



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 کیفیت یخ تولید شده مطابق ضوابط است؟
۲۳					*	آیا دما در سردخانه رعایت و کنترل می شود؟
۲۴					*	آیا برای جابجایی و حمل و نقل یخ خودروهای مناسب استفاده می شود؟
۲۵					*	آیا مالک، مدیر یا متصدی خودکنترلی و خود اظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟
۲۶					*	آیا نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی انجام شده است؟
۲۷					*	آیا نتایج نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در محل موجود است؟
۲۸					*	آیا تفکیک محل نگهداری یخ و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود؟
۲۹					*	آیا همه محلول های ضد عفونی کننده و گندزدا ی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟
بهداشت ابزار و تجهیزات						
تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۳۰					*	آلی پرکن قالب دارای ویژگیهای لازم است؟
۳۱					*	آیا قالب های یخ از جنس ضد زنگ و سالم می باشد؟
۳۲					*	آیا حوضچه آب نمک دارای ویژگیهای لازم می باشد؟
۳۳					*	آیا جنس ظروف مورد استفاده برای بسته بندی یخ دارای ویژگیهای لازم است؟
۳۴					*	آلی ستهک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟
۳۵					*	آلی ستهک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

مرکز/ شبکه بهداشت و درمان:

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی:

خروجی هدایت می شود؟						
آیا سینک مجزا برای شست و شوی دست کارکنان مجهز به صابون مایع و حوله کاغذی وجود دارد؟	*					۳۶
در صورتی که مخزن ذخیره آب از جنس پلی اتیلن یا پروپیلن است آیا مخزن دور از نور نگهداری می گردد؟	*					۳۷
آیا شستشوی ظروف به روش صحیح انجام می شود؟	*					۳۸
آلی دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند؟	*					۳۹
آلی جنس و مشخصات دستگاه های مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	*					۴۰
آیا میز و صندلی و نیمکت های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشد؟	*					۴۱
آلی شهرهای آب سالم هستند و در صورت وجود شلنگ، بر روی یک پایه مناسب به دھوار نصب شده است؟	*					۴۲
آلی چرخ دستی حمل یخ، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟	*					۴۳
آلی جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟	*					۴۴
آیا تلفن رسیدگی به شکایت از کیفیت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است؟						۴۵
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						
آلی شبکه داخلی آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۴۶
آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟	*					۴۷
آلی سرهم جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۴۸
آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۴۹
آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟	*					۵۰
آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۵۱
آلی در صورت وجود اتاق استراحت، از فضای تولید، فراوری و نگهداری مجزا و بهداشتی می باشد؟	*					۵۲
آلی وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۵۳
آلی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۵۴
آلی پوشش کف محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟	*					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:

آلی کف محل تولید دارای شیب مناسب، کفشور و شترگلو دارد؟	*					۵۶
آلی پوشش دیوار محل تولید از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل نظافت می باشد؟	*					۵۷
آلی پوشش سقف محل تولید بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟	*					۵۸
آلی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۵۹
آلی پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	*					۶۰
آلی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	*					۶۱
آلی وضعیت تهویه مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۶۲
آیا کف دیوار و سقف سردخانه دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۶۳
آیا در ورودی سردخانه ی مواد غذایی مجهز به اهرم بازکننده از داخل می باشد؟	*					۶۴

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