



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

عنوان چک لیست: بازدید بهداشتی از گارگاه شیرینی سنتی (انواع شیرینی سنتی، حلوا، گز، سوهان، قندریزی، نبات) کد فرم:

مشخصات محل تصدی /مدیریت		مشخصات متصدی /مدیر	
*نوع فعالیت صنفی:	*شماره پرونده:	*نام:	
*شماره تلفن همراه:	*طول جغرافیائی:	*نام خانوادگی:	
*کد پستی ۱۰ رقمی:	*تعداد کارگر:	*کد ملی:	
*عرض جغرافیایی:	*تراز (متر مربع):	*آدرس:	

بهداشت فردی							
تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی	بلی <input type="checkbox"/> خیر <input checked="" type="checkbox"/>
				بحرانی	غیربحرانی		
۱				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از لاک و ناخن مصنوعی هنگام کار رعایت می گردد؟	
۲				*		آیا در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی ممنوعیت استفاده از جواهرات و زیورآلات هنگام کار رعایت می گردد؟	
۳				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکین، محل را بایک نوار یا باند ضد آب کاملا پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند؟	
۴				*		آیا کارکنان دست اندر کار مواد غذایی اطلاعات کافی در مورد روش شستشوی دست با آب و صابون را دارند؟	
۵				*		آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می گردد؟	
۶				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی از تماس های غیر ضروری با غذاهای پخته شده و آماده ی خوردن خودداری می نمایند؟	
۷				*		آیا ممنوعیت فروش و عرضه محصولات دخانی رعایت می گردد؟	
۸				*		آیا ممنوعیت استعمال دخانیات توسط پرسنل رعایت می گردد؟	
۹				*		آیا ممنوعیت استعمال دخانیات با ابزار مناسب اطلاع رسانی عمومی می گردد؟	
۱۰				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می نمایند؟	
۱۱				*		آیا لباس کار سایر کارکنان تمیز، بدون لک و پارگی می باشد؟	
۱۲				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هنگام کار از کلاه استفاده می کنند؟	
۱۳				*		آیا کارکنان دارای وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشند؟	
۱۴				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هر روز قبل و بعد از کار استحمام می کنند؟	



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز بهداشتی درمانی:

معاونت امور بهداشتی

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۱۵					*	آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟
۱۶					*	آیا روش شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است؟
۱۷					*	آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در حین کار از دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری خودداری می کنند؟
۱۸					*	آیا همه ی کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟
۱۹					*	تعداد کارکنان مشمول فاقد کارت بهداشت معتبر: <input type="text"/>
۲۰					*	آیا همه ی کارکنان مشمول، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره ی آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف می باشند؟
۲۱					*	تعداد کارکنان مشمول فاقد گواهی نامه معتبر دوره آموزشی بهداشت اصناف: <input type="text"/>

بهداشت مواد غذایی

تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۲۲					*	آیاممنوعیت نگهداری مواد غذایی بالقوه خطرناک در دمای خطرناک بیش از دو ساعت رعایت شده است؟
۲۳					*	آیا میوه های مصرفی قبل از استفاده شستشو می گردد؟
۲۴					*	آلی جداسازی شهری جات، مچه جات و تخم مرغ در یخچال ها رعایت می گردد؟
۲۵					*	آلی ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده ها و شیرین کننده های شکرایی و غیر مجاز رعایت شده است؟
۲۶					*	آیا ممنوعیت استفاده از مواد تزئینی غیر مجاز در تماس مستقیم با مواد غذایی رعایت شده است؟
۲۸					*	آیا دما در یخچال ها، فریزر، سردخانه و ویتترین ها رعایت و کنترل می شود؟
۲۹					*	آیا برای جابجایی و حمل و نقل محصولات تولیدی از خودروهای مناسب استفاده می گردد؟
۳۰					*	آیا تخم مرغ مصرفی، شناسنامه دار یا پاستوریزه با شرایط نگهداری مناسب می باشد؟
۳۱					*	آیا خامه مصرفی به صورت پاستوریزه استفاده شده و شرایط نگهداری دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۳۲					*	آیا یخچال، فریزر و سردخانه دارای فضای کافی بوده و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام می گیرد؟
۳۳					*	آیا تاریخ ورود مواد به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آن ها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است؟
۳۴					*	آیا مواد غذایی خورنده نظیر سرکه، آبلیمو در ظروف شیشه ای و مقاوم در مقابل



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

خورندگی، نگهداری می شوره؟					
آلی انواع ادویه جات در ظروف و شرایط مناسب نگهداری می شوند؟	*				۳۵
آلی روغن مورد استفاده برای پخت مناسب است؟	*				۳۶
آیا ممنوعیت استفاده مجدد از ضایعات شیرینی رعایت می گردد؟	*				۳۷
آیا نمک مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*				۳۸
آیا از قرار گرفتن محصولات غذایی و آشامیدنی در معرض تابش مستقیم نور خورشید جلوگیری می گردد؟	*				۳۹
آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود؟	*				۴۰
آیا همه محلول های ضد عفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	*				۴۱
آیا مالک، مدیر یا متصدی خودکنترلی و خود اظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟	*				۴۲
آیا نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی انجام شده است؟	*				۴۳
آیا نتایج نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در محل موجود است؟	*				۴۴

بهداشت ابزار و تجهیزات

مورد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم / /	بازدید دوم / /	بازدید اول / /	تاریخ ردیف
	بحرانی	غیربحرانی				
آلی یخچال، فریزر و سردخانه سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع هستند؟	*					۴۵
آلی یخچال، فریزر و سردخانه مجهز به دامپنج سالم هستند؟	*					۴۶
آلی سرشک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟	*					۴۷
آلی سرشک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود؟	*					۴۸
آیا سینک مجزا برای شست و شوی دست کارکنان مجهز به صابون مایع و دستمال کاغذی وجود دارد؟	*					۴۹
آلی آب چکان و قفسه نگهداری ظروف، طبقات سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی داشته و از کف حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله دارند؟	*					۵۰
آیا شستشوی ظروف به روش صحیح انجام می شود؟	*					۵۱
آیا جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی و کلیه ظروف بسته بندی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۵۲
آلی ظروف طبخ سالم و تمیز می باشند؟	*					۵۳
آلی ظروف سرو مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟	*					۵۴
آلی ظروف نگهداری مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟	*					۵۵
آلی دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند؟	*					۵۶
آلی فر و اجاق گاز سالم، تمیز و بدون جرم هستند؟	*					۵۷
آلی جنس و مشخصات ظروفی که برای مراحل مختلف تهیه و طبخ مواد غذایی استفاده	*					۵۸



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

می شود دارای ویژگی های لازم می باشند؟						
آلی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف سرو موادغذایی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟ *						۵۹
آلی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف نگهداری موادغذایی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟ *						۶۰
آیا تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلاینده های هوا توسط دستگاه های مورد استفاده انجام شده است؟ *						۶۱
آلی مخزهای کار، روع فلز ضد زنگ و پاج فلزی سالم دارند؟ *						۶۲
آلی تخته های کار دارای ویژگی های لازم می باشد؟ *						۶۳
در صورت وجود خمیرگیر آیا از جنس زنگ نزن، بدون رنگ بوده و شیر آب گرم و سرد بالای آن نصب شده است؟ *						۶۴
آلی ویتترین های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟ *						۶۵
آلی کابینت های موجود سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟ *						۶۶
آیا میز و صندلی و نیمکت های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشد؟ *						۶۷
آلی شرفه های آب سالم هستند و در صورت وجود شرفهنگ، بر روی یک پایه مناسب به دهار نصب شده است؟ *						۶۸
آلی چرخ دستی حمل غذا سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟ *						۶۹
آیا رومیزی، پرده و موارد مشابه از این قبیل سالم، تمیز و بدون لک هستند؟ *						۷۰
آلی جعبه کمک های اولع با تجهيزات لازم در محل وجود دارد؟ *						۷۱
بهداشت ساختمان						
موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	تاریخ
	بحرانی	غیربحرانی	/ /	/ /	/ /	ردیف
آلی شبکه داخلی آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشن؟ *						۷۲
آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟ *						۷۳
آلی سرپوش جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟ *						۷۴
آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟ *						۷۵
آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟ *						۷۶
آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟ *						۷۷
در صورت وجود سرویس های بهداشتی مراجعین آلی دارای ویژگی های لازم می باشد؟ *						۷۸
در صورت وجود اتاق استراحت، آلی از فضای تولید، فراوری و نگهداری مجزا و بهداشتی می باشد؟ *						۷۹
آلی وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟ *						۸۰
آلی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟ *						۸۱



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

آلی پوشش کف کارگاه از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟	*					۸۲
آلی کف کارگاه دارای شیب مناسب به سمت کف شور است؟	*					۸۳
آیا کف انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۴
آلی پوشش دیوار کارگاه از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل نظافت می باشد؟	*					۸۵
آلی دیوار انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۶
آلی پوشش سقف کارگاه بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟						۸۶
آیا سقف انبار مواد غذایی سالم و تمیز می باشد؟	*					۸۷
آلی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۸۸
آلی پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۸۹
آیا دمای محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۹۰
آیا رطوبت محل مطابق ضوابط است؟						۹۱
آیا در صورت وجود هرگونه حوض، آب نما و امثال آن دارای شرایط بهداشتی می باشد؟	*					۹۲
آلی محل مناسبی جهت شستشو و نگهداری ابزار نظافتی وجود دارد؟	*					۹۳
آلی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	*					۹۴
آلی وضعیت تهویه مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۹۵
آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۹۶
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۹۷
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا چیدمان مواد غذایی، دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۹۸
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی آیا در ورودی آن مجهز به اهرم بازکننده از داخل می باشد؟	*					۹۹

تاریخ بازرسی	تعداد موارد بحرانی	تعداد موارد غیر بحرانی
--------------	--------------------	------------------------



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

مرکز بهداشتی درمانی:

معاونت امور بهداشتی

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

سوم	دوم	اول	بازرسی
			مشخصات تأیید کنندگان
			نام، نام خانوادگی و امضاء بازرس بهداشت محیط
			نام، نام خانوادگی و امضاء کارشناس مسئول بهداشت محیط استان / شهرستان
			نام، نام خانوادگی و امضاء رئیس مرکز بهداشت استان/ شهرستان