





## 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					*	آیا پوشش مواد غذایی موجود در میز سلف سرویس دارای ویژگیهای لازم است؟
۲۵					*	آیا هنگام ارائه خدمات از طریق میز سلف سرویس جهت جلوگیری از آلودگی مواد غذایی نظارت کامل وجود دارد؟
۲۶					*	آیا ممنوعیت مخلوط کردن مواد غذایی تازه با باقیمانده مواد غذایی موجود در میز سلف سرویس رعایت می گردد؟
۲۷					*	آیا دما نگهداری مواد غذایی در میز سلف سرویس رعایت می گردد؟
۲۸					*	آیا مشتریان از وسایل مخصوص از قبیل قاشق یا انبرک برای برداشتن مواد غذایی از میز سلف سرویس استفاده می نمایند؟
۲۹					*	آلی جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال رعایت می گردد؟
۳۰					*	آلی ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس و طعم دهنده های شیمیایی، و غیر مجاز رعایت شده است؟
۳۱					*	آیا ممنوعیت استفاده از مواد تزئینی غیر مجاز در تماس مستقیم با مواد غذایی رعایت شده است؟
۳۲					*	آلی مواد غذایی بسته بندی مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۳۳					*	آیا دما در یخچال، فریزر و سردخانه رعایت و کنترل می شود؟



## 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 برای جابجایی و حمل و نقل مواد غذایی از خودروهای مناسب استفاده می شود؟	*				۳۴
آبجی دمای پخت مواد غذایی در حین طبخ رعایت می گردد؟	*				۳۵
آیا پخت مواد غذایی در مایکرو ویو به درستی انجام می گیرد؟	*				۳۶
آیا یخ زدایی مواد غذایی به درستی انجام می گیرد؟	*				۳۷
آبادر نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می گردد؟	*				۳۸
آیا یخ مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*				۳۹
آیا مالک، مدیر یا متصدی خودکنترلی و خود اظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟	*				۴۰
آیا نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی انجام شده است؟	*				۴۱
آیا نتایج نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در محل موجود است؟	*				۴۲
آیا یخچال، فریزر و سردخانه دارای فضای کافی بوده و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام می گیرد ؟	*				۴۳
آیا مواد غذایی در یخچال با پوشش و یا ظروف دارای در پوش نگهداری می شوند؟	*				۴۴
آیا تخم مرغ مصرفی، شناسنامه دار و یا پاستوریزه با شرایط نگهداری مناسب می باشد؟	*				۴۵
آبجی انواع ادویه جات در ظروف و شرایط مناسب نگهداری می شوند؟	*				۴۶
آیا مواد غذائی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می شوند؟	*				۴۷
آبجی روغن مورد استفاده برای پخت و پز مواد غذایی مناسب است؟	*				۴۸
آیا ممنوعیت استفاده مجدد از مواد غذایی مانده رعایت می گردد؟	*				۴۹
آیا نمک مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*				۵۰
آیا نان مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*				۵۱
آیا از قرار گرفتن مواد غذایی در معرض تابش مستقیم نور خورشید جلوگیری می گردد؟	*				۵۲
آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود؟	*				۵۳
آیا همه محلول های ضد عفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	*				۵۴
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؟	*				۵۵
آبجی جهت نگهداری صیفی جات و سبزیجات از سبدهای مخصوص حداقل با فاصله ۱۵ سانتی متر از سطح زمین استفاده می شود؟	*				۵۶

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
				بحرانی	غیربحرانی	
۵۷				*		آلی چخچال، فریزر و سردخانه سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع هستند؟
۵۸				*		آلی چخچال، فریزر و سردخانه مجهز به دماسنج سالم هستند؟
۵۹				*		آلی ستهک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟
۶۰				*		آلی ستهک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود؟
۶۱				*		آیا سینک مجزا برای شست و شوی دست کارکنان مجهز به صابون مایع و حوله کاغذی وجود دارد؟
۶۲				*		آلی آب چکان و قفسه نگهداری ظروف، طبقات سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی داشته و از کف حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله دارند؟
۶۳				*		آیا شستشوی ظروف به روش صحیح انجام می شود؟
۶۴				*		آیا جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی و کلیه ظروف بسته بندی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۶۵				*		آلی ظروف طبخ و سیخ های کباب سالم و تمیز می باشند؟
۶۶				*		آلی ظروف سرو مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟
۶۷				*		آلی ظروف نگهداری مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟
۶۸				*		آلی دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند؟
۶۹				*		آلی فر و اجاق گاز سالم، تمیز و بدون جرم هستند؟
۷۰				*		آلی 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؟
۷۱				*		آلی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف سرو مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۷۲				*		آلی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف نگهداری مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۷۳				*		آیا تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلاینده های هوا توسط دستگاه های مورد استفاده انجام شده است؟
۷۴				*		آلی میزهای کار، روج فلز ضد زنگ و پاج فلزی سالم دارند؟
۷۵				*		آلی تخته های کار دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۷۶				*		در صورت وجود خمیرگیر آیا از جنس زنگ نزن، بدون رنگ بوده و شیر آب گرم و سرد بالای آن نصب شده است؟
۷۷				*		آلی ویتترین های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟
۷۸				*		آلی کابینت های موجود سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟
۷۹				*		آیا میز و صندلی و نیمکت های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشد؟
۸۰				*		آلی شعله های آب سالم هستند و در صورت وجود شعله گ، بر روی یک پایه مناسب



## 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		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۸۱				*		به دھار نصب شده است؟
۸۲				*		آلی چرخ دستی حمل غذا سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشد؟
۸۳				*		آیا رومیزی، پرده و موارد مشابه از این قبیل سالم، تمیز و بدون لک هستند؟
۸۴				*		آلی جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟
۸۵				*		آیا تلفن رسیدگی به شکایت از کیفیت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است؟
۸۶				*		آلی شبکه داخلی آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۷				*		آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟
۸۷				*		آلی سرهم جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۸				*		آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۸۹				*		آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟
۹۰				*		آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۹۱				*		آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی مراجعین دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۹۲				*		آلی در صورت وجود اتاق استراحت، از فضای تولید، فراوری و نگهداری مجزا و بهداشتی می باشد؟
۹۳				*		آلی وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۹۴				*		آلی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟
۹۵				*		آلی پوشش کف محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟
۹۶				*		آلی کف محل طبخ دارای شیب مناسب به سمت کف شور است؟
۹۷				*		آلی کف سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟
۹۸				*		آیا کف انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۹۹				*		آلی پوشش دھار محل از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل نظافت می باشد؟
۱۰۰				*		آلی دیوار سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟
۱۰۱				*		آلی دیوار انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
				*		آلی پوشش سقف محل طبخ، فراوری، پخت و نگهداری بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

آی سقف سالن پذیرایی سالم و تمیز می باشد؟	*					۱۰۲
آیا سقف انبار مواد غذایی سالم و تمیز می باشد؟	*					۱۰۳
آی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۱۰۴
آی پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۱۰۵
<b>بهداشت ساختمان</b>						
موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	تاریخ
	بحرانی	غیربحرانی	/ /	/ /	/ /	غیربحرانی
آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۱۰۶
آیا در صورت وجود هرگونه حوض، آب نما و امثال آن، آب ضمن در گردش بودن دارای شرایط بهداشتی می باشد؟	*					۴۰۷
آی در مجاورت آشپزخانه محل مناسبی جهت شستشو و نگهداری ابزار نظافتی وجود دارد؟	*					۱۰۸
آی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	*					۱۰۹
آی وضعیت تهووج مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۱۰
آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۱۱
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۱۲
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا چیدمان مواد غذایی، دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۱۳
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی آیا در ورودی آن مجهز به اهرم بازکننده از داخل می باشد؟	*					۱۱۴
در صورت قرار داشتن واحد پستی در داخل محیط آشپزخانه، آیا جداسازی انجام شده است؟	*					۱۱۵
در صورت وجود تنور در رستوران، آی دچهار اطراف آن از جنس مصالح نسوز و سالم می باشد؟	*					۱۱۶

تاریخ بازرسی	تعداد موارد بحرانی	تعداد موارد غیر بحرانی

بازرسی		اول	دوم	سوم
مشخصات تأیید کنندگان				



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