



اولویت‌های ایمنی و بهداشت مجموعه پردیس‌ها و واحدهای آموزشی

قابل توجه همکاران محترم:

مقام معظم رهبری تاکید می کنند: دانشگاه فرهنگیان را که تولید کننده معلم است، مسئولین جدی بگیرند. اهمیت این دانشگاه از همه دانشگاه‌های دیگر بیشتر است.

همان‌گونه که رهبر معظم انقلاب فرمودند دانشگاه فرهنگیان از همه دانشگاه‌ها اهمیت بیشتری دارد. این اهمیت به سبب جایگاه ممتاز دانشگاه در تربیت معلم و نقش بی بدیل آن در جامعه است. لذا به همین نسبت مسئولیت ما به عنوان متولیان سلامت و ایمنی دانشجویان که عموماً از جوانان فرهیخته کشورند و همچنین اساتید و کارکنان دانشگاه دوچندان می شود. از طرفی نگاه پیشگیرانه به حوادث و اتفاقات، سلامت و ایمنی از سوی مسئولین، با انجام اقدامات بسیار ساده و هزینه‌های پایین، می‌تواند از بروز بحران و فجایع جلوگیری نماید که در صورت عدم توجه و عنایت، بحران به وجود آمده کلیت نظام مدیریتی و حقوقی دانشگاه را در برابر علامت سوال بزرگی قرار می‌دهد!! و قطعاً با ورود رسانه های جمعی به صحنه، چالش های پیش‌رو بسیار جدی تر گشته و افکار عمومی نسبت به مجموعه مدیریتی دچار انحراف و بدبینی شدید می شود.

اداره کل مشاوره، بهداشت و سلامت سازمان مرکزی، دستورالعمل پیش‌رو را به عنوان فصل الخطاب به تمام پردیس ها و واحدهای آموزشی تابعه اعلام نموده و بدیهی است مسئولیت مستقیم اجرای دقیق آن به عهده روسای محترم پردیسها و واحدهای آموزشی است.

۱- بهداشت فردی

- نظارت بر رعایت بهداشت فردی توسط دانشجویان (در مواردی مانند رو بالشی، روتختی، رو انداز، پتو، وسایل شخصی استحمام و نظافت، کلاه، روسری، مقنعه، تخت خواب و... به هیچ عنوان استفاده مشترک نشود)
 - به تعداد کافی ماشین لباسشویی در دسترس باشد و برای خشک کردن البسه از نور مستقیم آفتاب استفاده شود و در صورت دسترس نبودن آفتاب، لباس‌های زیر پس از خشک شدن حتماً آطو شوند.
 - نظارت و تأکید بر برنامه‌های خود مراقبتی دانشجویان از جمله :
 - تغذیه مناسب کم چرب و کم نمک، میوه و سبزیجات تازه، لبنیات کافی، استفاده کمتر از شیرینی‌ها و نوشابه‌های گازدار، و..
 - ورزش حداقل روزی ۴۵ دقیقه تاحدی که عرق کنید.
 - رفتار های سالم، کنترل خشم و کاهش استرس
 - اجتناب از دخانیات (سیگار، قلیان و ...) و مواد مخدر به هر شکلی
- ☞ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۲- آشپزخانه و غذاخوری

- تهویه و نور مناسب بوده و سیستم برق کشی ایمن و استاندارد باشد.
 - تجهیزات و وسایل کار اعم از گازهای خوراک پزی، فن‌ها، یخچال‌ها، گرم‌خانه و... سالم و ایمن بوده و بازدید دوره‌ای انجام شود.
 - درب‌ها و پنجره‌ها سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
 - کپسول اطفای حریق به تعداد کافی و با تاریخ شارژ معتبر موجود باشد.
 - شیرهای گاز، شیلنگ‌ها و بست‌ها سالم و ایمن باشند.
 - آشپزخانه مجهز به سنسور و آژیر خطر نسبت به دود، حرارت و گاز باشد.
 - جعبه کمک‌های اولیه کامل موجود باشد.
 - رعایت بهداشت فردی و تهیه کارت سلامت توسط متصدیان آشپزخانه و آبدارخانه لازم و ضروری است.
 - نظافت و بهداشت محیط وسایل کار و غذاخوری مطلوب بوده و هر روز بازدید شود.
- 👉 جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت و آیین نامه استانداردهای تغذیه

۳- آب و مواد غذایی

- سالم و بهداشتی بودن آب آشامیدنی و مورد تأیید مراکز بهداشتی باشد و به هیچ عنوان از آب چاه یا قنات به عنوان آب شرب استفاده نشود.
 - نگهداری مواد غذایی برابر مقررات ابلاغی انجام گیرد. این مقررات عبارتند از:
 - قانون اصلاح ماده ۱۳ مواد خوردنی و آشامیدنی (مصوب مجلس شورای اسلامی)
 - ضوابط و مقررات ایمنی و بهداشت دانشگاه فرهنگیان
 - دستورالعمل بهداشتی و ایمنی پایگاه تغذیه سالم
 - مواد غذایی دارای کیفیت مطلوب باشد و به هیچ وجه از مواد غیر استاندارد و یا تاریخ گذشته و یا مشکوک استفاده نشود.
 - غذای طبخ شده را نگهداری نکنید
- 👉 جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت و آیین نامه استانداردهای تغذیه

۴- سردخانه و انبار مواد غذایی

- سیستم برق کشی سالم و مناسب و ایمن باشد و دارای دماسنج دقیق و استاندارد باشد.
 - برق اضطراری برای سردخانه وجود داشته باشد.
 - در و پنجره‌های انبار مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
 - در انبار سنسور و آژیر خطر نسبت به دود، حرارت و گاز موجود باشد.
 - پالت بندی استاندارد و جعبه کمک‌های اولیه و کپسول اطفاء حریق موجود باشد.
 - اقدامات پیشگیرانه از ورود حیوانات موذی انجام گیرد.
- ➡ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت و آیین نامه استانداردهای تغذیه

۵- خوابگاه‌ها

- وجود کپسول اطفاء حریق به تعداد مناسب
- تهویه و نور مناسب و استاندارد (لامپ‌هایی با نور آفتابی و مهتابی)
- نرده و حفاظ ایمنی در جاهای مورد نیاز (از جمله پنجره خوابگاه‌های طبقات بالا)
- سیستم گرمایشی ایمن و استاندارد
- در صورت استفاده از بخاری گازی (به ناچار و در صورت اجبار) شیلنگ، لوله بخاری، اتصالات، ارتفاع لوله از سطح پشت بام و وجود لوله اچ بخصوص در هنگام وزیدن باد و طوفان، سوختن شعله همگی به صورت روزانه چک شوند.
- اتاق‌ها مجهز به سنسور و آژیر خطر برای دود، حرارت و گاز باشد.
- کلیدها و پریزها سالم و ایمن باشند و به هیچ عنوان غیر عایق، آسیب دیده و شکسته نباشند.
- لامپ‌های اضطراری در راهروها و اتاق‌ها نصب شود و از شمع و چراغ‌های نفتی مطلقاً استفاده نشود.
- جعبه کمک‌های اولیه کامل موجود باشد.
- رعایت نظافت و بهداشت عمومی خوابگاه‌ها بدقت انجام شده و در بین هر ترم ضد عفونی و با نظارت مرکز بهداشت، سم پاشی شوند.

➡ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۶- سرویس‌های بهداشتی و حمام

- تهویه و بهداشت مناسب وجود داشته باشد.
 - درب و پنجره‌ها سالم و ایمن و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
 - لوله‌ها و شیرها و دوش‌های آب سالم باشند.
 - کف حمام لغزنده نباشد و دستگیره‌هایی برای جلوگیری از زمین خوردن وجود داشته باشد.
 - ضدعفونی و نظافت روزانه انجام شود.
 - سیستم برق‌کشی و کلیدها و پریزها، لامپ‌ها سالم و ایمن باشند و به صورت دوره‌ای کنترل شوند.
- ☞ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۷- آزمایشگاه و کارگاه

- نور کافی و استاندارد و تهویه مناسب و هودها سالم و ایمن باشند.
 - مجهز به سنسور و آژیر خطر در برابر حرارت، دود و گاز باشد.
 - سیستم برق‌کشی و تمامی کلیدها و پریزها، فیوزها و تابلوهای برق سالم و ایمن باشند.
 - اقدامات پیشگیرانه در مقابل حریق (شیلنگ آتش‌نشانی، کپسول اطفاء حریق و...) و سایر حوادث انجام گیرد.
 - حفاظ ایمن در جاهای مورد نیاز نصب و اصول ایمنی فردی توسط متصدیان رعایت گردد.
 - تعبیه جعبه کمک‌های اولیه انجام گیرد.
 - مواد شیمیایی در معرض تابش نور مستقیم خورشید قرار نگیرد.
- ☞ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۸- سالن‌های ورزشی و استخرها

- سیستم گرمایشی ایمن و تهویه و نور سالن‌ها استاندارد و کافی باشد.
 - نصب حفاظ ایمن در فضاهای مورد نیاز سالن‌ها انجام شود.
 - جعبه کمک‌های اولیه و سایر وسایل لازم در سالن‌ها و استخرها وجود داشته باشد.
 - کپسول اطفاء حریق به تعداد کافی در سالن‌ها و فضاهای مورد نیاز استخر وجود داشته باشد.
 - ضربه گیرهای استاندارد در سالن‌های ورزشی نصب گردد.
 - آب استخرها از نظر کلر و میزان آلودگی هر هفته کنترل گردد و حتی‌المقدور از سیستم‌های تصفیه نوین استفاده شود.
 - سیستم برق‌کشی، کلیدها، پریزها کابل‌ها، تابلوهای برق، جعبه‌های تقسیم ضمن عایق بودن و تجهیز به فیوزهای ایمن و استاندارد بوده و به صورت دوره‌ای چک شوند و به راحتی در دسترس عموم نباشد.
 - فضاهای کنار استخر لغزنده نبوده و از حفاظ‌های مناسب برخوردار باشد.
 - ساعات فعالیت استخر حتماً با حضور غریق نجات و با رعایت اصول ایمنی انجام گیرد.
 - رعایت ایمنی در استفاده از جت آب ضروری است.
 - استفاده از سونا و جکوزی بخصوص برای افرادی که ناراحتی‌های تنفسی و قلبی دارند مجاز نیست.
- 👉 جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۹- محوطه و فضای سبز

- نرده حفاظ ایمن در جاهای مورد نیاز (مثل مکان تعدیل فشار گاز، تابلو و ترانس برق، چاهای فاضلاب و سپتیک و...) نصب گردد و نرده و حفاظ پیرامون محوطه مطلوب بوده و امنیت لازم را فراهم نماید.
 - کف محوطه فاقد نقص و ناهمواری بوده و اختلاف سطح زیاد نداشته باشد.
 - نگهداری وسایل اسقاطی و مستعمل در محوطه ممنوع می‌باشد.
- 👉 جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۱۰- سیستم جمع‌آوری زباله و فاضلاب

- سطل زباله مناسب و مجهز به کیسه زباله با در پدالی به تعداد کافی موجود باشد و حمل و تخلیه سطل‌ها روزانه و به طور ایمن انجام گیرد.
 - ضد عفونی و نظافت سطل‌های زباله و انبار موقت زباله روزانه و مطلوب انجام شود.
 - در صورت داشتن چاه سپتیک، ضوابط ایمنی و بهداشتی رعایت گردد و به گونه‌ای باشد که بوی نامطبوع آن در محوطه به مشام نرسد و لوله‌های تخلیه گاز آن خارج از محوطه مورد استفاده باشد.
 - کارگران حمل زباله مقررات ایمنی و بهداشتی را رعایت نمایند.
- ➡ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۱۱- بیمه و تأییدیه ایمنی

- اخذ تأییدیه ایمنی از سازمان آتش نشانی محل پردیس/واحد آموزشی انجام گیرد.
- بیمه برای ابنیه و تجهیزات گرانقیمت توسط سازمان های بیمه گر به عمل آید.

۱۲- موتورخانه و تأسیسات

- ضوابط استاندارد و ایمنی در مورد تجهیزات و دستگاه‌ها رعایت گردد.
 - جعبه کمک‌های اولیه کامل و کپسول اطفاء حریق به تعداد کافی موجود باشد.
 - سیستم الکتریکی و برق کشی سالم و ایمن باشد.
 - حفاظ ایمن در مکان‌های مورد نیاز نصب گردد.
 - لوله‌های خروج دود، شیلنگ‌های گاز، مشعل، پمپ‌ها و لوله‌های آب و... به صورت دوره‌ای کنترل شود.
- ➡ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت