|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| FORM CODE: F-44-11-11  REV:00 | | **سیستم مدیریت یکپارچه**  **چک لیست بازدید بهداشتی از**  **فروشگاه ها و تعاونی ها** |  | | | |
| 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 معاینه پزشکی معتبر را دارا می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 3 | آیا پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است ؟ | |  |  |  |  |
| 4 | آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است ؟ | |  |  |  |  |
| 5 | آیا شاغلین از لباس کار مناسب استفاده می کنند؟ | |  |  |  |  |
| 6 | آیا وسایل نظافت و استحمام و غذا خوری مناسب است ؟ | |  |  |  |  |
| 7 | آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 8 | آیا تا بلوی ممنوعیت استعمال دخانیات نصب شده است ؟ | |  |  |  |  |
| 9 | آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کا فی وجود دارد؟ | |  |  |  |  |
| 10 | آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 11 | آیا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 12 | آیا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 13 | آیا سقف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 14 | آیا در ها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 15 | آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 16 | آیا مسیر های فاضلاب از پوشش لازم برخوردارهستند؟ | |  |  |  |  |
| 17 | آیا دفع فاضلاب به صورت بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 18 | آیا ممنوعیت تخلیه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر و انهار عمومی رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 19 | آیا سرویس های بهداشتی مطابق با استاندارد می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 20 | آیا تهویه و روشنایی مطابق با استاندارد می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 21 | آیا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 22 | آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 23 | آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟ | |  |  |  |  |
| 24 | آیا دستگاه پوست کن ، مخلوط کن و چرخ کن پس ازاستفاده تمیز و ضدعفونی می شوند؟ | |  |  |  |  |
| 25 | آیا تابلو خروج اضطراری در نقاط مختلف وجود دارد؟ | |  |  |  |  |
| 26 | آیا حمل و نقل مواد غذایی پروتئینی به صورت مناسب انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 27 | آیا راننده وسایط نقلیه حمل مواد دارای کارت تندرستی معتبر می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 28 | آیا اقدامات ایمنی لازم در محیط وجود دارد؟ | |  |  |  |  |
| 29 | آیا وضعیت و تعداد دوش مطابق با اصول بهداشت می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 30 | آیا از سالم بودن قفسه، ویترین و گنجه ها اطمینان حاصل می شود؟ | |  |  |  |  |
| 31 | آیا پیشخوان و میز کار، سالم و قابل شستشو می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 32 | آیا اصول نگهداری مواد غذایی در سردخانه رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 33 | آیا کالاهای موجود در سردخانه دارای برچسب با اطلا عات مورد نیاز می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 34 | آیا ثبت و کنترل درجه حرارت سردخانه ها انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 35 | آیا سرد خانه و یخچال ، تمیز و بدون بو می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 36 | آیا نظافت انبار مواد غذایی رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 37 | آیا پالت گذاری و چیدمان صحیح مواد غذایی انجام شده است ؟ | |  |  |  |  |
| 38 | آیا استاندارد بودن مواد غذایی اولیه مورد تایید است؟ | |  |  |  |  |
| 39 | آیا گوشت و سایر مواد پروتئینی ممهور به مهر معتبر می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 40 | آیا بسته بندی و حمل مواد غذایی به صورت بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 41 | آیا ممنوعیت فروش مواد غذایی در ظروف نامرغوب رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 42 | آیا درجه حرارت داخل اماکن کنترل می شود؟ | |  |  |  |  |
| نام و نام خانوادگی بازرس: | | | امضا | امضا | امضا | امضا |