

چک لیست نظارتی بهداشتی مواد غذایی

ردیف	عنوان بازرسی	بلی	خیر
۱	آیا مواد اولیه سالاد بصورت صحیح طبق دستورالعمل ضد عفونی و شستشو میگردد و در کمترین زمان ممکن با حفظ دمای یخچال در ظروف درب دار استفاده میشود؟		
۲	آیا حبوبات و برنج و... قبل از پخت بصورت صحیح پاکسازی و شسته میشود؟		
۳	آیا از چندبار گرم و سرد شدن غذا پرهیز و غذای پخته مجددا نگهداری و توزیع نمی شود؟		
۴	آیا ظروف مخصوص تهیه و پخت و توزیع از نظر تمیزی و مستهلک نبودن چک میشود؟		
۵	آیا قبل از پخت مرغ آن را کاملا تمییز و پوست گیری میگردد؟		
۶	آیا یخ زدایی بصورت صحیح طبق دستورالعمل بهداشتی و تغذیه انجام میگردد؟		
۷	آیا دستورالعمل های صحیح و تغذیه و بهداشتی در حین آماده سازی و پخت و توزیع از طرف کارکنان رعایت میگردد؟		
۸	آیا جداسازی نگهداری گوشت و سبزیجات در سردخانه ها رعایت میگردد؟		
۹	آیا نظافت سردخانه ها - انبارها - محیط آشپزخانه - تخته کارها - سینک ها از طرف کارشناس بهداشت محیط بصورت شیفتی و مستمر انجام و کنترل می گردد؟		
۱۰	آیا دستورالعمل شستشوی ظروف طبق سینک های جداگانه انجام میگردد؟		
۱۱	آیا کلیه مواد اولیه دارای برچسب مشخصات بهداشتی (تاریخ تولید و انقضاء و پروانه تاسیس و بهداشتی کارخانه تولید کننده) دارند؟		
۱۲	آیا چیدمان و ذخیره سازی مواد غذایی در بالا صفر و زیر صفر به صورت صحیح انجام میگردد؟		
۱۳	آیا کنسروها و کشک پاستوریزه قبل از مصرف طبق دستورالعمل جوشانده میشود؟		
۱۴	آیا مواد کنسروی از نظر سالم بودن چک میشود؟ (عدم بادکردگی - عدم زنگ زدگی)		
۱۵	آیا بسته بندی مواد غذایی سالم و طبق اصول بهداشتی انجام شده است؟		
۱۶	آیا گوشت به اندازه مصرف در محل آشپزخانه چرخ میگردد؟		
۱۷	آیا گوشت خام با گواهی بهداشتی و مهر دامپزشکی از طرف مسئول فنی بهداشتی استفاده میگردد؟		
۱۸	آیا کلیه مواد غذایی خام و بسته بندی شده دارای مشخصات بهداشتی و تغذیه ای از نظر کیفیت و کمیت دارا می باشد (عدم وجود قسمت های فاسد خونابه کبودی در گوشت)؟		
۱۹	آیا لبنیات دارای شرکت سازنده معتبر و برچسب بهداشتی می باشند؟		
۲۰	آیا سبزیجات - ادویه جات - میوه ها - حبوبات - نان تازه و طبق اصول بهداشتی خریداری میگردد؟		

تاریخ بازدید :

نام و نام خانوادگی بازدید کننده: نرگس شاه علیان کارشناس بهداشت محیط

تدوین کننده چک لیست: نرگس شاه علیان کارشناس بهداشت محیط

چک لیست شماره ۲

*	عنوان بازرسی: نظارت بر تهیه و آماده سازی مواد غذایی	
*	بهداشت آشپزخانه و مواد غذایی	ردیف
*	آیا سبزیجات و صیفی جات مصرفی قبل از استفاده مطابق دستورالعمل سالم سازی می گردد؟ (ضد عفونی و گندزدایی با محلول دوکاره کنز)	۱
*	آیا ماشین بهداشتی جهت حمل مواد غذایی وجود دارد؟	۲
*	آیا فرم ثبت دمای زیر صفر و بالا صفر بصورت روزانه و شیفی تکمیل میگردد؟ (توسط کارشناس بهداشت محیط سلف انجام میگردد).	۳
*	آیا تاریخ تولید و انقضا مواد غذایی بصورت روزانه چک و بررسی میگردد؟ (بصورت روزانه توسط کارشناس بهداشت محیط سلف انجام میگردد)	۴
*	آیا زنجیره دمایی سرد و گرم مواد غذایی رعایت میگردد؟	۵
*	آیا محل نگهداری مواد غذایی از مواد شیمیایی و شوینده تفکیک شده است؟	۶
*	آیا نیروهای خدمات بصورت شیفت بندی شده طبق برنامه ارائه شده توسط کارشناس بهداشت محیط سلف نظافت عمومی انجام میدهند؟ (محل پخت - توزیع - یخچال ها - انبارها - سالن های غذاخوری - سرویس بهداشتی ها و ...)	۷
*	آیا کف - دیوار - سقف آشپزخانه مطابق دستورالعمل معیار بهسازی دارند؟	۸

*	آیا ظروف مورد استفاده از جنس مورد تایید می باشد؟ (گیاهی - سلولزی)	۹
*	آیا سالن های غذاخوری مجهز به دستشویی و ظرفشویی مجزا برای استفاده دانشجویان می باشد؟ آیا دارای شرایط بهداشتی می باشد؟	۱۰
*	آیا برای جلوگیری از حریق و آتش سوزی سلف دارای کپسول آتش نشانی می باشد؟	۱۱
*	آیا درب و پنجره ها ی سالن و سلف سرویس مجهز به توری می باشد؟	۱۲
*	آیا مجهز به سیستم سرمایشی گرمایشی وسایل کنترل حشرات می باشد؟	۱۳
*	آیا ضوابط و مقررات بهداشتی نگهداری و طبخ و توزیع مواد غذایی و نظارت روزانه انجام میگردد؟	۱۴

تاریخ بازدید :

نام و نام خانوادگی بازدید کننده: نرگس شاه علیان کارشناس بهداشت محیط

تدوین کننده چک لیست: نرگس شاه علیان کارشناس بهداشت محیط

چک لیست بازرسی بهداشتی سلف سرویس مرکزی

ردیف	عنوان بازرسی	بلی	خیر
	بهداشت فردی و کلیات بهداشتی	*	
۱	آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟	*	
۲	آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی شستشوی دست ها را با آب و صابون مایع مطابق دستورالعمل انجام میدهند؟	*	
۳	آیا سلف سرویس پرسنل دارای پست کارشناس بهداشت محیط می باشد؟	*	
۴	آیا ممنوعیت استعمال دخانیات توسط پرسنل سلف سرویس رعایت می گردد؟	*	
۵	آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه؛ آماده سازی و توزیع و نگهداری مواد غذایی رعایت می گردد؟	*	
۶	آیا ممنوعیت ورود افراد باکفش و دمپایی شخصی به محوطه سلف سرویس و انبارها و یخچال ها رعایت میگردد؟ و تابلو ممنوعیت ورود باکفش نصب گردیده است؟ آیا پرسنل از دمپایی جداگانه در سلف سرویس و سرویس بهداشتی استفاده می کنند؟	*	
۷	آیا پرسنل سلف سرویس از سرویس بهداشتی و حمام مخصوص پرسنل و اتاق رختکن و استراحت استفاده میکنند؟	*	
۸	آیا کلبه پرسنل سلف سرویس از لباس پخت -توزیع -تخته کاری -دمپایی مخصوص -چکمه -ماسک - دستکش -کلاه یکبار مصرف -پیش بند یکبار مصرف حین ورود به سلف و تهیه و آماده سازی و توزیع و نگهداری و حمل مواد غذایی استفاده میکنند؟	*	
۹	آیا پرسنل سلف سرویس حین کار بهداشت فردی رعایت میکنند و اصول بهداشتی و دستورالعمل های مواد غذایی استفاده میکنند؟	*	
۱۰	آیا تابلو کارت تندرستی کلبه پرسنل در سلف سرویس و تابلو آموزش بهداشت در سلف سرویس نصب گردیده است؟	*	
۱۱	آیا جعبه کمکهای اولیه به همراه ملزومات جهت استفاده پرسنل سلف سرویس نصب گردیده است؟	*	

ردیف	عنوان بازرسی	*
	بهداشت آشپزخانه و مواد غذایی	*
۱	آیا سبزیجات و صیفی جات مصرفی قبل از استفاده مطابق دستورالعمل سالم سازی می گردد؟ (ضد عفونی و گندزدایی با محلول دوکاره کنز)	*
۲	آیا ماشین بهداشتی جهت حمل مواد غذایی وجود دارد؟	*
۳	آیا فرم ثبت دمای زیر صفر و بالاتر بصورت روزانه و شیفته تکمیل میگردد؟ (توسط کارشناس بهداشت محیط سلف انجام میگردد).	*
۴	آیا تاریخ تولید و انقضا مواد غذایی بصورت روزانه چک و بررسی میگردد؟ (بصورت روزانه توسط کارشناس بهداشت محیط سلف انجام میگردد)	*
۵	آیا نجیره دمایی سرد و گرم مواد غذایی رعایت میگردد؟	*
۶	آیا محل نگهداری مواد غذایی از مواد شیمیایی و شوینده تفکیک شده است؟	*
۷	آیا نیروهای خدمات بصورت شیفته بندی شده طبق برنامه ارائه شده توسط کارشناس بهداشت محیط سلف نظافت عمومی انجام میدهند؟ (محل پخت -توزیع -یخچال ها -انبارها -سالن های غذاخوری -سرویس بهداشتی ها و ...)	*
۸	آیا کف -دیوار -سقف آشپزخانه مطابق دستورالعمل معیار بهسازی دارند؟	*
۹	آیا ظروف مورد استفاده از جنس مورد تایید می باشد؟ (گیاهی -سلولزی)	*

۱۰	آیا سالن های غذاخوری مجهز به دستشویی و ظرفشویی مجزا برای استفاده دانشجویان می باشد؟ آیا دارای شرایط بهداشتی می باشد؟	*
۱۱	آیا برای جلوگیری از حریق و آتش سوزی سلف دارای کپسول آتش نشانی می باشد؟	*
۱۲	آیا درب و پنجره های سالن و سلف سرویس مجهز به توری می باشد؟	*
۱۳	آیا مجهز به سیستم سرمایشی گرمایشی وسایل کنترل حشرات می باشد؟	*
۱۴	آیا ضوابط و مقررات بهداشتی نگهداری و طبخ و توزیع مواد غذایی و نظارت روزانه انجام میگردد؟	*

	عنوان بازرسی	*
ردیف	بهداشت ابزار و تجهیزات آشپزخانه	*
۱	آیا وسایل کنترل بهداشتی در سلف موجود می باشد؟ (رطوبت سنج - دماسنج - اسپیلت - گرمکن - سردخانه - کارت بهداشت کلیه پرسنل)	*
۲	آیا وسایل مربوط به پخت وجود دارد؟ (کباب پز صنعتی - چرخ گوشت - خلال زن - سیب زمینی پوست کن - اجاق فر-...)	*
۳	آیا سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟	*
۴	آیا تخته کارها بعد از انجام کار ضد عفونی میگردد؟	*
۵	آیا شستشو و ضد عفونی صحیح ظروف و وسایل کار و محوطه آشپزخانه و سلف سرویس انجام می گردد؟	*

نام و نام خانوادگی و امضا بازدید کننده کارشناس بهداشت محیط : نرگس شاه علیان

تاریخ تدوین:

تاریخ آخرین بازدید :

	*	عنوان بازرسی	
	*	بهداشت ابزار و تجهیزات آشپزخانه	ردیف
	*	آیا وسایل کنترل بهداشتی در سلف موجود می باشد؟ (رطوبت سنج - دماسنج - اسپیلت - گرمکن - سردخانه - کارت بهداشت کلیه پرسنل)	۱
	*	آیا وسایل مربوط به پخت و جود دارد؟ (کباب پز صنعتی - چرخ گوشت - خلال زن - سیب زمینی پوست کن - اجاق فر-...)	۲
	*	آیا سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است ؟	۳
	*	آیا تخته کارها بعد از انجام کار ضد عفونی میگردد ؟	۴
	*	آیا شستشو و ضد عفونی صحیح ظروف و وسایل کار و محوطه آشپزخانه و سلف سرویس انجام می گردد ؟	۵

تدوین کننده و بازدید کننده: کارشناس بهداشت محیط نرگس شاه علیان