

مصوب جلسه شورای مدیران

تاریخ: ۱۴۰۱/۰۵/۲۴

اولویتهای ایمنی و بهداشت مجموعه پردیسها و مراکز آموزشی

شهریور ماه ۱۴۰۱

قابل توجه همکاران محترم:

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

همان گونه 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 بهداشت، 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!! لذا با توجه به شرایط همه گیری بیماری کووید ۱۹ و لزوم رعایت اصول و نکات بهداشتی به منظور پیشگیری از ابتلای دانشجو و معلمان و کارکنان دانشگاه فرهنگیان، توجه و پایبندی به اصول و اولویت های بهداشتی اهمیت دوچندان پیدا نموده است. در ادامه خلاصه اولویت های ایمنی و بهداشتی جهت بهره برداری مدیران و مسئولان پردیس ها و مراکز آموزشی آورده شده است.

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

۱- فاصله گذاری فیزیکی

- استفاده از پرسنل مخصوص و آموزش دیده به عنوان مسئول نظافت و گندزدایی مجهز به استفاده از ماسک، دستکش، چکمه و لباس کار در هنگام نظافت
- سراهای دانشجویی باید حداقل یک اتاق مناسب (متناسب با تعداد دانشجویان و کارکنان) برای مواجهه با موارد مشکوک به بیماری کرونا را داشته باشند تا امکان جداسازی و کنترل عفونت وجود داشته باشد.
- دانشجویان هنگام ورود به سرای دانشجویی به طور منظم و روزانه از نظر تب و علائم احتمالی بیماری شامل سرفه، عطسه و تنگی نفس کنترل شوند و موارد مشکوک به مراکز بهداشتی معرفی شوند.
- رعایت حریم فاصله حداقل ۱,۵ متری در تمامی مکان‌های تهیه طبخ، سرو، نگهداری مواد غذایی بین کارکنان
- در زمان توزیع غذا حتما فاصله حداقل ۱,۵ متری بین دانشجویان رعایت شود.
- فاصله حداقل ۱,۵ متری با دانشجویان در هنگام تحویل غذا رعایت گردد.
- چیدمان صندلی در کلاس‌های درسی و سالن غذاخوری به نحوی باشد که فاصله حداقل ۱,۵ متری بین دانشجویان رعایت شود.
- حداقل ۱,۵ متر بین تخت خواب‌ها در خوابگاه‌ها فاصله باشد
- تمامی کارکنان و دانشجویان موظف به استفاده از ماسک در تمامی اماکن دانشگاه و فضاهای عمومی خوابگاه می‌باشند.
- از تماس افراد با یکدیگر مانند دست دادن، روبوسی اجتناب شود.
- استفاده از هواکش و باز گذاشتن درها و پنجره‌های سالن‌ها و کلاس‌ها ضروری است.
- در محل‌های تجمع نظیر نمازخانه گندزدایی در فواصل اقامه هر وعده نماز پیش‌بینی شود
- در نمازخانه‌ها استفاده از مهر و سجاده شخصی و رعایت فاصله ایمن ضرورت دارد.

۲- ضد عفونی اماکن

- تهیه و نصب مواد ضد عفونی کننده دست برای کلیه قسمت های دانشگاه از جمله: ورودی دانشکده ها درمکان مشخص و در معرض دید؛ کنار درب آسانسور، ورودی خوابگاه های دانشجویی، تربیت بدنی، استخر، نمازخانه، کتابخانه، محل ایستگاه سرویس، دستگاه عابریانک و...
- قبل از بازگشایی سراهای دانشجویی تمام بخش های آن گندزدایی شوند و مطابق دستورات بهداشتی و به طور منظم این اقدام ادامه یابد.
- فضاهایی که در سرای دانشجویی به صورت مشترک مورد استفاده قرار می گیرند (حمام، دستشویی و...) و تمام سطوح پرتماس نظیر کلید، پریز، دستگیره و درب و ... بایستی به طور روزانه و منظم گندزدایی شوند.
- صابون مایع و دستمال کاغذی به منظور خشک کردن دست ها، بایستی به مقدار لازم در تمامی سرویس های بهداشتی دانشگاه موجود باشد.
- گندزدائی روزانه کف سالن، نرده ها، دستگیره های درب کلیه اتاق ها، درب آسانسور، سطوح میز، شیرآلات موجود در آبدارخانه و سرویس های بهداشتی در کلیه قسمت های دانشگاه از جمله دانشکده ها، خوابگاه های دانشجویی، ساختمان های اداری، تربیت بدنی، مساجد، استخر، سلف های غذا خوری و ... با کلر ۱٪
- کلیه سرویس های بهداشتی در همه بخش ها (دانشکده ها، خوابگاه ها، اداره ها، کتابخانه، تربیت بدنی، استخر و...) بطور مستمر شستشو و نظافت و گندزدایی (با کلر ۱٪) شوند
- کلیه ظروف صابون مایع در کلیه زمان ها بایستی حاوی مواد شوینده باشند. و به مقدار کافی در خوابگاه جهت جلوگیری از کمبود و خالی شدن ظروف صابون مایع توزیع گردد
- کلیه قسمت های آبدارخانه ها و یا محل های جانبی مستمر شستشو و گندزدایی می شوند
- کف سالن غذاخوری و رستوران بصورت روزانه شستشو و گندزدایی شود
- قبل و بعد از صرف وعده غذایی تمامی سالن گند زدایی شود
- هوای آسانسور باید تهویه مناسب داشته باشد و آسانسور بطور مرتب گندزدایی شود
- حذف آب خوری ها و آب سردکن ها به صورت موقت
- مدت حدود ۱۰ دقیقه ای ماندگاری برای اثربخشی مواد گندزدا برای سطوح پیش بینی می شود
- جهت کاستن از تماس مستقیم دست ها با در و دستگیره ها آنها را به حالت نیمه باز نگهدارید (در صورت امکان) یا برای سهولت تردد از جک و آرام بند درها استفاده گردد.

۳- بهداشت فردی

- همه کارکنان آشپزخانه و آبدارخانه بایستی دارای گواهینامه و کارت معتبر سلامت باشند.
 - 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.
 - رفتارهای 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

۴- 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 و با تاریخ معتبر 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.
 - رعایت فاصله ی ۱ الی ۲ متر (حداقل یک متر) بین کارکنان رعایت گردد
 - لازم است مدت زمان سرو غذا به دو برابر افزایش یابد (از ساعت ۱۲ الی ۱۵)
 - استفاده از سیستم تهویه و یا باز گذاشتن پنجره‌ها
 - استفاده از پوشش یکبار مصرف جهت میز غذا خوری در سلف سرویس و رستوران الزامی می باشد و باید پس از هربار استفاده تعویض شود
 - از وجود سطل های زباله پدالی و قرار دادن کیسه های پلاستیکی درون آن ها در سالن های غذاخوری اطمینان حاصل شود.
 - از تمیز کردن فوری نشت مواد زائد کیسه های زباله اطمینان حاصل شود.
- 👉 جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت و آیین نامه استانداردهای تغذیه

۵- 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
 - سرو نمک، فلفل، سماق، قند، شکر و آب آشامیدنی در بسته بندی های یکبار مصرف یکنفره انجام گردد
 - کلیه مواد غذایی در بسته بندی مناسب یک نفره توزیع گردد
- ➔ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت و آیین نامه استانداردهای تغذیه

۶- سردخانه و انبار مواد غذایی

- سیستم برق کشی سالم و مناسب و ایمن بوده و دارای دماسنج دقیق و استاندارد باشد.
- برق اضطراری برای سردخانه ضرورت دارد.
- 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.
- یخچال و فریزر های مورد استفاده به طور مستمر گندزدایی شود.
- مواد غذایی آماده مصرف باید از مواد غذایی خام و شسته نشده جدا نگهداری گردد
- هنگام ذخیره سازی مواد غذایی بسته بندی در انبار یا سردخانه سطح آن کاملاً تمیز و گندزدایی گردد
- هنگام گندزدایی سطح بسته بندی مواد غذایی از سالم بودن بسته بندی اطمینان حاصل گردد (بسته بندی فاقد شکستگی، سوراخ و پارگی باشد)

➔ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت و آیین نامه استانداردهای تغذیه

۷- خوابگاه‌ها

- وجود کپسول اطفاء حریق به تعداد مناسب
 - تهویه و نور مناسب و استاندارد (لامپ‌هایی با نور آفتابی و مهتابی یا لامپ‌های LED)
 - 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.
 - لازم است ظرفیت خوابگاه‌ها به نصف ظرفیت اسمی کاهش یابد
 - در خوابگاه هر دانشجو فضای حداقل ۴ مترمربعی با دیگر دانشجویان داشته باشد
 - لازم است کلیه افراد شامل دانشجویان و کارکنان ساکن در خوابگاه حداقل سه دوز واکسن بیماری کووید ۱۹ را تزریق کرده باشند.
 - لازم است فاصله بین تخت‌خواب ۱-۲ متر (حداقل ۱,۵ متر) باشد
 - استفاده از تخت‌های سه طبقه در خوابگاه ممنوع است.
 - در تمام اتاق‌ها اسپری ضد عفونی کننده (ترجیحاً الکل ۷۰٪) قرار داده شود
 - در نمازخانه از مهر و سجاده شخصی استفاده شود.
 - استفاده از وسایل مشترک در آشپزخانه خوابگاه، مانند اسکاچ در ظرفشویی، قوری چای ممنوع است
- 👉 جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۸- 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.
 - گندزدایی سرویس‌های بهداشتی، راهروها و محل‌های عبور و مرور افراد به صورت مکرر و حداقل دو بار در روز انجام شود
 - **سطل زباله در دار پدالی** در تمام طبقات دانشگاه، کارگاه و آزمایشگاه، خوابگاه، سلف سرویس تعبیه گردد
 - استفاده از خشک کن‌های برقی برای خشک کردن دست‌ها در سرویس‌های بهداشتی ممنوع است
 - جمع‌آوری دستمال کاغذی‌های استفاده شده و همچنین وسایل یک بار مصرف نظافت در کیسه‌های پلاستیکی محکم و سطل‌های درب دار پدالی و دفع آنها در آخر هر نوبت کاری توسط مسئول نظافت
 - نصب شیر آب روشویی سرویس‌های بهداشتی، از نو پدالی پایی و یا چشمی در صورت امکان
- ➡ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین‌نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۹- 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 برق کشی و تمامی کلیدها و پریزها، فیوزها و تابلوهای برق سالم و ایمن باشند.
 - اقدامات پیشگیرانه در مقابل حریق (شیلنگ آتش نشانی، 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.
 - لازم است هنگام انجام کار عملی و یا تئوری در کارگاه و آزمایشگاه فاصله افراد از هم ۱-۲ متر (حداقل یک متر) باشد.
 - وجود سیستم تهویه در محل کارگاه و آزمایشگاه ضروری است
- ☞ جهت دریافت اطلاعات تکمیلی رجوع شود به آیین نامه ضوابط ایمنی و بهداشت

۱۰- 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

۱۱- محوطه و فضای سبز

- نرده حفاظ ایمن در جاهای مورد نیاز (مثل مکان تعدیل فشار گاز، تابلو و ترانس برق، چاه‌های 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

۱۲- 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

۱۳- 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.

۱۴- 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