



## 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 آش و فروش کد فرم:

* نام: <input type="text"/>	مشخصات محل تصدی / مدیریت * نوع فعالیت صنفی: <input type="text"/>	* شماره پرونده: <input type="text"/>	* تعداد کارکنان مشمول: <input type="text"/>
* نام خانوادگی: <input type="text"/>	* شماره تلفن همراه: <input type="text"/>	* طول جغرافیایی: <input type="text"/>	* عرض جغرافیایی: <input type="text"/>
* کد ملی: <input type="text"/>	کد پستی ۱۰ رقمی: <input type="text"/>	* آدرس: <input type="text"/>	مترآز (متر مربع): <input type="text"/>

### 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 ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس و طعم دهنده های شیمیایی، و غیر مجاز رعایت شده است؟
۲۴					*	آیا مواد غذایی بسته بندی مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۲۵					*	آیا دما در یخچال، فریزر و سردخانه رعایت و کنترل می شود؟
۲۶					*	آیا برای جابجایی و حمل و نقل مواد غذایی از خودروهای مناسب استفاده می شود؟
۲۷					*	آیا دمای پخت مواد غذایی در حین طبخ رعایت می گردد؟
۲۸					*	آیا پخت مواد غذایی در مایکرو ویو به درستی انجام می گیرد؟
۲۹					*	آیا یخ زدایی مواد غذایی به درستی انجام می گیرد؟
۳۰					*	آیا در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می گردد؟
۳۱					*	آیا یخ مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۳۲					*	آیا کشک مصرفی به صورت پاستوریزه می باشد؟
۳۳					*	آیا مالک، مدیر یا متصدی خودکنترلی و خود اظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟



## 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 مواد غذایی

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؟	*					۳۴
آیا نتایج نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در محل موجود است؟	*					۳۵
آیا یخچال، فریزر و سردخانه دارای فضای کافی بوده و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام می گیرد؟	*					۳۶
آیا مواد غذایی در یخچال با پوشش و یا ظروف دارای در پوش نگهداری می شوند؟	*					۳۷
آلی انواع ادویه جات در ظروف و شرایط مناسب نگهداری می شوند؟	*					۳۸
آیا مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می شوند؟	*					۳۹
آلی روغن مورد استفاده برای پخت و پز مواد غذایی مناسب است؟	*					۴۰
آیا ممنوعیت استفاده مجدد از مواد غذایی مانده رعایت می گردد؟	*					۴۱
آیا نمک مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۴۲
آیا نان مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۴۳
آیا از قرار گرفتن مواد غذایی در معرض تابش مستقیم نور خورشید جلوگیری می گردد؟	*					۴۴
آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود؟	*					۴۵
آیا همه محلول های ضدعفونی کننده و گندزدا ی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	*					۴۶
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؟	*					۴۷
آلی جهت نگهداری صیفی جات و سبزیجات از سبدهای مخصوص حداقل با فاصله ۱۵ سانتی متر از سطح زمین استفاده می شود؟	*					۴۸

### بهداشت ابزار و تجهیزات

موارد 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؟	*					۴۹
آلی یخچال، فریزر و سردخانه مجهز به دماسنج سالم هستند؟	*					۵۰
آلی سهک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟	*					۵۱
آلی سهک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود؟	*					۵۲

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

بهداشت ساختمان



## 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			
۷۶	/ /	/ /	/ /	*		آلی شبکه داخلی آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۷۷	/ /	/ /	/ /	*		آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟		
۷۸	/ /	/ /	/ /	*		آلی سرپوش جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۷۹	/ /	/ /	/ /	*		آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۸۰	/ /	/ /	/ /	*		آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟		
۸۱	/ /	/ /	/ /	*		آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۸۲	/ /	/ /	/ /	*		در صورت وجود سرویس بهداشتی مراجعین آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۸۳	/ /	/ /	/ /	*		در صورت وجود اتاق استراحت، آلی از فضای تولید، فراوری و نگهداری مجزا و بهداشتی می باشد؟		
۸۴	/ /	/ /	/ /	*		آلی وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۸۵	/ /	/ /	/ /	*		آلی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟		
۸۶	/ /	/ /	/ /	*		آلی پوشش کف محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟		
۸۷	/ /	/ /	/ /	*		آلی کف محل طبخ شیب مناسب، کفشور و شترگلو دارد؟		
۸۸	/ /	/ /	/ /	*		در صورت وجود سالن پذیرایی آلی کف سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟		
۸۹	/ /	/ /	/ /	*		آیا کف انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۹۰	/ /	/ /	/ /	*		آلی پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل نظافت می باشد؟		
۹۱	/ /	/ /	/ /	*		در صورت وجود سالن پذیرایی آلی دیوار سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟		
۹۲	/ /	/ /	/ /	*		آلی دیوار انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟		
۹۳	/ /	/ /	/ /	*		آلی پوشش سقف محل طبخ، بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟		
۹۴	/ /	/ /	/ /	*		در صورت وجود سالن پذیرایی آلی سقف سالن پذیرایی سالم و تمیز می باشد؟		
۹۵	/ /	/ /	/ /	*		آیا سقف انبار مواد غذایی سالم و تمیز می باشد؟		
۹۶	/ /	/ /	/ /	*		آلی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟		
۹۷	/ /	/ /	/ /	*		آلی پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟		
<b>بهداشت ساختمان</b>								
تاریخ	بازدید اول	بازدید دوم	بازدید سوم	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی	بلی <input checked="" type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>
				بحرانی	غیربحرانی			



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۹۸
آیا در صورت وجود هر گونه حوض، آب نما و امثال آن، دارای شرایط بهداشتی می باشد؟	*					۹۹
آی در مجاورت آشپزخانه محل مناسب جهت شستشو و نگهداری ابزار نظافتی وجود دارد؟	*					۱۰۰
آی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	*					۱۰۱
آی وضعیت تهووج مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۲
آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۳
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۴
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا چیدمان مواد غذایی، دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۵
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی آیا در ورودی آن مجهز به اهرم بازکننده از داخل می باشد؟	*					۱۰۶
در صورت قراردادن واحد پستی در داخل محیط آشپزخانه، آیا جداسازی انجام شده است؟	*					۱۰۷
در صورت وجود تنور در رستوران، آی دیوار اطراف آن از جنس مصالح نسوز و سالم می باشد؟	*					۱۰۸

تاریخ بازرسی	تعداد موارد بحرانی	تعداد موارد غیر بحرانی

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



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 رئیس مرکز بهداشت استان/ شهرستان
--	--	--	--