

سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت
چک لیست بازدید بهداشتی از
نانوایی

FORM CODE: F-152
REV:00

مسئول:

محل:

تاریخ	تاریخ	تاریخ	تاریخ	موارد کنترلی	
				آیا گواهی معتبر گذراندن دوره ویژه بهداشت عمومی برای شاغلین وجود دارد؟	۱
				آیا کلیه شاغلین کرات معاینه پزشکی معتبر را دارا می باشند؟	۲
				آیا پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است؟	۳
				آیا کرات واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین موجود می باشد؟	۴
				آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟	۵
				آیا شاغلین از لباس کار مناسب استفاده می کنند؟	۶
				آیا وسایل نظافت و استحمام مناسب است؟	۷
				آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد؟	۸
				آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به داخل نانوایی رعایت می شود؟	۹
				آیا تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در نانوایی نصب شده است؟	۱۰
				آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی در نانوایی وجود دارد؟	۱۱
				آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشند؟	۱۲
				عدم دریافت پول از مشتری درحین کار	۱۳
				آیا کف نانوایی مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۴
				آیا پوشش دیوار نانوایی مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۵
				آیا سقف نانوایی مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۶
				آیا درها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۷
				آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۸
				آیا مسیرهای فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟	۱۹
				آیا سرویس های بهداشتی مطابق با استاندارد می باشند؟	۲۰
				آیا مایع صابون و خشک کن الکتریکی یا حوله کاغذی وجود دارد؟	۲۱
				آیا روشنایی و تهویه نانوایی مناسب می باشد؟	۲۲
				آیا جمع آوری زباله به طریق بهداشتی انجام می شود؟	۲۳
				آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟	۲۴
				آیا میز کار، سالم و قابل شستشو می باشد؟	۲۵
				آیا از سالم بودن وسایل و ظروف اطمینان حاصل می شود؟	۲۶
				آیا حمل و نقل انواع نان مناسب و بهداشتی انجام می شود؟	۲۷

۲۸	آیا رانندگان وسائط نقلیه حامل مواد غذایی دارای کارت معاینه پزشکی معتبر می باشند؟				
۲۹	آیا بسته بندی و حمل مواد به صورت بهداشتی انجام می پذیرد؟				
۳۰	آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟				
۳۱	آیا اقدامات ایمنی لازم در محیط استخر صورت پذیرفته است؟				
۳۲	آیا کارگران آموزش های لازم را دیده اند؟				
۳۳	آیا نظافت انبار مواد غذایی انجام می شود؟				
۳۴	آیا پالت گذاری و چیدمان کیسه های آرد طبق موازین بهداشتی می باشد؟				
۳۵	آیا ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید نان رعایت می شود؟				
۳۶	آیا ظروف خمیرگیری صاف، تمیز و بدون درز و همراه با شیرآلات می باشد؟				
۳۷	آیا لباس خمیرگیری در اختیار افراد قرار گرفته است؟				
۳۸	آیا ممنوعیت تعبیه حوض یا حوضچه با آب به صورت راکد رعایت شده است؟				
نام و نام خانوادگی بازرس:					
امضا	امضا	امضا	امضا	امضا	امضا



HSE