



Quản Lý Nhà Xưởng Ngăn Nấp

Housekeeping Management

Tại Sao Phải Quản Lý Nhà Xưởng?

- Nhà xưởng tốt, ngăn nắp, vệ sinh
 - môi trường lao động tốt, an toàn
 - người lao động làm việc tốt
 - giảm thiểu tai nạn
 - giảm chi phí quản lý.
 - năng suất - chất lượng cao
 - tăng lợi nhuận.
- Quản lý nhà xưởng là trách nhiệm của ban lãnh đạo nhà máy.



Phải quản lý những gì?

- Hồ sơ kiểm định các thiết bị nguy hiểm, sổ lưu tai nạn, hồ sơ điều tra tai nạn, kế hoạch ứng phó khẩn cấp, kế hoạch và chương trình huấn luyện an toàn lao động
- Toàn bộ nhà xưởng: Mái, trần, sàn, cầu thang, lối đi, hành lang, cửa ra vào, nhà vệ sinh, bếp, nhà ăn, kho, văn phòng...
- Các hệ thống: điện, phòng cháy, xử lý thải ...



Mái và trần nhà

- Đủ khả năng chịu tải bất kì máy móc nào lắp đặt trên đó;
- Không bị dột khi trời mưa



Cầu thang

- Phải có tay vịn nếu có hơn 4 bậc thang. Tay vịn cao khoảng 1 m
- Hạn chế lắp đặt cầu thang xoắn ốc
- Các bậc cầu thang không cao quá 19cm.
- Bề mặt các bậc cầu thang phải bằng phẳng và không trơn.
- Độ rộng của cầu thang phải tương xứng.



Độ rộng của cầu thang

Số người		Chiều rộng cầu thang						
		1m	1,5m	2m	2,5m	3m	3,5m	4m
Số tầng	1	200	300	400	500	600	700	800
	2	240	360	480	600	720	840	960
	3	280	420	560	700	840	980	1120
	4	320	480	640	800	960	1120	1280
	5	360	540	720	900	1080	1260	1440
	6	400	600	800	1000	1200	1400	1600
	Mỗi tầng thêm	40	60	80	100	120	140	160



Lối đi, Hành lang

- Tất cả các lối đi và hành lang phải
 - Rộng hơn 1.1m
 - Cao hơn 2m
 - Không bị cản trở
 - Sạch sẽ và khô ráo





Lối đi thông suốt
không trơn trượt



chiều cao > 2m

rộng > 1.1m

vạch mức rõ ràng

Lối thoát hiểm

Các yêu cầu về chiều rộng của lối ra và số lối ra

Số người trong phòng	<30	<200	<300	<500	<750	<1000	<1250	<1500	>1500
Số lối ra	1	2	2	2	3	4	5	6	≥6
Tổng chiều rộng	>0.75 m	>1.75 m	>2.5 m	>3 m	>4.5 m	>6 m	>7.5 m	>9 m	+250 người thêm 1.5m



Thang máy

Thang nâng hàng

- Phải ghi rõ sức chứa của thang
- Có cửa và cửa có lắp khoá liên động (interlocking device)
- Có hướng dẫn
 - Sử dụng thang
 - Khi có tình trạng khẩn cấp
 - Thang máy dùng cho người hay hàng hoá.



Hệ thống báo động

- Các hệ thống báo động phải được kiểm tra hàng tháng
- Lắp đặt các biển “Cấm hút thuốc”
- Lắp đặt - vẽ các biển hướng dẫn thoát hiểm dẫn đến các cửa thoát hiểm và nơi tập trung an toàn.



Hệ thống PCCC

- Bình chữa cháy, vòi chữa cháy: treo trên tường, không bị khuất, không bị ngăn trở
- Hệ thống báo cháy - chữa cháy tự động.
 - Giữ các đầu báo – đầu phun sạch sẽ
 - Khoảng cách giữa đầu và đỉnh của hàng hoá phải ít nhất 45cm
 - Kiểm tra áp lực chất chữa cháy thường xuyên
 - Hệ thống riêng biệt (nước chữa cháy)



Hệ thống chiếu sáng

- Luôn có đủ ánh sáng cho tất cả các lối đi
- Kiểm tra hệ thống chiếu sáng, đặc biệt là hệ thống đèn khẩn cấp và các biển báo có đèn
- Thay thế các bóng đèn hỏng ngay lập tức



Hệ thống chiếu sáng - Yêu cầu tối thiểu

Văn phòng	300 – 500 lux
Kho	> 50 lux
Lối đi, hành lang	> 50 lux
Cầu thang	> 100 lux
Khu vực sản xuất	> 500 lux
Nhà vệ sinh	> 100 lux
Phòng y tế	> 500 lux
Đèn thoát hiểm	> 1 lux



Sàn nhà

- Sàn nhà và tất cả các lối đi cần phải luôn sạch sẽ và khô ráo
- Lau sạch những nơi đổ tràn dầu mỡ
- Sửa chữa sàn nhà bị hư hỏng
- Không đi dây điện trên sàn nhà
- Không bày bừa dụng cụ làm việc, nguyên vật liệu, thành phẩm trên mặt sàn.
- Sàn nhà nên bằng nhau ở trong và ngoài cửa



Nhà kho

- Lắp đặt các loại kệ tương xứng để chứa hàng
- Nguyên tắc chứa hàng: first-in, first-out
- Các thùng carton không được xếp cao quá đầu người
- Có hệ thống báo cháy, chữa cháy và đèn chống nổ
- Khoảng cách giữa hệ thống báo cháy và đỉnh của hàng hoá phải ít nhất 45cm



Bộ phận bảo trì

- Có các biển báo an toàn
- Có đủ trang bị bảo hộ lao động
- Quản lý các bình khí nén
- Quản lý các thiết bị hàn và hoá chất
- Quản lý các thiết bị điện
 - Dây điện
 - Dụng cụ cầm tay
- Quản lý các máy móc cơ khí: cưa, mài, khoan, gọt...





Nhà vệ sinh

- Luôn có đủ:
 - Giấy vệ sinh
 - Nước (vòi nước không bị hỏng)
 - Xà phòng (nước)
 - Khăn lau hoặc máy hong khô
- Các buồng vệ sinh phải có cửa, cửa phải có chốt cửa
- Riêng biệt khu cho nam, khu cho nữ.
- Có đèn chiếu sáng



Nhà vệ sinh (tt)

Số công nhân	Số buồng vệ sinh	số bồn rửa mặt
1 – 15	1	1
16 – 35	2	2
36 – 55	3	3
56 – 80	4	4
91 – 110	5	5
111 – 150	6	6
Trên 150	1 cho mỗi 40 người thêm	1 cho mỗi 40 người thêm



Nhà bếp – Nhà ăn

- Sàn nhà phải luôn khô ráo và sạch
- Không dùng để chứa nguyên vật liệu sản xuất, nhất là hoá chất
- Kho chứa thực phẩm phải có kệ kê thực phẩm. Cách xa khu vực nhà vệ sinh
- Nhân viên bếp phải đội mũ, đeo tạp dề, đeo găng tay, đeo khẩu trang, mang giày ống



***Công việc
chưa kết thúc
khi chưa
dọn dẹp gọn gàng
chỗ làm việc!!!***