

شرح وظایف به‌ر

۱. جمع‌آوری اطلاعات و آمار موردنیاز از واحدهای مختلف تولید در ارتباط با مراقبت‌های بهداشتی اولیه و تکمیل فرم‌های استاندارد
 ۲. تشکیل پرونده بهداشتی برای نیروی انسانی کارگاه و تنظیم و تکمیل قسمت مربوطه در فرم‌های بهداشتی با همکاری کارشناس بهداشت حرفه‌ای در واحدهایی که کمیته حفاظت فعال است
 ۳. بازدید از وضعیت و نحوه استفاده از وسایل حفاظت فردی و انعکاس گزارش به مسئول بالاتر
 ۴. بازدید از تاسیسات و تسهیلات بهداشتی کارگاه
 ۵. گزارش مسایل و مشکلات بهداشتی و درمانی در ارتباط با انجام وظایف محوله به مدیریت کارخانه یا کمیته حفاظت فنی (با هماهنگی کارشناس بهداشت حرفه‌ای در واحدهای بالای ۲۵ نفر کارگر)
 ۶. انجام کمک‌های اولیه تا رسیدن واحدهای امدادی همچنین در صورت نیاز و امکان اعزام مجروح به مراکز بهداشتی و درمانی مربوطه
 ۷. مشارکت در جلسات آموزشی تشکیل شده در کارگاه
 ۸. شرکت در جلسات آموزشی مرکز بهداشت
 ۹. تنظیم و ارسال آمار فعالیت فصلی ایستگاه امداد
 ۱۰. ثبت حوادث و تنظیم و ارسال آمار حوادث
 ۱۱. نظارت بر مواد غذایی و ارائه به کارگاه و بازدید منظم از آشپزخانه و نحوه سرو غذا
 ۱۲. کنترل کارت بهداشتی کارکنانی که با مواد غذایی سروکار دارند و معرفی آنان به مراکز بهداشتی درمانی جهت صدور یا تمدید کارت بهداشتی
 ۱۳. همکاری در انجام اقدامات سالمسازی محیط کار از قبیل کلرزنی آب آشامیدنی، سمپاشی و طعمه‌گذاری علیه حشرات و جوندگان، دفع زباله و
 ۱۴. انجام سایر وظایف محوله از طرف مسئولان مربوطه در ارتباط با بهداشت حرفه‌ای
- تبصره: فعالیتهای به‌ر در واحدهای بالای ۲۵ نفر کارگر می‌بایست با هماهنگی کارشناس بهداشت حرفه‌ای شرکت صورت پذیرد.