

بهداشت محیط در انبارها



انبارها به عنوان یکی از مراکز حفظ و نگهداری وسایل و تجهیزات و بخصوص اقلام بهداشتی و دارویی و مواد غذایی یکی از اماکنی است که از دیدگاه بهداشتی بسیار حائز اهمیت بوده و فراهم نمودن شرایط مناسب بهداشتی برای آنها با توجه به وضعیت آب و هوایی و اقلیمی هر منطقه، شرایط و موقعیت مکانی انبار، نوع اقلام و نوع انبار ضروری است و باید مورد توجه مسئولین بهداشت قرار گیرد.

هدف اصلی استفاده از انبارها، حفظ و نگهداری کالاهای مورد نیاز در شرایطی مناسب و برای مدت زمان مشخصی است تا در زمان های مورد نظر اقلام مورد نیاز موجود و در دسترس باشد و بتواند سریع و به موقع و سالم در اختیار مصرف کننده نیازمند قرار گیرد. نقش انبارها در ذخیره مواد غذایی برای استفاده در حوادث غیر مترقبه بسیار مهم و حائز اهمیت است.

باتوجه به اهداف مذکور توجه به بهداشت انبارها به ویژه بهداشت محیط انبارها نیز از اولویت خاصی برخوردار است و به همین علت در این نوشتار، بیشتر موضوع بهداشت محیط مورد توجه قرار می گیرد.

بهداشت محیط کنترل عواملی از محیط است که در زنجیره انتقال بیماری ها، حلقه ای را تشکیل می دهند و یا به عبارتی دخل و تصرف درعوامل و شرایطی از محیط زیست به منظور ایجاد شرایط مطلوب و مناسب آنهاست. این عوامل عبارتند از آب، فاضلاب، زباله، بهسازی اماکن و مبارزه با حشرات و جوندگان، هوا و تهویه، شرایط آب و هوایی و بهداشت محیط کار و فعالیت های صنعتی و بهداشت مواد غذایی و حرفه ای می باشند که هرکدام از این عوامل ممکن است تحت شرایطی منجر به خرابی و یا فساد کالاهای موجود در انبارها و یا منجر به کاهش کیفیت آن ها و ایجاد ضایعات و خسارات مالی و گاهی منجر به تلفات جانی شوند و یا ممکن است باعث شوند مدت زمان و عمر مفید نگهداری یک کالا در انبار کاهش یابد.

در حالی که بخصوص برای نیروهای نظامی نگهداری سالم و با کیفیت بالای لوازم، تجهیزات و اقلام و داروها و مواد غذایی برای مدت طولانی و ذخیره جهت استفاده در شرایط اضطراری به منظور دسترسی سریع به آن از اهمیت بالایی برخوردار

است. لذا توجه مسئولین محترم و بخصوص مسئولین محترم تدارکات و پشتیبانی و انبارها و ارائه آموزش های لازم به آن ها از هر طریق ممکن نقش موثری در استفاده بهینه از انبار و استفاده مطلوب و بموقع از اقلام موجود در انبارها خواهد داشت تا اقلام انبار شده در هنگام مصرف از کیفیت و سلامت لازم برخوردار باشند.

با توجه به این اهداف عوامل محیطی به عنوان یکی از مهمترین عوامل موثر در حفظ کیفیت و سلامت اقلام موجود در انبارها مورد توجه قرار گرفته و بررسی خواهد شد.



انبارها و مبارزه با جوندگان:

در مراکز بزرگ انبارداری و انبارهای عمومی بخصوص بنادر و اسکله ها جمعیت موش ها گاهی به حدی می رسد که می توانند خسارت زیادی به محصولات انبار شده وارد نمایند که سه دسته اند :

۱- خوردن غذاها؛

۲- آلوده کردن محصولات انباری با مو و ادرار و مدفوع خود؛

۳- پاره و سوراخ کردن کیسه ها و بسته بندی غلات و سایر دانه های غذایی؛

با توجه به خسارات فوق حفاظت انبارها از نفوذ موش ها از اهمیت بالایی برخوردار می باشد. وجود سوراخ ها و لانه ها و گذرگاه ها و ردپا و رد دم موش ها و وجود خسارت های مذکور و فضله موش ها نشان دهنده حضور آن ها در یک انبار است.

باید با تمام امکانات و اقدامات لازم سعی شود از ورود موش ها به داخل انبارها جلوگیری شود ولی در صورت نفوذ به داخل انبارها، اجرای مبارزه جدی ضروری است. برای مقابله و مبارزه با موش ها انجام اقدامات ذیل متناسب با شرایط انبار بسیار موثر می باشد:

۱- انبارها باید رات بروف باشند به گونه ای که موش ها راه نفوذ بداخل انبار را نداشته باشند و برای این منظور باید دیوارها و کف انبار از بتون و غیر قابل نفوذ بوده و در و پنجرها هم فلزی و غیر قابل نفوذ باشند و لوله هایی که به داخل ساختمان راه دارند با صفحات مخروطی پوشیده شوند؛

۲- مسئولین انبارها باید آموزش های لازم در خصوص آشنایی با نحوه زندگی موش ها را گذرانده و روش های مبارزه با آن ها را به خوبی بشناسند و محصولات وارده به انبار را از جهت پاک بودن از حضور جوندگان کنترل نمایند و در صورت اثبات حضور آلودگی سریعاً نسبت به رفع آن اقدام نمایند؛

۳- دستور العمل های جامعی که توسط سازمان های ذیربط برای مبارزه با موش ها تنظیم شده اند را مطالعه نموده و اجرا نمایند به خصوص رعایت نظافت و پاکسازی، حذف گرد و غبارها، انجام اقدامات بهسازی در موارد لازم، جلوگیری از ریخت و پاش در انبار، دفع به موقع زباله ها و حفظ فاصله کالاهای چیده شده از همدیگر و از دیوار و سقف انبار ضروری است؛

۴- استفاده از تله برای مبارزه با موش ها در مواردی که آلودگی خیلی کم است. این تله ها بیشتر نقش موثری در کاهش جمعیت موش ها دارند و کاربرد آن ها تحت تاثیر نوع موش ها و فصل مبارزه با شرایط محیطی و نوع طعمه می باشد؛

۵ - استفاده از فومیگاسیون در انبارها با استفاده از گاز میتل بروماید و یا قرص فستوکسین در مواقعی که میزان آلودگی زیاد است . البته این کار باید توسط متخصصین انجام شود؛

۶ - طعمه گذاری با کمک سمومی مثل : فسفردوزنگ و...؛

۷- انجام اقدامات بهسازی شامل تخریب لانه های موش ها و پرکردن سوراخ ها با استفاده از سیمان و خرده شیشه؛

۸ - طعمه گذاری به عنوان یکی از روش های مبارزه با جوندگان است ولی می بایست ابتدا با طعمه سالم و بعد از چند روز با استفاده از طعمه سمی این کار انجام شود که در این صورت اثر خوبی داشته و می توان موشها را نابود کرد؛

۹- استفاده از شکارچیان طبیعی در محوطه بیرون انبار که همان روش بیولوژیکی است؛

۱۰- استفاده از طعمه سمی در زمانی که موش ها بیشترین تغذیه را می نمایند مثل غروب آفتاب و سپیده دم قبل از طلوع آفتاب؛

۱۱ - استفاده از پودرهای سمی در مسیر تردد موش ها چون موش ها عادت به لیسیدن پاهای خود دارند؛

۱۲- از جمله بهترین شرایط رشد تولید و تکثیر موش ها در محل های تلنبار زباله ها و کود حیوانات و فاضلاب هاست در نتیجه در محوطه اطراف انبارها نباید چنین شرایطی برای بقا و زندگی موش ها فراهم شود. یکی از بهترین روش های مبارزه عدم فراهم نمودن شرایط مطلوب برای زیست موش ها و محروم کردن آن ها از دسترسی به غذا و آب و پناهگاه است؛

۱۳ - راه های نفوذ موش ها درب ها، پنجره ها، هواکش ها، کانال های تأیساتی آب و برق و فاضلاب و تلفن شکاف های باقی مانده از بنایی است که باید با اتخاذ تدابیر لازم مسدود شود؛

۱۴- جلوگیری از انبار کردن بعضی از وسائل در اطراف انبارها مثل وسائل اسقاطی و...؛

۱۵- مواد غذایی و محصولاتی که در انبار قرار می گیرند بر روی سکویی چیده شوند که ۳۰-۴۰ سانتی متر از کف زمین انبار فاصله داشته باشد؛

۱۶- منابع آب در انبارها نباید در دسترس موش ها بوده و شیرها نباید نشت نمایند. فاضلاب روها و سرویس های بهداشتی انبار هنگام شب کاملاً پوشیده و خشک باشند؛

۱۷- مواد غذایی در انبارها باید در ظروف در بسته و با بسته بندی مناسب و در موارد لازم در ظروف فلزی نگهداری شوند؛

۱۸- با استفاده از دستگاه هایی که صدای با فرکانس بسیار بالا ایجاد می کند می توان باعث فرار موش ها شد. البته معمولاً اثرات این روش کوتاه مدت است و کم کم موش ها عادت می نمایند؛

در حقیقت حفاظت و اقدامات پیشگیری اقتصادی ترین روش مبارزه و جلوگیری از نفوذ موش به انبارها است. همان طور که ذکر شد انجام اقدامات بهسازی مثل گرفتن شکاف درزهای زیر در و پنجره ها و یا شیشه های شکسته، سوراخ اطراف لوله ها، کابل ها، فاضلاب روها، اطراف شیروانی ها، رات پروف کردن ساختمان انبار و طناب های کشتی ها بسیار موثر می باشد. از طرفی استفاده از حفاظ های فیزیکی مناسب که موش ها را از رسیدن به غذا و آب و پناهگاه در ساختمان ها و انبارها باز می دارد از بهترین روش هاست و برای این منظور دفع به موقع زباله ها و انجام اقدامات مربوط به بهسازی محیط بسیار موثر می باشد؛



انبارها و مبارزه با حشرات و پرندگان

- باید نسبت به حضور هر گونه حشرات و جوندگان و پرندگان در انبارها به ویژه انبارهای مواد غذایی حساس بود تا بتوان بموقع نسبت به رفع آلودگی بوجود آمده اقدام نمود. با توجه به این که یکی از علائم آلودگی مواد غذایی انباری بویژه حبوبات حضور حشرات در این انبارهاست توجه به این مسئله از اهمیت بالایی برخوردار است و لازم است کلیه کالاهایی که قرار است جدید وارد انبار شود از عدم آلودگی آن ها اطمینان حاصل شود تا منجر به آلودگی سایر اقلام انبارشود.

- باید از ورود پرندگان به داخل انبارها جلوگیری شود چون با پرواز و ایجاد گرد غبار آلوده و با فضل خود می توانند منجر به آلودگی سطوح کالاها شوند و در صورتی که انبار مواد غذایی باشد با سوراخ کردن بسته های مواد غذایی و حبوبات منجر به وارد شدن خسارت به کالاها شوند.



نکات بهداشتی در انتخاب محل انبارها:

جهت طراحی واحداث یک انبار لازم است ابتدا محل مناسبی برای این منظور انتخاب شود و برای اینکه انتخاب درست انجام شود توجه به نکات بهداشتی و فاکتورهای محیطی و منطقه ایی ذیل از اهمیت بالایی برخوردار است:

۱- نزدیکی انبار به مراکز صنعتی، تجاری، جاده های اصلی و در دسترس، مناطق مسکونی و شهرها و دسترسی به انبار و فاصله مبدا و مقصد کالاها مد نظر باشد؛

۲- امکان تردد و سایل نقلیه سنگین در محل فراهم باشد؛

۳- بررسی همه جانبه وضعیت منطقه از دیدگاه بهداشتی و مهندسی بهداشت و ارزیابی اثرات احداث پروژه بر محل انتخاب شده و اثرات محل انتخاب شده بر پروژه در صورت نیاز به احداث تعداد زیادی انبارهای بزرگ در یک منطقه ضروری است؛

۴- بررسی گلباد منطقه و تغییرات دما و سرعت و جهت باد و میزان ریزش های جوی در فصول مختلف سال در محل مورد نظر باید انجام شود؛

۵ - دسترسی به آب کافی و سالم و امکان دفع بهداشتی فاضلاب و زباله تولید شده در محل؛

۶- امکان ایجاد فضای سبز کافی در محل وجود داشته باشد؛

۷- در صورت نیاز به احداث مجموعه ای از انبارهای بزرگ محل مناسبی برای سرو غذای پرسنل منظور شود؛

۸ - تامین سیستم حرارتی ، برودتی ، تهویه ، تامین انرژی الکتریکی مورد نیاز تاسیسات آب و برق و دسترسی به خدمات شهری مورد نیاز حتی الامکان آسان وامکان پذیر باشد؛

۹- سطح کافی برای احداث انبارها و جاده های دسترسی و پارکینگها و فضای سبز وجود داشته باشد؛

۱۰- فاز مطالعات اولیه بخوبی انجام شده باشد و برآورد دقیقی از وسعت ظرفیت، هزینه ها، امکانات و تجهیزات لازم با توجه به نوع کالا و نیاز انجام گرفته باشد؛

۱۱- انواع انبارهای مورد نیاز با توجه به نوع اقلام که قرار است انبار شوند پیش بینی شود؛

۱۲- محل انتخاب شده از نظر امنیتی و حفاظتی تأیید شده باشد بخصوص انبارهای مراکز نظامی؛

۱۳- بررسی وضعیت منطقه از جهت اکولوژیکی که معمولا در ارزیابی اثرات احداث پروژه مورد توجه می باشد و همچنین تأیید متخصصین ذیربط از جهت احداث انبار در یک محل به عنوان مثال در صورت عدم مطالعه دقیق روی وضعیت یک منطقه و محل انتخاب شده ممکن است یک مجموعه انبار بزرگ بر روی یک منطقه ای احداث شود که لانه اصلی موش های صحرایی باشد و مشکلات زیادی را بعدا ایجاد خواهند کرد؛

۱۴- مبدا و مقصد کالا از قبل معین باشد تا مسافت حمل و نقل و هزینه های مربوطه بامکان یابی درست کاهش یابد؛

۱۵- محل انتخابی براحتی قابل آماده سازی باشد در این خصوص زمین های مسطح نسبت به زمین های گود و پست و شیب دار ارجح هستند.



نکات فنی بهداشتی که رعایت آنها هنگام احداث انبار ضروری است عبارتند:

- شیب بندی اطراف انبار به گونه ای باشد که آب های اطراف و ریزش های جوی بداخل انبار راه نداشته باشند؛
- وجود شیب کافی و کفپوش مناسب انبارها برای جمع آوری آسان سریع فاضلابهای حاصل از شستشوی احتمالی، ضروری است؛
- رنگ دیوارها بهتر است روشن انتخاب شود؛
- در و پنجره انبار از حفاظت کافی و ایمنی لازم برای جلوگیری از ورود احتمالی سارقین و حشرات و جوندگان برخوردار باشد؛
- انبارهای مواد غذایی و کالا و تجهیزات بگونه ای طراحی شوند که حتی الامکان نفوذ گرد و غبار بداخل آنها میسر نباشد؛
- تعداد کافی روشویی، حمام، توالت و محل مناسب برای رختکن پرسنل ساخته شود؛
- سیستم مناسب برای دفع مواد زائد (فاضلاب و زباله) پیش بینی شود؛
- هیچ گونه شکاف درز و منافذی که شرایط را برای نفوذ حشرات و جوندگان و پرندگان داخل انبار فراهم آورد وجود نداشته باشد در این صورت نکات مذکور در بخش مبارزه با حشرات و جوندگان رعایت شود؛
- در مناطقی که سطح آب های زیر زمینی بالاست کف سازی مناسب برای عایق بندی انبار در مقابل رطوبت از اهمیت بالائی برخوردار است؛
- سقف انبار های سر پوشیده باید فاقد روزنه و عایق باشد تا دمای داخل انبار در شرایط آب و هوایی مختلف حفظ شود و نباید در سقف پنجره ای وجود داشته باشد،
- بسته به این که انبار مورد نظر برای نگهداری چه حجم کالا و چه نوع کالایی و با چه تعداد پرسنل و در چه شرایط آب و هوایی آماده کار خواهد شد، بخش های مختلف و متنوعی را ممکن است برای آن طراحی نمایند که متناسب با نیاز و اهداف آن انبارها می باشد؛
- این قسمت ها شامل سرویسهای بهداشتی، رختکن پرسنل، مرکز خدمات آتش نشانی و اطفاحریق، تاسیسات آب و برق و فاضلاب، بخش های اداری، آبدارخانه، محل های ذخیره کالا، نوع ساختمان، شکل و تعداد انبار و تعداد درب های ورودی و خروجی، سکوی تخلیه و بارگیری، تعمیرگاه، پارکینگ، جاده های داخل مجموعه انبارها و میزان فضای سبز، رستوران و نماز خانه و ... می باشد.



دفع مواد زائد در انبارها (فاضلاب و زباله):

- در مواردی که داخل انبارها با مصرف آب مواجه هستیم، خواه ناخواه فاضلاب نیز تولید می شود که لازم است برای دفع بهداشتی و سریع و بموقع آن ها اقدام لازم انجام شود و از روش مناسبی اعم از چاه جاذب، سپتیک تانک و درموقعی که فاضلاب تولیدی زیاد است از تصفیه خانه های فاضلاب استفاده شود؛
- زباله دان به تعداد و حجم و اندازه کافی، درپوش دار، زنگ نزن و قابل شستشو برای داخل انبار و محوطه اطراف انبار در دسترس باشد؛
- جمع آوری زباله ها از زباله دان ها روزانه و بموقع انجام شود؛
- از تلنبار کردن زباله ها و مواد زائد و مواد غذایی فاسد شده و نان خشک و یا وسایل اسقاطی داخل انبار و یا حتی در محوطه بیرونی انبار ممانعت شود و محوطه داخل و اطراف انبار باید همیشه تمیز و مرتب باشد و هر چه این مسئله بیشتر مورد توجه باشد شرایط و احتمال بروز حوادث هم از بین می رود؛
- محوطه اطراف انبار از بهسازی لازم برخوردار بوده و با احداث فضای سبز و جاده آسفالت و محوطه سازی و زیبا سازی لازم، نظافت و بهداشت بخوبی رعایت گردد.

آب در انبارها:

متناسب با نوع مصرف آب در انبارها، آبی با کیفیت مناسب و سالم و مورد تأیید مسئول بهداشت تهیه شود. مصارف آب در انبارها عبارتند از :

- مصرف آب برای شرب پرسنل؛

- آب مورد نیاز شستشوی محوطه انبار؛
- آب مورد نیاز سرویس های بهداشتی و روشویی ها؛
- اطفاء و حریق؛
- مصارف فضای سبز و

نور در انبارها:

- تامین نور طبیعی و مصنوعی لازم برای انبارها ضروری است؛
- برای استفاده بهینه از نور طبیعی خورشید بهتر است پنجره ها در بالاترین قسمت دیوار انبارها نصب شود و استاندارد سطح پنجره ها ۲۰٪ سطح کف انبار می باشد؛
- باید از تابش مستقیم نور خورشید به اقلام داخل انبار بخصوص اقلامی که کنار پنجره قرار می گیرد ممانعت شود چون بعضی از اقلام مثل لاستیکها , کاغذ ها و .. در اثر قرار گرفتن در معرض تابش نور خورشید شکننده شده و آسیب می بینند و از عمر مفید آنها کاسته می شود؛
- نظافت مرتب شیشه ها و پنجره های انبار، عامل موثری در تامین نور طبیعی کافی داخل انبارهاست.



تهویه:

- تهویه کافی انبارها متناسب با نوع انبار و اقلام موجود در آن بویژه برای انبارها نگهداری دارو , مواد شیمیایی و اقلام بهداشتی و مواد غذایی ضروری است؛
- در صورت نیاز به تهویه می توان علاوه بر سیستم های تهویه نصب شده در انبارها , با نصب توری روی پنجره های باز شو, از آنها به عنوان تهویه طبیعی استفاده نمود؛
- وجود تهویه کافی در انبار از تجمع گرد غبار داخل انبار ممانعت می نماید و در نتیجه نظافت انبار راحت تر انجام پذیر است.



نکات بهداشتی در بهره برداری از انبار:

- ۱- همیشه خروجی کالا از انبار باید اقلامی باشند که زودتر به انبار وارد شده اند؛
- ۲- جهت کاهش گرد غبار در انبار می توان در صورت قابل شستشو بودن کف انبار به شرطی که رطوبت به کالاهای و محصولات انبار شده آسیبی نرساند هر چند وقت یکبار ، کف انبار را شستشو نمود. البته نظافت خشک با جاروبرقی صنعتی ترجیح داده می شود؛
- ۳- عملیات نظافت داخل انبار و جمع آوری و دفع زباله از انبار، در حد نیاز و حتی الامکان روزانه باید انجام شود. وجود سطل های زباله کافی و مناسب ضروری است؛
- این امر سبب می شود افراد شاغل در انبار به حفظ نظم و انضباط و بهداشت در انبار تشویق شوند.
- ۴- استعمال دخانیات در انبارها ممنوع است؛
- ۵- حیوانات خانگی از انبارهای مواد غذایی دور نگهداشته شوند و انبارها در دسترس آنها نباشد؛
- ۶- البسه کار و تجهیزات ایمنی فردی متناسب با نوع انبار و کالاهای انبار شده برای پرسنل تهیه شود؛
- ۷- تعداد کافی سرویسهای بهداشتی شامل روشویی، حمام و توالت پیش بینی شده باشد؛
- ۸- معاینات پزشکی کارکنان طبق دستورالعملهای موجود انجام شود؛
- ۹- حتی الامکان اقلام چیده شده در یک انبار اقلامی همگن و سازگار و از یک نوع باشند تا دستورالعملهای نگهداری آنها در عمل اجرا شود و اقلام از اثرات احتمالی یکدیگر مصون باشند؛
- ۱۰- در انبار فضا و محل کافی و مناسب برای چیدن و استقرار اقلام وارده به انبار موجود باشد و در تمام شرایط دستورالعملهای بهداشتی نگهداری کالا و نکات ایمنی رعایت شود؛
- ۱۱- علائم و تابلوهای راهنما و هشدار دهنده بهداشتی و نکات ایمنی در محلهای مناسب نصب شوند؛

- ۱۲- آموزش مرتب افراد شاغل در انبار با توجه به مسئولیت و وظیفه آنها ضروری است، بخصوص آموزش روش های مبارزه با حشرات و جوندگان و پرندگان ونحوه استفاده از امکانات اطفاء حریق که بهره برداری از آنها در هنگام بروز حادثه نیازمند توجه و حمایت و مشارکت پرسنل انبار است.
- ۱۳- وجود جعبه کمکهای اولیه در محل انبار ضروری است؛
- ۱۴- انجام کلیه اقداماتی که جهت حفظ سلامت اقلام و تجهیزات و وسایل موجود در انبار ضروری است توسط مسئولین می بایست با دقت و ابتکار و خلاقیت هرچه بیشتر مورد توجه قرار گیرد و در این رابطه طبق ماده ۱۴ و ۴۵ و ۴۶ و ۵۴ و ۱۱۳ و ۱۱۶ و ۱۱۴ آئین نامه انضباطی نیرو های مسلح مسئولین باید پاسخگو باشند.

تجهیزات مورد نیاز انبارها :

- بهتر است انبار های بزرگ دارای دماسنج و رطوبت سنج مناسبی باشند تا حداکثر و حداقل تغییرات دمای هوا و رطوبت هوا را ثبت نمایند چون آنها از جمله عوامل خارجی اثر گذار بر روی کیفیت محصولات انبار شده می باشند و می توانند فرایندها و واکنشهای شیمیایی را در داخل و سطوح کالاها تحت تاثیر قرار داده و منجر به بروز تغییراتی مثل تغییر رنگ و ظاهر بعضی از کالاها شوند و بدنبال آن فرسودگی و خوردگی و فساد زود هنگام آن کالا را در پی داشته باشند؛
- وجود شیر های آتش نشانی به تعداد کافی و مطابق نظر متخصصین بهداشت حرفه ای در انبار برای اطفاء حریق های احتمالی ضروری است؛
- وجود سیستم اعلان حریق مناسب در انبارها نیز ضروری است؛
- وجود وسایل توزین مناسب در محل انبار در صورت نیاز ضروری است؛
- برای انبارهای معمولی درجه حرارت در محدوده ۳۰- ۱۵ درجه و رطوبت نسبی ۴۰٪ مناسب است البته بسته به نوع محصولات و کالاهایی که انبار شده اند ممکن است این اعداد متفاوت باشند؛

ماده ۱۸ تبصره ۱ آیین نامه ماده ۱۳: پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی فروشی، حمام، مستراح، دستشوئی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاه ها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهارمتر کاشی یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهارمتر بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد.

اطلاعات بیشتر را از کتاب‌ها و مجلات و سایت‌های زیر می‌توانید کسب نمایید:

- آشنایی با اصول انبارداری، اسد اللهی، نشر مشعر.
- کتاب انبارداری، شهناز نوبخت، مستانه رضایی، ناشر موسسه فرهنگی هنری دیباگران تهران.
- انبارداری و مدیریت انبارها، بابک کاظمی، نشر پشتون.
- کتاب اصول انبارداری آموزش کاربردی، نویسنده: ولی اله کریمی، نشر راز نهان.
- انبارداری و مدیریت خرید، کامران فقیهی، نشر کتابچین.
- انبارداری و کمک انبارداری، شهرام روز بهانی، نشر فراز اندیش سبز.
- مدیریت زنجیره تامین نویسنده امی زوکرمن. مترجم علی تقی زاده بهرام صالحی، نشر ترمه.
- اصول انبارداری و مدیریت انبار، مؤلف: اصغر گلباغی، نشر فرهوش.
- کتاب اصول انبارداری: اصول چیدمان، نگهداری حمل و نقل و ایمنی بهداشت در انبار، اصغر گلباغی، نشر فرهوش.
- اصول انبارداری، محمد احسانی فر و مهری سیاه چشم هرزندی، انشر دیباگران.
- ایمنی کار در انبارها ویژه کارگران، تهیه شده در مرکز تحقیقات و تعلیمات حفاظت فنی و بهداشت کار.
- مدیریت خرید، انبارداری و توزیع، حسن صفرنیا و سینا زینلی، نشر نور علم.
- مدیریت خرید و اصول انبارداری، دکتر نادر دیبای، نشر ترمه.
- مدیریت خرید و انبارداری، طهمورث حسنقلی پور و مجید اسماعیل پور نشر یادواره کتاب.
-
- <https://theenterpriseworld-com>
- <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK55873/>
- <https://www.cdc.gov/hai/pdfs/resource-limited/environmental-cleaning-RLS-H.pdf>
- www.washingtoncountyor-gov