



دانشگاه فرهنگیان

معاونت دانشجویی



جمهوری اسلامی ایران

ضوابط و مقررات ایمنی و بهداشت

"دانشگاه فرهنگیان؛ نهاد تحول در منابع انسانی و ارتقای کیفیت آموزش و پرورش جمهوری اسلامی ایران"

خرداد ماه ۱۴۰۴

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

فهرست مطالب

مقدمه

- ۱- مقررات بهداشتی و ایمنی فضا و کارکنان غذاخوری ها و بوفه ها
 - ۱-۱- بهداشت فردی
 - ۲-۱- بهداشت محیط
 - ۲- مقررات بهداشتی و ایمنی غذا و تغذیه در غذاخوری ها و بوفه ها
 - ۱-۲- بهداشت مواد غذایی
 - ۲-۲- بهداشت انبار و سردخانه
 - ۳-۲- بهداشت و ایمنی وسایل و تجهیزات آشپزخانه
 - ۳- مقررات بهداشتی و ایمنی خوابگاه ها
 - ۱-۳- راهروها، اتاق ها، تخت خواب ها
 - ۲-۳- سرویس های بهداشتی
 - ۳-۳- حمام
 - ۴-۳- آشپزخانه خوابگاه
 - ۵-۳- سیستم جمع آوری زباله
 - ۴- مقررات بهداشتی و ایمنی آبدارخانه
 - ۵- مقررات بهداشتی و ایمنی سرویس های بهداشتی
 - ۶- مقررات بهداشتی و ایمنی سیستم جمع آوری زباله در سطح دانشگاه
 - ۷- مقررات بهداشتی و ایمنی سایر مکان ها
 - ۸- مقررات ایمنی و بهداشت آزمایشگاه ها و کارگاه ها
 - ۹- مقررات ایمنی و بهداشت سالن های ورزشی
 - ۱۰- مقررات بهداشتی و ایمنی استخرها
 - ۱۱- بیمه اماکن و تجهیزات
 - ۱۲- نیازسنجی و اخذ تأییدیه ایمنی سازمان آتش نشانی
 - ۱۳- مواردی از استانداردهای اماکن
 - ۱۴- شرایط و تجهیزات اتاق بهداشت
- فهرست منابع و مآخذ



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرخزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

مقدمه

بدون شک یکی از مؤلفه‌هایی که در امر آموزش و تربیت دانشجو معلمان تأثیر اجتناب ناپذیر دارد محیط فیزیکی پردیس‌ها و مراکز آموزش عالی است، محیط و امکانات موجود باید بگونه‌ای باشد تا از هر لحاظ به نیازهای جسمی، روانی و اجتماعی دانشجویان پاسخ دهد. در نظام تعلیم و تربیت نوین فضای فیزیکی مناسب و استاندارد به عنوان عامل زنده و پویا در انجام فعالیت‌های آموزشی و تربیتی دانشجویان تلقی می‌گردد و تأثیر آن در تربیت نیروهای شاداب، بانشاط و سالم اثبات شده است.

با استناد به اصل ۲۹ و بند یک اصل ۴۳ قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران و بند یک از ماده ۲ و بندهای ۴ و ۶ ماده ۱۱ اساسنامه دانشگاه فرهنگیان و مفاد سند چشم انداز و با استفاده از قوانین و استانداردهای ملی و به جهت نیل به آموزش و تربیت نسلی پویا، سالم با بهره‌وری بالا و ایجاد محیطی سالم و امن، معاونت دانشجویی دانشگاه نسبت به تهیه و تدوین ضوابط و استانداردهای ایمنی، بهداشت و سلامت اقدام نموده است که به منظور بهره برداری لازم در اختیار پردیس‌ها و مراکز قرار می‌گیرد.

۱- مقررات بهداشتی و ایمنی کارکنان غذاخوری‌ها، بوفه‌ها و فضاها تجهیزات

۱-۱- بهداشت فردی

۱- کلیه متصدیانی که در مراکز تهیه و تولید و توزیع و نگهداری و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی اشتغال دارند، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می‌نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.

تبصره ۱- مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هر یک از کارگاه‌های موضوع این مجموعه بدون داشتن گواهینامه معتبر فوق الذکر ممنوع است.

تبصره ۲- استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مذکور در هر یک از کارگاه‌های موضوع این مجموعه ممنوع است.

تبصره ۳- کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کار نگهداری نمایند.

تبصره ۴- کارت معاینه پزشکی منحصراً از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان اغذیه، ساندویچ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل و نیز کارگران کارگاه‌ها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی و فاسدشدنی، ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این مجموعه حداکثر یک سال می‌باشد.

۲- متصدیان و کارگران اماکن و مراکز موضوع این مجموعه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین یا مسئولین بهداشت داده می‌شود عمل نمایند.

۳- کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این مجموعه کار می‌کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

تبصره ۱- کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانوايان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاه‌ها و تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش سفید و کلاه و



وزارت بهداشت و آموزش پزشکی



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

- اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه ساندویچ، آبمیوه و مشابه آنها علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشند.
- تبصره ۲- در آشپزخانه ها و غذاخوریها افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباسهای معمولی و تمیز استفاده کنند.
- ۴- متصدیان اماکن و مراکز و کارگاههای موضوع این مجموعه موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- ۵- متصدیان مراکز و اماکن و کارگاههای موضوع این مجموعه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه و طبخ و توزیع و فروش مواد غذایی (حتی به صورت موقت) جلوگیری نمایند.
- ۶- هر پرسنل یا کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت شستشو و استحمام اختصاصی است.
- ۷- اشخاصی که به نحوی از انحا با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سروکار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت (استفاده از کارت خوان یا فرد دیگر).
- ۸- جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
- ۹- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه (و همه کارکنان و دانشجویان) در محیط اداری و محل کار ممنوع است.

۲-۲- بهداشت محیط

- ۱- کف غذاخوری ها و بوفه ها باید از جنس قابل شستشو، صاف بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب باشد.
- ۲- دیوارهای ساختمان با رنگ مناسب، بدون شکاف و قابل شستشو (تا ارتفاع مناسب بر حسب نوع کار) باشد.
- ۳- سقف ها باید مسطح و بدون ترک خوردگی و شکاف بوده و همیشه تمیز باشد.
- ۴- درب و پنجره ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشند.
- ۵- آب مصرفی تمیز و بهداشتی و مورد تایید مسئولین بهداشتی باشد.
- ۶- آب گرم و سرد در تمام طول مدت انجام کار وجود داشته باشد.
- ۷- سیستم دفع فاضلاب بهداشتی باشد. (کفشوی مناسب، شیب کافی، درپوش و...)
- ۸- وجود کپسول اطفاء حریق به تعداد کافی و جعبه های کمکهای اولیه و ارائه آموزشهای لازم به پرسنل الزامی است.
- ۹- سطل زباله درپوش دار و پدالی، ضد زنگ، قابل حمل و داری کیسه زباله، به تعداد و اندازه کافی موجود باشد.
- ۱۰- محل مناسبی برای نگهداری موقت زباله ها مشخص گردد.
- ۱۱- دستگاههای پخت غذا با مقدار و کیفیت پخت غذاها تناسب داشته باشد.
- ۱۲- ظروف پخت غذا باید سالم و بدون آسیب دیدگی باشند.
- ۱۳- سیخهای کباب و وسایل کار از جنس مرغوب، مناسب، سالم و ضد زنگ و تمیز باشند.
- ۱۴- تخته گوشت خرد کن سالم و تمیز باشد.
- ۱۵- وجود دستگاههای سرمایشی و گرمایشی در آشپزخانه و سالن غذاخوری الزامی است.
- ۱۶- در فصل گرما حداکثر دمای داخل غذاخوری نباید بیش از ۳۰ درجه باشد.
- ۱۷- وجود نور کافی و تهویه کافی در آشپزخانه، رستوران، سلف سرویس، انبار و سایر اماکن الزامی است.
- ۱۸- تهویه هوا باید طوری باشد که فضا عاری از بو و بخارات باشد و از هواکشهای دمنده و مکنده متناسب با فضای آشپزخانه بوده ورودی تهویه مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.



دانشگاه گیلان



- ۱۹- میزهای مناسب کار در آشپزخانه وجود داشته باشد (سطح میزهای کار باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد).
- ۲۰- ضدعفونی کردن مرتب وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی ضروری است.
- ۲۱- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ۲۲- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله‌ای (شستشو، ضدعفونی، آب‌کشی) یا توسط دستگاه‌های اتوماتیک شسته شود.
- ۲۳- درب و پنجره‌های آشپزخانه، سلف سرویس و رستوران مجهز به توری ضدزنگ باشند.
- ۲۴- تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید مناسب بوده و مجهز به آب گرم باشند.
- ۲۵- ظروف پس از شستشو باید با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- ۲۶- محل مناسب برای نگهداری ظروف (ویترین یا کابینت یا کمد مخصوص) در نظر گرفته شود.
- ۲۷- قفسه، ویترین یا کابینت، تمیز و مجهز به درب و شیشه بوده و قابل شستشو و نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰ سانتی‌متر کمتر نباشد.
- ۲۸- ظروف مناسب غذاخوری (لیوان، قاشق، چنگال، سینی) به تعداد کافی وجود داشته باشد و از استفاده مجدد آنها قبل از شستشو خودداری گردد. در صورت امکان از ظروف مناسب یکبار مصرف استفاده شود.
- ۲۹- استفاده از نمکدان و قنددان بدون درپوش ممنوع است
- ۳۰- ایجاد محل‌هایی با سکوبندی مناسب برای نگهداری سبب زمینی، پیاز، نان خشک و... و وجود سردخانه‌ای مناسب برای نگهداری مواد غذایی ضروری است.
- ۳۱- پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل این اماکن دیده شوند.
- ۳۲- سمپاشی محیط رستوران و انبار مواد غذایی بطور منظم و در زمان‌های تعطیلی غذاخوری و بوفه (تابستان و ایام بین دو ترم) انجام شود.
- ۳۳- وجود آب سرد کن به تعداد کافی و مناسب در رستوران، سلف سرویس و... ضروری است.
- ۳۴- میز و صندلی مناسب غذاخوری به تعداد لازم وجود داشته باشد.
- ۳۵- دستشویی و توالت مناسب جهت رستوران موجود باشد.
- ۳۶- درب‌های غذاخوری مجهز به فنر یا درب بند پنوماتیک باشد.
- ۳۷- درب کف شوها باید مجهز به توری ریز باشد.
- ۳۸- نصب هود مناسب با قدرت مکش کافی روی اجاق‌ها و منابع آلوده کننده انجام شود.
- ۳۹- شستشوی روزانه کلیه سطوح با آب و مواد شوینده و نیز ضدعفونی بطور هفتگی انجام شود.
- ۴۰- مجزا بودن محل ورود و خروج ظروف کثیف و تمیز در آشپزخانه
- ۴۱- وسایل اضافی و مستعمل و غیرقابل استفاده از سرویس و آشپزخانه خارج شود.
- ۴۲- ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید مواد غذایی رعایت شود.
- ۴۳- آب مصرفی آشپزخانه، غذاخوری‌ها و بوفه‌ها سالم و مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
- ۴۴- انجام سمپاشی دوره‌ای آشپزخانه و غذاخوری و انبارهای نگهداری مواد غذایی ضروری است.
- ۴۵- ایمن بودن سیستم برق‌کشی و کلیدها و پریزها و تجهیزات برقی ضرورت داشته و دارای جعبه کنترل جدا باشد.
- ۴۶- مساحت فضای غذاخوری با تعداد افراد استفاده کننده تناسب داشته باشد.



- ۴۷- ورود و خروج و دخالت افراد متفرقه در آشپزخانه ممنوع است.
- ۴۸- اتاق استراحت استاندارد برای پرسنل آشپزخانه (حداقل ۷/۵ متر مربع) منظور گردد.
- ۴۹- برای تهیه کباب از کباب زن مخصوص و بهداشتی استفاده شود.
- ۵۰- از انبرک مخصوص استیل برای توزیع دانه‌های خرما، خیارشور، قطعات پنیر و... استفاده شود

◀ نکات ایمنی:

- ۱- رعایت اصول ایمنی و پیشگیری از بروز خطرات احتمالی انجام شود (کلیه شیرها و شیلنگ‌های گاز و وسایل گازسوز با دقت و به صورت دوره‌ای کنترل شوند)
- ۲- بعد از خروج کارکنان آشپزخانه، شیر اصلی گاز بسته شده و درها قفل شود.
- ۳- آشپزخانه باید مجهز به سنسور گاز، دود و کربن دی اکسید و اطفای حریق خودکار و قطع کن خودکار شیر اصلی گاز باشد.
- ۴- نصب سیستم مجهز به شیلنگ آب با فشار قوی و تعبیه دو تا سه دستگاه کپسول اطفای حریق انجام گیرد.

۲- مقررات بهداشتی غذا و تغذیه در غذاخوری‌ها و بوفه‌ها

۱-۲- بهداشت مواد غذایی

- ۱- مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- ۲- اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزی‌ها، حبوبات و برنج رعایت شود.
- ۳- جوانه و قسمت سبز سیب‌زمینی و هویج به هنگام آماده سازی جدا شود.
- ۴- در صورت استفاده از میوه‌ها و سبزی‌ها انگل‌زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.
- ۵- در پخت سبزی‌ها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی را حرارت دهید.
- ۶- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود (سبزی‌ها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
- ۷- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود.
- ۸- جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد، این مواد ۱۲-۲۴ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه نگهداری شود.
- ۹- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه‌های کوچک تقسیم تا حرارت به عمق آن برسد.
- ۱۰- گوشت و مرغ زده را باید در فریزر که برودت آن ۱۸- درجه یا پایین‌تر است نگهداری کرد.
- ۱۱- از مصرف مجدد روغنی که یکبار حرارت دیده جداً خودداری شود.
- ۱۲- به هنگام طبخ و استفاده از روغن، از حرارت کم استفاده شود.
- ۱۳- برای سرخ کردن از روغن‌های مایع مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
- ۱۴- چنانچه آب پخت غذاها باید دور ریخته شود، از آب کمتری برای طبخ استفاده کرد.
- ۱۵- بلافاصله بعد از پخت غذا مصرف شود.
- ۱۶- از تماس غذاهای خام و پخته خودداری گردد.
- ۱۷- افزودن سبزی به برنج بعد از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
- ۱۸- در پخت خورش‌ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استاندارد و بهداشتی استفاده گردد.
- ۱۹- مصرف نمک محدود گردد و افزودنی‌های غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.
- ۲۰- از برنج تولید ایران استفاده شود.
- ۲۱- جدول مواد غذایی سالم و مواد غذایی غیرمجاز در بوفه نصب گردد و در معرض دید دانشجویان قرار گیرد.



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
ساختمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

- ۲۲- نصب آبخوری بهداشتی حداقل برای هر ۵۰ نفر یک عدد ضروری است.
- ۲۳- سعی شود غذا به مقدار کافی طبخ گردد و باقیمانده نداشته باشد.
- ۲۴- بسته‌بندی و حمل مواد غذایی بصورت بهداشتی باشد.

۲-۲- بهداشت انبار و سردخانه

- ۱- انبارها خشک و خشک باشد و نظافت آنها به آسانی صورت گیرد.
 - ۲- حشرات و آفات انباری نباید به انبار دسترسی داشته و راه‌های نفوذ آنها با روش‌های مختلف گرفته شود.
 - ۳- انبار دارای هواکش مناسب باشد و دمای انبار حداکثر ۲۰ درجه سانتی‌گراد باشد.
 - ۴- کف انبار و دیوارها تا ارتفاع ۱/۵ متر از جنس قابل شستشو باشد.
 - ۵- سقف، دیوار و کف انبار صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد.
 - ۶- مساحت انبار با حجم موادی که انبار می‌شوند مناسب باشد.
 - ۷- درب و تمامی پنجره‌های باز شو به توری سیمی ضد زنگ مجهز باشد
 - ۸- نظافت انبار هفتگی انجام شود.
 - ۹- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف درب دار نگهداری شود.
 - ۱۰- مواد غذایی با رعایت فاصله ۲۰ سانتی‌متر از کف و ۵۰ سانتی‌متر از دیوارهای جانبی نگهداری شوند.
 - ۱۱- سردخانه مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه بروود استاندارد باشد.
 - ۱۲- سردخانه مجهز به قفسه مناسب و ضد زنگ باشد (پالت بندی استاندارد).
 - ۱۳- مواد غذایی خام و پخته درون ظروف درب دار، جداگانه نگهداری شود.
 - ۱۴- تمامی یخچال‌ها و فریزرها بطور مرتب برفک زدائی و شستشو شود.
 - ۱۵- نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه رعایت شود.
 - ۱۶- کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند.
 - ۱۷- از نگهداری مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در سردخانه و یخچال و انبار اکیداً خودداری شود.
 - ۱۸- کف‌شوی سردخانه‌ها مجهز به توری سیمی به منظور جلوگیری از ورود حیوانات موزی باشد.
 - ۱۹- پنجره‌های انبار مجهز به توری سیمی باشد
 - ۲۰- کف شوی انبار مجهز به درپوش با توری سیمی باشد.
 - ۲۱- یخچال‌ها هر ۱۵ روز یکبار خاموش و نظافت شوند (البته همیشه بهداشتی باشند).
 - ۲۲- مواد غذایی حتی‌الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری گردد به نحوی که سرمای لازم به عمق آن نفوذ نماید.
 - ۲۳- از ورود و خروج افراد متفرقه به انبار نگهداری مواد غذایی خودداری شود.
 - ۲۴- انبار مجهز به سیستم تهویه مناسب باشد و ورودی تهویه مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
 - ۲۵- چیدمان مواد غذایی و پالت‌گذاری در انبار مناسب باشد (مطابق با استانداردهای بهداشتی)
 - ۲۶- سردخانه مجهز به سیستم برق اضطراری باشد (که بصورت اتوماتیک روشن و خاموش شود)
 - ۲۷- در انبار نباید آفتاب بطور مستقیم بر روی مواد غذایی بتابد.
- نکته ایمنی:** انبار باید به سنسور دود، گاز و حرارت مجهز بوده و کپسول اطفاء حریق با تاریخ معتبر داشته باشد.



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
ساختمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

۲-۳- بهداشت و ایمنی وسایل و دستگاه‌های آشپزخانه:

- ۱- وسایل آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمت‌های آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- ۲- وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
- ۳- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با فولاد ضد زنگ یا پلاستیک‌های مخصوص قابل تعویض پوشیده شوند.
- ۴- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵- تمام سطوح پس از پایان کار بوسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
- ۶- تمامی ابزارهای کار اعم از دیگ، آبکش، ملاقه، سیخ‌های کباب و... پس از پایان کار شسته و تمیز شده و در جای مناسب قرار گیرند.
- ۷- در نظافت و بهداشت ماشین‌های کار (چرخ‌گوشت، خرد کن، پوست کن، همزن، سیخ شور و...) دقت کامل نموده آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و فقط در موقع استفاده قطعات آنها را وصل نمود.
- ۸- محل آماده‌سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد.
- ۹- حوضچه‌ی مخصوص شستشوی سبزیجات وجود داشته است.
- ۱۰- حوضچه‌ی مخصوص پاک کردن مرغ وجود داشته باشد.
- ۱۱- دیگ‌ها و قابلمه‌های پخت غذا باید کاملاً سالم و بدون آسیب‌دیدگی باشد.

◀ نکات ایمنی :

- ۱- بست‌ها و شیلنگ‌های گاز، کنترل دوره‌ای شده و از ایمنی بالایی برخوردار باشد.
- ۲- سیستم هشداردهنده حساس به گاز، حرارت و دود در آشپزخانه نصب گردد.
- ۳- سیستم قطع کننده خودکار گاز در صورت نشت گاز در آشپزخانه نصب شود.

۳- مقررات ایمنی و بهداشتی خوابگاه‌ها:

۳-۱- راهروها و اتاق‌ها:

- ۱- کف قابل شستشو و بدون فرو رفتگی از جنس سرامیک یا موکت یا کفپوش بوده و دارای شیب مناسب و آب رو باشد
- ۲- سقف باید صاف، بدون ترک و درز، تمیز و بدون فرو رفتگی و دارای رنگ آمیزی مناسب باشد.
- ۳- نور طبیعی یا مصنوعی طوری تعبیه شود که موجب ناراحتی چشم نگردد.
- ۴- کپسول اطفاء حریق به تعداد کافی و با تاریخ شارژ معتبر موجود باشد و پرسنل مربوطه آموزش لازم را دیده باشند.
- ۵- تهویه ساختمان باید مناسب و کافی باشد و ورودی تهویه مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- ۶- تمامی پنجره‌ها باید سالم و تمیز و بدون ترک خوردگی و شکستگی و پنجره طبقات فوقانی حتماً به حفاظ مطمئن مجهز باشد که بتواند از سقوط احتمالی جلوگیری نماید.
- ۷- سمپاشی دوره‌ای (بین دو ترم و نیز تابستان) به نحو مناسب انجام گرفته و هیچگونه حشره‌ای در خوابگاه نباید دیده شود.
- ۸- اتاق‌ها مجهز به کمد و تخت به تعداد کافی و سالم باشد.



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۶۴
www.cfu.ac.ir

- ۹- مساحت اتاق متناسب با تعداد افراد ساکن در آن باشد (به ازاء هر تخت حداقل ۵ مترمربع فضا لازم است).
 - ۱۰- پنجره‌ها دارای پرده مناسب و تمیز باشد.
 - ۱۱- اتاق‌ها مجهز به سطل زباله پدالی و درپوش دار و مجهز به کیسه زباله باشد و روزانه خالی شوند.
 - ۱۲- حرارت مناسب اتاق‌ها بین ۲۱-۱۸ درجه سانتی‌گراد باشد.
 - ۱۳- جعبه کمک‌های اولیه استاندارد در محل مناسب خوابگاه و اتاق سرپرست شب وجود داشته باشد.
 - ۱۴- کف تخت خواب‌ها صاف و بدون برجستگی و فرورفتگی باشد و از تشک‌هایی که نرم و فرو رونده نباشد، تشک باید به اندازه ای سفت باشد که ستون مهره‌ها روی آن در "وضعیت عملکرد" یعنی همان مقدار انحنایی که در حالت ایستاده در کمر وجود دارد، قرار بگیرد. و هر ۶ ماه یکبار تشک را سرو ته و نیز پشت و رو نماید.
 - ۱۵- تشک و ملحفه و بالش مورد استفاده باید تمیز و مطلوب باشد. در صورت امکان دانشجویان رو بالش، روتختی و روانداز اختصاصی و شخصی بوده و جهت شستشو و تمیز کردن با خود ببرند.
 - ۱۶- قطر تشک‌ها حداقل ۱۰ سانتیمتر و یا به گونه‌ای باشد که فرد احساس ناراحتی در هنگام استراحت نداشته باشند.
 - ۱۷- درب‌های خوابگاه باید به سمت بیرون باز شوند.
 - ۱۸- نصب نرده حفاظت استاندارد در راه‌پله‌ها ضرورت دارد
 - ۱۹- سیستم گرمایشی خوابگاه باید ایمن باشد (شوفاژ و...) استفاده از بخاری در خوابگاه‌ها ممنوع است.
 - ۲۰- تخت خواب‌ها باید استاندارد و مناسب باشند
 - ۲۱- تخت خواب‌ها حتی المقدور انفرادی بوده و دو طبقه نباشد.
 - ۲۲- فاصله اتاق‌ها تا خطوط انتقال برق (فشارقوی) بیش از ۶۰ متر باشد.
 - ۲۳- ارتفاع پله‌ها ۱۸ - ۱۰ سانتی‌متر باشد.
 - ۲۴- برای هر طبقه خوابگاه حداقل دو راه خروجی وجود داشته باشد.
 - ۲۵- عرض مفید راه‌های خروجی حداقل ۱۸۵ سانتیمتر باشد.
 - ۲۶- ایجاد هرگونه تراس یا بالکن مرتبط با کلاس یا اتاق‌های خوابگاه ممنوع است.
 - ۲۷- هرفضای با بیش از ۹۵ متر مربع، باید دو درب خروجی مجزا داشته باشد
 - ۲۸- شماره تلفن‌های اضطراری در معرض دید و در دسترس باشد.
 - ۲۹- مراکز آموزشی و خوابگاه‌ها نباید در مسیر حوزه آبریز و مصب رودخانه باشد.
 - ۳۰- راه‌های ورود و خروج باید با علامت راهنما مشخص شده باشند.
 - ۳۱- محیط خوابگاه عاری از سر و صدای مزاحم و آلودگی صوتی باشد و از منابع تولید کننده آلودگی قوی دور باشند (خطوط راه آهن، بزرگ راه‌ها، فرودگاه، کارخانجات صنعتی و شیمیایی محل دفن زباله، فاضلاب‌های شهری، کشتارگاه‌ها، دامداری‌ها، گورستان، بیمارستان و... حد اقل پانصد متر فاصله داشته باشد).
- ◀ نکات ایمنی:**
- ۱- استفاده از وسایل برقی مثل بخاری برقی و اجاق برقی در خوابگاه ممنوع است.
 - ۲- سیستم برق‌کشی و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن باشد.
 - ۳- دارای روشنایی اضطراری برق یا با طری باشد
 - ۴- پشت پنجره‌های باز شو مجهز به نرده و حفاظ ایمن باشد.



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

- ۵- تخت خواب‌های دو طبقه مجهز به حفاظ و پله مناسب باشند.
- ۶- کلیدها و پریزها بصورت دوره‌ای کنترل شده و هرگونه نقصی بلافاصله بر طرف گردد.
- ۷- سیستم برق کشی و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن باشد.

۲-۳- سرویس‌های بهداشتی

- ۱- تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل دستشویی و توالت‌ها سالم و عاری از بو باشد.
 - ۲- وسایل نور و روشنایی بدون نقص باشد.
 - ۳- کف بدون فرورفتگی و دارای شیب ملایم و تمیز باشد و لغزنده نباشد و مجهز به کف شو باشد.
 - ۴- سقف باید بدون شکاف و تمیز باشد
 - ۵- ساختمان دیوار از جنس مقاوم و قابل شستشو و تمیز باشد.
 - ۶- درب و پنجره‌ها و شیشه‌ها سالم باشد و پنجره‌ها مجهز به توری ضد زنگ باشد.
 - ۷- شیرهای برداشت آب و شلنگ‌ها باید سالم و بدون نقص باشد.
 - ۸- کاسه توالت و دستشویی از جنس سرامیک یا چینی یا استیل مرغوب باشد.
 - ۹- تعداد سرویس‌های بهداشتی (توالت و دستشویی) متناسب با جمعیت ساکن باشد
 - ۱۰- دیوارها و کف و سقف سرویس‌های بهداشتی قابل شستشو باشد.
 - ۱۱- سیستم فاضلاب (از لحاظ گرفتگی لوله، سالم بودن لوله‌های فاضلاب، استفاده از سیفون و...) بهداشتی باشد و ضدعفونی روزانه انجام شود.
 - ۱۲- توالت‌ها دارای سطل زباله درپوش دار پدالی، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله باشد.
 - ۱۳- سمپاشی به نحو مطلوب صورت گیرد و هیچگونه حشره‌ای نباید در سرویس‌های بهداشتی مشاهده شود.
 - ۱۴- لوله کشی صابون مایع داشته باشد
 - ۱۵- آب گرم و آب سرد داشته باشد
 - ۱۶- ورودی تهویه باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد
 - ۱۷- خشک کن بهداشتی و دستمال کاغذی در سرویس بهداشتی تعبیه شده باشد
 - ۱۸- دارای پرده حفاظ ورودی مرغوب، تمیز و قابل شستشو باشد
- ◀ نکات ایمنی :

- ۱- سیستم برق کشی و کلیدها و پریزها سالم و ایمن باشند.
- ۲- پریز ها دارای درپوش بوده تا از نفوذ آب جلوگیری نماید.

۳-۳- حمام

- ۱- تعداد دوش‌های حمام با تعداد افراد ساکن تناسب داشته باشد.
- ۲- کف بدون فرورفتگی، دارای شیب مناسب و همواره تمیز بوده و لغزنده نباشد.
- ۳- سقف باید بدون شکاف و درز باشد.
- ۴- حمام باید از وسایل روشنایی کافی، ایمن و ضدآب برخوردار باشد.
- ۵- دیوار و سقف و کف حمام باید قابل شستشو باشد.
- ۶- دوش‌ها و شیرهای آب باید سالم باشند.
- ۷- تهویه مناسب باشد و فضای حمام عاری از بو و بخارات باشد.



دانشگاه گیلان



- ۸- ضدعفونی محوطه حمام و دوش‌ها روزانه انجام گیرد.
- ۹- سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله، عدم پوشیدگی لوله‌های فاضلاب و...) بهداشتی باشد.
- ۱۰- حمام‌ها دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز و مناسب و مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۱۱- سمپاشی دوره‌ای مطلوب انجام گرفته به نحوی که هیچگونه حشره‌ای در حمام دیده نشود.
- ۱۲- آب گرم و سرد حمام به نحو مطلوب تأمین شود.
- ۱۳- قسمت رخت‌کن باید تمیز و بهداشتی باشد و نظافت روزانه انجام شود.
- ۱۴- دیوارها و کف قسمت رخت‌کن باید قابل شستشو باشد و مجهز به کفش‌توری دار باشند.

◀ نکات ایمنی:

- ۱- کلیدها و پریزها سالم و ایمن باشند و در محل‌های ایمن و به صورت استاندارد تعبیه گردند.
- ۲- سیستم برق‌کشی سالم و ایمن باشند (چراغ‌های روشنایی در قسمت دوش‌ها باید از نوع ضد آب و کاملاً عایق باشند)

۳-۴- آشپزخانه خوابگاه:

- ۱- سقف و کف بدون فرورفتگی، قابل شستشو و همواره تمیز و کف‌دارای شیب مناسب با کفش‌مجهز به درپوش توری باشد.
- ۲- ساختمان دیوار باید از جنس مقاوم، قابل شستشو و همواره تمیز باشد.
- ۳- تهویه مناسب باشد به نحوی که هوای داخل آشپزخانه سالم و بی‌بو و عاری از بخارات باشد.
- ۴- پنجره‌ها باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- ۵- آشپزخانه باید از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار باشد.
- ۶- از سطل‌های زباله درب‌دار و مناسب با کیسه زباله استفاده شود و سطل‌ها پدالی باشند.
- ۷- شیرهای آب باید سالم و بدون نقص باشد ترجیحاً بدون دخالت دست باز و بسته شوند.
- ۸- سیستم فاضلاب باید بهداشتی باشد (از لحاظ گرفتگی لوله، استفاده از سیفون، عدم پوشیدگی لوله‌های فاضلاب و...)
- ۹- ضدعفونی محیط آشپزخانه بطور روزانه انجام گیرد.
- ۱۰- وسایل پخت مناسب و همیشه تمیز باشد.
- ۱۱- سمپاشی بطور مناسب انجام گرفته و هیچگونه حشره‌ای در آشپزخانه یافت نشود.
- ۱۲- یخچال به تعداد کافی و تمیز و مناسب و استاندارد وجود داشته باشد.
- ۱۳- ظرفشویی به تعداد کافی و سالم و مناسب باشد.
- ۱۴- آب گرم و سرد وجود داشته باشد.

◀ نکات ایمنی:

- ۱- در آشپزخانه جعبه کمک‌های اولیه و کپسول اطفاء حریق با شارژ و تاریخ معتبر در محل مناسب نصب شده باشد.
- ۲- ایمنی وسایل پخت و پز مطلوب بوده و به طور روزانه کنترل شود.
- ۳- کلیدها و پریزها سالم و سیستم برق‌کشی استاندارد و کاملاً ایمن باشند.
- ۴- هنگام ساعت خاموشی و خواب و نیز پس از خروج دانشجویان ضمن کنترل دقیق اجاق گازها، شیر اصلی گاز بسته شده و درب آشپزخانه قفل شود.
- ۵- آشپزخانه خوابگاه باید مجهز به سنسور نشت گاز، دود و کربن دی اکسید و قطع‌کن خودکار گاز باشد.



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
ساختمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

۳-۵- سیستم جمع‌آوری زباله

- ۱- از سطل زباله مناسب، درپوش دار و تمیز استفاده شود.
- ۲- سطل‌های زباله هر هفته شستشو شوند.
- ۳- سطل زباله مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۴- انبار موقت جمع‌آوری زباله، مناسب، قابل شستشو و دارای شیب مناسب باشد.
- ۵- انبار موقت زباله، روزانه نظافت و ضدعفونی شود.
- ۶- ریخت و پاش در اطراف انبار موقت زباله نباید وجود داشته باشد.
- ۷- تعداد سطل زباله و انبار موقت زباله متناسب با حجم زباله باشد.
- ۸- زباله‌ها از محل جمع‌آوری و انبار موقت زباله، روزانه حمل و از محوطه خارج گردد.

◀ نکات ایمنی :

تفکیک زباله صورت گیرد (زباله خشک: نان خشک، مواد پلاستیکی، کاغذ، فلزات، شیشه و... از زباله تر مثل باقیمانده غذا، پوست میوه‌ها و... جدا شود)

۴- مقررات بهداشتی و ایمنی آبدارخانه

- ۱- کارکنان آبدارخانه‌ها باید کارت سلامت از مرکز بهداشت و با تاریخ معتبر داشته باشند.
- ۲- کارکنان آبدارخانه‌ها باید ملبس به لباس روشن بوده و نظافت فردی را کاملاً رعایت نمایند.
- ۳- هر یک از کارکنان آبدارخانه باید دوره آموزشی بهداشت (بهداشت فردی، بهداشت محیط و...) را طی نمایند.
- ۴- وجود کمد لباس برای هر یک از کارکنان آبدارخانه الزامی است.
- ۵- کارکنان آبدارخانه باید از کفش مناسب و مخصوص آبدارخانه استفاده نمایند.
- ۶- وجود جعبه‌ی کمک‌های اولیه با تمام وسایل و لوازم مربوطه در آبدارخانه الزامی است.
- ۷- سیستم فاضلاب باید بهداشتی باشد.
- ۸- کف آبدارخانه باید سنگ فرش یا سرامیک بوده و بدون فرورفتگی و دارای شیب ملایم باشد.
- ۹- کف آبدارخانه باید دارای کف‌شور قابل شستشو و درپوش توری ضد زنگ داشته باشد.
- ۱۰- درب و پنجره‌ها سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- ۱۱- سقف‌ها بدون شکاف و تمیز باشند.
- ۱۲- ساختمان دیوار از جنس مقاوم، قابل نظافت، به رنگ روشن و بدون شکاف و ترک باشد.
- ۱۳- قفسه‌ی نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت و فاصله‌ی آن از کف آبدارخانه حداقل ۲۰ سانتی‌متر باشد.
- ۱۴- سیستم روشنایی کافی و بدون نقص باشد.
- ۱۵- دارای تهویه مناسب و کافی باشد و ورودی هوای تهویه باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- ۱۶- سطل زباله دارای درپوش باشد و پلاستیک زباله روزانه تعویض شود (سطل زباله پدالی)
- ۱۷- مایع ظرفشویی استاندارد همیشه در دسترس باشد.
- ۱۸- کارکنان آبدارخانه باید حوله و صابون اختصاصی داشته باشند.
- ۱۹- آب سرد و گرم داشته باشد.



وزارت فرهنگ و ارشاد اسلامی



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

◀ نکات ایمنی :

- ۱- ایمنی وسایل حرارتی استاندارد باشد.
- ۲- بست‌ها و شیلنگ‌های گاز بررسی و مطلوب و ایمن و به صورت دوره ای کنترل شود.
- ۳- کلیدها و پریزها همگی سالم و استاندارد باشند.
- ۴- وجود کپسول اطفاء حریق با تاریخ شارژ معتبر و ارائه‌ی آموزش کافی برای پرسنل مربوطه جهت استفاده از آن در آبدارخانه الزامی است.

۵- مقررات بهداشتی و ایمنی سرویس‌های بهداشتی

- ۱- دارای نور و روشنایی کافی و بدون نقص باشد
- ۲- سقف بدون شکاف و تمیز باشد
- ۳- تهویه مناسب داشته باشد تا هوای داخل دستشویی و توالت سالم و عاری از بو باشد.
- ۴- کف باید قابل شستشو و بدون فرورفتگی و بدون شکاف بوده و همواره تمیز و پاکیزه باشد (کاشیکاری یا سنگ بوده و لغزنده نباشد)
- ۵- دیوار از جنس مقاوم و قابل شستشو و تمیز باشد (ترجیحاً سفید رنگ باشد)
- ۶- درب و پنجره‌ها سالم و دارای توری سیمی ضد زنگ باشند.
- ۷- سیستم دفع فاضلاب بهداشتی باشد (لوله‌های فاضلاب، گرفتگی، نشتی و پوسیدگی نداشته و درپوش مناسب بر روی فاضلاب رو داشته باشد)
- ۸- شیرهای آب و شلنگ مربوطه باید سالم و بدون نقص باشند.
- ۹- دستشویی باید دارای سیستم صابون مایع لوله‌کشی شده باشد و خشک کن مناسب و استاندارد باشد.
- ۱۰- انجام منظم ضدعفونی سرویس‌ها ضروری است.
- ۱۱- توالت‌ها دارای کاسه سنگ و سیفون سالم و مطلوب باشد.
- ۱۲- توالت‌ها باید دارای سطل زباله درپوش دار پدالی، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- ۱۳- سرویس‌های بهداشتی باید مجهز به آب گرم باشند (هم دستشویی و هم توالت‌ها)
- ۱۴- پرده حفاظ ورودی در دستشویی‌ها باید مرغوب و تمیز باشد.
- ۱۵- تعداد سرویس‌های بهداشتی با تعداد افراد تناسب داشته باشد (برابر جدول استاندارد)
- ۱۶- بسته شدن درب ورودی اصلی بطور خودکار و ترجیحاً (الکترونیک یا آرام بند) به نحوی که از ورود حشرات و چونندگان موذی جلوگیری شود.
- ۱۷- ورودی هوای تهویه مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- ۱۸- باز و بسته شدن شیرهای آب ترجیحاً بدون دخالت دست و اهرمی، پدالی و یا الکترونیکی انجام شود.
- ۱۹- نصب و کارایی فلاش تانک در توالت‌ها کنترل شود.

◀ نکات ایمنی :

- ۱- کلیدها و پریزها از نوع در دار بوده و همگی سالم و ایمن باشند (بازدید دوره ای لازم است)
- ۲- سیستم برق کشی سالم و ایمن باشند (بازدید دوره‌ای لازم است)



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

۶- مقررات بهداشتی و ایمنی جمع‌آوری زباله در سطح دانشگاه

- ۱- سطل‌های زباله مجهز به کیسه زباله و دارای درپوش، قابل شستشو و تمیز باشند و سطل‌ها پدالی باشند.
- ۲- انبار موقت جمع‌آوری زباله مناسب باشد.
- ۳- حمل کیسه زباله تا انبار موقت جمع‌آوری زباله باید به نحو مناسب و بدور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- ۴- زباله‌ها بصورت روزانه از محل تولید و انبار موقت جمع‌آوری و از محیط دانشگاه خارج شود.
- ۵- انبار موقت جمع‌آوری زباله روزانه نظافت و ضدعفونی شود.
- ۶- کارگر نظافتچی به هنگام نظافت و جمع‌آوری زباله باید دارای وسایل ایمنی (ماسک، کفش و دستکش) باشد.
- ۷- زباله‌ها حتی‌الامکان در مبداء تفکیک گردد (زباله خشک از زباله تر جدا شود)
- ۸- سطل‌های زباله به تعداد کافی موجود باشد.

۷- مقررات بهداشتی و ایمنی سایر مکان‌ها

- ۱- تهویه و نور مناسب و کافی باشد ورودی هوای تهویه باید مجهز به توری سیمی ضدزنگ باشد.
- ۲- پنجره‌ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشند.
- ۳- رنگ‌آمیزی دیوارها مناسب باشد (رنگ روشن).
- ۴- دارای روشنایی مناسب و کافی بوده و در کلاس‌ها نور از سمت چپ بتابد (پنجره‌ها در سمت چپ قرار داشته باشد) و حداقل مقدار نور ۳۰۰ - ۵۰۰ لوکس باشد.
- ۵- کف پوش یا موکت مناسب و تمیز باشد (نمازخانه)
- ۶- میز و صندلی در کلاسها مرغوب باشد (راحت، با ارتفاع مناسب، بدون برندگی، شکستگی و خرابی)
- ۷- مهر نماز سالم، تمیز و در محل مخصوص قرار گیرد.
- ۸- پرده‌های نمازخانه سالم و تمیز باشد.
- ۹- جعبه‌ی کمک‌های اولیه کامل در هر کدام از فضاها موجود باشد.
- ۱۰- تما می شیرهای گاز و وسایل مربوطه سالم بوده و از ایمنی کافی برخوردار باشند.
- ۱۱- اگر از روشنایی یا بخاری گازی استفاده می شود باید به صورت دوره ایی کنترل شوند و لوله‌های خروج دود آن روزانه چک شود.
- ۱۲- ابعاد استاندارد کلاس درس حداقل به طول ۸ و عرض ۷ و ارتفاع حداقل ۳ متر باشد.
- ۱۳- جهت استفاده از کپسول اطفاء حریق و جعبه کمک‌های اولیه باید پرسنل مربوطه آموزش لازم را ببیند.
- ۱۴- تمام مکان‌های فوق باید دارای سطل زباله درپوش دار و پدالی قابل شستشو و تمیز و مجهز به کیسه زباله باشند.
- ۱۵- سطل زباله به تعداد لازم وجود داشته باشد.
- ۱۶- در کلاس‌های درس از تخته سیاه و گچ استفاده نشود.
- ۱۷- مکان‌های فوق باید دائم و مرتب نظافت و پاکیزه شوند.
- ۱۸- نگهداری وسایل و ابزار شستشو در محل مناسب به نحوی که ایجاد آلودگی ثانوی نکند.
- ۱۹- درب کلاس‌ها و فضاهای آموزشی به سمت بیرون باز شوند.
- ۲۰- سیستم برق کشی و کلید ها و پریز ها سالم و ایمن باشند و تجهیزات نیز ایمنی لازم را داشته باشند و هرگونه خرابی آنها بلافاصله توسط مسؤل ذی ربط تعمیر شود (بازدید دوره‌ای لازم است)



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۶۴
www.cfu.ac.ir

- ۲۱- نصب حفاظ و نرده‌های ایمنی در مکان‌های مورد لزوم انجام شود.
- ۲۲- کلاس‌های درس با تعداد دانشجوی بیش از ۵۰ نفر باید حداقل دو درب خروجی مجزا باشند.
- ۲۳- عرض مفید درب خروجی کلاس‌ها باید حداقل ۸۰ سانتی متر باشد
- ۲۴- حداقل عرض راه‌پله‌ها ۱۲۰ سانتی‌متر و ارتفاع پله‌ها ۱۸ - ۱۰ سانتی‌متر باشد.
- ۲۵- مساحت فضاها باید تعداد دانشجویان تناسب داشته باشد.
- ۲۶- کلاس به ازاء هر نفر ۱/۹ مترمربع
- ۲۷- کارگاه و آزمایشگاه به ازاء هر نفر ۴/۶ متر مربع
- ۲۸- سالن مطالعه در کتابخانه به ازاء هر نفر ۴/۶ متر مربع
- ۲۹- هر فضای بالای ۹۵ متر مربع مساحت باید حداقل دو درب خروج مجزا داشته باشد.
- ۳۰- عرض مفید راه‌های خروجی فضاهای آموزشی حداقل ۱۸۵ سانتیمتر باشد.

۸- شرایط ایمنی و بهداشت آزمایشگاه و کارگاه و...

- ۱- تهویه کافی باشد تا مانع از تجمع بخارات و گازها شود
- ۲- هودها سالم و ایمن باشند
- ۳- پنجره‌ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشند
- ۴- رنگ‌آمیزی دیوارها مناسب (به رنگ روشن) باشد
- ۵- دیوار آزمایشگاه حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی‌متر و حتی‌المقدور تا سقف از جنس سرامیک و قابل شستشو باشد.
- ۶- کف بصورت استاندارد با شیب ملایم و کف شور بوده و لغزنده نباشد و فاقد هرگونه ترک یا شکاف باشد
- ۷- میزو صندلی موجود استاندارد و سالم باشند
- ۸- جعبه کمک‌های اولیه وجود داشته باشد (کامل و مجهز باشد)
- ۹- کپسول اطفاء حریق با تاریخ شارژ معتبر به تعداد مناسب و سایر امکانات ایمنی وجود داشته باشد
- ۱۰- تمامی شیرهای گاز و وسایل مربوطه سالم و ایمن باشند و به صورت دوره‌ای کنترل شوند.
- ۱۱- پرسنل مربوطه آموزش استفاده از کپسول اطفاء حریق و کمک‌های اولیه را دیده باشند.
- ۱۲- دیوارها و سقف از مواد غیرقابل اشتعال باشد.
- ۱۳- در موارد کار با دستگاه‌های پرتوزا در آزمایشگاه یا کارگاه رعایت مقررات سازمان انرژی اتمی الزامی است.
- ۱۴- دمای هوا در آزمایشگاه ۱۵-۸ درجه سانتی‌گراد باشد.
- ۱۵- رطوبت هوا زیر ۴۰ درجه باشد.
- ۱۶- نصب دماسنج و رطوبت سنج ضروری است.
- ۱۷- خوردن و آشامیدن در محیط آزمایشگاه ممنوع است.
- ۱۸- متصدیان آزمایشگاه لباس مناسب و از جنس مقاوم داشته باشند.
- ۱۹- متصدیان آزمایشگاه که با مواد شیمیایی و بخارات سمی سروکار دارند باید مورد معاینات دوره‌ای پزشکی قرار گیرند.
- ۲۰- سطل زباله درپوش دار و مجهز به کیسه زباله به تعداد کافی وجود داشته باشد.
- ۲۱- نظافت مکان مناسب و مورد تایید باشد.



دانشگاه گیلان



- ۲۲- مساحت فضا با تعداد دانشجویان متناسب است. (به ازاء هر دانشجو ۴/۶ مترمربع فضا لازم است)
- ۲۳- فضاهای آموزشی با ظرفیت تعداد دانشجوی بیش از ۵۰ نفر باید دو درب خروجی مجزا داشته باشند.
- ۲۴- شماره تلفن‌های ضروری در معرض دید، نصب شده باشد.

◀ نکات ایمنی :

- ۱- سیم‌کشی برق سالم و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن باشند (بازدید دوره ای لازم است).
- ۲- محوطه آزمایشگاه و کارگاه باید عاری از پوشال و مواد قابل اشتعال باشد.
- ۳- سیستم هشدار دهنده نسبت به گاز، دود و حرارت نصب شده باشد و سیستم اطفاء حریق خودکار داشته باشد.
- ۴- مواد شیمیایی در معرض تابش مستقیم نور خورشید نباشند.
- ۵- مجهز به لامپ روشنایی اضطراری برقی یا باتری باشد و از روشنایی نفتی، گازی، شمع و غیره استفاده نشود.
- ۶- نصب سیستم مجهز به شیلنگ آب با فشار قوی و دستگاه کپسول اطفاء حریق به تعداد کافی در موتورخانه و تأسیسات انجام گیرد.

۹- مقررات بهداشت و ایمنی سالن‌های ورزشی

- ۱- کف پوش سالم و استاندارد بوده و قابل شستشو باشد
- ۲- دیوارها سالم و استاندارد باشند و به رنگ روشن باشد و جاذب صدا باشند و عایق‌بندی شده و قابل شستشو باشند
- ۳- سقف سالن مطلوب و ایمن باشد و از جنس آریست نباشد (اگر هست باید پوشش مناسب داشته باشد).
- ۴- نور و روشنایی مطلوب و تهویه کافی و مناسب باشد
- ۵- ابعاد سالن استاندارد باشد (ابعاد استاندارد ۲۵×۴۲ و ۱۵×۲۵ متر)
- ۶- ظرفیت سالن با تعداد استفاده کنندگان تناسب داشته باشد.
- ۷- حفاظ مناسب بر روی سیستم‌های صوتی و منابع روشنایی و قسمت داخل پنجره‌ها نصب شده باشد (توری سیمی استاندارد)
- ۸- نصب توری سیمی در ورودی تهویه و پشت پنجره‌های بازو انجام شود.
- ۹- کف پوش سالن حداقل ۶ ماه یکبار شستشو شود.
- ۱۰- جنس کف‌پوش پارکت باشد و مراقبت مطلوب داشته و لغزنده نباشد.
- ۱۱- رختکن مناسب و قابل قبول از لحاظ بهداشت محیط و تعداد کمد‌های موجود و متناسب با تعداد مراجعین باشد
- ۱۲- سیستم گرمایشی و سرمایشی استاندارد باشد (سیستم گرمایشی در قسمت طولی سالن و سیستم سرمایشی در قسمت عرضی سالن تعبیه شوند)
- ۱۳- بهداشت وسایل و تجهیزات مورد استفاده مطلوب باشد
- ۱۴- جعبه کمک‌های اولیه به تعداد کافی و در محل‌های مناسب تعبیه گردد
- ۱۵- توالت‌ها و دستشویی‌ها و حمام دارای شرایط بهداشتی مطلوب بوده و با تعداد مراجعین تناسب داشته باشد.
- ۱۶- رعایت ضوابط بهداشت محیط و نظافت عمومی مجموعه باید همیشه مطلوب باشد.



- ۱۷- مکان سالن به لحاظ بهداشت و ایمنی مطلوب باشد
- ۱۸- درب‌های سالن به سمت بیرون باز شوند و به ازاء هر ۶۰ نفر یک درب خروجی منظور گردد و درب‌های ورودی و خروجی جدا از هم باشند.
- ۱۹- سالن دارای بوفه و برق اضطراری باشد
- ۲۰- تعداد دوش‌ها و توالت‌ها با جمعیت استفاده کننده متناسب باشد و سیستم تهویه مناسب داشته باشد.
- ۲۱- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت سالن ۳۰ درجه سانتی گراد و روشنایی سالن (نور روی منطقه بازی) ۱۵۰۰-۱۰۰۰ لوکس باشد.
- ۲۲- نور ورودی‌ها و خروجی‌ها مناسب و مطلوب باشد.
- ۲۳- سیستم صوتی در خروجی‌ها تعبیه شده باشد.
- ۲۴- آب‌خوری به تعداد کافی (به ازاء هر ۵۰ نفر یک عدد) وجود داشته باشد.
- ۲۵- شماره تلفن‌های اضطراری در دسترس باشد و تلفن عمومی نیز در دسترس باشد.
- ۲۶- اتاق فوریت‌های پزشکی پیش‌بینی شود و برانکارد و جعبه کمک‌های اولیه موجود باشد.
- ۲۷- پنجره‌های سالن شمالی- جنوبی باشند.
- ۲۸- سطل زباله به تعداد کافی در سالن و رختکن و سرویس‌های بهداشتی و حمام و سایر فضاها مجهز به کیسه زباله و درب‌دار موجود باشد.
- ۲۹- رنگ کف سالن باید مات و روشن‌تر از دیوارها باشد.
- ۳۰- کف سالن باید نور را منعکس نکند.
- ۳۱- کارشناسان سالن‌های ورزشی دوره‌های آموزشی کمک‌های اولیه و اطفاء حریق و مواجهه با موارد اورژانسی و حوادث و سوانح را دیده باشند (دوره‌هایی که توسط مراکز مرتبط برگزار می‌گردد) و گواهی‌های مربوطه را داشته باشند.

◀ نکات ایمنی :

- ۱- کپسول اطفاء حریق به تعداد مناسب و در محل‌های مناسب با تاریخ شارژ معتبر وجود داشته باشد
- ۲- پرسنل سالن‌ها آموزش نحوه‌ی استفاده از کپسول اطفاء حریق و کمک‌های اولیه را دیده باشند.
- ۳- سیستم برق‌کشی و کابل‌ها و پریزها همگی سالم و ایمن باشند و حفاظ ایمن داشته باشند (کنترل دوره‌ای لازم است).
- ۴- کابل‌ها و تابلوهای برق ایمن بوده و در دسترس عموم قرار نداشته باشند.
- ۵- تمامی دستگاه‌ها و تجهیزات مورد استفاده سالم و ایمن باشند.
- ۶- نصب ضربه‌گیر روی تجهیزات و دستگاه‌های مورد استفاده به منظور پیشگیری از آسیب‌های احتمالی انجام شود
- ۷- اطراف زمین فوتسال و بسکتبال روی نرده‌ها و دیوارها دور میله‌ها با رعایت حریم زمینی با محافظ ضربه‌گیر پوشانده شود (به ارتفاع حداقل دو متر)
- ۸- در جلو صندلی و محل استقرار تماشاگران حفاظ مناسب و استاندارد نصب شود.
- ۹- نرده‌های اطراف زمین ایمن‌سازی شده باشد
- ۱۰- نصب سیستم هشداردهنده آتش‌سوزی در سالن انجام شود



۱۰- مقررات بهداشت و ایمنی استخرها

- ۱- آب استخر از نظر بهداشتی باید مطابق استاندارد و دستورالعمل بهداشتی وزارت بهداشت باشد و به صورت دوره‌ای توسط مرکز بهداشت کنترل شود.
- ۲- جعبه کمک‌های اولیه در محل مناسبی نصب شده باشد.
- ۳- اگر استخر سرپوشیده است دارای نور و روشنایی کافی و مناسب باشد.
- ۴- ظرفیت استخر با تعداد استفاده‌کنندگان متناسب باشد.
- ۵- نصب حفاظ مناسب در قسمت‌های مورد نیاز انجام شود.
- ۶- استخر باید دارای غریق نجات در ساعات فعال می‌باشد.
- ۷- ظرفیت سرویس‌های بهداشتی و دوش‌های سرد و گرم با تعداد استفاده‌کنندگان متناسب باشد و خروجی آن حوضچه کلر وجود داشته و شناگران حداقل ۲۰ ثانیه پاهای خود را در آن قرار دهند.
- ۸- وضعیت بهداشتی دوش‌های سرد و گرم و سرویس‌های دستشویی و توالت مطلوب باشد.
- ۹- سیستم برق‌کشی و کلیدها و پریزها کاملاً عایق و ایمن باشند.
- ۱۰- فضای کنار استخرها که جهت تردد می‌باشد لغزنده نبوده و ایمن باشد.
- ۱۱- رختکن مناسب با تعداد کمد متناسب با مراجعین و بهداشتی باشد.
- ۱۲- سقف استخر از جنس آریست نباشد (در غیر این صورت دارای پوشش مناسب باشد)
- ۱۳- کلیه وسایل و تجهیزات جانبی مانند مواد ضد عفونی کننده ها و تصفیه کننده و دبی سنجها بایستی براساس توصیه سازنده مطابق دستورالعمل‌ها نگهداری، تعمیر و کنترل شوند.
- ۱۴- استفاده از ترکیبات ضد عفونی کننده مانند کلر فقط با رعایت شرایط زیر مجاز خواهد بود:
- ۱۵- وجود یک دستگاه ضد عفونی کننده مناسب به طوری که بتواند ماده مذکور را با میزان و غلظت لازم و یکسان تامین نماید.
- ۱۶- تحت نظارت شخصی انجام شود که کاملاً با مشخصات شیمیایی و فیزیکی آن آشنا باشد و برای مقابله با حالت‌های اضطراری که ممکن است در عمل پیش بیاید کاملاً تعلیم دیده باشد (بخصوص کلر).
- ۱۷- شرایط ایمنی و درمانی کافی برای محافظت پرسنل استفاده کننده از این مواد مهیا باشد.
- ۱۸- رعایت دستورالعمل‌های صادره از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی الزامی است.
- ۱۹- ظرف محتوی هیپوکلریت سدیم باید در شرایطی نگهداری شود تا از فساد و تبخیر کلر آن جلوگیری بعمل آید.
- ۲۰- هیپوکلریت کلسیم باید در محلی خنک، خشک و تاریک انبار شود تا میزان اتلاف کلر فعال جین ذخیره‌سازی حداقل گردد.
- ۲۱- هنگام تعمیرات دستگاه‌های کلرزی حتماً باید شیرهای سیلندر محتوی گاز کلر کاملاً بسته شود و گاز کلر باقیمانده در لوله‌ها دستگاه کلرزی تخلیه گردد.
- ۲۲- بازدیدهای روزانه از محل استقرار دستگاه کلرزی و همچنین در مدار قرار دادن سیلندرهای کلر، همواره باید توسط دو نفر انجام گیرد تا در صورت بروز خطر مقابله با آن امکان پذیر باشد.
- ۲۳- در اتاق کلرزی باید بطرف بیرون باز شود و دارای دستگیره داخلی از نوع اضطراری باشد.
- ۲۴- سعی شود از سیستم های کم خطر تر چون تزریق اوزون و صافی های استاندارد برای تصفیه آب استخر استفاده شود.



دانشگاه فرهنگیان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

۲۵- در صورت استفاده از دستگاه جت آب برای نظافت دیواره‌های استخرها و مخازن باید علاوه بر استفاده از وسایل حفاظت فردی با توجه به صدای زیاد دستگاه از گوشی حفاظتی استفاده نمود.

۲۶- قبل از شروع هر عملیات با دستگاه جت آب بایستی از سالم بودن شیلنگ‌های دستگاه اطمینان حاصل شود.

۲۷- تردد افراد متفرقه از نزدیکی محل عملکرد دستگاه جت آب ممنوع است.

۲۸- کانال‌های روباز جمع‌آوری پساب، باید به وسیله نرده حفاظتی و یا درپوش‌های مناسب پوشانده شوند.

۲۹- پساب‌ها باید به نحوی وارد شبکه جمع‌آوری گردد که از انتشار و جاری شدن در سطح محیط ممانعت بعمل آید.

۳۰- خوردن، آشامیدن، استعمال دخانیات، خوابیدن و غیره در داخل مخازن ممنوع است.

۳۱- کلیه قسمت‌های کف، دیوار، بدنه و سایر سطوح داخل استخر باید دارای گوشه‌های گرد و بدون لبه تیز باشد.

۳۲- کلیه سیم‌کشی‌ها باید دارای رنگ‌بندی مشخص باشد و از داخل لوله‌های خاص و یا کانال مناسب عبور داده شده و از دسترس عموم دور باشد.

۳۳- نصب هواکش برای تهویه مناسب و خارج کردن گاز کلر در محل استخرهای سرپوشیده الزامی است.

۳۴- احداث فضایی به عرض حداقل ۲ متر در حاشیه استخرهای سرپوشیده و ۴ متر در حاشیه استخرهای سرباز شنا برای تردد کارگران و تعمیرکاران، استراحت شناگران و نظارت ناجیان غریق ضروری می‌باشد.

۳۵- نصب تابلو نشان دهنده عمق در محل و فواصل مناسب در اطراف استخر الزامی است.

۳۶- مصالح پوشش لبه‌های استخر باید از جنس غیرلغزنده باشد و همچنین به رنگی باشد که محدوده خطر مشخص باشد.

۳۷- پوشش داخلی کاسه استخر باید با سطوح صاف پوشانده شود، به گونه‌ای که تحت تاثیر عوامل شیمیایی مضر (مانند کلر محلول در آب) آسیب نبیند، به سهولت تمیز شود و در تماس با بدن، ایمنی لازم فراهم باشد.

۳۸- نصب کلید و پریزها در محوطه داخلی استخرهای سرپوشیده ممنوع است و بایستی در محل خشک و خارج از محیط استخر نصب شده و کلیه کابلها و اتصالات و متعلقات برقی که در درون آب قرار دارند بایستی از نوع ضدآب باشد.

۳۹- کلیه چراغ‌های نصب شده در داخل آب بایستی با ولتاژ ۱۲-۲۴ ولت و از نوع ضد آب بوده و در محلی که احتمال برخورد افراد و اشیاء با آنها نباشد، نصب گردند.

۴۰- از قرار دادن و تجمع ابزارآلات در اطراف استخر بایستی اجتناب نمود.

۴۱- کارگرانی که در محل استخرها فعالیت دارند بایستی از کفش مخصوص استفاده نمایند که مانع از لیز خوردن آنها گردد.

۴۲- در اطراف استخرها از کف‌پوش‌ها و مصالحی استفاده شود که از سرخوردن افراد جلوگیری بعمل آورد (لغزنده نباشد).

۴۳- در صورت استفاده از نور طبیعی در محل استخرها و منابع آب سرپوشیده بایستی از پرده، شیشه‌های رنگی و یا کرکره استفاده نمود تا از انعکاس و خیره‌کنندگی نور در داخل استخرها جلوگیری شود.

۴۴- وسایل کمک‌های اولیه، باید همواره در محل استخرها موجود باشد (برانکار، جعبه کمک‌های اولیه و...)



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

- ۴۵- فرد نجات غریق باید کارت معتبر داشته و دوره های آموزشی مربوطه را گذرانده باشد
- ۴۶- کلیه مدیران، مربیان، ناجیان غریق و کلیه کارکنانی که در استخرهای شنا اشتغال دارند. موظفند دوره های ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت و کارت بهداشت را نیز از مراکز بهداشتی دریافت نمایند.
- ۴۷- بطور کلی برای هر شناگر حدوداً ۳ متر مربع از مساحت استخر در نظر گرفته شود.
- ۴۸- عمق استخر معمولاً حداقل عمق آب ۹۱/۴۴ سانتیمتر و حداکثر آن ۲۷۴/۳۲ سانتیمتر است.
- ۴۹- حداکثر عمق استخر احتیاجی نیست به اندازه ۲۷۴/۳۲ سانتیمتر باشد. مگر آنکه سکوهائی برای شیرجه رفتن تهیه شده باشد.

◀ نکات ایمنی:

- ۱- عدم پیاده نمودن الزامات آئین نامه داخلی استخرهای شنا توسط مدیر و مسئولین استخر، مغایر با اصول بهداشتی بوده و مخاطراتی برای سلامتی عمومی محسوب شده و در اسرع وقت باید نسبت به رفع نواقص آن اقدام نمایند.
- ۲- مواردی که باید برای جلوگیری از خطرات سلامتی شناگران مورد توجه قرار گیرد به شرح ذیل می باشد:
 - عدم اجرای حداقل الزامات مورد نیاز برای گندزدایی بخش های مختلف استخر
 - افت عملکرد مداوم فیلتراسیون استخر و تجهیزات گندزدایی
 - افزایش میزان pH بیشتر از ۷/۸ در گندزدایی با کلر یا بیشتر از ۸ با بروم یا کاهش pH به کمتر از ۷/۲ استفاده از آب های آلوده و یا تایید نشده برای تامین آب آشامیدنی و استخر ممنوع است.
 - عبور سیم های برق افقی با فاصله ای کمتر از ۶ متر از لبه استخر.
 - وجود مدارهای الکتریکی محافظت نشده در ارتفاعی کمتر از ۳ متر از لبه استخر
 - تخلف در تعبیه روشنایی و روشنایی اضطراری
 - عدم وجود تمامی تجهیزات نجات غریق در محوطه استخر
 - قابل رویت نبودن کف استخر به دلیل کدر بودن
 - عدم وجود علامت مناسب نشان دهنده عمق استخر و یا نصب اشتباه و نابجا
 - اتصال سیستم لوله کشی آب شرب و آب استخر و یا اتصال میان سیستم فاضلاب و فیلتراسیون استخر
 - عدم تعبیه وسایل و شرایط الزم به منظور جلوگیری از دسترسی افراد به داخل استخر در ساعاتی که استخر بسته و یا خارج از سرویس دهی است.
 - استفاده از مواد شیمیایی فاقد تاییدیه و یا بکارگیری نادرست مواد شیمیایی در آب استخر
 - شکستگی و یا عدم وجود شبکه فاضلاب در استخر
 - شلوغی بیش از ظرفیت استخر به گونه ای که منجر به نظارت ضعیف و نادرست بر شناگران شود.
 - وجود شیشه و یا اجسام نوک تیز و برنده در داخل و اطراف محوطه استخر
 - هر گونه موارد تهدید کننده سلامتی افراد.
- یادآوری ۱- میزان قلیائیت کل آب استخر های شنا نباید بیش از ۱۵۰ میلی گرم در لیتر باشد .
- یادآوری ۲- محدوده Ph مناسب برای آب استخر شنا ۷/۲ تا ۷/۸ می باشد
- یادآوری ۳- کدورت آب استخر شنا نباید بیش از ۰/۵ NTU باشد .
- یادآوری ۴- میزان کلر آزاد باقیمانده در آب استخر های شنا باید ۱ تا ۳ میلی گرم در لیتر باشد. با توجه به اهمیت تک یاخته های انگلی در آب مانند ژیا ردیا و کریپتوسپوریدیوم به جهت مقاومت بالای آنها در مقابل



گندزدایی معمول آب استخرهای شنا، پیشنهاد می‌گردد در صورت مهیا بودن امکانات آزمایشگاهی مورد آزمون و ارزیابی قرار گیرد. کیفیت بهداشتی استخرها محققاً از روی آزمایش‌ها میکروبیولوژی، شیمیایی و فیزیکی آب استخرها مشخص می‌گردد و آنالیز اینگونه آب‌ها هم بر طبق دستورالعمل‌های استاندارد متد و استانداردهای ملی، توسط پرسنل آزمایشگاهی صورت می‌پذیرد. در ضمن برای شفاف نمودن آب‌ها از ماده‌ای به نام آلوم سولفات آلومینیوم و فیلترهای شنی استفاده می‌گردد. برای میزان شفافیت آب استخر از دیسک سشای، به قطر ۱۵ سانتیمتری بایستی استفاده کرد (یک صفحه سیاه به قطر ۶ اینچ یا ۱۵ سانتی متر در زمینه سفید کف استخر در نقطه عمیق و به فاصله ۹ متر از هر طرف مشاهده کرد). ضمناً هیچ رابطه مستقیمی بین NTU و شفافیت بر حسب دیسک سشای وجود ندارد. فقدان کدورت ضریب اطمینانی برای عمل گندزدائی محسوب می‌شود. کدورت و تیرگی آب استخرها، ناشی از عدم کارائی و یا کثیفی صافی، ایجاد ترک و شکاف در بستر استخر، نامناسب بودن پوشش صافی دیاتومه ای و قلیائیت بالای آب بوده و ضرورت اصلاح و بهبود هر یک از وضعیت یادشده را طلب می‌نماید. رنگ قهوه ای متمایل به قرمز ممکن است در اثر آهن، رنگ قهوه ای تیره در اثر منگنز، رنگ سبز متمایل به آبی در اثر خوردگی مس، ایجاد شود. رنگ جلبک‌ها ممکن است منجر به پیدایش لجن و رنگ سبز یا قهوه ای در آب گردد. معیارهای الزامی برای مشخصات فیزیکی و شیمیایی آب استخرهای شنا باید مطابق جدول شماره ۳ ضمیمه شماره بیست و چهار می‌باشد.

- ۱- در دیوارها و سقف استخرهای شنا باید از مصالح جاذب سروصدا، استفاده نمود. این مواد باید در برابر تخریب ناشی از اثرات مواد شیمیایی و رطوبت مقاوم باشد.
- ۲- باید به طور جدی از تردد افراد غیرمسئول در محوطه استخرها و مخازن آب، جلوگیری شده و پیرامون آنها نرده‌های حفاظ نصب گردد.
- ۳- در هنگام عملیات تعمیراتی و سرویس‌ها، در حین بهره‌برداری از استخر افراد تعمیرکار باید به لوازم مناسب ایمنی از قبیل کمر بند ایمنی و طناب نجات جهت جلوگیری از سقوط در استخر مجهز باشند.
- ۴- جهت ورود و خروج افراد به داخل استخر باید از نردبان‌های مطمئن و در صورت ضرورت از طناب نجات استفاده شود.
- ۵- ولتاژ الکتریکی چراغ‌های روشنایی (دوره‌گرد) که برای بازدید و کار در قسمت‌های تاریک و مرطوب به کار می‌رود نباید بیش از ۲۴ ولت باشد.
- ۶- چراغ‌های روشنایی در قسمت دوش‌ها و سرویس‌های بهداشتی باید از نوع ضدآب باشند.
- ۷- سرویس‌های بهداشتی، دوش‌ها، رختکن و دیگر قسمت‌ها، بایستی به سیستم تهویه مناسب و تجهیز شوند.
- ۸- کلیه وسایل و اتصالات فلزی و متعلقات آنها و همچنین نردبان‌ها، دستگیره‌ها و غیره باید دارای پوشش‌های ضد زنگ بوده و زبر و برنده و تیز نباشد.
- ۹- درجه حرارت آب در استخر سرپوشیده باید حدود ۲۵ درجه سانتیگراد و درجه حرارت هوای اطراف استخر نباید بیش از ۵ درجه سانتیگراد گرمتر و با یک درجه سانتیگراد سردتر از آب استخر باشد.
- ۱۰- حداقل مساحت مورد نیاز برای هر شناگر در استخرهای مخصوص شناگران (با عمق متوسط حدود ۱/۸ متر) معادل ۱/۵ مترمربع و در استخرهای آموزشی (با عمق متوسط حدود ۱ متر) برابر با ۱/۸ مترمربع می‌باشد.



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۶۴
www.cfu.ac.ir

۱۱- شناگران بایستی قبل از ورود و به هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را کاملاً شستشو نمایند و در ورودی استخر حوضچه کلر وجود داشته باشد و پای خود را حداقل ۲۰ ثانیه در آن نگه داشته و عرض آن به گونه‌ای باشد که قابل پریدن از آن نباشد، مسئولیت اجرای آن به عهده مدیر استخر می‌باشد.

۱۲- استخر باید مجهز به دوش آب سرد و گرم بوده و حداقل تعداد آن به تناسب مدت زمان استفاده در هر نوبت استخر، بشرح زیر باشد:

- الف) برای هر نوبت ۲ ساعته به ازاء هر ۵ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم
 ب) برای هر نوبت ۳ ساعته به ازاء هر ۷ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم
 ج) برای هر نوبت ۴ ساعته به ازاء هر ۱۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم
 د) برای هر نوبت ۶ ساعته به ازاء هر ۲۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

۱۳- به ازاء هر ۴۰ نفر شناگر باید یک دستگاه سرویس بهداشتی با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد

۱۴- به ازاء هر ۷۵ نفر شناگر باید حداقل یک دستگاه دستشویی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.

۱۱- بیمه حوادث، تجهیزات و ابنیه

با توجه به اهمیت نگهداری امکانات موجود و بهره‌برداری مناسب از آنها ضرورت انجام بیمه تمامی تجهیزات گرانقیمت موجود در مجموعه پردیس / مرکز آموزش عالی و همچنین انجام بیمه حوادث ابنیه موجود بدلیل زلزله‌خیز بودن مکان جغرافیایی کشور ما، ضروری بوده و لازم است نسبت به انجام بیمه حوادث (سرقت، آتش‌سوزی، زلزله و...) بناها و تمامی وسایل و تجهیزات گرانقیمت موجود اقدام عاجل صورت پذیرد و تصویری از بیمه‌نامه انجام شده برای معاونت دانشجویی دانشگاه ارسال گردد.

۱۲- نیازسنجی و اخذ تاییدیه سازمان آتش‌نشانی

با توجه به اینکه اکثر ساختمان‌ها و بناهای موجود در سطح کشور (پردیس‌ها و مراکز آموزش عالی وابسته) قدمت بالایی داشته و در تعداد قابل توجهی از این مکان‌ها اصول ایمنی رعایت نشده است لازم و ضروری است نسبت به انجام هماهنگی‌های لازم به منظور انجام بازدید کارشناسی و تخصصی از فضاهای موجود توسط کارشناسان سازمان آتش‌نشانی استان‌ها و اخذ نظر کارشناسی آنها و اقدام لازم پیرو آن نظرات تخصصی ارائه شده انجام گیرد و نهایتاً اخذ تاییدیه آن سازمان درخصوص رعایت اصول و ضوابط و مقررات ایمنی منظور نظر سازمان آتش‌نشانی با هدف مقابله با حوادث و اتفاقات و به حداقل رساندن ضایعات و خسارات احتمالی، انجام گیرد.

۱۳- مواردی از استانداردهای اماکن و سایر فضاها

۱۳-۱- استاندارد تعداد کاسه توالت و دستشویی مجهز به آب سرد و گرم به تعداد استفاده

کننده:

- ۱- به تعداد ۲۵-۶ نفر دانشجو به ازاء هر ۱۰ نفر یک توالت و یک دستشویی (۲۵ نفر هر کدام سه کاسه توالت)
 ۲- به تعداد ۵۵-۲۶ نفر دانشجو به ازاء هر ۱۵ نفر یک توالت و یک دستشویی (۵۰ نفر هر کدام ۵ کاسه توالت)
 ۳- به تعداد ۱۱۵-۵۶ نفر دانشجو به ازاء هر ۲۰ نفر یک توالت و یک دستشویی (۱۰۰ نفر هر کدام ۷ کاسه توالت)



دانشگاه گیلان



۴- به تعداد ۲۶۶-۱۱۶ نفر دانشجو به ازاء هر ۲۵ نفر یک توالیت و یک دستشویی (۲۵۰ نفر هر کدام ۱۲ کاسه توالیت)

۵- از ۲۶۶ نفر به بالا به ازاء هر ۳۰ نفر یک توالیت و یک دستشویی

۱۳-۲- استاندارد تعداد دوش های حمام به تعداد استفاده کنندگان:

- ۱- به تعداد ۲۰-۶ نفر دانشجو به ازاء هر ۵ نفر یک دوش (۲۰ نفر ۴ دوش حمام)
- ۲- به تعداد ۵۰-۲۱ نفر دانشجو به ازاء هر ۱۰ نفر یک دوش (۵۰ نفر ۷ دوش حمام)
- ۳- به تعداد ۱۰۰-۵۱ نفر دانشجو به ازاء هر ۲۰ نفر یک دوش (۱۰۰ نفر ۱۰ دوش حمام)
- ۴- از ۱۰۰ نفر به بالا به ازاء هر ۲۰ نفر اضافه یک دوش حمام اضافه می گردد.

۱۳-۳- برای هر تخت خواب باید حداقل ۵ مترمربع فضای خوابگاه منظور گردد و حداکثر تعداد افراد در اتاق های عمومی نباید بیش از ۸ نفر باشد و تخت خواب ها یک نفره باشند.

۱۳-۴- استاندارد فضاهای آموزشی

- ۱- مساحت کلاس درس به ازاء هر نفر ۱/۹ مترمربع
- ۲- مساحت کارگاه و آزمایشگاه به ازاء هر نفر ۴/۶ مترمربع
- ۳- مساحت سالن مطالعه در کتابخانه ۴/۶ - ۲/۵ مترمربع به ازاء هر نفر
- ۴- مساحت خوابگاه به ازاء هر نفر (هر تخت خواب) ۵ متر مربع

۱۳-۵- استاندارد مقدار روشنایی لازم

- ۱- برای کلاس درس ۵۰۰-۳۰۰ لوکس
- ۲- برای راهروها ۱۵۰-۱۰۰ لوکس
- ۳- برای توالیت و دستشویی ها ۱۰۰-۵۰ لوکس
- ۴- برای رختکن ها ۱۰۰-۵۰ لوکس

۱۳-۶- درجه حرارت و رطوبت

- ۱- با توجه به شرایط اقلیمی و آب وهوایی مناطق مختلف کشور به طور متوسط در کلاس درس درجه حرارت ۲۱ - ۱۸ درجه سانتی گراد
- ۲- میزان رطوبت کلاس درس ۶۰ - ۵۰ درصد

۱۳-۷- تعداد راه های خروجی

- ۱- فضای مسقف با مساحت بیش از ۹۵ مترمربع باید دو درب خروجی مجزا داشته باشد
- ۲- برای فضای با گنجایش ۱۰۰۰-۵۰۰ نفر حداقل ۳ راه خروجی مجزا داشته باشد
- ۳- برای فضای با گنجایش بیش از ۱۰۰۰ نفر حداقل ۴ راه خروجی مجزا داشته باشد
- ۴- کلاس درس با بیش از ۵۰ نفر دانشجو باید دو راه خروجی مجزا داشته باشد
- ۵- کارگاه یا آزمایشگاه با گنجایش بیش از ۵۰ نفر دانشجو باید دو راه خروجی مجزا داشته باشد.



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir

۱۳-۸- حریم انتقال خطوط انتقال انرژی

۱- در زیر خط و حریم درجه یک هرگونه عملیات ساختمانی ممنوع می‌باشد

۲- در حریم درجه دو ایجاد تاسیسات ساختمانی تا هر ارتفاع ممنوع می‌باشد.

جدول حریم خطوط انتقال انرژی

حریم ولتاژ (کیلو ولت)	حریم درجه یک (متر)	حریم درجه دو (متر)
۱-۲۰	۳	۵
۳۳	۵	۱۵
۶۳	۱۳	۲۰
۱۳۲	۱۵	۳۰
۲۳۰	۱۷	۴۰
۴۰۰ و ۵۰۰	۲۰	۵۰
۷۵۰	۲۵	۶۰

۱۴-۱- شرایط و تجهیزات اتاق بهداشت

۱-۱۴- تعریف: فضایی مناسب در پردیس که حداقل به مساحت ۲۵ متر مربع جهت استقرار پزشک و کارشناسان بهداشت و سلامت و تغذیه بمنظور ارائه خدمات مناسب آموزشی، بهداشتی به دانشجویان و پرسنل برابر دستور عملهای ابلاغی و پاسخگویی به مراجعان در حیطه شرح وظایف مربوط می‌باشد.

۱۴-۲- وسایل و تجهیزات مورد نیاز عبارتند از:

- میز کار و صندلی به تعداد مورد نیاز
- چوب لباسی- کمد شیشه ای- کازیه- سطل زباله- ساعت دیواری
- رایانه با متعلقات کامل
- خط تلفن مستقیم
- دستشویی با آب گرم و سرد
- گوشی پزشکی- فشارسنج جیوه ای
- اتوسکوپ، افتالموسکوپ
- تخت معاینه و پاراوان
- کپسول اکسیژن با مانومتر
- ای چارت قابل کنترل و در صورت امکان نیمکره اندازه گیری میدان بینایی (پریمتری)
- ترالی
- ترازوی (دیجیتال یا عقربه ای)
- چراغ قوه
- قد سنج و متر پارچه ای
- ۱۵-دیش
- قیچی ساده ۲ عدد
- سوزن گیر ۳ عدد
- کیف آب گرم و سرد
- روپوش سفید
- بیکس بزرگ و کوچک



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۶۶۴
www.cfu.ac.ir

- کیف کمک های اولیه کامل
- جاپنبه ای، جای آبسلانگ، جای ترمومتر و ترمومتر
- اقلام مصرفی شامل: پنبه، الکل سفید، بتادین، گاز استریل، باند ساده و کشی در سایزهای مختلف، چسب زخم وضد حساسیت وانگشتی، آبسلانگ، دستکش یکبار مصرف و....

فهرست منابع

- آیین نامه مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران شامل:
 - استاندارد احداث بنا (۲۸۰۰)
 - استاندارد ایمنی محیط های آموزشی (۵۰۱۹)
 - استاندارد آب مصرفی (۱۰۱۱ - ۱۰۳۳)
 - استاندارد بهداشت اماکن (۳۷۶۳)
 - ایمنی بهداشت محیط سرویس های بهداشتی (۴۰۷۳)
 - ایمنی فضاهای مرتبط آموزشی (۲۰۸۶)
 - ساختمان و تجهیزات بوفه (۴۰۷۲)
 - آیین نامه بهداشت محیط در انبارها
 - آیین نامه حفاظتی تأسیسات الکتریکی در کارگاه ها
 - آیین نامه پیشگیری ومبارزه با حریق در کارگاه ها
 - آیین نامه ایمنی در آزمایشگاه ها
 - آیین نامه وسایل حفاظت انفرادی
 - آیین نامه حفاظت وبهداشت عمومی در کارگاه ها
 - آیین نامه ایمنی مخازن آب واستخرها
 - آیین نامه علایم ایمنی محیط کار وفعالیت
- مقررات ملی ساختمان وزارت مسکن وشهر سازی
 - آیین نامه طراحی ساختمان ها در مقابل زلزله
 - آیین نامه طراحی ساختمان ها در مقابل حریق (۴۵۷۱ - ۵۰۲۰)
 - استاندارد ملی شماره ۱۱۲۰۳: الزامات عمومی استخرهای شنا
- قوانین و مقررات ایمنی (وزارت نیرو)
- آیین نامه اجرایی قانون ماده ۱۳، قانون مواد خوردنی و آشامیدنی (مصوب مجلس شورای اسلامی)
- آیین نامه بهداشت محیط مدارس (سازمان نوسازی مدارس کشور)
- مقررات ایمنی (شرکت ملی گاز ایران)
- آیین نامه های بهداشت و ایمنی اماکن آموزشی، رفاهی و اداری دانشگاه های علوم پزشکی ایران و تهران



دانشگاه گیلان



دانشگاه فرهنگیان

نشانی: تهران، شهرک قدس،
بلوار شهید محمد مهدی
فرحزادی، خیابان تربیت معلم،
سازمان مرکزی دانشگاه
فرهنگیان، معاونت دانشجویی،
کدپستی ۱۹۳۹۶۱۴۴۶۴
www.cfu.ac.ir