتب سپاس و قدرشناسی خویش را از سرکار خانم مهندس صمیرا امین اخلاص بابت ویرایش اولیه و فراهم آوردن شرایط مطلوب برای نگارش این کتاب، اعلام می نمایم. همچنین از همکاران ارجمندم سرکار خانم دکتر فهیمه لطفیان و آقای دکتر بهداد شدیدی بابت ویراستاری علمی این کتاب صمیمانه تشکر می کنم.

همچنین بر خود وظیفه می دانم از مجموعه انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد به خصوص مدیر محترم نشر آثار علمی آقای دکتر حسین صابری بابت مساعدت و همکاری صمیمانه، از آقای مهندس مصطفی قندهاری به خاطر راهنمایی های ارزشمند و پیگیری مراحل اداری مربوط به تصویب و چاپ و نشر کتاب، از سرکار خانم هانیه اسدپور فعال مشهد به خاطر ویرایش ادبی و از آقای مهندس حمید نخعی بابت صفحه آرایی و طراحی جلد این کتاب تشکر و قدردانی کرده و سلامتی و موفقیت همگی را از خداوند متعال مسئلت نمایم.