

# فصل بیست و نهم

## چک لیست‌ها

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل

ردیف	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان‌سازی	وضعیت	توضیحات
۱	محل ساختمان در مجاورت کارخانه‌های صنعتی، محل دفن زباله، دامداری، مرغداری و امثال آن است.		
۲	در صورت مجاورت با اماکن فوق محدوده حریم ۵۰۰ متر رعایت شده است.		
۳	برای تامین سلامت و بهداشت کارگران، وسایل و تجهیزات لازم در اختیار آنان قرار داده شده است.		
۴	برکاربرد وسایل و تجهیزات و رعایت مقررات مربوطه نظارت می‌شود.		
۵	حادثه منجر به خسارت، جرح یا فوت به وقوع پیوسته است.		
۶	کارگاه ساختمانی به‌طور مطمئن و ایمن محصور و در اطراف آن تابلوها و علائم هشداردهنده که در شب و روز قابل رویت باشد نصب شده است.		
۷	اقدامات لازم برای مسدود و محدود کردن پیاده روها و سایر معابر و فضاهای عمومی به‌عمل آمده است.		
۸	در صورتیکه در اثر عملیات ساختمانی خطری متوجه رفت و آمد عابران یا خودروها است اقدامات لازم و ضروری برای رفع خطر به‌عمل آمده است.		
۹	با توجه به فاصله بنای در دست تخریب، احداث، تعمیر یا بازسازی از معابر عمومی راهرو سرپوشیده احداث شده است.		
۱۰	سازه‌های موقت از قبیل حصار حفاظتی کارگاه، سرپوش حفاظتی، داربست و... از محدوده بنای تخریب یا ساخت بیرون زدگی دارد.		
۱۱	کلیه قسمت‌های مختلف کارگاه ساختمانی و محوطه اطراف آن که احتمال خطر سقوط افراد را در بر دارد با پوشش‌ها و نرده‌های حفاظتی محکم و مناسب محافظت شده است.		
۱۲	قسمت‌های مختلف کارگاه ساختمانی و محوطه اطراف آن که احتمال خطر سقوط افراد وجود دارد حسب مورد با استفاده از شپرنگ‌ها، چراغ‌ها و تابلوهای هشدار دهنده مناسب و قابل رویت حسب مورد، در طول روز و شب به‌طور موقت محافظت شده است.		
۱۳	در قسمت‌های مختلف کارگاه ساختمانی و محوطه اطراف آن که احتمال سقوط و ریزش ابزار کار یا مصالح ساختمانی وجود دارد پاخورهای مناسب نصب شده است.		
۱۴	برای جلوگیری از بروز خطرهایی که نمی‌توان به طرق دیگر ایمنی را تامین کرد و همچنین برای جلوگیری از ورود افراد متفرقه به محوطه محصور شده از منطقه خطر و نیز برای حفظ علائم نصب شده مراقب در تمام طول روز و شب گمارده شده است.		



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان‌سازی	ردیف
		در محلهایی که خطر آتش سوزی وجود دارد کشیدن سیگار و روشن کردن آتش روباز به وسیله تابلوهای هشدار دهنده ممنوع شده است.	۱۵
		در نگهداری موقت مواد قابل اشتعال مقررات حفاظت ساختمان‌ها در برابر حریق رعایت شده است.	۱۶
		ضایعات مصالح قابل احتراق در جای مناسب جمع‌آوری و روزانه از محل کار خارج و به محل‌های مجاز حمل می‌شود.	۱۷
		در جاهایی که بخار مایعات قابل اشتعال وجود دارد استفاده از وسایل مولد جرقه یا شعله منع شده است.	۱۸
		در سوخت‌گیری ماشین‌آلات و همچنین در نگهداری مایعات قابل اشتعال و به‌خصوص سریع‌الاشتعال موارد ایمنی رعایت می‌شود.	۱۹
		وسایل گرم‌کننده موقت با رعایت موارد ایمنی مورد استفاده قرار می‌گیرد.	۲۰
		پخش قیر و آسفالت و همچنین حمل و پخش آنها با رعایت موارد ایمنی انجام می‌شود.	۲۱
		دیگ‌های بخار و آب گرم اعم از موقت و یادائم توسط شخص ذی‌صلاح با رعایت مقررات مربوطه نصب و راه‌اندازی شده است.	۲۲
		هنگام برشکاری و جوشکاری با گاز و برق موارد ایمنی رعایت می‌شود.	۲۳
		مراقبت و نگهداری از سیلندرهای گاز تحت فشار و همچنین در استفاده از آنها مقررات ایمنی رعایت شده است.	۲۴
		قبل از هرگونه گودبرداری و حفاری در مورد وجود یا عدم وجود کابل‌های زیرزمینی اطمینان حاصل شده است.	۲۵
		سیم‌کشی‌های موقت و دائم و نصب تجهیزات برقی با رعایت مقررات مربوطه صورت گرفته است.	۲۶
		وسایل اطفای حریق مناسب و کافی در قسمت‌های مختلف کارگاه ساختمانی آماده استفاده و در دسترس هستند	۲۷
		کمک‌های اولیه متناسب با نوع کار و تعداد کارگران تهیه و در جای مناسب نگهداری و در دسترس هستند	۲۸
		افراد در زمینه استفاده از وسایل کمک‌های اولیه آموزش لازم را دیده‌اند	۲۹
		برای انتقال فوری کارگران آسیب دیده به مراکز پزشکی تمهیدات لازم به‌عمل آمده است.	۳۰
		وسایل ارتباطی برای تماس فوری با مراکز اورژانس و آتش‌نشانی وجود دارد.	۳۱
		آب آشامیدنی سالم و کافی در اختیار کارگران قرار داده شده است.	۳۲
		به ازای هر ۲۵ نفر کارگر حداقل یک توالیت و دستشویی بهداشتی و محصور دارای آب و وسایل کافی شستشو وجود دارد.	۳۳

ردیف	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان‌سازی	وضعیت	توضیحات
۳۴	فضای سرپوشیده کافی و کاملاً بهداشتی به‌عنوان رختکن و محل غذاخوری کارگران وجود دارد.		
۳۵	محل مناسب کافی برای اقامت و استراحت موقت کارگرانی که به دلیل شرایط کار مجبور به اقامت در کارگاه هستند فراهم شده است.		
۳۶	نور و روشنایی طبیعی و مصنوعی کافی و متناسب ثابت و قابل حمل در محل کار، عبور و مرور، غذاخوری، محل استراحت کارگران فراهم شده است.		
۳۷	محل کار، اقامت و استراحت و غذاخوری کارگران از هوای کافی و سالم به‌طور طبیعی و مصنوعی تهویه می‌شود.		
۳۸	کارگران از وسایل حفاظت فردی مناسب استفاده می‌کنند.		
۳۹	وسایل حفاظت فردی از نظر کیفیت و مشخصات فنی استاندارد است.		
۴۰	برای انجام کار در ارتفاع که امکان تعبیه سازه‌های حفاظتی برای جلوگیری از سقوط کارگران وجود دارد از کمر بند ایمنی و طناب مهار از نوع استاندارد استفاده می‌شود.		
۴۱	قبل از هر بار استفاده از کمر بند ایمنی و طناب مهار کلیه قسمت‌ها و اجزای آنها مورد بازدید و کنترل شخص ذی صلاح قرار می‌گیرد.		
۴۲	کارگرانی مقنی که در عمق چاه کار می‌کنند از کمر بند ایمنی و طناب نجات استفاده می‌کنند.		
۴۳	هنگام جوشکاری، برشکاری، آهنگری، ماسه پاشی، بتن پاشی و نظایر آن از عینک و نقاب حفاظتی استاندارد مناسب با نوع کار استفاده می‌شود.		
۴۴	در صورتیکه به لحاظ فنی امکان تهویه محیط آلوده به گرد و غبار، گازها و بخارهای شیمیایی و زیان آور وجود دارد کارگران از ماسک تنفسی استاندارد مناسب استفاده می‌کنند.		
۴۵	کارگرانی که هنگام کار پاهایشان در معرض خطر برخورد با اجسام داغ و برنده یا سقوط اجسام و همچنین خطر برق گرفتگی قرار دارند از کفش و پوتین استاندارد متناسب با نوع کار استفاده می‌کنند.		
۴۶	کارگرانی که در عملیات بتن ریزی یا در آب و گل کار می‌کنند چکمه و نیم چکمه لاستیکی استفاده می‌کنند.		
۴۷	کارگران برق کار و همچنین کارگرانی که به اشیاء داغ و برنده و همچنین مواد خورنده و تحریک کننده پوست سر و کار دارند از دستکش حفاظتی استاندارد و متناسب با نوع کار استفاده می‌کنند.		
۴۸	کارگران در محل‌های کار از لباس تمیز و متناسب با نوع کار و خطرهای که کارگر با آن مواجه است استفاده می‌کنند.		
۴۹	برای جلوگیری از سقوط افراد در محل‌هایی که ارتفاع سقوط بیش از ۱۲۰ سانتی‌متر است نرده حفاظتی موقت نصب شده است.		



توضیحات	وضعیت	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان سازی	ردیف
		در صورت نصب نرده حفاظتی موقت ارتفاع آن از کف طبقه بین ۹۰ تا ۱۱۰ سانتی‌متر است.	۵۰
		نرده حفاظتی موقت در فاصله هر ۲ متر دارای پایه عمودی است.	۵۱
		نرده حفاظتی موقت در مقابل نیروهای افقی و ضربه وارده در تمام جهات مقاوم است.	۵۲
		در صورتیکه نرده حفاظتی موقت در معرض برخورد با وسایل نقلیه و سایر وسایل متحرک است در مقابل نیرو و ضربه وارده مقاوم است.	۵۳
		برای جلوگیری از لغزش و ریزش مصالح و ابزار کار در طرف باز سکوه‌های کار، پلکان‌ها، سطوح شیبدار و سایر محل‌های مورد نیاز پاخور چوبی یا فلزی نصب شده است.	۵۴
		در صورت نصب پاخور چوبی ارتفاع آن ۱۵ سانتی‌متر و ضخامت آن ۲/۵ سانتی‌متر است.	۵۵
		برای جلوگیری از خطرهای ناشی از پرتاب شدن مصالح، وسایل و تجهیزات ساختمانی راهرو سرپوشیده موقت در پیاده روها یا سایر معابر عمومی ساخته شده است.	۵۶
		ارتفاع راهرو سرپوشیده حداقل ۲/۵ متر و عرض آن حداقل ۱/۵ متر یا عرض پیاده روی موجود است.	۵۷
		راهرو سرپوشیده موقت فاقد هرگونه مانع و دارای نور کافی در تمام اوقات است.	۵۸
		در صورت استفاده از تخته برای پوشش سقف و راهرو و حداقل ضخامت تخته‌ها ۵ سانتی‌متر است.	۵۹
		از ریزش هرگونه مواد و مصالح، آب و ضایعات از سقف و دیواره بیرونی راهرو سرپوشیده موقت جلوگیری شده است.	۶۰
		اطراف راهرو سرپوشیده موقت که در مجاورت کارگاه ساختمانی قرار دارد با رعایت مقررات مربوطه حفاظت شده است.	۶۱
		برای جلوگیری از سقوط اشیاء و ریزش مصالح یا ابزار کار در دیواره اطراف بنای در حال احداث سرپوش حفاظتی ایجاد شده است.	۶۲
		سقف و سازه نگه دارنده سرپوش حفاظتی دارای مقاومت کافی در مقابل نیروهای وارده است.	۶۳
		دهانه‌های موقت باز که احتمال سقوط افراد را دارد به نحو مناسبی پوشانیده شده است.	۶۴
		دهانه‌های باز با ابعاد کمتر از ۴۵ سانتی‌متر با تخته چوبی به ضخامت حداقل ۲/۵ سانتی‌متر و بیش از ۴۵ سانتی‌متر با تخته چوبی با ضخامت حداقل ۵ سانتی‌متر پوشانده شده است.	۶۵

توضیحات	وضعیت	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان‌سازی	ردیف
		برای جلوگیری از ریزش مصالح و ابزار و همچنین حفظ محیط زیست جداره خارجی بنای در دست ساخت با استفاده از پرده‌های برزنتی یا پلاستیکی مقاوم پوشانده شده است.	۶۶
		تخته‌های چوبی مورد استفاده در سقف‌های موقت که به صورت سکوهای کار مورد استفاده قرار می‌گیرند دارای حداقل ۵ سانتی‌متر ضخامت، ۲۵ سانتی‌متر عرض و ۲۵۰ سانتی‌متر طول است.	۶۷
		در مواردی که نصب سکوهای کار و نرده‌های حفاظتی در ارتفاع بیش از ۳/۵ متر امکان‌پذیر نباشد برای جلوگیری از سقوط افراد از تورهای ایمنی استفاده شده است.	۶۸
		تورهای ایمنی در جایی نصب شده است که ارتفاع سقوط احتمالی کارگر کمتر از ۶ متر و امکان اصابت اجسام وجود نداشته باشد.	۶۹
		برای جلوگیری از ورود افراد متفرقه و غیر مسئول کارگاه ساختمانی به وسیله حصار حفاظتی موقت محصور شده است.	۷۰
		ارتفاع حصار حفاظتی موقت از کف معابر و فضاهای عمومی کمتر از ۱۹۰ سانتی‌متر نیست.	۷۱
		پایه‌ها و اجزاء حصار حفاظتی موقت دارای مقاومت لازم در مقابل ضربه و نیروهای وارده است.	۷۲
		ماشین‌آلات و تجهیزات ساختمانی در فاصله کمتر از ۱۵ متر از تقاطع متوقف نشده و مانع از دیده شدن علائم راهنمایی و رانندگی یا محدودیتی در انجام وظایف سازمان آتش‌نشانی و سایر واحدهای خدماتی نشده است.	۷۳
		کلیه رانندگان و متصدیان ماشین‌آلات و تجهیزات ساختمانی دارای پروانه مهارت فنی یا گواهی نامه ویژه از مراجع ذی‌ربط است.	۷۴
		نصب و راه‌اندازی، تعمیر، آزمایش و تنظیم ماشین‌آلات و تجهیزات ساختمانی توسط اشخاص ذی‌صلاح انجام شده است.	۷۵
		دستگاه‌های مولد برق و تهیه هوای فشرده به محافظ تعدیل صدا و دود مجهز شده اند.	۷۶
		ماشین‌آلات و تجهیزات ساختمانی در نزدیکی خطوط فشار قوی یا در نقاطی که خطر لغزش دستگاه و ریزش دیوار محل گودبرداری وجود دارد پارک نشده است.	۷۷
		ماشین‌آلات و تجهیزات ساختمانی با رعایت آیین‌نامه‌های حفاظتی مربوطه مورد استفاده قرار گرفته است.	۷۸
		کلیه قسمت‌های تشکیل دهنده دستگاه‌ها و وسایل بالابر و اجزاء آنها با رعایت اصول و قواعد فنی و دستورالعمل‌ها و توصیه‌های سازندگان آنها توسط اشخاص ذی‌صلاح نصب و آماده به کار شده اند.	۷۹



ردیف	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان سازی	وضعیت	توضیحات
۸۰	کابین و محل کار متصدی دستگاه‌ها و وسایل بالابر دارای سقف محکم و مطمئن با میدان دید کافی برای متصدی و همچنین ارتباط صوتی با خارج کابین و وسایل اطفای حریق است.		
۸۱	استحکام و مقاومت زمین محل استقرار جرثقیل‌های ثابت و متحرک قبل از استقرار و شروع عملیات نصب و مونتاژ مورد بررسی قرار گرفته است.		
۸۲	قسمت‌های مختلف دستگاه‌ها و وسایل بالابر طبق مقررات مربوطه مورد بازدیدهای دوره ای یا معاینه فنی و آزمایش قرار می‌گیرند.		
۸۳	رانندگان یا متصدیان دستگاه‌ها و وسایل بالابر علاوه بر پروانه مهارت یا گواهی نامه ویژه از مراجع مربوطه از لحاظ جسمی و روانی در سلامت کامل بوده و دارای گواهینامه بهداشتی از مراجع ذی‌ربط هستند.		
۸۴	ارتفاع تاور کرین در هوای مناسب و با رعایت ایمنی کامل و بدون توقف تا ارتفاع مورد نظر افزایش می‌یابد.		
۸۵	قبل از شروع کار روزانه ترمز، جعبه فرمان، لاستیک، چراغ و سایر قسمت‌های عمل کننده وسایل موتوری نقل و انتقال و گودبرداری و جابه‌جایی مصالح مورد بازدید و بررسی قرار می‌گیرد.		
۸۶	راه‌های ورود و خروج مطمئن و بی خطر و مناسب وسایل موتوری گودبرداری و جابه‌جایی مصالح ایجاد شده است.		
۸۷	بارگیری وسایل موتوری نقل و انتقال و گودبرداری و جابه‌جایی مصالح با رعایت ظرفیت مجاز آنها صورت می‌گیرد.		
۸۸	کلیه قسمت‌های داربست توسط شخص ذی صلاح طوری طراحی، ساخته و آماده به کار شده است که داربست در مقابل چهار برابر بار وارده ایستایی لازم را داشته باشد.		
۸۹	جایگاه داربست به عرض حداقل ۵۰ سانتی‌متر و ضخامت حداقل ۵ سانتی‌متر و همچنین فاصله تکیه گاه‌های تخته‌ها حداکثر ۲۵۰ سانتی‌متر ساخته شده است.		
۹۰	کلیه عملیات مربوط به نصب، تغییر، تعمیر یا پیاده کردن داربست توسط اشخاص ذی‌صلاح انجام می‌گیرد.		
۹۱	برای جلوگیری از خطر سقوط کارگران و همچنین پیشگیری از افتادن مصالح و ابزار کار از روی کف جایگاه، طرف باز جایگاه با نرده حفاظتی و پاخورهای مناسب محافظت شده است.		
۹۲	برای تامین ایستایی و جلوگیری از واژگون شدن داربست مقررات مربوطه رعایت شده است.		
۹۳	نصب داربست در مجاورت خطوط انتقال نیروی برق با رعایت مقررات مربوطه انجام شده است.		

ردیف	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان‌سازی	وضعیت	توضیحات
۹۴	در مواقع استفاده از نردبان پایه‌ها و تکیه گاه آن در جایی ثابت قرار گرفته تا امکان لغزش وجود نداشته باشد.		
۹۵	کارگران در هنگام بالا رفتن یا پایین آمدن از نردبان از حمل بار با دست منع شده اند.		
۹۶	طول نردبان حداقل یک متر از کفی که برای رسیدن به آن مورد استفاده قرار می‌گیرد بلند تر و این قسمت اضافی فاقد پله است .		
۹۷	در نردبان‌های ثابت حداکثر در هر ۹ متر یک پاگرد تعبیه شده است.		
۹۸	نردبان دو طرفه مجهز به قید یا ضامن است تا از به هم خوردن شیب آن جلوگیری کند.		
۹۹	برای حمل مصالح و رفت و آمد کارگران و دسترسی به طبقات حداقل یک راه پله موقت نصب شده است.		
۱۰۰	راه پله‌های موقت با طول حداقل یک متر، عرض ۲۵ سانتی‌متر و ارتفاع حداکثر ۲۲ سانتی‌متر و همچنین اختلاف سطح بین دو پاگرد حداکثر ۴ متر ساخته شده است.		
۱۰۱	پله و کلیه اجزای راه‌پله‌های موقت واجد استحکام و مقاومت کافی‌اند و ایمنی بارگزاری حداقل ۲/۵ نسبت به حداکثر بارهای وارده دارند.		
۱۰۲	راه‌های شیب دار و معابر واجد استحکام و مقاومت کافی و دارای ضریب ایمنی بارگزاری حداقل ۲/۵ نسبت به حداکثر بارهای وارده هستند.		
۱۰۳	راه‌های شیب دار و معابر مخصوص عبور افراد دارای عرض حداقل ۶۰ سانتی‌متر هستند.		
۱۰۴	راه‌های شیب‌دار ایجاد شده برای گود برداری دارای عرض حداقل ۴۰۰ سانتی‌متر و جدارهای پایدار هستند.		
۱۰۵	قبل از تخریب اقدامات لازم توسط مجری به‌عمل آمده است.		
۱۰۶	جریان آب و برق و گاز و سرویس‌های مشابه با اطلاع و همکاری موسسات ذی‌ربط قطع یا سالم‌سازی، محدود و نگهداری شده است.		
۱۰۷	زمان و مدت قطع سرویس‌های فوق و همچنین شروع عملیات تخریب یک هفته قبل از تخریب به اطلاع ساکنین ساختمان‌های مجاور رسیده است.		
۱۰۸	پیاده روها و معابر عمومی بنای مورد تخریب محافظت شده است.		
۱۰۹	اثرات ناشی از تخریب بنا در پایداری سازه‌های همجوار توسط اشخاص ذی‌صلاح بررسی و تدابیر لازم در جهت پایداری آنها به‌عمل آمده است.		
۱۱۰	هیچ یک از اجزای بنای مورد تخریب و تجهیزات مورد استفاده از قبیل چوب بست، پله‌های موقت، سقف و سایر اجزای راهروهای سرپوشیده بیش از دو سوم مقاومت خود بارگزاری نشده اند.		



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان‌سازی	ردیف
		انباشتن مصالح و ضایعات جدا شده از ساختمان مورد تخریب در پیاده رو و دیگر معابر و فضاهای عمومی با کسب مجوز از مراجع رسمی ساختمان است.	۱۱۱
		در تخریب سقف‌هایی که از بتن پیش یا پس تنیده تشکیل یافته اند توجه کافی به انرژی ذخیره شده در بتن و خطرهای ناشی از آن شده است.	۱۱۲
		تخریب دیواره‌هایی که برای نگهداری خاک زمین یا ساختمان مجاور ساخته شده اند پس از اجرای سازه نگهدارنده انجام شده است.	۱۱۳
		زمین محل عملیات خاکی از نظر استحکام و جنس خاک و همچنین پایداری ابنیه مجاور توسط شخص ذیصلاح مورد بررسی قرار گرفته است.	۱۱۴
		نقشه گودبرداری، پایداری جداره‌های گود و همچنین برنامه گودبرداری به تایید مرجع رسمی ساختمان رسیده است.	۱۱۵
		موقعیت تاسیسات زیرزمینی از قبیل کانال‌های فاضلاب، قنوات قدیمی، کابل‌های برق و تلفن، لوله کشی آب و گاز و غیره مورد بررسی و شناسایی قرار گرفته است.	۱۱۶
		در صورت قرار گرفتن محل گود برداری در نزدیکی یا مجاورت یکی از ایستگاه‌های خدمات عمومی از قبیل آتش‌نشانی، اورژانس و غیره یا در مسیر اتومبیل‌های مربوطه، مراتب قبلاً به اطلاع مسئولان ذی‌ربط رسیده است.	۱۱۷
		در گودبرداری‌های با عمق بیش از ۱۲۰ سانتی‌متر برای جلوگیری از لغزش دیواره‌های گود اقدامات حفاظتی لازم به‌عمل آمده است.	۱۱۸
		گودبرداری مجاور معابر و فضاهای عمومی با رعایت حداقل ۱۵۰ سانتی‌متر فاصله تا لبه گود و با نصب علائم هشداردهنده صورت می‌گیرد.	۱۱۹
		فاصله تعیین شده استقرار ماشین‌آلات و وسایل مکانیکی و خاکهای حاصل از گود برداری از لبه گود رعایت شده است.	۱۲۰
		قبل از حفاری چاه‌ها و مجاری آب و فاضلاب بررسی‌های لازم در خصوص کیفیت موانعی از قبیل قنوات قدیمی، فاضلاب‌ها، جنس زمین و به‌عمل آمده است.	۱۲۱
		در عملیات حفاری چاه‌ها و مجاری آب و فاضلاب تهویه کافی فراهم شده است.	۱۲۲
		کلیه افرادی که با عملیات حفاری چاه‌ها و مجاری آب و فاضلاب سروکار دارند متناسب با نوع کار از وسایل حفاظت فردی استفاده می‌کنند.	۱۲۳
		حفاری چاه‌ها و مجاری آب و فاضلاب با رعایت ضوابط مندرج در آیین‌نامه و مقررات حفاظتی چاه‌های دستی صورت گرفته است.	۱۲۴

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان‌سازی
۱۲۵			ساخت و نصب اسکلت فلزی توسط اشخاص ذیصلاح انجام می‌شود.
۱۲۶			موقع نصب و برپایی اعضای فلزی سازه از قبیل ستونها، تیرها و خرپاها حداقل نیمی از پیچ و مهره‌ها بسته شده یا حداقل نیمی از جوشکاری لازم انجام گرفته و سپس جداکردن نگهدارنده‌ها و رها کردن آنها صورت می‌گیرد.
۱۲۷			قبل از نصب هر عضو سازه فلزی بر روی سازه دیگر، عضو زیرین صد در صد پیچ و مهره یا جوشکاری شده است.
۱۲۸			موقع نصب ستونها، برای جلوگیری از سقوط ستونهای نصب شده، این ستونها به وسیله تیرهای واسط با سایر ستونها مهار شده یا موقت با مهارهای جانبی پایدار شده اند.
۱۲۹			در شرایط نامساعد جوی یا ناکافی بودن روشنایی و محدود بودن میدان دید از ادامه کار روی اسکلت فلزی جلوگیری شده است.
۱۳۰			در عملیات برپا کردن و نصب اعضای فلزی سازه، وسایل حفاظت فردی مورد استفاده قرار می‌گیرد.
۱۳۱			تخلیه آهن آلات از تریلر، کامیون و کامیونت با استفاده از وسایل بالابر و جرثقیل صورت می‌گیرد.
۱۳۲			اجرای سازه‌های بتنی از قبیل قالب بندی، آرماتوربندی، ساختن و ریختن بتن توسط اشخاص ذیصلاح صورت می‌گیرد.
۱۳۳			کلیه اجزای قالب‌ها توسط شخص ذیصلاح و با ضریب اطمینان حداقل ۲/۵ نسبت به بارهای وارده طراحی و ساخته شده است.
۱۳۴			قبل از بتن ریزی قالب بتن توسط شخص ذیصلاح بازدید و نسبت به استحکام و پایداری کلیه اجزای آن اطمینان حاصل شده است.
۱۳۵			قبل از برداشتن قالب بتن از گرفتن و استحکام کافی بتن اطمینان حاصل شده است.
۱۳۶			کارگرانی که در امر ساختن و حمل بتن اشتغال دارند از وسایل حفاظت فردی متناسب با نوع کار خود استفاده می‌کنند.
۱۳۷			میخ‌خای موجود در تخته‌ها و سایر اجزای قالب‌های چوبی بلافاصله بعد از باز شدن قالب به داخل چوب فروکوبیده یا کشیده شده است.
۱۳۸			برای فضاهای سرپوشیده و مسقف حداقل برای هر نفر ۱۲ متر مکعب فضا بدون کسر حجم اشغال شده توسط تجهیزات و ماشین‌آلات در نظر گرفته شود.
۱۳۹			حداکثر فاصله سقف تا کف ساختمان ۳ متر است .
۱۴۰			سقف‌های کاذب احداث شده مقاومت کافی در برابر بارهای وارده و حریق را دارا است.
۱۴۱			ساختمان باتوجه به نیازمندیهای افراد معلول جهت فعالیت و کار مطابق قوانین و مقررات موجود طراحی و احداث شده است.

توضیحات	وضعیت	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان سازی	ردیف
		ساختمان‌هایی که در آنها فعالیت عکس برداری با اشعه ایکس وجود دارد، دیواره اتاق با ورقه‌های سربی با ضخامت مناسب مطابق با مقررات مراجع ذیصلاح پوشیده شده است.	۱۴۲
		کف قابل شستشو، مقاوم، مسطح، بدون فرورفتگی و ترک خوردگی و دارای شیب مناسب است.	۱۴۳
		دریچه‌های موجود در کف بالاتر از کف ساختمان نصب نشده است.	۱۴۴
		در صورت عدم استفاده از ماشین کف شوی، کف مجهز به کف شوی فاضلاب است.	۱۴۵
		کف شوی فاضلاب دارای درپوش مناسب است.	۱۴۶
		فاضلاب حاصل از شستشوی کف، سرویس‌های بهداشتی، ظرفشویی‌ها و... به صورت بهداشتی دفع می‌شود.	۱۴۷
		سقف صاف، دارای رنگ آمیزی مناسب و بدون هرگونه ترک خوردگی و درز و شکاف است (پوشش سقف آشپزخانه و حمام از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد).	۱۴۸
		ساختمان دیوارها و ستون‌ها از جنس مقاوم، دارای رنگ آمیزی مناسب و به رنگ روشن است (پوشش بدنه دیوارها و ستون‌ها در راهروها، اتاق‌ها و کلاس‌ها تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتی‌متر سنگ‌های صیقلی کاشی یا سرامیک و پس از آن به رنگ روشن و قابل شستشو باشد سطح دیوار سرویس‌های بهداشتی، حمام‌ها و محل دوش‌ها، آشپزخانه‌ها و محل‌های نگهداری و عرضه غذا، محل‌های نگهداری و عرضه میوه، سالن استخر و محل نگهداری حیوانات آزمایشگاهی، از کف تا زیر سقف با سنگ‌های صیقلی کاشی یا سرامیک پوشیده باشد).	۱۴۹
		دیوارها بدون هرگونه فرورفتگی، ترک خوردگی و درز و شکاف است.	۱۵۰
		نشت آب از دیوار و سقف وجود دارد.	۱۵۱
		درها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی است.	۱۵۲
		چارچوب، دستگیره، یراق آلات و لولاهای درها سالم و دارای استحکام کافی است.	۱۵۳
		درهای مشرف به فضای باز مجهز به توری (۳-۴ سوراخ در هر سانتی‌متر مربع) فنردار سالم یا جک آرام بند است به نحوی که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری کند.	۱۵۴
		جهت تأمین تهویه مناسب، ۴۵٪ پنجره‌ها قابلیت باز شدن دارند.	۱۵۵
		جهت تأمین نور مناسب، سطح پنجره‌ها، ۲۰٪-۱۰٪ سطح اماکن است.	۱۵۶
		پنجره‌ها، سام و شیشه‌ها بدون ترک خوردگی و شکستگی است.	۱۵۷
		پنجره‌های باز شو مجهز به توری سیمی (نمره ۱۶) ضد زنگ سالم است.	۱۵۸
		توری پنجره‌ها تمیز و فاقد جرم گرفتگی است.	۱۵۹

ردیف	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان‌سازی	وضعیت	توضیحات
۱۶۰	در و پنجره اتاق‌ها و محیط‌هایی که احتمال انفجار در آنها وجود دارد در مقابل انفجار مقاوم و مستحکم بوده و شیشه‌های آن از نوع ضدانفجار بوده و بازشوی آن به سمت خارج است.		
۱۶۱	پنجره‌های طبقات فوقانی مشرف به پرتگاه علاوه بر مورد فوق دارای زرده محافظ یا کتیبه ثابت است (از جام شیشه بزرگ استفاده نشود).		
۱۶۲	ورودی پنجره‌هایی که در پاگردهای پلکان باز می‌شود در صورتیکه پهنای آنها بیش از ۳۰ سانتی‌متر و فاصله با سطح پاگرد کمتر از ۹۰ سانتی‌متر است به وسیله زرده حفاظت می‌شوند.		
۱۶۳	شیشه‌ها محکم به چارچوب پنجره‌ها نصب شده و فاقد هرگونه لق خوردگی است.		
۱۶۴	ساختمان یا مخزن مجهز به صاعقه گیر است.		
۱۶۵	دیوارها و کف و سقف طوری طراحی شده است که شرایط رطوبت و دمای داخل را ثابت نگاه دارد.		
۱۶۶	از علائم و راهنما در محیط ساختمان برای جلوگیری از خطر استفاده شده است.		
۱۶۷	عرض پلکان‌ها به استثنای پلکان‌های سرویس یا امدادی در هیچ مورد از ۹۰ سانتی‌متر کمتر نیست.		
۱۶۸	در اطراف پلکان‌هایی که بیش از ۴ پله دارند در طرف باز آن زرده محکم نصب شده است.		
۱۶۹	پلکان‌ها و اطراف محل ورود و خروج به کابین آسانسور و نقاط مشابه که لغزندگی آنها موجب مخاطرات بیشتری نسبت به سایر جاها خواهد بود از مصالح غیر لغزنده ساخته شده است.		
۱۷۰	کف پلکان از مصالحی ساخته شده که متناسب با نوع محل و شرایط اقلیمی بوده و در هنگام برودت هوا از یخ زدگی کف جلوگیری به عمل آورد.		
۱۷۱	شیب‌راه پله کمتر از ۳۰ درجه و بیش از ۵۰ درجه نیست.		
۱۷۲	پلکان‌ها و سکوهایی که از مصالح مشبک ساخته شده‌اند ابعاد چشمه‌های آن از ۲۵ میلی‌متر تجاوز نمی‌کند.		
۱۷۳	اختلاف سطح بین دو پاگرد از ۳/۷۰ متر تجاوز نمی‌کند.		
۱۷۴	پاگردهایی که در فواصل پلکان‌ها قرار دارند وسعتی در حدود ۱/۱۰ متر در جهت پلکان یا بیشتر به تناسب عرض پلکان دارند.		
۱۷۵	در تمام طول پلکان‌ها یک فاصله عمودی آزاد در حدود قد انسان وجود دارد و این فاصله آزاد کمتر از ۲/۲۰ متر از سطح هر پله به موازات دیوار پله نیست.		

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

ردیف	فصل اول: ایمنی و حفاظت در ساختمان سازی	وضعیت	توضیحات
۱۷۶	غیر از پلکانهای سرویس یا امدادی کف هر پله بدون محاسبه حاشیه یا برآمدگی آن از ۳۳ سانتی‌متر و ارتفاع پله بین ۱۴ تا ۲۰ سانتی‌متر کمتر نیست.		
۱۷۷	پلکان‌هایی که بیش از ۲/۲۵ متر عرض دارند علاوه بر نرده‌های کناری با یک نرده دستی میانه نیز مجهز شده است.		
۱۷۸	ارتفاع نرده‌های پلکان از لبه هر پله از ۷۵ سانتی‌متر کمتر نیست و در صورتی که از این نرده‌ها به‌عنوان نرده‌های دستی استفاده شود بلندی آن از ۸۵ سانتی‌متر تجاوز نمی‌کند.		
۱۷۹	حداکثر شیب مجاز برای (راهروهای شیب دار) رامپ مورد استفاده افراد ۱۰ درجه است (این رامپ‌ها با کلیه شرایطی که در مورد پلکان‌ها منظور می‌شود از حیث ساختمان و عرض و نرده و غیره مطابقت داشته باشد).		

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل

ردیف	فصل دوم: مقررات بهداشت و ایمنی داخل ساختمان	وضعیت	توضیحات
۱	سیم کشی‌های برق مربوط به روشنایی ساختمان با رعایت مقررات مربوطه انجام شده است.		
۲	تابلوهای برق و پریزها به گونه‌ای نصب شده‌اند که دسترسی به آنها ساده می‌باشد.		
۳	در صورت آویزان بودن منابع روشنایی تدابیری برای محدود کردن دامنه نوسان آنها در نظر گرفته شده است.		
۴	در صورت آویزان بودن منابع روشنایی نصب آن به سقف ایمن و مطمئن است.		
۵	برای استفاده از روشنایی طبیعی به اندازه کافی از پنجره و نورگیر استفاده شده است.		
۶	منابع روشنایی مصنوعی دارای قاب محافظ‌دار و رفلکتور هستند.		
۷	منابع روشنایی موضعی در محیط وجود دارد.		
۸	منابع روشنایی موضعی ایمن نصب شده است.		
۹	منابع روشنایی اضطراری وجود دارد.		
۱۰	از سیم سیار و منابع روشنایی اضطراری و پرتابل با ولتاژ ۲۲۰ ولت استفاده می‌شود.		
۱۱	حداقل زمان استفاده از منابع روشنایی اضطراری کافی است.		
۱۲	ژنراتور برق اضطراری موجود است.		
۱۳	ژنراتور برق در فضایی امن و از نظر سازه‌ای مطمئن نصب شده است.		
۱۴	ژنراتور به‌طور مناسب با کف ثابت شده و استقرار یافته است.		
۱۵	سوخت به میزان کافی موجود است.		
۱۶	شرایط نگهداری سوخت مطمئن و ایمن است.		
۱۷	ژنراتور برق پرتابل در دسترس است.		
۱۸	نور مصنوعی فضاهای باز و عمومی در مواقع قطع برق و در صورت نیاز با تجهیزات اضطراری تامین می‌شود.		
۱۹	در انبارها و موتورخانه از سیستم روشنایی با درجه حفاظت در برابر گازها و گردوغبار استفاده شده است.		
۲۰	سیستم روشنایی مورد بازرسی سالیانه قرار می‌گیرد.		



## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

ردیف	فصل دوم: مقررات بهداشت و ایمنی داخل ساختمان	وضعیت	توضیحات
۲۱	جهت استفاده هرچه بیشتر از نور روز (طبیعی) پنجره‌های متناسب با استاندارد وجود دارد.		
۲۲	سطح پنجره‌های موجود در سالن‌ها متناسب با سطح کار است.		
۲۳	برای افزایش نور در سالن‌ها از طریق بازتاب از رنگهایی با درصد انعکاس بالا برای دیوارها استفاده شده است.		
۲۴	در موارد قطع برق، روشنایی اضطراری برای روشن ساختن مکانهای حساس وجود دارد (پلکانها - راهروها - رمپها).		
۲۵	برق اضطراری به محض قطع برق به‌طور اتوماتیک عمل می‌کند.		
۲۶	نور در سالن‌ها به‌طور یکنواخت است تا از ایجاد نقاط خیلی تاریک و خیلی روشن در سالن‌ها جلوگیری کند.		
۲۷	برای کارهای دقیق و ظریف در سالن‌ها از نور موضعی استفاده می‌شود.		
۲۸	برای جلوگیری از تابش‌های خیره کننده چشم از پوشش روی چراغها استفاده شده است.		
۲۹	کلیدهای برق دارای نور راهنما هستند.		
۳۰	کلیدهای برق در نزدیکی محل ورود و خروج افراد نصب شده است.		
۳۱	اقداماتی جهت تمیز کردن منابع روشنایی و تعویض لامپهای سوخته صورت می‌گیرد.		
۳۲	جهت استفاده حداکثر از نور خورشید شیشه‌ها در فواصل زمان بندی شده تمیز می‌شوند.		
۳۳	به منظور جلوگیری از شدت تابش نور، پنجره‌ها به وسایل مناسبی مانند کرکره و پرده متحرک مجهز هستند.		
۳۴	در محل‌هایی که نور طبیعی وجود دارد و یا مناطقی که نور طبیعی به اندازه کافی ایجاد روشنایی نمی‌کند از روشنایی مصنوعی استفاده می‌شود.		
۳۵	سیستم گرمایشی مرکزی وجود دارد.		
۳۶	از بخاری برقی به‌طور موضعی استفاده می‌شود.		
۳۷	در صورت استفاده از بخاری گازی این وسیله به‌صورت ایمن ثابت شده است.		
۳۸	سیستم سرمایشی مرکزی وجود دارد.		
۳۹	در صورت استفاده از سیستم گرمایشی، سرمایشی، دستگاه مربوطه به‌صورت ایمن و صحیح نصب شده است.		
۴۰	در صورت استفاده از کولر آبی و گازی کولرهای نصب شده بر سطح دیوار و پنجره کاملاً ثابت شده است.		

ردیف	فصل دوم: مقررات بهداشت و ایمنی داخل ساختمان	وضعیت	توضیحات
۴۱	در صورت استفاده از کولر آبی و گازی کولرهای نصب شده بر سطح دیوار و پنجره در ارتفاع مناسب قرار دارد به نحوی که مانع عبور و مرور نشود.		
۴۲	در صورت استفاده از کولر آبی تدابیر لازم جهت کاهش احتمال اتصال و برق گرفتگی به‌کار گرفته شده است.		
۴۳	از کانالهای تهویه برای تخلیه دود به خارج از ساختمان استفاده شده است.		
۴۴	کانالهای ورودی به هر مکان شامل اتاق، راهرو و ... دریچه‌های مسدودکننده دارند.		
۴۵	کانالهای روباز به طرز مناسبی نصب شده که امکان سقوط به حداقل رسیده باشد.		
۴۶	سیستم تهویه به شکل مکند و دمنده موجود است.		
۴۷	از تهویه موضعی استفاده می‌شود.		
۴۸	جهت تهویه واحدها و بخش‌ها از هواکش استفاده شده است.		
۴۹	هواکش‌های موجود به نحو مناسب نصب شده اند.		
۵۰	پلان مربوط به سیستم تهویه، سرمایش و گرمایش در ساختمان موجود است.		
۵۱	برنامه زمان‌بندی جهت بازرسی از سیستم‌های گرمایش، سرمایش و تهویه وجود دارد.		
۵۲	هوای تهویه شده برای خروج در قسمت بیرونی ساختمان حداقل ۵ متر بالاتر از سطح پیاده رو و ۲ متر بالاتر از پنجره قرار دارد.		
۵۳	دستگاه‌های تهویه مطبوع و سیستم‌های مورد استفاده به‌صورت دوره‌ای مورد بازرسی و تعمیر لازم قرار می‌گیرد.		
۵۴	وسایل سرمایشی و گرمایشی با حداقل سر و صدا کار می‌کنند.		
۵۵	بست‌ها و اتصالات موجود سیستم‌های گرمایش، سرمایش و تهویه در محل‌های لازم دارای قابلیت ارتجاع و انعطاف است.		
۵۶	تابلو و علائم عدم عرضه، تبلیغ و استعمال دخانیات در اماکن نصب شده است.		
آبدارخانه			
۵۷	کارکنان آبدارخانه موظف‌اند کارت معاینه پزشکی و گواهی دوره آموزش بهداشت اصناف داشته باشند.		
۵۸	کارکنان آبدارخانه ملبس به روپوش با رنگ روشن بوده و بهداشت فردی را کاملاً رعایت می‌کنند.		
۵۹	کارکنان آبدارخانه در امور مربوط به خدمات دخالت نمی‌کنند.		



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل دوم: مقررات بهداشت و ایمنی داخل ساختمان	وضعیت	توضیحات
۶۰	ورود افراد متفرقه به محل آبدارخانه ممنوع است.		
۶۱	افراد متفرقه در امور مربوط به آبدارخانه دخالت نمی‌کنند.		
۶۲	هر یک از کارکنان حوله اختصاصی دارند.		
۶۳	هر یک از کارکنان آبدارخانه کمد مخصوص لباس دارند.		
۶۴	وضع آبدارخانه بهداشتی است.		
۶۵	دیوارهای آبدارخانه تا زیر سقف کاشی یا سرامیک به رنگ روشن است.		
۶۶	سقف آبدارخانه صاف بدون هرگونه شکاف و ترک و به رنگ روشن است.		
۶۷	کف آبدارخانه صاف بدون هرگونه شکاف و غیر لغزنده است.		
۶۸	کف آبدارخانه مجهز به کفشوی است.		
۶۹	کف آبدارخانه به صورت روزانه شستشو و نظافت می‌شود.		
۷۰	کلیه پنجره‌های باز شونده مجهز به توری هستند.		
۷۱	از مسواک زدن و شستشوی صورت و دهان در آبدارخانه جلوگیری می‌شود.		
۷۲	سطح زباله مطابق با استاندارد وجود دارد.		
۷۳	یخچال به صورت مرتب شستشو و ضدعفونی می‌شود.		
۷۴	نوار لاستیکی یخچال کارایی مناسب را دارد.		
۷۵	درجه ترموستات یخچال به صورت صحیح تنظیم می‌شود.		
۷۶	یخچال دارای برچسب انرژی است.		
۷۷	قفسه نگهداری ظروف تمیز و نظافت پذیر بوده و فاصله کف آن از زمین حداقل ۲۰ سانتی‌متر باشد.		

**سرویس‌های بهداشتی**

۷۸	وضعیت توالت و دستشویی‌ها بهداشتی است.		
۷۹	دستشویی‌ها مجهز به صابون مایع است.		
۸۰	زباله دان بهداشتی با حجم مناسب در دستشویی وجود دارد.		
۸۱	دیوارهای توالت تا زیر سقف کاشی یا سرامیک به رنگ روشن است.		
۸۲	سقف توالت صاف، بدون هرگونه شکاف، ترک و به رنگ روشن است.		
۸۳	پنجره ای به مساحت ۲۰٪ کف جهت تهویه و تأمین نور وجود دارد.		
۸۴	هواکش جهت جلوگیری از انتشار بو وجود دارد.		
۸۵	توالت به صورت اصولی گندزدایی می‌شود.		
۸۶	میزان نور در توالت مناسب است.		

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل دوم: مقررات بهداشت و ایمنی داخل ساختمان
۸۷			توالت مجهز به شیر آب سرد و گرم است.
۸۸			برای نگهداری وسایل شستشو، از اتاقک مخصوص استفاده می‌شود.
۸۹			از نگهداری وسایل متفرقه در اتاقک نگهداری وسایل شستشو خودداری می‌شود.
۹۰			رخت آویز و توشه نگهدار سالم و مناسب به تعداد کافی وجود دارد.
۹۱			تجهیزات مناسب برای خشک کردن دست‌ها در نظر گرفته شده است.
۹۲			کاسه‌های دستشویی بدون ترک خوردگی و شکستگی اند.
۹۳			کاسه‌های توالت از جنس مناسب و فاقد ترک و شکستگی است.
۹۴			کاسه‌های توالت در فواصل زمانی مناسب ضدعفونی و جرم‌گیری می‌شود.
۹۵			شیلنگ آویز مناسب در توالت‌ها نصب است.
۹۶			شیرهای برداشت و شیلنگ‌ها سالم و بدون نقص و چکه هستند.
۹۷			توالت به سیفون و شتر گلو مجهز است.
۹۸			سیفون دارای دستگیره سالم است.

#### نظافت عمومی و مدیریت پسماند

۹۹			تفکیک زباله خشک و تر انجام می‌گیرد.
۱۰۰			کلیه زباله‌ها در راس ساعت مشخص و به‌صورت روزانه جمع‌آوری می‌شود.
۱۰۱			مسئول جمع‌آوری زباله ملبس به لباس مخصوص، ماسک و دستکش است.
۱۰۲			سطل‌های مخصوص جمع‌آوری زباله کافی است.
۱۰۳			سطل‌های مخصوص جمع‌آوری زباله از جنس و حجم مناسب برخوردار است.
۱۰۴			سطل مخصوص جمع‌آوری زباله‌ها، درپوش‌دار است.

#### آب و فاضلاب

۱۰۵			لوله گذاری به شکلی طراحی شده است که تعمیرات آن آسان باشد.
-----	--	--	---

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل دوم: مقررات بهداشت و ایمنی داخل ساختمان	وضعیت	توضیحات
۱۰۶	شیب لوله گذاری با شیب زمین یکسان است.		
۱۰۷	لوله‌های فاضلاب با فاصله عمودی ۲ متر زیر لوله‌های آب قرار دارند.		
۱۰۸	لوله‌های فاضلاب با فاصله افقی ۳ متر زیر لوله‌های آب قرار دارند.		
۱۰۹	آب آشامیدنی ساختمان از طریق سیستم آب شهری تامین می‌شود.		
۱۱۰	جهت تامین آب مصرفی از آب چاه، قنات، چشمه و نیز استفاده می‌شود.		
۱۱۱	آب ذخیره بحرانی از آب لوله کشی شهری در نظر گرفته شده است.		
۱۱۲	جهت مصارف غیر شرب کیفیت فیزیکی و میکروبیولوژیکی به‌طور مرتب کنترل می‌شود.		
۱۱۳	در صورت استفاده از آب چاه، گندزدایی (روزانه) صورت می‌گیرد.		
۱۱۴	در کنار ساختمان چشمه، قنات و غیره وجود دارد.		
۱۱۵	در صورت وجود چشمه و... اندازه گیری کیفی و کمی در مورد آب انجام شده است.		
۱۱۶	در موارد ضروری و بحرانی می‌توان از این آب استفاده کرد.		
۱۱۷	استفاده از آبهای بسته‌بندی شده جهت شرب در موارد بحرانی پیش‌بینی شده است.		
۱۱۸	تاریخ انقضاء این آبها کنترل می‌شود.		
۱۱۹	با توجه به جمعیت برای مدت حداقل یک هفته تخمین و برآورد هزینه جهت تهیه این آبها پیش‌بینی شده است.		
۱۲۰	محل نگهداری آبهای ذخیره در دسترس است.		
۱۲۱	محل امن و فضای کافی برای نگهداری آبهای ذخیره در نظر گرفته شده است.		
۱۲۲	کیت کلرسنج جهت شرایط بحرانی تهیه شده است.		
۱۲۳	تاریخ انقضاء کیت‌های کلرسنج کنترل می‌شود.		
۱۲۴	محل نگهداری کیت در موارد بحرانی قابل دسترسی است.		
۱۲۵	محل نگهداری کیت‌های کلرسنج با علامت اختصاری در نقشه یا در محوطه مشخص شده است.		

ردیف	فصل دوم: مقررات بهداشت و ایمنی داخل ساختمان	وضعیت	توضیحات
۱۲۶	محل نگهداری آبهای ذخیره شده در موارد بحرانی نیز در نقشه مشخص است.		
۱۲۷	در صورت اتمام آب شرب، امکان کلرزنی آب ذخیره در نظر گرفته شده جهت کاهش آلودگی وجود دارد.		
۱۲۸	تجهیزات کلرزنی جهت ضدعفونی آب در شرایط بحرانی در نظر گرفته شده است.		
۱۲۹	آموزش‌های لازم در خصوص کلرزنی به کارکنان مربوطه و افراد ذی‌صلاح داده شده است.		
۱۳۰	جایگاه‌های موقت به تعداد زیاد برای ذخیره‌سازی وجود دارد.		
۱۳۱	منع ذخیره آب جهت اطفای حریق در ساختمان وجود دارد.		
۱۳۲	حداقل نیاز اساسی به آب شیرین به میزان ۵۰ لیتر برای هر فرد در روز پیش‌بینی شده است.		
۱۳۳	در شرایط بحرانی، دسترسی به آب شرب سالم تضمین می‌شود.		

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل سوم: ابزار وسایل نگهداری (تجهیزات، وسایل اولیه و مصرفی و اسقاطی)	وضعیت	توضیحات
۱	فهرست مکتوب و کاملی از مواردی که در محل دریافت، استفاده و انبار می‌شوند وجود دارد.		
۲	انبار قطعات الکتریکی تلویزیون که شامل دیوها، ترانزیستورها، خازنها و مقاومت‌ها هستند با انبار قطعات و مواد دیگر و حلال‌ها و رنگها تفاوت دارند.		
۳	انبار مواد اولیه و رنگها متفاوت است.		
۴	مواد و قطعات الکتریکی تلویزیون مثل مقاومت، خازن، ترانزیستور و غیره که در داخل کارتونها بسته‌بندی شده اند دارای برگه مشخصات زیر هستند.		
الف	* نام قطعه.		
ب	* مشخصات قطعه (تعداد قطعات در داخل کارتون - ظرفیت قطعه).		
ج	نام کارخانه سازنده.		
د	تاریخ ساخت.		
هـ	مقدار بار مجاز قابل حمل روی کارتون مذکور.		
۵	مواد شیمیایی که در انبار نگهداری می‌شوند دارای برگه یا برچسب که مشخصات زیر روی آن نوشته شده باشد، هستند.		
الف	نام ماده شیمیایی.		
ب	مخاطرات بهداشتی ماده.		
ج	توصیه‌های ایمنی و بهداشتی در صورت تماس با ماده.		
د	نحوه نگهداری.		
هـ	تاریخ تولید و انقضاء.		
و	نام کارخانه سازنده.		
ز	فرمول ماده شیمیایی.		
۶	انباری جهت نگهداری حلال‌ها و مواد رنگی مورد استفاده روزانه وجود دارد.		
۷	جهت خنک نگهداشتن دمای محیط از دستگاههای خنک کننده استفاده می‌شود.		
۸	در محل نگهداری حلال‌ها و مواد رنگی تهویه وجود دارد.		

ردیف	وضعیت	توضیحات
۹		دستورالعمل مکتوبی درباره رعایت موارد زیر وجود دارد.
الف		* جریان چرخشی مصرف در انبار وجود داشته باشد، به این صورت که موادی که قدیمی ترند اول مورد استفاده قرار گیرند و مواد جدید جایگزین آنها شوند.
ب		* به هنگام انبار مواد شیمیایی، ناسازگاری مواد را جهت نگهداری آنها درکنار یکدیگر رعایت کرد.
ج		* مواد و رنگها و حلال‌ها در شرایطی که کارخانه سازنده پیشنهاد کرده است، نگهداری می‌شوند.
۱۰		MSDS (Material Safety data Sheet) موادی که دریافت و انبار می‌شوند، وجود دارد.
۱۱		اطلاعات آنها به تاریخ روز است.
۱۲		اگر MSDS مواد در دسترس نیست، اطلاعات زیر راجع به مواد اولیه به روش سازماندهی و مکتوب موجود است.
الف		* نام مواد (تجاری و علمی).
ب		* فرمول.
ج		* تاریخ تولید.
د		* نام کارخانه سازنده.
۱۳		این اطلاعات در دسترس واحدهای ایمنی و بهداشت نیز قرار داده شده است.
۱۴		در صورتی که کالاهای انبار شده دارای برچسب باشند برگه اطلاعات آنها جهت آگاهی افراد به زبان ساده و قابل فهم است.
۱۵		اطلاعات موجود در روی ظروف محتوی مواد به صورت زیر است.
الف		* نوشته انگلیسی.
ب		* نوشته فارسی.
ج		* شکل.
د		* نمادهای رنگی و علائم ایمنی.
هـ		* ترکیب موارد فوق.
۱۶		در صورتیکه MSDS مواد در دسترس نباشد، واحد ایمنی، خطرات بالقوه مواد را به صورت مکتوب مشخص کرده است.
۱۷		اطلاعات در دسترس سرپرستان و سرکارگران قرار دارد.
۱۸		واحد ایمنی اطلاعات مکتوب موجود درباره مواد را در محل مناسبی (فایل) نگهداری می‌کند.

توضیحات	وضعیت	فصل سوم: انبار وسایل نگهداری (تجهیزات، وسایل اولیه و مصرفی و اسقاطی)	ردیف
		دستورالعمل مکتوبی برای آموزش افراد از تماس و خطرات بالقوه مواد در صورت مواجهه با آنها وجود دارد.	۱۹
		کارکنان دارای لوازم حفاظت فردی (ماسک تنفسی، دستکش، عینک حفاظتی) هستند.	۲۰
		دوش یا حمام در دسترس (محدوده ۱۵ متری) کارکنان قرار دارد.	۲۱
		* کارگر مسئول اختلاط رنگ و حلال‌ها.	الف
		* کارگران شاغل در انبار.	ب
		* کارگران دیگ قلع و مسئول شستشوی شاسی‌ها.	ج
		* کارگران رنگپاش و کابینهای رنگپاشی.	د
		دوش یا حمام شرایط زیر را داراست.	۲۲
		* سالم و بدون نقص (شیر آب گرم و سرد و دوش سالم) باشد.	الف
		* جریان آب با فشار مناسب.	ب
		* دستورالعمل مکتوبی وجود دارد که در فواصل زمان بندی شده دوشها بازرسی و در صورت عیب و نقص تعمیر می‌شوند.	ج
		شرایط نگهداری مواد شیمیایی از جمله رنگها و حلال‌ها توسط کارخانه سازنده به‌صورت مکتوب موجود است.	۲۳
		انبارها از جانب مدیریت ملزم به رعایت شرایط نگهداری پیشنهادی هستند (ابلاغ کتبی) و شرایط نگهداری مواد شامل موارد زیر است.	۲۴
		* رعایت دما و رطوبت محل نگهداری.	الف
		* شرایط محل نگهداری.	ب
		* مدت نگهداری.	ج
		انبار دارای سیستم تهویه است.	۲۵
		انبار دارای پنجره (به مساحت ۱۰/۱ کف سالن انبار) است.	۲۶
		ظروفی در زیر مخازن نگهداری مایعات قرار دارند که به هنگام نشستی اتفاق آنها، قطرات و مایع ریخته شده در آن قرار گیرند.	۲۷
		در انبار برقگیر یا صاعقه گیر نصب شده است.	۲۸
		انبار دارای راههای خروج اضطراری است.	۲۹
		این راه‌ها علامتگذاری شده‌اند.	۳۰
		درب اضطراری با لولای دوطرفه در انبارهای بزرگ وجود دارد.	۳۱
		راه‌های خروج اضطراری باز و عاری از هرگونه مانع است.	۳۲
		مدارك مستندی دال بر آموزش کارکنان انبار درباره شرایط اضطراری وجود دارد.	۳۳
		راه‌های عبور و مرور در انبار مشخص و علامتگذاری شده‌اند.	۳۴

ردیف	وضعیت	توضیحات
۳۵		دربهای انبارهایی که به یکدیگر باز می‌شوند فلزی و دوجداره هستند و در مواقع غیرضروری و هنگام شب بسته هستند.
۳۶		راه‌های تخلیه اضطراری افراد از انبار پیش‌بینی شده است.
۳۷		برنامه مکتوبی برای انبار مواد و کالاها وجود دارد.
۳۸		قفسه‌های نگهداری مواد در انبار از جنس فلز و نسوز (ضد آتش) هستند.
۳۹		صورت موجودی مواد در انبار کتبی و به تاریخ روز است.
۴۰		کارکنان انبار دارای لوازم حفاظت فردی زیر هستند. * لباس کار * دستکش ایمنی * کفش ایمنی * کلاه ایمنی * عینک حفاظتی
۴۱		در صورت ریخته شدن مایعات، ماده جذب کننده برای جمع‌آوری (مثل ابر) وجود دارد.
۴۲		مواد خشک ریخته شده روی کف سالن توسط جاروبرقی جمع‌آوری می‌شوند.
۴۳		علامت (استعمال دخانیات ممنوع) در انبار نصب شده است.
۴۴		همه افراد طبق دستورالعمل کتبی ملزم به رعایت دستور فوق هستند.
۴۵		مواد اولیه از وسایل روشنایی دهنده و وسایل برقی فاصله دارند.
۴۶		در انبار وسایل اطفای حریق موجود است.
۴۷		خاموش کننده‌ها در ارتفاع مناسب (۳ تا ۵ فوت از سر کپسول آتش‌نشانی تا کف سالن) قرار دارند.
۴۸		نقشه ای جهت نمایش و ترسیم موقعیت مواد خاموش کننده وجود دارد.
۴۹		دستورالعمل مکتوبی برای آموزش اطفای حریق و کار با وسایل اطفای حریق وجود دارد.
۵۰		در دستورالعمل فوق، دستور انجام تمرینهای دوره ای جهت اطفای حریق نیز وجود دارد.
۵۱		جهت نگهداری کالاها، علاوه بر قفسه، پالت نیز موجود است.
۵۲		کف انبار هموار و عاری از فرورفتگی و برآمدگی است.
۵۳		کف انبار تمیز و عاری از لغزندگی است.
۵۴		مسیر عبور و مرور آزاد و عاری از موانع و ریخت و پاش است.
۵۵		دستورالعمل مکتوبی جهت سرویس مرتب ماشینهای صنعتی که برای حمل و نقل مواد به کار می‌روند و دارای موتور احتراق داخلی هستند، وجود دارد.
۵۶		در قسمتی که وسایل حمل و نقل موتوری تا مدخل انبار حرکت می‌کنند تهویه جهت کاهش آلاینده‌ها وجود دارد.





**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل سوم: انبار وسایل نگهداری (تجهیزات، وسایل اولیه و مصرفی و اسقاطی)
۵۷			مقررات خاصی برای وارد شدن به انبار مواد شیمیایی وجود دارد.
۵۸			این مقررات نیز شامل شرایط ورود و خروج مواد به انبار است.
۵۹			کالا به صورت توده‌های جدا از یکدیگر چیده شده اند که در موقع آتش سوزی، آتش قابل مهار شدن باشد.
۶۰			پالت به اندازه کافی وجود دارد و کالاها روی پالت چیده شده اند.
۶۱			اجناسی که به شکل کارتن یا مکعب هستند به فرم آجری چیده شده‌اند که نریزند.
۶۲			آجر و سفالی که در محوطه کارخانه دپو می‌شوند بیش از دومتر ارتفاع دارند.
۶۳			ارتفاع کالاها در انبار زیاد است.
۶۴			ارتفاع کالاها در حدی است که به چراغهای سقفی نزدیک هستند.
۶۵			راهروهای انبار خط کشی شده اند.
۶۶			کف انبار تمیز و خشک است.
۶۷			سرپرست انبار و کلیه کارکنان انبار با طرز کار خاموش کننده‌ها آشنایی کافی دارند.
۶۸			جعبه (Fire Box) و خاموش کننده‌های دستی به تعداد مورد نیاز نصب شده است.
۶۹			در داخل انبار دستگاههای اعلام حریق دودی یا آب فشان خودکار سقفی وجود دارد.
۷۰			سیم کشی برق انبار تماماً توکار است.
۷۱			دریچه‌های مخصوص تخلیه دود که با کسب حرارت خود بخود به کار می‌افتند در داخل انبار نصب شده است.
۷۲			جلوی تابلوهای برق باز است.
۷۳			روی تابلوهای برق چیزی چیده نشده است.
۷۴			ذخیره سازی مواد خام و محصول نهایی به طور مناسب انجام می‌گیرد.
۷۵			شیشه‌های نورگیر انبار بدون شکستگی و تمیز هستند.
۷۶			وضعیت سیستمهای روشنایی مناسب است.
۷۷			در محوطه خارجی انبار ضایعات قابل اشتعال دپو شده است.
۷۸			سیستم تهویه انبار سالم است.
۷۹			سیستمهای گرمایشی انبار ایمن هستند.

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل سوم: انبار وسایل نگهداری (تجهیزات، وسایل اولیه و مصرفی و اسقاطی)
۸۰			در مسیر عبور لیفتراک‌ها کالایی قرار گرفته است.
۸۱			در صورت وجود جرثقیل سقفی، در شرایط ایمن است.
۸۲			جکها و چرخهای موجود در انبار دارای شرایط ایمنی است.
۸۳			قفسه‌بندیهای موجود در انبار دارای شرایط ایمن است.
۸۴			وزن اقلام انبار شده متناسب با ظرفیت و مقاومت قفسه‌ها است.
۸۵			نردبانها و پلکانهای موجود در انبار ایمن هستند.
۸۶			سقف و دیوارها و کف انبار سالم و ایمن هستند.
۸۷			آثاری از وجود جوندگان در انبار مشاهده نشده است.

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	وضعیت	فصل چهارم: کنترل ناقلین (حشرات و جانوران موذی) و سم‌پاشی	توضیحات
۱		ساختمان در برابر نفوذ ناقلین از حفاظت فیزیکی لازم برخوردار است (نظیر کاربرد در، پنجره و توری‌های مناسب و مسدود بودن کلیه منافذ موجود در ساختمان).	
۲		کاربرد تجهیزات لازم برای کنترل ناقلین (نظیر پرده‌ها، لامپ حشره‌کش و...) با رعایت اصول صحیح نصب و بهره‌برداری است.	
۳		از ایجاد هرگونه حوض و حوضچه حاوی آب راکد در داخل و خارج اماکن خودداری شده است.	
۴		آب در کلیه آبناهمای داخل و خارج ساختمان و محوطه دانشگاه همواره جریان داشته و از راکد ماندن طولانی مدت آب در این محل‌ها جلوگیری شده است.	
۵		مواد غذایی روباز و بدون پوشش در محیط نگهداری نمی‌شود.	
۶		زباله‌ها و خرده نان‌ها داخل کیسه‌های غیر قابل نفوذ قرار داده شده و سطل زباله از نوع درپوش‌دار بوده و درپوش آنها همواره بسته است.	
۷		در صورتی که دانشگاه فاقد ایستگاه مناسب و مجهز برای دپوی زباله است، تمهیدات بهداشتی برای مخازن نگهداری موقت زباله (از قبیل غیرقابل نفوذ بودن و درپوش مناسب و سالم داشتن، شستشو و ضدعفونی پس از هر بار تخلیه و...) در نظر گرفته شده است.	
۸		کلیه سطوح (به‌خصوص سطوح کف، سکوها و قفسه‌های آشپزخانه) پاکیزه نگهداشته شده و به نحوی نظافت می‌شود که خرده ریزهای مواد غذایی و مواد آلی روی آنها باقی نماند.	
۹		اصول بهسازی و بهداشتی در ساختمان سازی، معابر عمومی و بوستان‌ها رعایت می‌شود.	
۱۰		نظافت عمومی و مدیریت پسماند در کلیه اماکن به نحو مطلوب انجام می‌شود.	
۱۱		در صورت نیاز و تشخیص مراکز بهداشتی، نسبت به سمپاشی اماکن در زمان مناسب اقدام می‌شود.	
<b>الزامات ایمنی در انجام عملیات سمپاشی</b>			
۱۲		شرکت خدماتی مبارزه با حشرات و جانوران موذی دارای مجوز از معاونت بهداشتی یکی از دانشگاه‌های علوم پزشکی است.	

ردیف	وضعیت	فصل چهارم: کنترل ناقلین (حشرات و جانوران موذی) و سم‌پاشی	توضیحات
۱۳		مسئول فنی شرکت خدماتی مبارزه با ناقلین در محل حضور داشته و عملیات سمپاشی را از ابتدا تا انتها شخصاً هدایت می‌کند.	
۱۴		صرفاً از سموم مجاز و مورد تأیید سازمان‌های ذی‌ربط (وزارت بهداشت) با رعایت دوز مجاز، دستورالعمل ترکیب و رقیق سازی و با توجه به تاریخ مصرف استفاده می‌شود.	
۱۵		از سمپاشی خودسرانه و به‌صورت شخصی خودداری می‌شود.	
۱۶		سمپاشی با رعایت اصول ایمنی و استفاده از وسایل حفاظت فردی (نظیر لباس یکسره، چکمه، دستکش، ماسک و) و تجهیزات ایمن و بدون نشتی انجام می‌شود.	
۱۷		در صورت طعمه گذاری یا تله گذاری اطلاع رسانی، آموزش و توجیهاات لازم صورت می‌گیرد.	
۱۸		قبل از سمپاشی داخل اماکن، کلیه لوازم موجود در اتاق‌ها جمع‌آوری شده و پس از نظافت محل، لوازم در وسط اتاق گذاشته می‌شود به‌طوری‌که سم پاش بتواند اطراف اتاق را به راحتی و به‌طور دقیق سمپاشی کند.	
۱۹		از سمپاشی روی البسه و وسایل خواب خودداری می‌شود(تنها در صورت لزوم مانند وجود ساس می‌توان آنها را سمپاشی کرد و باید قبل از استفاده مجدد، البسه شستشو شوند و وسایل خواب مانند تشک در معرض هوا قرارگیرند و خشک شوند).	
۲۰		ظروف غذاخوری و مواد غذایی از قبیل برنج، قند، چای و... از محل خارج شده و در غیر این صورت، مواد غذایی در ظروف دربسته نگهداری و روی ظروف غذاخوری نیز با نایلون کاملاً پوشانده می‌شود.	
۲۱		همه وسایل الکتریکی از کلید اصلی خاموش می‌شوند.	
۲۲		وسایل گرمازا و اجاق‌های گاز قبل از سمپاشی خاموش و مهلت داده می‌شود تا قبل از سمپاشی خنک شوند.	
۲۳		کلیه در و پنجره‌ها هنگام سمپاشی بسته بوده و تا حد مقدور هیچ‌گونه جریان هوایی در آن وجود ندارد.	
۲۴		قبل از سمپاشی سرویس‌های بهداشتی تمیز می‌شود همچنین در صورتی که از مواد پاک کننده یا گندزدا برای سطوح قبلاً به کار رفته است با آب شسته می‌شود تا اثری از آن بر جای نماند.	
۲۵		قبل از شروع عملیات سمپاشی کارگران نظافتی کار خود را تمام می‌کنند.	
۲۶		با توجه به اینکه سمپاشی به روش ابقایی انجام می‌شود پس از پایان عملیات از شستشوی محل سمپاشی شده خودداری می‌شود.	



ردیف	وضعیت	توضیحات	فصل چهارم: کنترل ناقلین (حشرات و جانوران موذی) و سم پاشی
۲۷			در زمان سمپاشی هیچ فرد غیر مسئول در محل اجرای عملیات حضور نداشته و افراد بعد از آماده کردن اتاق‌های خود، محل را ترک و تا هر مدتی که مسئول فنی شرکت خدماتی سمپاشی توصیه می‌کند مراجعت نمی‌کنند.
۲۸			افراد حاضر در محل هنگام سمپاشی از خوردن و آشامیدن، آدامس جویدن و همچنین استعمال دخانیات خودداری کرده و توصیه می‌شود پس از سمپاشی استحمام کرده و لبنیات بیشتری مصرف کنند.
۲۹			افراد سمپاش مجاز به تحویل سم به دیگران نیستند.
۳۰			در صورت عدم اجرای موارد فوق از انجام سمپاشی خودداری می‌شود.
۳۱			تا حد امکان عملیات سمپاشی به روزهای تعطیل یا نیمه تعطیل، خارج از ساعات اداری و پایان فعالیت آموزشی موکول می‌شود به نحوی که کمترین تردد در سطح اماکن صورت گیرد.
۳۲			قبل از عملیات سمپاشی توجیحات و آموزش‌های لازم به متصدیان اماکن درباره کمک‌های اولیه در صورت مواجهه با سموم، ارائه می‌شود.
۳۳			در صورتی که فرد مسموم نیاز به اقدامات درمانی داشته باشد، به نزدیکترین مرکز درمانی انتقال می‌یابد.

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل پنجم: تدابیر پیشگیری و اطفای حریق	وضعیت	توضیحات
<b>منابع آتش (جرقه، حریق) در محل کار</b>			
۱	کشیدن سیگار ممنوع است		
۲	فعالیت‌هایی نظیر سوزاندن (خاکسترسازی) جوشکاری، لحیم کاری، برش با شعله یا گرمای مالشی وجود دارد.		
۳	وسایل گاز سوز یا نفت سوز وجود دارد.		
۴	کانال یا دودکش وجود دارد.		
۵	وسایل گرم کننده قابل حمل و نقل وجود دارد.		
۶	در محل کار پخت و پز انجام می‌شود.		
۷	منابع روشنایی نظیر لامپ هالوژن وجود دارد.		
۸	وسيله الكتریکی که خسارت یا صدمه دیده است وجود دارد.		
۹	وسيله الكتریکی که تست نشده یا از تاریخ تغییر پیشگیرانه آن گذشته باشد وجود دارد.		
۱۰	وسایل الكتریکی کلیدهای (سه راهی) یا متحرك دارند.		
۱۱	در وسایل الكتریکی از کلیدهای چندکاره استفاده شده است.		
۱۲	در وسایل الكتریکی از دو شاخه پریرز مناسب استفاده شده است.		
۱۳	آتش زدن يك مشکل بالقوه است.		
۱۴	منابع دیگر گرما و ویژگی و موقعیت حریق در محل وجود دارد.		
<b>منابع سوخت</b>			
۱۵	مایعات قابل اشتعال نظیر نفت، رنگ یا چسب وجود دارد.		
۱۶	مواد قابل اشتعال دیگر وجود دارد.		
۱۷	مواد زیادی به‌طور بسته‌بندی شده نگهداری می‌شود.		
۱۸	مقادیر زیادی مواد ضایعاتی قابل اشتعال در محیط تجمع یافته است.		
۱۹	مواد تشکیل دهنده سطح دیوارها و سقف آستر قابل اشتعال دارد.		
۲۰	سایر موارد قابل اشتعال (ویژگی و موقعیت) نظیر مبل یا پارچه در محل وجود دارد.		
<b>منابع اکسیژن</b>			
۲۱	وسيله‌ای جهت تهویه نظیر هواساز یا سیستم تهویه مشغول به کار وجود دارد.		



## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل پنجم: تدابیر پیشگیری و اطفای حریق	ردیف
		مواد شیمیایی (اکسید شونده) که با افزایش اکسیژن موجب بروز حریق شود وجود دارد.	۲۲
		منابع اکسیژن مانند مصارف جوشکاری یا پزشکی وجود دارد.	۲۳
		منابع دیگر (ویژگی و موقعیت) موجود است.	۲۴
<b>افراد در معرض حریق</b>			
		کارمندان اداره.	۲۵
		کارکنان.	۲۶
		معلولین.	۲۷
		افراد مسن.	۲۸
		دانشجویان.	۲۹
		زنان.	۳۰
		دیگر افراد.	۳۱
<b>دستورالعملها، آموزش و ثبت</b>			
		دستورالعمل و خط مشی حریق رضایت بخش است.	۳۲
		آموزش کافی وجود دارد.	۳۳
		تمرینات اطفای حریق رضایت بخش است.	۳۴
		تمرینات حداقل سالی یکبار انجام می‌شود.	۳۵
		نتایج تمرینات، آموزش و آزمایش سیستم هشدار دهنده درهای خروجی و چراغهای اضطراری به اندازه کافی ثبت می‌شود.	۳۶
<b>وسایل اعلام و اخطار آتش</b>			
		مفهوم هشدار دهنده رضایت بخش است.	۳۷
		صدای هشدار به خوبی شنیده و مفهوم است.	۳۸
		تمام مشاغل به محض شنیدن هشدار تعطیل می‌شوند.	۳۹
		سیستم آشکارساز به موقع حریق را مشخص می‌کند و صدای هشدار همه جا و با زمان مناسب برای همه قسمتها شنیده می‌شود.	۴۰
<b>سیستمهای اطفای حریق</b>			
		خاموش کننده‌های (اسپرنکلر) با عملکرد مناسب جهت اطفای حریق نصب شده است.	۴۱
		آب فشانها (اسپرنکلرها) به آسانی نصب شده اند.	۴۲
		آموزش کافی در جهت استفاده از خاموش کننده‌های خودکار داده شده است.	۴۳

ردیف	فصل پنجم: تدابیر پیشگیری و اطفای حریق	وضعیت	توضیحات
<b>راه‌های فرار (خروج اضطراری)</b>			
۴۴	به تعداد و اندازه کافی خروجی اضطراری وجود دارد (مثلاً به پهنای صندلی چرخدار).		
۴۵	مسیرهای خروج اضطراری عاری از هر نوع شیء مسدود کننده است.		
۴۶	مسیرهای خروج اضطراری به اندازه کافی روشن است.		
۴۷	درهای خروج اضطراری به راحتی باز می‌شود.		
۴۸	نحوه محافظت از درهای خروجی و قفل آنها مشخص است.		
۴۹	نقاط تجمع افراد مشخص و معین شده است.		
۵۰	موارد خطرساز دیگری برای خارج کردن از محیط کار وجود دارد.		
<b>چک لیست حفاظت از حریق</b>			
۵۱	مدارك مستندی دال بر آموزش افراد و کارکنان درباره حفاظت در برابر حریق وجود دارد.		
۵۲	طبق برنامه آموزشی هر چند مدت (فواصل زمان‌بندی شده) تمرین اطفای حریق انجام می‌شود.		
۵۳	طرح مکتوبی درباره حفاظت از حریق و تعیین محل‌های خطرناک و بذل توجه خاص به مناطق وجود دارد.		
۵۴	موارد حفاظت در برابر حریق به صورت مکتوب برای هر سالن تدوین شده و در اختیار سرپرستان آنها قرار گرفته است.		
۵۵	دستورالعمل مکتوب درباره موارد زیر وجود دارد.		
الف	* تناسب وسایل اطفای حریق با نوع ماده احتراق‌زا و اشتعال‌زا.		
ب	* بازرسی واحد ایمنی جهت تشخیص نواقص و معایب از وسایل اطفای حریق.		
ج	* بازدید در فواصل زمان‌بندی شده از وسایل اطفای حریق (ماهانه) و ثبت نتایج.		
د	* اقدام به شارژ کپسول‌های اطفای حریق در تاریخ مقتضی.		
هـ	* شارژ مجدد کپسول‌ها پس از هر بار استفاده.		
و	* ثبت آتش‌سوزی‌های به وقوع پیوسته توسط واحد ایمنی.		
ز	* نحوه نگهداری و ذخیره سیلندرهای تحت فشار گاز.		
ح	* نحوه نگهداری رنگ و حلال‌ها در اتاق اختلاط رنگ و حلال‌ها.		
ط	* اعلام حریق توسط آژیر و بوق اخطار (که توسط کارکنان شناخته شده باشد) یا چراغ‌های قرمز چشمک زن.		
ی	* نظارت سرپرستان سالن‌ها جهت اجرای دستورات و اقدامات احتیاطی توسط کارکنان.		





**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل پنجم: تدابیر پیشگیری و اطفای حریق	ردیف
		* امتناع از کشیدن سیگار/کبریت/فندک و نصب علامت (استعمال دخانیات ممنوع) در مکانهایی چون درودگری، جوشکاری تاسیسات، سالن رنگ، شستشوی شاسی و دیگ قلع سالن تولید.	ک
		* بازیابی و بازرسی سیستم‌های اعلام حریق جهت اطمینان از سالم بودن و کارکرد درست آنها در فواصل زمان بندی شده.	ل
		* جداسازی محل نگهداری مواد قابل اشتعال مانند رنگ، الکلها، روغن‌ها و غیره از سایر اقسام مثل کپسولهای گاز تحت فشار.	م
		* نگهداری مواد قابل اشتعال در ظروف نشکن و نسوز.	ن
		مدارک مستندی مبنی بر آموزش ایمنی حریق جوشکاران در واحد تاسیسات وجود دارد.	۵۶
		واحد آتش‌نشانی در ساختمان وجود دارد.	۵۷
		مدارک مستندی مبنی بر استخدام و به کارگیری کارکنان مجرب و آزموده در این واحد وجود دارد.	۵۸
		مدارک مستندی مبنی بر آموزش تعدادی از کارکنان هر سالن/قسمت بخصوص سالن رنگ درباره اطفای حریق وجود دارد.	۵۹
		شماره تلفنهای اضطراری از جمله تلفن آتش‌نشانی در محلهای مختلف کارگاه نصب شده است.	۶۰
		اگر بلی، محل نصب شماره تلفن در محلهای زیر و در معرض دید کارکنان است.	۶۱
		* در تمامی قسمتهایی که تلفن وجود دارد.	الف
		* در تمامی قسمتهایی که کپسولهای اطفای حریق نصب شده اند.	ب
		* در تمامی ایستگاههای کاری.	ج
		جهت اطفای حریق از آبپاشها استفاده می‌شود (Sprinkler).	۶۲
		اگر بلی، دستورالعمل مکتوبی درباره انجام موارد زیر موجود است.	۶۳
		* بازرسی ماهیانه آبپاشها.	الف
		* بازدید سالیانه آبپاشها.	ب
		کپسولهای اطفای حریق قابل حمل در سالنها موجود هستند (که در محل معین و ثابتی قرار گرفته اند).	۶۴
		ارتفاع این کپسولها ۳-۵ فوت (۱/۵-۱ متری) از سر کپسول تا کف سالن است.	۶۵
		محل نصب کپسولها توسط تابلوها و علائم مشخص است.	۶۶
		در ساختمان تابلوهای برق و دستگاهها از کپسولهای اطفای حریق Co <sub>2</sub> استفاده شده است.	۶۷

ردیف	فصل پنجم: تدابیر پیشگیری و اطفای حریق	وضعیت	توضیحات
۶۸	وسایل اطفای حریق قابل حمل دستور کار فارسی دارند (به زبان ساده و قابل فهم).		
۶۹	وسایل اطفای حریق سالم، بدون ترک و فرورفتگی هستند.		
۷۰	بر روی کارت وسایل اطفای حریق موارد زیر قید شده اند.		
الف	* تاریخ آخرین شارژ کپسول و تاریخ شارژ بعدی.		
ب	* نام شخص یا شرکت شارژ کننده و آدرس وی.		
ج	* مدت زمان تخلیه کپسول.		
د	* نوع حریقی که ماده اطفاء کننده بر آن موثر است (به زبان فارسی).		
۷۱	در مکانهای زیر، اقدامات احتیاطی درباره حریق به صورت مکتوب و در معرض دید کارکنان قرار دارد.		
الف	* اتاقهای اختلاط رنگ و رنگپاشی سالن رنگ.		
ب	* تاسیسات.		
ج	* درودگری.		
د	* سالن تولید (قسمت دیگ‌های قلع و شستشوی بردها).		
۷۲	راه خروج اضطراری در سالنهای شرکت وجود دارند.		
۷۳	اگر بلی، راههای خروج با علامت مشخص شده اند.		
۷۴	راههای خروج اضطراری آزاد و عاری از هرگونه انسداد و موانع هستند.		
۷۵	اتاق اختلاط رنگ و حلالها دارای وسایل اطفای حریق است.		
۷۶	در شرکت از دتکتورها یا سیستم اعلام حریق اتوماتیک (Detector & Alarms) استفاده می‌شود.		
۷۷	دستورالعمل مکتوبی در مورد بازبینی و بازرسی سیستمهای اطفای حریق اتوماتیک وجود دارد.		
۷۸	در شرکت از سطلهای شن و ماسه استفاده می‌شود.		
۷۹	دستورالعمل مکتوبی درباره بازدید از سطلهای شن و ماسه وجود دارد تا در صورت اثر رطوبت و سفت شدن شن و ماسه آنها، سطلهای شن و ماسه تعویض گردند.		
۸۰	در شرکت، جعبه‌های آب آتش‌نشانی/هیدرانت آب وجود دارند.		
۸۱	محل استقرار جعبه‌های آب مشخص و کدگذاری شده است.		
۸۲	کلید جعبه در محفظه شیشه ای قرار دارد.		
۸۳	دسترسی به جعبه آب راحت است (جعبه آزاد و عاری از موانع باشد).		
۸۴	دستورالعمل مکتوبی درباره موارد زیر وجود دارد.		



توضیحات	وضعیت	فصل پنجم: تدابیر پیشگیری و اطفای حریق	ردیف
		* بازدید از جعبه‌های هیدرانت آب (Hose reel) به منظور سالم بودن شیر و اتصالات و کارایی لازم.	الف
		* بازدید از جعبه‌های هیدرانت آب (Hose reel) به منظور سالم بودن شیلنگ (عدم پارگی و فرسودگی).	ب
		ظروف مخصوص جمع‌آوری ضایعات در سالنهای شرکت موجود هستند.	۸۵
		این ظروف در قسمتهایی که ضایعات یا زباله‌های قابل اشتعال وجود دارند از جنس فلز نسوز هستند.	۸۶
		دستورالعمل مکتوبی درباره موارد زیر وجود دارد.	۸۷
		* تخلیه ظروف مخصوص ضایعات در پایان هر روز کاری.	الف
		* جداسازی زباله‌ها و ضایعات بخصوص مواد زائد قابل اشتعال.	ب
		سرکپسول‌های اطفای حریق نوع Co <sub>۲</sub> غیرفلزی هستند.	۸۸
		کپسولهای اطفای حریق که وزن کلی آنها از ۴۰ پوند (۱۸/۱۴Kg) تجاوز نمی‌کند باید در ارتفاع ۵ فوت (۱/۵۳m) از کف زمین (منظور ارتفاع از سرکپسول تا کف زمین است) قرار گیرند.	۸۹
		هیچ‌گاه فاصله انتهای کپسول اطفای حریق و کف زمین از ۴ اینچ کمتر نیست.	۹۰
		کپسولهای اطفای حریق در ابتدای کار و سپس در فواصل زمانی تقریباً ۳۰ روزه بازرسی می‌شوند.	۹۱
		موارد بازرسی شده شامل این موارد است: کپسول در سرجای خود قرار دارد، می‌توان کپسول را به راحتی دید، و... کپسول به آسانی در دسترس است، نحوه عملکرد و پلاک کپسول خوانا باشد و در جلوی کپسول قرار گیرد از نظر عیوبی مانند فیزیکی (تورفتگی)، خوردگی، نشت و گرفتگی سرلوله (نازل) بررسی شود نشانگر فشار در محدوده تعیین شده قرار داشته باشد و برای انواع چرخدار، چک کردن وضعیت چرخها، لاستیکها، شیلنگ و سرلوله و غیره لازم است.	۹۲
		اشخاصی که عمل بازرسی انجام می‌دهند حتماً تمام موارد را ثبت می‌کنند (هم مواردی که بازرسی شده و نقصی نداشتند و هم مواردی که مستلزم تعمیر، سرویس و غیره هستند).	۹۳
		موارد ثبت روی برچسب یا کارت‌ای که متصل به کپسول اطفای حریق است نوشته شده و نگهداری می‌شوند یا از طریق سیستم الکترونیکی (کامپیوتر، بارکد) ثبت دائمی می‌شوند.	۹۴
		سالانه از تمام شیلنگ‌های کپسولهای Co <sub>۲</sub> آزمایش قابلیت هدایت الکتریکی (رسانایی) به عمل می‌آید تا آنهایی که نارسا هستند به کار روند.	۹۵

توضیحات	وضعیت	فصل پنجم: تدابیر پیشگیری و اطفای حریق	ردیف
		شیلنگ‌های کپسول‌های Co <sub>2</sub> که آزمایش فوق بر روی آنها انجام شده و مورد قبول هستند به يك اتیکت فلزی (با هر ماده ای با دوام بالا) به ابعاد ۵/۰*۳ (۳/۱*۶/۷) مجهز شده که از طریق فرآیند غیرحرارتی به شیلنگ کپسول چسبانده می‌شود.	۹۶
		اتیکت فلزی فوق موارد زیر را شامل می‌شود: ماه و سالی که آزمایش هدایت الکتریکی انجام شده است و نام شخص یا اشخاصی که تست فوق را انجام داده اند نام شرکت یا موسسه مسئول آزمایش نیز ضروری است.	۹۷
		کپسول‌های اطفای حریق تحت فشار که نیاز به تست هیدرواستاتیک در هر ۱۲ سال دارند در هر ۶ سال خالی شده و کار نگهداری و ابقاء را برای آنها انجام می‌دهند. کپسول‌هایی که غیرقابل شارژ هستند نباید مورد تست هیدرواستاتیک قرار گیرند بلکه باید حداکثر ۱۲ سال پس از تاریخ ساخت کنار گذاشته شوند.	۹۸
		همه کپسول‌های قابل شارژ پس از هر بار استفاده با نیاز که به هنگام بازرسی با در طی عملیات نگهداری مشخص می‌شود شارژ می‌شوند و به هنگام شارژ باید به توصیه‌های کارخانجات سازنده کپسول توجه کرد.	۹۹
		هیچ کپسول اطفای حریق از نوعی به نوع دیگر تبدیل نشده است.	۱۰۰
		پس از شارژ کپسول‌ها، تست نشتی برای کپسول‌ها انجام شده است.	۱۰۱

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

توضیحات	وضعیت	فصل ششم: منابع و تاسیسات آبرسانی	ردیف
<b>بهسازی چاه</b>			
		سکوی بتنی در بالای چاه (با ارتفاع حداقل ۷۰ سانتی‌متر از سطح زمین) نصب و با سرپوش مناسب بسته شده است.	۱
		شیب سکوی بتنی به طرف زمین بوده و زمین اطراف سکو نیز از سکو به زمین‌های مجاور، شیب دارد.	۲
		سکو با بدنهٔ موتور، کاملاً آب‌بند شده است.	۳
		منابع آلودگی (نظیر چاه فاضلاب، توالت، دفع پساب و...) حداقل ۳۰-۱۵ متر به‌صورت افقی در پایین دست چاه بوده و ۳ متر به‌طور عمودی از کف چاه فاصله دارد.	۴
		جریان سیل و آب‌های آلوده، از فاصلهٔ ۹۰ متری به چاه نزدیک تر نیست.	۵
		جدار سازی (حداقل تا عمق ۶ متری و از جنس آجر، سنگ یا ملات سیمان) و تجهیز چاه، به خوبی انجام شده است.	۶
		پس از تجهیز چاه، و قبل از بهره‌برداری، چاه با محلول غلیظی از کلر (۵۰-۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر) به مدت ۱۲ ساعت گندزدایی شده تا آلودگی‌های باقیمانده در چاه و ضمام آن از بین برود سپس آب چاه تخلیه شده تا زمانی که بوی کلر کاملاً از بین برود بعد از آن آب چاه را جهت مصرف به روش متداول گندزدایی و سپس استفاده شده است.	۷
		نمونه برداری و آزمایشات میکروبی، فیزیکوشیمیایی و... از آب چاه در فواصل زمانی لازم انجام می‌شود.	۸
<b>منابع ذخیره آب</b>			
		جنس مخزن از نوع قابل قبول (گالوانیزه یا پلاستیک فشرده سفید و غیر بازیافتی) است.	۹
		مخزن دارای در محکم و مجهز به قفل بوده و پس از آبیگری هیچ‌گونه تماسی با بیرون ندارد.	۱۰
		دریچه بازدید مخزن بهداشتی است (دارای درز و ترک نمی‌باشد و آب نمی‌تواند از طریق آن به مخزن نشت کند).	۱۱
		محل مخزن کاملاً مجزا و بالاتر از سطح زمین بوده به‌طوری که امکان دسترسی به در آن برای افراد متفرقه وجود ندارد.	۱۲

توضیحات	وضعیت	فصل ششم: منابع و تاسیسات آبرسانی	ردیف
		شیر تخلیه برای شستشوی مخزن در محل مناسب در کف تعبیه شده است.	۱۳
		نشت و ترك خوردگی در مخزن ذخیره آب وجود ندارد.	۱۴
		يك لوله تهویه به صورت بهداشتی در سقف مخزن نصب شده است.	۱۵
		لوله سرریز مخزن باید در فاصله حدود ده سانتی متری سقف بوده و آب اضافی را در محل مناسب (کانال فاضلاب و) تخلیه می‌کند.	۱۶
		از ورود آب‌های سطحی به داخل مخازن جلوگیری می‌شود (مخزن در ارتفاع بالا نسبت به زمین‌های اطراف قرار گرفته است).	۱۷
		کلیه قسمت‌های مخازن فلزی در فواصل زمانی مناسب از لحاظ خوردگی بازدید و در صورت نیاز، تمیز و رنگ آمیزی می‌شوند (در زمان اندود کردن داخل مخازن از اشتغال انفرادی در این قبیل امور خودداری شود؛ بدین منظور باید دو یا چند کارگر با هم مشغول به کار شوند به نحوی که يك نفر خارج از مخزن مستقر و بر کار بقیه نظارت داشته باشد).	۱۸
		روکش‌ها و رنگ‌های مصرفی از نوع غیرسمی بوده و از نظر بهداشتی مورد تایید می‌باشند.	۱۹
		لوله تهویه با کلاهک مخروطی یا به صورت لوله سربرگردانده مجهز به توری است تا امکان ورود گرد و غبار، حشرات و هرگونه آلودگی دیگر به منابع آب وجود نداشته باشد.	۲۰
		تجهیزات نشان دهنده سطح آب جهت اطلاع از وضعیت سطح آب درون مخزن نصب شده است.	۲۱
		کنترل کیفی آب مطابق استانداردهای کشوری انجام می‌گیرد.	۲۲
		وضعیت باکتریولوژیک آب مخزن باید طبق استاندارد ۱۰۱۱ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌باشد.	۲۳
		شیر برداشت آب نشستی ندارد.	۲۴
		در سیستم لوله کشی نشت وجود ندارد.	۲۵
		در نزدیکی شیر برداشت عمومی تجمع آب وجود ندارد؛ زیر شیر، حوضچه فاضلاب یا کف شور تخلیه وجود دارد.	۲۶
		در محدوده ۱۰ متری شیر برداشت، فضولات انسانی یا حیوانی وجود ندارد.	۲۷
		مخزن از آب مطمئن و بهداشتی و به وسیله لوله و اتصالات ثابت آبرگیری شده است.	۲۸
		میزان کلر آزاد باقیمانده در مخازن ذخیره ۱ میلی‌گرم در لیتر است.	۲۹
		مقدار توصیه شده برای گندزدایی آب خام، ۳-۵ گرم پودر پرکلرین (هیپوکلریت کلسیم ۷۰٪) به ازای هر متر مکعب آب (۱۰۰۰ لیتر) است.	۳۰

ردیف	فصل ششم: منابع و تأسیسات آبرسانی	وضعیت	توضیحات
۳۱	زمان نگهداری آب در مخزن ذخیره حدود یک هفته بوده و در صورتی که آب مصرف نشده باشد، مخزن تخلیه و به‌طور مجدد آبگیری می‌شود.		
۳۲	در فواصل زمانی لازم آب مخازن تخلیه و شستشو و گندزدایی به نحو صحیح انجام می‌شود.		
<b>بهداشت آب در نقطه مصرف</b>			
۳۳	کلر آزاد باقیمانده آب مصرفی (اعم از مصارف شرب یا شستشو) در نقطه مصرف در شرایط عادی مطابق استاندارد کشوری، ۰/۵-۰/۸ میلی‌گرم در لیتر است.		
۳۴	از به کارگیری هرگونه فرآیند غیرضروری که موجب افت کیفیت آب مصرفی می‌شود، خودداری شده و سیستم به گونه‌ای طراحی شده است که منجر به حذف کلر باقیمانده آب نشود.		
تبصره	در صورت ضرورت به کارگیری هرگونه فرآیند و تغییری در سیستم - که موجب حذف کلر باقیمانده آب مصرفی می‌شود (نظیر ذخیره‌سازی، فیلتراسیون، کربن فعال و...) - پس از فرآیندهای مذکور با نصب کلریناتور به خروجی سیستم، کلر زنی مجدد انجام می‌شود.		
۳۵	سنجش روزانه کلر آزاد باقیمانده در شبکه‌های لوله‌کشی آب آشامیدنی برحسب جمعیت انجام شده است.		
۳۶	نمونه برداری در فواصل زمانی مناسب انجام شده است.		
۳۷	ویژگی‌های باکتریولوژی و فیزیکوشیمیایی آب مصرفی طبق استانداردهای کشوری است.		
<b>طراحی و نظارت بر سیستم‌ها</b>			
۳۸	پیمانکاران پروژه‌های آبرسانی، شبکه جمع‌آوری فاضلاب، احداث تصفیه خانه‌های آب و فاضلاب و نظایر آن در سطح دانشگاه دارای صلاحیت‌ها و مجوزهای لازم بوده و با نظر مراکز بهداشتی انتخاب شده است.		
۳۹	شرکت پیمانکار دارای کارکنان ماهر و دارای تخصص مرتبط و همچنین مهندس ناظر است.		
۴۰	پیمانکاران پروژه‌ها، تجهیزات و تأسیسات مورد نیاز را با حداقل ۵ سال ضمانت قطعات و ۱۰ سال خدمات پس از فروش تأمین می‌کنند.		
۴۱	دوره طرح مناسب برای تأسیسات آبرسانی در نظر گرفته شده است.		
۴۲	نکات هیدرولیکی (دبی، سرعت جریان، فشار آب و ضریب آبرسانی) متناسب با شرایط موجود (حداکثر نیاز روزانه، جنس لوله‌ها و...) و استانداردها در نظر گرفته شده است.		
۴۳	آزمایشات لازم جهت طراحی خط انتقال انجام شده است.		

توضیحات	وضعیت	فصل ششم: منابع و تأسیسات آبرسانی	ردیف
		نیروهای تأسیسات با تجربه و تخصص کافی در زمینه سیستم‌های آبرسانی در کلیه اماکن به سهولت در دسترس می‌باشند و حداقل هفته‌ای یک بار وضعیت تأسیسات آبرسانی را از نظر نشت آب، وضعیت اتصالات، تغییر کیفیت آب و رسیدگی به شکایات مرتبط و سایر نواقص احتمالی مورد بررسی قرار می‌دهند.	۴۴

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:



## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل

ردیف	فصل هفتم: معابر عمومی، بوستان‌ها و فضای سبز	وضعیت	توضیحات
۱	سرانه متعارف و قابل قبول فضای سبز به ازای هر فرد در نظر گرفته شده است (فضای شهری به ازای هر نفر ۷ تا ۱۲ متر مربع است).		
۲	وسایل نور و روشنایی متناسب با فضای سبز و معابر است و نور مناسب را ایجاد می‌کند.		
۳	تجهیزات برق و روشنایی در مسیرها دارای فونداسیون ریزی صحیح و مناسب بوده و از ثبات کامل و مقاومت کافی در برابر بادهای شدید موسمی برخوردار هستند.		
۴	نصب تجهیزات برق و روشنایی در مسیرها و محل اتصال آنها از ایمنی کامل برخوردار است.		
۵	تجهیزات دارای ساختار (پایه‌ها و حبابها و...) سالم هستند.		
۶	لامپ و قاب و حباب‌های آن در محل نصب از استحکام کافی برخوردار است.		
۷	کلیدها و کابل‌های خطوط انتقال برق ایمن و دور از دسترس عموم است (نصب برچسب خطر برق گرفتگی الزامی است).		
۸	تابلوهای برق در جای مناسب نصب شده و دارای ساختاری ایمن است (بسته بودن درب پایه‌های روشنایی و تابلوهای برق الزامی است).		
۹	تمامی تاسیسات برق رسانی مطابق با آیین‌نامه ایمنی برق است.		
۱۰	انباشتن مواد یا ایجاد هر نوع وضعیتی که احتمال تماس افراد و اشیاء را با سیم برق جرثقیل و سایر هادی‌هایی که در ارتفاع زیاد قرار دارند فراهم می‌سازد ممنوع است.		
۱۱	تجهیزات اطفای حریق مناسب و به تعداد کافی در محوطه وجود دارد.		
۱۲	تمامی آنتن‌ها و دکل‌های رادیویی به‌صورت ایمن و بر اساس استانداردهای مربوطه نصب شده‌اند.		
۱۳	جدول‌های واقع در مرز بین مسیر تردد و فضای سبز مستحکم، دارای ساختار و ارتفاع مناسب است.		
۱۴	به ازای هر ۳۰۰۰ متر مربع مساحت معابر و فضای سبز حداقل یک آبخوری وجود دارد.		

ردیف	فصل هفتم: معابر عمومی، بوستان‌ها و فضای سبز	وضعیت	توضیحات
۱۵	آبخوری‌های موجود در محوطه دارای الزامات بهداشتی منطبق با آیین‌نامه موجود است.		
۱۶	سطل زباله به تعداد کافی و با جامه‌ای مناسب در سطح فضای سبز و محوطه وجود دارد.		
۱۷	سطل‌های زباله موجود در محوطه الزامات بهداشتی منطبق با آیین‌نامه را دارا است.		
۱۸	درب ورودی در نظر گرفته شده برای عبور و مرور دانشجویان، مناسب است.		
۱۹	درب ورودی برای عبور و مرور معلولین مناسب است.		
۲۰	در نزدیک درب ورودی نقشه راهنمای دانشگاه وجود دارد.		
۲۱	نظافت عمومی مطابق اصول بهداشتی رعایت می‌شود.		
۲۲	کارکنان محوطه از لباس کار مناسب استفاده می‌کنند.		
۲۳	کف محوطه دارای شیب مناسب برای جلوگیری از تجمع آب هنگام بارندگی است.		
۲۴	وسایل مستعمل و غیرقابل مصرف از محیط محوطه خارج می‌گردند.		
۲۵	پیش از سمپاشی از خالی بودن محوطه از افراد، اطمینان حاصل می‌شود.		
۲۶	فرد سم پاش از ابزار حفاظت فردی استفاده می‌کند.		
۲۷	تابلوی ممنوعیت استعمال دخانیات در محوطه دانشگاه نصب شده است.		
۲۸	علائم ایمنی در مکان‌هایی که مورد نیاز است، نصب شده است.		
۲۹	شماره تلفن‌های ضروری برای تماس‌های اورژانسی در محوطه نصب شده است.		
۳۰	آمادگی لازم برای ارائه کمک‌های اولیه در محوطه در صورت نیاز، وجود دارد.		
۳۱	برای عبور معلولین در مکان‌هایی که پلکانی است، مسیری با شیب مناسب و در معابر عمومی و فضای سبز از نظر داشتن عرض مناسب و استاندارد برای عبور صندلی چرخ دار (حداقل عرض مورد نیاز ۱۲۰ سانتی‌متر) در نظر گرفته شده است.		
۳۲	کارکنان محوطه، آموزش چگونگی برخورد هنگام آتش‌سوزی را دارند.		
۳۳	بر نصب بیلبوردها در محوطه دانشگاه، نظارتی وجود دارد.		
۳۴	در نصب بیلبوردها، اصول ایمنی رعایت می‌شود.		



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل هفتم: معابر عمومی، بوستان‌ها و فضای سبز	وضعیت	توضیحات
۳۵	درپوش آدام رو(منهول)های تأسیسات موجود(نظیر مخابرات، آبرسانی، جمع‌آوری فاضلاب و نظایر آن) ایمن و هم‌تراز با سطح مسیر تردد است.		
۳۶	در نزدیکی محل پست برق از علائم هشداردهنده استفاده شده است.		
۳۷	کارگاه‌های ساختمانی موجود در محوطه دانشگاه حصارکشی شده‌اند.		
۳۸	برای تردد ماشین‌های امدادی و دیگر ماشین‌آلات مورد نیاز در مواقع لزوم حداقل عرض مورد نیاز معابر ۲ متر در نظر گرفته شده است.		
۳۹	با توجه به انتشار گازی اکسیدکربن در ساعات شب(به ویژه در فصل گرما) در فضاهای دارای پوشش گیاهی و پر درخت، تابلویی هشدار دهنده در خصوص پرهیز از اسکان و هرگونه فعالیت شبانه(نظیر فعالیت‌های ورزشی) نصب شده است.		
۴۰	سرویس‌های بهداشتی عمومی در محوطه تعبیه شده است.		
۴۱	سرویس‌های بهداشتی عمومی موجود در محوطه از الزامات بهداشتی لازم مطابق آیین‌نامه مربوطه برخوردار است.		
۴۲	از رها کردن مصالح کارگاه‌های ساختمانی در محوطه دانشگاه جلوگیری به عمل می‌آید.		
۴۳	نیمکت‌ها و آلاچیق‌ها با ساختار و اندازه استاندارد و متناسب با ایمنی افراد و دارای ارتفاع مناسب از سطح زمین نصب شده است.		
۴۴	دستگاه‌های ورزشی به تعداد کافی و منطبق با آیین‌نامه موجود در محوطه وجود دارد.		
۴۵	شیرهای برداشت آب فضای سبز فاقد سرشیر فلکه است تا مراجعان امکان استفاده از آن را نداشته باشند.		
۴۶	در کنار هر نوع شیر برداشت آب فضای سبز تابلوی باز دارنده «غیر قابل آشامیدن» نصب شده است.		
۴۷	فاصله چاه تا منابع آلوده کننده بخصوص چاه‌های جاذب سرویس‌های بهداشتی حداقل ۱۵ متر است.		
۴۸	زهکش‌های مناسبی جهت هدایت روان‌آب‌های سطحی در فضای سبز تعبیه شده است.		
۴۹	حوض‌ها و آب‌نماهای موجود در محوطه دارای الزامات بهداشتی و ایمنی منطبق با آیین‌نامه است.		
۵۰	عملیات رفت و روب به‌صورت مناسب و منطبق با الزامات آیین‌نامه موجود انجام می‌شود.		

ردیف	فصل هفتم: معابر عمومی، بوستان‌ها و فضای سبز	وضعیت	توضیحات
۵۱	عملیات برف تکانی به موقع و قبل از یخ زدگی برف، بر روی درختان انجام می‌شود.		
۵۲	دیوارکشی یا فنس کشی اطراف محوطه دانشگاه دارای ارتفاع کافی است که از ورود حیوانات ولگرد جلوگیری کند.		
۵۳	مجاری فاضلاب و آبهای سطحی و کابلهای برق دارای حفاظ مناسب بمنظور جلوگیری از نفوذ موش به داخل اماکن است.		
۵۴	لایروبی جوی‌های آب، حوضچه‌ها، آبنماها و شبکه‌های جمع‌آوری فاضلاب در فواصل زمانی مناسب انجام می‌شود.		
۵۵	مخازن و ایستگاه‌های نگهداری موقت زباله به گونه‌ای است که امکان جلب، نفوذ و رشد و تکثیر حشرات را فراهم نیاورد.		
۵۶	سمپاشی و طعمه گذاری در معابر عمومی طبق ضوابط و زیر نظر مراکز بهداشتی انجام می‌شود.		
۵۷	درختان و گیاهان محوطه به موقع سمپاشی می‌شوند.		
۵۸	پادزهر سموم مورد استفاده، تهیه و در دسترس قرار دارد.		

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:



## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل هشتم: نظافت عمومی و مدیریت پسماند	وضعیت	توضیحات
------	---------------------------------------	-------	---------

### احداث و شرایط بهداشتی مخازن نگهداری موقت پسماند

۱	هنگام انتخاب مکان احداث جایگاه موقت، جهت وزش بادهای موسمی به سمت اماکن عمومی نبوده و جایگاه در معرض تابش آفتاب نیست.		
۲	جایگاه، گنجایش نگهداری حداقل ۳ روز پسماند را دارد.		
۳	جایگاه موقت پسماند مسقف و مصالح کف و دیوار از جنس مقاوم (به شیرابه) و صاف و صیقلی، قابل شستشو، درب دار و دارای برچسب و یا علائم مشخص است.		
۴	کف جایگاه موقت تا سطح زمین ۳۰ cm فاصله دارد.		
۵	جایگاه دارای کف شوی فاضلاب بوده، شیرابه پسماند و فاضلاب حاصل از شستشو، با شیب مناسب بطرف مجرای بهسازی شده فاضلاب با شرایط بهداشتی هدایت می‌شود.		
۶	شیر آب در محل جایگاه موقت، برای شستشو وجود دارد.		
۷	پسماند، روزانه از محل تولید جمع آوری می‌شود و به ایستگاه‌های موقت نگهداری پسماند انتقال می‌یابد.		
۸	پسماند‌ها از محل جمع آوری و انبار موقت پسماند، روزانه حمل و از محوطه دانشگاه خارج می‌گردد.		
۹	حمل کیسه پسماند به نحو مناسب و به دور از پخش و پراکنده شدن پسماند صورت می‌گیرد.		
۱۰	پس از هر بار انتقال پسماند به محل جایگاه موقت به منظور جلوگیری از ایجاد بوی نامطبوع و تجمع حشرات و جانوران درپوش‌ها بلافاصله بطور کامل بسته می‌شود.		
۱۱	انبار موقت پسماند روزانه پس از هر بار تخلیه، نظافت و گندزدایی می‌شود.		

ردیف	فصل هشتم: نظافت عمومی و مدیریت پسماند	وضعیت	توضیحات
۱۲	مسئول جایگاه موقت مشخص است و لباس کار و اتیکت شناسایی دارد.		
۱۳	آموزش قبل از کار و معاینات ادواری سلامت برای مسئول جایگاه موقت انجام شده است.		
۱۴	مسئول جایگاه موقت زیر نظر مسئول بهداشت محیط هر مرکز انجام وظیفه می نماید.		

#### سیستم جمع‌آوری پسماند

۱۵	سطل پسماند، متناسب با مکان و نوع پسماندها به تعداد و حجم کافی نصب شده و استفاده می‌شود.		
۱۶	تا حد امکان تفکیک پسماند خشک و تر صورت می‌گیرد		
۱۷	تا حد امکان تفکیک پسماندهای الکتریکی و الکترونیکی در مبدأ صورت می‌گیرد.		
۱۸	همه سطل‌های پسماند داخل اماکن دارای کیسه زباله مخصوص و درپوش سالم بوده و همواره درپوش آنها بسته است.		
۱۹	برای جداسازی کاغذ، سطل آبی مخصوص پسماند خشک به تعداد کافی در دسترس قرار داده شده و پس از تفکیک به واحد بازیافت تحویل داده می‌شود.		
۲۰	پسماند‌های خطرناک (نوک تیز و برنده) در ظروف یا محفظه مقاوم مخصوص جمع‌آوری می‌گردد. ظروف جمع‌آوری این اجسام ضد سوراخ شدن بوده و درپوش مناسب دارد.		
۲۱	جمع‌آوری پسماندهای پرتوزا و رادیواکتیو، برابر ضوابط وزارت بهداشت و سازمان انرژی اتمی مدیریت می‌گردد.		
۲۲	پسماندهای تر در کیسه زباله مقاوم مشکی جمع‌آوری و در مخازن آبی (نقره ای ، سیاه) از جنس مرغوب، قابل شستشو و ضدزنگ ریخته می‌شوند.		
۲۳	پسماندهای بهداشتی (عفونی) در کیسه پسماند مقاوم زرد رنگ و در مخزن زرد رنگ دارای علامت مخصوص، قابل شستشو و گندزدایی نگهداری می‌شود.		
۲۴	پسماندهای عادی مخلوط با پسماندهای بهداشتی نیز پسماند بهداشتی محسوب می‌شوند و در کیسه پسماند مقاوم زرد رنگ جمع‌آوری می‌شوند.		

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل هشتم: نظافت عمومی و مدیریت پسماند	وضعیت	توضیحات
۲۵	پسماندهای بهداشتی قبل از جمع آوری توسط عوامل شهرداری، بی‌خطرسازی شده و به صورت ویژه دفن یا برای انتقال، مدیریت می‌شوند.		
۲۶	سطل‌های پسماند روزانه تخلیه شده و پسماند در حداقل زمان از محیط دور می‌شود.		
۲۷	سطل‌های پسماند در فواصل زمانی مناسب شستشو و گندزدایی می‌شود.		
۲۸	از پخش و پراکنده شدن پسماند در اطراف سطل جلوگیری می‌شود.		
۲۹	از سوزاندن پسماند ها اکیداً خودداری می‌شود.		
۳۰	بازیافت هر نوع پسماند بهداشتی ممنوع است.		
۳۱	سطل‌های پسماند گوشه دار نمی‌باشند تا نظافت آنها راحت‌تر صورت پذیرد.		

**ابزار و وسایل نظافت**

۳۲	برای تی کشی کف و گندزدایی و گردگیری سطوح، از مواد گندزدایی کننده مناسب استفاده می‌شود.		
۳۳	تنظیف‌های موجود به طور مرتب با مواد گندزدا شسته و در فواصل زمانی مناسب تعویض می‌شوند.		
۳۴	وسائل شستشوی مورد استفاده برای نظافت و گندزدایی سرویس‌های بهداشتی از وسائل نظافت سایر اماکن جدا و کاملاً اختصاصی است.		
۳۵	در صورت وجود دستگاه تی شورو یا کف ساب، نیروهای خدمات در خصوص چگونگی استفاده از آنها توجیه شده‌اند.		
۳۶	در تمام آشپزخانه‌ها و سرویس‌های بهداشتی برگه اطلاعات گندزداها نصب شده است.		

**اتاقک شستشو و نگهداری ابزار نظافت**

۳۷	برای شستشوی وسائل و لوازم نظافت مکان مناسبی در نظر گرفته شده و از نگهداری این‌گونه وسائل در داخل اماکن و در معرض دید، خودداری می‌شود.		
۳۸	اتاقک شستشو دارای حوضچه برای شستشوی وسایل است.		

ردیف	فصل هشتم: نظافت عمومی و مدیریت پسماند	وضعیت	توضیحات
۳۹	اتاقک شستشو مجهز به آب سرد و گرم برای شستشوی وسایل است.		
۴۰	از تلبار کردن وسایل غیرقابل استفاده و اسقاطی در اتاقک شستشو خودداری می شود.		
۴۱	محل نگهداری وسایل نظافت، از نظر چیدمان وضعیت ساختمانی (کف، دیوار، ستون و سقف)، در و پنجره ها، کنترل حشرات و جوندگان، تهویه و رطوبت، روشنایی، سیم کشی، نظافت و شستشوی به موقع و... مناسب و قابل قبول است.		

#### نحوه نظافت

۴۲	نظافت، گردگیری و شستشوی روزانه بدنه خارجی جابوئی‌ها، سطوح پسماند، آبرسردکن ها و... به طور کامل انجام می‌شود.		
۴۳	گندزدایی با استفاده از تنظیف های مناسب و جداگانه برای سطوح مختلف (از قبیل میز کار، تلفن، تجهیزات رایانه ای، دستگیره در اتاقها و...) در فواصل زمانی مناسب انجام می شود.		
۴۴	از پخش و پراکنده شدن پسماند و مواد زائد (پسماندهای غذایی، کاغذ باطله و...) در اماکن و محوطه اطراف خودداری می شود.		
۴۵	کارکنان خدمات هنگام نظافت، اصول بهداشتی استفاده از تنظیف تمیز و شستشوی مرتب و صحیح آنها را رعایت می‌نمایند.		
۴۶	هیچ یک از قسمت های ساختمان واجد رطوبت (حاصل از نظافت یا...) و آب راکد به مدت طولانی نمی باشد.		
۴۷	از وسایل شستشوی سرویس های بهداشتی، جهت نظافت سایر مکان ها (به خصوص آشپزخانه ها) استفاده نمی شود.		
۴۸	ضد عفونی کلیه سطوح کف سرویس های بهداشتی و کاسه های دستشویی و توالت‌ها روزانه انجام می شود.		
۴۹	ضد عفونی دستگیره در ورودی توالت ها، شیرآلات سرویس‌های بهداشتی و روشویی‌ها در فواصل زمانی مناسب (حداقل هفته‌ای ۳ بار) با استفاده از مواد مناسب و استاندارد و در مواقع بروز و یا شیوع بیماری‌های واگیر روزانه انجام می شود.		
۵۰	جابوئی‌ها در فواصل زمانی مناسب به طور کامل تخلیه و کاملاً نظافت و جرم گیری می شوند.		



ردیف	فصل هشتم: نظافت عمومی و مدیریت پسماند	وضعیت	توضیحات
۵۱	تمامی کارکنان خدماتی در خصوص مخلوط نکردن مواد شوینده‌ای همچون وایتکس و جوهر نمک یا سایر ضد عفونی کننده‌های حاوی آمونیاک آموزش لازم را دریافت نموده اند.		

#### نحوه دفع پسماندهای ویژه

۵۲	برای دفع پسماندهای ویژه تدابیر لازم طبق استانداردهای بهداشتی اتخاذ شده و دستورالعمل نحوه دفع آن‌ها تهیه و در معرض دید متصدیان مربوطه نصب شده است.		
۵۳	در این مراکز تولید پسماند به حداقل ممکن رسیده است.		
۵۴	کاهش سمیت پسماندها با جدا سازی انجام می‌شود تا حداقل آسیب به محیط‌زیست صورت پذیرد.		
۵۵	با اتخاذ تدابیر مناسب، ریسک مواجهه افراد با پسماندهای ویژه کاهش یافته است.		
۵۶	از وسایل حفاظت فردی مناسب برای حمل و نقل استفاده می‌شود.		
۵۷	کلیه پسماندهای بیولوژیکی در ظروف مخصوص با برچسب پسماند بیولوژیکی نگهداری و دفع می‌شود.		
۵۸	کلیه پسماندهای شیمیایی مایع در ظروف مخصوص با برچسب پسماند شیمیایی نگهداری و دفع می‌شود.		
۵۹	از دفع پسماندهای بیولوژیکی و شیمیایی در فاضلاب اجتناب می‌شود.		
۶۰	ظروف پسماند شیمیایی در زیر هود پر می‌شود.		
۶۱	پسماندهای تیز و برنده در Safety Box نگهداری و سپس برای بی‌خطر سازی و دفع نهایی منتقل می‌شود.		
۶۲	پسماندهای خشک ویژه در کیسه های ضخیم، مقاوم و زرد رنگ ریخته شده و جمع آوری می‌شود.		
۶۳	در موارد خاص از سیستم فاضلاب زیستی استفاده می‌شود.		
۶۴	در موارد خاص از سیستم تهویه هوای خروجی مجزا استفاده می‌شود.		

توضیحات	وضعیت	فصل هشتم: نظافت عمومی و مدیریت پسماند	ردیف
		الزامات بهداشت و ایمنی مربوط به کارکنان خدمات	
		تعداد نیروهای خدماتی متناسب با تعداد افراد و فضای اماکن، در نظر گرفته می شود.	۶۵
		اشتغال به کار این کارکنان منوط به انجام معاینات ادواری پزشکی و متناسب با توانایی کارکنان با کار محوله در آغاز و حین انجام کار می باشد.	۶۶
		کارفرما کلیه وسایل حفاظت فردی متناسب با نوع مخاطرات احتمالی در محیط کار را به تعداد کافی تهیه و هر ۶ ماه یکبار به صورت رایگان در اختیار نیروهای خدماتی قرار می دهد.	۶۷
		کارفرما کلیه آموزش های لازم برای چگونگی استفاده صحیح از وسایل و مواد ضد عفونی کننده را به کارکنان خدمات داده است.	۶۸
		کارفرما نظارت کامل را در خصوص رعایت مقررات حفاظتی و بهداشتی توسط کارکنان خدماتی دارد.	۶۹
		لباس کار مخصوص و متناسب فصل، دستکش، ماسک و کفش و در صورت نیاز چکمه و اتیکت شناسایی در اختیار کارکنان خدمات قرار گرفته است.	۷۰
		لباس کار کارکنان خدمات همواره تمیز و مناسب است.	۷۱
		کارکنان خدمات در امور مربوط به آبدارخانه، پذیرایی و نقل و انتقال مواد غذایی دخالت نمی کنند.	۷۲
		کارکنان خدمات فضای سبز با لباس کار به اماکن اداری و آموزشی وارد نمی شوند.	۷۳
		استعمال دخانیات در اماکن عمومی و در حین کار ممنوع است و کلیه کارکنان این قانون را رعایت می کنند.	۷۴

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
<b>آسانسور</b>			
		آسانسور منطبق با آیین‌نامه‌های موجود احداث شده است؟	۱
		ظرفیت آسانسور متناسب با تعداد افراد است؟	۲
		کابین آسانسور از مواد غیر قابل اشتعال (مقاومت ۲ ساعت در برابر آتش‌سوزی) ساخته شده است؟	۳
		در کابین آسانسور و درهای طبقات از جنسی است که نیم ساعت در مقابل آتش‌سوزی مقاومت کند.	۴
		آسانسور دارای سیستم کنترل سرعت است؟	۵
		بست کابلها استاندارد است؟	۶
		عرض درهای آسانسور از ۱/۲ متر کمتر است؟	۷
		ظرفیت آسانسور بر روی آن نصب شده است؟	۸
		آسانسور مجهز به آلامر ظرفیت است؟	۹
		پیش‌بینی‌های لازم جهت مواقع اضطراری صورت پذیرفته است؟	۱۰
		تهویه در داخل آسانسور به‌صورت مناسب صورت می‌گیرد.	۱۱
		روشنایی داخل آسانسور کافی است؟	۱۲
		نکات ایمنی در داخل اتاقک آسانسور منطبق با آیین‌نامه موجود پیش‌بینی شده است؟	۱۳
		سقف اتاقک کاملاً بسته و مجهز به دریچه خروجی امدادی است؟	۱۴
		اتاقک دارای کلید برق مخصوصی است تا از حرکت اتاقک تا مادامی که در بسته نیست جلوگیری کند.	۱۵
		در اتاقک زمانی که بسته است تمام دهانه خروجی را می‌پوشاند.	۱۶
		موتور آسانسور بر روی تیرهای حمال و سقفی کاملاً به فونداسیون فیکس شده است؟	۱۷
		در صورت توقف اضطراری آسانسور دریچه‌های مناسبی برای تامین هوا وجود دارد.	۱۸
		زمان توقف آسانسور در طبقات بین کف کابین و طبقات اختلاف سطح وجود دارد.	۱۹
		درها مجهز به چشم الکترونیک هستند.	۲۰
		شناسنامه فنی آسانسور موجود است؟	۲۱

ردیف	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرایندها	وضعیت	توضیحات
۲۲	اتاقک آسانسور دارای دستگاه اطمینان با قدرت مناسب است؟		
۲۳	در آسانسورها با ارتفاع بیش از ۱۰ متر دستگاه تنظیم سرعت تعبیه شده است؟		
۲۴	داخل اتاقک آسانسور کلید قطع برق جهت مواقع خطر در نظر گرفته شده است؟		
۲۵	در داخل قفسه آسانسور ضربه گیر در نظر گرفته شده است؟		
۲۶	قفسه آسانسور در سراسر ارتفاع بسته است؟		
۲۷	کلیه سیم‌های برق بجز سیم مخصوص اتاقک آسانسور در لوله فلزی قرار دارد.		
۲۸	فاصله بین جدار اتاقک یا قفسه آسانسور و همچنین فاصله بین اتاقک و وزنه تعادل از ۲۵ میلی‌متر بیشتر است (نباید از ۲۵ mm کمتر باشد).		
۲۹	در طبقه آخر فاصله بالای اتاقک با سقف آسانسور از ۶۰ cm بیشتر است؟		
۳۰	قفسه آسانسور دارای سقف محکم است؟		
۳۱	درهای آسانسور جز در مواقع استفاده از آسانسور قفل می‌باشد.		
۳۲	در هر طبقه که اتاقک می‌ایستد محفظه آسانسور دارای در معمولی یا کشویی است؟		
۳۳	به‌صورت دوره ایی از کلیه قسمت‌های آسانسور بازدید به‌عمل می‌آید.		
۳۴	در کلیه دستگاه‌های الکتریکی آسانسور سیم اتصال به زمین پیش‌بینی شده است؟		
۳۵	به‌کار بردن درهایی که باز و بسته شدن آنها با حرکت اتاقک انجام می‌گیرد ممنوع است؟		
۳۶	افراد آموزش دیده برای کمک رسانی در هنگام خرابی آسانسور وجود دارد.		
۳۷	بازرسی دوره ای سه ماهه توسط مراکز معتبر صورت می‌گیرد.		
<b>ماشین‌های ابزار</b>			
۳۸	ادوات متحرک ماشینهای ابزار به محدوده تردد افراد وارد می‌شوند.		
۳۹	ماشینهای ابزار مجهز به حفاظ ثابت inter lock هستند.		
۴۰	ماشینهای ابزار مجهز به سیستم ارت هستند.		
۴۱	جهت جلوگیری از برخورد اشیا و به کارافتادن اتفاقی دستگاه کلید روشن/خاموش آن مواقعی که استفاده نمی‌شود توسط حفاظ پوشیده می‌شود.		

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		جهت سرویس و روغنکاری و تمیز کردن دستگاه‌ها برنامه‌ریزی زمان‌بندی شده وجود دارد.	۴۲
		افراد یا گروه خاصی جهت انجام کار سرویس معین شده اند.	۴۳
		هنگام کار از وسایل حفاظت فردی (عینک - دستکش و کلاه ایمنی) استفاده می‌شود.	۴۴
		سرعت مجاز استفاده از دستگاه معین شده است؟	۴۵
		کارهای روزانه افراد توسط فردی ماهر و آموزش دیده کنترل می‌شود.	۴۶
		قسمتهای دوار دستگاه دارای حفاظ هستند.	۴۷
		حفاظ جزیی از دستگاه است؟	۴۸
		اگر دستگاه حفاظ ندارد قبل از شروع کار با دستگاه، حفاظ روی دستگاه نصب می‌شود.	۴۹
		دستگاهها دارای کلید توقف اضطراری emergency stop هستند.	۵۰
		این کلید در ناحیه دسترسی راحت فرد قرار دارد (حدود ۴۰ cm).	۵۱
		دستگاهها دارای اهرم پایی (پدال) هستند.	۵۲
		برچسب مشخصات روی دستگاهها نصب شده است؟	۵۳
		زمان و نحوه روغن کاری و محلهایی که باید روغن کاری شوند مشخص شده است؟	۵۴
		زمان و نحوه سرویس دستگاهها مشخص شده است؟	۵۵
		دستورات ایمنی هنگام کار با دستگاه رعایت می‌شود.	۵۶
		علائم راهنما مانند طرز خاموش و روشن کردن دستگاه و... روی آن نصب شده است؟	۵۷
		علائم راهنما به راحتی توسط فرد قابل درک هستند.	۵۸
		برای درک بهتر کلیدها با رنگ و علائم متفاوت یا با چراغ متمایز شده‌اند.	۵۹
		از قلم مو و برس جهت پاک کردن براده‌ها استفاده می‌شود.	۶۰
		جهت نگهداری ابزارهای دستی و لوازم مورد نیاز محل خاصی (کشو - کمد یا جعبه ابزار و...) در نظر گرفته شده است؟	۶۱
<b>ماشین تراش</b>			
		قبل از شروع به کار با دستگاه نسبت به محکم کردن مرغک و رنده در محل خود اقدام می‌شود.	۶۲
		بلافاصله پس از محکم کردن کار روی دستگاه آچار مخصوص سه نظام از روی آن برداشته می‌شود.	۶۳
		ابزارها و وسایل را پس از تنظیم دستگاه در محل مخصوص خود قرار می دهند.	۶۴

ردیف	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرایندها	وضعیت	توضیحات
۶۵	فرد مسئول کار با دستگاه تراش از عینک حفاظتی بغل توری دار یا بغل طلق‌دار استفاده می‌کند.		
۶۶	لباس فرد هنگام استفاده از ماشین تراش یکسره است؟		
۶۷	افراد از لباس‌های تنگ که خصوصاً آستین و لبه‌های آزاد نداشته باشد استفاده می‌کنند.		
۶۸	جهت تراش میله‌های بلند و کارهای طویل از تکیه گاه استفاده می‌شود.		
۶۹	جهت جمع اوری براده‌ها از قلم مو استفاده می‌شود.		
۷۰	به هنگام سرویس دستگاه (گریس کاری و پاک کردن) ماشین خاموش می‌شود.		
۷۱	برامدگی گیره ای سه نظام با کلاهک حفاظتی پوشانده شده است؟		
۷۲	نسبت به آموزش کارکنان درباره طرز کار، نگهداری و کنترل شرایط ایمن کار اقداماتی صورت می‌گیرد.		
۷۳	قسمتهای دوار و خطرناک دستگاه دارای حفاظ ثابت هستند.		
۷۴	این حفاظ‌ها با کار موتور دستگاه تراش inter lock شده اند.		

#### ماشین فرز

۷۵	قبل از شروع کار با دستگاه فرز ۰ تمیز بودن و سالم بودن تیغه فرز امتحان و چک می‌شود.		
۷۶	برای باز کردن میله محور فرز پس از توقف کامل ماشین از ابزارهای مخصوص استفاده می‌شود.		
۷۷	سرعت و بار همیشه توسط فرد ماهر و کار آزموده محاسبه و تنظیم می‌شود.		
۷۸	برای پاک کردن براده‌ها از برس استفاده می‌شود.		
۷۹	برای بستن تیغه فرز روی ماشین از فرد ماهر و کار آزموده استفاده می‌شود.		
۸۰	برنامه مکتوبی جهت سرویس و نگهداری دستگاه موجود است؟		
۸۱	برنامه فوق در اختیار افراد شاغل در تاسیسات قرار می‌گیرد.		

#### دریل

۸۲	لباس کار افراد دارای شرایط زیر است :		
الف	یک تکه باشد.		
ب	دارای زوائد مانند جیب - جای دکمه و... باشد.		
۸۳	برنامه مکتوبی جهت سرویس و نگهداری دستگاه موجود است؟		
۸۴	به هنگام کار با مته استفاده از ساعت مچی - انگشتر - شال گردن و... ممنوع است؟		

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		به هنگام سوراخ کاری هر جسمی ابتدا آن را روی میز دستگاه محکم کرده و سپس شروع به کار می‌کنند.	۸۵
		قبل از قرار دادن جسم روی صفحه دستگاه نسبت به خاموش کردن آن اقدام می‌شود.	۸۶
		از گذاشتن آچار سه نظام روی مته اکیدا خودداری می‌شود.	۸۷
		افراد از وسایل حفاظت فردی استفاده می‌کنند.	۸۸
		به هنگام روغن کاری - تمیز کردن - تعمیر کردن یا تغییر مکان دستگاه نسبت به خاموش کردن آن اقدام می‌شود.	۸۹
		برای جمع کردن براده‌ها از روی میز از برس استفاده می‌شود.	۹۰
		برنامه کار با مته به صورت صحیح و ایمن و به صورت مکتوب در محل موجود است؟	۹۱

#### سنگ سمباده

		مشخصات سنگ سمباده از قبیل موارد زیر از طرف سازنده روی برچسب روی سنگ سمباده نوشته شده است:	۹۲
الف		نام کارخانه سازنده.	
ب		ترکیب شیمیایی سنگ سمباده.	
ج		ابعاد سنگ سمباده.	
د		حداکثر دور مجاز در دقیقه.	
هـ		سرعت حرکت محیطی سنگ ( m/s ).	
		دستگاه سنگ سمباده از رطوبت - تغییر ناگهانی دما - ضربه و تکان محافظت می‌شود.	۹۳
		نصب سنگ سمباده بر روی دستگاه توسط افراد مجرب و کار آزموده انجام می‌گیرد.	۹۴
		قطر سپرهای جانبی سنگ سمباده توسط فرد ماهر و کار آزموده کنترل می‌شود ( حداقل ۳/۱ قطر سنگ).	۹۵
		به منظور جلوگیری از تنش و خرد شدن سنگ به هنگام سوار کردن سنگ و اتصال سپرهای جانبی سنگ با یک ورق لاستیک - مقوا - نمد یا چرم پوشانده می‌شود.	۹۶
		پوشش حفاظتی از جنس فلزات سخت متناسب با ابعاد سنگ است؟	۹۷
		پس از سوار کردن سنگ سمباده تست آن به مدت ۵ دقیقه انجام می‌گیرد.	۹۸
		به هنگام تست از تردد افراد در اطراف آن خودداری می‌شود.	۹۹
		همیشه سرعت مجاز ذکر شده توسط کارخانه سازنده به هنگام کار با دستگاه سنگ سمباده رعایت می‌شود.	۱۰۰

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		به هنگام کار با دستگاه استفاده از عینک حفاظتی الزامی است؟	۱۰۱
		در صورت تغییر فرم سنگ سمباد از حالت دایره ای شکل افراد مجرب و ذی صلاح آن را توسط قلم الماس و ابزارهای مناسب گرد می‌کنند.	۱۰۲
		سنگهای سمباد در فواصل زمان‌بندی شده مورد بازرسی قرار می‌گیرند.	۱۰۳
		از استفاده سنگ سمباد ترک دار ممانعت به عمل می‌آید.	۱۰۴
		دستگاه مکنده برای مکیدن گرد و غبار براده حاصل از سمباد تعبیه شده است تا در صورت زیاد بودن گرد و غبار آن را به خارج از کارگاه منتقل کند.	۱۰۵
		دستگاه به سیم ارت مجهز است؟	۱۰۶
		نسبت به آموزش افراد جهت کار با دستگاه سنگ سمباد اقداماتی صورت می‌گیرد.	۱۰۷

#### پرس

		هر دستگاه پرس دارای پلاک شناسایی و مشخصات فنی از قبیل تناژ - وزن دستگاه و تعداد ضربه در دقیقه است؟	۱۰۸
		دستگاه پرس دارای دفترچه راهنما حاوی اطلاعاتی از قبیل طریقه نصب - راه‌اندازی - انجام تعمیرات و... است؟	۱۰۹
		پرس‌ها دارای سوئیچ مناسب هستند تا در وضعیت توقف باعث قفل شدن دستگاه شود.	۱۱۰
		هر دستگاه پرس دارای کلید تغییر وضعیت فرمان برای حالت‌های مختلف کار پرس است؟	۱۱۱
		دستگاههای پرس مجهز به کلید فرمان دو دکمه ای که به صورت همزمان و تک ضربه ای عمل کند است؟	۱۱۲
		دستگاه‌ها ی پرس دارای ترمزهای مطمئن و موثر برای متوقف کردن سیستم در هر نقطه ای ازمسیر ضربه زدن است؟	۱۱۳
		پرس‌ها به سیستم تک ضربه ای که بعد از هر ضربه پرس متوقف شود مجهز هستند.	۱۱۴
		پرس‌ها به پدال که در مواقع اضطراری مورد استفاده قرار گیرد مجهز هستند.	۱۱۵
		پدالهای پایی مجهز به قاب و پوشش مقاوم هستند تا در صورت سقوط اشیاء بر روی آنها منجر به حرکت ناگهانی پرس نشود.	۱۱۶
		محل قرار گرفتن قطعه به داخل قاب به صورت استاندارد است؟	۱۱۷
		دستگاههای پرس مجهز به چشم الکترونیک هستند.	۱۱۸
		دستگاههای پرس مجهز به سیستم تغذیه جهت جلوگیری از ورود دست به منطقه خطر است؟	۱۱۹





توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		حفاظ‌های دستگاه پرس مجهز به میکروسوئیچ هستند تا در صورت باز بودن آنها دستگاه متوقف شود.	۱۲۰
		دستگاه‌های پرس مجهز به سیستم ارت هستند.	۱۲۱
		دستگاه‌های پرس در فواصل زمان‌بندی شده مورد بازبینی قرار گرفته و نسبت به رفع عیوب احتمالی آنها اقدام می‌شود.	۱۲۲

#### سنگ هیدرولیک بزرگ دوطرفه

		الکتروموتور سنگ مجهز به حفاظ است؟	۱۲۳
		سنگ‌های دو طرفه دارای حفاظ است؟	۱۲۴
		درب قطع کن سالم و فعال است؟	۱۲۵
		مسیر حرکت طولانی میز نرده کشی شده است؟	۱۲۶
		کلید دوشستی همزمان جک کلمپ قطعه کار فعال است؟	۱۲۷
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۱۲۸

#### سنگ مغناطیسی

		دستگاه دارای حفاظ سنگ است؟	۱۲۹
		دستگاه دارای حفاظ میز کاربر است؟	۱۳۰
		محل استقرار دستگاه مناسب یا استاندارد است؟	۱۳۱
		تجهیزات نگهدارنده سنگ سالم است؟	۱۳۲
		سنگ مصرفی دستگاه استاندارد است؟	۱۳۳
		وسیله دورکردن براده یا سفال کش موجود است؟	۱۳۴
		کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟	۱۳۵
		سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟	۱۳۶
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۱۳۷

#### واش ماشین (شستشوی قطعات چرب) WER

		میکروسوئیچ دربه‌های جانبی فعال است؟	۱۳۸
		پروانه و چرخ زنجیر الکتروموتور مجهز به حفاظ است؟	۱۳۹
		اتصالات گازی فاقد نشتی است؟	۱۴۰
		کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟	۱۴۱
		اتصالات و انشعابات استاندارد- ایمن است؟	۱۴۲
		کلیدهای فرمان سالم بوده یا دارای شاخص شناسایی است؟	۱۴۳
		سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟	۱۴۴
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۱۴۵
		پللیتها و سکوی کار و پوشش اطراف دستگاه سالم است؟	۱۴۶

ردیف	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	وضعیت	توضیحات
۱۴۷	الکتروموتور دمنده هوا دارای حفاظ است؟		
۱۴۸	پشت دستگاه دارای حفاظ است؟		
۱۴۹	دیسک همزمان مخزن مایعات مجهز به حفاظ است؟		
۱۵۰	کانالهای اطراف دستگاه دارای درپوش هستند؟		
<b>پرس بلرینگ مانیتینگ</b>			
۱۵۱	حفاظ توری ورودی پرس موجود است؟		
۱۵۲	میکروسوییچ حفاظت ورودی فعال است؟		
۱۵۳	اتصالات فلزی حفاظ به وزنه تعادل سالم است؟		
۱۵۴	کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟		
۱۵۵	دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟		
<b>پرس يك طرف بسته</b>			
۱۵۶	کلید دوشستی همزمان سالم و فعال است؟		
۱۵۷	سیستم هیدرولیک دستگاه نشتی ندارد؟		
۱۵۸	سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟		
۱۵۹	دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟		
<b>پرس سه شیلنگی</b>			
۱۶۰	روشنایی دستگاه کافی است؟		
۱۶۱	آچار مخصوص جهت تعویض فك نگهدارنده شیلنگ موجود است؟		
۱۶۲	کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟		
۱۶۳	سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟		
۱۶۴	دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟		
<b>پرس ضایعات</b>			
۱۶۵	کانوایر هدایت ضایعات دارای حفاظ است؟		
۱۶۶	کانوایر هدایت بلوکها دارای حفاظ است؟		
۱۶۷	پلکان صعود به کابین اپراتور ایمن است؟		
۱۶۸	کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟		
۱۶۹	سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟		
<b>پرس قالبگیری</b>			
۱۷۰	کلید دوشستی همزمان دستگاه فعال است؟		
۱۷۱	میکروسوییچهای ابتدا و انتهای حرکت بازویی فعال هستند؟		
۱۷۲	دستگاه دارای حفاظ جلوی جک میز است؟		
۱۷۳	دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟		

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
<b>پرس نجاری</b>			
		دستگاه دارای حفاظت کولپینگ است؟	۱۷۴
		چراغهای سیگنال فعال هستند؟	۱۷۵
		کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟	۱۷۶
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۱۷۷
<b>پرس مشمع</b>			
		حفاظ (گیرنده امواج رادیویی) سالم است؟	۱۷۸
		کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟	۱۷۹
		سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟	۱۸۰
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۱۸۱
<b>پرس کاسه مُد</b>			
		حفاظ توری ورودی پرس موجود است؟	۱۸۲
		میکروسوییچ حفاظت ورودی فعال است؟	۱۸۳
		اتصالات فلزی حفاظ به وزنه تعادل سالم است؟	۱۸۴
		کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟	۱۸۵
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۱۸۶
<b>پرس يك پایه</b>			
		سیستم ایمنی ۲ دستی (۲ شستی) سالم است یا وجود دارد؟	۱۸۷
		کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟	۱۸۸
		سیستم عملکرد دستگاه (يك ضربه سپس ایست کامل) سالم است؟	۱۸۹
		پدال پایی دارای حفاظ (بهنگام استفاده ضروری از پدال) است؟	۱۹۰
		روشنایی دستگاه کافی است؟	۱۹۱
		کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟	۱۹۲
		ابزار و لوازم نگهداری قطعات کوچک هنگام پرس کاری در دسترس است؟	۱۹۳
		سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟	۱۹۴
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۱۹۵
<b>پرس</b>			
		عملکرد چشم الکترونیکی پرس سالم است؟	۱۹۶
		کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟	۱۹۷
		دستگاه از دو طرف دارای پدال دو دستی (۲ شستی) است؟	۱۹۸
		سیستم عملکرد دستگاه (يك ضربه سپس ایست کامل) سالم است؟	۱۹۹

ردیف	وضعیت	توضیحات	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها
۲۰۰			دستگاه فاقد فضای خطرناک (حدفاصل چشم و صفحه پرس) است؟
۲۰۱			دستگاه دارای جک ایمنی و سوکت است؟
۲۰۲			در صورت فرمان قطع، سنبه به طرف بالا حرکت می‌کند؟
۲۰۳			روشنایی دستگاه کافی است؟
۲۰۴			کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟
۲۰۵			سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟
۲۰۶			دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟
۲۰۷			کلید دوشستی همزمان سالم و فعال است؟
۲۰۸			سیستم هیدرولیک دستگاه نشستی ندارد؟
۲۰۹			حفاظ توری ورودی پرس موجود است؟
۲۱۰			میکروسوییچ حفاظت ورودی فعال است؟
۲۱۱			اتصالات فلزی حفاظ به وزنه تعادل سالم است؟
<b>پرس دروازه ای</b>			
۲۱۲			عملکرد چشم الکترونیکی پرس سالم است؟
۲۱۳			کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟
۲۱۴			دستگاه از دو طرف دارای پدال دو دستی (۲ شستی) است؟
۲۱۵			سیستم عملکرد دستگاه (یک ضربه سپس ایست کامل) سالم است؟
۲۱۶			دستگاه دارای فضای خطرناک (حدفاصل چشم و صفحه پرس) است؟
۲۱۷			دستگاه دارای جک ایمنی و سوکت است؟
۲۱۸			در صورت فرمان قطع، سنبه به طرف بالا حرکت می‌کند؟
۲۱۹			روشنایی دستگاه کافی است؟
۲۲۰			کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟
۲۲۱			سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟
۲۲۲			دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟
<b>سنگ سنباده برقی ثابت</b>			
۲۲۳			دستگاه دارای حفاظ سنگ است؟
۲۲۴			دستگاه دارای حفاظ طلقی است؟
۲۲۵			میزان دور سنگ برحسب RPM (دور در دقیقه) یا M/S (متر بر ثانیه) مشخص شده است؟
۲۲۶			فیبر سنگ مستعمل-فرسوده-دارای ترک یا لقی است؟
۲۲۷			میزان دور سنگ و دور دستگاه با یکدیگر همخوانی و مطابقت دارد.
۲۲۸			فاصله سنگ تا لبه حفاظ بیش از ۶mm است؟

ردیف	وضعیت	توضیحات	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها
۲۲۹			بدنه سنگ دارای شکستگی یا ترک است؟
۲۳۰			فاصله تکیه گاه تا سنگ بیش از ۳ میلی‌متر است؟
۲۳۱			روشنایی دستگاه کافی است؟
۲۳۲			محل استقرار دستگاه مناسب یا استاندارد است؟
۲۳۳			کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟
۲۳۴			سنگ مصرفی استاندارد است؟
۲۳۵			مجموعه نگهدارنده سنگ (فلنج-واشر-مهره) سالم است؟
۲۳۶			دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز است؟
<b>سنباده دیسکی (دو طرفه)</b>			
۲۳۷			کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟
۲۳۸			دستگاه دارای سرپوش حفاظتی مناسب است؟
۲۳۹			دستگاه بر روی زمین ثابت و مستقر شده است؟
۲۴۰			کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟
۲۴۱			دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟
<b>سنباده نواری</b>			
۲۴۲			سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟
۲۴۳			کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟
۲۴۴			دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟
<b>کانوایر (نوارهای نقاله)</b>			
۲۴۵			کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟
۲۴۶			وزنه‌های تعادل مجهز به حفاظ سراسری هستند؟
۲۴۷			استوپ مکانیکی ابتدا و انتهای ریل موجود است؟
۲۴۸			دستگاه دارای حفاظ جانبی است؟
۲۴۹			دستگاه دارای جک ثابت کننده بر روی زمین است؟
۲۵۰			اطراف ایستگاههای تخلیه و تغذیه با توری ایمن شده‌اند؟
۲۵۱			جک تغذیه و تخلیه مجهز به حفاظ است؟
۲۵۲			کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟
۲۵۳			سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟
۲۵۴			دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟
۲۵۵			چرخ زنجیر کانوایر کوره مجهز به حفاظ است؟
۲۵۶			تسمه و پولی دارای حفاظ است؟
۲۵۷			تسمه و پولی تهویه کوره دارای حفاظ است؟

ردیف	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرایندها	وضعیت	توضیحات
۲۵۸	سیستم تغذیه گازی کوره به شیر ربع گرد - آچار مربوطه - رگلاتور مجهز است؟		
۲۵۹	سیم بوکسل دستگاه سالم است؟		
۲۶۰	ضامن نگهدارنده بدنه سالم است؟		
۲۶۱	سیستم ترمز دور کند و تند فعال است؟		
۲۶۲	در مناطق خطرناک دستگاه حفاظ نرده ای (مکانیکی) وجود دارد؟		
۲۶۳	کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟		
۲۶۴	علایم هشدار ایمنی در خصوص وجود خطر سقوط بار موجود است؟		
۲۶۵	کابل برق مجهز به حفاظ (زره) است؟		
۲۶۶	قلاب نگهدارنده موتور و سیم بوکسل مربوطه سالم است؟		
۲۶۷	سیستم ترمز دستگاه سالم است؟		
۲۶۸	(در صورت استفاده از نوار نقاله در ارتفاع) سیستم به حفاظ زیرین جهت جلوگیری از ریزش یا پرتاب اجسام و قطعات مجهز است؟		

#### بالابرها (جرثقیل سیار)

۲۶۹	کابل دستگاه سالم است؟		
۲۷۰	کابل قلاب یا کمر بند کفی نگهدارنده سالم است؟		
۲۷۱	قلاب جرثقیل سالم است؟		
۲۷۲	جرثقیل دارای شیر یکطرفه هیدرولیک است؟		
۲۷۳	جکهای طرفین سالم هستند یا عمل می‌کنند؟		
۲۷۴	استراکچر جرثقیل سالم است؟		
۲۷۵	چراغها و علایم هشدار جرثقیل سالم یا فعال است؟		
۲۷۶	اشپیلها سالم هستند یا موجود هستند؟		
۲۷۷	جرثقیل دارای علامت خطر سیار (کله قندی) است؟		
۲۷۸	تناژ حداکثر جرثقیل مشخص است؟		
۲۷۹	جرثقیل دارای گواهی تست و بازرسی است؟		
۲۸۰	قلاب جرثقیل دارای فنر شیطانک است؟		
۲۸۱	کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟		

#### بالابرها (جرثقیل برجی Tower Crane)

۲۸۲	دستگاه دارای سیستم هشدار (آژیر یا زنگ خطر) است؟		
۲۸۳	سیستم قطع خودکار دستگاه در حد بالا و پایین سالم است؟		
۲۸۴	جرثقیل دارای نردبان ثابت و متحرک است؟		

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		سیستم ترمز اتوماتیک یا مکانیکی در انتهای ریل عمل می‌کند؟	۲۸۵
		دستگاه مجهز به سیستم Overload است؟	۲۸۶
		حرکت طولی دستگاه دارای کنترل سرعت (کند-تند) است؟	۲۸۷
		حرکت عرضی کالسکه دارای کنترل سرعت (کند-تند) است؟	۲۸۸
		قلاب جرثقیل مجهز به فنر شیطانک است؟	۲۸۹
		سیم بوکسل قلاب سالم است؟	۲۹۰
		سیم بوکسل جرثقیل سالم است؟	۲۹۱
		آزمایش استاتیک و دینامیک بر روی دستگاه انجام شده و دارای مجوز است؟	۲۹۲
		اکولایزر یا مجموعه بالابرنده سالم است؟	۲۹۳
		دستگاه دارای پلاک یا علامت مشخص کننده ظرفیت است؟	۲۹۴
		دارای گواهینامه از مراجع قانونی است؟	۲۹۵
		کابل نگهدارنده کلید فرمان سالم است؟	۲۹۶
		سیم بوکسل کلمپها سالم و صحیح است؟	۲۹۷
		در صورت قطع برق مگنت جرثقیل نیز دچار مشکل شده و بار رها می‌شود.	۲۹۸
		کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟	۲۹۹
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۳۰۰
<b>اره نواری</b>			
		اره دارای حفاظ قابل تنظیم است؟	۳۰۱
		دستگاه به سیستم قطع اضطراری (در نزدیکترین فاصله به اپراتور) مجهز است؟	۳۰۲
		ارتفاع میز در حد ۹۰-۸۵ سانتی‌متر تنظیم شده است؟	۳۰۳
		کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟	۳۰۴
		روشنایی دستگاه مناسب است (دارای روشنایی موضعی است)؟	۳۰۵
		کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند.	۳۰۶
		سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟	۳۰۷
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۳۰۸
<b>اره لنگ</b>			
		دستگاه به سیستم قطع کننده حد بالا و پایین مجهز است؟	۳۰۹
		محل استقرار دستگاه مناسب یا استاندارد است؟	۳۱۰
		تیغه اره سالم است؟	۳۱۱

ردیف	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	وضعیت	توضیحات
۳۱۲	گیره یا فکهای آن سالم است؟		
۳۱۳	سیستم خنک کننده دستگاه سالم است؟		
۳۱۴	کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟		
۳۱۵	سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟		
۳۱۶	دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟		

اره فلکه ای (تسمه ای)

۳۱۷	دستگاه دارای حفاظ فلکه، در قسمت بالا رونده تسمه است؟		
۳۱۸	فلکه فوقانی دارای حفاظ است؟		
۳۱۹	فلکه تحتانی (زیرین) دارای حفاظ است؟		
۳۲۰	سرعت دورانی فلکه تنظیم شده است؟		
۳۲۱	تسمه دارای خوردگی و ترک است؟		
۳۲۲	کلیه قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟		
۳۲۳	محل استقرار دستگاه مناسب یا استاندارد است؟		
۳۲۴	ضخامت طوقه فلکه در نقاط فشار تسمه کمتر از ۱۶mm است؟		
۳۲۵	سرعت خطی فلکه در نقاط فشار تسمه کمتر از ۱۶mm است؟		
۳۲۶	سرعت خطی فلکه بیش از ۴۵m/s است؟		
۳۲۷	حداکثر سرعت بر روی دستگاه نوشته شده است؟		
۳۲۸	روشنایی موضعی وجود دارد؟		
۳۲۹	کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟		
۳۳۰	ارتفاع میز در حد ۹۰-۸۵ سانتی‌متر تنظیم شده است؟		
۳۳۱	دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟		

اره پروفیل بر

۳۳۲	دستگاه دارای حفاظ مناسب است؟		
۳۳۳	تیغه دارای شکستگی-ترک-خوردگی و غیره است؟		
۳۳۴	کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟		
۳۳۵	سیستم خنک کننده مایع سالم است؟		
۳۳۶	ارتفاع میز در حد ۹۰-۸۵ سانتی‌متر تنظیم شده است؟		
۳۳۷	کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟		
۳۳۸	دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟		

اره آب ماستیکی

۳۳۹	اره دارای حفاظ است؟		
۳۴۰	پمپ مایع خنک کننده مجهز به عایق رطوبتی است؟		



توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟	۳۴۱
		کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟	۳۴۲
		محل استقرار دستگاه مناسب یا استاندارد است؟	۳۴۳
		تیغه اره سالم است؟	۳۴۴
		ارتفاع میز در حد ۹۰-۸۵ سانتی‌متر تنظیم شده است؟	۳۴۵
		سیستم برگشت تیغه به بالا (فتر) سالم است؟	۳۴۶
		گیره دستگاه سالم است؟	۳۴۷
		کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟	۳۴۸
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۳۴۹

#### اره تیزکن

		سنگ دستگاه دارای حفاظ است؟	۳۵۰
		حداکثر سرعت مجاز دستگاه و سنگ با یکدیگر مطابقت و انطباق دارد؟	۳۵۱
		دستگاه کاملاً بر روی زمین محکم مستقر شده است؟	۳۵۲
		سنگ کاملاً محکم شده و لقی ندارد؟	۳۵۳
		کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟	۳۵۴
		کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟	۳۵۵
		دستگاه دارای روشنایی موضعی است؟	۳۵۶
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۳۵۷

#### ماشینهای گرد تراش

		دستگاه دارای حفاظت سینی (پرتاب براده از محل براده برداری) است؟	۳۵۸
		دستگاه دارای حفاظت سه نظام است؟	۳۵۹
		دستگاه دارای محفظه یا کمد نگهداری ابزار و وسایل کمکی است؟	۳۶۰
		کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟	۳۶۱
		استقرار دستگاه استاندارد یا مناسب است؟	۳۶۲
		دستگاه دارای وسیله جمع‌آوری براده (سفاله کش) است؟	۳۶۳
		دستگاه دارای حفاظ پمپ خنک کننده (آب ماستیک) است؟	۳۶۴
		دستگاه دارای روشنایی مناسب است؟	۳۶۵
		کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟	۳۶۶
		سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟	۳۶۷

#### ماشینهای صفحه تراش

		وسیله جمع‌آوری براده (سفاله کش) موجود است؟	۳۶۸
--	--	--	-----

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها
۳۶۹			کابل تغذیه الکتریکی دستگاه دارای حفاظ (زره) است؟
۳۷۰			دستگاه دارای روشنایی مناسب است؟
۳۷۱			استقرار دستگاه استاندارد یا مناسب است؟
۳۷۲			حریم حفاظتی (کورس رفت و برگشت براده برداری) محافظت می‌شود؟
۳۷۳			سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟
۳۷۴			کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟
<b>ماشینهای عمود تراش</b>			
۳۷۵			محور متحرک انتهایی میز مجهز به حفاظ است؟
۳۷۶			کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟
۳۷۷			وزنه تعادل مجهز به حفاظ توری است؟
۳۷۸			کلیدهای فرمان سالم هستند یا دارای شاخص شناسایی‌اند؟
<b>ماشینهای براده برداری</b>			
۳۷۹			در منطقه براده برداری دستگاه دارای حفاظ است؟
۳۸۰			کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟
۳۸۱			کلید دو شستی همزمان کلمپ فعال است؟
۳۸۲			حرکت میز دارای حفاظ مجهز به میکروسوییچ بوده یا میکروسوییچ آن فعال است؟
۳۸۳			ابزار جمع‌آوری براده وجود دارد؟
۳۸۴			سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟
<b>دستگاههای برش</b>			
۳۸۵			دستگاهها اتصال به زمین دارند؟
۳۸۶			بر روی قسمت‌های متحرک حفاظ نصب شده است؟
۳۸۷			محل سقوط قطعه بریده شده مناسب است؟
۳۸۸			لباس کار، کفش، دستکش، مچ بند ایمنی در اختیار کارگران قرار دارد؟
۳۸۹			جهت برش قطعات کوچک ابزار گیرنده وجود دارد؟
۳۹۰			تا حد امکان پدالها دستی هستند؟
<b>سیلندرهای گاز تحت فشار</b>			
۳۹۱			سیلندرهای گاز تحت فشار دور از پرتوهای تابیده شده و سایر منابع حرارتی نگهداشته می‌شوند؟
۳۹۲			سیلندرهای گاز تحت فشار در محلهای دارای تهویه خوب، مناطق خشک با حداقل ۲۰ فوت دورتر از موادی نظیر روغن، گریس، پوشال چوب، توده‌های ذخیره شده کاربرد، استیلن یا سایر سوخت‌هایی که باعث شتاب در آتش‌سوزی و حریق می‌گردند، نگهداری می‌گردند؟

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		سیلندره‌های گاز تحت فشار تنها در قسمتهای تخصیص داده شده نگهداری و انبار می‌شوند؟	۳۹۳
		سیلندره‌های گاز تحت فشار دور از بالابرها، نقاله‌های مکانیکی، پلکانها و نردبانها، گذرگاه‌ها و پلکانهای متحرک نگهداشته می‌شوند؟	۳۹۴
		سیلندره‌های گاز تحت فشار در جایی نگهداری و انبار می‌شوند که از سقوط کردن، ضربه و تکانهای شدید مصون بمانند؟	۳۹۵
		سیلندره‌های گاز تحت فشار در مناطقی که دارای تهویه ضعیفی هستند نگهداری می‌شوند؟	۳۹۶
		در مناطق نگهداری سیلندره‌های گاز فشرده علائمی نظیر "Oxygen" یا « عدم استفاده از دخانیات » یا « عدم وجود شعله (No Open Falme) نصب شده است؟	۳۹۷
		سیلندره‌های گاز فشرده در بیرون از مناطق دارای ژنراتور نگهداری و انبار می‌شوند؟	۳۹۸
		سیلندره‌های گاز فشرده برای ممانعت از سقوط به‌طور ایمنی نگهداشته شده‌اند؟	۳۹۹
		سیلندره‌های گاز فشرده در موقعیت عمودی و ایستاده انبار و نگهداری می‌شوند؟	۴۰۰
		کلاهک‌های حفاظت‌کننده در همه زمانها به استثناء زمان استفاده در سر جای خود قرار دارند؟	۴۰۱
		نخ و پارچه روی کلاهک و سیلندر آغشته به روغن وجود ندارد؟	۴۰۲
		سیلندره‌های گاز تحت فشار به‌طور خوانا با هدف شناسایی محتوای گاز با نام شیمیایی یا نام تجاری گاز علامت دار شده‌اند. علامات بر روی سیلندره‌های گاز تحت فشار به‌صورت حک شده، مهر شده یا برچسب هستند؟	۴۰۳
		علامات به‌صورت مورب و سطح سیلندر دقیقاً در زیر کلاهک واقع شده‌اند؟	۴۰۴
		همه مخازن قابل حمل و همه لوله‌ها، شیرها و متعلقات در فواصلی که فراتر از ۲/۵ سال هستند و به‌صورت بصری مورد بازدید واقع می‌شوند؟	۴۰۵
		در مورد مخازن عایق‌کاری شده در صورتی که بنا به نظر فردی که بازرسی بصری انجام می‌دهد، عایق مربوطه برداشته نشود، خوردگی خارجی احتمالاً نادیده گرفته می‌شود؟	۴۰۶
		در صورتیکه هیچ‌گونه شرایط نا ایمن کشف نشود، مخازن قابل حمل جهت سرویس و تعمیر تا زمانیکه با استانداردهای صحیح تطابق وجود دارد برگشت داده نخواهد شد؟	۴۰۷

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		سیلندرهاي گاز فشرده، حل شده تحت فشار، يا مایع شده طوري ساخته شده باشند که به‌طور ایمن فشارها را تحمل کرده و در عملیاتی چون آزمایشات متداول و به‌ویژه طی پرکردن، حمل و نقل، انبار کردن، تخلیه و سرویس و نگهداری بدون نشستی باقی بمانند؟	۴۰۸
		سیلندرها قادر به تحمل فشاری در حد یک و نیم برابر حداکثر فشار مجاز پر کردن در ۱۵ درجه سانتی‌گراد یا ۵۹ درجه فارنهایت به‌صورت ایمن هستند؟	۴۰۹
		سیلندرها طوری نگهداری و حمل می‌شوند که معرض گرما، خصوصاً گرمای تشعشعی نباشند؟	۴۱۰

#### CO2

		لوله و اتصالات دارای گواهی تست در شرایط ۱۰٪ اضافه بار هستند؟	۴۱۱
		شیر قطع‌کننده ربع گرد بوده یا سالم است؟	۴۱۲
		شیرها مجهز به سیم بوکسل (ایمنی در برابر پرتاب) هستند؟	۴۱۳
		سیلندرها دارای گواهی تست هیدروستاتیک است؟	۴۱۴
		دستگاه دارای گواهی تست و بازرسی است؟	۴۱۵
		سیستم فاقد نشستی است؟	۴۱۶
		سیستمهای کنترلی (زنگ اخبار-قطع پمپ اتوماتیک) سالم هستند؟	۴۱۷
		ریخت و پاش و وجود روغن و چربی در محل مشاهده شده است؟	۴۱۸

#### کمپرسور

		دستگاه دارای حفاظ در مناطق گردنده (ترانسمیسیون) است؟	۴۱۹
		(درصورت وجود فن) هواکش مجهز به حفاظ است؟	۴۲۰
		دستگاه دارای گواهی تست معتبر است؟	۴۲۱
		(درصورت وجود مبدل حرارتی) ترمومتر دستگاه سالم است؟	۴۲۲
		شیلنگ‌های انتقال باد و بستها سالم هستند؟	۴۲۳
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۴۲۴

#### مولد استیلن

		وسایل برقی ضدجرقه هستند؟	۴۲۵
		مولد مجهز به وسایل خودکار تغذیه است؟	۴۲۶
		مولد به دستگاه قطع کن گاز مجهز است؟	۴۲۷
		اصول انبارش کاربرید در کارگاه رعایت شده است؟	۴۲۸
		ظروف محتوی ضد نفوذ آب کاملاً ایزوله هستند؟	۴۲۹
		فاصله با ساختمانهای دیگر، اجتماعات و... رعایت شده است؟	۴۳۰
		وسایل و ادوات برقی ضدجرقه هستند؟	۴۳۱

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		تابلوها و علائم هشدار به تعداد کافی در محل‌های لازم نصب شده است؟	۴۳۲
		دارای لوله شناسایی و اطلاعات مورد نیاز است (حداکثر فشار به هنگام تست).	۴۳۳
		فشار سنج دستگاه فعال است؟	۴۳۴
		در مجاورت سیستم و دستگاه چربی، روغن، گریس و... موجود است؟	۴۳۵
		کیسولهای اکسیژن به شکل جداگانه از سایر کیسولها نگهداری می‌شود؟	۴۳۶
		سیستم فاقد نشتی است؟	۴۳۷
		دستگاه دارای گواهی تست و بازرسی است؟	۴۳۸
		اصول ایمنی درباره انبار کردن سیلندرها تحت فشار رعایت می‌شود؟	۴۳۹

#### تمیز کردن مخازن

		دستورالعمل مکتوبی جهت انجام موارد زیر وجود دارد؟	۴۴۰
الف		* بازرسی مخازن رنگ در سالن رنگ و مخازن قلع در دیگ قلع سالن تولید از نظر شکاف، ترک و غیره.	
ب		* ارزیابی دستگاههای تهویه برای اطمینان از کارکرد صحیح آنها (از طریق اندازه گیری آلاینده ها).	
ج		* روش تمیز کردن مخازن.	
د		* تعیین سرپرست جهت نظارت بر کار تمیز کردن مخازن.	
هـ		* تعیین افراد مشخص جهت نظارت بر کار تمیز کردن مخازن.	
و		* تعیین افراد مشخص جهت انجام کار تمیز سازی.	
ز		* ممنوعیت دسترسی به محوطه مخزن تا زمانی که میزان بخارات و گازها به سطح قابل قبولی کاهش نیافته است؟	
ح		* استفاده از لباسهای حفاظتی توسط کسانی که وارد مخازن می‌شوند (بخصوص دستکش و ماسک تنفسی).	
ط		* روشن ماندن دستگاه تهویه تا زمان حذف و انتقال لجن مخزن و در طی عمل تمیز کردن مخزن.	
ی		* پیش‌بینی و تعیین شاخص جانشین جهت تمیز کردن مخزن.	
ک		* بازرسی از روش تمیز کردن مخزن در فواصل زمان بندی شده توسط واحد ایمنی یا بهداشت.	
ل		* دفع صحیح لجن مخازن از طریق مشورت با مرکز یا موسسه‌ای که در این زمینه فعالیت دارد یا کمک گرفتن از تجهیزات تصفیه فاضلاب.	
		برای کاهش آلودگی آلاینده‌ها و بخار حلال‌ها در اطراف مخازن از دستگاه تهویه موضعی کمک گرفته می‌شود؟	۴۴۱

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرایندها
۴۴۲			مدارک مستندی دال بر آموزش افرادی که وظیفه تمیز کردن مخازن را بر عهده دارند در خصوص موارد زیر موجود است؟
الف			* آگاهی از خطرات بالقوه ای که در حین کار احتمال وقوع دارند.
ب			* نحوه تمیز کردن مخزن.
ج			* استفاده از وسایل حفاظت فردی.
د			* رعایت بهداشت فردی.
۴۴۳			امکان‌ات بهداشتی زیر برای کارکنانی که مسئول تمیز کردن مخازن هستند مهیا است (در محدوده ۱۵ متری)؟
الف			* دوش مجهز به آب گرم و سرد.
ب			* صابون.
ج			* دستشویی.
د			* چشم شوی.
<b>موضوع: ایمنی کوره و ذوب</b>			
۴۴۴			علایم هشدار داری تابلو برق قابل تشخیص بوده یا فعال هستند؟
۴۴۵			کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟
۴۴۶			صفحات سکوی کار اطراف کوره و صفحات مشبک زیر کوره سالم است؟
۴۴۷			سکوی کار اطراف کوره دارای نرده کشی است؟
۴۴۸			کلیدهای فرمان سالم بوده یا دارای شاخص شناسایی است؟
۴۴۹			دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟
<b>موضوع: ایمنی و ریخته‌گری</b>			
۴۵۰			درب کوره به میکروسوییچ مجهز شده است یا فعال است؟
۴۵۱			کلید قطع اضطراری (استوپ) در دسترس بوده یا فعال است؟
۴۵۲			دستگاه به چشم الکترونیکی در منطقه بین دو قالب مجهز شده یا چشم آن سالم است؟
۴۵۳			سکوی کار اپراتور دارای نرده است؟
۴۵۴			سیستم تغذیه گازی ایمن یا استاندارد است؟
۴۵۵			سیستم انتقال نیرو (ترانسمیسیون) مجهز به حفاظ است؟
۴۵۶			دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟
<b>موضوع: ایمنی کوره ذوب (شعله مستقیم)</b>			
۴۵۷			الکتروموتور دمنده هوا دارای حفاظ ترانسمیسیون است؟
۴۵۸			الکتروموتور پمپ هیدرولیک دارای ترانسمیسیون است؟
۴۵۹			الکتروموتور درب جلوی کوره دارای حفاظ ترانسمیسیون است؟

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل نهم: ایمنی تجهیزات، وسایل و فرآیندها	ردیف
		اتصالات سیم بوکسل و پنچ آن سالم است؟	۴۶۰
		درب جلوی کوره دارای میکروسوییچ بوده یا فعال است؟	۴۶۱
		ریل حرکت درب جلو دارای استوپ مکانیکی است؟	۴۶۲
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۴۶۳
<b>موضوع: ایمنی کوره ذوب (شعله غیر مستقیم و شارژ از بالا)</b>			
		پلکان و سکوی بوکسل و پنچ آن سالم است؟	۴۶۴
		درب جلوی کوره دارای میکروسوییچ بوده یا فعال است؟	۴۶۵
		ریل حرکت درب جلو دارای استوپ مکانیکی است؟	۴۶۶
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۴۶۷
<b>موضوع: ایمنی کوره رنگ</b>			
		لوله‌های انتقال سوخت و اتصالات نشتی ندارند؟	۴۶۸
		احتراق کامل صورت می‌گیرد؟	۴۶۹
		هواکشا کارایی لازم را دارند؟	۴۷۰
		کلیدهای فرمان سالم بوده یا دارای شاخص شناسایی است؟	۴۷۱

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان: تاریخ بازدید:

وضعیت: بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل

توضیحات	وضعیت	فصل دهم: ایمنی تاسیسات الکتریکی	ردیف
<b>چک لیست برق</b>			
		اتصالات و پریزها در ولتاژهای مختلف تفاوت رنگ دارند؟	۱
		اتصالات به وسیله پریز و چند شاخه انجام می‌گیرد؟	۲
		لوازم حفاظت فردی آزمایش شده و عایق است؟	۳
		مهلت آزمایش لباسها و لوازم حفاظت فردی به اتمام نرسیده است؟	۴
		قبل از اتصال تطابق ولتاژ ابزار و شبکه برق انجام می‌گیرد؟	۵
		ابزار برق سالم و امن موجود است؟	۶
		اتصال به زمین وجود دارد؟	۷
		پس از قطع برق ابزار از اتصال برق خارج می‌شود؟	۸
		کابل‌های برق ابزار از معایب مکانیکی محافظت می‌شوند؟	۹
		از چراغهای دستی مجهز به حفاظ فلزی استفاده می‌شود؟	۱۰
		الکتروسیته ساکن در محلهای با مایعات قابل اشتعال کنترل می‌شود؟	۱۱
		از جریان نامنظم و گیرافتادن جریان جلوگیری می‌شود؟	۱۲
		برای تمام کلیدها، جعبه‌ها و صفحه کلیدها پوشش اختصاصی تعیین شده است؟	۱۳
<b>تابلو برق</b>			
		دارای حفاظ است؟	۱۴
		تابلو دارای فرش لاستیکی (زیر پای عایق) است؟	۱۵
		فیوز اطمینان (BM) وجود دارد و سالم است؟	۱۶
		تابلو دارای علائم هشدار دهنده است؟	۱۷
		درب تابلو مجهز به بند و بست سالم است و همواره بسته است؟	۱۸
		کپسول آتش‌نشانی Co2 در اطراف تابلو وجود دارد؟	۱۹
		جهت دسترسی سریع به تابلو مانع وجود دارد؟	۲۰
		جعبه تابلو سالم است؟	۲۱
		تهویه تابلو سالم است؟	۲۲
		سیگنال تابلو برق سالم است؟	۲۳
		سیستم نشانگر ولتاژ و آمپر سالم است؟	۲۴
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۲۵



توضیحات	وضعیت	فصل دهم: ایمنی تاسیسات الکتریکی	ردیف
<b>ترانس برق</b>			
		حفاظ نرده ای اطراف ترانس برق دارای حفاظ است؟	۲۶
		دارای فرش لاستیکی (زیر پایی عایق) است؟	۲۷
		کپسول آتش‌نشانی Co2 در محل وجود دارد؟	۲۸
		ماده جاذب رطوبت قابل اطمینان است؟	۲۹
		روغن ترانس دارای مجوز تست الکتریکی است؟	۳۰
		فاصله ترانس تا مواد و وسایل اطراف (حداقل ۳۰cm) رعایت شده است؟	۳۱
		دستگاه به علائم هشداری به تعداد کافی مجهز شده است؟	۳۲
		دستگاه به سیستم اتصال به زمین (ارت) مجهز شده است؟	۳۳
<b>پوششهای محافظ و عایق‌بندی Safety Coners</b>			
		اتصالات کلید پاور تا قبل از کلید حفاظت از جان عایق‌بندی شده باشد؟	۳۴
		سوکت ارتباطی برق تابلو از ضریب عایق‌های کافی برخوردار است؟	۳۵
		مجموعه سینی قدرت و محل گردش برق از تابلو دارای درب با طلق محافظ (پوشش محافظ) به صورت جدا از قسمت الکترونیک است؟	۳۶
		محل‌های اتصال کابل قدرت به بالای کلید (قبل از حفاظت جان) دارای کاور محافظ است؟	۳۷
		محل‌های اتصال کابل قدرت به خروجی مجموعه کلید حفاظت از جان دارای کاور است؟	۳۸
		پوشش محافظ مانع از دسترسی کاربر به اتصالات پاور است؟	۳۹
		محل اتصالات کابلشوهای قدرت و سرکابلها عایق بوده و از ایمنی کافی برخوردار است؟	۴۰
		ترمینالهای استفاده شده در تابلو به نحوی است که پیچ مربوط به ترمینال در موقع بسته شدن ترمینال از سطح عایق ترمینال پایین تر قرار گرفته یا از پیچ‌های عایق استفاده شود؟	۴۱
<b>برچسبهای ایمنی Safety Labels</b>			
		تابلو دارای برچسب شناسنامه است؟	۴۲
		روی درب تابلو برچسب علامت برق فشار قوی (علامت خطر) وجود دارد؟	۴۳
		روی پوشش محافظ قسمت قدرت، برچسب علامت خطر نصب شده است؟	۴۴
		محل اتصال ارت تابلو دارای برچسب علامت ارت است؟	۴۵

ردیف	وضعیت	فصل دهم: ایمنی تاسیسات الکتریکی	توضیحات
۴۶		مسیرهای ورودی و خروجی کابل‌های قدرت با برچسب‌های ورودی و خروجی مشخص شده است؟	
۴۷		مقدار ولتاژ پاور موجود در تابلو بر روی برچسب شناسنامه تابلو ثبت شده است؟	
۴۸		میزان جریان تابلو در برچسب شناسنامه تابلو ثبت شده است؟	
۴۹		ترانس مبدل برق دارای برچسب ورودی و خروجی است؟	
۵۰		برروی ترانس‌های مبدل در صورتیکه تبدیل برق ۳۸۰ ولت به ۲۲۰ باشد برچسب راهنمای معرفی ولتاژها نصب شده است؟	
۵۱		مسیرهای ورودی و خروجی آب با برچسب‌های نشانگر ورودی و خروجی آب مشخص است؟	

#### سیستم خنک کننده Cooling System

۵۲		مسیر گردش آب در تابلو مشخص بوده و امکان نشتی آب در داخل تابلو وجود ندارد؟	
۵۳		مسیرهای ورودی و خروجی آب به تابلو به نحوی عایق‌بندی شده است که در صورت جدا شدن شیلنگ آب به قسمت قدرت تابلو نفوذ نکند؟	
۵۴		بدنه تابلو به نحوی آب‌بندی شده که در صورت ریزش آب بر روی تابلو آب به داخل آن نفوذ نکند؟	

#### تابلو فرمان Safety Check List OFTC (جریان قدرت Power Supply)

۵۵		رنگ کابل‌های قدرت استاندارد (مشکی) است؟	
۵۶		تابلو دارای سیستم ارت است؟	
۵۷		کلید نقاط فلزی (هادی) تابلو به سیستم ارت متصل است؟	
۵۸		کلید اتوماتیک بار تابلو بر روی آن نصب شده است (کلید پاور)؟	
۵۹		کلید پاور به درستی عمل می‌کند؟	
۶۰		کلید پاور دارای کلید Trip است؟	
۶۱		رنگ کلید Trip استاندارد (قرمز) است؟	
۶۲		کلید Trip به درستی عمل می‌کند؟	
۶۳		تابلو دارای کلید حفاظت از جان است؟	
۶۴		کلید حفاظت از جان امکان قطع برق ورودی به تابلو را دارد؟	
۶۵		کلید حفاظت از جان متناسب در جریان نشتی استاندارد (۳۰ma) به درستی و در زمان مشخص عمل می‌کند؟	
۶۶		جریان کلید حفاظت از جان متناسب با جریان بار تابلو و کلید پاور است؟	

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل دهم: ایمنی تاسیسات الکتریکی	ردیف
		کابل قدرت در داخل کابل شوها قرار گرفته و سر کابل‌ها محکم پرس شده است؟	۶۷
		کابلشو کابل‌های رابط داخل تابلو به اندازه کافی پرس شده است؟	۶۸
		کابلشوها بر روی ترمینال‌های خروجی و ورودی ترستور محکم نصب شده است؟	۶۹
		محل اتصالات قدرت از استحکام کافی و مناسب برخوردار است؟	۷۰
		هدر پینهای دارای برق بر روی بردهای پاور از دسترسی و تماس مستقیم دست کاربر محفوظ بوده و در این نوع پین‌ها از پینهای سیگنال و حتی‌الامکان از پینهای دارای روکش استفاده شده است؟	۷۱
		قسمت برق قدرت از بخش سیگنال الکتریکی جدا است؟	۷۲
		در محلهایی که سیگنال الکتریکی با سیگنال قدرت در کنار هم استفاده می‌شوند قطعات دارای برق مشخص است؟	۷۳
		سوکت‌هایی که برق را وارد می‌کند از نوع مادگی و سوکت‌هایی که برق را خارج می‌کند از نوع نری است؟	۷۴
<b>سیستم‌های الکتریکی و ایمنی آنها</b>			
		دستورالعمل مکتوبی مبنی بر آموزش ایمنی برق برای افراد وجود دارد؟	۷۵
		اگر بلی، مدرک مستندی برای اتمام دوره آموزشی وجود دارد؟	۷۶
		تکنسین‌های برق که مسئول سرکشی تابلوهای برق هستند، برنامه‌ریزی مکتوبی جهت بازرسی و بازدید مرتب از تابلوها دارند؟	۷۷
		دستورالعمل کتبی وجود دارد که در صورت مشاهده هرگونه نقص و خرابی در اسرع وقت کارکنان تاسیسات نسبت به اصلاح و تعمیر آن بکوشند؟	۷۸
		واحد تاسیسات که مسئول نظارت و رسیدگی به تجهیزات برقدار در کل ساختمانهاست است، برنامه مکتوبی در این مورد دارد؟	۷۹
		دستورالعمل کتبی در موارد زیر وجود دارد:	۸۰
		* بازدید از تابلوهای برق در فواصل زمان‌بندی شده توسط کارکنان واحد تاسیسات	الف
		* قفل بودن تابلوهای برق و دسترسی به آنها فقط از طریق کارکنان تاسیسات	ب
		* ثبت و نگهداری مدارک تابلوهای بازدید شده، علت و شرح نقص، شخص بازدیدکننده و تاریخ رفع نقص	ج
		* بازدید از تجهیزات به منظور تشخیص بارگذاری زیاد مدارها	د
		* بازدید از تجهیزات به منظور تشخیص سیم‌کشی‌های غیرصحیح (سیمهای اضافی و سیمهای طولانی و بدون محافظ و غیره)	هـ

ردیف	فصل دهم: ایمنی تاسیسات الکتریکی	وضعیت	توضیحات
و	* قرار داشتن سکو چوبی زیر هر کدام از تابلوهای برق موجود.		
۸۱	تجهیزات لازم حفاظتی (مثل ابزار عایق در برابر الکتریسیته-وسایل حفاظت فردی-تخته و غیره) برای کار افراد فراهم و در دسترس آنان است؟		
۸۲	آیین‌نامه مکتوبی وجود دارد که افراد فوق از وسایل و امکانات زیر به هنگام انجام کار حتماً استفاده کنند؟		
الف	* دستکشهای مقاوم و غیرهادی در برابر الکتریسیته		
ب	* پوشش لاستیکی و نارسانا در برابر برق		
ج	* ابزار و وسایل موردنیاز که عایق‌بندی و پوشش دار باشند		
د	* تابلوها و علائم مثل: (خطر، تابلو برق توسط تعمیرکار، تعمیر می‌شود) (خطر برق گرفتگی) (خطر شوک الکتریکی) (خطر ولتاژ بالا)		
هـ	* نردبانهای غیرهادی		
و	* ولت متر/متر اهم متر و آمپرسنج		
۸۳	کارکنان و تکنسین‌های برقکار واحد تاسیسات به هنگام کار طبق آیین‌نامه کتبی ملزم به استفاده از وسایل حفاظتی لازم هستند؟		
۸۴	تابلوهای برق و کلیدهای آنان از رطوبت و نفوذ آب محفوظ هستند؟		
۸۵	تابلوهای برق موجود در سالنها در حالت عادی قفل هستند تا اشخاص دیگر به آنها دسترسی نداشته باشند؟		
۸۶	کابل‌های برق دستگاهها دور از اصطکاک و سایش هستند (منظور این است که کابل برق از لای در پنجره و غیره رد نشده باشد و در ضمن در مسیر رفت و آمد کارکنان نیز نباشد)؟		
۸۷	سیمها و کابل‌های برق دارای روپوش عایق و سالم هستند؟		
۸۸	کلیدهای روشن-خاموش دستگاهها از هم متمایز هستند؟		
۸۹	برای تعمیر، سرویس یا تمیز کردن دستگاهها، برنامه و مراحل کاری زیر به‌صورت کتبی موجود است؟		
الف	* ابتدا دستگاه را خاموش کنید.		
ب	* منبع برق دستگاه را قطع کنید و اگر قابل قفل کردن است آن را قفل کنید (Power Lock Out/Tag).		
ج	* از تابلوهای راهنما و هشدار دهنده استفاده کنید مثل: (توجه، ماشین توسط تعمیرکار تعمیر می‌شود) (توجه، از روشن کردن دستگاه اکیداً خودداری کنید).		
د	* از وسایل حفاظتی استفاده کنید (که در برابر الکتریسیته عایق باشند).		

ردیف	فصل دهم: ایمنی تاسیسات الکتریکی	وضعیت	توضیحات
ه	* پس از اتمام کار، تابلو را برداشته و منبع برق را وصل و کلید Power را در وضعیت روشن قرار دهید.		
۹۰	سیم کشی‌ها و کابهای موجود در سالن‌ها عاری از عیوب زیر هستند.		
الف	* سیم‌ها یا مدارهای روباز.		
ب	* سیم کشیهای اضافی/موقت.		
ج	* سیم کشی از درز پنجره‌ها، درها، لولها و درگاهها.		
د	* سیم کشیهای زخمی و برجسب خورده.		
ه	* سیم کشی در مجراها یا لوله‌ها بدون پوشش دائمی.		
و	* سیم کشی‌های آویزان بدون بست و نگهدارنده.		
۹۱	کلیدها و پریزهای موجود در سالن دارای حفاظ هستند؟		
۹۲	پریزها یا دوشاخه‌های موجود سالم هستند؟		
۹۳	سیمهای متصل به پریز همگی دارای دوشاخه یا در صورت لزوم ترمینال (در صورت سه فاز بودن قدرت دستگاه) هستند؟		
۹۴	کلیدها و پریزهای برق عاری از عیوب زیر هستند؟		
الف	* پریزها و کلیدها شل و از دیوار جدا باشند.		
ب	* شکسته باشند.		
۹۵	جلوی تابلوهای برق باز و عاری از موانع است؟		
۹۶	سیم کشیهای درون تابلوهای برق سالم هستند؟		
۹۷	همه فیوزها درون تابلوهای برق سالم هستند؟		
۹۸	تابلوهای برق عاری از عیوب زیر هستند؟		
الف	* فقدان درب		
ب	* فقدان فیوز		
ج	* کلید معیوب		
د	* پریز معیوب		
ه	* فیوز شکسته		
۹۹	دستورالعمل کتبی مبنی بر ممنوعیت به کارگیری سیم رابطهای سه شاخه (سه راهی) وجود دارد؟		
۱۰۰	برنامه مکتوبی جهت رسیدگی و بازرسی وضعیت چاههای ارت وجود دارد؟		
<b>سیستم ارت</b>			
۱۰۱	سیستم اتصال به زمین از جنس فولاد است؟		
۱۰۲	سیستم اتصال به زمین دارای قطر استاندارد ۱۶ میلی‌متر است؟		

ردیف	وضعیت	فصل دهم: ایمنی تاسیسات الکتریکی	توضیحات
۱۰۳		سیستم اتصال به زمین دارای روکش مسی است؟	
۱۰۴		قطر روکش مسی با میزان استاندارد که ۳ میلی‌متر است مطابق است؟	
۱۰۵		ابعاد صفحه مسی دارای مشخصه استاندارد است ( ابعاد ۱ * ۵۰ میلی‌متر، ضخامت ۲ میلی‌متر )؟	
۱۰۶		سطح مقطع اتصال زمین بر روی صفحه دارای قطر ۵ میلی‌متر مربع است؟	
۱۰۷		صفحه اتصال به‌صورت عمودی در زمین قرار گرفته است؟	
۱۰۸		فاصله لبه فوقانی صفحه الکتود از سطح زمین به میزان استاندارد است ( کمتر از میزان ۱ متر )؟	
۱۰۹		صفحه در محلی که زمین دارای رطوبت کافی است قرار گرفته است؟	
۱۱۰		از پوشش مناسبی جهت اطراف صفحه استفاده شده است (تمک، خاک و زغال چوب هر یک به نسبت ۱ و ۳۵)؟	
۱۱۱		الکترودها در فاصله مناسبی از سطح زمین قرار گرفته اند ( ۵۰ الی ۱ متر )؟	
۱۱۲		تاییدیه لازم از سوی مراجع ذی‌ربط در خصوص سیستم ارت وجود دارد؟	
۱۱۳		سیستم ارت مورد بازدید دوره ای قرار می‌گیرد؟	

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری	وضعیت	توضیحات
<b>موارد عمومی</b>			
۱	ظرفیت هر دانشکده متناسب با تعداد کل دانشجویان است.		
۲	محل دانشکده به خوابگاه و مسیر وسایل نقلیه عمومی نزدیک است.		
۳	فضای اداری در دانشکده‌ها از فضای آموزشی منفک است.		
۴	برای هر اتاق میز و صندلی، قفسه، فایل و سایر تجهیزات مورد نیاز به تعداد کافی، سالم و بدون نقص در نظر گرفته و از نگهداری وسایل متفرقه، بی استفاده و معیوب در اتاق خودداری می‌شود.		
۵	نظم و ترتیب در تقسیم بندی، چیدمان لوازم و وسایل در اتاق رعایت می‌شود.		
۶	ساختمان دیوارها و ستون‌ها از جنس مقاوم، بدون هرگونه فرورفتگی، ترک خوردگی و درز و دارای رنگ آمیزی مناسب و به رنگ روشن بوده و در مواقع لازم نظافت می‌شود.		
۷	منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است.		
۸	سقف صاف، دارای رنگ آمیزی مناسب و بدون هرگونه ترک خوردگی و درز و شکاف و تمیز است.		
۹	کف قابل شستشو، مقاوم، مسطح، بدون فرورفتگی و ترک خوردگی، دارای شیب مناسب و تمیز است.		
۱۰	درها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی است.		
۱۱	پنجره‌ها، سالم و شیشه‌ها بدون ترک خوردگی، شکستگی و فاقد هرگونه لق خوردگی و جرم گرفتگی می‌باشد.		
۱۲	پنجره‌های طبقات فوقانی مشرف به پرتگاه، دارای نرده محافظ یا کتیبه ثابت است (از جام شیشه بزرگ استفاده نشده است)..		
۱۳	پنجره اتاق‌ها دارای پرده تمیز و مناسب است.		
۱۴	پله‌های اماکن لغزنده نبوده و به نرده مناسب مجهز است.		
۱۵	درمسیرها، تسهیلات و امکانات ویژه برای استفاده معلولین (به‌خصوص در طبقات همکف) و با نصب علائم و نشانه‌های بین‌المللی در نظر گرفته شده است.		

ردیف	وضعیت	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری	توضیحات
۱۶		برای پیشگیری از آلودگی بصری، تابلو اعلانات در راهرو طبقات نصب شده است و از نصب هرگونه اطلاعیه خارج از این تابلو جلوگیری می‌شود.	
۱۷		تابلوهای هشدار دهنده در خصوص منع استعمال دخانیات در اماکن عمومی نصب شده است.	
۱۸		کلیه اماکن دانشکده از نور طبیعی یا مصنوعی مناسب برخوردار است.	
۱۹		تهویه کلیه اماکن دانشکده مناسب و کافی است.	
۲۰		متناسب با فصول سال کلیه اماکن دانشکده مجهز به وسایل سرمایشی و گرمایشی مناسب است.	
۲۱		کلید و پریز و کلیه وسایل برقی از ایمنی کامل برخوردار می‌باشد.	
۲۲		داخل اتاق‌ها و راهروها روزانه توسط نیروهای خدماتی نظافت می‌شود.	
۲۳		کلیه اماکن دانشکده دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است.	
۲۴		برای بازیافت کاغذ، سطل زباله درپوش‌دار و مناسب، مجهز به کیسه زباله قرار داده شده است.	
۲۵		چارچوب، دستگیره، پراق آلات و لوله‌های درها سالم و دارای استحکام کافی است و توسط نیروهای خدماتی نظافت می‌شود.	
۲۶		کنترل ناقلین و انجام عملیات سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود به طوری که هیچ‌گونه حشره‌ای در محیط دیده نمی‌شود.	
۲۷		کپسول اطفای حریق (خاموش کننده‌های CO <sub>2</sub> و پودر و گاز برحسب شرایط) در محل نصب شده است و کارکنان آموزش لازم را برای استفاده در مواقع ضروری دیده اند.	
۲۸		شارژکپسول‌ها به صورت ادواری انجام می‌شود و تاریخ شارژکپسول‌ها کنترل می‌شود.	
۲۹		آب مصرفی سالم و قابل شرب در دسترس وجود دارد.	
۳۰		در اماکن آموزشی و اداری آب سرد کن به تعداد کافی، سالم و مناسب وجود دارد.	
۳۱		شیر آب سرد کن از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ است تا از تماس دهان با شیر آب جلوگیری شود.	
۳۲		کف و دیوارهای اطراف محل آبخوری یا آب سرد کن قابل شستشو بوده و مرتب نظافت می‌شود.	
<b>سالن سخنرانی و اتاق سمینار</b>			
۳۳		طراحی سالن‌های سخنرانی و اتاق‌های سمینار منطبق بر مقررات اجرایی است.	



## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

ردیف	وضعیت	توضیحات	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری
۳۴		کلیه قسمت‌های موجود در سالن‌های سخنرانی و اتاق‌های سمینار از نظر وضعیت ساختمانی (کف، دیوار، ستون و سقف)، در و پنجره‌ها، پرده‌ها، پله‌ها، کنترل حشرات و جوندگان، تهویه و رطوبت، وسایل گرمایشی و سرمایشی، بازرسی تأسیسات و عدم استعمال دخانیات منطبق بر شرایط مندرج در فصل ۱ و ۲ آیین‌نامه است.	
۳۵		برای کاربران دارای ویلچر، فضای کافی در سالن سخنرانی و اتاق‌های سمینار مطابق با استانداردها در نظر گرفته شده است.	
۳۶		در سالن‌های سخنرانی و اتاق‌های سمینار صدای سخنران تا حد امکان به‌صورت یکنواخت بدون هیچ‌گونه اختلالی به گوش شنونده می‌رسد.	
۳۷		شدت نور پیشنهادی در سالن‌های سخنرانی بدون پنجره ۶۰۰ لوکس است.	

### شرایط اختصاصی کلاس‌ها

۳۸		ظرفیت هر کلاس در دانشکده متناسب با تعداد دانشجویان در حال تحصیل و منطبق بر شرایط ذکر شده در فصل یازدهم آیین‌نامه است.	
۳۹		هر کلاس متناسب با تعداد دانشجویان، به تعداد کافی، میز و صندلی دارد.	
۴۰		میزها و صندلی‌ها سالم و بدون شکستگی و دارای شرایط استاندارد و ارگونومیکی مناسب است.	
۴۱		کلاسها تا حد امکان طوری ساخته شده اند که از نور طبیعی استفاده کنند و در تمام فصول سال از حداکثر نور آفتاب بهره‌مند باشند و در کلاس‌های شبانه نیز شدت نور بین ۳۰۰ تا ۵۰۰ لوکس باشد.	
۴۲		هر کلاس حداقل ۲ پنجره (با شرایط مندرج در فصل دوم) در ارتفاع بیش از ۱۲۰ سانتی‌متر از کف و ۲۰ سانتی‌متر فاصله زیر سقف دارد.	
۴۳		رنگ سقف کلاس سفید یا به رنگ روشن است.	
۴۴		سطوح دیوارهای کلاس درس از رنگ مات انتخاب شده تا از خیرگی حاصل از انعکاس نور جلوگیری به عمل آید.	
۴۵		در کلاس درس سکوی تدریس تعبیه شده که ارتفاع آن ۲۵ سانتی‌متر است که موازی دیوار جلویی است و عرض آن نیز حداقل ۱ متر در نظر گرفته شده است.	
۴۶		تخته مخصوص نوشتن در محل مناسبی قرار گرفته که نور کافی به آن برسد و در معرض دید کامل دانشجویان است.	
۴۷		تخته مخصوص نوشتن به رنگ روشن و غیر براق است تا از خیرگی چشم بر اثر بازتاب نور جلوگیری کند.	
۴۸		فاصله تخته تا اولین ردیف دانشجویان از ۲/۵ متر کمتر نیست.	

ردیف	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری	وضعیت	توضیحات
۴۹	تهیه‌دات لازم در نواحی سقف و دیوار (عایق صوتی) برای جلوگیری از انتقال صوت به کلاس‌های مجاور انجام شده است.		
۵۰	سالن اجتماعات، کارگاه، آزمایشگاه، مکان‌های ورزشی و اتاق‌های عمومی در نقشه ساختمانی دانشکده طوری منظور شده که مزاحمتی برای کلاس‌های درس به وجود نیارد.		
۵۱	از ایجاد هرگونه بالکن و تراس مرتبط با کلاس، خودداری شده است.		
<b>ایمنی در آزمایشگاه‌ها و کارگاه‌ها</b>			
۵۲	در اطراف هر دستگاه، فضای کافی برای انجام آزمایشات مورد نظر وجود دارد.		
۵۳	کف اتاق‌ها و قسمتهایی که محل عبور یا حمل و نقل مواد است صاف و هموار بوده و عاری از حفره، سوراخ و برآمدگی است.		
۵۴	کف، دیوار و سقف آزمایشگاه و انبار، قابل شستشو بوده و در موارد ریخته شدن مایعات کف دارای شیب کافی می‌باشد تا مواد به طرف مجاری فاضلاب هدایت شود.		
۵۵	سطوح میزهای آزمایشگاه و نظایر آنها صاف و صیقلی و قابل شستشو بوده و در مقابل مواد محرک شیمیایی و سوزان و حرارت مقاوم است.		
۵۶	درآزمایشگاه‌های الکترونیکی، میزهای آزمایشگاه و تمامی تجهیزات الکتریکی در محل به سیستم اتصال به زمین (چاه ارت) متصل است.		
۵۷	آزمایشگاه‌ها و کارگاه‌ها به دستشویی و صابون مایع مجهز است.		
۵۸	برای هراتاق دو در خروجی تعبیه شده که به طرف بیرون اتاق باز و بسته می‌شود و در هنگام کار کارکنان قفل نمی‌شود.		
۵۹	تابلو خروج اضطراری در آزمایشگاه‌ها و کارگاه‌ها نصب شده است.		
۶۰	کلید دستگاه‌ها و هودها سالم و بدون نقص و از ایمنی کامل برخوردارند.		
۶۱	در آزمایشگاه‌هایی که با فرآیندهای بیولوژیک مواجهند از هودهای مخصوص بیولوژیک استفاده می‌شود.		
۶۲	تهویه موضعی و عمومی در محل، متناسب با نوع کار و محیط وجود دارد و تهویه محل در هر حالت طوری است که کارکنان آزمایشگاه همیشه هوای سالم تنفس کرده و آلاینده‌های شیمیایی به‌طور موثر به خارج از محیط هدایت می‌شوند.		
۶۳	مواد سمی در محل‌های مناسب و با تهویه موضعی نگهداری می‌شوند.		
۶۴	تجهیزات حفاظتی مانند چشم شوی، دوش اضطراری دردسترس و آماده به کار درمحل موجود است.		

ردیف	وضعیت	توضیحات	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری
۶۵			تجهیزات حفاظت فردی به تعداد کافی و متناسب با نوع کار درمحل موجود است.
۶۶			لوازم اعلام و اطفای حریق سیار و ثابت (خاموش کننده‌های CO <sub>2</sub> و پودر گاز برحسب شرایط) متناسب با نوع کار و در محل مناسب نصب شده است.
۶۷			قفسه‌بندی و نحوه چیدمان مواد و وسایل به گونه‌ای است که فضای مناسب جهت دسترسی آسان و حمل و نقل ایمن فراهم شود.
۶۸			فضا، تجهیزات و قفسه‌های استاندارد برای نگهداری حیوانات آزمایشگاهی در نظر گرفته شده است.
۶۹			محل نگهداری حیوانات آزمایشگاهی مجزا از سایر آزمایشگاهها بوده و کف و دیوارهای آن قابل شستشو است.
۷۰			محل نگهداری حیوانات آزمایشگاهی از سیستم تهویه قوی برخوردار است.
۷۱			دستگاه‌هایی که سرو صدای زیاد ایجاد می‌کنند توسط عایق صوتی مناسب مهار شده اند.
۷۲			تجهیزات و لوازمی که به سیستم خلأ متصل هستند برای جلوگیری از پرتاب شدن به نحو صحیح مهار شده‌اند.
۷۳			تمامی قطعات چرخنده و مکانیکی دستگاه‌ها مجهز به سپر حفاظتی است.
۷۴			وسایل و تجهیزات معیوب یا ظروف شکسته در محل وجود ندارد.
۷۵			در موارد کار با دستگاه‌ها و مواد پرتوزا شرایط ابلاغ شده از طرف سازمان انرژی اتمی رعایت می‌شود.
۷۶			در آزمایشگاه یا کارگاه دستورالعمل ایمنی و علائم هشدار دهنده به تعداد کافی و متناسب با نوع کار تهیه و در محل مناسب و معرض دید دانشجویان نصب شده است.
۷۷			سیلندرهای گاز اعم از پر یا خالی در محل مناسب و به حالت عمودی با استفاده از تسمه، زنجیر یا بست به‌طور ایمن مهار شده اند.
۷۸			برای حمل سیلندرهای گاز از چرخ دستی‌های مناسب استفاده می‌شود.
۷۹			کلیه شیرهای گاز و وسایل مربوطه سالم و از ایمنی کافی برخوردارند.
۸۰			کلیه مواد شیمیایی برچسب‌های اطلاعاتی لازم را داشته و در دسترس است.
۸۱			روشنایی محل متناسب با نوع کار و محیط است.
۸۲			دفع مواد زائد خطرناک از طریق زباله‌های شهری و فاضلاب ممنوع است و پسماندهای شیمیایی و بیولوژیکی به‌صورت متناسب با نوع کار و به روش صحیح جمع‌آوری و دفع می‌شود.

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری
۸۳			کارکنان آموزش صحیح نحوه کار با تجهیزات آزمایشگاه یا کارگاه را دیده اند.
۸۴			آشنایی با دوره‌ی کمک‌های اولیه و نحوه برخورد با حوادث مرتبط با کار ( کمک‌های اولیه و آتش‌نشانی) برای کارشناسان آزمایشگاه و کارگاه برگزار شده است.
۸۵			کارکنان اطلاعات کافی و لازم دستورالعمل‌های ایمنی مواد و وسایل را دارند.
۸۶			قانون ممنوعیت کار دانشجویی به تنهایی، در محیط آزمایشگاه و کارگاه رعایت می‌شود.
۸۷			پس از پایان کار، کلیه لوازم و وسایل مورد استفاده شستشو و در آب‌چکان مناسب قرار داده می‌شوند.
۸۸			نظافت و ضدعفونی در آزمایشگاه‌هایی که با مواد شیمیایی، عوامل عفونی و بیماری‌زا سر و کار دارند روزانه انجام می‌شود.
<b>نمازخانه</b>			
۸۹			برای نمازخانه فضای مناسبی در نظر گرفته شده است (در صورت وجود نمازخانه مرکزی شرایط منطبق بر فصل ۱۸ آیین‌نامه می‌باشد).
۹۰			قسمت کفش کنی دارای قفسه‌بندی برای نگهداری کفش نمازگزاران می‌باشد.
۹۱			فرش‌ها و موکت‌های نمازخانه به‌طور روزانه نظافت شده و حداقل سالی یک‌بار شستشو می‌شوند.
۹۲			کف، دیوار و سقف فاقد درز و شکاف بوده و در صورت لزوم نسبت به تعمیر آن اقدام می‌شود.
۹۳			کلیه درها و پنجره‌ها سالم و تمیز و به توری سالم مجهزند .
۹۴			سیستم تهویه مناسب وجود دارد به‌طوری که محل عاری از بوی نامناسب است.
۹۵			میزان روشنایی محیط مناسب است.
۹۶			سطح زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله وجود دارد.
۹۷			تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در نمازخانه نصب شده است.
۹۸			وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف در محل وجود ندارد.
<b>سرویس بهداشتی</b>			
۹۹			کف لغزنده نیست و از جنس مقاوم، قابل شستشو و سرامیک یا سنگ کاری شده است.
۱۰۰			دیوار تا سقف کاشی کاری مناسب دارد.

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

ردیف	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری	وضعیت	توضیحات
۱۰۱	سقف صاف و بدون ترک خوردگی است.		
۱۰۲	در و پنجره‌ها از جنس مناسب و بدون زنگ‌زدگی است.		
۱۰۳	دارای روشویی‌های مناسب و از جنس چینی مقاوم است.		
۱۰۴	مجهز به سیستم لوله کشی صابون مایع با ظرف مخصوص محتوی صابون مایع است.		
۱۰۵	سنگ چشمه توالت از جنس چینی مقاوم و مجهز به شتر گلو است.		
۱۰۶	دارای مکانی مجزا برای نگهداری تی و وسایل گندزایی است.		
۱۰۷	دارای کفشوی مناسب است.		
۱۰۸	توالت‌ها دارای فلاش تانک با دستگیره سالم، مناسب و بدون نقص هستند.		
۱۰۹	توالت‌ها دارای آب سرد و گرم و مجهز به شیلنگ برداشت آب هستند.		
۱۱۰	هر چشمه توالت دارای سطل زباله درب دار، تمیز و مجهز به کیسه زباله است.		
۱۱۱	دارای سیستم تهویه مناسب است و همیشه هوای داخل توالت و دستشویی سالم و عاری از بو است.		
۱۱۲	دارای نور و سیستم روشنایی مناسب است.		
۱۱۳	دستشویی‌ها به سیستم فاضلاب متصل است.		
۱۱۴	سرویس‌های بهداشتی در فاصله مناسب از ساختمان‌های آموزشی و اداری قرار گرفته اند.		
۱۱۵	تعداد چشمه توالت‌ها مناسب با تعداد افراد استفاده کننده است (۱۰۰ نفر ۵ چشمه توالت).		
۱۱۶	برای سرویس‌های بهداشتی عمومی رخت آویز و توشه نگه دار سالم و مناسب به تعداد کافی در نظر گرفته شده است.		
۱۱۷	برای سرویس‌های بهداشتی، که حداکثر تعداد مراجعان را در ساعت نماز و ناهار دارند، یک کارگر بالباس کار، چکمه لاستیکی و دستکش در ساعات مذکور به منظور نظافت مستمر در محل حضور دارد.		
۱۱۸	سرویس‌های بهداشتی روزانه نظافت و ضد عفونی می‌شوند.		

توضیحات	وضعیت	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری	ردیف
		از نصب هرگونه پرده در سرویس‌های بهداشتی خودداری شده است و در دستشویی‌های خواهان از حفاظ فلزی با پایه‌های متحرک استفاده می‌شود که از جنس مرغوب، قابل شستشو و به رنگ روشن است و همواره نظافت می‌شود.	۱۱۹
<b>شرایط اختصاصی آبدارخانه ها</b>			
		کارکنان آبدارخانه و تمام کسانی که با توزیع آب و چای و هر نوع مواد غذایی سر و کار دارند کارت معاینه پزشکی معتبر دارند.	۱۲۰
		کارکنان آبدارخانه و تمام کسانی که با توزیع آب و چای و هر نوع مواد غذایی سر و کار دارند گواهی معتبرگذراندن دوره ویژه بهداشت عمومی را دارا هستند.	۱۲۱
		حوزه کاری کارکنان آبدارخانه و کارکنان خدمات کاملاً از یکدیگر جدا است و کارکنان آبدارخانه در امور مربوط به خدمات و بالعکس دخالت نمی‌کنند.	۱۲۲
		ورود و خروج افراد متفرقه به آبدارخانه ممنوع است.	۱۲۳
		تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آبدارخانه نصب شده است.	۱۲۴
		کارکنان آبدارخانه و سایر افرادی که با توزیع مواد غذایی سر و کار دارند از لباس کار مناسب (ترجیحاً روپوش به رنگ روشن) استفاده کرده و بهداشت فردی را کاملاً رعایت می‌کنند.	۱۲۵
		کارکنان آبدارخانه کمد مخصوص لباس یا رختکن مناسب دارند.	۱۲۶
		هر يك از کارکنان آبدارخانه از حوله اختصاصی در محل برای خشک کردن دست‌ها استفاده می‌کنند.	۱۲۷
		از نظر وضعیت ساختمانی کف، دیوار و سقف آبدارخانه مطابق با استانداردهای بهداشتی است.	۱۲۸
		درها و پنجره‌های آبدارخانه مطابق با استانداردهای بهداشتی است.	۱۲۹
		تهویه آبدارخانه مناسب است.	۱۳۰
		آبدارخانه مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم و مواد شوینده استاندارد جهت شستشوی ظروف موجود است.	۱۳۱
		شیرهای برداشت آب سالم، بدون نقص و چکه است.	۱۳۲
		سینک ظرفشویی سالم و بدون نقص و محکم در جایگاه خود نصب شده است.	۱۳۳
		لوله خروجی پساب سینک ظرفشویی سالم و بدون گرفتگی است.	۱۳۴
		از نگهداری ظروف شسته نشده و ریخت و پاش پسماندهای غذایی در سینک‌های ظرفشویی، کنار وسایل پخت و پز و روی سطوح اطراف خودداری می‌شود.	۱۳۵

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	وضعیت	توضیحات	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری
۱۳۶			آب‌چکان سالم، به تعداد و اندازه کافی در محل وجود دارد.
۱۳۷			ممنوعیت خشک کردن ظروف سرو چای با حوله و دستمال رعایت می‌شود.
۱۳۸			وسایل پخت و پز و سماور سالم و بدون نقص هستند و روزانه، جرم‌گیری و نظافت می‌شوند.
۱۳۹			وجود یک دستگاه یخچال برای نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی ضروری است و نظافت یخچال به‌صورت روزانه انجام می‌شود.
۱۴۰			قفسه نگهداری ظروف تمیز و نظافت پذیر و فاصله کف آن از زمین حداقل ۲۰cm است.
۱۴۱			کلیه ظروف و وسایل مورد استفاده سالم، بدون ترک خوردگی و تمیز است.
۱۴۲			کپسول آتش‌نشانی (خاموش کننده‌های CO <sub>2</sub> و پودر گاز برحسب شرایط) در محل مناسب نصب شده است.
۱۴۳			موارد ایمنی به‌صورت دوره‌ای (تاریخ اعتبارکپسول آتش‌نشانی، ایمنی سیم‌های برق، سالم بودن سیستم گازرسانی و سالم بودن وسایل گرمایشی و سرمایشی) کنترل می‌شود.
۱۴۴			مسئول آبدارخانه در صورت وجود وسایل برقی و گاز سوز در آبدارخانه، کلیه مقررات ایمنی وسایل برقی و ایمنی وسایل گازسوز را رعایت می‌کند.
۱۴۵			مسئول آبدارخانه هرصبح به هنگام ورود به محل کار و قبل از روشن کردن کلید برق از عدم وجود گاز در محیط مطمئن می‌شود و سپس اقدام به روشن کردن برق یا کبریت می‌کند.
۱۴۶			کتری و ظروف دیگری که برای جوشاندن آب مورد استفاده قرار می‌گیرد به حدی پر نمی‌شود که به هنگام جوشیدن آب سر رفته و سبب خاموش شدن اجاق گاز شود و مسئول آبدارخانه مراقب این امر است.
۱۴۷			جعبه کمک‌های اولیه همراه با لوازم و وسایل مورد نیاز در محل موجود است.
۱۴۸			نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و ضایعات ممنوع است و در اسرع وقت تخلیه می‌شود.
۱۴۹			مگس، پشه، سوسک و سایر حشرات در داخل آبدارخانه دیده نمی‌شوند.
۱۵۰			سطح زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله در آبدارخانه قرار داده شده است.
۱۵۱			نسبت به جمع‌آوری و دفع بهداشتی زباله به‌طور روزانه اقدام می‌شود.

توضیحات	وضعیت	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری	ردیف
		کلیه قسمتهای آبدارخانه در پایان هر روز کاری نظافت و مرتب شده و حداقل هفته ای یک بار نظافت کلی در مورد آن انجام می‌گیرد.	۱۵۲
		<b>کتابخانه‌ها و سالن‌های مطالعه</b>	
		موقعیت مکانی کتابخانه طوری انتخاب شده تا تمام واحدهای آموزشی ذینفع باشند و با خوابگاه دانشجویان هم فاصله زیادی نداشته باشد.	۱۵۳
		از نظر وضعیت ساختمانی (کف، دیوار، ستون و سقف)، مطابق با استانداردهای بهداشتی است.	۱۵۴
		دیوارها، سقف و کف کتابخانه و قفسه‌ها به‌طور مداوم با مواد ضد عفونی کننده تمیز می‌شود.	۱۵۵
		کف کتابخانه با کفپوش نرم و روشن فرش شده است و لغزنده نیست.	۱۵۶
		درها و پنجره‌ها مطابق با استانداردهای بهداشتی است.	۱۵۷
		سیستم تهویه مطبوع در کتابخانه وجود دارد و تمام بخش‌های کتابخانه به‌طور یکسان از سرمایش و گرمایش یکسان بهره مند می‌شوند.	۱۵۸
		حرارت مطلوب و یکنواخت (حداکثر ۲۴ و حداقل ۲۰ درجه سانتی‌گراد) در زمستان و تابستان برای کتابخانه تنظیم شده است.	۱۵۹
		میزان رطوبت نسبی در حدود ۴۷٪ با ۲٪ $\pm$ کنترل می‌شود.	۱۶۰
		برای ورود و خروج به کتابخانه تنها یک در اصلی عریض و اتوماتیک در نظر گرفته شده است تا حفاظت و کنترل رفت و آمد ساده‌تر باشد و برای رعایت استانداردهای ایمنی، یک درب اضطراری ایجاد شده است.	۱۶۱
		در کتابخانه پیش‌بینی‌های لازم برای جلوگیری از آتش‌سوزی به عمل آمده است و وسایل اعلام و اطفای حریق مجهز و مناسب کتابخانه درمحل وجود دارد.	۱۶۲
		کلیه کارکنان با طرز کار وسایل اطفای حریق آشنا هستند و ایمنی کتابخانه‌ها با رعایت موارد ذکر شده درفصل ۹ آیین‌نامه پوشش داده می‌شود.	۱۶۳
		تهیهات لازم برای مبارزه با عوامل آسیب رسان به کتابخانه مانند شدت نور، حرارت، رطوبت، حشرات، جوندگان، میکروارگانیسم‌ها و اسیدها پیش‌بینی شده است.	۱۶۴
		کتابها، زوایای دور از دسترس، پشت کابینت، قفسه‌ها، زیر میزها در محل کتابخانه هر روز و مخزن هر دو هفته یک بار نظافت می‌شود.	۱۶۵
		قفسه‌های مخصوص لباس ویا جالباسی و آویزه چتر و عصا برای مراجعه کنندگان وجود دارد.	۱۶۶



## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

ردیف	وضعیت	توضیحات	فصل یازدهم: اماکن آموزشی و اداری
۱۶۷		کمدهایی که مراجعه کنندگان بتوانند وسایل کوچک و کیف‌های دستی خود را در آن بگذارند، در محل قرار داده شده است.	
۱۶۸		نور مناسب (حدود ۵۰۰ لوکس) برای سطح میزهای مطالعه در نظر گرفته شده است.	
۱۶۹		میز و صندلی مناسب و مطابق استاندارد برای مراجعان در محل قرار داده شده است.	
۱۷۰		تابلوی عدم استعمال دخانیات در کتابخانه نصب شده است.	
۱۷۱		تابلوی عدم مصرف مواد خوراکی در کتابخانه نصب شده است.	
۱۷۲		مکانی جداگانه برای تغذیه مراجعان در نظر گرفته شده است.	

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	۳
<b>شرایط کار نیروهای خدماتی</b>			
		تعداد نیروهای خدمه متناسب با تعداد دانشجویان و فضای اماکن در نظر گرفته شده است.	۱
		اشتغال به کار این کارکنان منوط به انجام معاینات پزشکی و تناسب توانایی کارکنان با کار محوله است.	۲
		کارفرما کلیه وسایل حفاظت فردی متناسب با نوع مخاطرات احتمالی در محیط کار را به تعداد کافی تهیه و هر ۶ ماه یکبار به صورت رایگان در اختیار نیروهای خدماتی قرار می‌دهد.	۳
		کارفرما کلیه آموزش‌های لازم برای چگونگی استفاده صحیح از وسایل و مواد ضدعفونی‌کننده را به کارکنان خدمات داده است.	۴
		کارفرما نظارت کامل را در خصوص رعایت مقررات حفاظتی و بهداشتی توسط کارکنان خدماتی دارد.	۵
		کارفرما لباس کار، دستکش، ماسک، کفش و سایر وسایل حفاظت فردی را تأمین و در اختیار آنان قرار داده است.	۶
		لباس کار کارکنان خدمات همواره تمیز و مناسب است و آراستگی و نظافت را رعایت می‌کنند.	۷
		نیروهای خدمات شاغل در بخش نظافت، در امور مربوط به آبدارخانه و پذیرایی و نقل و انتقال مواد غذایی دخالت نمی‌کنند.	۸
		استعمال دخانیات در اماکن عمومی و در حین کار ممنوع است و کلیه کارکنان این قانون را رعایت می‌کنند.	۹
<b>ابزار و وسایل نظافت</b>			
		برای تی کشی کف و ضدعفونی و گردگیری سطوح، از مواد ضدعفونی‌کننده مناسب و پارچه‌های میکروفیبر (با قابلیت مطلوب جذب آلودگی و گرد و خاک) استفاده می‌شود.	۱۰
		وسایل نظافت به‌طور مرتب بامواد ضدعفونی‌کننده شسته و در فواصل زمانی مناسب تعویض می‌شود.	۱۱
		وسایل شستشوی مورد استفاده برای نظافت و ضدعفونی سرویس‌های بهداشتی از وسایل نظافت سایر اماکن جدا و کاملاً اختصاصی است.	۱۲

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	ردیف
		تی‌های نظافت به نحو صحیح استفاده و ضدعفونی می‌شود و پس از اتمام کار در مکان مخصوص تی آویزان می‌شود و نیروهای خدمات در خصوص چگونگی استفاده از آن توجیه شده‌اند.	۱۳
		برای وسایل و لوازم نظافت مکان مناسبی در نظر گرفته و از نگهداری این گونه وسایل در داخل اماکن و در معرض دید، خودداری شده است.	۱۴
		محل نگهداری وسایل نظافت، از نظر وضعیت ساختمانی (کف، دیوار، ستون و سقف)، در و پنجره‌ها، کنترل حشرات و جوندگان، تهویه و رطوبت، روشنایی، سیم‌کشی و... قابل قبول است و در فواصل زمانی مناسب، گردگیری، شستشو و ضدعفونی می‌شود.	۱۵

**راهروها**

		کف قابل شستشو، مقاوم، مسطح، بدون فرورفتگی و ترک‌خوردگی، دارای شیب مناسب و تمیز است و روزانه توسط خدمات نظافت می‌شود.	۱۶
		سقف صاف، دارای رنگ آمیزی مناسب و بدون هرگونه ترک‌خوردگی و درز و شکاف و تمیز است.	۱۷
		ساختمان دیوارها و ستون‌ها از جنس مقاوم، بدون هرگونه فرورفتگی، ترک‌خوردگی و درز و دارای رنگ آمیزی مناسب و به رنگ روشن است و در مواقع لازم نظافت می‌شود.	۱۸
		منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است.	۱۹
		چارچوب، دستگیره، یراق آلات و لولاهای درها سالم و دارای استحکام کافی است و در مواقع لازم نظافت و ضدعفونی می‌شود.	۲۰
		درها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک‌خوردگی و شکستگی است.	۲۱
		درهای مشرف به فضای باز مجهز به توری فنردار سالم یا جک آرام‌بند است به نحوی که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری می‌کند.	۲۲
		پنجره‌ها، سالم و شیشه‌ها بدون ترک‌خوردگی، شکستگی و فاقد هرگونه لقی خوردگی و جرم‌گرفتگی است.	۲۳
		پنجره‌های بازشو، مجهز به توری سیمی تمیز، سالم و فاقد زنگ‌زدگی است.	۲۴
		پنجره‌های طبقات فوقانی مشرف به پرتگاه علاوه بر مورد فوق، دارای نرده محافظ یا کتیبه ثابت است (از جام شیشه بزرگ استفاده نشده است).	۲۵
		پله‌های اماکن لغزنده نیست و به نرده مناسب مجهز است.	۲۶

توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	ردیف
		مسیرها، تسهیلات و امکانات ویژه برای استفاده معلولین (به‌خصوص در طبقات همکف) و با نصب علائم و نشانه‌های بین‌المللی در نظر گرفته شده است.	۲۷
		برای پیشگیری از آلودگی بصری، تابلو اعلانات در راهرو طبقات نصب شده است و از نصب هرگونه اطلاعیه خارج از این تابلو جلوگیری می‌شود.	۲۸
		وسایل اطفای حریق (خاموش کننده‌های CO <sub>2</sub> و پودر و گاز برحسب شرایط) در محل نصب شده است و کارکنان آموزش لازم را برای استفاده در مواقع ضروری دیده اند درضمن شارژ کپسول‌ها به‌صورت ادواری کنترل می‌شود.	۲۹
		روشنایی اضطراری خصوصا در مسیرهای عبور و مرور وجود دارد.	۳۰

#### اتاق‌های دانشجویی

		مساحت اتاق متناسب با تعداد افراد ساکن در اتاق است.	۳۱
		تابلوهای هشدار دهنده در خصوص منع استعمال دخانیات در اتاق نصب شده است.	۳۲
		سقف صاف، دارای رنگ آمیزی مناسب و بدون هرگونه ترک‌خوردگی و درز و شکاف و تمیز است.	۳۳
		دیوارها و ستون‌ها از جنس مقاوم، بدون هرگونه فرورفتگی، ترک‌خوردگی و درز و دارای رنگ‌آمیزی مناسب و به رنگ روشن است و در مواقع لازم نظافت می‌شود.	۳۴
		کف دارای فرش، موکت یا کف پوش، مناسب، تمیز و سالم است.	۳۵
		درها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک‌خوردگی و شکستگی است.	۳۶
		چارچوب، دستگیره، یراق آلات و لولاهای درها سالم و دارای استحکام کافی است و در مواقع لازم نظافت و ضدعفونی می‌شود	۳۷
		پنجره‌ها، سالم و شیشه‌ها بدون ترک‌خوردگی، شکستگی و فاقد هرگونه لق خوردگی و جرم گرفتگی است.	۳۸
		کلیه درب و پنجره‌های باز شونده به بیرون دارای توری مناسب، سالم و فاقد زنگ‌زدگی است.	۳۹
		پنجره‌های اتاق دارای پرده تمیز و مناسب است.	۴۰
		فرش، موکت، گلیم و پوشش کف اتاق همواره پاکیزه و تمیز و فاقد گرد و خاک است.	۴۱
		تخت‌خواب برای هر دانشجو به تعداد کافی، سالم و بدون نقص موجود است.	۴۲

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	ردیف
		در هر اتاق، کمد و قفسه کتاب به تعداد کافی وجود دارد و از لوازم مستهلک، قدیمی و شکسته استفاده نمی‌شود.	۴۳
		در هر اتاق، میز و صندلی به تعداد کافی، سالم و مناسب وجود دارد.	۴۴
		نوع میز و صندلی به نحوی است که با ایجاد الگوی مناسب نشستن سبب خستگی و آسیب‌های اسکلتی - عضلانی نشود.	۴۵
		رخت پهن کن سالم، به تعداد کافی موجود است.	۴۶
		از نور طبیعی یا مصنوعی مناسب برخوردار است.	۴۷
		تهویه اتاق مناسب و کافی است .	۴۸
		متناسب با فصول سال هر اتاق مجهز به وسایل سرمایشی و گرمایشی مناسب است.	۴۹
		وسایل گرمایشی نفت سوز یا گاز سوز مجهز به دودکش هستند.	۵۰
		کلید و پریز و کلیه وسایل برقی از ایمنی کامل برخوردارند .	۵۱
		از وسایل پر مصرف انرژی مانند هیتر برقی و... اضافه کردن لامپ‌های گازی یا وسایلی که ایمنی خوابگاه را به خطر می‌اندازد، استفاده نمی‌شود .	۵۲
		طبخ غذا در داخل اتاق انجام نمی‌شود .	۵۳
		مسئول خوابگاه نظارت مستقیم بر بهره‌برداری مطلوب از اتاق‌ها را برعهده دارد .	۵۴
		نظافت داخل اتاق‌ها در طول ترم تحصیلی توسط دانشجویان، صورت می‌پذیرد.	۵۵
		هر اتاق دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است.	۵۶
		کنترل ناقلین و انجام عملیات سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود به طوری که هیچ‌گونه حشره‌ای در محیط دیده نمی‌شود.	۵۷
<b>سرویس‌های بهداشتی</b>			
		سرویس‌های بهداشتی به تعداد کافی، سالم و متناسب با جمعیت است.	۵۸
		کف لغزنده نبوده و قابل شستشو، مقاوم، بدون فرورفتگی و ترک‌خوردگی، دارای شیب مناسب و تمیز است.	۵۹
		کف مجهز به فاضلابرو و دارای درپوش مناسب است و لوله کف‌شوی فاضلاب گرفتگی ندارد.	۶۰
		سقف صاف، دارای رنگ آمیزی مناسب و بدون هرگونه ترک‌خوردگی و درز و شکاف و تمیز است.	۶۱

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی
۶۲			ساختمان دیوارها و ستون‌ها از جنس مقاوم، بدون هرگونه فرورفتگی، ترک‌خوردگی و درز و دارای رنگ آمیزی مناسب و به رنگ روشن است و در مواقع لازم نظافت می‌شود.
۶۳			منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است.
۶۴			درها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک‌خوردگی و شکستگی است.
۶۵			پنجره‌ها سالم و شیشه‌ها بدون ترک‌خوردگی و شکستگی و فاقد هرگونه لقی خوردگی است.
۶۶			پنجره‌های بازشو، مجهز به توری سیمی تمیز، سالم و فاقد زنگ‌زدگی است.
۶۷			چارچوب، دستگیره، یراق آلات و لولاهای درها سالم و دارای استحکام کافی است و در مواقع لازم نظافت و ضدعفونی می‌شود.
۶۸			آب گرم و سرد سالم و کافی در سیستم لوله کشی آب در نظر گرفته شده است.
۶۹			شیرهای برداشت آب و شیلنگ‌های موجود در سرویس‌ها سالم، بدون نقص و بدون چکه است.
۷۰			آینه‌های نصب شده در محوطه عمومی سرویس‌های بهداشتی از ایمنی کامل (از نظر خطر سقوط و لبه‌های تیز و برنده) برخوردار بوده و فاقد شکستگی است.
۷۱			رخت آویز و توشه نگه دار سالم و مناسب به تعداد کافی در نظر گرفته شده است.
۷۲			تهویه به نحوی انجام می‌شود که هوای سرویس‌ها و کلیه واحدهای آن (اعم از فضای روشویی، توالت) سالم و عاری از بو است.
۷۳			نظافت سطح خارجی هواکش از هرگونه گردوغبار و چربی در فواصل زمانی مناسب انجام می‌شود.
۷۴			وسایل نور و روشنایی سالم و بدون نقص است.
۷۵			جایگاه صابون مایع به تعداد کافی موجود است و در محل مناسب نصب شده است و پس از هر بار تخلیه و قبل از صابون ریزی مجدد، به‌طور کامل نظافت و جرم‌گیری می‌شود.
۷۶			کلیه سطوح زباله روزانه تخلیه و نظافت می‌شود.
۷۷			کاسه‌های توالت و دستشویی صاف، صیقلی، به رنگ روشن و فاقد هرگونه ترک خوردگی و شکستگی است.
۷۸			کاسه‌های توالت و دستشویی همواره تمیز و پاکیزه است و در فواصل زمانی مناسب و مواقع لازم، ضدعفونی و جرم‌گیری می‌شود.

توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	ردیف
		درب واحدهای توالت قابل شستشو، ضدآکسیداسیون و خوردگی، مقاوم در برابر آب، ضربه و خراش است.	۷۹
		شینگ آویز مناسب در توالت‌ها نصب شده است و در فواصل زمانی مناسب ضدعفونی می‌شود.	۸۰
		توالت مجهز به فلاش تانک با دستگیره سالم، مناسب و بدون نقص است.	۸۱
		سرویس‌های بهداشتی دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است و مواد زائد، روزانه به‌صورت بهداشتی تخلیه و سطل‌ها نظافت می‌شود.	۸۲
		سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود به‌طوری که هیچ‌گونه حشره ای در محیط دیده نمی‌شود.	۸۳

#### حمام‌ها

		حمام‌ها دارای شرایط ساختمانی مناسب است (از نصب دوش حمام در توالت‌ها خودداری شده است).	۸۴
		تعداد حمام متناسب با تعداد دانشجویان است (در اماکن مسکونی نظیر خوابگاه‌های دانشجویی، به ازای هر ۵ نفر، یک دوش در نظر گرفته می‌شود).	۸۵
		کف قابل شستشو، مقاوم، مسطح، بدون فرورفتگی و ترک‌خوردگی، دارای شیب مناسب و تمیز است.	۸۶
		کف مجهز به کف‌شوی فاضلاب و نیز دارای درپوش مناسب است و لوله کف‌شوی فاضلاب گرفتگی دارد.	۸۷
		سقف صاف، دارای رنگ آمیزی مناسب و بدون هرگونه ترک‌خوردگی و درز و شکاف و تمیز است.	۸۸
		ساختمان دیوارها و ستون‌ها از جنس مقاوم، بدون هرگونه فرورفتگی، ترک‌خوردگی و درز و دارای رنگ آمیزی مناسب و به رنگ روشن است و در مواقع لازم نظافت می‌شود.	۸۹
		درب واحدهای حمام قابل شستشو، ضدآکسیداسیون و خوردگی، مقاوم در برابر آب، ضربه و خراش است.	۹۰
		سیستم تهویه به نحوی است که فضای حمام عاری از بو و بخار است.	۹۱
		وسایل نور و روشنایی سالم و بدون نقص است.	۹۲
		سیستم برق کشی حمام‌ها از ایمنی مناسب در برابر رطوبت برخوردار است.	۹۳
		رخت آویز سالم به تعداد کافی در حمام نصب شده است.	۹۴
		جایگاه نگهداری وسایل استحمام به تعداد کافی و سالم موجود بوده و در محل مناسب و محکم نصب شده است.	۹۵

ردیف	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	وضعیت	توضیحات
۹۶	شیرهای برداشت آب و دوش‌های موجود سالم، بدون نقص و بدون چکه است.		
۹۷	ضدعفونی دوش‌ها و محوطه حمام در فواصل زمانی مناسب انجام می‌شود.		
۹۸	حمام‌ها دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است و مواد زائد، روزانه به صورت بهداشتی تخلیه و سطل‌ها نظافت می‌شود.		
<b>آشپزخانه</b>			
۹۹	کف لغزنده نبوده و قابل شستشو، مقاوم، مسطح، بدون فرورفتگی و ترک‌خوردگی، دارای شیب مناسب و تمیز است.		
۱۰۰	کف مجهز به کفشوی فاضلاب و نیز دارای درپوش مناسب است و لوله کفشوی فاضلاب گرفتگی ندارد.		
۱۰۱	سقف صاف، دارای رنگ آمیزی مناسب و بدون هرگونه ترک‌خوردگی و درز و شکاف و تمیز است.		
۱۰۲	ساختمان دیوارها و ستون‌ها از جنس مقاوم، بدون هرگونه فرورفتگی، ترک‌خوردگی و درز و دارای رنگ آمیزی مناسب و به رنگ روشن است و در مواقع لازم نظافت می‌شود.		
۱۰۳	درها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک‌خوردگی و شکستگی است.		
۱۰۴	پنجره‌ها سالم و شیشه‌ها بدون ترک‌خوردگی و شکستگی و فاقد هرگونه لقی خوردگی است.		
۱۰۵	پنجره‌ها و درهای بازشو مجهز به توری سیمی تمیز، سالم و ضدزنگ است.		
۱۰۶	تهویه به خوبی صورت می‌گیرد به طوری که فضای داخل آشپزخانه عاری از بو و بخار است.		
۱۰۷	نظافت سطح خارجی هواکش از هرگونه گرد و غبار و چربی در فواصل زمانی مناسب انجام می‌شود.		
۱۰۸	سینک ظرفشویی به تعداد کافی و سالم وجود دارد و روزانه نظافت و ضدعفونی می‌شود.		
۱۰۹	تخلیه سبدهای سینک ظرفشویی روزانه انجام می‌شود.		
۱۱۰	وسایل پخت مناسب، به تعداد کافی و سالم وجود دارد و روزانه سطح و زیر اجاق گازها با استفاده از دستمال مرطوب و در صورت نیاز با گاز پاک کن تمیز می‌شود.		
۱۱۱	میزهای مناسب کار با سطح صاف، تمیز، سالم و بدون درز و دارای روکش، از جنس قابل شستشو در آشپزخانه وجود دارد.		



توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	ردیف
		از تجمع و نگهداری ظروف شسته نشده و وسایل متفرقه در آشپزخانه خودداری می‌شود.	۱۱۲
		یخچال به تعداد کافی و سالم وجود دارد و نظافت آن توسط مسئول طبقه کنترل می‌شود.	۱۱۳
		نظافت یخچال‌ها به صورت هفتگی انجام می‌شود و مواد غیرقابل استفاده و پسماندهای مواد غذایی از آن خارج می‌شود.	۱۱۴
		آب سرد کن به تعداد کافی و سالم از نوع فواره ای و با سپر محافظ وجود دارد و به‌طور مرتب نظافت می‌شود.	۱۱۵
		وسایل نور و روشنایی، سالم و بدون نقص است.	۱۱۶
		آشپزخانه دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است.	۱۱۷
		تفکیک پسماند خشک از پسماند ترشامل نان، مواد پلاستیکی، کاغذ، فلزات و... انجام می‌شود.	۱۱۸
		سطل‌های پسماند تر روزانه تخلیه و نظافت می‌شود.	۱۱۹
		کپسول اطفای حریق (خاموش کننده‌های CO <sub>2</sub> و پودر و گاز برحسب شرایط) در محل نصب شده است و کارکنان آموزش لازم را برای استفاده در مواقع ضروری دیده‌اند درضمن شارژ کپسول‌ها به‌صورت ادواری کنترل می‌شود.	۱۲۰
		سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود به‌طوری که هیچ‌گونه حشره ای در محیط دیده نمی‌شود.	۱۲۱
<b>رختشویخانه</b>			
		رختشویخانه از نظر وضعیت کف، دیوار، سقف، در و پنجره‌ها، تهویه و رطوبت، نور و روشنایی و... مطابق شرایط بهداشتی است.	۱۲۲
		شستشو و ضدعفونی محوطه رختشویخانه و کلیه سطوح کف، پیشخوان‌ها و... روزانه انجام می‌شود.	۱۲۳
		سیستم جمع‌آوری و دفع فاضلاب در رختشویخانه (عدم گرفتگی لوله، عدم پوسیدگی لوله‌های فاضلاب و...) بهداشتی است.	۱۲۴
		رختشویخانه دارای سیستم آب سرد و گرم است.	۱۲۵
		اتصالات شیرهای آب و انشعابات فاضلاب آن بدون نشت و چکه است.	۱۲۶
		رختشویخانه دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است.	۱۲۷
<b>سالن تلویزیون</b>			
		سقف، کف و دیوارهای سالن تلویزیون دارای شرایط ساختمانی مناسب است.	۱۲۸

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی
۱۲۹			مساحت و فضای سالن متناسب با تعداد دانشجویان است.
۱۳۰			سالن از نور مناسب برخوردار است .
۱۳۱			تهویه سالن مناسب است و همیشه هوای داخل این مکان سالم، کافی و عاری از بو است .
۱۳۲			پنجره‌های سالن تمیز و دارای پرده مناسب است .
۱۳۳			تدابیر ایمنی لازم از نظر وجود راه‌های فرار اضطراری پیش‌بینی شده است ضمن اینکه در اصلی نیز به اندازه ای است که ورود و خروج ناگهانی جمعیت به سهولت صورت گیرد.
۱۳۴			کپسول اطفای حریق در محل نصب شده است و شارژ آن به صورت ادواری کنترل می‌گردد.
۱۳۵			محل استقرار تلویزیون از استحکام و ایمنی کامل در برابر خطر سقوط برخوردار است.
۱۳۶			سیم‌کشی‌ها و تأسیسات برق رسانی و کلید و پریزها از ایمنی کامل برخوردار است و نواقص به سرعت رفع می‌شود.
۱۳۷			سالن تلویزیون دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است.
۱۳۸			سالن تلویزیون دارای فرش، موکت یا کف پوش، مناسب، تمیز و سالم است و یا تعداد کافی صندلی مناسب در سالن تعبیه شده است که در فواصل زمانی مناسب نظافت می‌شود.
۱۳۹			تابلوهای هشدار دهنده در خصوص منع استعمال دخانیات در سالن نصب تلویزیون شده است .
<b>سالن مطالعه</b>			
۱۴۰			سالن مطالعه در مکانی مناسب، آرام و با قابلیت دسترسی آسان برای دانشجویان در نظر گرفته شده و دارای شرایط ساختمانی مناسب است.
۱۴۱			مساحت و فضای سالن متناسب با جمعیت است.
۱۴۲			سقف، کف و دیوارهای سالن مطالعه دارای شرایط ساختمانی مناسب است.
۱۴۳			جنس کفپوش مطابق شرایط بهداشتی و ترجیحاً از مواد نرم و ضربه‌گیر می‌باشد.
۱۴۴			سالن از نور مناسب برخوردار است.
۱۴۵			متناسب با فصول سال، سالن دارای سیستم گرمایش و سرمایش مناسب است.
۱۴۶			تهویه به خوبی صورت می‌گیرد به طوری که فضای داخل سالن سالم، کافی و عاری از بو است.

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	ردیف
		پنجره‌های سالن تمیز و دارای پرده مناسب است.	۱۴۷
		سیم‌کشی‌ها و تأسیسات برق رسانی و کلید و پریزها از ایمنی کامل برخوردار است و نواقص به سرعت رفع می‌شود.	۱۴۸
		میز و صندلی مطالعه به تعداد کافی، سالم، تمیز و منطبق بر اصول ارگونومی وجود دارد به نحوی که با ایجاد الگوی مناسب نشستن، سبب خستگی و آسیب‌های اسکلتی عضلانی نمی‌شود.	۱۴۹
		تابلوه‌های رعایت سکوت و قطع صدای تلفن همراه، بر روی دیوار نصب شده است.	۱۵۰
		تابلوه‌های هشدار دهنده در خصوص منع استعمال دخانیات در سالن مطالعه نصب شده است.	۱۵۱
		سالن دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است.	۱۵۲
		نظافت سالن‌ها به صورت هفتگی انجام می‌شود و کلیه میزها و صندلی‌ها در فواصل زمانی مناسب نظافت و ضدعفونی می‌شود.	۱۵۳

### سایت کامپیوتر

		سقف، کف و دیوارهای سایت کامپیوتر دارای شرایط ساختمانی مناسب است.	۱۵۴
		متناسب با فصول سال، سایت دارای سیستم گرمایش و سرمایش مناسب است.	۱۵۵
		تهویه به خوبی صورت می‌گیرد به طوری که فضای داخل سایت سالم، کافی و عاری از بو است.	۱۵۶
		پنجره‌های سایت تمیز و دارای پرده مناسب است.	۱۵۷
		کلیه نکات ایمنی در سایت رعایت می‌شود و سیم‌کشی‌ها و تأسیسات برق رسانی و کلید و پریزها از ایمنی کامل برخوردار است و نواقص به سرعت رفع می‌شود.	۱۵۸
		کپسول اطفای حریق در محل نصب شده است و شارژ آن به صورت ادواری کنترل می‌گردد.	۱۵۹
		میز و صندلی مطالعه به تعداد کافی، سالم، تمیز و منطبق بر اصول ارگونومی وجود دارد.	۱۶۰
		میزان روشنایی موجود در سایت کامپیوتر مطابق استاندارد است.	۱۶۱
		میزان صدای موجود در سایت کامپیوتر مطابق استاندارد است.	۱۶۲
		دارای سطل زباله درپوش‌دار، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله است.	۱۶۳
		نظافت سالن‌ها به صورت هفتگی انجام می‌شود و کلیه کامپیوترها، کی‌بوردها، ماوس‌ها، میزها و صندلی‌ها در زمان‌های مشخص، نظافت و ضدعفونی می‌شود.	۱۶۴

توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	ردیف
<b>مکان‌های توزیع غذا در خوابگاه</b>			
		مکانی سرپوشیده و مناسب برای توزیع غذا در خوابگاه در نظر گرفته شده است.	۱۶۵
		کلیه دست اندرکاران توزیع غذا از نظر دارا بودن کارت بهداشت، گواهینامه دوره آموزش بهداشت اصناف، استفاده از لباس کار، شرایط مناسب را دارا هستند.	۱۶۶
		سقف، کف و دیوارهای محل توزیع غذا دارای شرایط ساختمانی مناسب است.	۱۶۷
		کف لغزنده نبوده و قابل شستشو و دارای کف شور و شیب مناسب به سمت کف شور است.	۱۶۸
		در صورت توزیع غذا در ظروف یک‌بار مصرف، از انواع ظروف گیاهی با استاندارد بهداشتی استفاده می‌شود.	۱۶۹
		کلیه ظروف و اقلام غذایی هنگام توزیع روی چهارپایه یا پالت مناسب و تمیز قرار داده می‌شود (در تماس مستقیم با سطح زمین قرار نمی‌گیرد).	۱۷۰
		پس از توزیع غذا، بلافاصله، ضایعات غذایی به نحو مطلوب جمع‌آوری شده و ظروف مصرفی جهت شستشو انتقال می‌یابد و محوطه، شستشو و گندزدایی می‌شود.	۱۷۱
<b>موارد عمومی</b>			
		کلیه بخش‌های فوق به‌طور روزانه توسط مسئول طبقه یا مسئول خوابگاه مورد سرکشی قرار گرفته و کلیه نواقص موجود (نظیر نواقص شیرآلات، سیم‌کشی‌ها، کلید و پریزهای برق، لامپ‌های روشنایی، سیستم تهویه و هواکش‌ها، گرفتگی لوله‌های فاضلاب، جابابونی‌ها و...) مورد پیگیری قرار می‌گیرد.	۱۷۲
		از لوازم مستهلك و شکسته مانند میز، صندلی، کمد و... استفاده نمی‌شود و از انباشت وسایل غیرقابل استفاده و اسقاطی در قسمت‌های مختلف خوابگاه خودداری می‌شود.	۱۷۳
		کلیه واحدهای خوابگاه مجهز به سیستم تشخیص و اعلام حریق است.	۱۷۴
		کپسول اطفای حریق (خاموش کننده‌های CO <sub>2</sub> و پودر و گاز برحسب شرایط) در قسمت‌های مختلف خوابگاه نصب شده است و کارکنان آموزش لازم را برای استفاده در مواقع ضروری دیده‌اند درضمن شارژکپسولها به‌صورت ادواری کنترل می‌شود.	۱۷۵
		جعبه کمک‌های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز اولیه در دفتر مسئول خوابگاه نصب شده است.	۱۷۶

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل دوازدهم: خوابگاه‌های دانشجویی	ردیف
		استعمال دخانیات و نگهداری وسایل مرتبط با استعمال دخانیات در تمامی اماکن دانشگاهی از جمله خوابگاه ممنوع است.	۱۷۷
		بازرسی سایر اماکن موجود در خوابگاه مانند نمازخانه، سالن ورزشی، انبار نگهداری وسایل، آرایشگاه، نانواپی و بوفه‌ها منطبق بر شرایط مذکور در چک لیست‌های اختصاصی این اماکن در آیین‌نامه است.	۱۷۸

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

توضیحات	وضعیت	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس	ردیف
<b>بهداشت فردی کارکنان</b>			
		کلیه کارکنان شاغل دارای کارت بهداشت معتبر هستند.	۱
		کلیه کارکنان و متصدیان، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف هستند.	۲
		تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه و رستوران نصب شده است.	۳
		ممنوعیت استعمال دخانیات توسط کارکنان در حین انجام کار و در محیط کار رعایت می‌شود.	۴
		آشپزها و کارکنانی که با پخت سرو کار دارند مرتب استحمام کرده و بهداشت فردی را رعایت می‌کنند.	۵
		کارکنان موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز می‌کنند و هنگام تهیه و توزیع غذا از دست زدن به سر، دهان، بینی و گوش خود احتراز می‌کنند.	۶
		کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از لاک، ناخن مصنوعی، جواهرات و زیورآلات هنگام کار رعایت می‌شود.	۷
		کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می‌کنند.	۸
		کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی هنگام کار از کلاه، دستکش و پیش‌بند و کفش مناسب استفاده می‌کنند.	۹
		متصدیان برای هر یک از شاغلان خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل تهیه کرده اند.	۱۰
		کارکنان به هیچ عنوان با کفش کار وارد سرویس بهداشتی نمی‌شوند و دمپایی جداگانه ای برای استفاده کارکنان در سرویس‌های بهداشتی وجود دارد.	۱۱
		شستشوی دست با صابون قبل از شروع به کار الزامی است کارکنان دست اندر کار مواد غذایی، شستشوی دست‌ها را با آب و صابون به درستی و مطابق مطالب راهنمای شستشو انجام می‌دهند.	۱۲

ردیف	وضعیت	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس	توضیحات
۱۳		راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است.	
۱۴		کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکی، محل را با یک نوار یا باند ضد آب کاملاً پوشانده و از دستکش یک‌بارمصرف هنگام کار استفاده می‌کنند.	
۱۵		مسئولان از کارکردن کارکنانی که به بیماری‌هایی نظیر اسهال خونی، حصبه، انگل‌های روده‌ای، زردی، کورک، عفونت چشم و دستگاه تنفسی (انواع سرماخوردگی) و... مبتلا هستند ممانعت به عمل می‌آورند و افراد را سریعاً جهت درمان به نزدیکترین مرکز بهداشت اعزام می‌کنند.	
۱۶		شروع به کار مجدد کارکنان معالجه شده، منوط به ارائه گواهی سلامت از طرف پزشک است	
۱۷		کارگرانی که با طبع و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده یا فیش غذا را نخواهند داشت.	
۱۸		ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می‌شود.	
۱۹		متصدیان و کارگران رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی را کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می‌شود عمل می‌کنند.	

#### بهداشت مواد غذایی

۲۰		آب مصرفی از نظر میکروبی، فیزیکی و شیمیایی مورد تایید مقامات بهداشتی است.	
۲۱		سبزیجات و صیفی جات و میوه‌های مصرفی قبل از استفاده، مطابق راهنمای شستشو، سالم سازی می‌شود.	
۲۲		مواد غذایی بسته‌بندی شده دارای ویژگی‌های ذیل هستند: <ul style="list-style-type: none"> <li>• نام محصول <input type="checkbox"/></li> <li>• نام و نشانی کارخانه سازنده <input type="checkbox"/></li> <li>• شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان <input type="checkbox"/></li> <li>• شماره پروانه بهره‌برداری <input type="checkbox"/></li> <li>• تاریخ تولید و انقضای مصرف <input type="checkbox"/></li> <li>• علامت استاندارد <input type="checkbox"/></li> </ul>	
۲۳		گوشت و سایر مواد پروتئینی مهمور به مهر معتبر هستند.	

ردیف	وضعیت	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس	توضیحات
۲۴		عدم مصرف گوشت چرخ کرده آماده رعایت می‌شود.	
۲۵		تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است.	
۲۶		یخ زدایی مواد غذایی منجمد به درستی انجام می‌شود ( این مواد ۱۲-۲۴ ساعت قبل از استفاده، در یخچال بالای صفر نگهداری می‌شود).	
۲۷		مواد غذایی منجمد به اندازه مورد نیاز برای مصرف و به طریقه صحیح از حالت انجماد خارج شده و از انجماد مجدد آنها خودداری می‌شود.	
۲۸		جوانه و قسمت‌های سبز سیب زمینی و هویج، به هنگام آماده سازی جدا می‌شود.	
۲۹		در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می‌شود.	
۳۰		جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال و فریزر رعایت می‌شود.	
۳۱		مواد غذایی خام و پخته درون ظروف درب دار، جداگانه در یخچال، فریزر و سردخانه نگهداری می‌شود.	
۳۲		کیفیت مواد غذایی بعد از طبخ از نظر پخت، طعم، رنگ و میزان چربی مطلوب است.	
۳۳		جابه‌جایی و حمل و نقل مواد غذایی به درستی انجام می‌شود.	
۳۴		انواع ادویه جات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می‌شود.	

#### بهداشت ابزار و تجهیزات

۳۵		یخچال و فریزر مورد استفاده سالم، تمیز و بدون بو است.	
۳۶		یخچال، فریزر و سردخانه‌ها مجهز به دماسنج ( جهت کنترل درجه پروت) است.	
۳۷		هود با ابعاد و جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت نصب شده است و نظافت فیلترهای تعبیه شده در داخل هودها مرتب انجام می‌شود.	
۳۸		کلیه وسایل پخت و پز (انواع دیگ، قابلمه و سماور) مناسب، سالم و بدون نقص هستند و روزانه جرم‌گیری و نظافت می‌شوند.	



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس	وضعیت	توضیحات
۳۹	ویترین‌ها، کابینت‌ها و قفسه‌های مخصوص برای نگهداری ظروف در نظر گرفته می‌شود که تمیز، مجهز به در، بدون زنگ‌زدگی و قابل نظافت باشند و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰ سانتی‌متر کمتر نباشد.		
۴۰	وسایل و ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده می‌شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.		
۴۱	تعداد اجاق‌های گاز متناسب با آمار غذا بوده و کف آنها حداقل ۲۰ سانتی‌متر از سطح زمین فاصله دارد.		
۴۲	برنج صاف کن‌ها روی زمین گذاشته نمی‌شود و برای این منظور از پایه‌های فلزی با ارتفاع ۳۰-۴۰ سانتی‌متر استفاده کرده و آبکش‌ها را روی آن قرار می‌دهند.		
۴۳	لوله‌ها و شیلنگ‌های گاز سالم و بدون نقص هستند.		
۴۴	سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است.		
۴۵	سینک ظرفشویی، دارای ویژگی‌های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می‌شود.		
۴۶	ظروف طبخ، آماده سازی و توزیع مواد خوردنی و آشامیدنی و سیخ‌های کباب سالم و تمیز است.		
۴۷	کلیه ظروف مصرفی بلافاصله در ظرفشویی سه مرحله ای شستشو، گندزدایی و آبکشی شده یا توسط دستگاه‌های اتوماتیک شسته شده و بدون دخالت دست خشک می‌شود و در قفسه‌های مخصوص ظروف نگهداری می‌شود.		
۴۸	ظروف مورد استفاده به تعداد کافی و از جنس مناسب، تمیز بدون ترک‌خوردگی و لب‌پریدگی، صاف و بدون رنگ و زنگ‌زدگی می‌باشد.		
۴۹	از ظروف فاقد درب ثابت و بدون سرپوش مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر، ادویه و پارچ آب استفاده نمی‌شود.		
۵۰	در نظافت و بهداشت ماشین‌ها (چرخ گوشت، خردکن، پوست کن و همزن و...) دقت کامل کرده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و پوشش محافظی روی آنها قرار دهند تا از بروز آلودگی جلوگیری به عمل آید.		
۵۱	ظروف بسته‌بندی یک‌بار مصرف عرضه شده برای مصارف مختلف، مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی)، مرغوب و حتی‌الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی و دارای ویژگی‌های لازم است.		

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس
۵۲			پیشخوان و میزهای مناسب کار در آشپزخانه وجود دارد (سطح میزها صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو و مورد تأیید مقامات بهداشتی می‌باشد).
۵۳			در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج می‌باشد.
۵۴			محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا می‌باشد.
۵۵			حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات وجود دارد.
۵۶			حوضچه مخصوص پاک کردن مرغ وجود دارد.
۵۷			تخته مخصوص خردکردن گوشت خام، پخته و سبزیجات از یکدیگر جدا، سالم و تمیز و مورد تأیید مقامات بهداشتی می‌باشد.
۵۸			مواد پاک کننده و گندزدایی کننده استاندارد جهت وسایل کار، ظروف غذا و محیط کار در محل آشپزخانه موجود است.
۵۹			کلیه سطوح همواره تمیز است و پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده گندزدایی کننده کاملاً تمیز می‌شود.
۶۰			برای برداشتن خیارشور، گوجه فرنگی و... از انبرک مخصوص یا دستکش استفاده می‌شود.
۶۱			سطل‌های زباله موجود دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش‌دار بوده و درب سطل‌ها همواره بسته است..
۶۲			از نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و غیر قابل مصرف و ضایعات در محل کار خودداری شده و این نکات کاملاً رعایت می‌شود.
۶۳			بازدید فنی و ایمنی از محیط و وسایل کار مورد استفاده در آشپزخانه در فواصل معین زمانی انجام می‌گیرد.
۶۴			جعبه کمک‌های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد.
۶۵			تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است.

#### شرایط انبار و سردخانه

۶۶			مساحت انبار و سردخانه با حجم موادی که در آن نگهداری می‌شود متناسب است.
۶۷			کف، دیوار و سقف انبار یا محل نگهداری مواد غذایی دارای ویژگی‌های لازم انبار است.
۶۸			انبار دارای روشنایی کافی است.

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس	وضعیت	توضیحات
۶۹	انبارهای مورد استفاده در محلی ساخته شده است که حشرات و آفات انباری به آن راه نیابند.		
۷۰	انبارها خنک و خشک می‌باشد و نظافت آنها به آسانی صورت می‌گیرد.		
۷۱	تهویه انبار مطلوب است و دارای هواکش متناسب با فضای آن است ( دمای آن ۲۱ از درجه سانتی‌گراد بالاتر نیست).		
۷۲	سردخانه زیر صفر و بالای صفر مجهز به دماسنج ( جهت کنترل درجه پروت) است.		
۷۳	زنگ اضطراری و اعلام خطر بسته شدن درب سردخانه سالم است.		
۷۴	کلیه یخچال‌ها و سردخانه‌ها مرتب برفک زدایی و شستشو می‌شود.		
۷۵	کارکنان برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده می‌کنند.		
۷۶	قفسه‌بندی و پالت‌گذاری انبار و سردخانه مطلوب و مناسب انجام می‌شود.		
۷۷	مواد غذایی با رعایت فاصله ۲۰ سانتی‌متر از کف و ۵۰ سانتی‌متر از دیواره‌های جانبی انبار نگهداری و از قرار دادن مواد غذایی روی زمین خودداری می‌شود.		
۷۸	تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است.		
۷۹	از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیدا خودداری می‌شود.		
۸۰	مواد غذایی حتی‌الامکان در قطعات کوچک‌تر یا با مقادیر کمتری در سردخانه نگهداری شود به نحوی که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.		
۸۱	مواد غذایی خام و پخته در سردخانه و یخچال دارای پوشش مناسب بوده یا در ظروف دارای در پوش جداگانه نگهداری می‌شود.		
۸۲	کنترل ناقلین و سمپاشی محیط به نحو مطلوب انجام می‌شود به طوری که هیچ‌گونه حشره ای در محیط دیده نمی‌شود.		

**شرایط ساختمانی**

۸۳	سیستم آبرسانی مجهز به آب سرد و گرم و نیز دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.		
۸۴	سیستم جمع‌آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.		

ردیف	وضعیت	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس	توضیحات
۸۵		سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	
۸۶		وضعیت و شرایط حمام‌های مورد استفاده کارکنان به تعداد کافی و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	
۸۷		وضعیت و شرایط سرویس‌های بهداشتی مورد استفاده کارکنان به تعداد کافی و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	
۸۸		در صورت وجود اتاق استراحت برای کارکنان، از فضای تولید، فرآوری و نگهداری، مجزا است و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	
۸۹		پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل نظافت است.	
۹۰		پوشش کف محل طبخ دارای شیب مناسب به طرف کفشوی فاضلاب است و از جنس مقاوم، مسطح، بدون درز و شکاف و قابل شستشو و دارای کفشوی به تعداد مورد نیاز است و توری ریز روی آن نصب شده است.	
۹۱		پوشش سقف محل طبخ به رنگ روشن، سالم و تمیز است.	
۹۲		درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ‌زدگی و پوسیدگی است.	
۹۳		در و پنجره‌ها مجهز به توری سالم و مناسب و فنردار است به طوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری می‌کند.	
۹۴		منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است.	
۹۵		محل دارای دما و رطوبت (سیستم گرمایش و سرمایش) مناسب است.	
۹۶		وضعیت تهویه مطلوب (سالم، بدون نقص و دارای حداقل سرو صدا) بوده و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	
۹۷		روشنایی محیط مناسب است.	
۹۸		کنترل ناقلین و سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود (به طوری که هیچ حشره‌ای در محیط دیده نمی‌شود).	
۹۹		کلیه قسمت‌های آشپزخانه مجهز به سیستم تشخیص و اعلام حریق است.	
۱۰۰		کپسول اطفای حریق (خاموش کننده‌های پودر و گاز یا CO <sub>2</sub> برحسب شرایط) در محل نصب شده است و شارژ کپسول‌ها به صورت ادواری کنترل می‌شود.	

ردیف	وضیعت	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس	توضیحات
۱۰۱		کارکنان آموزش لازم را برای استفاده از این کپسول‌ها در مواقع ضروری دیده اند.	

#### شرایط سالن غذاخوری

۱۰۲		وسعت سالن غذاخوری متناسب با تعداد مراجعان است.	
۱۰۳		کف، دیوار و سقف سالن دارای ویژگی‌های لازم و بهداشتی است (دیوار سالن حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی‌متر از کف با سنگ‌های صیقلی یا سرامیک یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی‌متری به بالا با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده است).	
۱۰۴		سطح میزها، صندلی‌ها و نیمکت‌های موجود صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش و از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن است.	
۱۰۵		کف سالن غذاخوری و روی میزها روزانه با مواد پاک کننده شسته و گندزدایی می‌شود.	
۱۰۶		وضعیت تهویه مطلوب بوده و دارای ویژگی‌های لازم است.	
۱۰۷		سالن دارای سیستم گرمایش و سرمایش مناسب است.	
۱۰۸		ظروف مناسب غذاخوری ( لیوان، قاشق، چنگال و سینی) به تعداد کافی وجود دارد و از استفاده مجدد آنها قبل از شستشو خودداری می‌شود.	
۱۰۹		رومیزی و پرده‌ها سالم و تمیز است.	
۱۱۰		قندان، نمکدان و پارچ آب مورد استفاده دارای درپوش مناسب است.	
۱۱۱		آب سردکن در سالن‌های پذیرایی به تعداد کافی، سالم، تمیز و مناسب موجود است.	
۱۱۲		شیر آبخوری یا آب سرد کن از نوع فواره‌ای و دارای سپر محافظ است تا آبی که از دهان بر می‌گردد، به آن نرسد.	
۱۱۳		کف و دیوارهای اطراف محل آبخوری یا آب سرد کن قابل شستشو است و نظافت اطراف آب سرد کن رعایت می‌شود.	
۱۱۴		سطل‌های پسماند موجود دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش‌دار بوده و درب سطل‌ها همواره بسته است.	
۱۱۵		سطل‌های جداگانه‌ای برای تفکیک پسماند خشک از پسماند تر در سالن قرار داده شده است.	

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل سیزدهم: مقررات بهداشتی آشپزخانه و سلف سرویس
۱۱۶			سالن دارای تعداد کافی دستشویی به صورت مجزا و در محل مناسب است و شرایط لازم برای شستن دست‌ها با آب و صابون را داراست.
۱۱۷			تسهیلات ویژه در استفاده از سالن و سرویس‌های بهداشتی برای معلولین تعبیه شده است.

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل چهاردهم: بوفه‌های مواد غذایی	وضعیت	توضیحات
<b>بهداشت فردی کارکنان</b>			
۱	کلیه کارکنان شاغل در بوفه مواد غذایی دارای کارت بهداشت معتبر هستند.		
۲	کلیه کارکنان و متصدیان، دارای گواهی‌نامه معتبر پایان دوره آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف هستند.		
۳	تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در محل پخت و سالن پذیرایی نصب شده است.		
۴	ممنوعیت استعمال دخانیات توسط کارکنان در حین انجام کار و در محیط کار رعایت می‌شود.		
۵	کارکنان موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز می‌کنند و هنگام تهیه و توزیع غذا از دست زدن به سر، دهان، بینی و گوش خود احتراز می‌کنند.		
۶	کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از لاک، ناخن مصنوعی، جواهرات و زیورآلات هنگام کار رعایت می‌شود.		
۷	کارکنان دست‌اندرکار تهیه مواد غذایی، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می‌کنند.		
۸	کارکنان دست‌اندرکار تهیه مواد غذایی هنگام کار از کلاه، دستکش و پیش‌بند و کفش مناسب استفاده می‌کنند.		
۹	متصدیان برای هر یک از شاغلان خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل تهیه کرده‌اند.		
۱۰	شستشوی دست با صابون قبل از شروع به کار الزامی است کارکنان دست‌اندر کار مواد غذایی، شستشوی دست‌ها را با آب و صابون به درستی و مطابق دستورالعمل انجام می‌دهند.		
۱۱	راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است.		
۱۲	کارکنان دست‌اندرکار تهیه مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکی، محل را با یک نوار یا باند ضد آب کاملاً پوشانده و از دستکش یک‌بارمصرف استفاده می‌کنند.		

ردیف	فصل چهاردهم: بوفه‌های مواد غذایی	وضعیت	توضیحات
۱۳	مسئولان از کارکردن کارکنانی که به بیماری‌های روده‌ای نظیر اسهال خونی، حصبه، انگل‌های روده‌ای، زردی، کورک، بریدگی، عفونت چشم و دستگاه تنفسی (انواع سرماخوردگی) و... مبتلا هستند ممانعت به عمل می‌آورند و افراد را سریعاً جهت درمان به نزدیکترین مرکز بهداشت اعزام می‌کنند		
۱۴	شروع به کار مجدد کارکنان معالجه شده، منوط به ارائه گواهی سلامت از طرف پزشک است		
۱۵	کارگرانی که با طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده یا فیش غذا را ندارند.		
۱۶	ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می‌شود.		
۱۷	متصدیان و کارگران رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی را کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می‌شود عمل می‌کنند.		

#### بهداشت مواد غذایی

۱۸	آب مصرفی از نظر میکروبی، فیزیکی و شیمیایی مورد تایید مقامات بهداشتی است		
۱۹	سبزیجات و صیفی جات و میوه‌های مصرفی قبل از استفاده مطابق راهنمای شستشو، سالم سازی می‌شود		
۲۰	مواد غذایی بسته‌بندی شده دارای ویژگی‌های ذیل هستند: <ul style="list-style-type: none"> <li>• نام محصول <input type="checkbox"/></li> <li>• نام و نشانی کارخانه سازنده <input type="checkbox"/></li> <li>• شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان <input type="checkbox"/></li> <li>• شماره پروانه بهره‌برداری <input type="checkbox"/></li> <li>• تاریخ تولید و انقضای مصرف <input type="checkbox"/></li> <li>• علامت استاندارد <input type="checkbox"/></li> </ul>		
۲۱	گوشت و سایر مواد پروتئینی مهور به مهر معتبر هستند		
۲۲	عدم مصرف گوشت چرخ کرده آماده رعایت می‌شود		
۲۳	تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است		



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل چهاردهم: بوفه‌های مواد غذایی	وضعیت	توضیحات
۲۴	کلیه مواد غذایی فاسدشدنی در یخچال یا مناسب نگهداری می‌شود و مدت آن بیش از زمانی نیست که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت کند		
۲۵	یخ زدایی مواد غذایی منجمد به درستی انجام می‌شود ( این مواد ۲۴-۱۲ ساعت قبل از استفاده، در یخچال بالای صفر نگهداری می‌شود)		
۲۶	مواد غذایی منجمد به اندازه مورد نیاز برای مصرف و به طریقه صحیح از حالت انجماد خارج می‌شود و از انجماد مجدد آنها خودداری می‌شود.		
۲۷	جوانه و قسمت‌های سبز سیب زمینی و هویج، به هنگام آماده سازی جدا می‌شود.		
۲۸	در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می‌شود.		
۲۹	جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال رعایت می‌شود.		
۳۰	مواد غذایی خام و پخته درون ظروف درب دار، جداگانه در یخچال، فریزر و سردخانه نگهداری می‌شود.		
۳۱	کیفیت مواد غذایی بعد از طبخ از نظر پخت، طعم، رنگ و میزان چربی مطلوب است.		
۳۲	جابه‌جایی و حمل و نقل مواد غذایی به درستی انجام می‌شود.		
۳۳	انواع ادویه جات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می‌شود.		
۳۴	محلول‌های ضدعفونی‌کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی‌های لازم و استاندارد هستند.		
۳۵	تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می‌شود.		
۳۶	قفسه‌بندی و پالت‌گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شده است.		

**بهداشت ابزار و تجهیزات**

۳۷	یخچال و فریزر مورد استفاده سالم، تمیز و بدون بو هستند.		
۳۸	یخچال و فریزر مجهز به دماسنج (جهت کنترل درجه برودت) است.		

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل چهاردهم: بوفه‌های مواد غذایی
۳۹			کلیه یخچال‌ها هر هفته برفک زدایی و شستشو می‌شود.
۴۰			هود با ابعاد و جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت نصب شده است.
۴۱			کلیه وسایل پخت و پز ( انواع دیگ، قابلمه و سماور مناسب، سالم و بدون نقص هستند و روزانه جرم‌گیری و نظافت می‌شوند.
۴۲			لوله‌ها و شیلنگ‌های گاز سالم و بدون نقص هستند.
۴۳			سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است.
۴۴			سینک ظرفشویی، دارای ویژگی‌های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می‌شود.
۴۵			ظروف طبخ، آماده سازی و توزیع مواد خوردنی و آشامیدنی و سیخهای کباب سالم و تمیز است.
۴۶			ظروف مورد استفاده به تعداد کافی و از جنس مناسب، تمیز بدون ترک‌خوردگی و لب‌پریدگی، صاف و بدون رنگ و زنگ‌زدگی باشد.
۴۷			از ظروف فاقد درب ثابت و بدون سرپوش مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر، ادویه و پارچ آب استفاده نمی‌شود.
۴۸			ظروف بسته‌بندی یک‌بار مصرف عرضه شده برای مصارف مختلف، مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی)، مرغوب و حتی‌الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی و دارای ویژگی‌های لازم است.
۴۹			میزهای کار، رویه ضدزنگ، سالم و قابل شستشو دارند که مورد تأیید مقامات بهداشتی است.
۵۰			مواد پاک‌کننده و ضدعفونی کننده استاندارد جهت وسایل کار، ظروف غذا و محیط کار در محل پخت موجود است.
۵۱			کلیه سطوح همواره تمیز است و پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده گندزدایی کننده کاملاً تمیز می‌شود.
۵۲			تخته‌های کار سالم و تمیز است (تخته مخصوص خردکردن محصولات گوشتی و سالاد و سبزیجات از یکدیگر مجزا است).
۵۳			برای برداشتن خیارشور، گوجه فرنگی و... از انبرک مخصوص یا دستکش استفاده می‌شود.
۵۴			ویترین‌ها، کابینت‌ها و قفسه‌ها تمیز و بدون زنگ‌زدگی هستند.
۵۵			جعبه کمک‌های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد.



ردیف	فصل چهاردهم: بوفه‌های مواد غذایی	وضعیت	توضیحات
۵۶	میز، صندلی، نیمکت، رومیزی و پرده‌ها سالم و تمیز است.		
۵۷	سطح‌های زباله موجود دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش‌دار بوده و درب سطرها همواره بسته است.		
۵۸	تفکیک پسماند خشک از پسماند تر شامل نان، مواد پلاستیکی، کارتن مواد غذایی، ظروف یکبار مصرف و... انجام می‌شود.		
۵۹	از نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل کار خودداری می‌شود و این نکات کاملاً رعایت شده است.		
۶۰	تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است.		

#### شرایط ساختمانی

۶۱	سیستم آبرسانی مجهز به آب سرد و گرم و نیز دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی می‌باشد.		
۶۲	سیستم جمع‌آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.		
۶۳	سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.		
۶۴	پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل نظافت است.		
۶۵	پوشش کف محل طبخ دارای شیب مناسب به طرف کف‌شوی فاضلاب است و از جنس مقاوم، مسطح، بدون درز و شکاف و قابل شستشو و دارای کف‌شوی به تعداد مورد نیاز است و توری ریز روی آن نصب شده است.		
۶۶	پوشش سقف محل طبخ به رنگ روشن، سالم و تمیز است.		
۶۷	درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ‌زدگی و پوسیدگی است.		
۶۸	در و پنجره‌ها مجهز به توری سالم و مناسب و فتردار است به طوری که از ورود حشرات و چونندگان و سایر حیوانات جلوگیری می‌کند.		
۶۹	کف، دیوار و سقف انبار یا محل نگهداری مواد غذایی دارای ویژگی‌های لازم انبار است.		
۷۰	قفسه‌بندی و پالت‌گذاری دارای ویژگی‌های لازم است		
۷۱	منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است		

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل چهاردهم: بوفه‌های مواد غذایی
۷۲			محل دارای دما و رطوبت (سیستم گرمایش و سرمایش) مناسب است
۷۳			وضعیت تهویه مطلوب (سالم، بدون نقص و دارای حداقل سرو صدا) بوده و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است
۷۴			روشنایی محیط مناسب است.
۷۵			کنترل ناقلین و سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود (به‌طوری که هیچ حشره‌ای در محیط دیده نمی‌شود).
۷۶			کپسول اطفای حریق (خاموش کننده‌های پودر و گاز یا CO2 برحسب شرایط) در محل نصب شده است و شارژ کپسول‌ها به‌صورت ادواری کنترل می‌شود.
۷۷			کارکنان آموزش لازم را برای استفاده از این کپسول‌ها در مواقع ضروری دیده‌اند.
<b>شرایط سالن بوفه</b>			
۷۸			وسعت سالن بوفه متناسب با تعداد مراجعان است.
۷۹			کف، دیوار و سقف سالن دارای ویژگی‌های لازم و بهداشتی است (حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی‌متر از کف با سنگ‌های صیقلی یا سرامیک یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی‌متری به بالا رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده باشد).
۸۰			سطح میزها، صندلی‌ها و نیمکت‌های موجود صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش و از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن است.
۸۱			ضد عفونی کامل کف و سطوح در فواصل زمانی مناسب انجام می‌شود.
۸۲			وضعیت تهویه مطلوب بوده و دارای ویژگی‌های لازم است.
۸۳			سالن دارای سیستم گرمایش و سرمایش مناسب است.
۸۴			رومیزی و پرده‌ها سالم و تمیز است.
۸۵			سالن دارای تعداد کافی دستشویی به‌صورت مجزا و در محل مناسب است و شرایط لازم برای شستن دست‌ها با آب و صابون را دارا است.
۸۶			آب سردکن در سالن پذیرایی به تعداد کافی، سالم، تمیز و مناسب موجود است.

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

ردیف	فصل چهاردهم: بوفه‌های مواد غذایی	وضعیت	توضیحات
۸۷	شیر آبخوری یا آب سرد کن از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ است تا آبی که از دهان برمی‌گردد به آن نرسد.		
۸۸	کف و دیوارهای اطراف محل آبخوری یا آب سرد کن قابل شستشو است و نظافت اطراف آبسرد کن رعایت می‌شود.		
۸۹	سطل‌های زباله موجود دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش‌دار بوده و درب سطل‌ها همواره بسته است.		
۹۰	سطل‌های جداگانه‌ای برای تفکیک پسماند خشک از پسماند تر در سالن قرار داده شده است.		

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

توضیحات	وضعیت	فصل پانزدهم: دکه‌های فروش مواد غذایی و نوشیدنی	ردیف
<b>بهداشت فردی کارکنان</b>			
		کلیه کارکنان دارای کارت بهداشت معتبر هستند.	۱
		کارکنان و متصدیان، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف هستند.	۲
		تابلو ممنوعیت عرضه و استعمال دخانیات در محل نصب شده است.	۳
		ممنوعیت استعمال دخانیات توسط کارکنان در حین انجام کار و در محیط کار رعایت می‌شود.	۴
		کارکنان، بهداشت فردی را رعایت کرده و موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز می‌کنند و هنگام فروش مواد غذایی از دست زدن به سر، دهان، بینی و گوش خود احتراز می‌کنند.	۵
		کارکنان، هنگام کار از روپوش تمیز، کلاه و دستکش با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می‌کنند.	۶
		هر یک از شاغلان جایگاه مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل دارند.	۷
		شستشوی دست با صابون قبل از شروع به کار الزامی است کارکنان دست اندر کار مواد غذایی، شستشوی دست‌ها را با آب و صابون به درستی و مطابق دستورعمل انجام می‌دهند.	۸
		راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است.	۹
		کارکنان رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی را کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می‌شود عمل می‌کنند.	۱۰
<b>بهداشت مواد غذایی</b>			
		آب مصرفی از نظر میکروبی، فیزیکی و شیمیایی مورد تایید مقامات بهداشتی است.	۱۱
		ممنوعیت عرضه مواد غذایی بالقوه خطرناک رعایت می‌شود.	۱۲
		کلیه مواد غذایی فاسدشدنی در یخچال یا فریزر مناسب نگهداری می‌شود و مدت آن بیش از زمانی نیست که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت کند.	۱۳

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل پانزدهم: دک‌های فروش مواد غذایی و نوشیدنی	ردیف
		مواد غذایی فاسد نشدنی یا دیر فاسد شدنی در محل خشک، تمیز، با تهویه کافی و دور از دسترس حشرات و آفات نگهداری می‌شوند.	۱۴
		محصولات لبنی مانند خامه، شیر، بستنی و... پاستوریزه بوده و در دمای مناسب نگهداری می‌شود.	۱۵
		تخم مرغ‌ها، در شرایط مناسب، نگهداری و عرضه می‌شود.	۱۶
		مواد غذایی بسته‌بندی شده دارای ویژگی‌های ذیل هستند: <ul style="list-style-type: none"> <li>• نام محصول <input type="checkbox"/></li> <li>• نام و نشانی کارخانه سازنده <input type="checkbox"/></li> <li>• شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان <input type="checkbox"/></li> <li>• شماره پروانه بهره‌برداری <input type="checkbox"/></li> <li>• تاریخ تولید و انقضای مصرف <input type="checkbox"/></li> <li>• علامت استاندارد <input type="checkbox"/></li> </ul>	۱۷
		تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است.	۱۸
		در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می‌شود.	۱۹
		جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، در یخچال و فریزر رعایت می‌شود.	۲۰
		جابه‌جایی و حمل و نقل مواد غذایی به درستی انجام می‌شود.	۲۱
		انواع ادویه جات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می‌شود.	۲۲
		نگهداری و توزیع مواد مصرفی مانند(چای، قند، شکر و...) در ظروف سربسته انجام می‌شود.	۲۳
		محلول‌های ضدعفونی کننده و گندزهای مورد استفاده دارای ویژگی‌های لازم و استاندارد هستند.	۲۴
		تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می‌شود.	۲۵
		قفسه‌بندی و پالت‌گذاری به نحو مطلوب و مناسب انجام شده است.	۲۶
<b>بهداشت ابزار و تجهیزات</b>			
		یخچال و فریزر مورد استفاده سالم، تمیز و بدون بو هستند.	۲۷
		یخچال و فریزر مجهز به دماسنج ( جهت کنترل درجه برودت) است.	۲۸

ردیف	فصل پانزدهم: دکه‌های فروش مواد غذایی و نوشیدنی	وضعیت	توضیحات
۲۹	کلیه یخچال‌ها هر هفته برفک زدایی و شستشو می‌شود.		
۳۰	سماور و کتری و... مناسب، سالم و بدون نقص هستند و روزانه جرم‌گیری و نظافت می‌شوند.		
۳۱	لوله‌ها و شیلنگ‌های گاز، سالم و بدون نقص هستند.		
۳۲	ظروف بسته‌بندی یک‌بار مصرف عرضه شده برای مصارف مختلف، مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی)، مرغوب و حتی‌الامکان تجزیه پذیر است.		
۳۳	ظروف یک‌بار مصرف، سالم، تمیز و بهداشتی‌اند و در مکان مناسبی به دور از گرد و غبار نگهداری می‌شوند.		
۳۴	کلیه سطوح کار همواره تمیز است و پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده گندزدایی کننده کاملاً تمیز می‌شود.		
۳۵	ویترین‌ها، کابینت‌ها و قفسه‌ها تمیز و بدون زنگ‌زدگی‌اند و فاصله کف آنها از زمین حداقل ۲۰ سانتی‌متر است.		
۳۶	قفسه‌بندی و پالت‌گذاری مناسب و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.		
۳۷	پیشخوان و میزکار سالم و رویه ضدزنگ دارند و روکش آن از جنس قابل شستشو است و مورد تأیید مقامات بهداشتی می‌باشد.		
۳۸	جعبه کمک‌های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد.		
۳۹	سطح‌های زباله موجود دارای کیسه زباله و درپوش‌دار بوده و درب سطح‌ها همواره بسته است و روزانه تخلیه و شستشو می‌شوند.		
۴۰	تفکیک پسماند خشک از پسماند تر شامل نان، مواد پلاستیکی، کارتن مواد غذایی، ظروف یکبار مصرف و... انجام می‌شود.		
۴۱	از نگهداری هرگونه مواد غذایی غیر قابل مصرف و تاریخ مصرف گذشته در محل خودداری می‌شود.		
۴۲	از نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل در محل خود داری می‌شود.		
۴۳	تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است.		
<b>شرایط ساختمانی</b>			
۴۴	سیستم آبرسانی مجهز به آب سرد و گرم و نیز دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.		



## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل پانزدهم: دکه‌های فروش مواد غذایی و نوشیدنی	ردیف
		سینک ظرفشویی، دارای ویژگی‌های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می‌شود.	۴۵
		سیستم جمع‌آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی ذکر شده در آیین‌نامه است.	۴۶
		سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	۴۷
		درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ‌زدگی و پوسیدگی است.	۴۸
		در و پنجره‌ها مجهز به توری سالم و مناسب و فنردار است به طوری که از ورود حشرات و چونندگان و سایر حیوانات جلوگیری می‌کند.	۴۹
		کف، دیوار و سقف محل قابل نظافت و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	۵۰
		منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است.	۵۱
		محل دارای دما و رطوبت (سیستم گرمایش و سرمایش) مناسب است.	۵۲
		وضعیت تهویه مطلوب (سالم، بدون نقص و دارای حداقل سرو صدا) بوده و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	۵۳
		روشنایی محیط مناسب است.	۵۴
		کنترل ناقلین و سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود (به طوری که هیچ حشره‌ای در محیط دیده نمی‌شود).	۵۵
		کپسول اطفای حریق (خاموش کننده‌های پودر و گاز یا CO2 برحسب شرایط) در محل نصب شده است و شارژ کپسول‌ها به صورت ادواری کنترل می‌شود.	۵۶
		کارکنان آموزش لازم را برای استفاده از این کپسول‌ها در مواقع ضروری دیده اند.	۵۷

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل شانزدهم: نانویی	وضعیت	توضیحات
<b>بهداشت فردی کارکنان</b>			
۱	کلیه کارکنان شاغل دارای کارت بهداشت معتبر هستند .		
۲	کلیه کارکنان و متصدیان، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف هستند .		
۳	متصدیان نانویی‌ها دارای کارت مهارت فنی و حرفه ای مطابق با نوع پخت خود هستند .		
۴	تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در نانویی نصب شده است.		
۵	ممنوعیت استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارکنان در حین انجام کار و در محیط کار رعایت می‌شود .		
۶	کارگران هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام کنند.		
۷	هر کارگر کلیه وسایل نظافت و شستشوی اختصاصی را دارا می‌باشد.		
۸	شستشوی دست با صابون قبل از شروع به کار الزامی است کارکنان شستشوی دست‌ها را با آب و صابون به درستی و مطابق مطالب راهنمای شستشو انجام می‌دهند .		
۹	راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است .		
۱۰	کارکنان موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز می‌کنند و هنگام تهیه و توزیع نان از دست زدن به سر، دهان، بینی و گوش خود احتراز می‌کنند.		
۱۱	کارکنان دست اندرکار مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از جواهرات و زیورآلات هنگام کار رعایت می‌شود.		
۱۲	کارکنان هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، کلاه و پیش‌بند مناسب و کفش مخصوص کار استفاده می‌کنند .		
۱۳	متصدیان برای هر یک از شاغلان خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل تهیه کرده اند .		
۱۴	کارکنان از محل کار با کفش و روپوش مخصوص نانویی خارج نمی‌شوند.		
۱۵	داشتن دمپایی برای کلیه کارکنان و دمپایی جداگانه برای سرویس بهداشتی ضرورت دارد .		

توضیحات	وضعیت	فصل شانزدهم: نانویی	ردیف
		کارکنان در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکی، محل را با یک نوار یا باند ضد آب کاملاً پوشانده و از دستکش یک‌بارمصرف هنگام کار استفاده می‌کنند.	۱۶
		مسئولان از کارکردن کارکنانی که به بیماری‌هایی نظیر اسهال خونی، حصبه، انگل‌های روده‌ای، زردی، کورک، عفونت چشم و دستگاه تنفسی (انواع سرماخوردگی) و... مبتلا هستند ممانعت به عمل می‌آورند و افراد را سریعاً جهت درمان به نزدیکترین مرکز بهداشت اعزام می‌کنند.	۱۷
		شروع به کار مجدد کارکنان معالجه شده، منوط به ارائه گواهی سلامت از طرف پزشک است.	۱۸
		باتوجه به معلق بودن ذرات آرد و دوده حاصل از سوخت مواد سوختنی، استفاده از ماسک برای کارکنان نانوائی‌ها توصیه می‌شود.	۱۹
		کارگرانی که با طبخ نان سر و کار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده را نخواهند داشت.	۲۰
		متصدیان از ورود و دخالت افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و طبخ نان جلوگیری می‌کنند.	۲۱
		متصدیان و کارگران رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی را کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می‌شود عمل می‌کنند.	۲۲

#### بهداشت نانوائی و طبخ نان

		آب مصرفی از نظر میکروبی، فیزیکی و شیمیایی مورد تایید مقامات بهداشتی است.	۲۳
		ممنوعیت استفاده از مواد افزودنی نظیر رنگ، اسانس، طعم دهنده و شیرین‌کننده‌های شیمیایی غیر مجاز رعایت می‌شود.	۲۴
		از جوش شیرین برای تهیه خمیر اکیداً استفاده نمی‌شود.	۲۵
		مدت زمان لازم برای تخمیر خمیر نان بعد از اضافه کردن خمیر مایه حداقل یک ساعت است که رعایت می‌گردد.	۲۶
		الک کردن آرد پیش از خمیر کردن الزامی است و برای رعایت کامل موارد بهداشتی حائز اهمیت است که در این واحد انجام می‌شود.	۲۷
		نمک مصرفی بهداشتی و تصفیه شده بوده و بر روی بسته آن نام کارخانه تولید کننده، شماره پروانه بهره‌برداری و بهداشتی، تاریخ تولید و انقضای مصرف درج شده است.	۲۸
		از کاغذهای بازیافتی و همچنین روزنامه و امثال آن جهت پیچیدن نان استفاده نمی‌شود.	۲۹
		تفکیک محل نگهداری آرد از مواد شوینده و شیمیایی رعایت می‌شود.	۳۰

توضیحات	وضعیت	فصل شانزدهم: نانوائی	شماره
		سطل زباله دربدار در محوطه نانوائی برای ریختن ضایعات قرار داده شده است.	۳۱
<b>بهداشت ابزار و تجهیزات</b>			
		یخچال و فریزر مورد استفاده سالم هستند.	۳۲
		سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است.	۳۳
		سینک ظرفشویی، دارای ویژگی‌های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می‌شود.	۳۴
		جنس و مشخصات ظروفی که برای تهیه و طبخ نان استفاده می‌شود دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	۳۵
		برای جلوگیری از بروز آلودگی از دستگاه‌های پخت استاندارد استفاده می‌شود و تمیز کردن مرتب داخل تنور یا دستگاه پخت انجام می‌شود.	۳۶
		به منظور جلوگیری از آلودگی هوا توسط دستگاه‌های مورد استفاده، هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت نان نصب شده است.	۳۷
		کلیه میزهای کار و ماشین‌آلات رویه ضدزنگ و سالم دارند و کاملاً صاف و قابل شستشو هستند و مورد تأیید مقامات بهداشتی است.	۳۸
		تمیز کردن اتاق تخمیر، میز کار و سایر وسایل روزانه انجام می‌شود.	۳۹
		خمیر گیر از جنس زنگ نزن و بدون رنگ و تمیز است.	۴۰
		شیر آب گرم و سرد بالای خمیرگیر نصب شده است.	۴۱
		دستگاه خمیر هم زن صاف، تمیز و بدون درز است.	۴۲
		در پخت نان تافتون، لواش، بربری، تمیز بودن میز چانه گیری، میز وردنه زنی، کاردک‌ها، دستگاه خمیرگیر، ماشین‌آلات و ترازو از موارد ضروری و مهم است که روزانه انجام می‌شود.	۴۳
		در پخت سنگکی علاوه بر رعایت نکات ذکر شده در بند قبلی، رعایت بهداشت دقیق پاروی حمل خمیر و جمع‌آوری سنگهای تنور زیر پا ریخته شده بسیار مهم است.	۴۴
		ویترین‌ها، کابینت‌ها و قفسه‌ها سالم، تمیز و بدون زنگ‌زدگی هستند.	۴۵
		جعبه کمک‌های اولیه با تجهیزات لازم در در دسترس نصب شده است.	۴۶
		تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است.	۴۷
		از نگهداری هرگونه وسایل اضافی، مستهلك، مستعمل، موادغذایی، کیسه‌های خالی آرد و ضایعات نان در محیط نانوائی خودداری می‌شود.	۴۸

توضیحات	وضعیت	فصل شانزدهم: ناوایی	ردیف
<b>شرایط ساختمانی</b>			
		سیستم آبرسانی مجهز به آب سرد و گرم و نیز دارای ویژگی‌های لازم است .	۴۹
		سیستم جمع‌آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی‌های لازم است .	۵۰
		سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی‌های لازم است.	۵۱
		وضعیت و شرایط حمام‌های مورد استفاده کارکنان به تعداد کافی و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است .	۵۲
		وضعیت و شرایط سرویس‌های بهداشتی مورد استفاده کارکنان به تعداد کافی و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است .	۵۳
		دستشویی یا سینک مجزا برای شست و شوی دست کارکنان در نظر گرفته شده است و مجهز به صابون مایع می‌باشد .	۵۴
		سطل زباله دربدار در کنار روشویی قرار دارد.	۵۵
		پوشش دیوار محل پخت ازکف تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل نظافت است .	۵۶
		پوشش کف محل پخت ازجنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، مسطح، بدون درز و شکاف و قابل شستشو است.	۵۷
		محل پخت دارای کفشوی به تعداد مورد نیاز و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی فاضلاب است و توری ریز روی آن نصب شده است.	۵۸
		پوشش سقف به رنگ روشن، سالم، قابل شستشو و تمیز است.	۵۹
		درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ‌زدگی و پوسیدگی است.	۶۰
		در و پنجره‌ها مجهز به توری سالم و مناسب و فنردار است به‌طوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری می‌کند.	۶۱
		منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است .	۶۲
		محل دارای دما و رطوبت ( سیستم گرمایش و سرمایش) مناسب است .	۶۳
		وضعیت تهویه مطلوب (سالم، بدون نقص و دارای حداقل سرو صدا) بوده و دارای ویژگی‌های لازم بهداشتی است.	۶۴
		روشنایی محیط مناسب است .	۶۵
		کنترل ناقلین و سمپاشی به نحو مطلوب انجام می‌شود (به‌طوری که هیچ حشره‌ای در محیط دیده نمی‌شود) .	۶۶

ردیف	فصل شانزدهم: نانوائی	وضعیت	توضیحات
۶۷	کپسول اطفای حریق (خاموش کننده‌های پودر و گاز و یا CO2 برحسب شرایط) در محل نصب شده است و شارژ کپسول‌ها به‌صورت ادواری کنترل می‌شود .		
۶۸	کارکنان آموزش لازم را برای استفاده از این کپسول‌ها در مواقع ضروری دیده‌اند .		
۶۹	اتاق استراحت کارکنان، از فضای تولید، فرآوری و نگهداری، مجزا و بهداشتی است .		

#### انبار آرد

۷۰	مصالح دیوار از کف تا سقف از جنس مصالح مقاوم، صاف و صیقلی و قابل شستشو می‌باشد .		
۷۱	سقف به رنگ روشن و قابل شستشو می‌باشد.		
۷۲	کف دارای کف‌شوی فاضلاب و شیب مناسب به سمت کف‌شوی می‌باشد.		
۷۳	تهیه‌دات کافی برای جلوگیری از نفوذ حشرات، جوندگان و حیوانات ولگرد تعبیه شده است.		
۷۴	ضوابط بهسازی جهت جلوگیری از نفوذ موش رعایت شده است.		
۷۵	انبار آرد دارای فضای کافی، نورگیر و تهویه مناسب می‌باشد.		
۷۶	پالت‌گذاری در انبار آرد به نحو مطلوب و مناسب بوده و زیر پالت‌ها به راحتی قابل جاروکردن و شستشو می‌باشد .		
۷۷	چیدمان کیسه‌های آرد منحصراً روی پالت‌ها بوده و مانعی بر سر راه خروج پساب حاصل از شستشو به سمت کف‌شوی فاضلاب نمی‌باشد.		
۷۸	نظافت انبار آرد مرتب صورت می‌پذیرد و از نگهداری هرگونه وسایل اضافی، مستهلك، مستعمل، کیسه‌های خالی آرد و ضایعات نان در انبار نانوائی خودداری می‌شود.		

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

توضیحات	وضعیت	فصل هفدهم: آرایشگاه	ردیف
<b>شرایط ساختمانی</b>			
		ضوابط احداث و شرایط مکان‌یابی (منطبق بر شرایط مندرج در فصل اول) در بنای آرایشگاه رعایت شده است.	۱
		سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاه‌ها از کف تا زیرسقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شده است و پوشش بدنه دیوارهای اطراف دستشویی و سرشویی از کاشی، سرامیک صاف یا سنگ صیقلی است.	۲
<b>بهداشت فردی کارکنان</b>			
		کلیه کارکنان و متصدیان موظف‌اند قبل از اشتغال، دوره ویژه بهداشت عمومی را در یکی از مراکز مجاز آموزش بهداشت اصناف بگذرانند و گواهینامه معتبر آن را دریافت کنند.	۳
		کلیه کارکنان و متصدیان موظف‌اند قبل از اشتغال، نسبت به تهیه کارت بهداشت اقدام کرده و هنگام مراجعه کارشناس ارائه کنند.	۴
		کارکنان موظف‌اند بهداشت فردی را کاملاً رعایت و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می‌شود عمل کنند.	۵
		روپوش کارکنان به رنگ روشن و تمیز باشد	۶
		متصدیان موظف‌اند جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارکنان خود تهیه کنند.	۷
		هر یک کارکنان حوله تمیز اختصاصی داشته باشند.	۸
		در صورتی که از صابون جامد استفاده می‌شود، این صابون‌ها اختصاصی باشند.	۹
<b>نظافت عمومی و مدیریت پسماند</b>			
		نظافت عمومی و دفع بهداشتی زباله به نحو مطلوب و مطابق با آیین‌نامه انجام می‌شود.	۱۰
		نظافت محیط و جمع‌آوری و دفع موها پس از هر مشتری به‌طور مستمر انجام می‌شود.	۱۱
		زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ‌زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود است و درپوش سطل زباله نیز همواره بسته می‌باشد.	۱۲

ردیف	فصل هفدهم: آرایشگاه	وضعیت	توضیحات
۱۳	زباله‌دان مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز می‌باشد.		
۱۴	از نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و تلبار کردن وسایلی چون روزنامه‌ها و نشریات باطله و در محیط آرایشگاه خودداری می‌شود.		
<b>تسهیلات رفاهی - بهداشتی و الزامات ایمنی</b>			
۱۵	آرایشگاه از تهویه کافی و مناسب برخوردار می‌باشد.		
۱۶	روشنایی آرایشگاه مناسب و در حدود ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس است.		
۱۷	جعبه کمک‌های اولیه با تجهیزات کامل و در دسترس نصب شده است.		
۱۸	تدابیر پیشگیری و اطفای حریق مناسب و منطبق با آیین‌نامه است.		
۱۹	آرایشگاه عاری از وجود حشرات و جانوران موذی بوده و از نگهداری هرگونه حیوانات و پرندگان در آرایشگاه خودداری می‌شود.		
۲۰	وجود هرگونه حوض یا آبنا و امثال آن ممنوع است.		
۲۱	در صورت تعبیه توالت در آرایشگاه، این واحد دارای کاسه دستشویی جهت شستشوی دست‌ها، مجهز به صابون مایع و دارای شرایط ساختمانی مناسب منطبق بر آیین‌نامه است.		
۲۲	آب گرم و سرد سالم و کافی در سیستم لوله کشی آب دستشویی در نظر گرفته شده است.		
۲۳	آب مصرفی مورد تایید مقامات بهداشتی می‌باشد.		
۲۴	شیرهای برداشت آب سالم، بدون نقص و بدون چکه می‌باشد.		
۲۵	کاسه‌های دستشویی همواره تمیز و پاکیزه بوده و در فواصل زمانی مناسب و مواقع لازم، ضدعفونی و جرم‌گیری می‌شود.		
۲۶	در صورتی که سرشویی انجام می‌شود، از کاسه‌های طراحی شده بدین منظور استفاده می‌شود.		
۲۷	جایگاه صابون مایع در کنار کاسه دستشویی نصب شده است.		
۲۸	صابون مایع مرغوب، همواره در جایگاه‌های مخصوص وجود دارد.		
۲۹	رخت آویز و توشه نگه دار سالم و مناسب به تعداد کافی در نظر گرفته شده است.		
۳۰	نصب آینه در آرایشگاه از ایمنی کامل (از نظر خطر سقوط و لبه‌های تیز و برنده) برخوردار بوده و فاقد شکستگی می‌باشد.		
۳۱	سطح میزها صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش از جنس قابل شستشو می‌باشد.		
۳۲	صندلی و نیمکتها سالم و تمیز می‌باشد.		



ردیف	فصل هفدهم: آرایشگاه	وضعیت	توضیحات
۳۳	متصدیان و کارکنان موظف‌اند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.		
<b>شرایط و بهداشت نگهداری و استفاده از ابزار و وسایل آرایشگری</b>			
۳۴	تمام ابزار و تجهیزاتی که برای مشتری استفاده می‌شود سالم، تمیز، بدون زنگ‌زدگی یا شکستگی می‌باشد.		
۳۵	مواد ضدعفونی کننده و گندزدا یا تجهیزات استریلیزاسیون مناسب در آرایشگاه وجود دارد.		
۳۶	گنجه‌ها قابل نظافت و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتی‌متر می‌باشد.		
۳۷	وسایل مورد استفاده از قبیل پیش‌بند، شانه، برس، قیچی و امثال آنها پس از تمیز کردن با مواد یا روشهای درست ضدعفونی می‌شود.		
۳۸	کلیه پیش‌بندهای مصرفی، روزانه در محل مناسب شسته، ضدعفونی و خشک شود.		
۳۹	همواره از تیغ یک بار مصرف استفاده می‌شود		
۴۰	دسته و محل قرارگیری تیغ که دارای نگهدارنده تیغه است، تمیز و به‌عنوان یک آیتم نیمه بحرانی پس از هر بار استفاده با روش و مواد مناسب گندزدایی می‌شود.		
۴۱	سطل جمع‌آوری مخصوص اشیای تیز و برنده و کیسه مخصوص وسایل یک بار مصرف آلوده در آرایشگاه وجود دارد.		

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل

ردیف	فصل هجدهم: مسجد و نمازخانه	وضعیت	توضیحات
<b>شرایط ساختمانی</b>			
۱	ضوابط احداث و شرایط مکان‌یابی در بنای مسجد یا نمازخانه رعایت شده است.		
۲	کلیه قسمت‌های مسجد یا نمازخانه دارای شرایط ساختمانی مناسب است.		
تبصره	سطح دیوار سرویس‌های بهداشتی، آبدارخانه و آشپزخانه از کف تا زیر سقف با مصالح مقاوم، صاف و صیقلی و قابل شستشو (انواع سنگ، کاشی یا سرامیک) پوشیده شده است.		
۳	مسجد یا نمازخانه در هر یک از اماکن (به‌خصوص در خوابگاه‌ها و پردیس مرکزی دانشگاه)، گنجایش ۷۰٪ ساکنین و مراجعان به آن محل را دارد.		
<b>تسهیلات رفاهی - بهداشتی و الزامات ایمنی</b>			
۴	تسهیلات رفاهی و بهداشتی لازم (تأمین دما، تهویه، رطوبت، صدا و نور و روشنایی مناسب، دسترسی به آب آشامیدنی، الزامات ایمنی ...) در کلیه قسمت‌ها به نحو کافی، مطلوب و مناسب در نظر گرفته شده و از تجهیزات و تأسیسات موجود به نحو مطلوب نگهداری و بهره‌برداری می‌شود.		
۵	به منظور تامین روشنایی در مساجد از سیستم روشنایی طبیعی و مصنوعی به‌صورت توأم استفاده می‌شود.		
۶	به منظور بازدهی بهتر، لامپ‌ها و لوسترها به‌صورت ادواری نظافت می‌شود.		
۷	متناسب با فصول سال و جمعیت مراجعه کننده، مسجد به وسایل گرمایشی و سرمایشی مناسب مجهز است.		
۸	وسایل گرمایشی نفت سوز یا گاز سوز استاندارد و مجهز به دودکش است.		
۹	فضای مسجد به‌طور طبیعی یا مصنوعی تهویه می‌شود و میزان تهویه متناسب با فضای مسجد است.		
۱۰	لوسترها و محل نصب آنها از ایمنی کامل برخوردار بوده و از خطر سقوط محفوظ است.		

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل هجدهم: مسجد و نمازخانه	ردیف
		جعبه کمک‌های اولیه با تجهیزات کامل و در دسترس نصب شده است .	۱۱
		تدابیر پیشگیری و اطفای حریق در نظر گرفته شده است (علاوه بر کپسول یا شیلنگ اطفای حریق، تجهیزات لازم برای تشخیص و اعلام حریق نیز در نظر گرفته شود).	۱۲
		متولی مسجداً نمازخانه با نحوه کار با کپسول‌های آتش‌نشانی آشناست.	۱۳
		آب سرد کن سالم و تمیز با شرایط بهداشتی در محل قرار داده شده است.	۱۴
		مخزن نگهداری لیوان یکبار مصرف در کنار آب سرد کن نصب شده است و همواره لیوان یکبار مصرف در دسترس قرار دارد.	۱۵
		سطح زباله درپوشدار و قابل شستشو در کنار آبرسردکن سالم و تمیز موجود است.	۱۶
		سرویس‌های بهداشتی و وضوخانه با فضا و تسهیلات کافی و دارای شرایط بهسازی و بهداشتی لازم است.	۱۷
		پوستر آموزشی نحوه شستشوی صحیح دست (به‌خصوص در فصول شیوع بیماری‌های مسری) در محل‌های شستشوی دست و وضوخانه‌ها نصب شده است.	۱۸
		حوض یا آبنما در مسجد دارای شرایط بهسازی و بهداشتی لازم است و به نحو مطلوب مورد بهره‌برداری قرار می‌گیرد (از وضو گرفتن با آب حوض نیز خودداری شود).	۱۹
		از استعمال دخانیات در داخل مساجد اکیداً خودداری می‌شود.	۲۰
		از بیتوته کردن و خوابیدن فرد در داخل مسجد به هر عنوان جلوگیری می‌شود (جز در موارد احیا و اعتکاف).	۲۱
		بلندگوهای خارج از مسجد فقط در هنگام اذان مورد استفاده قرار می‌گیرد.	۲۲
		در هنگام نماز و دعا فقط بلندگوهای داخل مسجد مورد استفاده قرار می‌گیرد .	۲۳
		محل و فواصل نصب بلندگوها در مساجد به گونه‌ای است تا از صوت با تراز شدت پایین تری استفاده شود .	۲۴
		کنترل ناقلین به نحو مطلوب است و عملیات سمپاشی در موارد لازم انجام می‌شود.	۲۵
		هر نوع فرش، گلیم و پوشش کف و پرده‌ها همواره پاکیزه و عاری از گرد و غبار می‌باشد و در فواصل زمانی مناسب (حداقل سالی دو بار) شسته می‌شود علاوه بر این استفاده از شامپوی فرش برای نظافت‌های تکراری در فواصل شستشوها لازم است.	۲۶

توضیحات	وضعیت	فصل هجدهم: مسجد و نمازخانه	ردیف
		فرش‌ها حداقل روزی یک بار و ترجیحاً پس از هر بار برگزاری مراسم نماز، با استفاده از جاروبرقی نظافت می‌شود.	۲۷
		مهر نماز سالم و تمیز بوده و در محل مخصوص قرار می‌گیرد.	۲۸
		سجاده‌ها و پارچه‌های نواری فقط در ساعات نماز پهن و سپس جمع‌آوری می‌شوند و در فواصل زمانی مناسب، شستشو یا تعویض می‌شوند.	۲۹
		از توزیع و استفاده مشترک از هر نوع عبا، چادر، مقنعه، البسه عزاداری و... در مساجد خودداری می‌شود (از قرار دادن تسبیح جهت استفاده مشترک نیز خودداری شود).	۳۰
		افراد مبتلا به بیماری‌های واگیردار مانند سرماخوردگی و... (به‌خصوص کارکنان و متصدیان مسجد) تا بهبودی کامل از حضور در مسجد خودداری کرده و به عموم نمازگزاران نیز در این خصوص آموزش‌های لازم داده می‌شود.	۳۱

#### بهداشت کفشداری

		اطراف قفسه‌ها و فضای ورودی کفشداری مفروش است.	۳۲
		اطراف فضای مفروش شده مجهز به چارچوب مناسب است تا ضمن ثابت نگه داشتن کف پوش، افراد قبل از ورود به چارچوب تعیین شده، کفش‌های خود را درآورند.	۳۳
		قفسه مخصوص نگهداری کفش و میز کار جلوی محل کفشداری از جنس مقاوم، سالم، بدون شکستگی و ترک خوردگی و زنگ‌زدگی و همواره تمیز و پاکیزه است.	۳۴
		فاصله کف قفسه و میزکار از زمین حداقل ۲۰ سانتی‌متر است.	۳۵
		کارکنان قسمت کفشداری موظف‌اند هنگام کار از روپوش، دستکش و ماسک استفاده کنند.	۳۶
		به منظور پاکسازی کفش‌ها قبل از ورود، در مدخل کفشداری پادری که با یک ماده ضدعفونی مرطوب شده است، قراردارد.	۳۷

#### نظافت عمومی و مدیریت پسماند

		نظافت عمومی و دفع بهداشتی زباله در کلیه بخش‌ها به نحو مطلوب انجام می‌شود.	۳۸
		سطل زباله به تعداد کافی و با حجم مناسب موجود است.	۳۹
		سطل‌های زباله دارای کیسه زباله و درپوش دار است.	۴۰

توضیحات	وضعیت	فصل هجدهم: مسجد و نمازخانه	ردیف
		زباله‌ها در فواصل زمانی مناسب جمع‌آوری و به طریق بهداشتی دفع می‌شود.	۴۱
		دستگیره‌ها، نرده‌ها، پیشخوان‌ها، تجهیزات و کلیه سطوح مشترک محیطی، روزانه گردگیری و ضدعفونی می‌شود.	۴۲

شرایط و بهداشت آبدارخانه

		آبدارخانه دارای فضای کافی، برخوردار از تجهیزات ایمن و دارای شرایط بهسازی و بهداشتی لازم است.	۴۳
		هرگونه پخت و پز و آماده سازی مواد غذایی در آشپزخانه مجهز و دارای شرایط بهداشتی لازم انجام می‌شود.	۴۴

شرایط و بهداشت فردی کارکنان آبدارخانه و آشپزخانه

		خادم و کلیه افرادی که با توزیع آب و چای و هر نوع مواد غذایی سروکار دارند، کارت بهداشت معتبر دارند.	۴۵
		کارکنان قبل از اشتغال، دوره ویژه بهداشت عمومی را در یکی از مراکز مجاز آموزش بهداشت اصناف گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت کرده اند.	۴۶
		کارکنان از روپوش به رنگ روشن استفاده کرده و همواره بهداشت فردی را به‌طور کامل رعایت می‌کنند.	۴۷
		از به کارگیری اشخاص متفرقه فاقد کارت بهداشت و فاقد گواهینامه معتبر دوره آموزش بهداشت عمومی، در امر توزیع چای و انواع مواد غذایی خودداری می‌شود.	۴۸
		متصدیان و کارکنان رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی را کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می‌شود عمل می‌کنند.	۴۹
		متصدیان و کارکنان قبل از پذیرایی یا آماده سازی و پخت و پز هر نوع مواد غذایی و... کاملاً دستان خود را به نحو صحیح با آب و صابون می‌شویند.	۵۰
		افرادی که به هر طریقی با طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند از روپوش به رنگ روشن، کلاه، دستکش و کفش یا چکمه مخصوص کار استفاده می‌کنند .	۵۱
		متصدیان از ورود و دخالت افراد متفرقه به محل تهیه، طبخ، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی جلوگیری می‌کنند .	۵۲
		آشپزها هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام می‌کنند.	۵۳

توضیحات	وضعیت	فصل هجدهم: مسجد و نمازخانه	ردیف
		آشپزها ناخن‌ها و موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز کرده و هنگام تهیه و توزیع غذا از دست زدن به سر، دهان، بینی و گوش خود خودداری می‌کنند .	۵۴
		هر یک از کارکنان موظف به داشتن کلبه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی است.	۵۵
		داشتن کفش کار برای کلیه کارکنان و دمپایی جداگانه برای سرویس بهداشتی ضرورت دارد.	۵۶
		هر یک از کارکنان جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل دارند.	۵۷
		استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارکنان در حین انجام کار و در محیط کار ممنوع است.	۵۸
		متصدیان از کارکردن افرادی که به بیماری‌های روده‌ای نظیر اسهال خونی، حصبه، انگل‌های روده‌ای، زردی، کورک، بریدگی، عفونت چشم و دستگاه تنفسی و... مبتلا هستند ممانعت به عمل آورده و افراد را سریعاً جهت درمان به نزدیکترین مرکز بهداشت اعزام می‌کنند .	۵۹
		شروع به کار مجدد کارکنان معالجه شده، منوط به ارائه گواهی سلامت از طرف پزشک است .	۶۰

#### بهداشت پذیرایی

		در هنگام تهیه مواد غذایی به تاریخ تولید و انقضاء توجه می‌شود.	۶۱
		ظروفی که برای توزیع میوه و شیرینی و خرما و امثال آنها مورد استفاده قرار می‌گیرند از انواع سالم و بهداشتی می‌باشد.	۶۲
		ظروف پس از پذیرایی کاملاً شستشو، ضدعفونی بدون دخالت دست (با قرار دادن در آب‌چکان) خشک می‌شوند.	۶۳
		لیوان‌های یک‌بار مصرف دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت، علامت استاندارد و ترجیحاً از نوع گیاهی می‌باشند.	۶۴
		برای مایعات و غذای داغ به جای استفاده از ظروف یک بار مصرف پلاستیکی، از انواع گیاهی (بیوپلیمر) استفاده می‌شود.	۶۵
		برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی از طریق گرد و غبار و حشرات، کلبه دیگ‌ها، قابلمه‌ها، پارچ‌ها و... دارای درپوش می‌باشند.	۶۶
		ظروفی مانند استکان و نعلبکی و... پس از شستشو، ضدعفونی و خشک کردن، در محل‌های در بسته (کمد و...) نگهداری می‌شود.	۶۷



## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل هجدهم: مسجد و نمازخانه	ردیف
		از ظروف (بشقاب، لیوان، استکان، نعلبکی و...) لب پریده و معیوب استفاده نمی‌شود.	۶۸
		از ظروف به صورت مشترک استفاده نمی‌شود.	۶۹
		چنانچه در مسجد میوه توزیع شود در محل مخصوص شستشو و گندزدایی و سپس توزیع می‌شود.	۷۰
		یخ مورد نیاز مساجد از مراکز معتبر خریداری شده و هرگز روی زمین رها نمی‌شود و پس از شستشو با آب سالم، در ظروف مناسب و تمیز نگهداری و حمل و نقل می‌شود.	۷۱
		از هرگونه پخت غذا در فضای باز و مکان‌های غیر بهداشتی خودداری می‌شود.	۷۲
		کلیه مواد اولیه غذایی فساد پذیر، قبل از طبخ در یخچال، فریزر یا سردخانه مناسب نگهداری می‌شود.	۷۳
		مواد غذایی پخته شده پس از طبخ تا هنگام توزیع روی شعله ملایم نگهداری می‌شود.	۷۴
		در هنگام اطعام، از راه رفتن و پا گذاشتن روی سفره خودداری می‌شود.	۷۵

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

تاریخ بازدید:

نام مکان:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل

توضیحات	وضعیت	فصل نوزدهم: سالن‌ها و فضاهای ورزشی	ردیف
<b>شرایط ساختمانی</b>			
		ضوابط احداث و شرایط مکان‌یابی در بنای سالن‌ها، سوله و فضاهای ورزشی رعایت شده است.	۱
		کلیه سالن‌ها، سوله و فضاهای ورزشی و واحدهای متعلق به آن دارای شرایط ساختمانی مناسب می‌باشد.	۲
<b>تسهیلات رفاهی - بهداشتی و الزامات ایمنی</b>			
		تسهیلات رفاهی و بهداشتی لازم (تأمین دما، تهویه، رطوبت، صدا و نور و روشنایی مناسب، دسترسی به آب آشامیدنی، الزامات ایمنی، تعبیه راه‌های خروج اضطراری، آسانسور و...) در کلیه سالن‌های ورزشی به نحو کافی، مطلوب و مناسب در نظر گرفته می‌شود و از تجهیزات و تأسیسات موجود به نحو مطلوب نگهداری و بهره‌برداری می‌شود.	۳
		دمای مناسب سالن‌های ورزشی بر حسب شرایط و نوع فعالیت ورزشی بین ۲۳-۱۰ درجه سانتی‌گراد و رطوبت هوا بین ۶۰-۴۰ درصد باشد.	۴
		تعویض هوا از ۰/۵ بار در ساعت در فصول سرد تا ۶ بار در ساعت در فصول گرم سال می‌باشد.	۵
		جعبه کمک‌های اولیه و تجهیزات و مواد لازم و متناسب با نوع فعالیت‌های ورزشی در دسترس باشد.	۶
		تابلوهای راهنما و علائم هشدار دهنده لازم، در کلیه بخش‌های اماکن ورزشی نصب شده است.	۷
		سیم‌های برق از زیر و اطراف وسایل و تجهیزات فلزی یا قابل اشتعال (نظیر فرش، موکت، تشک‌ها و ابزارآلات ورزشی و...) عبور داده نشده و کلیه سیم‌کشی‌ها منظم و داخل محفظه (داکت)های عایق است.	۸
		حضور مربی یا ناظر آشنا به امدادگری در آسیب‌های ورزشی در هنگام فعالیت‌های ورزشی (به‌خصوص ورزش‌هایی همچون فوتبال، فوتسال، بدنسازی، کشتی، ورزش‌های رزمی و سایر ورزش‌هایی که احتمال بروز آسیب‌های ورزشی در آن بالاتر است) الزامی است.	۹



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل نوزدهم: سالن‌ها و فضاهای ورزشی	ردیف
		دانشجویان به هیچ عنوان نباید به تنهایی و بدون حضور مربی یا فرد آشنا با اصول ورزشی و کمک‌های اولیه اقدام به فعالیت‌های ورزشی نمایند.	۱۰
		سرویس بهداشتی به تعداد کافی، سالم و مناسب در نظر گرفته شده است (به ازای هر ۴۰ نفر حداقل یک توالت و به ازای هر ۶۰ نفر یک دستشویی).	۱۱
		طراحی، تسهیلات و امکانات ویژه استفاده معلولین و با نصب علائم و نشانه‌های بین‌المللی در نظر گرفته شده است.	تصریح
		محل دوش گرفتن مجهز به دوش آب سرد و گرم به تعداد کافی (به ازای هر ۵ نفر یک دوش)، سالم و مناسب برای هر یک از سالن‌های ورزشی در نظر گرفته شده است.	۱۲
		دوش‌ها دارای آب گرم با حداقل درجه حرارت ۳۲ درجه سانتی‌گراد و حداکثر درجه حرارت ۴۳ درجه سانتی‌گراد می‌باشد.	۱۳
		حداقل دبی آب خروجی سرد دوشی‌ها ۵/۷ لیتر در دقیقه می‌باشد.	۱۴
		پوشش بدنه دیوارهای محل دوش‌ها از کف تا زیر سقف، کاشی یا سرامیک می‌باشد.	۱۵
		دیوار، سقف و کف محل دوش گرفتن کاملاً تمیز و عاری از هرگونه درز و شکاف یا حفره می‌باشد.	۱۶
		به ازای هر ورزشکار در هر نوبت استفاده از سالن، جایگاه محفوظ و مناسب برای حفظ لباس ورزشکاران وجود دارد.	۱۷
		رختکن دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمد‌ها می‌باشد (فضای مورد نیاز برای رختکن، انبار و کمد لباس حدود یک متر مربع به ازای هر نفر است).	۱۸
		محل رختکن و داخل کمد‌ها پس از هر نوبت فعالیت ورزشی نظافت و ضدعفونی می‌شود.	۱۹
		آبدارخانه در سالن‌های ورزشی از شرایط بهداشتی و بهسازی مناسب برخوردار می‌باشد.	۲۰
		کنترل ناقلین به نحو مطلوب است و عملیات سمپاشی در موارد لازم انجام می‌شود.	۲۱
		تدابیر پیشگیری و اطفای حریق در نظر گرفته شده است (علاوه بر کپسول یا شیلنگ اطفای حریق، تجهیزات لازم برای تشخیص و اعلام حریق نیز در نظر گرفته شود).	۲۲
		فازخانه از شرایط بهداشتی و بهسازی مناسب برخوردار می‌باشد.	۲۳

توضیحات	وضعیت	فصل نوزدهم: سالن‌ها و فضاهای ورزشی	شماره
		بوفه‌ها و محل سرو مواد غذایی و تنقلات مجزا از سالن‌های ورزشی بوده و از شرایط بهداشتی و بهسازی مناسب برخوردار می‌باشند.	۲۴
		از استعمال، عرضه و هرگونه تبلیغ محصولات دخانی خودداری می‌شود و تابلوهای هشدار دهنده در خصوص منع استعمال دخانیات در معرض دید افراد نصب شده است.	۲۵
		نصب آینه در سالن‌های ورزشی و کلیه واحدهای مستقر در آن از ایمنی کامل برخوردار بوده و فاقد شکستگی و لبه‌های تیز و برنده می‌باشد.	۲۶

#### نظافت عمومی و مدیریت پسماند

		نظافت عمومی و دفع بهداشتی زباله در سالن‌ها، سوله و فضاهای ورزشی به نحو مطلوب انجام می‌شود.	۲۷
		از نگهداری وسایل مستعمل و متفرقه در سالن‌ها و کلیه واحدهای مستقر در آن (نظیر رختکن، سرویس‌های بهداشتی و فضای عمومی سالن) خودداری می‌شود.	۲۸

#### شرایط و بهداشت فردی کارکنان

		کلیه متصدیان، کارگران و اشخاصی که در سالن‌های ورزشی به امر پذیرایی و تهیه و توزیع مواد غذایی اشتغال دارند (نظیر کارکنان آبدارخانه و بوفه‌ها)، قبل از شروع به کار، دوره ویژه بهداشت عمومی را در یکی از مراکز مجاز آموزش بهداشت اصناف گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت کرده‌اند.	۲۹
		کلیه کارکنان آبدارخانه و بوفه‌ها (غیر از افرادی که صرفاً به‌عنوان صندوقدار اشتغال دارند) قبل از شروع به کار، نسبت به تهیه کارت بهداشت اقدام کرده‌اند.	۳۰
		از به کارگیری اشخاص متفرقه فاقد گواهینامه معتبر و کارت بهداشت در امر پذیرایی و تهیه و عرضه مواد غذایی خودداری می‌شود.	۳۱
		کارکنان رعایت کامل بهداشت فردی را کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می‌شود عمل می‌کنند.	۳۲
		متصدیان و ناظران سالن‌های ورزشی، آشنا به اصول کمک‌های اولیه و آسیب‌های ورزشی بوده و دوره‌های مربوط را گذرانده‌اند.	۳۳

#### بهداشت جاکفشی

		ورودی سالن‌های ورزشی مجهز به قفسه جاکفشی می‌باشد، به نحوی که افراد قبل از ورود به سالن، کفش‌های خود را درمی‌آورند.	۳۴
--	--	--	----

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل نوزدهم: سالن‌ها و فضاهای ورزشی	ردیف
		هر ورزشکار قبل از ورود به سالن، موظف به تعویض کفش‌های خود و استفاده از کفش تمیز ورزشی است.	۳۵
		به منظور پاکسازی کامل کفش‌ها قبل از ورود، نصب پادری که با یک ماده گندزدا مرطوب شده است، در مدخل این اماکن توصیه می‌شود.	تبصره
		قفسه مخصوص نگهداری کفش، از جنس مقاوم، سالم، بدون شکستگی و ترک خوردگی و زنگ‌زدگی و همواره تمیز و پاکیزه می‌باشد.	۳۶
		کف قفسه جاکفشی و میزهای بخش کفش‌داری از سطح زمین حداقل ۲۰ سانتی‌متر فاصله دارند.	۳۷
		کارکنان قسمت کفش‌داری موظف‌اند هنگام کار از روپوش، دستکش و ماسک استفاده کنند.	۳۸

### ابزار و تجهیزات ورزشی

		کلیه ابزار آلات ورزشی (میزها، تشک‌ها، وسایل بدنسازی و...) سالم، تمیز و مناسب بوده و از ایمنی کافی برخوردار می‌باشد.	۳۹
		نکات ایمنی در نصب، استقرار و بهره‌برداری از تشک‌ها، دستگاه‌ها و ابزارآلات ورزشی رعایت شده و همواره از سوی ناظرین، مربیان و کارشناسان ورزشی مورد ارزیابی قرار می‌گیرد و آموزش‌های لازم به ورزشکاران داده می‌شود.	۴۰
		نظافت و گندزدایی تشک‌ها، زمین ورزش و ابزارآلات ورزشی پس از هر سانس انجام می‌شود.	۴۱
		فضای سالن متناسب با تعداد ورزشکاران و نوع رشته ورزشی می‌باشد.	۴۲
		تشک و ابزارآلات ورزشی به تعداد کافی، اندازه مناسب و متناسب با فضای سالن در نظر گرفته می‌شود.	۴۳
		تشک و ابزارآلات ورزشی به صورت منظم در سالن چیده می‌شود.	۴۴
		وسایل ورزشی پس از استفاده هر ورزشکار به صورت منظم در جایگاه مخصوص خود قرار داده می‌شود.	۴۵
		انبار مناسب برای نگهداری تجهیزات و وسایل مازاد تعبیه شده است و از نگهداری وسایل مستعمل و غیرقابل استفاده در طولانی مدت خودداری می‌شود.	۴۶

توضیحات	وضعیت	فصل نوزدهم: سالن‌ها و فضاهای ورزشی	ردیف
		تهیه‌دات ایمنی لازم جهت پیشگیری از حریق وسایل قابل اشتعال (نظیر تشک‌ها) در سالن و انبار نگهداری آنها اتخاذ شده است (ترجیحاً از انواع وسایل ضد حریق استفاده شود) .	۴۷
		در انتقال و جابه‌جایی تشک‌ها و ابزارآلات ورزشی دقت می‌شود که این وسایل در تماس یا مجاورت سیم‌ها و تجهیزات برق رسانی قرار نگیرد .	۴۸

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل بیستم: استخرهای شنا	وضعیت	توضیحات
۱	ضوابط مکان‌یابی، بهسازی و اصول ایمنی در بنای ساختمان استخر رعایت شده است.		
۲	استخر و کلیه واحدهای مستقر در آن، دارای شرایط ساختمانی مناسب می‌باشد.		
۳	در مجموعه‌هایی که در اطراف محوطه استخر سکوی مخصوص تماشاگران ساخته شده است، محدوده تماشاگران با یک مرز قابل تشخیص از محدوده شنا تفکیک شده است.		
۴	کلیه درها و پنجره‌ها در برابر رطوبت مقاوم می‌باشد.		
۵	کلیه درها و پنجره‌ها در برابر خوردگی ناشی از مواد شیمیایی مقاوم می‌باشد.		
۶	درها و پنجره‌ها و مقاطع آن به گونه‌ای می‌باشد که محل تجمع گرد و غبار و آلودگی نباشد.		
۷	روکش‌ها و رنگ‌های مصرفی از نوع مرغوب، غیر سمی و از نظر بهداشتی تایید شده است، به گونه‌ای که در اثر دما و رطوبت ترکیبات آن تجزیه نشود.		
۸	در فضاهای تر و مرطوب کلیه رنگ‌ها و روکش‌ها در برابر تغییرات درجه حرارت و رطوبت مقاوم بوده و قابل شستشو می‌باشد.		
۹	در مصالح چوبی، چسب‌های مورد استفاده، در برابر تغییرات درجه حرارت و رطوبت مقاوم می‌باشد.		
۱۰	در فضاهای تر و مرطوب کلیه درها دارای حفاظ مضاعف در زیر در می‌باشد.		
۱۱	کلیه لوازم اتصال و لوله‌ها از نوع ضدزنگ می‌باشد.		
۱۲	در فضاهای مرطوب و بخار آلود توصیه می‌شود برای جلوگیری از تعریق، شیشه‌های دوجداره به کار برده شود و یک جریان هوای گرم یا حداقل کوران هوا روی سطوح شیشه‌ها وجود داشته باشد.		
۱۳	سطوح داخلی کاسه استخر با مصالح مقاوم، نسبتاً نرم و کاملاً صاف پوشیده شده است، به گونه‌ای که در اثر تماس با کلر و سایر یون‌های ضدعفونی کننده موجود در آب آسیب نبیند، به سهولت تمیز شود و در تماس با بدن شناگران ایمنی لازم را فراهم نماید.		
۱۴	سطوح نازک کاری شده بدون شکستگی و فرورفتگی بوده و از ایجاد گوشه و لبه‌های تیز اجتناب شده است.		

توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	ردیف
		وضعیت ساختمانی و شیب بندی موج شکن و سر ریز استخر به نحوی است که مانع برگشت آب به داخل استخر شود.	۱۵
		انتخاب نوع مصالح در واحدهای مختلف (نظیر چوب، فولاد، آلومینیوم، مواد پلاستیکی و...) متناسب با شرایط هر واحد و استانداردهای موجود می‌باشد.	۱۶
<b>تسهیلات رفاهی - بهداشتی</b>			
		تسهیلات رفاهی و بهداشتی لازم (تأمین دما، تهویه، رطوبت، صدا و نور و روشنایی مناسب و...) در استخر و کلیه واحدهای مستقر در آن به نحو کافی، مطلوب و مناسب در نظر گرفته شده است و از تجهیزات و تأسیسات موجود به نحو مطلوب نگهداری و بهره‌برداری می‌شود.	۱۷
		استخر دارای سرویس بهداشتی به تعداد کافی، سالم و مناسب می‌باشد.	۱۸
	تبصره ۱	تعداد توالت‌ها متناسب با نوع استخر شنای عمومی (برای بزرگسالان به ازای هر ۳۰ نفر شناگر زن يك توالت و به ازای هر ۴۵ نفر شناگر مرد يك توالت) در نظر گرفته شده است.	
	تبصره ۲	به ازای هر ۷۵ نفر شناگر حداقل يك دستگاه دستشویی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملاً بهداشتی وجود دارد.	
	تبصره ۳	طراحی، تسهیلات و امکانات ویژه استفاده معلولین (به خصوص در طبقات همکف) و با نصب علائم و نشانه‌های بین‌المللی در نظر گرفته شده است.	
		به ازای هر شناگر در هر نوبت استفاده از سالن جایگاه محفوظ و مناسب برای حفظ لباس شناگران وجود دارد.	۱۹
		رختکن دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمد‌ها می‌باشد (فضای مورد نیاز برای رختکن، انبار و کمد لباس حدود يك متر مربع به ازای هر نفر است).	۲۰
		محل رختکن و داخل کمد‌ها پس از هر نوبت شنا، نظافت و گندزدایی ضدعفونی می‌شود.	۲۱
		آبدارخانه در استخر منطبق بر شرایط مذکور در فصل دوم می‌باشد.	۲۲
		در صورت نیاز به نمازخانه، این واحد از شرایط بهداشتی و بهسازی مناسب برخوردار می‌باشد.	۲۳
		بوفه‌ها و محل سرو مواد غذایی و تنقلات، مجزا از محوطه استخر بوده و از شرایط بهداشتی و بهسازی مناسب برخوردار می‌باشد.	۲۴
		از استعمال، عرضه و هرگونه تبلیغ محصولات دخانی خودداری و تابلوهای هشدار دهنده در خصوص منع استعمال دخانیات در معرض دید افراد نصب شده است.	۲۵

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	ردیف
		از نگهداری وسایل مستعمل و متفرقه در سالن‌ها و کلیه واحدهای مستقر در استخر (نظیر رختکن، محل دوش‌ها، سرویس‌های بهداشتی و فضای عمومی) خودداری شده است.	۲۶
		استخر مجهز به دوش آب سرد و گرم به تعداد کافی، سالم و مناسب، و جایگاه نگهداری وسایل استحمام بوده و حداقل تعداد آن به تناسب مدت زمان استفاده در هر نوبت استخر و مطابق آیین‌نامه می‌باشد.	۲۷
		دوش‌ها دارای آب گرم با حداقل درجه حرارت ۳۲ درجه سانتی‌گراد و حداکثر درجه حرارت ۴۳ درجه سانتی‌گراد باشد. همچنین حداقل دبی آب خروجی سر دوشی‌ها ۵/۷ لیتر در دقیقه است.	۲۸
		پوشش بدنه دیوارهای دوش‌ها از جنس کاشی یا سرامیک می‌باشد.	۲۹
		دیوار و کف محل دوش گرفتن کاملاً تمیز بوده و عاری از ترک یا هرگونه حفره می‌باشد.	۳۰
		کف زمین سرویس‌های بهداشتی قبل از شروع به کار استخر کاملاً نظافت شده و عاری از هرگونه مواد زاید و اضافی می‌باشد.	۳۱
		تمامی تجهیزات و ملحقات محل دوش گرفتن در تمامی اوقات استفاده شناگران در شرایط کاملاً تمیز و بهداشتی می‌باشد.	۳۲
		تمامی سرویس‌های بهداشتی و اتاق‌های تعویض لباس دارای سیستم تهویه بوده و این سیستم همواره به درستی کار می‌کند.	۳۳
		حوضچه محتوی مایع ضد عفونی کننده به منظور ضد عفونی پای شناگران (۱۰۰۰ ppm) به نحوی تعبیه شده که شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر الزاماً از داخل آن عبور می‌کنند.	۳۴
		طراحی ترتیب و رعایت استفاده از واحدهای رختکن - توالت - دستشویی - دوش آب گرم و سرد و حوضچه پاشویه حاوی مواد ضد عفونی کننده رعایت شده است.	۳۵
		میان سیستم لوله کشی آب شرب و آب استخر یا میان سیستم فاضلاب و فیلتراسیون استخر نباید اتصالی وجود داشته باشد.	۳۶
		فرش کردن استخر و محوطه آن ممنوع است مگر فرش‌هایی که دارای تاییدیه باشد که نشان دهد آن فرش الزامات و استانداردهای لازم برای سلامتی افراد را دارا است این فرش‌ها نباید جاذب آب بوده و خطر لیز خوردن شناگران روی آنها وجود داشته باشد.	۳۷

توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	ردیف
<b>نظافت عمومی و مدیریت پسماند</b>			
		نظافت عمومی و دفع بهداشتی زباله در کلیه واحدهای مجموعه استخر به نحو مطلوب انجام می‌شود.	۳۸
		کف زمین به‌خصوص در بخش‌های لغزنده و پر رفت و آمد به‌طور مستمر با استفاده از تی لاستیکی خشک می‌شود.	۳۹
<b>شرایط و بهداشت فردی کارکنان</b>			
		کلیه کارکنان (غیر از افرادی که به‌عنوان صندوقدار و نظایر آن اشتغال دارند و با مشتری ارتباط مستقیم ندارند)، باید قبل از شروع به کار، دوره ویژه بهداشت عمومی را در یکی از مراکز مجاز آموزش بهداشت اصناف گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت کنند.	۴۰
		کلیه کارکنان (غیر از افرادی که صرفاً به‌عنوان صندوقدار و نظایر آن فعالیت می‌کنند) قبل از شروع به کار، نسبت به تهیه کارت بهداشت اقدام کرده و هنگام مراجعه کارشناس ارائه کنند.	۴۱
		از به کارگیری اشخاص متفرقه فاقد گواهینامه معتبر و کارت بهداشت خودداری می‌شود (دریافت کارت بهداشت برای ناجیان و مربیان الزامی نیست).	۴۲
		کارکنان رعایت کامل بهداشت فردی را کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می‌شود عمل می‌کنند.	۴۳
		کارکنان به تعداد کافی و به تفکیک وظایف برای مجموعه استخر به شرح ذیل در نظر گرفته شود: الف) مدیر: مسئولیت نظارت بر کلیه امور اجرایی استخر بر عهده او است. ب) مسئول فنی: به شخصی اطلاق می‌شود که دارای گواهی معتبر از ارگان ذیصلاح بوده و مسئولیت کلیه امور فنی، بهداشتی و کیفی استخر را بر عهده دارد. ج) ناجی غریق: شخصی است که دارای گواهینامه معتبر از فدراسیون نجات غریق بوده و مسئولیت نظارت بر رفتار و کنترل شناگران و حفاظت از جان آنها را در محیط استخر بر عهده دارد. د) ناظر یا انتظامات: به فردی اطلاق می‌شود که دارای مسئولیت‌های تعریف شده‌ای نظیر کنترل تعداد شناگران، کنترل شستشوی کامل شناگران به هنگام ورود به استخر، کنترل استفاده صحیح از وسایل، ارایه اطلاعات لازم و... است. ه) نظافتچی: فردی که وظیفه نظافت مجموعه را به عهده دارد.	۴۴





توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	ردیف
		هر یک از کارکنان موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی است.	۴۵

نظارت بر کیفیت آب و اندازه گیری شاخص‌های مودر نیاز

		کلر باقیمانده و pH آب استخر در حد استاندارد است و روزانه و به دفعات کافی اندازه‌گیری و در دفتر مخصوص ثبت و هنگام مراجعه بازرسان بهداشت محیط برای کنترل ارائه می‌شود. (pH در محدوده ۷/۸ - ۷/۲ و کلر باقیمانده در محدوده ۰.۳-۱ میلی‌گرم در لیتر)	۴۶
		دستگاه‌های کلرزنی و تزریق مواد شیمیایی، روش‌های ضد عفونی و سیستم‌های تصفیه آب مورد تایید وزارت بهداشت است.	۴۷
		در خصوص استخرهایی که گندزدایی با کلر انجام می‌شود، حداکثر میزان مجاز pH برابر ۷/۸ و در استخرهایی که گندزدایی با بروم یا سایر روش‌ها انجام می‌شود، حداکثر میزان pH برابر ۸ است.	۴۸
		میزان کدورت آب استخر در حد استاندارد است. (حداکثر ۰/۵ NTU)	۴۹
		هر استخر شنا دارای یک کتابچه راهنما (شامل کلیه دستورالعمل‌های نگهداری و بهره‌برداری از تجهیزات و تأسیسات استخر، بازرسی‌های ادواری، شرح وظایف هر یک از کارکنان، روش‌های امدادی و...) می‌باشد.	۵۰
		بررسی عملکرد سیستم تصفیه در دفتر استخر ثبت می‌شود.	۵۱
		نمونه برداری جهت بررسی کیفیت میکروبی به صورت هفتگی انجام می‌شود.	۵۲
		بررسی شاخص‌های فیزیکوشیمیایی آب استخر در فواصل زمانی مناسب (حداقل در هر فصل) انجام می‌شود.	۵۳
		درجه حرارت هوای استخرهای سرپوشیده یک تا دو درجه بالاتر از دمای آب بوده اما نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتی‌گراد شود.	۵۴
		میزان رطوبت در محوطه استخر در محدوده ۵۰ تا ۶۰ درصد کنترل می‌شود.	۵۵
		سرعت جریان هوا در محوطه و اطراف استخر حداکثر یک متر بر ثانیه و در اطراف جایگاه تماشاچیان حداکثر ۰/۳ متر بر ثانیه می‌باشد.	۵۶
		ویژگی‌های باکتریولوژیکی آب استخرهای شنا منطبق بر استانداردها می‌باشد.	۵۷
		ویژگی‌های فیزیکی و شیمیایی آب استخرهای شنا منطبق بر استانداردها است.	۵۸
		اندازه‌گیری شاخص‌های مورد نیاز به تواتر مناسب انجام می‌شود.	۵۹

توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	شماره
<b>بهداشت شناگران</b>			
		حداقل مساحت مورد نیاز برای هر شناگر در استخرهای مخصوص شناگران (با عمق متوسط حدود ۱/۸ متر) معادل ۱/۵ متر مربع و در استخرهای آموزشی (با عمق متوسط حدود ۱ متر) معادل ۱/۸ متر مربع است (به‌عنوان یک کلید راهنما، برای هر شناگر حدود ۳ متر مربع از مساحت استخر در نظر گرفته می‌شود).	۶۰
		در محوطه ورودی، قفسه و فضای لازم جهت نگهداری کفش‌های شناگران تعبیه شده است.	۶۱
		قفسه مخصوص نگهداری کفش، از جنس مقاوم، سالم، بدون شکستگی و ترک خوردگی و زنگ‌زدگی و همواره تمیز و پاکیزه می‌باشد.	۶۲
		هر شناگر قبل از ورود به محوطه رختکن، موظف به تعویض کفش‌های خود و استفاده از دمپایی تمیز و مناسب است.	۶۳
		شناگران موظفند قبل از ورود و به هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را کاملاً شستشو کنند مسئولیت اجرای آن بعهده مدیر استخر است.	۶۴
		ناظران استخر موظفند کلیه شناگران را به دقت کنترل کنند تا قبل از ورود به استخر پاهای خود را به مدت حداقل ۲۰ ثانیه درحوضچه پاشویه قرار دهند.	۶۵
		توزیع و استفاده از وسایلی مانند مایو، حوله، کلاه، دمپایی، بینی‌بند، لنگ، تیغ، شانه، برس و امثال آنها به‌صورت مشترک ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر و متصدی مکان است.	۶۶
		در استخرهای شنا از وسایل مشترک به ویژه لباس‌های شنا مشترک استفاده نمی‌شود ولی در صورتی که در یک استخر حوله و همچنین دمپایی در اختیار شناگران قرار داده می‌شود، پس از هر بار استفاده، مطابق با الزامات و اصول بهداشتی مورد تایید ارگان صادر کننده مجوز کاملاً شستشو و گندزدایی می‌شوند.	تبصره
		ورود اشخاص مبتلا به بیماری‌های پوستی و تنفسی واگیردار به استخر ممنوع است.	۶۷
		خوردن و آشامیدن در داخل استخر ممنوع است.	۶۸
		بروشور اطلاعاتی یا برگه آموزشی در اختیار استفاده کنندگان از وسایل، تجهیزات و امکانات استخر شنا قرار داده می‌شود که حاوی نکات آموزش ایمنی و بهداشت و نحوه استفاده از واحدهای مختلف استخر باشد.	۶۹

توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	ردیف
<b>الزامات ایمنی در استخر</b>			
		کف سالن‌ها و بخش‌ها خصوصاً گذرگاه‌های اطراف استخر نباید لغزنده باشد و روزانه نظافت و گندزدایی می‌شود.	۷۰
		شیب کف استخر (فاقد پله) در قسمت کم عمق مناسب می‌باشد و قسمت نیمه عمیق و کم عمق با وسایل لازم علامتگذاری و از هم جدا شده است.	۷۱
		حفاظ اطراف استخر، محکم به دیواره آن نصب شده است و در تمام نقاط دارای استحکام کافی می‌باشد.	۷۲
		تخته پرش یا سکو نباید لغزنده بوده و عمق استخر در زیر دایو مناسب با ارتفاع دایو می‌باشد.	۷۳
		فاصله دایو تا سقف (در صورت سرپوشیده بودن استخر) بیشتر از چهار متر می‌باشد.	۷۴
		لوله مکنده در کف استخر و در قسمت عمیق تعبیه شده است.	۷۵
		سیم‌های برق افقی با فاصله ای کمتر از ۶ متر از لبه استخر عبور داده شده است.	۷۶
		مدارهای الکتریکی محافظت نشده در ارتفاعی کمتر از ۳ متر از لبه استخر وجود ندارد.	۷۷
		علامت‌های نشان دهنده عمق استخر نصب شده است.	۷۸
		داخل و اطراف محوطه استخر از نظر وجود شیشه یا اجسام نوك تیز و برنده قبل از شروع هر سانس کنترل می‌شود.	۷۹
		نوع طراحی سرریز به گونه‌ای است که به هیچ وجه دست یا پای شناگران در آن گیر نکند.	۸۰
		طناب‌های نشانگر خط سیر شنا در تمام طول استخر امتداد یافته و به قلاب‌های حامی تو رفته در دیواره‌های پایانی استخر بسته شده است قطر یا ابعاد این شناورها از ۵ تا ۱۵ سانتی‌متری می‌باشد در بین هر دو خط نباید بیش از یک رشته طناب وجود داشته باشد.	۸۱
		سکوهای شروع باید محکم بوده و حالت فنری نداشته باشد. بلندی سکو از سطح آب باید از ۵۰ تا ۷۰ سانتی‌متر باشد سطح سکو باید حداقل ۵۰×۵۰ سانتی‌متر مربع بوده و با ماده غیر لغزنده ای پوشیده شده باشد. سکو باید چنان ساخته شده باشد که شناگر بتواند در هنگام استارت رو به جلو، قسمت جلو یا کنار آن را بگیرد.	۸۲

توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	ردیف
		پرچم‌های راهنما در برگشت شنای پشت که به‌عنوان راهنمای برگشت و پایان شنای پشت به کار می‌رود در عرض استخر و در فاصله ۵ متری دیواره انتهایی طوری آویزان شده است که ارتفاع آن تا سطح آب حداقل ۱/۸ متر و حداکثر ۲/۵ متر باشد علائم مخصوصی نیز در فاصله ۱۵ متری دیواره‌های انتهایی استخر نصب می‌شود این علائم باید در هر دو طرف استخر بوده و در صورت امکان بر روی طناب هر خط مسیر شنا نصب شود.	۸۳
		نردبان‌ها از جنس مواد زنگ نزن ساخته شده و تمامی پله‌های نردبان زیر بوده به نحوی که سر خوردن شناگر تا حد امکان کاهش می‌یابد.	۸۴
		چراغ‌های زیر آب منجر به ایجاد يك فضای مطبوع تر در استخر شده و امکان نظارت منجیان غریق را افزایش می‌دهد. این چراغ‌ها فقط در دیواره کاسه استخر و حداقل در فاصله ۰/۶ متری از سطح آب تعبیه شده است.	۸۵
		سیستم روشنایی اضطراری در تمامی استخرهای سرپوشیده یا استخرهای روبازی که شنا کردن در شب نیز در آنها انجام می‌شود یا کلیه استخرهایی که نور طبیعی کافی برخوردار نیستند، تعبیه شده است.	۸۶
		تدابیر پیشگیری و اطفای حریق در نظر گرفته شده است (علاوه بر کپسول یا شیلنگ اطفای حریق، تجهیزات لازم برای تشخیص و اعلام حریق نیز در نظر گرفته شود)	۸۷
		کنترل ناقلین به نحو مطلوب و عملیات سمپاشی در موارد لازم انجام می‌شود.	۸۸
		نصب آینه در سالن‌های ورزشی و کلیه واحدهای مستقر در آن از ایمنی کامل (از نظر خطر سقوط و لبه‌های تیز و برنده) برخوردار بوده و فاقد شکستگی می‌باشد.	۸۹
		تلفن رایگان با دسترسی آسان در اطراف استخر نصب شده است. در کنار آن باید شماره‌های ضروری نظیر آتش‌نشانی، اورژانس، پلیس و... نصب شده باشد.	۹۰
		ناجی غریق واجد شرایط به تعداد کافی و متناسب با تعداد شناگران در نظر گرفته شده است.	۹۱
		در استخرهایی که بیش از ۱۸۵ متر مربع مساحت دارد در محوطه استخر صندلی‌های مرتفع نجات غریق قرار داده شده است و به ازای هر ۳۰۰ متر مربع یک صندلی مرتفع اضافه می‌شود.	۹۲
		صندلی‌ها در محلی نصب شده است که هیچ گونه عاملی که منجر به کاهش دید نجات غریق می‌شود (نظیر بازتابش نور خورشید یا نورهای خیره کننده دیگر)، وجود نداشته باشد.	۹۳

توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	ردیف
		وجود وسایل نجات غریق از قبیل چوب، تیرک، لوله عصایی شکل، حلقه نجات، تیوب، طناب و سایر وسایل مورد نیاز در محل استخر الزامی است .	۹۴
		لوازم نجات الزامی باید کاملاً قابل دسترس بوده و در اطراف استخر قرار داده شود. در تمامی استخرها حداقل لوازم نجات مورد نیاز عبارت‌اند از: الف) يك تيوب نجات با حداقل قطر ۴۵ سانتی‌متر که به يك طناب یا بند با حداقل قطر ۶/۳ میلی‌متر و به طول حداقل ۱/۵ برابر عرض استخر یا ۱۶/۵ متر (هر کدام که کوچک‌تر است)، بسته شده باشد. ب) يك تیرک یا چوب بلند با حداقل طول ۵ متر یا عصای نجات با حداقل طول دسته ۳/۵ متر. ج) يك تخته شناور د) يك برانکارد (تخته حمل مصدوم) با طول ۲ متر و حداقل عرض ۴۰ سانتی‌متر همراه با تسمه‌هایی به منظور جلوگیری از تحرك فرد آسیب دیده (غریق).	۹۵
		کلیه استخرهای شنا باید يك اتاق کمک‌های اولیه که برای مراقبت‌های ویژه و اضطراری مجهز شده است، داشته باشند اتاق کمک‌های اولیه باید در اطراف استخر قرار گرفته و دسترسی به آن آسان باشد . تجهیزات لازم برای امداد رسانی و انجام امور اولیه نجات فرد حادثه دیده نظیر: تخت، کیسول و تجهیزات اکسیژن، دستکش يك بار مصرف، ماسک مخصوص CPR ، آتل و... باید در محل اتاق کمک‌های اولیه وجود داشته باشد .	۹۶
		استخر باید مجهز به جعبه کمک‌های اولیه با ملزومات کامل بوده و در مکان مناسب و در دسترس نصب شده باشد جعبه کمک‌های اولیه نیز باید از جمله جعبه‌های کمک‌های اولیه استاندارد بوده و حاوی اقلامی نظیر: بانداژ، گاز استریل، قیچی، محلول ضد عفونی کننده، گوشی، دستگاه فشار سنج و... باشد.	۹۷
		طراحی استخر و مناطق مختلف آن باید به گونه‌ای باشد که خروج برانکارد حامل مصدوم از استخر به راحتی و در حداقل زمان ممکن انجام شود .	۹۸
		حداقل يك درب خروج اضطراری باید در محوطه استخر شنا تعبیه شده باشد تمامی درب‌های خروج اضطراری باید به وضوح علامت گذاری شده و به هیچ وجه نباید توسط مانعی مسدود شده باشد	۹۹
		يك گزارش کامل از هرگونه بیماری، آسیب یا هرگونه حادثه رخ داده در استخر باید به وسیله مدیریت استخر تهیه شده و در موارد لازم برای مراجع ذي ربط ارسال شود.	۱۰۰
		مدیریت استخر باید برنامه‌ها و دستورالعمل‌های مکتوب ایمنی را مستند کرده، به روز کرده و مورد اجرا قرار دهد .	۱۰۱

توضیحات	وضعیت	فصل بیستم: استخرهای شنا	ردیف
<b>نکات ایمنی در سونا</b>			
		در محل سونا سیم فشار قوی برای هیتر و سیم برای روشنایی کشیده شده است.	۱۰۲
		در سونا حتماً رو به بیرون باز شود (تا افراد هنگام گرفتگی تنفسی برای خارج شدن به مشکل بر نخورند).	۱۰۳
		دیوار اتاقک سونا از کف تا سقف از مصالح مقاوم ساخته شده است.	۱۰۴
		کف پوش اتاقک سونا صاف، مسطح، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو و بدون لغزندگی است.	۱۰۵
		کلیه سکوها و نیمکت‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی است.	۱۰۶
		دمای اتاقک سونای خشک در محدوده ۷۰-۹۰ درجه سلسیوس است.	۱۰۷
		دمای اتاقک سونای مرطوب ۳۰-۵۰ درجه سلسیوس است.	۱۰۸
		سیستم آتش‌نشانی و اطفای حریق اتوماتیک و هوشمند مجهز به سنسور تشخیص دود در محل نصب شده است.	۱۰۹
		پیام‌ها و هشدارهای ایمنی در محوطه سونا نصب شده است.	۱۱۰
		سیستم ارت برای منبع تأمین حرارت یا برودت تعبیه شده است.	۱۱۱
		سیستم ارت برای روشنایی و تجهیزات تعبیه شده است.	۱۱۲
		آلارم هشدار در محل نصب شده است.	۱۱۳
		تابلوی ممنوعیت استعمال دخانیات در محل اتاقک سونا نصب شده است.	۱۱۴

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل

ردیف	فصل بیست و یکم: مهد کودک	وضعیت	توضیحات
<b>شرایط ساختمانی و ایمن سازی محیط</b>			
۱	کلیه قسمت‌های مهدکودک (دیوار، سقف، کف) دارای شرایط ساختمانی مناسب است.		
۲	سطح دیوار سرویس‌های بهداشتی، آبدارخانه و آشپزخانه از کف تا زیر سقف با مصالح مقاوم، صاف و صیقلی و قابل شستشو (انواع سنگ، کاشی یا سرامیک) پوشیده شده است.		
۳	کف اتاق بخش نوپا دارای پوشش مناسب و قابل شستشو و نرم و تمیز (فوم) می‌باشد.		
۴	کف اتاق بازی کودکان به‌طور کامل با پوشش نرم و تمیز و مناسب و قابل شستشو (فوم) پوشش داده شود و استفاده از پوشش‌هایی مانند فرش و گلیم و موکت مناسب نیست.		
۵	پوشش سطح دیوار اتاقهای کودکان مطابق استانداردهای بهداشتی است.		
۶	در سطوح دیوارها و ستونها و سایر عناصر قسمت‌های تیز و برنده وجود ندارد.		
۷	گوشه‌ها و زوایای برآمده دیوارها و سایر عناصر به شعاع حداقل ۱۰ سانتی‌متر گرد شده است.		
۸	پنجره‌های اتاق‌های کودکان از داخل دارای شبکه محافظ می‌باشد.		
۹	ارتفاع نرده پلکان‌ها حداقل ۸۰ سانتی‌متر و فاصله حفاظ داخلی (عمودی) آن حداکثر ۱۰ سانتی‌متر در نظر گرفته شده است (در صورتی که فاصله حفاظ‌ها بیشتر از حد تعیین شده باشد باید بر روی آن توری‌های نایلونی نصب شود).		
۱۰	ارتفاع پله کودکان ۱۲ تا ۱۵ سانتی‌متر و عرض آن ۲۷ تا ۳۳ سانتی‌متر می‌باشد و تیزی لبه سنگ پلکان با تراش به‌صورت قوس در آمده است.		
۱۱	نصب درب مناسب در جلوی راه پله طبقات (حداقل به ارتفاع ۸۰ سانتی‌متر) الزامی است.		
۱۲	کلیه پرزهای اتاق‌ها و راهروها باید دارای حفاظ و درپوش مناسب و ایمن باشند و کلید پرزهای معیوب سریعاً تعویض گردند.		

ردیف	فصل بیست و یکم: مهد کودک	وضعیت	توضیحات
۱۳	کلیه وسایل آموزشی برقی از ایمنی لازم برخوردار باشند.		
<b>بهداشت فردی کارکنان</b>			
۱۴	کلیه کارکنان مهد کودک، موظف‌اند گواهی سلامت و کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسان بهداشت ارائه کنند.		
۱۵	کلیه کارکنان مهد کودک، موظف‌اند دوره ویژه بهداشت عمومی را گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.		
۱۶	مدیران و شاغلان مهد کودک‌ها موظف‌اند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را کرده و به دستوراتی که از طرف بازرسان بهداشت داده می‌شود عمل کنند.		
۱۷	کلیه اشخاصی که در مهد کودک‌ها کار می‌کنند ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.		
۱۸	متصدیان و مدیران مهد کودک‌ها موظف‌اند برای هر یک از شاغلان خود رختکن مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل تهیه کنند.		
۱۹	رعایت بهداشت فردی از جمله تمیزی و کوتاهی ناخن‌ها، نظافت دست‌ها و نظافت بدن الزامی است.		
۲۰	هر فرد شاغل در مهد کودک موظف به داشتن وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی است.		
۲۱	برای هر نوبت تعویض و شستشوی هر کودک از دستکش یک‌بار مصرف جداگانه استفاده می‌شود.		
۲۲	متصدیان و مدیران مهد کودک‌ها موظف‌اند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تهیه و طبخ و توزیع مواد غذایی و هرگونه ارتباط با کودکان جلوگیری کنند.		
۲۳	آشپزها و سایر اشخاصی که در مهد کودک با پخت و پز مواد غذایی سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه تمیز و سفید و استفاده از دستکش یک‌بار مصرف در حین کار هستند.		
۲۴	نظافت کنندگان مهد کودک موظف‌اند حین کار از دستکش مخصوص و مناسب استفاده کنند.		
۲۵	تمیز کردن مداوم محل تعویض پوشک بچه، شستشو و ضدعفونی سرویس‌های بهداشتی، دستشویی‌ها و... روزانه و در پایان ساعت کار، پس از خروج کلیه کودکان از مهدکودک الزامی است.		
۲۶	اشخاصی که مبتلابه آنژین چرکی، سرما خوردگی، اسهال، وجود زخم در روی دست و پا و صورت هستند تا بهبودی کامل نباید با کودکان و مواد غذایی سرو کار داشته باشند.		



توضیحات	وضعیت	فصل بیست و یکم: مهد کودک	ردیف
		مصرف هرگونه محصولات دخانی در محوطه عمومی مهدکودک ممنوع است و متصدیان و مدیران مهد کودک‌ها موظف‌اند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات در مهد کودک جلوگیری کنند	۲۷
		جعبه کمک‌های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز، به تعداد کافی در محل‌های مناسب مهد کودک نصب شود	۲۸
<b>بهداشت کودکان</b>			
		کلیه کودکان باید دارای پرونده پزشکی شامل گواهی سلامت و کارت واکسیناسیون باشند و قبل از انجام ثبت نام از نظر سلامت جسمی و روحی و واکسن‌های مورد نیاز کنترل گردند	۲۹
		وجود مراقب بهداشت در مهدکودک جهت رسیدگی به مسائل بهداشتی کودکان ضروری است	۳۰
		اتاق مناسب با شرایط بهداشتی برای نگهداری کودکان بیمار و همچنین اتاق معاینه اطفال در مهد کودک پیش‌بینی شده است	۳۱
<b>تسهیلات رفاهی - بهداشتی و الزامات ایمنی</b>			
		آب مصرفی مهد کودک از نظر میکروبی، فیزیکی و شیمیایی مورد تایید مقامات بهداشتی می‌باشد.	۳۲
		شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در فضاهای مربوط به کودکان مناسب و منابع نوری ترجیحاً حفاظ دار است .	۳۳
		هوادهی با کولر یا سایر سیستم‌های برودتی الزاماً از زیر سقف یا قسمت‌های فوقانی دیوار انجام و پره‌های پخش هوا به گونه‌ای تنظیم شده است که از برخورد مستقیم هوای سرد به کودکان جلوگیری شود.	۳۴
		تهویه مناسب به نحوی صورت می‌گیرد که همیشه هوای داخل مهد کودک سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد .	۳۵
		کلیه وسایل گرمایشی و سرمایشی استاندارد و با شرایط سالم و ایمنی و تاییدیه ایمنی تاسیسات باشد .	۳۶
		هر منبع حرارتی تا بالای پشت بام دارای لوله دودکش مستقل می‌باشد و بر روی آن کلاهک نصب شده است (قبل از استفاده از هر منبع حرارتی از باز بودن مسیر لوله دودکش اطمینان حاصل فرمایید).	۳۷
		در فصل زمستان در مقابل بخاری‌ها حفاظ لازم (جهت جلوگیری از سوختگی کودکان) نصب می‌شود.	۳۸
		درجه حرارت داخل مهد کودک به تناسب فصول سال حداکثر ۲۵ تا ۲۷ و حداقل ۲۰ درجه سانتی گراد می‌باشد .	۳۹

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل بیست و یکم: مهد کودک
۴۰			اتاق محل تعویض کودکان شیرخوار دارای شرایط کاملاً بهداشتی و مجهز به دوش و انشعاب آب سرد و گرم و میز مخصوص تعویض پوشاک اطفال می‌باشد.
۴۱			برای هر کودک از ملحفه، روبالشی و... تمیز و سالم استفاده شود و تعویض و حفظ نظافت آنها به‌طور مستمر اجباری است.
۴۲			استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.
۴۳			البسه و لوازم پارچه ای مانند (حوله، ملحفه، روبالشی، پرده، پتو و) شستشو، ضدعفونی، خشک و اتو می‌شود.
۴۴			استفاده از تختخوابهایی که دارای شکستگی یا گودرفتگی باشد و ایجاد سروصدای غیر طبیعی کند ممنوع است.
۴۵			کلیه کودکان دارای دمپایی یا کفش اختصاصی برای استفاده در محیط مهد کودک می‌باشند.
۴۶			استفاده از وسایل زینتی مانند گوشواره، گردن بند، انگشتر، النگو و... در مهد کودک جهت رعایت مسایل ایمنی و امنیتی، ممنوع است.
۴۷			کلیه میزها و صندلی‌های مورد استفاده کودکان سالم، تمیز و بهداشتی و ابعاد و ارتفاع پایه آنها متناسب با سن کودکان می‌باشد.
۴۸			ارتفاع نشیمنگاه صندلی اطفال ۲۵، عمق آن ۲۴ و پهنای آن ۲۵ سانتی‌متر می‌باشد.
۴۹			وضعیت توالت و دستشویی‌های مورد استفاده اطفال بهداشتی و مناسب و تعداد آنها متناسب با تعداد اطفال بوده و ارتفاع لبه بالای کاسه دستشویی حداکثر ۵۰ سانتی‌متر می‌باشد.
۵۰			حمام در مهدکودک به تعداد و شرایط مناسب بوده و تسهیلات، مواد و امکانات لازم برای کودکان لحاظ شده است.
۵۱			کلیه نرده‌های موجود در ساختمان از استحکام کافی برخوردار هستند.
۵۲			در صورتی‌که کف پنجره‌ها از کف اتاق‌ها و هال کمتر از ۸۰ سانتی‌متر باشد باید حفاظ مناسب با شرایط اعلام شده بر روی پنجره‌ها نصب شود.
۵۳			مهدکودک دارای یخچال و گاز و دیگر وسایل ضروری در آشپزخانه باشد.
۵۴			برای گروه شیر خوار محل مناسبی برای جوشاندن شیر پیش‌بینی شده است و دارای ظروف بهداشتی برای جوشاندن شیر می‌باشد.
۵۵			شیر گروه شیر خوار و کلیه مواد غذایی کودکان در یخچال مناسب نگهداری می‌شود.



توضیحات	وضعیت	فصل بیست و یکم: مهد کودک	ردیف
		مهدکودک به سیستم تشخیص و اعلام حریق مجهز است.	۵۶
		کپسول اطفای حریق (خاموش کننده‌های پودر و گاز یا CO <sub>2</sub> برحسب شرایط) در محل نصب شده است و شارژ کپسول‌ها به‌صورت ادواری کنترل می‌شود.	۵۷
		کلیه مربیان آموزش ایمنی و آتش‌نشانی را برای استفاده از این کپسول‌ها در مواقع ضروری دیده اند.	۵۸
		در صورت داشتن آسانسور، اخذ تأییدیه از اداره استاندارد الزامی است.	۵۹

**بهداشت و ایمنی آشپزخانه، مواد غذایی و محل پذیرایی**

		وضعیت آشپزخانه از نظر بهسازی، بهداشتی، ایمنی و انتخاب و کاربرد تجهیزات و... مناسب (منطبق بر شرایط مذکور در فصل دوم) می‌باشد.	۶۰
		ارتفاع پایه میز برای استفاده اطفال در حالت ایستاده ۵۳ سانتی‌متر و در حالت نشسته ۴۲ سانتی‌متر و اندازه سطح آن حداقل ۵۵ سانتی متر مربع می‌باشد.	۶۱
		ارتفاع نشیمنگاه صندلی مخصوص غذا دادن به کودکان ۵۵ سانتی‌متر می‌باشد.	۶۲
		سبزیجات و صیفی جاتی که در مهد کودک به‌صورت خام در اختیار کودکان و شاغلان گذارده می‌شود در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم شستشو شده و پس از گندزدائی، آبکشی و مصرف می‌شود.	۶۳
		انبارمواد غذایی قابل تمیز کردن بوده وضعیت داخلی آن منطبق بر شرایط بهداشتی است و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات مهد کودک می‌باشد.	۶۴
		قفسه‌بندی و پالت‌گذاری در انبار به نحو مطلوب انجام شده است.	۶۵
		از نگهداری هرگونه اقلام غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات و... در محل آشپزخانه خودداری شده است.	۶۶
		کلیه مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال یا سردخانه مناسب نگهداری و مدت آن بیش از زمانی نمی‌باشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت کند.	۶۷
		یخچال و سردخانه مجهز به دماسنج سالم می‌باشد.	۶۸
		قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع می‌باشد.	۶۹

ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل بیست و یکم: مهد کودک
۷۰			کلیه افرادی که با جابه‌جایی مواد غذایی سر و کار دارند، موظف به اخذ کارت بهداشت هستند.
۷۱			استفاده از انبرک مخصوص از جنس استیل برای برداشتن دانه‌های شیرینی جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و... الزامی است.
۷۲			سطح میزها صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن می‌باشد.
<b>نظافت عمومی و مدیریت پسماند</b>			
۷۳			نظافت عمومی و دفع بهداشتی زباله در کلیه قسمت‌های مهدکودک به نحو مطلوب (منطبق بر شرایط موجود در آیین‌نامه) انجام می‌شود.
۷۴			سطل‌های زباله دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش‌دار بوده و در سطل‌ها همواره بسته می‌باشد.
۷۵			در مهد کودک‌ها موظف‌اند زباله تولیدی را همواره به طریقه کاملاً بهداشتی جمع‌آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع کنند به‌طوری که اقدامات آنها مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
۷۶			نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل مهد کودک ممنوع است.
۷۷			مگس، پشه و سایر حشرات، سگ و گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه در داخل مهد کودک دیده نمی‌شوند.
<b>ایمنی اسباب‌بازی ها</b>			
۷۸			اسباب‌بازی‌هایی که کودک ممکن است آن را به دهان ببرد مثل ساز دهنی یا دندان‌گیر... از مواد استاندارد می‌باشد (چون می‌تواند سبب مسمومیت کودک شود).
۷۹			کیسه‌های پلاستیکی موجود در بسته‌بندی اسباب‌بازی در دسترس کودک قرار داده نمی‌شود (چون ممکن است آن را به سر و صورت خود بکشد و احتمال خفگی وجود دارد).
۸۰			چشم‌ها و اجزای صورت عروسک یا حیوانات اسباب‌بازی به خوبی چسبیده یا دوخته شده است (چون ممکن است کودک آن را با ناخن یا دندان کنده و باعث خفگی او شود).
۸۱			کودکان خردسال همه چیز را به دهان خود می‌برند بنابراین اسباب‌بازی‌هایی که کوچک‌تر از دهان کودک هستند مخاطره‌آمیز بوده و در اثر بلعیده شدن ممکن است مجاری تنفسی کودک را مسدود کنند. لذا این گونه اسباب‌بازی‌ها در اختیار کودک قرار داده نمی‌شود.



## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

توضیحات	وضعیت	فصل بیست و یکم: مهد کودک	ردیف
		تمیز کردن و شستشوی دائم اسباب بازی‌ها و سپس گندزدایی با یک مایع ضد عفونی کننده مناسب و سپس آبکشی دقیق اسباب بازی‌ها، الزامی است.	۸۲
		کودکان نباید از اسباب بازی نرم و غیر قابل شستشوی مشترک استفاده کنند زیرا احتمال آلوده شدن آنها با ترشحات عفونی وجود دارد همچنین استفاده از اسباب بازیهای تیز و برنده واجناس ضایعاتی و بازیافتی در مهد کودک ممنوع است.	۸۳
		نباید هیچ‌گونه وسایل لبه دار و تیز و برنده در دسترس کودکان باشد و اسباب بازی‌های مستهلک شده که در اثر شکستگی دارای لبه‌های تیز و برنده‌اند باید از مجموعه اسباب بازی‌های کودک حذف شوند.	۸۴

### تدابیر ایمنی محوطه بازی کودکان

		پوشش بخشی از محوطه عمومی مهد کودک که مورد استفاده اطفال قرار می‌گیرد از موادی مانند شن، ماسه، چمن و خورده‌های لاستیکی است که حالت ارتجاعی دارند و از سطوح سخت مانند بتون، آسفالت، موزاییک فرش و امثال آن که حالت ارتجاعی ندارند در زیر وسایل بازی استفاده نشده است.	۸۵
		پوشش سطوح بین لوازم بازی چمن می‌باشد.	۸۶
		پوشش سطوح اطراف و زیر لوازم بازی اگر ارتفاع سقوط از وسیله بازی بیشتر از ۶۰ سانتی‌متر باشد، از مواد جاذب ضربه و غیر متراکم مانند ماسه و... می‌باشد.	۸۷
		وسایل بازی کودکان ضمن برخورداری از شرایط ایمنی تمیز و بهداشتی می‌باشد.	۸۸
		چنانچه در مهد کودک از چرخ و فلک، سرسره و تاب استفاده می‌شود کاملاً سالم و ایمن بوده و شرایط آنها منطبق با استانداردهای موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران است. تاب، الاکلنگ و دیگر تجهیزات دارای حرکت در فضای جدای از محل بازی بچه‌ها قرار داده شده است.	۸۹
		در سطوح وسایل بازی لبه‌های تیز فلزی یا تراشه‌های چوب وجود نداشته و لبه‌های فلزی با استفاده از محافظ‌های مخصوص و تجهیزات ایمنی محافظت می‌شوند.	۹۰
		لبه‌های جدول کنار محوطه محل‌های بازی کودکان و زمین بازی دائم کنترل می‌شود و عاری از آب و نخاله‌های مختلف نظیر حفره، شاخه و ریشه درختان می‌باشد.	۹۱

توضیحات	وضعیت	فصل بیست و یکم: مهد کودک	ردیف
		بعضی از زمین‌های بازی را میله‌های فلزی احاطه کرده است فضای بین میله‌ها نباید بیش از حد زیاد باشد که سر کودکان درحین بازی در آن گیر کند یا بیش از حد کوچک باشد که پایشان در بین آن گیر کند بنابراین میله‌های فلزی، با فاصله نسبتاً زیاد از هم یا بسیار نزدیک به هم قرار گرفته‌اند.	۹۲
		محل بازی با ماسه بالاتر از سطح زمین واقع شده و در معرض تابش نور مستقیم خورشید باشد تا ماسه‌ها ضد عفونی شود این محل در زمانی که مورد استفاده قرار نمی‌گیرد به نحوی پوشانیده می‌شود تا از آلوده شدن توسط حیوانات محفوظ بماند.	۹۳
		محل بازی با ماسه نباید در معرض جریان باد واقع شده باشد.	۹۴
		روزانه محل بازی کودکان در فضای باز از نظر وجود اشیاء خارجی نظیر وسایل تیز، شیشه شکسته، سنگ ریزه و... کنترل می‌شود.	۹۵
		چنانچه در محوطه مهد کودک حوضچه شنا وجود داشته باشد، رعایت ضوابط بهداشتی و کنترل‌های لازم جهت سالم بودن آب مصرفی حوضچه و نمونه‌برداری‌های مکرر الزامی است.	۹۶
		علاوه بر بهره‌برداری و نگهداری مناسب، برای پوشش کف اطراف استخر مهدکودک از ورقه‌های پلاستیکی مشبک که مانع از لغزش اطفال می‌شود استفاده شده است.	۹۷
		محل‌های پرتگاه مانند کنار حوض، حوضچه شنا و پله و لبه بالکن و ایوان با نرده ایمنی به ارتفاع حداقل ۸۰ سانتی‌متر مجهز شده است و کلیه نرده‌های موجود در ساختمان از استحکام کافی برخوردار می‌باشند.	۹۸
		در صورت داشتن باغچه، اطراف آن حفاظ گذاری می‌شود.	۹۹
		سیم‌کشی‌ها و نصب وسایل الکتریکی و کلیه کلیدها و پریزها در محوطه با رعایت کامل مقررات ایمنی صورت گرفته است.	۱۰۰

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	وضعیت	فصل بیست و دوم: خشک‌شویی	توضیحات
۱		نیروی مورد نیاز برای انجام کار، با ظرفیت فیزیکی کارگر متناسب است.	
۲		وسایل حفاظت فردی مناسب شامل چکمه، دستکش، پیش‌بند و... در اختیار کارکنان قرار داده شده و طرز استفاده صحیح از آن آموزش داده شده است.	
۳		استعمال دخانیات ضمن انجام کار و در محیط کار ممنوع است.	
۴		تمام کارکنان روش کار ایمن با دستگاه را آموزش دیده‌اند.	
۵		کارکنان، هنگام کار از لباس کار نخی مثل روپوش و از ماسک و دستکش مناسب در مواقع تماس با مواد شیمیایی استفاده می‌کنند.	
۶		هر یک از شاغلان جایگاه مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل دارند.	
۷		هنگام کار با دستگاه، کارکنان خمش یا چرخش بیش از حد دارند.	
۸		گردن افراد برای دیدن اشیاء در وضعیت مناسبی قرار دارد.	
۹		کارکنان قادر به تغییر وضعیت خود در طول شیفت کاری هستند.	
۱۰		کارکنان فعالیت‌های خود را در حالی که مچ و ساعد آنها در وضعیت مناسبی قرار دارد انجام می‌دهند.	
۱۱		کارکنان برای طولانی مدت با ارتعاش در تماس هستند.	
۱۲		در محیط کار ناحیه ای وجود دارد که تراز فشار صوت در آن بیش از حد مجاز (۸۵ دسیبل) می‌باشد.	
۱۳		در مکان‌هایی که امکان کاهش صدا وجود ندارد، وسایل حفاظت شنوایی و آموزش لازم به کارکنان داده می‌شود.	
۱۴		کنترل‌هایی در محیط برای پیشگیری از سر خوردن وجود دارد.	
۱۵		کنترل‌هایی در محیط برای جلوگیری از سقوط از ارتفاع وجود دارد.	
۱۶		نردبان مورد استفاده از وضعیت مناسبی برخوردار است.	
۱۷		کف لغزنده نیست و ترجیحاً دیوارهای محل از جنس قابل شستشو (سرامیک، موزائیک یا سنگ) است و نیز شیب کف به سمت کفشوی فاضلاب است.	
۱۸		دیوارها و سقف هاتمیز و به رنگ روشن است	

ردیف	فصل بیست و دوم: خشکشویی	وضعیت	توضیحات
۱۹	منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است.		
۲۰	درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ‌زدگی و پوسیدگی است.		
۲۱	خشکشویی دارای فضای مناسب کار، با توجه به تعداد کارکنان است ( برای هر کارگر 3 مترمربع سطح و حداقل ارتفاع ۳ متر در نظر گرفته می‌شود).		
۲۲	روشنایی مناسب محل از طریق نور طبیعی و نور مصنوعی تامین می‌شود.		
۲۳	منابع نور مصنوعی مرتباً سرویس و لامپ‌ها تمیز و گردگیری می‌شود.		
۲۴	خشکشویی دارای وسایل تهویه عمومی و تهویه موضعی با قابلیت تصفیه‌ی هوای خروجی مناسب است.		
۲۵	محل استقرار دستگاه مؤبد بخار، مجزا از کارگاه است و حداقل ۳ متر فاصله دارد.		
۲۶	خشکشویی مجهز به وسایل گرم کننده و خنک کننده مناسب است.		
۲۷	بخش‌های مختلف شستشو، لکه گیری، اتوکشی و بسته‌بندی از یکدیگر مجزا شده است.		
۲۸	ماشین لباسشویی و اُطوی پرس بر روی فونداسیون و لرزه گیر مناسب نصب شده است.		
۲۹	مواد شیمیایی دارای گاز و بخار و مواد قابل اشتعال در انبار مجهز به تهویه نگهداری و به میزان مصرف روزانه در محل قرار می‌گیرد		
۳۰	در ماشین خشک شویی از مواد پرکلرواتیلن به جای تریانتین استفاده می‌شود.		
۳۱	قسمت نگهداری لباسهای وارد شده مجزا بوده و از قرار دادن البسه آماده در مقابل روشنایی طبیعی خودداری می‌شود.		
۳۲	البسه آماده در یک مدت زمان معین در سالی مجزا و دارای سیستم تهویه مناسب به منظور پیشگیری از انتشار گازهای خطرناک قرار داده شده و سپس به مشتری تحویل داده می‌شود.		
۳۳	خشکشویی دارای سیستم‌های تصفیه و دفع بهداشتی فاضلاب است.		
۳۴	در صورت رنگ کردن البسه، فاضلاب مربوطه در مخازن مجزا نگهداری و به‌صورت اصولی و بهداشتی دفع می‌شود.		
۳۵	MSDS تمام مواد شیمیایی مورد استفاده در محل وجود دارد و در نزدیکی محل استفاده از آنها نصب شده است.		



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

توضیحات	وضعیت	فصل بیست و دوم: خشکشویی	ردیف
		محفظه‌ها و ظروف حاوی مواد شیمیایی، برچسب گذاری شده اند.	۳۶
		راههای مواجهه با مواد خطرناک در محل مشخص شده است و کارکنانی که با این مواد سروکار دارند آموزش‌های لازم را دیده اند.	۳۷
		وسایل الکتریکی به سویچ ایمنی مجهز هستند.	۳۸
		وسایل الکتریکی به صورت دوره ای توسط افراد با صلاحیت بازرسی و کنترل میشوند و از عایق‌بندی صحیح سیم‌ها و اتصالات برقی اطمینان حاصل می‌شود .	۳۹
		دوشاخه، پریز و سیم‌های آسیب دیده به سرعت تعمیر می‌شوند.	۴۰
		سیم کشی‌ها، از منابع آسیب زا (گرما، وسایل نقلیه، آب و...) به طور مناسب حفظ می‌شوند و از کلید و پریزهای ضد رطوبت در محیط‌های مرطوب استفاده می‌شود.	۴۱
		تمام دستگاه‌ها از حفاظ‌های مناسب جهت جلوگیری از بروز حادثه برخوردار است .	۴۲
		تمام دستگاه‌های برقی و وسایل الکتریکی موجود، به سیم اتصال به زمین ( چاه ارت) متصل است.	۴۳
		فضای مناسب در اطراف دستگاه‌ها وجود دارد .	۴۴
		تمامی وسایل هشداردهنده و حفاظتی بویلرها به طور منظم توسط افراد دارای صلاحیت مورد بازرسی قرار می‌گیرد.	۴۵
		فرد آموزش دیده ای وجود دارد که هنگام شنیدن صدای هشدار پایین بودن سطح آب، اقدام لازم را انجام دهد .	۴۶
		مشعل‌های بویلر دارای دودکش مناسب برای پیشگیری از انتشار CO در محیط کار می‌باشند.	۴۷
		کنترل‌هایی برای جلوگیری از مواجهه مردم با دوده ناشی از مشعل وجود دارد .	۴۸
		لوله‌های حاوی بخار و قسمت‌های داغ به درستی ایزوله شده اند.	۴۹
		جعبه کمک‌های اولیه با وسایل مناسب برای انواع صدمه‌ها در محیط کار وجود دارد .	۵۰
		فرد آموزش دیده ای در زمینه کمک‌های اولیه در محیط کار وجود دارد.	۵۱
		از سیستم‌های اعلام حریق (دکتورها) استفاده شده است.	۵۲

توضیحات	وضعیت	فصل بیست و دوم: خشکشویی	ردیف
		وسایل اطفای حریق مناسب (کپسول آتش‌نشانی و شیلنگ آب) در محیط وجود دارد و تاریخ اعتبار آن به‌طور منظم بازرسی می‌شود.	۵۳
		نظافت و پاکسازی محل کار روزانه صورت می‌پذیرد.	۵۴
		جمع‌آوری و دفع مواد زائد به‌صورت بهداشتی انجام می‌شود.	۵۵

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:



## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
شرایط ساختمانی			
۱	دیوارهای ساختمان و ستون‌ها از جنس مقاوم، سالم و قابل شستشو و بدون درز و شکاف است و دارای رنگ‌آمیزی مناسب و به رنگ روشن می‌باشد.		
۲	دیوارهای اتاق تزریقات و پانسمان، CPR، جراحی سرپایی، زنان و مامایی، سرویس‌های بهداشتی، حمام، اتاق استریل، آبدارخانه و... سنگ یا کاشی‌کاری شده (حداقل تا ارتفاع ۱۸۰ سانتی متر) می‌باشد.		
۳	دیوارهای فضای عمومی و اتاقها دارای قرنیز مناسب می‌باشد (حداقل ۱۰ سانتی متر).		
۴	منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله‌ها، سیم‌ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته می‌باشد.		
۵	کف کلیه اتاقها و راهروها و... سالم، قابل شستشو، مقاوم، مسطح، بدون فرورفتگی و ترک خوردگی و دارای شیب مناسب می‌باشد.		
۶	کف مجهز به کف شوی فاضلاب است و کف شوی فاضلاب دارای درپوش مناسب می‌باشد.		
۷	محل اتصال کف به دیوارها بدون زاویه و بصورت محدب می‌باشد.		
۸	سقف کلیه قسمت‌ها صاف، دارای رنگ‌آمیزی مناسب و بدون هرگونه ترک خوردگی و درز و شکاف می‌باشد.		
۹	در اتاق‌های معاینه، تزریقات و پانسمان، سرم درمانی (بستری موقت)، زنان و مامایی و... روشویی مناسب و بهداشتی مجهز به آب سرد و گرم و صابون مایع وجود دارد.		
۱۰	در این اماکن، تجهیزات مناسب برای خشک کردن دست‌ها در نظر گرفته شده است.		
۱۱	درها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی می‌باشد.		
۱۲	دروپنجره کلیه اتاق‌ها سالم، قابل شستشو و رنگ‌آمیزی شده می‌باشد.		

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۱۳	پوشش سطح درها در برابر نظافت‌های مداوم و ضدعفونی کردن مقاوم می‌باشد.		
۱۴	کلیه پنجره‌های بازشونده و مشرف به فضای خارج، دارای توری سیمی ضدزنگ و قابل شستشو می‌باشند.		
۱۵	کلیه پنجره‌های مشرف به کوچه‌ها و خیابانهای پر سر و صدا مجهز به شیشه‌های دو جداره می‌باشد تا سر و صدای اضافی کنترل شود و آلودگی صوتی ایجاد نگردد.		
۱۶	پنجره اتاق‌ها دارای پرده تمیز و مناسب است.		
۱۷	چارچوب، دستگیره، یراق آلات و لولاهای درها و پنجره‌ها سالم و دارای استحکام کافی است و در مواقع لازم نظافت و ضدعفونی می‌شود.		
۱۸	آبدارخانه با شرایط بهداشتی در مرکز بهداشت و درمان وجود دارد (منطبق بر شرایط ذکر شده در فصل ۱۱ و ۲).		
۱۹	انبار تجهیزات و وسایل مصرفی، دارای شرایط ساختمانی و بهداشتی مناسب است (منطبق بر شرایط ذکر شده در فصل ۳).		
۲۰	طول و عرض و ارتفاع پله‌ها استاندارد است (۱۱۰×۳۰×۱۷۵ میلیمتر).		
۲۱	پله‌های موجود لغزنده نبوده و به نرده و حفاظ مناسب مجهز می‌باشد (منطبق بر شرایط ذکر شده در فصل ۱).		
۲۲	کوتاه‌ترین و ایمن‌ترین مسیرهای خروج از داخل ساختمان (راه خروج اضطراری) در شرایط بحران، شناسایی شده و با نصب تابلو مشخص شده است. (منطبق بر شرایط ذکر شده در فصل ۱).		
۲۳	در مسیرها، تسهیلات و امکانات ویژه برای استفاده معلولین (به خصوص در طبقات همکف) با نصب علائم و نشانه‌های بین‌المللی در نظر گرفته شده است.		
۲۴	برنامه‌ای برای کنترل حشرات و جانوران موذی با اولویت بهسازی و بهره‌گیری از روش‌های تلفیقی وجود دارد به طوری که هیچ حشره‌ای در محیط دیده نمی‌شود.		

تسهیلات رفاهی، بهداشتی و ایمنی

۲۵	میزان نور طبیعی و مصنوعی در فضاهای عمومی و اتاقهای مرکز بهداشت و درمان مناسب می‌باشد.		
۲۶	برق اضطراری، متناسب با حجم فعالیت مرکز بهداشت و درمان، پیش‌بینی شده است.		



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۲۷	تهویه در فضاهای عمومی و کلیه اتاقها مناسب و بهداشتی می باشد.		
۲۸	متناسب با فصول سال کلیه قسمت ها مجهز به وسایل سرمایشی و گرمایشی مناسب است.		
۲۹	رخت کن و محل استراحت جداگانه ای برای پزشکان و کارکنان در نظر گرفته شده است و دارای شرایط بهداشتی مناسب می باشد.		
۳۰	تدابیر پیشگیری و اطفاء حریق در مراکز بهداشتی ( کپسول و یا شیلنگ اطفاء حریق) در نظر گرفته شده است ( برای هر ۵۰ متر مربع ۱ کپسول ۴ کیلوگرمی در نظر گرفته شده است ).		
۳۱	شارژکپسول‌ها به صورت ادواری انجام می شود و تاریخ شارژکپسول‌ها کنترل می گردد.		
۳۲	تجهیزات لازم برای تشخیص و اعلام حریق در در این مراکز در نظر گرفته شده است.		
۳۳	کارکنان آموزش لازم را برای استفاده از این کپسول ها در مواقع ضروری دیده اند.		
۳۴	تابلوهای هشدار دهنده در خصوص منع استعمال دخانیات در معرض دید عموم نصب شده است.		
۳۵	صندلی به تعداد کافی و سالم و قابل شستشو در سالن انتظار وجود دارد.		
۳۶	درمراکز بهداشتی و درمانی آب سرد کن به تعداد کافی، سالم و مناسب وجود دارد.		
۳۷	شیر آب سرد کن از نوع فواره‌ای و دارای سپر محافظ است تا از تماس دهان با شیر آب جلوگیری شود.		
۳۸	مخزن نگهداری لیوان یکبار مصرف در کنار دستگاه آبسردکن نصب شده است و همواره لیوان یکبار مصرف برای استفاده مراجعان در دسترس قرار دارد.		
۳۹	کف و دیوارهای اطراف محل آبخوری یا آب سرد کن قابل شستشو است و نظافت اطراف آبسرد کن انجام می‌شود.		
۴۰	سطح زباله درپوش دار و قابل شستشو در فضای عمومی ، کنار آب سردکن و در تمام اتاق ها وجود دارد و مجهز به کیسه زباله است.		
۴۱	ارتقاء آگاهی کارکنان در زمینه‌های بهداشت (فردی، حرفه ای و محیط و...) از طریق برگزاری دوره های آموزش بهداشت صورت می پذیرد.		

توضیحات	وضعیت	فصل بیست‌وسوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	ردیف
		<b>سرویس بهداشتی و اتاقک شستشو</b>	
		مرکز بهداشت و درمان دارای سرویس بهداشتی جداگانه برای خانم‌ها و آقایان می‌باشد.	۴۲
		سرویس‌های بهداشتی با شرایط مطلوب برای بیماران و کارکنان به طور مجزا تعبیه شده است.	۴۳
		تسهیلات ویژه در استفاده از سرویس‌های بهداشتی برای معلولین تعبیه شده است.	۴۴
		دیوار سرویس بهداشتی تا زیر سقف کاشی یا سرامیک و به رنگ روشن می‌باشد.	۴۵
		سقف سرویس بهداشتی صاف، بدون هر گونه شکاف، ترک و به رنگ روشن می‌باشد.	۴۶
		کف قابل شستشو و بدون ترک خوردگی است و در برابر نظافت‌های مداوم و ضدعفونی کردن مقاوم می‌باشد.	۴۷
		پنجره ای به مساحت ۲۰٪ کف، جهت تهویه و تأمین نور وجود دارد و میزان نور درتوالت مناسب است.	۴۸
		دروپنجره سرویس بهداشتی سالم، قابل شستشو و رنگ آمیزی شده می‌باشد.	۴۹
		پوشش سطح درها در برابر نظافت‌های مداوم و ضدعفونی کردن مقاوم می‌باشد.	۵۰
		سرویس بهداشتی مجهز به آب گرم و سرد می‌باشد.	۵۱
		در روشویی‌ها از شیرهای اتوماتیک (مجهز به چشم الکترونیک) استفاده می‌شود تا علاوه بر جلوگیری از تماس دست با شیرآب (و احتمالاً آلودگی مجدد دستها) در مصرف آب صرفه‌جویی شود.	۵۲
		در سرویس‌های بهداشتی مایع صابون وجود دارد.	۵۳
		جاصابونی‌ها در فواصل زمانی مناسب پس از هر بار تخلیه و قبل از صابون ریزی مجدد، کاملاً نظافت و جرم‌گیری می‌شود.	۵۴
		هواکش مناسب جهت جلوگیری از انتشار بو وجود دارد.	۵۵
		رخت‌آویز و توشه‌نگهدار سالم و مناسب به تعداد کافی در سرویس بهداشتی وجود دارد.	۵۶
		کاسه سنگ توالت و دستشویی‌ها از جنس سرامیک یا چینی سالم و بدون شکستگی یا ترک خوردگی می‌باشد.	۵۷

**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۵۸	توالت‌ها مجهز به سیفون با دستگیره سالم و بدون نقص می‌باشند.		
۵۹	شیرهای برداشت و شیلنگ‌ها سالم و بدون نقص و چکه می‌باشند.		
۶۰	شیلنگ آویز مناسب در توالت‌ها نصب شده است به طوری که از تماس سر شیلنگ با سطح زمین جلوگیری شده و در فواصل زمانی مناسب شیلنگ و سر آن ضدعفونی می‌شود.		
۶۱	سطل زباله درپوش دار و قابل شستشو در توالتها وجود دارد و مجهز به کیسه زباله است.		
۶۲	نظافت و ضدعفونی سرویس‌های بهداشتی (کلیه توالت‌ها، روشویی‌ها، دستگیره درها و پنجره‌ها و شیر آلات و...) به صورت اصولی و روزانه (در هر نوبت کاری) انجام می‌شود.		
۶۳	وسایل شستشوی مورد استفاده برای نظافت و گندزدایی سرویس‌های بهداشتی از وسایل نظافت سایر اماکن جدا و کاملاً اختصاصی است.		
۶۴	مکان جداگانه و مناسبی برای نگهداری مواد شوینده و ضدعفونی کننده و گندزدا وجود دارد.		
۶۵	محل مستقر، مناسب و بهداشتی برای نگهداری و شستشوی وسایل نظافت (اتاقک تی شور) وجود دارد.		
۶۶	اتاقک تی شور کاشیکاری شده، مجهز به شیر آب و دارای تهویه مناسب است و به طور مرتب نظافت و ضدعفونی می‌شود. همچنین مکان مشخصی برای آویزان کردن تی در آن تعبیه شده است.		
۶۷	از نگهداری وسایل متفرقه در اتاقک تی شور خودداری می‌شود.		
۶۸	آموزش اصول بهداشت عمومی برای بیماران و مراجعه کنندگان به مرکز بهداشت و درمان با نصب پوسته‌های آموزشی بر روی دیوارها و ارائه بروشور و... انجام می‌شود.		

**آب و فاضلاب**

۶۹	آب مرکز بهداشت و درمان از شبکه های عمومی آب آشامیدنی تأمین می‌شود و یا دارای شبکه آب خصوصی با رعایت استانداردهای آب آشامیدنی کشور می‌باشد.		
۷۰	شبکه لوله کشی آب سالم، بهداشتی و دارای فشار مناسب و بدون قطع آب است و از نظر میکروبی، فیزیکی و شیمیایی مورد تایید مقامات بهداشتی می‌باشد.		

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۷۱	در مناطقی که از مخازن برای ذخیره آب استفاده می‌شود کنترل‌های بهداشتی در مورد مخازن ذخیره آب صورت می‌گیرد و کلرسنجی به صورت روزانه انجام شده و نتایج آن ثبت می‌شود.		
۷۲	نمونه برداری از مخازن آب برای آزمایشات میکروبی حداقل در هر فصل یکبار و نمونه برداری برای آزمایشات شیمیایی حداقل هر شش ماه یکبار انجام می‌شود.		
۷۳	شبکه جمع آوری و دفع فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی است و خروجی فاضلاب با استانداردهای محیط زیست مطابقت دارد.		
۷۴	شبکه جمع آوری و دفع فاضلاب به نحوی طراحی شده است که از ایجاد بوی تعفن و بدمنظره شدن محیط جلوگیری می‌شود.		
۷۵	شبکه جمع آوری فاضلاب به نحوی است که حشرات، چونندگان و حیوانات ولگرد به فاضلاب دسترسی ندارند.		

#### پسماند

۷۶	تفکیک پسماند پزشکی در مرکز بهداشت و درمان صورت می‌گیرد و امکانات لازم در این مکان وجود دارد.		
۷۷	پسماندهای عفونی در کیسه‌های زباله مقاوم و زرد رنگ جمع آوری و در مخازن زرد رنگ دارای علامت مخصوص، قابل شستشو و گندزدایی، نگهداری می‌شود.		
۷۸	پسماندهای شیمیایی و دارویی در کیسه مقاوم قهوه ای یا سفید رنگ جمع آوری و در مخازن قهوه‌ای یا سفید رنگ، دارای علامت مخصوص، با رعایت اصول ایمنی نگهداری می‌شود.		
۷۹	زباله های نوک تیز و برنده صرف نظر از اینکه آلودگی داشته یا نداشته باشد در ظرف یا محفظه استاندارد Safety Box (ظروف زرد رنگ با درب قرمز) جمع آوری می‌گردد و همراه با پسماندهای عفونی و شیمیایی دفع می‌گردد.		
۸۰	ظروف جمع آوری این اجسام، ضد سوراخ شدن بوده و در پوش مناسب دارد.		
۸۱	جنس این ظروف مقاوم و نشت ناپذیر می‌باشد به طوری که علاوه بر اجسام برنده و نوک تیز، هر گونه بقایای آبگونه موجود در سرنگ ها را در خود نگه می‌دارد.		
۸۲	پسماندهای پرتوزا و رادیواکتیو بصورت جداگانه و تحت شرایط خاص خود جمع آوری و نگهداری و طبق ضوابط استاندارد بهداشتی دفع می‌گردد.		



**فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها**

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۸۳	پسماندهای عادی در کیسه زباله مقاوم مشکی رنگ جمع آوری و در مخازن آبی رنگ که قابل شستشو و گندزدایی هستند، نگهداری می‌شود.		
۸۴	سطحهای زباله سالم، دربدار و پدالی، ضد زنگ، قابل شستشو با حجم و تعداد مناسب مجهز به کیسه زباله محکم و با رنگ مناسب در قسمت‌های مختلف قرار داده شده است.		
۸۵	کیسه های محتوی پسماند دارای برچسب می باشد. برچسب دارای مشخصاتی از قبیل تاریخ تولید، نام بخش، تعیین نوع زباله و... می باشد.		
۸۶	پس از پر شدن سه چهارم ظروف و کیسه‌های پلاستیکی پسماند، درب آن‌ها را بسته و به محل تعیین شده برای انباشتن پسماندها منتقل می‌کنند.		
۸۷	محل نگهداری پسماندهای پزشکی جدا از سایر پسماندهای عادی می‌باشد.		
۸۸	ممنوعیت بازیافت پسماند پزشکی رعایت می‌شود.		
۸۹	در صورت عدم استفاده از سیستم سرد کننده، مدت زمان استاندارد نگهداری پسماند در محل نگهداری موقت رعایت می‌گردد.		
۹۰	دفع پسماندهای عفونی و شیمیایی (و نوک‌تیز و برنده) پس از انجام فرآیند بی‌خطر سازی در مراکز تولید با هماهنگی شهرداری و با رعایت نکات بهداشتی صورت می‌پذیرد.		
۹۱	محل مناسب با فضای کافی جهت بی‌خطر سازی پسماندهای عفونی و تیز و برنده در مبدا تولید وجود دارد.		
۹۲	پسماندهای عادی روزانه جمع‌آوری می‌شود و به محل تعیین شده برای انباشتن پسماندها حمل می‌گردد و از طریق سیستم عمومی روزانه توسط سازمان مربوطه به محل دفع زباله های شهری انتقال داده شده و دفع می‌گردد.		
۹۳	سطح های زباله پس از خارج کردن کیسه‌های پر شده بلافاصله شستشو و ضد عفونی می‌گردد.		
۹۴	محل نگهداری موقت زباله دارای سقف، دیوار و کف محکم و نشت ناپذیر است و همچنین دارای امکانات تخلیه و زهکشی مناسب بوده و نظافت و گندزدایی آن به آسانی و به طور مستمر انجام می‌شود.		
۹۵	محل نگهداری موقت زباله دارای سیستم آب گرم و سرد برای تمیز کردن محل می‌باشد.		

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۹۶	روشنایی محل نگهداری موقت زباله مناسب بوده و همچنین در معرض تابش آفتاب نمی‌باشد.		
۹۷	محل نگهداری موقت زباله دارای سیستم تهویه مناسب و بهداشتی است.		
۹۸	محل نگهداری موقت زباله دور از دسترس جانوران، حشرات و پرندگان می‌باشد.		
۹۹	امکان قفل کردن در ورودی محل نگهداری موقت زباله به منظور جلوگیری از دستیابی اشخاص غیر مجاز فراهم می‌باشد.		
۱۰۰	از نیروهای اختصاصی برای جمع‌آوری و حمل پسماند و نظافت محوطه استفاده می‌شود و از به‌کارگیری آنها در امور مرتبط با مواد غذایی اجتناب می‌شود.		
۱۰۱	کارکنان مرتبط با پسماندها هنگام جمع‌آوری و جابجایی، از تجهیزات حفاظت فردی استفاده می‌کنند.		
۱۰۲	محل نگهداری موقت زباله تحت نظارت بهداشتی و ایمنی کامل می‌باشد.		

#### موارد عمومی

۱۰۳	کلیه کارکنان خدمات، دارای کارت بهداشت معتبر و دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف می‌باشند.		
۱۰۴	تابلو ممنوعیت عرضه و استعمال دخانیات در محل نصب شده است و توسط کارکنان در حین انجام کار و در محیط کار رعایت می‌گردد.		
۱۰۵	تمام کادر درمانی و سایر کارکنان از لباس کار مناسب و در صورت نیاز از وسایل حفاظت فردی استفاده می‌کنند.		
۱۰۶	در کنار کلیه روشویی‌ها، راهنمای مصور (آموزش روش صحیح شستشوی دست) نصب شده است.		
۱۰۷	کنترل مستمر تاریخ اعتبار داروها و سایر لوازم مصرفی صورت می‌پذیرد به طوری که هیچ دارو یا لوازم مصرفی بدون تاریخ اعتبار، در محل موجود نمی‌باشد.		
۱۰۸	تخت با ارتفاع مناسب و مستحکم با ملحفه تمیز و به رنگ روشن (ترجیحاً یکبار مصرف) در اتاق‌ها موجود است.		
۱۰۹	فضای مستقل و سینک مجزا برای شستشوی وسایل و ابزار پزشکی تعبیه شده است.		

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۱۱۰	قبل از شروع پاکسازی، جهت جلوگیری از خشک شدن و چسبیدن بقایای مواد آلی به تجهیزات، آنها را در آب یا محلول آب و شوینده قرار می دهند.		
۱۱۱	پاکسازی و شستشوی دقیق سطوح، تجهیزات و وسایل برای زدودن اجرام و مواد زائد، قبل از استفاده از موادگندزدا، مطابق دستورالعمل کارخانه سازنده و با استفاده از مواد شوینده و آب انجام می شود.		
۱۱۲	برگه اطلاعات گندزداها در محلی مناسب نصب شده است و کارکنان از مخلوط نمودن مواد گندزدا با هم و یا با مواد شوینده خودداری می نمایند. تمامی کارکنان در خصوص مخلوط نکردن مواد شوینده ای همچون وایتکس و جوهر نمک یا سایر ضدعفونی کننده های حاوی آمونیاک آموزش های لازم را دریافت نموده اند.		
۱۱۳	ازمواد ضدعفونی کننده و گندزدا مناسب (برحسب شرایط) برای وسایل و تجهیزات استفاده می شود.		
۱۱۴	ضدعفونی مستمر وسایل و تجهیزات پزشکی مانند گوشی معاینه، فشارسنج، ست لوازم معاینه پزشک عمومی و... صورت می پذیرد.		
۱۱۵	کادر درمانی با روش صحیح بسته بندی (پک کردن) ابزار و وسایل آشنا هستند.		
۱۱۶	کادر درمانی با روش صحیح کار با دستگاه استریلیزاسیون آشنا هستند و اصول استریلیزاسیون وسایل کاملاً رعایت می گردد (نوشتن تاریخ، مشخصات فرد، نوع پک یا ست، شستشو و بروساژ، نوار OK).		
۱۱۷	وسایل استریل شده، بالاتر از سطح زمین و در قفسه های مناسب نگهداری می شود به طوری که از رطوبت، آلودگی و آسیب فیزیکی درامان باشد.		
۱۱۸	پایش فرآیند استریلیزاسیون ست ها در اتوکلاو انجام می شود.		
۱۱۹	نکات لازم هنگام کار با فور برای استریل ماندن وسایل کاملاً رعایت می گردد.		
۱۲۰	کیفیت کار اتوکلاو و فور و... هر ۶ ماه یکبار توسط کارشناسان یا نماینده شرکت کنترل می گردد.		
۱۲۱	برانکاردر و صندلی چرخدار (ویلچر) سالم و مناسب برای جابجایی بیماران وجود دارد.		
۱۲۲	در صورت وجود واحد دندانپزشکی تمام استانداردهای بهداشتی رعایت می گردد.		

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۱۲۳	در صورت وجود آزمایشگاه، تمام کلیات بهداشت در آزمایشگاه مطابق استانداردهای بهداشتی رعایت می‌گردد.		
۱۲۴	در صورت وجود رادیولوژی تمام استانداردهای بهداشتی رعایت می‌گردد.		
۱۲۵	در صورت وجود داروخانه، تاریخ اعتبار تمام اقلام دارویی و لوازم مصرفی کنترل می‌شود و تمام استانداردهای بهداشتی رعایت می‌گردد.		
۱۲۶	در صورت وجود اتاق عمل جراحی سرپایی، تمام استانداردهای بهداشتی رعایت می‌گردد.		
۱۲۷	در صورت وجود اتاق متخصص (زنان و زایمان، داخلی و...)، تجهیزات کافی برحسب هر تخصص در نظر گرفته می‌شود و تمام استانداردهای بهداشتی مربوطه رعایت می‌گردد.		
۱۲۸	شرایط محوطه و فضاهای مرتبط با مرکز بهداشت و درمان (اتاق استراحت پزشکان و کارکنان، نمازخانه، رختکن و...) بهداشتی می‌باشد.		

### سایر وظایف مرکز بهداشت و درمان و یا اداره بهداشت و سلامت دانشگاه

#### برحسب موارد ارجاع داده شده

۱۲۹	نظارت‌های بهداشتی و ایمنی تمامی بخش‌های دانشگاه توسط مرکز بهداشت و درمان انجام می‌شود.		
۱۳۰	کارگاه‌های آموزشی مرتبط با بخش بهداشت برای دانشجویان توسط مرکز بهداشت و درمان برگزار می‌شود.		
۱۳۱	بروشورهای آموزشی مرتبط با بخش بهداشت توسط مرکز بهداشت و درمان توزیع می‌شود.		
۱۳۲	مرکز بهداشت و درمان دارای وب‌سایت اینترنتی فعال می‌باشد.		
۱۳۳	طرح‌های پژوهشی مرتبط با موضوع سلامت و ایمنی توسط مرکز بهداشت و درمان انجام می‌شود.		
۱۳۴	شورای سیاست‌گذاری سلامت دانشگاهیان توسط مرکز بهداشت و درمان و یا با نظارت آن بصورت منظم تشکیل می‌گردد.		
۱۳۵	امور بیمه‌ای دانشجویان در مرکز بهداشت و درمان انجام می‌شود.		
۱۳۶	مسئولیت برگزاری کمیسیون پزشکی دانشگاه به عهده مرکز بهداشت می‌باشد.		
۱۳۷	معاینات کارنامه سلامت توسط مرکز بهداشت و درمان انجام می‌شود.		

## فصل بیست و ششم: چک لیست‌ها

ردیف	فصل بیست و سوم: مراکز بهداشتی و درمانگاه	وضعیت	توضیحات
۱۳۸	طرح چکاب سلامت کارکنان و اعضا هیئت علمی در دانشگاه انجام می شود.		
۱۳۹	فرم های حوادث توسط مرکز بهداشت و درمان تکمیل و آمار موجود جمع آوری می گردد.		
۱۴۰	موارد بیماری های دانشجویی ناشی از کار در آزمایشگاه و کارگاه ( به تشخیص پزشک طب کار) توسط مرکز بهداشت و درمان ثبت و مورد پیگیری قرار می گیرد.		
۱۴۱	موارد آسیب های جسمی به دانشجویان ناشی از شرایط نایمن در آزمایشگاه ها و کارگاه ها توسط مرکز بهداشت و درمان ثبت و مورد پیگیری قرار می گیرد.		
۱۴۲	موارد شیوع گزش با شپش ، ساس و... در خوابگاه ها توسط مرکز بهداشت و درمان ثبت و مورد پیگیری قرار می گیرد.		
۱۴۳	موارد شیوع عفونت های قارچی و... در خوابگاه ها توسط مرکز بهداشت و درمان ثبت و مورد پیگیری قرار می گیرد.		
۱۴۴	شکایات رسیده ناشی از غیر بهداشتی بودن اماکن خوابگاه توسط مرکز بهداشت و درمان ثبت و مورد پیگیری قرار می گیرد.		
۱۴۵	شکایات رسیده ناشی از مسمومیت غذایی در سلف های دانشجویی توسط مرکز بهداشت و درمان ثبت و مورد پیگیری قرار می گیرد.		
۱۴۶	صدور و تمدید کارت های بهداشت کارکنان سلف ها و خدمات توسط مرکز بهداشت و درمان مورد پیگیری قرار می گیرد.		
۱۴۷	نظارت بر قرارداد های پیمانکاری و انطباق با آیین نامه های بهداشتی توسط مرکز بهداشت و درمان مورد پیگیری قرار می گیرد.		

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان:

تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل بیست و چهارم: سرویس‌های ایاب و ذهاب	وضعیت	توضیحات
۱	راننده گواهی سلامت جسمی و روانی از مراکز بهداشتی درمانی و مشاوره معتبر دریافت کرده است.		
۲	خودرو دارای برگه معاینه فنی سالانه است.		
۳	راننده و سرنشین جلو از کمربند ایمنی استفاده می‌کنند.		
۴	راننده حین رانندگی با تلفن همراه مکالمه نمی‌کند.		
۵	راننده حین رانندگی از خوردن و آشامیدن اجتناب می‌کند.		
۶	راننده حین رانندگی و در حضور مسافر از استعمال دخانیات اجتناب می‌کند.		
۷	راننده حین رانندگی حداکثر سرعت مجاز و سایر قوانین راهنمایی و رانندگی را رعایت می‌کند.		
۸	راننده در داخل خودرو از وسایل خطر ساز و غیر متعارف (نظیر کپسول پیک نیکی) در فصل سرد سال استفاده نمی‌کند.		
۹	راننده به اصول مکانیک اولیه خودرو آشنایی دارد.		
۱۰	راننده به مسیرهای سطح شهر آشنایی کامل دارد.		
۱۱	روغن خودرو به موقع تعویض می‌شود.		
۱۲	خودرو مجهز به کپسول آتش‌نشانی است.		
۱۳	صافی بنزین تعویض می‌شود.		
۱۴	باد لاستیک‌ها با توجه به افت ۵٪ بار هر ۴۵ روز تنظیم می‌شود.		
۱۵	مصرف خودرو چک می‌شود.		
۱۶	درصد ضد یخ مورد نیاز (غلظت ضد یخ) کنترل می‌شود (بخصوص در اوایل بهار و پاییز).		
۱۷	ضد یخ هر دو سال یک‌بار تعویض می‌شود.		
۱۸	امکان دسترسی آسان به اسناد و مدارک خودرو وجود دارد.		



ردیف	توضیحات	وضعیت	فصل بیست و چهارم: سرویس‌های ایاب و ذهاب
۱۹			کلیه خودروهای تحت پوشش دارای بیمه و پلاک مالکیت هستند.
۲۰			عوارض خودروها مرتب به صورت سالیانه پرداخت می‌شود.
۲۱			خودرو مجهز به جک، آچار چرخ، زنجیر چرخ، جعبه کمک‌های اولیه و تایر زاپاس است.
۲۲			نظافت داخل بدنه خودرو توسط مسئول نقلیه کنترل می‌شود.
۲۳			سیستم سرمایشی و گرمایشی خودرو درست عمل می‌کند.
۲۴			چراغ‌های جلو و عقب، راهنما، و دنده عقب خودرو درست عمل می‌کند.
۲۵			راننده با اصول اولیه و لازم جهت مراقبت بهتر از خودرو آشنا است.
۲۶			راننده با طریقه استفاده از کپسول آتش‌نشانی در مواقع لزوم آشنایی دارد.
۲۷			راننده در خصوص جلوگیری از یخ زدگی آب داخل مخزن شیشه‌شوی اطلاعاتی دارد.
۲۸			راننده در خصوص حفظ کارایی کولر در فصل زمستان اطلاعاتی دارد.
۲۹			شیشه‌های خودرو و آینه‌ها سالم، تمییز و بدون شکستگی و ترک خوردگی هستند.
۳۰			راننده قبل از شروع به کار روزانه خودرو را از لحاظ فنی و بدنه کنترل می‌کند.

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید:

## چک لیست بازدیدهای ایمنی و بهداشت در دانشگاه‌ها

نام مکان: تاریخ بازدید:

وضعیت:  بلی  خیر  مصداق ندارد  اصلاح در محل  +

ردیف	فصل بیست و پنجم: واکنش در شرایط بحرانی	وضعیت	توضیحات
۱	برای واکنش در شرایط بحران در دانشگاه تیم مدیریت بحران تشکیل شده است.		
۲	در دانشگاه داوطلبان آموزش مداوم دیده‌اند و قابل شناسایی و دسترسی در موقع خطر هستند.		
۳	شماره تلفن‌های اضطراری از قبیل: آتش‌نشانی، پلیس و انتظامات دانشگاه در محل دید افراد نصب شده است.		
۴	محل کنتورهای اصلی قطع و وصل آب، برق، گاز شناسایی شده است.		
۵	نحوه استفاده از کپسول آتش‌نشانی و محل آن آموزش داده شده است.		
۶	کیف شرایط اضطراری و وسایل لازم تهیه شده است.		
۷	نقاط امن تجمع داخل و خارج از دانشگاه شناسایی و با تابلو مشخص شده است.		
۸	کوتاه‌ترین و ایمن‌ترین مسیرهای خروج داخل ساختمان شناسایی شده و به‌صورت نقشه در دید عموم قرار دارد.		
۹	پرخطرترین فرآیندها هنگام وقوع بحران‌ها شناسایی شده است.		
۱۰	تخلیه اضطراری و پناهگیری هنگام بحران در دانشگاه آموزش داده شده است.		
۱۱	افراد آسیب پذیر در دانشگاه شناسایی شده اند.		
۱۲	نزدیک‌ترین پایگاه پشتیبانی مدیریت بحران منطقه شناسایی شده است.		
۱۳	وسایل ارتباطی کافی و مناسب در هنگام وقوع بحران در دانشگاه موجود است.		

نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت:

نام و نام خانوادگی مسئول واحد:

امضاء و تاریخ بازدید: