



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:	بازدید بهداشتی از کارگاه تولید فرآورده های لبنی سنتی	کد فرم:
----------------	--	---------

<p style="text-align: center;"><u>مشخصات محل تصدی /مدیریت</u></p> <p>*نوع فعالیت صنعتی: شماره پرونده: *تعداد کارگر:</p> <p>*شماره تلفن همراه: *طول جغرافیائی: *عرض جغرافیائی:</p> <p>کد پستی ۱۰ رقمی: متراژ (متر مربع):</p> <p style="text-align: right;">*آدرس:</p>	<p style="text-align: center;"><u>مشخصات متصدی/مدیر</u></p> <p>*نام:</p> <p>*نام خانوادگی:</p> <p>*کد ملی:</p>
--	--

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؟



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	
۱۵					*	آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟
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					*	آیاممنوعیت نگهداری مواد غذایی بالقوه خطرناک در دمای خطرناک بیش از دو ساعت رعایت شده است؟
۲۳					*	آیا میوه های و سزیجات مصرفی قبل از استفاده سالم سازی می گردد؟
۲۴					*	آلی جداسازی محصولات لبنی از تخم مرغ در یخچال ها رعایت می گردد؟
۲۵					*	آیا جداسازی فرآوردهای لبنی آماده مصرف از محصولات لبنی خام در یخچال ها رعایت می گردد؟
۲۶					*	آلی ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده ها و شیرین کننده های شکرایی و غیر مجاز رعایت شده است؟
۲۷					*	آیا ممنوعیت استفاده از مواد تزئینی غیر مجاز در تماس مستقیم با مواد غذایی رعایت شده است؟
۲۸					*	آلی ظروف مورد استفاده در بسته بندی محصولات لبنی دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۲۹					*	آیا دما در یخچال ها، فریزر، سردخانه و ویتترین ها رعایت و کنترل می شود؟
۳۰					*	آیا برای جابجایی و حمل و نقل محصولات تولیدی از خودروهای مناسب استفاده می گردد؟
۳۱					*	آیا ممنوعیت عرضه کشک سنتی رعایت می گردد؟
۳۲					*	آیا تخم مرغ مصرفی، شناسنامه دار یا پاستوریزه با شرایط نگهداری مناسب می باشد؟
۳۳					*	آیا یخچال، فریزر و سردخانه دارای فضای کافی بوده و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام می گیرد؟



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 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؟	*					۳۴
آیا ممنوعیت توزیع محصولات لبنی به مراکز عرضه مواد غذایی رعایت می گردد؟						۳۵
آی انواع ادویه جات در ظروف و شرایط مناسب نگهداری می شوند؟	*					۳۶
آیا نمک مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۳۷
آیا از قرار گرفتن محصولات لبنی در معرض تابش مستقیم نور خورشید جلوگیری می گردد؟	*					۳۸
آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود؟	*					۳۹
آیا همه محلول های ضد عفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	*					۴۰
آیا مالک، مدیر یا متصدی خودکنترلی و خود اظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟	*					۴۱
آیا نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی انجام شده است؟	*					۴۲
آیا نتایج نمونه برداری بر اساس دستورالعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در محل موجود است؟	*					۴۳

بهداشت ابزار و تجهیزات

تاریخ ردیف	بازدید اول / /	بازدید دوم / /	بازدید سوم / /	وضعیت کنترلی		موارد مشمول بازرسی
				بحرانی	غیربحرانی	
۴۴				*		آی یخچال، فریزر و سردخانه سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع هستند؟
۴۵				*		آی یخچال، فریزر و سردخانه مجهز به دامسج سالم هستند؟
۴۶				*		آی سرهنک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟
۴۷				*		آی سرهنک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود؟
۴۸				*		آیا سینک مجزا برای شست و شوی دست کارکنان مجهز به صابون مایع و دستمال کاغذی وجود دارد؟
۴۹				*		آی آب چکان و قفسه نگهداری ظروف، طبقات سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی داشته و از کف حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله دارند؟
۵۰				*		آیا شستشوی ظروف به روش صحیح انجام می شود؟
۵۱				*		آی ظروف طبخ سالم و تمیز می باشند؟
۵۲				*		آی ظروف نگهداری فرآورده های لبنی سالم و تمیز می باشند؟
۵۳				*		آی دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند؟
۵۴				*		آی فر و اجاق گاز سالم، تمیز و بدون جرم هستند؟
۵۵				*		آی جنس و مشخصات ظروفی که برای مراحل مختلف تهیه و طبخ فرآورده های لبنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۵۷				*		آی جنس و مشخصات ظروف و وسایلی که برای مراحل مختلف نگهداری فرآورده های لبنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟

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:

آیا تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلاینده‌گی هوا توسط دستگاه های مورد استفاده انجام شده است؟	*				۵۸	
آلی مخزهای کار، روع فلز ضد زنگ و پابع فلزی سالم دارند؟	*				۵۹	
آلی ویتترین های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟	*				۶۰	
آلی کابینت های موجود سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟	*				۶۱	
آیا میز و صندلی و نیمکت های مورد استفاده سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشد؟	*				۶۲	
آلی شهرهای آب سالم هستند و در صورت وجود شلنگ، بر روی یک پایه مناسب به دهار نصب شده است؟	*				۶۳	
آلی جعبه کمک های اولج با تجهيزات لازم در محل وجود دارد؟	*				۶۴	
بهداشت ساختمان						
موارد مشمول بازرسی	وضعیت کنترلی		بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	تاریخ
	بحرانی	غیربحرانی	/ /	/ /	/ /	ردیف
آلی شبکه داخلی آبرساری دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۶۵
آیا نقشه های ساخت یا بازسازی های عمده در واحد به منظور انطباق با موازین بهداشتی به تایید وزارت رسیده است؟	*					۶۶
آلی سرهستم جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۶۷
آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۶۸
آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تایید است؟	*					۶۹
آلی وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۷۰
در صورت وجود اتاق استراحت، آلی از فضای تولید، فراوری و نگهداری مجزا و بهداشتی می باشد؟	*					۷۱
آلی وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۷۲
آلی میزان صدا در محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۷۳
آلی پوشش کف کارگاه از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل شستشو می باشد؟	*					۷۴
آلی کف محل طبخ دارای شیب مناسب به سمت کف شور است؟	*					۷۵
آیا کف انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۷۶
آلی پوشش دهار کارگاه از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، بدون درز و شکستگی و قابل نظافت می باشد؟	*					۷۸
آلی دیوار انبار مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*					۷۹
آلی پوشش سقف کارگاه بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟	*					۸۰
آیا سقف انبار مواد غذایی سالم و تمیز می باشد؟	*					۸۱
آلی درها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسه‌گی است؟	*					۸۲
آلی پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسه‌گی است؟	*					۸۳
آیا دمای محل مطابق ضوابط می باشد؟	*					۸۴

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:

آیا رطوبت محل مطابق ضوابط است؟					۸۵
آی محل مناسبی جهت شستشو و نگهداری ابزار نظافتی وجود دارد؟	*				۸۶
آی روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	*				۸۷
آی وضعیت تهویج مطلوب و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*				۸۸
آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*				۸۹
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*				۹۰
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا چیدمان مواد غذایی، دارای ویژگی های لازم می باشد؟	*				۹۱
در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی آیا در ورودی آن مجهز به اهرم بازکننده از داخل می باشد؟	*				۹۲

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
--	--	--	--