

سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت
چک لیست بازدید بهداشتی از
آشپزخانه و رستوران

FORM CODE: F-154
REV:00

مستول:

محل:

تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	موارد کنترلی	
				۱ آیا گواهی معتبر گذراندن دوره بهداشت عمومی برای شاغلین وجود دارد؟	
				۲ آیا کلیه شاغلین کارت معاینه پزشکی معتبر را دارا می باشند ؟	
				۳ آیا پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است ؟	
				۴ آیا کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین موجود می باشد؟	
				۵ آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟	
				۶ آیا آشپز و کمک آشپز از لباس کار مناسب استفاده می کنند ؟	
				۷ آیا وسایل نظافت و استحمام و غذاخوری مناسب است ؟	
				۸ آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد ؟	
				۹ آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه رعایت می شود ؟	
				۱۰ آیا اتاق استراحت با اصول بهداشتی موجود می باشد ؟	
				۱۱ آیا تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه و رستوران نصب شده است؟	
				۱۲ آیا از شاغلین مبتلا به بیماری (سرماخوردگی - بیماری انگلی) جلوگیری می شود؟	
				۱۳ آیا شاغلین از کفش مناسب در ضمن کار استفاده می کنند؟	
				۱۴ آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی در آشپزخانه وجود دارد ؟	
				۱۵ آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشند؟	
				۱۶ آیا قانون ممنوعیت ورود به غذاخوری با البسه آلوده رعایت می شود؟	
				۱۷ آیا قانون ممنوعیت فروش کالا در زمان سرو غذا رعایت می شود؟	
				۱۸ آیا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
				۱۹ آیا شستشو کف آشپزخانه به طور مرتب انجام می شود؟	
				۲۰ آیا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
				۲۱ آیا پوشش دیوار سالن پذیرایی مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
				۲۲ آیا سقف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
				۲۳ آیا درها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
				۲۴ آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
				۲۵ آیا مسیرهای فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟	
				۲۶ آیا دفع فاضلاب به صورت بهداشتی انجام می شود؟	
				۲۷ آیا سرویس های بهداشتی مطابق با استاندارد می باشند؟	

۲۸	آیا تهویه و روشنایی مطابق با استاندارد می باشند؟			
۲۹	آیا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی انجام می شود؟			
۳۰	آیا اتاقک و زباله دان بهداشتی وجود دارد؟			
۳۱	آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟			
۳۲	آیا آشپزخانه در مجاورت سالن غذاخوری می باشد؟			
۳۳	آیا دستشویی در محل ورود به غذاخوری وجود دارد؟			
۳۴	آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟			
۳۵	آیا تابلوی خروج اضطراری در محیط وجود دارد؟			
۳۶	آیا قندان ، نمکدان ، نوشابه و سایر مایعات با درب مناسب پوشیده شده اند؟			
۳۷	آیا حمل و نقل مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟			
۳۸	آیا رانندگان وسائط نقلیه حامل مواد غذایی دارای کارت معاینه پزشکی معتبر می باشند؟			
۳۹	آیا اقدامات ایمنی لازم در محیط کار انجام می شود؟			
۴۰	آیا تعداد دوش ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟			
۴۱	آیا شستشو ظروف طبق اصول بهداشتی انجام می شود؟			
۴۲	آیا خشک کردن و نگهداری ظروف مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟			
۴۳	آیا قفسه ها ، ویترین و گنجه سالم می باشند؟			
۴۴	آیا پیشخوان و میز کار سالم و قابل شستشو می باشند؟			
۴۵	آیا ظروف مواد غذایی سالم می باشند؟			
۴۶	آیا دستگاه پوست کن ، مخلوط کن ، خردکن و چرخ کن بهداشتی موجود می باشد؟			
۴۷	آیا اتاق قصابی و محل تهیه سالاد از هم مجزا می باشند؟			
۴۸	آیا عدم استفاده از ظروف مسی و سربی رعایت می شود؟			
۴۹	آیا خرد کردن سبزیجات با سبزی خردکن انجام می شود؟			
۵۰	آیا صندلی و میزهای غذاخوری مناسب و به تعداد کافی وجود دارد؟			
۵۱	آیا اصول نگهداری مواد غذایی در سردخانه رعایت می شود؟			
۵۲	آیا کلاه های موجود در سردخانه دارای برچسب با اطلاعات مورد نیاز می باشد؟			
۵۳	آیا ثبت و کنترل درجه حرارت سردخانه ها انجام می شود؟			
۵۴	آیا مواد غذای (شسته و نشسته) از هم مجزا می باشند؟			
۵۵	آیا سردخانه ها و یخچال ها تمیز و بدون بو می باشند؟			
۵۶	آیا دستگاه ژنراتور و ژنگ اضطراری سردخانه ها سالم می باشند؟			
۵۷	آیا نظافت انبار مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟			
۵۸	آیا پالت گذاری و چیدمان صحیح مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی			

				انجام می شود؟	
				آیا قانون عدم استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید مواد غذایی رعایت می شود؟	۵۹
				آیا مواد غذایی اولیه دارای علامت استاندارد و یا شماره وزارت بهداشت می باشند؟	۶۰
				آیا گوشت و سایر مواد پروتئینی ممهور به مهر معتبر می باشند؟	۶۱
				آیا عدم مصرف گوشت چرخ کرده آماده رعایت می شود؟	۶۲
				آیا عدم استفاده از باقیمانده غذاها رعایت می شود؟	۶۳
				آیا شستشو سبزیجات به صورت مناسب می باشد ؟	۶۴
				آیا مواد غذایی به طور بهداشتی بسته بندی حمل می شوند؟	۶۵
امضا	امضا	امضا	امضا	نام و نام خانوادگی بازرس:	



HSE