

گروه بین المللی ماهران باتاب فردا ((هینا سرت))

WWW.IHCERT.COM

HINA CERT

INTERNATIONAL HINA CERT

INTERNATIONAL HINA CERT

گروه بین المللی ماهران باتاب فردا

((هینا سرت))

WEB: WWW.IHCERT.COM & WWW.BATABISO.COM

EMAIL: INFO@IHCERT.COM

گروه بین المللی ماهران باتاب فردا ((هینا سرت))



معرفی مرکز

گروه بین المللی هیئنا سرت-IHCERT "ماهران باتاب فردا" با شماره ثبت ۵۸۳۵۵۸ و شناسه ملی ۱۴۰۱۰۲۸۶۵۹۲ با سابقه فعالیت چندین ساله و همکاری با مراکز مشاوره ای و آموزشی همچنین ارتباطات با مراجع صادر کننده بین المللی به جهت ارائه مشاوره و اطلاعات صادقانه و راهنمایی متقاضیان جهت دریافت خدمات مورد نیاز آنها فعالیت خود را آغاز نموده است.

این مرکز دارای مجوز رسمی آموزشگاه های آزاد فنی حرفه ای با شماره 01/7/1/192617 و شماره آموزشگاه 62631 از سازمان فنی حرفه ای کشور زیر نظر اداره تعاون ، کار و رفاه اجتماعی می باشد. همچنین این مرکز با داشتن نماد الکترونیک توانسته در کسب اعتماد مشتریان خود فعال عمل کند.

این مرکز با کمک کارشناسان با تجربه و سرلوحه قراردادادن مشتری مداری و ارائه مشاوره صادقانه در حوزه های مختلف

1- کارسازی ثبت و صدور انواع گواهینامه های ایزو - HSE - IMS - CE و سایر استانداردهای بین المللی

2- مشاوره و پیاده سازی در حوزه استانداردهای مختلف ملی و بین المللی

3- آموزش در حوزه های مختلف استاندارد دی و تخصصی

4- مشاوره و پیاده سازی استانداردها در سازمان در جهت ایجاد بهره وری

5- مشاوره در حوزه ارزیابی عملکرد سازمان ها

6- ارائه خدمات صدور گواهینامه ی تایید صلاحیت ایمنی پیمانکاران از اداره کار

7- صدور تایید صلاحیت اداره کار یا مجوز اداره کار

8- صدور انواع رتبه یا گرید پیمانکاری از سازمان برنامه و بودجه کشور و یا رتبه انفورماتیک از شورای عالی انفورماتیک

بدنبال ایجاد تغییری بنیادی در نحوه ارائه خدمات ذکر شده به متقاضیان و جلب رضایت بازار موجود و همچنین پیشرفت و تعالی سازمان های فعال در کشور می باشد.

این مرکز شبانه روز پاسخ گو سوالات متقاضیان بوده و مشاوره های تلفنی این مرکز به صورت کاملا رایگان ارائه می گردد.



نمونه ای از ارزیابی ریسک ایمنی و بهداشت و محیط زیست شرکت خدماتی تهیه و طبخ غذا



WEB: WWW.IHCERT.COM & WWW.BATABISO.COM

EMAIL: INFO@IHCERT.COM

گروه بین المللی ماهران باتاب فردا ((هینا سرت))

ارزیابی ریسک				اقدامات کنترلی	پیامد	خطر	تجهیزات	فعالیت
سطح ریسک	شدت پیامد	میزان تماس	احتمال وقوع					
High	25	3	3	داشتن گواهینامه رانندگی ، برگه معاینه فنی ماشین	آسیب به ماشین و خسارت مالی	تصادف وانت	وانت ، مینی بوس ،علائم ترافیکی	حمل و نقل
High	25	3	3	پیشنهاد : داشتن کارت سلامت راننده	شکستگی ، آسیب های دائمی ، مرگ			
high	25	10	6	بازرسی دوره ای - گذراندن دوره hseتوجهی	از دست رفتن سرمایه و انتقال بیماری	خراب شدن یخچال	وانت ، مینی بوس ،علائم ترافیکی	حمل و نقل
High	100	6	0.5	بازرسی روزانه تجهیزات - بازرسی دوره ای تجهیزات - بستن شیر اصلی - باز کردن درب و پنجره در اولین ساعات	خفگی و آتش سوزی	نشت گاز	لوله کشی گاز	پخت و پز
ALARP	1	10	10	استفاده از دستکش توری فلزی - آموزش - دقت در زاویه برش	جراحت دست	آسیب به دست	چاقو	قطعه قطعه کردن مواد اولیه
ALARP	5	10	3	استفاده از دستکش توری فلزی - آموزش - دقت در زاویه برش	جراحت دست	آسیب به دست	خرد کن	قطعه قطعه کردن مواد اولیه
ALARP	5	10	3	استفاده از دستکش توری فلزی - آموزش - دقت در زاویه برش	جراحت دست	آسیب به دست	پوست کن	قطعه قطعه کردن مواد اولیه
ALARP	5	10	3	استفاده از دستکش توری فلزی - آموزش - دقت در زاویه برش	جراحت دست	آسیب به دست	چرخ گوشت	قطعه قطعه کردن مواد اولیه
ALARP	1	10	10	دقت در کار - استفاده از دستکش نسوز	سوختگی	تماس با ظروف داغ	اجاق گاز	پختن
high	100	0.5	6	آموزش اطفاء و استفاده از کپسول خاموش کننده مناسب - بستن شیر اصلی	آتش سوزی	حریق	اجاق گاز	پختن



ALARP	1	10	10	استفاده از دستکش نسوز	سوختگی	تماس با ظروف داغ	اجاق گاز	سرخ کردن
high	100	0.5	6	آموزش اطفا و استفاده از کپسول خاموش کننده مناسب	آتش سوزی	حریق	اجاق گاز	سرخ کردن
ALARP	25	10	6	گذراندن دوره بهداشت عمومی و کارت سلامت کارکنان	انتقال بیماری	آلوده شدن غذا	مواد غذایی	آماده سازی غذا
ALARP	1	10	10	زمان استراحت یک ربه در بازه های زمانی 45 دقیقه - گذراندن دوره توجهی hse	آسیب عضلانی و استخوانی	پوسچر بدنی نامناسب	اجاق گاز	آماده سازی غذا
ALARP	1	10	10	زمان استراحت یک ربه در بازه های زمانی 45 دقیقه - گذراندن دوره توجهی hse	آسیب عضلانی و استخوانی	پوسچر بدنی نامناسب	سینک و ظرف شوی	شست ظروف
ALARP	25	10	6	گذراندن دوره بهداشت عمومی و کارت سلامت کارکنان	انتقال بیماری	آلوده شدن غذا	مواد غذایی	سرو کردن غذا
high	25	10	6	FIFO استفاده از سیستم انبار داری - چک شدن روزانه درجه حرارت سردخانه - گذراندن دوره بهداشت عمومی و گذراندن دوره توجهی hse	از دست رفتن سرمایه و انتقال بیماری	فاسد شدن مواد اولیه	مواد اولیه	سردخانه
high	25	2	6	- ارت قطع برق در حین تعمیرات شدن برق کارگاه	خطر مرگ	برق گرفتگی	تجهیزات برودتی	تعمیرات سردخانه
high	25	2	6	- ارت قطع برق در حین تعمیرات شدن برق کارگاه	خطر مرگ	برق گرفتگی	تجهیزات برودتی	تعمیرات تهویه
high	100	10	6	- FIFO استفاده از سیستم انبار داری - گذراندن دوره بهداشت عمومی و استخدام انبار دار باتجربه و گذراندن دوره توجهی hse	از دست رفتن سرمایه و انتقال بیماری	گذشتن تاریخ مصرف در اثر چینش نامناسب	مواد اولیه	انبار داری



high	100	10	6	گذراندن دوره بهداشت عمومی و hse گذراندن دوره توجیهی	از دست رفتن سرمایه و انتقال بیماری	خرید مواد غذایی نامرغوب و تاریخ گذشته	مواد اولیه	خرید
high	100	10	6	استفاده از چکمه لاستیکی و پاپوش برای ورود - نصب تابلوی ورود افراد متفرغه ممنوع بر درب انبار	از دست رفتن سرمایه و انتقال بیماری	آلوده شدن مواد اولیه	مواد اولیه	انبار داری

ارزیابی خطرات زیست محیطی

ارزیابی ریسک				اقدامات کنترلی	پیامد زیست محیطی	تجهیزات	فعالیت
سطح ریسک	شدت پیامد	میزان تماس	احتمال وقوع				
L	6	4	2	ماشین آلات بایستی حتما دارای معاینه فنی باشند	آلودگی هوا	وانت، مینی بوس	حمل و نقل
L	6	4	2	بایستی در تمام فرآیندهایی که دارای ضایعات و رباله می باشند، زباله های خشک و تر جدا شده و با رعایت نکات زیست محیطی امحا گردد	آلودگی خاک	پوست کن	قطعه قطعه کردن مواد اولیه


ارزیابی فوق از روش FMEA سه عاملی استفاده کرده است.





یاد آوری: لیست ارائه شده تنها نمونه هایی از مشتریان این مرکز جهت دریافت گواهینامه ایزو می باشند.


همچنین مراجع صدور گواهینامه های ذکر شده متفاوت می باشند.

جهت کسب اطلاعات بیشتر به سایت ما مراجعه کرده یا با شماره های زیر تماس حاصل نمایید:

 [021 – 22356331](tel:021-22356331)

 [021 – 55726349](tel:021-55726349)

 [021 – 55105037](tel:021-55105037)

 [021 – 55724876](tel:021-55724876)

   [09394399683](tel:09394399683)

IHCERT



WEB: WWW.IHCERT.COM & WWW.BATABISO.COM

EMAIL: INFO@IHCERT.COM

گروه بین المللی ماهران باتاب فردا ((هینا سرت))