



## 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: بازرسی بهداشتی از جگرکی کد فرم:

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

### بهداشت فردی

تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				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؟
۱۵				*		آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

بهداشت فردی						
تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
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					*	آیا ممنوعیت نگهداری مواد غذایی بالقوه خطرناک در محدوده دمای خطرناک بیش از دو ساعت رعایت شده است؟
۲۳					*	آیا سبزیجات و صیفی جات مصرفی قبل از استفاده مطابق دستورعمل، سالم سازی می گردد؟
۲۴					*	آی جداسازی مواد غذایی خام و پخته شسته و نشسته، در یخچال رعایت می گردد؟
۲۵					*	آی ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس و طعم دهنده های شیمیایی، و غیر مجاز رعایت شده است؟
۲۶					*	آیا ممنوعیت استفاده از مواد تزئینی غیر مجاز در تماس مستقیم با مواد غذایی رعایت شده است؟
۲۷					*	آی مواد غذایی بسته بندی مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۲۸					*	آیا دما در یخچال، فریزر و سردخانه رعایت و کنترل می شود؟
۲۹					*	آیا برای جابجایی و حمل و نقل مواد غذایی از خودروهای مناسب استفاده می شود؟
۳۰					*	آی دمای پخت مواد غذایی در حین طبخ رعایت می گردد؟
۳۱					*	آیا پخت مواد غذایی در مایکرو ویو به درستی انجام می گیرد؟
۳۲					*	آیا یخ زدایی مواد غذایی به درستی انجام می گیرد؟
۳۳					*	آیا در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می گردد؟
۳۴					*	آیا یخ مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۳۵					*	آیا مالک، مدیر یا متصدی خودکنترلی و خود اظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟
بهداشت مواد غذایی						



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم / /	بازدید دوم / /		
	بحرانی	غیربحرانی				
آیا نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی انجام شده است؟	*					۳۶
آیا نتایج نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در محل موجود است؟	*					۳۷
آیا یخچال، فریزر و سردخانه دارای فضای کافی بوده و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام می گیرد؟	*					۳۸
آیا مواد غذایی در یخچال با پوشش و یا ظروف دارای در پوش نگهداری می شوند؟	*					۳۹
در صورت استفاده از تخم مرغ، آیا تخم مرغ مصرفی، شناسنامه دار و یا پاستوریزه با شرایط نگهداری مناسب می باشد؟	*					۴۰
آئی انواع ادویه جات در ظروف و شرایط مناسب نگهداری می شوند؟	*					۴۱
آیا مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می شوند؟	*					۴۲
آئی روغن مورد استفاده برای پخت و پز مواد غذایی مناسب است؟	*					۴۳
آیا ممنوعیت استفاده مجدد از مواد غذایی مانده رعایت می گردد؟	*					۴۴
آیا نمک مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۴۵
آیا نان مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۴۶
آیا از قرار گرفتن مواد غذایی در معرض تابش مستقیم نور خورشید جلوگیری می گردد؟	*					۴۷
آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود؟	*					۴۸
آیا همه محلول های ضدعفونی کننده و گندزدا ی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	*					۴۹
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؟	*					۵۰
آئی جهت نگهداری صیفی جات و سبزیجات از سبدهای مخصوص حداقل با فاصله ۱۵ سانتی متر از سطح زمین استفاده می شود؟	*					۵۱

### بهداشت ابزار و تجهیزات

موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم / /	بازدید دوم / /	بازدید اول / /	تاریخ ردیف
	بحرانی	غیربحرانی				
آئی یخچال، فریزر و سردخانه سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع هستند؟	*					۵۲
آئی یخچال، فریزر و سردخانه مجهز به دماسنج سالم هستند؟	*					۵۳
آئی سهنگ ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟	*					۵۴
آئی سهنگ ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود؟	*					۵۵

### بهداشت ابزار و تجهیزات



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

تاریخ بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی	بلی <input checked="" type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>
			بحرانی	غیربحرانی			
۵۶				*	آیا سینک مجزا برای شست و شوی دست کارکنان مجهز به صابون مایع و حوله کاغذی وجود دارد؟		
۵۷				*	آئی آب چکان و قفسه نگهداری ظروف، طبقات سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی داشته و از کف حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله دارند؟		
۵۸				*	آیا شستشوی ظروف به روش صحیح انجام می شود؟		
۵۹				*	آیا جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی و کلیه ظروف بسته بندی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۶۰				*	آئی ظروف طبخ و سیخ های کباب سالم و تمیز می باشند؟		
۶۱				*	آئی ظروف سرو مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟		
۶۲				*	آئی ظروف نگهداری مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟		
۶۳				*	آئی دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند؟		
۶۴				*	آئی فر و اجاق گاز سالم، تمیز و بدون جرم هستند؟		
۶۵				*	آئی جنس و مشخصات سیخ کباب و ظروفی که برای مراحل مختلف تهیه و طبخ مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشند؟		
۶۶				*	آئی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف سرو مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۶۷				*	آئی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف نگهداری مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۶۸				*	آیا تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلاینده های هوا توسط دستگاه های مورد استفاده انجام شده است؟		
۶۹				*	آئی مخزن های کار، روغن فلز ضد زنگ و پاج فلزی سالم دارند؟		
۷۰				*	آئی تخته های کار دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۷۱				*	در صورت وجود خمیرگیر آیا از جنس زنگ نزن، بدون رنگ بوده و شیر آب گرم و سرد بالای آن نصب شده است؟		
۷۲				*	آئی ویتترین های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟		
۷۳				*	آئی کابینت های موجود سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟		
۷۴				*	آیا میز و صندلی و نیمکت های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشد؟		
۷۵				*	آئی شیشه های آب سالم هستند و در صورت وجود شیشه های شکسته، بر روی یک پایه مناسب به دهنه نصب شده است؟		
۷۶				*	آئی چرخ دستی حمل غذا سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟		
۷۷				*	آیا رومیزی، پرده و موارد مشابه از این قبیل سالم، تمیز و بدون لک هستند؟		
۷۸				*	آئی جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟		



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

بهداشت ساختمان					
تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی	
				بحرانی	غیربحرانی
۷۹					آیا تلفن رسیدگی به شکایت از کیفیت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است؟
					آی شبکه داخلی آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۰				*	آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟
۸۱				*	آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟
۸۲				*	آیا سرهمی جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۳				*	آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۴				*	آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟
۸۵				*	آی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۶				*	در صورت وجود سرویس بهداشتی مراجعین آی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی مراجعین دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۷				*	آی در صورت وجود اتاق استراحت، از فضای تولید، فراوری و نگهداری مجزا و بهداشتی می باشد؟
۸۸				*	آی وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۹				*	آی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟
۹۰				*	آی پوشش کف محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟
۹۱				*	آی کف محل طبخ دارای شیب مناسب به سمت کف شور است؟
۹۲				*	آی کف سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟
۹۳				*	در صورت وجود انبار مواد غذایی آیا کف انبار غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۹۴				*	آی پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل نظافت می باشد؟
۹۵				*	آی دیوار سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟
۹۶				*	در صورت وجود انبار مواد غذایی آی دیوار انبار غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۹۷				*	آی پوشش سقف محل طبخ، فراوری، پخت و نگهداری بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟
۹۸				*	آی سقف سالن پذیرایی سالم و تمیز می باشد؟
۹۹				*	در صورت وجود انبار مواد غذایی آیا سقف انبار غذایی سالم و تمیز می باشد؟
۱۰۰				*	آی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

تاریخ	بازدید اول	بازدید دوم	بازدید سوم	وضعیت کنترلی	موارد مشمول بازرسی	بلی <input checked="" type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>
غیربحرانی	/ /	/ /	/ /	بحرانی / غیربحرانی			
۱۰۱				*	آی پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟		
<b>بهداشت ساختمان</b>							
۱۰۲				*	آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می باشد؟		
۱۰۳				*	آیا در صورت وجود هرگونه حوض، آب نما و امثال آن، دارای شرایط بهداشتی می باشد؟		
۱۰۴				*	آی در مجاورت آشپزخانه محل مناسبی جهت شستشو و نگهداری ابزار نظافتی وجود دارد؟		
۱۰۵				*	آی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟		
۱۰۶				*	آی وضعیت تهویج مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۱۰۷				*	آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۱۰۸				*	در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۱۰۹				*	در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا چیدمان مواد غذایی، دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۱۱۰				*	در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی آیا در ورودی آن مجهز به اهرم بازکننده از داخل می باشد؟		
۱۱۱				*	در صورت قراردادن واحد پستی در داخل محیط آشپزخانه، آیا جداسازی انجام شده است؟		
۱۱۲				*	در صورت وجود تنور در رستوران، آی دیوار اطراف آن از جنس مصالح نسوز و سالم می باشد؟		

تاریخ بازرسی	تعداد موارد بحرانی	تعداد موارد غیر بحرانی

مشخصات تأیید کنندگان	بازرسی		
	اول	دوم	سوم



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز بهداشتی درمانی:

معاونت امور بهداشتی

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

			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