

## بهداشت حرفه ای حافظ سلامت شاغلین

### بهداشت شغلی قصابان



مرکز بهداشت شهرستان کرمان

واحد بهداشت محیط و حرفه ای

#### وسایل حفاظت فردی

- چکمه برای جلوگیری از نفوذ رطوبت
- لباس کار مناسب و تمیز
- پیش بند ضد رطوبت
- دستکش زرهی روکش دار
- ماسک

#### (( طب کار ))

انجام معاینات طب کار و تشکیل پرونده بهداشتی جهت حفظ سلامتی امری ضروری است . با توجه به اینکه بیماری های ناشی از کار معمولاً به صورت تجمعی و پس از چندین سال مواجهه با عوامل زیان آور رخ می دهند و پس از ایجاد بیماری شغلی درمان بسیاری از آنها مشکل یا غیرممکن است با انجام معاینات طب کار علاوه بر پیشگیری از بیماری های شغلی و درمان به موقع آنها ، برخی از بیماری های نهفته مشخص ، درمان و یا بهبود می یابند .

**هدف بهداشت حرفه ای حفظ سلامت شماست  
توصیه های آن را جدی بگیرید .**

#### تعمیرات بهداشت حرفه ای جهت کنترل یا حذف شرایط و عوامل زیان آور محیط کار

- آموزش قصابان درباره ی راه های انتقال بیماری و یادآوری نکات پیشگیری و لزوم استفاده از وسایل حفاظت فردی
- واکسیناسیون دام ها و قصابان
- تهیه کارت تندرستی
- رعایت اصول بهداشتی
- تهیه جعبه کمکهای اولیه
- تهیه مناسب ممل کار
- بهسازی کلیه قسمت های کارگاه با مصالح بهداشتی و کاشی کاری دیوارها
- مراجعه به پزشک در صورت بروز علائمی نظیر تب ، درد ، فستگی عضلانی ، تهوع و استفراغ
- انجام معاینات دوره ای پزشکی برای جلوگیری از انتقال بیماری های مشترک انسان و دام

#### رعایت اصول ارگونومی

- بلند کردن بار به روش صحیح ( زانو خمیده و پشت صاف )
- استراحت در فواصل کار
- ارتفاع میز کار و ظروف متناسب با ارتفاع آرنج کارگر در حالت ایستاده

## مقدمه :

برای اکثر مردم شنیدن کلمه قصابی یادآور مشکلات فرید گوشت با کیفیت تازه و بدون چربی و استفوان است، اما افرادی که این ماده غذایی را می‌فروشند، ممکن است در معرض فطرات زیادی قرار داشته باشند. قصاب‌ها در معرض عوامل زیان‌آور متعددی قرار دارند و پیشگیری از آنها اهمیت زیادی دارد.

## عوامل زیان‌آور در قصابی :

### ✓ عوامل فیزیکی :

ارتعاش ، رطوبت

### ✓ عوامل بیولوژیکی :

باکتریها، ویروس ها ، انگل ها ، قارچ ها

### ✓ عوامل ارگونومیکی :

- بلند کردن و ممل نادرست قطعات سنگین گوشت
- وضعیت نامناسب بدن مین کار مهمتر از همه انجام کار با کمر خمیده
- استفاده از ابزار کار نامناسب
- قرار گرفتن مع دست به حالت نامناسب هنگام بریدن و فرد کردن گوشت و مرکات تکراری دست

## بیماری های حاصل از عوامل زیان آور در قصابی

- بریدگی و فراشیدگی دست قصاب
- افتلالات اسکلتی ،عضلانی مثل کمردرد
- زگیل های ناشی از کار ( در اثر فرایش ها و زخم های کوچک روی پوست )
- درماتیت های تماسی ( در اثر تماس با نیکل موجود در دستکش های سیمی ، مساسیت به مواد پاک کننده و شوینده )
- عوارض قارچی پوست
- بیماری های شایع در قصابان (بیماری های قلبی - عروقی ، فشارخون ، بیماری های مرتبط با غدد لنفاوی ، برخی سرطان ها مثل سرطان ریه و کبد )
- استافیلوکوک های طلائی رنگ درگف دست قصاب

## بیماری های مشترک انسان و دام در قصابی

- **بروسلوز ( تب مالت ) :** تب مالت بیشتر در دامداران و کارگران صنایع کنسرو و گوشت به وجود می‌آید و از طریق تماس با دام یا فرآورده های دامی به انسان منتقل میشود.
- **سیاه زخم ( شاربن ) :** سیاه زخم در کسانی که با حیوانات اهلی چون گاو ، گوسفند، بز و فوک سروکار دارند و کارگران صنایع پشم و پوست ( قالی بافی، چرم سازی، قصابی و کشاورزی) دیده می‌شود .

## لیتوسپیروز : این بیماری با علائمی همچون تب ، بیقراری

شدید درد ماهیچه، وره ملتحمه چشم کشاورزان ، کارگران فاضلاب و کشتارگاه ها را تهدید می کند

## تب کیو : این بیماری در کشاورزان ، قصاب ها ،

کشتارکنندگان دام و کسانی که در صنایع پشم و لبنیات اشتغال دارند بروز می کند .

## تولارمی : این بیماری در اثر تماس مستقیم با دامهای

بیمار و یا لمس حیوانات آلوده و یا توسط مشرات ناقل بیماری انتقال می یابند .

## تب کریمه کنگو ( تب فونریزی دهنده ) : تب کریمه

کنگو بیماری است که از طریق کنه یا ارتباط مستقیم با پستانداران اهلی یا وحشی به انسان سرایت می کند و باعلائمی نظیر تب و فونریزی بروز می کند



**ایجاد بیماری ناشی از کار قطعی است اگر :  
بهداشت کار را رعایت نکنید .**