



**TEMA DE INSTRUIRE IN DOMENIUL SECURITATII SI
SANATATII IN MUNCA**

Nr. Pagini
02

MATERIALELE IGIENICO – SANITARE SI ALIMENTATIA DE PROTECTIE
T.I.S.S.M. - 05

Versiunea:
01

DATA	06.12.2017.	Exemplar nr.	1	SEMNĂTURA
ELABORAT	S.E.P.P. – Ing. Cătălin ȚUGUI			
APROBAT	Director – Prof. Luminița BROASCĂ			

I. ACORDAREA MATERIALELOR IGIENICO – SANITARE

- Materialele igienico - sanitare constituie mijloace de igienă individuală (săpun, unguente, perii de unghii, pasta și periuța pentru dinți, prosoape, etc. utilizate pentru prevenirea bolilor profesionale.
- Materialele igienico - sanitare se distribuie gratuit salariaților în scopul asigurării igienei și protecției personale, în completarea măsurilor generale luate pentru prevenirea unor îmbolnăviri profesionale.
- Personalul sanitar din întreprindere are obligația instruirii salariaților în vederea utilizării corecte a materialelor igienico-sanitare și să urmărească eficiența acestora în prevenirea unor boli profesionale.
- Salariații sunt obligați să utilizeze materialele igienico-sanitare în conformitate cu indicațiile personalului sanitar.
- Materialele igienico-sanitare care se acordă gratuit salariaților, cantitățile respective și periodicitatea acordării acestora se stabilesc prin contractul colectiv de muncă, la recomandarea medicului întreprinderii și pe baza caracteristicilor locurilor de muncă astfel:
 - a. Procese de muncă ce se desfășoară în condițiile de contact cu praf, dar fără degajare de substanțe chimice, fără contact cu uleiuri sau produse iritante asupra pielii - **săpun și perie de unghii.**
 - b. Procese de muncă ce se desfășoară în condițiile de degajare de praf, fără alte substanțe chimice sau produse iritante asupra pielii; Cu degajare medie de praf (turnătorii, industria materialelor de construcții, industria inului și cânepii, industria sticlei, polizoare, etc.) și degajare mare de praf (măcinarea și cernerea cărbunelui, fabricarea și manipularea negrului de fum, coșuri, fabrici de ciment, fabricarea și manipularea negrului de fum) - **săpun, perie de unghii și pasta de dinți.**
 - c. Procese de muncă ce au loc în condiții de contact direct cu unele substanțe iritante ale pielii (acizi, reactivi, materii corozive, produse de distilare a huilei, a petrolului și sisturi bituminoase) - **săpun, perie de unghii, preparate pentru protecția pielii, perie și pasta de dinți.**
 - d. Procese de muncă ce au loc în condiții de contact direct cu:
 - Substanțe toxice care au acțiune iritantă cutanată dar pot pătrunde în organism prin piele - **săpun, perie de unghii, perie și pasta pentru dinți.**
 - Alte noxe chimice care contaminează pielea - **săpun, perie de unghii, perie și pasta pentru dinți.**
 - e. Manipularea și prelucrarea materiilor injectate (prelucrare materii prime de la animale, personal medico-sanitar, personal veterinar, îngrijitori de animale, vidanșori, gunoieri, etc.) - **săpun și perie de unghii.**
 - f. Procese de producție care necesită un regim sanitar special, legate de fabricarea și manipularea produselor alimentare: legate de proba materialelor sterile - **săpun și perie de unghii.**
 - g. Locuri de muncă cu zgomot care pot afecta auzul - **căști antizgomot sau antișoane.**
 - h. Locuri de muncă în care sunt prezente noxe chimice sau pulberi care pot pătrunde în organism pe cale respiratorie - **măști adecvate protecției căilor respiratorii.**

2. ACORDAREA ȘI ALIMENTAȚIEI DE PROTECȚIE

- **Alimentația de protecție, potrivit legii, se acordă obligatoriu și gratuit de către persoanele juridice și fizice persoanelor care lucrează în locuri de muncă cu condiții grele și vătămătoare.**
- **Principiile care stau la baza acordării alimentației suplimentare sunt următoarele:**
 - a. Alegerea unor alimente care, prin conținutul lor în substanțe nutritive (proteine, lipide, glucide, elemente minerale, vitamine) pot completa o rație calorică insuficientă sau incorectă, dezechilibrate, carențe sau excesele alimentare.
 - b. Se va urmări ca alimentele acordate să asigure păstrarea structurii și funcționalității organelor și sistemelor mai sensibile la agresivitatea agentului nociv din mediul de muncă (ficat, rinichi, sistem nervos, glande, etc.).
 - c. Se va urmări ca alimentele acordate să asigure elementele necesare proceselor de conjugare a noxelor chimice în vederea eliminării lor din organism.
 - d. Caracteristicile fiziologice ale persoanelor (tineri sub 21 de ani, femei gravide sau care alăptează - dacă depun efort intens).
 - e. Intensitatea mare a efortului fizic și necesitățile alimentare suplimentare;
 - f. Natura agenților nocivi (metale sau metaloizi, gaze sau vapori toxici, etc.);
 - g. Organul țintă al toxicului (ficat, rinichi, sistem nervos, etc.);
 - h. Starea sănătății persoanei respective în acceptabilitatea respectivului aliment;
 - i. Posibilitatea de achiziționare și de asigurare a alimentelor recomandate în tot cursul anului.
- **Alimentele care pot fi oferite ca suplimente alimentare și criteriile de acordare sunt următoarele:**
 - a. **Expunere la metale toxice (plumb, mercur, crom, cadmiu, nichel) și pulberi agresive;**
 - lapte dulce, sau cantități echivalente de produse lactate;
 - carne slabă (friptura);
 - fructe bogate în vitamina C;
 - b. **Expunere la solvenți organici hepatotici;**
 - lapte dulce semidegresat, produse lactate acide, branzeturi din lapte de vacă degresat;
 - carne slabă (friptura);
 - pește slab prajit.
 - c. **Expunere la gaze iritante pulmonare:**
 - lapte și produse lactate acide, branzeturi din lapte integral, unt, margarina vitaminizată cu vitamina A și D;
 - fructe și legume bogate în vitamina C și caroten;
 - pâine neagră.
 - d. **Expunere la microclimat cald nefavorabil:**
 - sucuri și nectaruri naturale din fructe și legume;
 - apă carbogazoasă salină.

TEMA T.I.S.S.M. - 05 nu poate fi copiată și poate fi utilizată numai în cadrul Colegiului Național "Traian Lalescu" Reșița