

**سیستم مدیریت یکپارچه**  
**چک لیست بازدید بهداشتی از**  
**فروشگاه مواد پروتئینی**  
**( گوشت ، مرغ و ماهی )**

FORM CODE: F-133  
REV:00

محل:					مسئول:				
تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	موارد کنترلی					
				آیا گواهی معتبر گذراندن دوره ویژه بهداشت عمومی برای شاغلین وجود دارد؟	۱				
				آیا کلیه شاغلین کارت معاینه پزشکی معتبر را دارا می باشند؟	۲				
				آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟	۳				
				آیا شاغلین از لباس کار مناسب استفاده می کنند؟	۴				
				آیا وسایل نظافت و استحمام و غذاخوری مناسب است؟	۵				
				آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد؟	۶				
				آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به داخل فروشگاه رعایت می شود؟	۷				
				آیا اتاق استراحت با اصول بهداشتی موجود می باشد؟	۸				
				آیا تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه و رستوران نصب شده است ؟	۹				
				آیا از شاغلین مبتلا به بیماری ( سرما خوردگی - بیماری انگلی ) جلوگیری می شود؟	۱۰				
				آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی در فروشگاه وجود دارد؟	۱۱				
				آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشد؟	۱۲				
				آیا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۳				
				آیا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۴				
				آیا سقف ساختمان مطابق با استاندارد های بهداشتی می باشد؟	۱۵				
				آیا درها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۶				
				آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۷				
				آیا مسیرهای فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟	۱۸				
				آیا دفع فاضلاب به صورت بهداشتی انجام می شود؟	۱۹				
				آیا سرویس های بهداشتی مطابق با استاندارد می باشد؟	۲۰				
				آیا تهویه و روشنایی مطابق با استاندارد می باشد؟	۲۱				
				آیا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی انجام می شود؟	۲۲				
				آیا اتاقک و زباله دان بهداشتی وجود دارد؟	۲۳				
				آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟	۲۴				

۲۵	آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟				
۲۶	آیا تا بلوخرج اضطراری در محیط وجود دارد؟				
۲۷	آیا حمل و نقل مواد پروتئینی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟				
۲۸	آیا رانندگان وسائط نقلیه حامل مواد پروتئینی دارای کارت معاینه پزشکی معتبر می باشند؟				
۲۹	آیا اقدامات ایمنی لازم در محیط کار انجام می شود؟				
۳۰	آیا تعداد دوش ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟				
۳۱	آیا اصول نگهداری مواد در سرد خانه رعایت می شود؟				
۳۲	آیا کالاهای موجود در سرد خانه دارای برچسب با اطلاعات مورد نیاز می باشد؟				
۳۳	آیا ثبت و کنترل درجه حرارت سرد خانه ها انجام می شود؟				
۳۴	آیا مواد غذایی (شسته و نشسته) از هم مجزا می باشند؟				
۳۵	آیا سرد خانه ها و یخچال ها تمیز و بدون بو می باشند؟				
۳۶	آیا دستگاه ژنراتور و زنگ اضطراری سرد خانه ها سالم می باشند؟				
۳۷	آیا نظافت انبار مواد غذایی مطابق با استاندارد های بهداشتی انجام می شود؟				
۳۸	آیا مواد پروتئینی از استانداردهای لازم برخوردارند؟				
۳۹	آیا گوشت وسایر مواد پروتئینی ممهور به مهر معتبر می باشند؟				
۴۰	آیا مواد پروتئینی به طور بهداشتی بسته بندی و حمل می شوند؟				
نام و نام خانوادگی بازرس:					
امضا	امضا	امضا	امضا	امضا	امضا