



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 قهوه خانه

کد فرم:

*نام: <input type="text"/>		مشخصات محل تصدی /مدیریت	
*نوع فعالیت صنفی: <input type="text"/>		*شماره پرونده: <input type="text"/>	
*شماره تلفن همراه: <input type="text"/>		*طول جغرافیائی: <input type="text"/>	
*نام خانوادگی: <input type="text"/>		*عرض جغرافیائی: <input type="text"/>	
*کد ملی: <input type="text"/>		*متراژ(متر مربع): <input type="text"/>	
		*کد پستی ۱۰ رقمی: <input type="text"/>	
		*آدرس: <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 از استفاده از لاک و ناخن مصنوعی خودداری می کنند؟
۲				*		آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هنگام کار از استفاده از جواهرات و زیورآلات خودداری می کنند؟
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 کاملاً 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					*	آلی جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال رعایت می گردد؟
۲۵					*	آلی 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					*	آلی 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					*	آلی 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؟



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؟	*					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
آیا تخم مرغ مصرفی، شناسنامه دار و یا پاستوریزه با شرایط نگهداری مناسب می باشد؟	*					۴۰
آیا 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
آیا 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
آیا 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				
آیا یخچال، فریزر و سردخانه سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع هستند؟	*					۵۲
آیا یخچال، فریزر و سردخانه مجهز به دماسنج سالم هستند؟	*					۵۳
آیا ستهیک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟	*					۵۴
آیا ستهیک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود؟	*					۵۵



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 ابزار و تجهیزات

تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۵۶					*	آیا سینک مجزا برای شست و شوی دست کارکنان مجهز به صابون مایع و حوله کاغذی وجود دارد؟
۵۷					*	آلی 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					*	آلی ظروف طبخ سالم و تمیز می باشند؟
۶۱					*	آلی ظروف سرو مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟
۶۲					*	آلی ظروف نگهداری مواد غذایی سالم و تمیز می باشند؟
۶۳					*	آلی دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند؟
۶۴					*	آلی فر و اجاق گاز سالم، تمیز و بدون جرم هستند؟
۶۵					*	آلی جنس و مشخصات ظروفی که برای مراحل مختلف تهیه و طبخ مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۶۶					*	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؟
۶۷					*	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؟
۶۸					*	آیا تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلاینده های هوا توسط دستگاه های مورد استفاده انجام شده است؟
۶۹					*	آلی مخزن های کار، روع فلز ضد زنگ و پاج فلزی سالم دارند؟
۷۰					*	آلی 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					*	آلی ویتترین های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟
۷۳					*	آلی 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					*	آلی شکرهای آب سالم هستند و در صورت وجود شکرنگ، بر روی یک پایه مناسب به دوار نصب شده است؟
۷۶					*	آلی 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؟

خیر

بلی



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

آئی جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟	*					۷۸
آیا تلفن رسیدگی به شکایت از کیفیت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است؟						۷۹
بهداشت ساختمان						
موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	تاریخ
	غیربحرانی	بحرانی	/ /	/ /	/ /	ردیف
<input checked="" type="checkbox"/> خیر <input type="checkbox"/> بلی						
آئی 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
آئی سرهم جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۲
آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۳
آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟	*					۸۴
آئی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۵
آئی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی مراجعین دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۶
آئی در صورت وجود اتاق استراحت، از فضای تولید، فراوری و نگهداری مجزا و بهداشتی می باشد؟	*					۸۷
در صورت وجود حمام آئی وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۸۸
آئی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۸۹
آئی پوشش کف محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟	*					۹۰
آئی کف محل طبخ شهپ مناسب، کفشور و شترگلو دارد؟	*					۹۱
آئی کف سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟	*					۹۲
آیا کف انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۹۳
آئی پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل نظافت می باشد؟	*					۹۴
آئی دیوار سالن پذیرایی قابل نظافت می باشد؟	*					۹۵
آئی دیوار انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۹۶
آئی پوشش سقف محل طبخ، فراوری، پخت و نگهداری بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟	*					۹۷
آئی سقف سالن پذیرایی سالم و تمیز می باشد؟	*					۹۸
آیا سقف انبار مواد غذایی سالم و تمیز می باشد؟	*					۹۹
آئی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۱۰۰



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 پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۱۰۱
بهداشت ساختمان						
موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	تاریخ
	بحرانی	غیربحرانی	/ /	/ /	/ /	غیربحرانی
آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۱۰۲
آیا در صورت وجود هرگونه حوض، آب نما و امثال آن دارای شرایط بهداشتی می باشد؟	*					۱۰۳
آی در مجاورت آشپزخانه محل مناسبی جهت شستشو و نگهداری ابزار نظافتی وجود دارد؟	*					۱۰۴
آی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	*					۱۰۵
آی وضعیت تهویج مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۶
آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۱۰۷
در صورت وجود تنور آی دیوار اطراف آن از جنس مصالح نسوز و سالم می باشد؟	*					۱۱۲

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
			نام، نام خانوادگی و امضاء رئیس مرکز بهداشت 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: