

Acordarea materialelor igienico-sanitare

Cate-goria	Caracteristica sanitară a locului de muncă	Materiale igienico-sanitare
0	1	2
I.	<p>Procese de muncă ce se desfășoară în condiții de contact cu praf, dar fără degajare de substanțe chi-mice, fără contact cu uleiuri sau produse iritante asupra pielii:</p> <p>a. care produc murdărirea mâinilor:</p> <p>b. care produc murdărirea mâinilor și a corpului:</p>	<p>- săpun, perie de unghii.</p> <p>- săpun, perie de unghii.</p>
II.	<p>Procese de muncă ce se desfășoară în condiții de de-gajare de praf, fără alte substanțe chimice, uleiuri sau produse iritante asupra pielii:</p> <p>a. cu degajare medie de praf (ex.: turnătorii, indus-tria materialelor de construcții, industria inului și cânepii, industria sticlei, polizoare etc.):</p> <p>b. cu degajare mare de praf (ex.: măcinare și cer-nere cărbuni, fabricarea și manipularea negrului de fum, coșuri, fabrici de ciment, ipsos, sablaj, munca în subteran - cărbune, minereuri etc.):</p> <p>c. degajare și contaminare excesivă de praf (fabri-care și manipularea negrului de fum):</p>	<p>- săpun, perie de unghii.</p> <p>- săpun, perie de unghii.</p> <p>- săpun, perie de unghii, perie și pastă pentru dinți.</p>
III.	<p>Procese de muncă ce au loc în condiții de contact direct cu unele substanțe iritante asupra pielii:</p> <p>a. contact cutanat permanent cu acizi reactivi sau cu materii corosive:</p> <p>b. contact cu produse de distilare a huilei, petrolu-lui și șisturi bituminoase (smoală, asfalt, ulei și derivate antracenic, gudron, parafină, combina-ții azoaminice); alte substanțe iritante cutanate (coloranți, crom, uleiuri minerale etc.):</p>	<p>- săpun, preparate pen-tru protecția pielii, pe-rie și pastă pentru dinți.</p> <p>- săpun, perie de unghii, preparate pentru protecția pielii, perie și pastă pentru dinți.</p>
IV.	<p>Procese de muncă ce au loc în condiții de contact direct cu:</p> <p>a. unele substanțe toxice care nu au acțiune iritan-tă cutanată, dar pot pătrunde în organism prin piele (sunt marcate în lista din anexa 14 la pre-zentele norme, care cuprinde concentrațiile admisibile de substanțe toxice în atmosfera zonei de muncă, cu litera P - inclusiv plumbul și alia-jele lui):</p> <p>b. alte noxe chimice care contaminează pielea:</p>	<p>- săpun, perie de unghii, perie și pastă pentru dinți.</p> <p>- săpun, perie de unghii.</p>
V.	<p>Manipularea și prelucrarea materiilor infectate (ex.: prelucrarea materiilor prime de la animale - păr, lâ-nă, oase; personalul medico-sanitar; personal vete-rinar, îngrijitori de animale, colectarea cârpelor, vi-danjori, gunoieri etc.):</p>	<p>- săpun, perie de unghii.</p>
VI.	<p>Procese de producție care necesită un regim sanitar special: legate de fabricarea și manipularea produ-selor alimentare; legate de producția materialelor sterile:</p>	<p>- săpun, perie de unghii.</p>
VII.	<p>Locuri de muncă cu zgomot care poate afecta auzul:</p>	<p>- căști antizgomot sau antifoane.</p>
VIII.	<p>Locuri de muncă în care sunt prezente noxe chimi-ce sau pulberi care pot pătrunde în organism pe cale respiratorie:</p>	<p>- măști adecvate protec-ției căilor respiratorii.</p>

Criteria de acordare a alimentației de protecție

Nr. crt.	Criteriul	Tipul alimentelor
0	1	2
1.	Expunere la metale toxice (plumb, mer-cur, crom, cadmiu, nichel), pulberi agre-sive	<ul style="list-style-type: none"> - lapte dulce sau cantități echivalente de produse lactate acide (iaurt, lapte bătut, sana, chefir) sau brânză; - carne slabă (friptură); - fructe bogate în vitamina C (citrice) sau pectine (mere); - legume bogate în vitamina C (ardei gras, salată verde, tomate etc.);
2.	Expunere la solvenți organici hepatotoxici	<ul style="list-style-type: none"> - lapte dulce semidegresat, produse lactate acide, brânzeturi din lapte de vacă degresat sau semidegresat etc.; - carne slabă (friptură); - pește slab prăjit etc.
3.	Expunere la gaze iritante pulmonare	<ul style="list-style-type: none"> - lapte și produse lactate acide, brânzeturi din lapte integral, unt, margarină vitaminizată cu vitamina A și D; - fructe și legume bogate în vitamina C și caroten (citric, morcovi, salată verde, ardei gras, tomate etc.); - pâine neagră;
4.	Expunere la microclimat cald nefavorabil	<ul style="list-style-type: none"> - sucuri și nectaruri naturale din fructe și legume (mere, pere, caise, citrice, tomate etc.); - apă carbogazoasă salină.
5	Temperaturi ridicate	Apa carbogazoasă salină
6	Temperaturi scăzute sub +5°C	Ceai cald