



مرکز بهداشت و سلامت  
دانشگاه تهران

BS-۰۰۱

## چک لیست بازرگانی و بهداشت آزمایشگاه

مشخصات محل :

نحوه امتیاز دهنده: ۲=کاملاً ایمن      ۰=غیر ایمن      غیرقابل ارزیابی = N.A

ردیف	سوال	امتیاز	توضیحات
	کلیات	X:	Y:
		H:	ابعاد(متر):
تعداد درب: (تعداد، همواره بسته، دارای قفل)			
پنجره ها: (تعداد، وضعیت بسته/باز، دارای پرده)			
۱	آیا خوردن و آشامیدن در آزمایشگاه ممنوع است؟		
۲	آیا از نگهداری مواد غذایی و آب درون آزمایشگاه خودداری می شود؟		
<b>ساختمان آزمایشگاه</b>			
۳	آیا جنس لوله های فاضلاب آزمایشگاه مقاوم در برابر اسید و باز می باشد؟		
۴	آیا اندازه و ساختار و موقعیت آزمایشگاه متناسب با دامنه و حجم فعالیت ها می باشد؟		
۵	آیا ارتفاع سقف آزمایشگاه متناسب می باشد (ارتفاع مناسب ۳ متر است)؟		
۶	آیا کف و دیوارهای آزمایشگاه حداقل تا ارتفاع ۱.۶ متر قابل شست و شو می باشند؟		
۷	آیا کف آزمایشگاه دارای کف شور می باشد؟		
۸	آیا فضای کافی برای هر فرد وجود دارد (فضای مفید برای هر فرد حداقل ۱۲ متر مکعب است)؟		
۹	آیا سیستم لوله کشی گاز در آزمایشگاه استاندارد و ایمن است؟		
۱۰	آیا به تعداد کافی خروجی گاز در آزمایشگاه وجود دارد؟		
۱۱	آیا آزمایشگاه دارای فضای کافی مناسب است؟		
۱۲	آیا کف آزمایشگاه تمیز و غیر لغزندۀ می باشد؟		
۱۳	آیا نحوه چیدمان دستگاه ها و تجهیزات در آزمایشگاه مناسب است؟		
۱۴	آیا سطوح انجام آزمایشگاه در بخش های مختلف آزمایشگاه متناسب با نوع فعالیت آن بخش، به حرارت، اسید، باز، حلال های ارگانیک، فشار، ضربه و مقاوم است؟		
۱۵	آیا قفسه ها و کابینت های دیواری به دیوارها محکم متصل شده اند؟		
۱۶	آیا میزان انباستگی در کابینت ها متناسب با قابلیت تحمل وزن در آنها است؟		
۱۷	آیا درب آزمایشگاه به سمت بیرون باز می شود؟		
۱۸	آیا نظم و نظافت به خوبی انجام می گیرد؟		
۱۹	آیا فضای آزمایشگاه عاری از مواد اضافی و فاقد آزمایشگاه هایی است؟		
۲۰	آیا مواد و ظروف به طور مناسب در قفسه ها چیده شده اند؟		
۲۱	آیا مواد خطرناک، قابل اشتعال و انفجار در انبار به صورت ایمن نگهداری می شوند؟		