|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| FORM CODE: F-44-11-23  REV:00 | | **سیستم مدیریت یکپارچه**  **چک لیست بازدید بهداشتی از**  **آشپزخانه و رستوران** |  | | | |
| محل: مسئول: | | | | | | |
|  | موارد کنترلی | | تاریخ | تاریخ | تاریخ | تاریخ |
|  |  |  |  |
| 1 | آیا گواهی معتبر گذراندن دوره بهداشت عمومی برای شاغلین وجود دارد؟ | |  |  |  |  |
| 2 | آیا کلیه شاغلین کارت معاینه پژشکی معتبر را دارا می باشند ؟ | |  |  |  |  |
| 3 | آیا پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است ؟ | |  |  |  |  |
| 4 | آیا کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین موجود می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 5 | آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟ | |  |  |  |  |
| 6 | آیا آشپز و کمک آشپز از لباس کار مناسب استفاده می کنند ؟ | |  |  |  |  |
| 7 | آیا وسایل نظافت و استحمام و غذاخوری مناسب است ؟ | |  |  |  |  |
| 8 | آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد ؟ | |  |  |  |  |
| 9 | آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه رعایت می شود ؟ | |  |  |  |  |
| 10 | آیا اتاق استراحت با اصول بهداشتی موجود می باشد ؟ | |  |  |  |  |
| 11 | آیا تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه ورستوران نصب شده است؟ | |  |  |  |  |
| 12 | آیا از شاغلین مبتلا به بیماری (سرماخوردگی – بیماری انگلی) جلوگیری می شود؟ | |  |  |  |  |
| 13 | آیا شاغلین از کفش مناسب در ضمن کار استفاده می کنند؟ | |  |  |  |  |
| 14 | آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی در آشپزخانه وجود دارد ؟ | |  |  |  |  |
| 15 | آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 16 | آیا قانون ممنوعیت ورود به غذاخوری با البسه آلوده رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 17 | آیا قانون ممنوعیت فروش کالا در زمان سرو غذا رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 18 | آیا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 19 | آیا شستشوکف آشپزخانه به طور مرتب انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 20 | آیا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 21 | آیا پوشش دیوار سالن پذیرایی مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 22 | آیا سقف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 23 | آیا درها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 24 | آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 25 | آیا مسیرهای فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟ | |  |  |  |  |
| 26 | آی دفع فاضلاب به صورت بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 27 | آیا سرویس های بهداشتی مطابق با استاندارد می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 28 | آیا تهویه و روشنایی مطابق با استانداردمی باشند؟ | |  |  |  |  |
| 29 | آیا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 30 | آیا اتاقک و زباله دان بهداشتی وجود دارد؟ | |  |  |  |  |
| 31 | آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 32 | آیا آشپزخانه در مجاورت سالن غذاخوری می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 33 | آیا دستشویی درمحل ورود به غذاخوری وجود دارد؟ | |  |  |  |  |
| 34 | آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟ | |  |  |  |  |
| 35 | آیا تابلوی خروج اضطراری در محیط وجود دارد؟ | |  |  |  |  |
| 36 | آیا قندان ، نمکدان ، نوشابه و سایر مایعات با درب مناسب پوشیده شده اند؟ | |  |  |  |  |
| 37 | آیا حمل و نقل مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 38 | آیا رانندگان وسائط نقلیه حامل مواد غذایی دارای کارت معاینه پزشکی معتبر می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 39 | آیا اقدامات ایمنی لازم درمحیط کار انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 40 | آیا تعداد دوش ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 41 | آیا شستشو ظروف طبق اصول بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 42 | آیا خشک کردن و نگهداری ظروف مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 43 | آیا قفسه ها ، ویترین و گنجه سالم می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 44 | آیا پیشخوان و میز کار سالم و قابل شستشو می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 45 | آیا ظروف مواد غذایی سالم می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 46 | آیا دستگاه پوست کن ، مخلوط کن ، خردکن و چرخ کن بهداشتی موجود می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 47 | آیا اتاق قصابی و محل تهیه سالاد از هم مجزا می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 48 | آیا عدم استفاده از ظروف مسی و سربی رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 49 | آیا خرد کردن سبزیجات با سبزی خردکن انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 50 | آیا صندلی و میزهای غذاخوری مناسب و به تعداد کافی وجود دارد؟ | |  |  |  |  |
| 51 | آیا اصول نگهداری مواد غذایی در سردخانه رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 52 | آیا کالاهای موجود در سردخانه دارای برچسب با اطلاعات مورد نیاز می باشد؟ | |  |  |  |  |
| 53 | آیا ثبت و کنترل درجه حرارت سردخانه ها انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 54 | آیا مواد غذای (شسته و نشسته) از هم مجزا می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 55 | آیا سردخانه ها و یخچال ها تمیز و بدون بو می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 56 | آیا دستگاه ژنراتور و زنگ اضطراری سردخانه ها سالم می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 57 | آیا نظافت انبار مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 58 | آیا پالت گذاری و چیدمان صحیح مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟ | |  |  |  |  |
| 59 | آیا قانون عدم استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید مواد غذایی رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 60 | آیا مواد غذایی اولیه دارای علامت استاندارد و یا شماره وزارت بهداشت می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 61 | آیا گوشت و سایر مواد پروتیینی ممهور به مهر معتبر می باشند؟ | |  |  |  |  |
| 62 | آیا عدم مصرف گوشت چرخ کرده آماده رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 63 | آیا عدم استفاده از باقیمانده غذاها رعایت می شود؟ | |  |  |  |  |
| 64 | آیا شستشو سبزیجات به صورت مناسب می باشد ؟ | |  |  |  |  |
| 65 | آیا مواد غذایی به طور بهداشتی بسته بندی حمل می شوند؟ | |  |  |  |  |
| نام و نام خانوادگی بازرس: | | | امضا | امضا | امضا | امضا |