

سیستم مدیریت ایمنی و بهداشت
چک لیست بازدید بهداشتی از
فروشگاه ها و تعاونی ها

FORM CODE: F-142
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 پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است ؟	۳
				آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است ؟	۴
				آیا شاغلین از لباس کار مناسب استفاده می کنند؟	۵
				آیا وسایل نظافت و استحمام و غذا خوری مناسب است ؟	۶
				آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد؟	۷
				آیا تا بلوی ممنوعیت استعمال دخانیات نصب شده است ؟	۸
				آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی وجود دارد؟	۹
				آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشند؟	۱۰
				آیا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۱
				آیا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۲
				آیا سقف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۳
				آیا در ها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۴
				آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۱۵
				آیا مسیر های فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟	۱۶
				آیا دفع فاضلاب به صورت بهداشتی انجام می شود؟	۱۷
				آیا ممنوعیت تخلیه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر و انهار عمومی رعایت می شود؟	۱۸
				آیا سرویس های بهداشتی مطابق با استاندارد می باشند؟	۱۹
				آیا تهویه و روشنایی مطابق با استاندارد می باشند؟	۲۰
				آیا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی انجام می شود؟	۲۱
				آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟	۲۲
				آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟	۲۳
				آیا دستگاه پوست کن ، مخلوط کن و چرخ کن پس از استفاده تمیز و ضد عفونی می شوند؟	۲۴
				آیا تابلو خروج اضطراری در نقاط مختلف وجود دارد؟	۲۵

۲۶	آیا حمل و نقل مواد غذایی پروتئینی به صورت مناسب انجام می شود؟				
۲۷	آیا راننده وسایط نقلیه حمل مواد دارای کارت تندرستی معتبر می باشند؟				
۲۸	آیا اقدامات ایمنی لازم در محیط وجود دارد؟				
۲۹	آیا وضعیت و تعداد دوش مطابق با اصول بهداشت می باشد؟				
۳۰	آیا از سالم بودن قفسه، ویتترین و گنجه ها اطمینان حاصل می شود؟				
۳۱	آیا پیشخوان و میز کار، سالم و قابل شستشو می باشند؟				
۳۲	آیا اصول نگهداری مواد غذایی در سردخانه رعایت می شود؟				
۳۳	آیا کالاهای موجود در سردخانه دارای برچسب با اطلاعات مورد نیاز می باشد؟				
۳۴	آیا ثبت و کنترل درجه حرارت سردخانه ها انجام می شود؟				
۳۵	آیا سرد خانه و یخچال ، تمیز و بدون بو می باشند؟				
۳۶	آیا نظافت انبار مواد غذایی رعایت می شود؟				
۳۷	آیا پالت گذاری و چیدمان صحیح مواد غذایی انجام شده است ؟				
۳۸	آیا استاندارد بودن مواد غذایی اولیه مورد تایید است؟				
۳۹	آیا گوشت و سایر مواد پروتئینی ممهور به مهر معتبر می باشند؟				
۴۰	آیا بسته بندی و حمل مواد غذایی به صورت بهداشتی انجام می شود؟				
۴۱	آیا ممنوعیت فروش مواد غذایی در ظروف نامرغوب رعایت می شود؟				
۴۲	آیا درجه حرارت داخل اماکن کنترل می شود؟				
نام و نام خانوادگی بازرس:					
امضا	امضا	امضا	امضا	امضا	امضا