

سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت
چک لیست بازدید بهداشتی از
تنظیفات در اماکن و ساختمان ها

FORM CODE: F-144
REV:00

محل: _____ مسئول: _____

تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	موارد کنترلی	
				آیا نظافت عمومی اماکن و ساختمان ها مناسب می باشد؟	۱
				آیا کارگران آموزش های لازم را دیده اند؟	۲
				آیا پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است ؟	۳
				آیا کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین موجود می باشد؟	۴
				آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی وجود دارد؟	۵
				آیا مسئولین دوره های آشنایی با کمک های اولیه را دیده اند؟	۶
				آیا ممنوعیت ورود به غذا خوری با البسه آلوده رعایت می شود؟	۷
				آیا شاغلین بهداشت فردی را رعایت می نمایند؟	۸
				آیا شاغلین از لباس مناسب در ضمن کار استفاده می کنند؟	۹
				آیا شاغلین از کفش مناسب در ضمن کار استفاده می کنند؟	۱۰
				آیا وسایل نظافت و استحمام و غذا خوری مناسب است؟	۱۱
				آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد؟	۱۲
				آیا تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه و رستوران نصب شده است؟	۱۳
				آیا تهیه مواد مصرفی و ملزومات بهداشتی قبل از اتمام شدن صورت می گیرد؟	۱۴
				آیا آموزش استفاده از وسایل به کارگران تعلیم داده شده است؟	۱۵
				آیا شستشوی کف زمین با مواد دتر جنت به صورت مناسب می باشد؟	۱۶
				آیا نظافت سرویس های بهداشتی مطابق با اصول بهداشتی می باشد؟	۱۷
				آیا شستشوی روزانه دستشویی و توالت انجام می شود؟	۱۸
				آیا جمع آوری و حمل زباله طبق اصول بهداشتی انجام می شود؟	۱۹
				آیا نظافت کرکره و پرده ها هر شش ماه یک بار انجام می شود؟	۲۰
				آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟	۲۱
امضا	امضا	امضا	امضا	نام و نام خانوادگی بازرس:	