

**چک لیست بازرسی ایمنی و بهداشت در خوابگاه ها، مهمانسراها، غذاخوری ها و آشپزخانه های دانشگاه**

تکمیل شده توسط: \_\_\_\_\_ تاریخ: \_\_\_\_\_  
 ساختمان / خوابگاه: \_\_\_\_\_ اطلاعات تماس: \_\_\_\_\_

بازرسی های دوره ای برنامه ریزی شده برای شناسایی شرایط نایمن و رعایت موازین بهداشتی بر مبنای الزامات استاندارد OSHA می تواند از عملکرد ایمن و صحیح در فضاهای دانشگاه اطمینان حاصل نماید. این چک لیست بر مبنای دستورالعمل ابلاغی (برای دریافت این دستورالعمل به صفحه آیین نامه ها و دستورالعمل ها در سامانه ایمنی دانشگاه به آدرس [HSE.semnan.ac.ir](http://HSE.semnan.ac.ir) مراجعه فرمایید). از سوی شورای HSE دانشگاه به واحدهای مربوط با موضوع ذکر شده تودوین گردیده است، لذا خواهشمند است در تکمیل و حفظ این سند بر مبنای دستورالعمل مذکور کمال دقت را رعایت فرمایید. شورای بهداشت، ایمنی و محیط زیست دانشگاه سیستان و بلوچستان پیشنهاد می کند که این چک لیست بر مبنای زمان بندی هر سه ماه یکبار در دو نسخه تکمیل شده و یک نسخه از آن تحویل شورای ایمنی و نسخه دوم در واحد مربوطه بایگانی گردد. برای اطلاعات بیشتر می توانید با شورای بهداشت، ایمنی و محیط زیست دانشگاه تماس حاصل فرمایید.

نامرتب	بله	خیر	مستندسازی
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱. آیا ساختمان مورد بازدید قرار گرفته و یافته های مشخص شده در بازرسی های قبلی اصلاح شده و اصلاحات انجام و ثبت شده است؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۲. اعضای شاغل در خوابگاه ها، آشپزخانه، سالن های غذاخوری و مهمانسراها دوره های ایمنی لازم برای موقعیت شغلی خود را گذرانده اند. برای اطلاع از دوره های لازم به صفحه دوره های آموزشی در سامانه ایمنی رجوع شود.
نامرتب	بله	خیر	ایمنی حریق، برق و وسایل گازسوز
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۳. آیا پیش بینی های لازم در خصوص ایمنی حریق، منطبق بر استاندارد مربوطه نظیر موقعیت خاموش کننده های آتش، زنگ هشدار بررسی شده و در دسترس است؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۴. آیا سن بنا متناسب با دستورالعمل بهداشت ایمنی در فضاهای مربوطه می باشد.
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۵. آیا تمهیدات لازم در خصوص ایمنی برق صورت پذیرفته است؟ (سیم کشی، ارتینگ، کلید حفاظت جان و...)
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۶. آیا تمهیدات لازم در خصوص ایمنی وسایل گاز سوز صورت پذیرفته است؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۷. آیا سیستم های تهویه و روشنایی مطابق با دستورالعمل می باشد؟
نامرتب	بله	خیر	بهداشت محیط
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۸. آیا موارد بهداشتی در خوابگاه ها مطابق با دستورالعمل رعایت شده است؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۹. آیا موارد بهداشتی در ساختمان آشپزخانه و طبخ غذا مطابق با دستورالعمل رعایت شده است؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۰. آیا موارد بهداشتی در سالن های غذاخوری مطابق با دستورالعمل رعایت شده است؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۱. آیا موارد بهداشتی در مهمانسراهای دانشگاه مطابق با دستورالعمل رعایت شده است؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۲. آیا فضای در نظر گرفته شده برای اسکان دانشجو/افراد (تعداد اتاق، تخت، سرویس بهداشتی و حمام) متناسب با تعداد ساکنین می باشد؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۳. آیا برنامه مدونی برای کنترل حشرات موذی و جوندگان (مطابق بر الزامات دستورالعمل مربوطه) وجود دارد؟
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	۱۴. آیا کیف کمک های اولیه و امدادی بر مبنای ارقام ضروری در کیف امدادی، به تعداد کافی وجود دارد؟



دانشگاه گیلان

چک لیست بازرسی ایمنی و بهداشت در خوابگاه ها، مهمانسراها، غذاخوری ها و

آشپزخانه های دانشگاه

نشورای بهداشت، ایمنی و محیط زیست

نظرات، اقدام اصلاحی و یافته های اضافی

نظر (ها) ثبت گردد، اقدامات اصلاحی و یافته های اضافی (تاریخ / اجرای اولیه)