|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| FORM CODE F-44-11-02REV:00 | **سیستم مدیریت یکپارچه****چک لیست بازدید بهداشتی از** **فروشگاه مواد پروتئینی****( گوشت ، مرغ و ماهی )** |  |
| محل: مسئول: |
|  | موارد کنترلی | تاریخ | تاریخ | تاریخ | تاریخ |
|  |  |  |  |
| 1 | آیا گواهی معتبر گذراندن دوره ویژه بهداشت عمومی برای شاغلین وجود دارد؟ |  |  |  |  |
| 2 | آیا کلیه شاغلین کارت معا ینه پزشکی معتبر را دارا می باشند؟ |  |  |  |  |
| 3 | آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟ |  |  |  |  |
| 4 | آیا شاغلین از لباس کار مناسب استفاده می کنند؟ |  |  |  |  |
| 5 | آیا وسایل نظافت و استحمام و غذاخوری مناسب است؟ |  |  |  |  |
| 6 | آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد؟ |  |  |  |  |
| 7 | آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به داخل فروشگاه رعایت می شود؟ |  |  |  |  |
| 8 | آیا اتاق استراحت با اصول بهداشتی موجود می باشد؟  |  |  |  |  |
| 9 | آیا تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه و رستوران نصب شده است ؟  |  |  |  |  |
| 10 | آیا از شاغلین مبتلا به بیماری ( سرما خوردگی – بیماری انگلی ) جلوگیری می شود؟ |  |  |  |  |
| 11 | آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی در فروشگاه وجود دارد؟ |  |  |  |  |
| 12 | آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشد؟ |  |  |  |  |
| 13 | آیا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ |  |  |  |  |
| 14 | آیا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ |  |  |  |  |
| 15 | آیا سقف ساختمان مطابق با استاندارد های بهدا شتی می باشد؟ |  |  |  |  |
| 16 | آیا درها و پنجره ها مطا بق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ |  |  |  |  |
| 17 | آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با ا ستانداردهای بهدا شتی می باشد؟ |  |  |  |  |
| 18 | آیا مسیرهای فاضلا ب از پوشش لازم برخوردار هستند؟  |  |  |  |  |
| 19 | آیا دفع فاضلا ب به صورت بهداشتی انجام می شود؟ |  |  |  |  |
| 20 | آیا سرویس های بهدا شتی مطابق با استاندارد می باشد؟ |  |  |  |  |
| 21 | آیا تهویه و روشنایی مطابق با استاندارد می باشد؟ |  |  |  |  |
| 22 | آیا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی ا نجام می شود؟ |  |  |  |  |
| 23 | آیا اتاقک و زباله دان بهداشتی وجود دارد؟ |  |  |  |  |
| 24 | آیا مبارزه با حشرات وجوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟ |  |  |  |  |
| 25 | آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟ |  |  |  |  |
| 26 | آیا تا بلوخروج اضطراری در محیط وجود دارد؟ |  |  |  |  |
| 27 | آیا حمل ونقل مواد پروتئینی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟ |  |  |  |  |
| 28 | آیا رانندگان وسائط نقلیه حامل مواد پروتئینی دارای کارت معاینه پژشکی معتبر می با شند؟ |  |  |  |  |
| 29 | آیا اقدامات ایمنی لازم در محیط کار انجام می شود؟ |  |  |  |  |
| 30 | آیا تعداد دوش ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ |  |  |  |  |
| 31 | آیا اصول نگهداری مواد در سرد خانه رعایت می شود؟ |  |  |  |  |
| 32 | آیا کالاهای موجود در سرد خانه دارای برچسب با اطلا عات مورد نیاز می باشد؟ |  |  |  |  |
| 33 | آیا ثبت وکنترل درجه حرارت سرد خانه ها انجام می شود؟ |  |  |  |  |
| 34 | آیا مواد غذایی (شسته ونشسته ) از هم مجزا می باشند؟ |  |  |  |  |
| 35 | آیا سرد خانه ها و یخچال ها تمیز و بدون بو می باشند؟ |  |  |  |  |
| 36 | آیا دستگاه ژنراتور و زنگ اضطراری سرد خانه ها سا لم می باشند؟ |  |  |  |  |
| 37 | آیا نظا فت انبار مواد غذایی مطا بق با استاندارد های بهداشتی انجام می شود؟ |  |  |  |  |
| 38 | آیا مواد پروتئینی از استانداردها ی لازم برخوردارند؟ |  |  |  |  |
| 39 | آیا گوشت وسایر مواد پروتئینی ممهور به مهر معتبر می باشند؟ |  |  |  |  |
| 40 | آیا مواد پروتئینی به طور بهداشتی بسته بندی و حمل می شوند؟ |  |  |  |  |
| نام و نام خانوادگی بازرس: | امضا  | امضا  | امضا  | امضا  |