



آیین نامه و مقررات بهداشتی دانشگاه فرنگیان

تدوین:

اداره کل بهداشت، سلامت و تغذیه

معاونت دانشجویی

پاییز ۱۳۹۱

بسمه تعالی

عناوین

۱- مقررات بهداشتی غذاخوری ها و بوفه ها

الف: بهداشت فردی

ب: بهداشت محیط

۲- مقررات بهداشتی غذا و تغذیه در غذاخوری ها و بوفه ها

الف: بهداشت مواد غذایی

ب: بهداشت انبار و سردخانه

ج: بهداشت وسایل و دستگاههای آشپزخانه

۳- مقررات بهداشتی خوابگاهها

الف: راهروها و اتاقها

ب: سرویس های بهداشتی

ج: حمام

د: آشپزخانه

ه: سیستم جمع آوری زباله

۴-مقررات بهداشتی آبدارخانه

۵- مقررات بهداشتی سرویس های بهداشتی

۶- مقررات بهداشتی جمع آوری زباله در سطح دانشگاه

۷- مقررات بهداشتی سایر مکانها (کلاس، نمازخانه، کتابخانه، آمفی تئاتر، آزمایشگاه و ...)

۱ - مقررات بهداشتی غذاخوری ها و بوفه ها

بهداشت فردی

- تمامی کارگران باید کارت سلامت معتبر در محل کار خود داشته باشند.
- سرپرستان باید کارت سلامت کارگران را ملاحظه نموده و در محل کار نگهداری نمایند
- کارگران باید اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورات کارشناس بهداشت توجه نموده و عمل نمایند
- کارگران رستوران و سلف سرویس ها باید ملبس به کلاه، دستکش، روپوش و کفش مناسب و کاملاً تمیز و بهداشتی باشند.
- هر کارگر موظف به داشتن صابون، حوله تمیز و اختصاصی است.
- باید برای کارگران، حمام، دستشویی و توالت مجزا و مناسب از نظر کیفی و کمی وجود داشته باشد.
- کارگرانی که با طبخ و توزیع مواد غذایی سرو کار دارند در حین کار نباید بهای کالای فروخته شده را از دانشجو دریافت نمایند.
- هر یک از افراد شاغل در آشپزخانه باید وسایل نظافت و شستشو و استحمام اختصاصی داشته باشند.

بهداشت محیط

- کف غذاخوری ها و بوفه ها باید از جنس قابل شستشو، صاف بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب باشد.
- دیوارهای ساختمان با رنگ مناسب، بدون شکاف و قابل شستشو (تا ارتفاع مناسب بر حسب نوع کار) باشد.
- سقف ها باید مسطح و بدون ترک خوردگی و شکاف بوده و همیشه تمیز باشد.
- درب و پنجره ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشند.
- آب مصرفی تمیز و بهداشتی و مورد تأیید مسئولین بهداشتی باشد.
- آب گرم و سرد در تمام طول مدت انجام کار وجود داشته باشد.
- سیستم دفع فاضلاب بهداشتی باشد. (کف شور مناسب، شیب کافی، درپوش و....)
- وجود کپسول اطفاء حریق و جعبه ی کمکهای اولیه و ارائه ی آموزش های لازم به پرسنل الزامی است.
- زباله دان درپوش دار و پدالی، ضد زنگ، قابل حمل و دارای کیسه زباله، به تعداد و اندازه کافی موجود باشد.

- محل مناسبی برای نگهداری موقت زباله ها مشخص گردد.
- دستگاههای پخت غذا با مقدار و کیفیت پخت غذاها تناسب داشته باشد.
- ظروف پخت غذا باید سالم و بدون آسیب دیدگی باشند.
- سیخ های کباب و وسایل کار از جنس مرغوب، مناسب، سالم و ضد زنگ و تمیز باشند.
- تخته گوشت خرد کن سالم و تمیز باشد.
- وجود دستگاههای سرمایشی و گرمایشی در آشپزخانه و سالن غذاخوری الزامی است.
- در فصل گرما حداکثر دمای داخل غذاخوری نباید بیش از ۳۰ درجه باشد.
- وجود نور کافی و تهویه کافی در آشپزخانه، رستوران، سلف سرویس، انبار و سایر اماکن الزامی است.
- تهویه هوا باید طوری باشد که فضا عاری از بو و بخارات باشد و ورودی تهویه مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- میزهای مناسب کار در آشپزخانه وجود داشته باشد(سطح میزهای کار باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد).
- ضد عفونی کردن مرتب وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی ضروری است.
- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو، ضد عفونی، آب کشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
- درب و پنجره های آشپزخانه، سلف سرویس و رستوران مجهز به توری ضد زنگ باشند.
- تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید مناسب و مجهز به آب گرم باشد.
- ظروف پس از شستشو باید با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.
- محل مناسب برای نگهداری ظروف (ویتترین یا گنجه یا کمد مخصوص) در نظر گرفته شود.
- قفسه، ویتترین یا گنجه، تمیز و مجهز به درب و شیشه بوده و قابل شستشو و نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰ سانتی متر کمتر نباشد.

- ظروف مناسب غذاخوری (لیوان، قاشق، چنگال، سینی) به تعداد کافی وجود داشته باشد و از استفاده مجدد آنها قبل از شستشو خودداری گردد. در صورت امکان از ظروف مناسب یکبار مصرف استفاده شود.
- استفاده از نمکدان و قنددان بدون درپوش ممنوع است.
- رعایت اصول ایمنی و پیشگیری از بروز خطرات احتمالی انجام شود (کلیه ی شیرها و شلنگ های گاز و وسایل گاز سوز با دقت کنترل شوند).
- ایجاد محل هایی با سکوبندی مناسب برای نگهداری سیب زمینی، پیاز، نان خشک و ... و وجود سردخانه ی مناسب برای نگهداری مواد غذایی ضروری است.
- پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.
- سمپاشی محیط رستوران و انبار مواد غذایی بطور منظم و در زمانهای تعطیلی غذاخوری و بوفه (تابستان و ایام بین دو ترم) انجام شود.
- وجود آب سرد کن به تعداد کافی و مناسب در رستوران، سلف سرویس و ...
- میز و صندلی مناسب غذاخوری به تعداد لازم وجود داشته باشد.
- دستشویی و توالت مناسب جهت رستوران موجود باشد.
- دربهای غذاخوری مجهز به فنر یا درب بند پنوماتیک باشد.
- درب کف شورها باید مجهز به توری ریز باشد.
- نصب هود مناسب با قدرت مکش کافی روی اجاقها و منابع آلوده کننده انجام شود
- شستشوی روزانه کلیه سطوح با آب و مواد شوینده و ضد عفونی بطور هفتگی انجام شود.
- مجزا بودن محل ورود و خروج ظروف کثیف و تمیز در آشپزخانه
- وسایل اضافی و متصل و غیر قابل استفاده از سرویس و آشپزخانه خارج شود
- ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید مواد غذایی رعایت شود.
- آب مصرفی آشپزخانه، غذاخوری ها و بوفه ها سالم و مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

- برای تهیه کباب از کباب زن مخصوص و بهداشتی استفاده شود.
- از انبرک مخصوص استیل برای توزیع دانه های خرما، خیارشور، قطعات پنیر و ... استفاده شود.

۲- مقررات بهداشتی غذا و تغذیه در غذاخوری ها و بوفه ها

بهداشت مواد غذایی

- مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سرد خانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزیها، حبوبات و برنج رعایت شود.
- جوانه و قسمت سبز سیب زمینی و هویج به هنگام آماده سازی جدا شود.
- در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها انگل زدایی و ضد عفونی صورت گیرد.
- در پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی را حرارت دهید.
- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود)
- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود.
- جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد، این مواد ۲۴-۱۲ ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه نگهداری شود.
- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم تا حرارت به عمق آن برسد.
- گوشت و مرغ یخ زده را باید در فریزر که برودت آن ۱۸- درجه یا پایین تر است نگهداری کرد
- از مصرف مجدد روغنی که یکبار حرارت دیده جداً خودداری شود
- به هنگام طبخ و استفاده از روغن، از حرارت کم استفاده شود.
- برای سرخ کردن از روغن های مایع مخصوص سرخ کردن استفاده شود.
- چنانچه آب پخت غذاها باید دور ریخته شود، از آب کمتری برای طبخ استفاده کرد.
- بلافاصله بعد از پخت غذا مصرف شود.
- از تماس غذاهای خام و پخته خودداری گردد.
- افزودن سبزی به برنج بعد از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
- در پخت خورش ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد.
- مصرف نمک محدود گردد و افزودنیهای غیر مجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

- سعی شود غذا به مقدار کافی طبخ گردد و باقیمانده نداشته باشد.
- بسته بندی و حمل مواد غذایی بصورت بهداشتی باشد.

۳- انبار و سردخانه

- انبارها خنک و خشک باشد و نظافت آنها به آسانی صورت گیرد.
- حشرات و آفات انباری نباید به انبار دسترسی داشته باشند.
- انبار دارای هواکش مناسب باشد و دمای انبار حداکثر ۲۰ درجه سانتی گراد باشد.
- کف انبار و دیوارها تا ارتفاع ۱/۵ متر از جنس قابل شستشو باشد.
- سقف، دیوار و کف انبار صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد.
- مساحت انبار با حجم موادی که انبار می شوند مناسب باشد.
- درب و تمامی پنجره های باز شو به توری سیمی ضد زنگ مجهز باشد.
- نظافت انبار هفتگی انجام شود.
- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری شود.
- مواد غذایی با رعایت فاصله ۲۰ سانتی متر از کف و ۵۰ سانتی متر از دیوارهای جانبی نگهداری شوند.
- سردخانه مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد باشد.
- سردخانه مجهز به قفسه باشد.
- مواد غذایی خام و پخته درون ظروف دردار، جداگانه نگهداری شود.
- تمامی یخچالها و فریزرها بطور مرتب برفک زدائی و شستشو شود.
- نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه رعایت شود.
- کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند.
- از نگهداری مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در سردخانه و یخچال و انبار اکیداً خودداری شود.

- مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقادیر کمتری در سردخانه نگهداری گردد به نحوی که سرمای لازم به عمق آن نفوذ نماید.
- از ورود و خروج افراد متفرقه به انبار نگهداری مواد غذایی خودداری شود.
- انبار سردخانه مجهز به سیستم تهویه مناسب باشد و ورودی تهویه مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- چیدمان مواد غذایی و پالت گذاری در انبار مناسب باشد (مطابق با استانداردهای بهداشتی)
- نظافت یخچالها بطور مرتب انجام شود.
- سردخانه مجهز به سیستم برق اضطراری باشد.
- در انبار نباید آفتاب بطور مستقیم بر روی مواد غذایی بتابد.

۴ - بهداشت وسایل و دستگاههای آشپزخانه

- وسایل آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمت های آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با فولاد ضد زنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شوند.
- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- تمام سطوح پس از پایان کار بوسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
- تمامی ابزارهای کار اعم از دیگ، آبکش، ملاقه، سیخهای کباب و پس از پایان کار تمیز شده و در جای مناسب قرار گیرند.
- در نظافت و بهداشت ماشین های کار (چرخ گوشت، خرد کن؛ پوست کن، همزن و ...) دقت کامل نموده آنها را پس از پایان کار تمیز و ضد عفونی کرده و فقط در موقع استفاده قطعات آنها را وصل نمود.
- محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد.
- حوضچه‌ی مخصوص شستشوی سبزیجات وجود داشته باشد.

- حوضچه ی مخصوص پاک کردن مرغ وجود داشته باشد.
- دیگ ها و قابلمه های پخت غذا باید کاملاً سالم و بدون آسیب دیدگی باشد.
- از ظروف مسی استفاده نشود.
- بستهای لوله‌های گاز و شیلنگ‌های گاز کنترل دوره‌ای شده و از ایمنی بالایی برخوردار باشد.

۵ - مقررات بهداشتی خوابگاهها

راهروها و اتاقها :

- کف قابل شستشو، بدون فرورفتگی، دارای شیب ملایم و تمیز باشد.
- سقف باید صاف، بدون ترک و درز، تمیز و بدون فرورفتگی و دارای رنگ آمیزی مناسب باشد.
- نور طبیعی یا مصنوعی طوری تعبیه شود که موجب ناراحتی چشم نگردد.
- کپسول اطفاء حریق موجود باشد و پرسنل مربوطه آموزش لازم را دیده باشند.
- تهویه ساختمان باید مناسب و کافی باشد و ورودی تهویه مجهز به توری سیمی ضدزنگ باشد.
- تمامی پنجره ها باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- دربها و پنجره ها باید سالم و تمیز و بدون ترک خوردگی و شکستگی باشد.
- سمپاشی به نحو مناسب انجام گرفته و هیچگونه حشره ای در خوابگاه نباید دیده شود.
- اتاقها مجهز به کمد و تخت به تعداد کافی و سالم باشد.
- مساحت اتاق متناسب با تعداد افراد ساکن در آن باشد.
- پنجره ها دارای پرده مناسب و تمیز باشد.
- اتاقها مجهز به سطل زباله پدالی و درپوش دار و مجهز به کیسه زباله باشند و روزانه خالی شوند.
- حرارت مناسب اتاقها بین ۲۱-۱۸ درجه سانتی گراد باشد.
- جعبه ی کمکهای اولیه ی استاندارد در محل مناسب خوابگاه وجود داشته باشد.

۶ - سرویس های بهداشتی

- تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل دستشویی و توالت ها سالم و عاری از بو باشد.
- وسایل نور و روشنایی بدون نقص باشد.
- کف بدون فرورفتگی و دارای شیب ملایم و تمیز باشد.
- سقف باید بدون شکاف و تمیز باشد.
- ساختمان دیوار از جنس مقاوم و قابل شستشو و تمیز باشد.
- درب و پنجره ها و شیشه ها سالم باشد و پنجره ها مجهز به توری ضد زنگ باشد.
- شیرهای برداشت آب و شلنگ ها باید سالم و بدون نقص باشد.
- کاسه توالت و دستشویی از جنس سرامیک یا چینی مرغوب باشد.
- تعداد سرویس ها ی بهداشتی (توالت و دستشویی) متناسب با جمعیت ساکن باشد.
- دیوارها و کف و سقف سرویس های بهداشتی قابل شستشو باشد.
- سیستم فاضلاب (از لحاظ گرفتگی لوله، سالم بودن لوله های فاضلاب، استفاده از سیفون و...) بهداشتی باشد. و ضد عفونی روزانه انجام شود.
- توالت ها دارای سطل زباله درپوش دار پدالی، تمیز، مناسب و مجهز به کیسه زباله باشد.
- سمپاشی به نحو مطلوب صورت گیرد و هیچگونه حشره ای نباید در سرویس های بهداشتی مشاهده شود.
- لوله کشی صابون مایع داشته باشد.
- آب گرم و آب سرد داشته باشد.
- ورودی تهویه باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.

۷ - حمام

- تعداد چشمه های حمام با تعداد افراد ساکن تناسب داشته باشد.
- کف بدون فرورفتگی، دارای شیب مناسب و همواره تمیز باشد.

- سقف باید بدون شکاف و درز باشد.
- حمام باید از وسایل روشنایی کافی برخوردار باشد.
- دیوار و سقف و کف حمام باید قابل شستشو باشد.
- دوشها و شیرهای آب باید سالم باشند.
- تهویه مناسب باشد و فضای حمام عاری از بو و بخارات باشد.
- ضد عفونی محوطه حمام و دوشها روزانه انجام گیرد.
- سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و...) بهداشتی باشد.
- حمامها دارای سطل زباله درپوش دار، تمیز و مناسب و مجهز به کیسه زباله باشد.
- سمپاشی مرتب و مطلوب انجام گرفته به نحوی که هیچگونه حشره ای در حمام دیده نشود.
- آب گرم و آب سرد حمام به نحو مطلوب تأمین شود.
- قسمت رخت کن باید تمیز و بهداشتی باشد و نظافت روزانه انجام شود.
- دیوارها و کف قسمت رختکن باید قابل شستشو باشد.

۸- آشپزخانه

- سقف و کف بدون فرورفتگی، قابل شستشو و همواره تمیز باشد.
- ساختمان دیوار باید از جنس مقاوم، قابل شستشو و همواره تمیز باشد.
- تهویه مناسب باشد به نحوی که هوای داخل آشپزخانه سالم و بی بو و عاری از بخارات باشد.
- پنجره ها باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- آشپزخانه باید از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار باشد.
- از سطل های زباله درب دار و مناسب با کیسه زباله استفاده شود و سطل ها پدالی باشند.
- شیرهای آب باید سالم و بدون نقص باشد و بدون دخالت دست باز و بسته شوند.

- سیستم فاضلاب باید بهداشتی باشد (از لحاظ گرفتگی لوله، استفاده از سیفون، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و...)

- ضد عفونی محیط آشپزخانه بطور روزانه انجام گیرد.
- وسایل پخت مناسب و همیشه تمیز باشد.
- سمپاشی بطور مناسب انجام گرفته و هیچگونه حشره ای در آشپزخانه یافت نشود.
- یخچال به تعداد کافی و مناسب که همواره تمیز باشد وجود داشته باشد.
- ظرفشویی به تعداد کافی و سالم و مناسب باشد.
- آب گرم و سرد وجود داشته باشد.
- در آشپزخانه جعبه‌ی کمکهای اولیه و کپسول اطفاء حریق در محل مناسب نصب شده باشد.

۹- سیستم جمع آوری زباله

- از سطل زباله مناسب، درپوش دار و تمیز استفاده شود.
- سطل های زباله هر هفته شستشو شوند.
- تفکیک زباله صورت گیرد (زباله خشک : نان خشک، مواد پلاستیکی، کاغذ، فلزات و.. از زباله تر جدا شود)
- سطل زباله مجهز به کیسه زباله باشد.
- انبار موقت جمع آوری زباله، مناسب، قابل شستشو و دارای شیب مناسب باشد.
- انبار موقت زباله، روزانه نظافت و ضد عفونی شود.
- ریخت و پاش در اطراف انبار موقت زباله نباید وجود داشته باشد.
- تعداد سطل زباله و انبار موقت زباله متناسب با حجم زباله باشد.
- زباله ها از محل جمع آوری و انبار موقت زباله، روزانه حمل و از محوطه خوابگاه خارج گردد.

۱۰- مقررات بهداشتی آبدارخانه

- کارکنان آبدارخانه ها باید کارت سلامت معتبر داشته باشند.
- کارکنان آبدارخانه ها باید ملبس به لباس روشن بوده و نظافت فردی را کاملاً رعایت نمایند.
- هر یک از کارکنان آبدارخانه باید دوره ی آموزشی بهداشت (بهداشت فردی، بهداشت محیط و...) را طی نمایند.
- وجود کمد لباس برای هر یک از کارکنان آبدارخانه الزامی است.
- کارکنان آبدارخانه باید از کفش مناسب و مخصوص آبدارخانه استفاده نمایند.
- استعمال دخانیات در آبدارخانه اکیداً ممنوع می باشد.
- وجود جعبه ی کمکهای اولیه با تمام وسایل و لوازم مربوطه در آبدارخانه الزامی است.
- وجود کپسول اطفاء حریق و ارائه ی آموزش کافی برای پرسنل مربوطه جهت استفاده از آن در آبدارخانه الزامی است.
- سیستم فاضلاب باید بهداشتی باشد.
- کف آبدارخانه باید سنگ فرش یا موزائیک فرش بوده و بدون فرورفتگی و دارای شیب ملایم باشد.
- کف آبدارخانه باید دارای کف شور باشد و کف آبدارخانه قابل شستشو باشد و درپوش توری داشته باشند.
- درب و پنجره ها سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- سقف ها بدون شکاف و تمیز باشند.
- ساختمان دیوار از جنس مقاوم، قابل نظافت، به رنگ روشن و بدون شکاف و ترک باشد.
- قفسه ی نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت و فاصله ی آن از کف آبدارخانه حداقل ۲۰ سانتی متر باشد.
- سیستم روشنایی کافی و بدون نقص باشد.
- دارای تهویه مناسب و کافی باشد و ورودی هوای تهویه باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- سطل زباله باید دارای درپوش باشد و پلاستیک زباله روزانه تعویض شود(سطل زباله پدالی)
- مایع ظرفشویی استاندارد همیشه در دسترس باشد.
- کارکنان آبدارخانه باید حوله و صابون اختصاصی داشته باشند.
- آب سرد و آب گرم داشته باشد.

۱۱- سرویس های بهداشتی دانشگاه

- دارای نور و روشنایی کافی و بدون نقص باشد.
- سقف بدون شکاف و تمیز باشد.
- تهویه مناسب داشته باشد تا هوای داخل دستشویی و توالت سالم و عاری از بو باشد.
- کف باید قابل شستشو و بدون فرورفتگی و بدون شکاف بوده و همواره تمیز و پاکیزه باشد.(کاشیکاری یا سنگ باشد)
- ساختمان دیوار از جنس مقاوم و قابل شستشو و تمیز باشد.(ترجیحاً سفید رنگ باشد)
- درب و پنجره ها سالم و دارای توری سیمی ضد زنگ باشند.
- سیستم دفع فاضلاب بهداشتی باشد(عدم گرفتگی لوله ها، عدم نشت فاضلاب از لوله ها، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و در پوش مناسب بر روی فاضلاب رو)
- شیرهای آب و شلنگ مربوطه باید سالم و بدون نقص باشند.
- دستشویی باید دارای سیستم صابون مایع لوله کشی شده باشد و خشک کن مناسب و استاندارد باشد.
- انجام منظم ضد عفونی سرویس ها ضروری است.
- توالت ها دارای سیفون و مجهز به گلو باشد.
- توالت ها باید دارای سطل زباله درپوش دار پدالی، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- سرویس های بهداشتی باید مجهز به آب گرم باشند(هم دستشویی و هم توالت ها)
- پرده حفاظ ورودی در دستشویی های خواهران باید مرغوب و تمیز باشد.
- تعداد سرویس های بهداشتی با تعداد افراد تناسب داشته باشد.
- بسته شدن درب ورودی اصلی بطور خودکار(الکترونیک یا آرام بند) به نحوی که از ورود حشرات و چوندگان موزی جلوگیری شود.
- ورودی هوای تهویه مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.

- باز و بسته شدن شیرهای آب بدون دخالت دست انجام شود.
- نصب و کارآیی فلاش تانک در توالت ها کنترل شود.

۱۲- جمع آوری زباله در سطح دانشگاه

- سطل های زباله مجهز به کیسه زباله و دارای درپوش، قابل شستشو و تمیز باشند و سطل ها پدالی باشند.
- انبار موقت جمع آوری زباله مناسب باشد.
- حمل کیسه زباله تا انبار موقت جمع آوری زباله باید به نحو مناسب و بدور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- زباله ها بصورت روزانه از محل تولید و انبار موقت جمع آوری و از محیط دانشگاه خارج شود.
- انبار موقت جمع آوری زباله روزانه نظافت و ضد عفونی شود.
- کارگر نظافتچی به هنگام نظافت و جمع آوری زباله باید دارای وسایل ایمنی (ماسک و دستکش) باشد.
- زباله ها حتی الامکان در مبداء تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ، پلاستیک، نان خشک و... از زباله تر جدا شود)
- سطل های زباله به تعداد کافی موجود باشد.

۱۳- شرایط بهداشتی سایر مکانها (نمازخانه، کلاس، کتابخانه، آمفی تئاتر، آزمایشگاه و....)

- تهویه کافی و نور مناسب و کافی باشد ورودی هوای تهویه باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- آزمایشگاهها دارای تهویه مناسب و هود باشند.
- پنجره ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشند.
- رنگ آمیزی دیوارها مناسب باشد (رنگ روشن)

- کف پوش یا موکت مناسب و تمیز باشد.
- میز و صندلی در کلاسها یا آزمایشگاه مناسب و استاندارد باشند.
- مهر نماز سالم، تمیز و در محل مخصوص قرار گیرد.
- پرده های نمازخانه سالم و تمیز باشد.
- جعبه ی کمکهای اولیه کامل در هر کدام از فضاها موجود باشد.
- امکانات ایمنی در آزمایشگاهها (کپسول اطفاء حریق، دوشی آب و مجهز، جعبه کمکهای اولیه) وجود داشته باشد.
- تمامی شیرهای گاز و وسایل مربوطه سالم بوده و از ایمنی کافی برخوردار باشند.
- جهت استفاده از کپسول اطفاء حریق و جعبه کمکهای اولیه باید پرسنل مربوطه آموزش لازم را ببینند.
- تمام مکانهای فوق باید دارای سطل زباله درپوش دار و پدالی قابل شستشو و تمیز و مجهز به کیسه زباله باشند.
- سطل زباله به تعداد لازم وجود داشته باشد.
- در کلاسهای درس از تخته سیاه و گچ استفاده نشود.
- مکانهای فوق باید دائم و مرتب نظافت و پاکیزه شوند.
- در موارد کار با دستگاههای پرتوزا رعایت مقررات سازمان انرژی اتمی الزامی است.
- نگهداری وسایل و ابزار شستشو در محل مناسب به نحوی که ایجاد آلودگی ثانوی نکند.