



وزارة التربية والتعليم

مديرية التربية والتعليم للواء بني كنانة

الرقم ب.ك / ١٩١٩ / ١٥١٩
التاريخ ٢٥ / ٤ / ٢٠٢٠ هـ
الموافق ٢٢ / ٢ / ٢٠٢٠ م

مديري ومديرات مدارس التعليم المهني

الموضوع / تعليمات السلامة العامة
للمدارس المهنية

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

إشارة لكتاب معالي وزير التربية والتعليم رقم ت م / ٣ / ١٥ / ٤٣ الموافق ٢٠٢٠/٢/٦ م.

ارفق لكم تعليمات السلامة العامة الواجب اتباعها في كافة مدارس التعليم المهني الشامل راجيا:

١- توقيع المعنيين عليها والعمل بمضمونها تحقيقا لأعلى مستويات السلامة العامة والأمان داخل كافة مشاغل المدرسة.

٢- تأمين نسخة موقعة حسب الاصول لقسم التعليم المهني خلال عشرة ايام من تاريخ التعميم.

٣- بيان التعليمات الاساسية للطلبة وحسب ما تستدعي الحاجة في بداية كل فصل.

٤- وضع نسخة في مكاتب الاداريين وتثبيت التعليمات على لوحة الاعلانات في المشاغل.

وتفضلوا بقبول فائق الاحترام.

مدير التربية والتعليم

الدكتور
فيصل احمد صايل هوارى
مدير الشؤون الادارية والمالية

نسخة للسيد مدير الشؤون التعليمية والفنية

نسخة للسيد ر.ق التعليم المهني

نسخة للسيد ر.ق التعليم العام

المرفقات: (٢)

- تعليمات السلامة العامة (صفحة عدد ٢)

تعليمات السلامة العامة والمهنية للمدارس التي بها تعليم المهني

يجب التقيد بإتباع الإرشادات العامة التالية :

- 1- المتابعة المباشرة من قبل المعلمين والمعلمات للطلبة أثناء تأديتهم لأعمالهم داخل المشاغل وعدم تواجد المعلمين / والمعلمات داخل مكاتبهم أثناء تدريب الطلبة حرصاً عليهم من التعرض لحوادث وإصابات العمل نتيجة الاستخدام الخاطئ للأجهزة والمعدات , وسيتحمل المعلم / المعلمة عدم التزامه بذلك .
- 2- توزيع الأجهزة والمعدات داخل المشغل بحيث تترك مسافات آمنة بينها تتيح حرية الحركة للطلبة .
- 3- ضرورة الإبلاغ فوراً عند حدوث إصابة عمل في المشغل وعمل تقرير إصابة طلبة/ معلمين وإبلاغ قسم الأمن والسلامة المهنية / الوزارة على هاتف رقم (4617304 فرع 127) وقسم التعليم المهني والإنتاج في المديرية .
- 4- توفير الأجهزة الطارئة للحشرات وإتباع وسائل الصحة والسلامة المهنية (الزراعي , الفندقية والسياحي الصناعي , الاقتصاد المنزلي , التربية المهنية)
- 5- حفظ الأطعمة والمأكولات في الثلاجات وضرورة مراعاة النظافة الشخصية للعاملين والطلبة في مجال تصنيع الأغذية وخصوصاً في مشاغل (الزراعي , الفندقية والسياحي , التربية المهنية الاقتصاد المنزلي)
- 6- التأكيد على تهوية المشاغل باستخدام مراوح الشفط ومتابعة صيانتها .
- 7- متابعة نظافة أرضية المشغل المهني وخلوها من الزيوت والشحوم والمياه ونشارة الخشب والقماش وغيرها من المواد التي قد تسبب ضرراً للطلبة أثناء عملهم داخل المشغل .
- 8- وضع لوحات إرشادية وتحذيرية في المشاغل كلاً حسب تخصصه .
- 9- إلزام المعلمين والمعلمات والطلاب بارتداء ملابس العمل واستخدام معدات الوقاية الشخصية أثناء العمل داخل المشاغل أو خارجها وحسب طبيعة التخصصات المهنية (حيث يتم رصد مخصصات مالية سنوية لتوفير ذلك) .
- 10- ضرورة توفير (مراوح شفط , صندوق إسعاف , طفايات حريق) في كل مشغل .
- 11- ترتيب المستودعات وحفظ المعدات بشكل سليم ومنظم .
- 12- توفير خزائن خاصة بمعدات السلامة العامة والمهنية وعمل قائمة بالمعدات .
- 13- عدم تواجد الطلبة في المشاغل خلال فترة الإستراحة .
- 14- ضرورة وضع المواد القابلة للاشتعال والمحروقات في أماكن آمنة ووضع شعار يدل على وجودها وخطر الاشتعال .
- 15- عدم التدخين أو استخدام الخلوي في داخل المشاغل .
- 16- التبليغ كتابياً عن المشاكل الكهربائية لمنسق القسم ومدير المدرسة .
- 17- التأكد من إغلاق المصارف بشكل صحي وعدم إغلاقها بالحجارة أو البلاط

تعليمات السلامة العامة والمهنية لكل تخصص مهني وتوضع في كل مشغل حسب فرع التعليم المهني

التعليم الصناعي

- 1- تثبيت الأجهزة والمعدات بالأرض بشكل جيد , ويفضل أن توزع الأجهزة والمعدات بحيث تشكل محطات عمل متخصصة داخل المشغل الواحد .
- 2- تثبيت الحواجز الواقية عند استخدام الآلات , وعدم العبث بالأحزمة والأقشطة والحواجز الواقية , وعدم إزالتها .
- 3- تثبيت الآلات التي تصدر ضجيجا على قواعد ماصة للإهتزازات , وإجراء الصيانة الدورية لها .
- 4- عمل الصيانة الدورية لكافة التجهيزات والمعدات بحيث يتم تلافي المخاطر التي قد تترتب على توقفها المفاجئ أو تطاير الأجزاء المتحركة نتيجة عدم تثبيتها بشكل جيد وحسب تعليمات الشركة الصانعة .
- 5- تعد المحاور الدوارة على الآلات الميكانيكية أحد أكثر الأسباب التي قد تؤدي إلى حدوث الإصابات وخاصة عند استخدام منشار الشلّة ومنشار الصينية في مشاغل النجارة والديكور , لذا يجب التأكيد على المتدربين بضرورة الحرص والإهتمام الشديدين عند إستخدامها وأن لا يتم تشغيلها إلا بوجود المعلمين وإشرافهم .
- 6- توفير التهوية المناسبة وتركيب مرواح شفط في المشاغل التي تتطلب طبيعة عملها وجود مثل هذه الأجهزة
- 7- الزامية استخدام معدات السلامة العامة والمهنية من قبل جميع الطلبة والمعلمين اثناء تواجدهم في المشاغل وعدم إقتصارها على من يقوم بالعمل .
- 8- ضرورة استخدام القواعد الصحيحة والمثلى للنقل والمناولة في المشاغل .
- 9- عدم ارتداء أي زي خاص لأي من الأجهزة الأمنية أو العسكرية وذلك احتراماً وتقديراً لهم من قبل الطلبة والمعلمين للعمل به داخل المشاغل .
- 10- توفير صندوق اسعافات يحتوي على مستلزمات طبية تغطي الاصابات المتوقعة حسب طبيعة المشغل
- 11- وضع لوحة توضح التشريعات الخاصة بالسلامة المهنية في المشاغل المهنية .
- 12- وضع لوحة ارشادية توضح تعليمات الأمن والسلامة العامة حول استخدام كل آلة .

التعليم الفندقى والسياحي والاقتصاد المنزلى

- 1- إتخاذ الحيطه والحذر عند إزالة الغطاء عن أوعية الطبخ خاصة أوعية (طناجر الضغط) والأبارق البخارية لتفادي حروق البخار الساخن .
- 2- أخذ الحيطه والحذر عند استخدام الزيوت / السوائل الساخنة الخ .
- 3- إستخدام قطعة قماش جافة عند إخراج أوعية الطبخ الحارة وإبقاء يد الوعاء بعيدة عن مصدر اللهب .
- 4- عند استخدام أفران الطبخ والشوايات يرجى إتباع ما يلي :
 - أ- عمل صيانة مستمرة لأجهزة الغاز .
 - ب- أغلق باب الفرن فوراً عند الإنتهاء من استخدامه .
 - ج - إغلاق إسطوانة الغاز بعد الإنتهاء من استخدامه .
 - د - فتح أبواب أفران الغاز لبضع دقائق قبل إشعالها وذلك لتهويتها .
 - هـ- إستخدام الأدوات الحادة بطريقة آمنة ووضعها في أماكن خاصة بعد الإنتهاء من استخدامها .
 - و- عدم التعامل مع الأدوات الكهربائية عندما تكون الأيدي مبللة لتفادي خطر الصعقة الكهربائية .
 - ز - حذر من حولك من خطورة الأوعية والأواني والمقالي الساخنة أثناء استعمالها .

- 5- أطلب المساعدة عند نقل أوعية ثقيلة أو طعام ساخن .
- 6- الحفاظ على أوعية ومعدات الطبخ والغازات والأفران نظيفة وخالية من أثر الدهون المتراكمة .
- 7- التأكيد على شروط الصحة والسلامة في غرف الإيواء وذلك من حيث النظافة والترتيب وخلوها من آثار الرطوبة والحشرات والقوارض .
- 8- وضع أدوات التنظيف ومعطرات المطبخ في خزانة خاصة بعيداً عن باقي الأدوات وبعيداً عن مصدر النار .
- 9- التأكد من سلامة أحواض الجلي (تصريف الماء , توفر الماء , صلاحية الحنفيات)
- 10- استخدام القفازات والكمادات عند استخدام المنظفات الكيميائية .
- 11- الإهتمام في أمور النظافة الشخصية (الأظافر , الشعر) والصحة المهنية المعنية ونظافة مكان العمل
- 12- الإهتمام بنظافة الثلاجة والأفران والخزائن والتأكد من عدم تواجد حشرات (نمل , صراصير , قوارض...).
- 13- ضرورة توفير الإضاءة الجيدة في المشاغل .
- 14- إغلاق الأدراج والخزائن بعد الإنتهاء من استخدامها .
- 15- التأكد باستمرار من نظافة الأرض بعدم وجود (سوائل , بقايا طعام ,..... الخ) خوفاً من الانزلاق.
- 16- غسل اليدين بالماء والصابون بعد الإنتهاء من العمل في اللحوم والدواجن .
- 17- إرتداء مريول العمل أثناء التدريب العملي للطلاب والمعلمين .
- 18- التأكيد على ضرورة عدم وجود مياه , قماش , شعر الخ على أرضية المشاغل .
- 19- إجراء صيانة دورية لشبكة مواسير المياه والصرف الصحي والمغاسل في المشاغل .
- 20- إجراء صيانة دورية للمعدات والأجهزة الكهربائية .
- 21- إجراء عملية التعقيم وبصفة دورية لجميع الأدوات المستخدمة في المشاغل (خاصةً مشغل التجميل)

التعليم الزراعي

- 1- اتباع إجراءات السلامة العامة الآتية أثناء استخدام المبيدات الزراعية :
 - قراءة الملصقة قبل فتح عبوة المبيد والتقيد بالتعليمات الواردة فيها .
 - إرتداء القفازات والملابس والنظارات الواقية والكمادات المناسبة أثناء تجهيز المبيدات ورشها .
 - إمتنع عن تناول الطعام والشراب أو التدخين بدءاً من مرحلة التحضير لعملية الرش حتى نهايتها .
 - إغسل اليدين والوجه بالماء والصابون وبصورة جيدة بعد الإنتهاء من عملية الرش .
 - لا تقم بفتح فوهة مضخة رش المبيدات لتلافي إحداث رذاذ وإذا حدثت ولامس المبيد جزء من الجسم أو الملابس يجب غسلها بالماء والصابون فوراً , وخلع الملابس الملوثة وغسلها كذلك .
 - وضع اللوحات التحذيرية المناسبة والواضحة التي تحذر بأن المحصول قد تم رشه بالمبيدات .
- 2 - إتلاف عبوات العلاجات الزراعية والبيطرية ومستلزماتها بعد الإنتهاء من استعمالها , ويفضل طمرها بالتراب في مكان محدد ليتسنى إتلافها لاحقاً وفق الترتيبات المتبعة لهذا الأمر .
- 3 - عدم استعمال عبوات المبيدات الزراعية الفارغة لأي استخدامات أخرى .
- 4 - إستخدام قواعد الحفظ والتخزين الجيد للمواد الأولية والعلاجات الزراعية والبيطرية وغيرها من المستلزمات اللازمة لغايات التدريب وترتيبها داخل المستودعات .
- 5 - ضرورة تخزين الأعلاف بشكل آمن وتوفير التهوية الجيدة لذلك .
- 6 - التأكد من سلامة أحواض الجلي (تصريف الماء , توفر الماء , صلاحية الحنفيات) .

- 7 - الإبلاغ الفوري لمديرية البيطرة /مديرية الزراعة عند الشك بوجود إصابات معدية لحيوانات وطيور المزرعة مثل الحمى الفحمية أو الطاعون أو إنفلونزا الطيور...وعزل الحيوانات والطيور المشكوك بإصابتها بمكان بعيد و مغلق .
- 8- تثبيت شبك على فتحات التهوية والمداخل في الحظائر عامةً وحظائر الطيور خاصةً لمنع دخول الطيور البرية والحشرات والقوارض لمنع انتقال الأمراض المعدية سواء عن طريق الأعلاف أو مياه الشرب أو التلامس .
- 9- تعبئة احواض تغطيس الأرجل باليود المخفف أو أية مادة مناسبة لتعقيم أرجل الطلبة والعاملين عند الدخول والخروج من الحظائر .

ملاحظة :
تثبيت إجراءات السلامة العامة والمهنية على لوحة بلاستيكية أو خشبية خاصة في المشغل في مكان واضح وقراءتها على الطلاب كلاً حسب التخصص المهني .

اسم وتوقيع المنسق للتخصص المهني

اسم وتوقيع معلمة / معلم المشغل :

اسم وتوقيع مدير المدرسة

مدير الخدمات المهنية
د. محمد الشعار



رئيس قسم الأمن والسلامة المهنية
م. مروان مولى

