



شهرداری بندرعباس

چک لیست بازدید بهداشتی از آشپزخانه و رستوران

CF805

کد مدرک:

شماره و تاریخ بازنگری: ۹۵/۰۸/۰۴- 00

۱ از ۳

شماره صفحه:

نوبت سوم	نوبت دوم	نوبت اول	نکات ذیل بر اساس متن راهنمای بهداشتی می باشد.	
			آیا گواهی معتبر گذراندن دوره ویژه بهداشت عمومی برای شاغلین وجود دارد؟	
			آیا کلیه شاغلین کارت معاینه پزشکی معتبر را دارا می باشند؟	
			آیا پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است؟	
			آیا کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین موجود می باشد؟	
			آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟	
			آیا آشپز و کمک آشپز از لباس کار مناسب استفاده می کنند؟	
			آیا وسایل نظافت و استحمام و غذا خوری مناسب است	
			آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد؟	۸
			آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه رعایت می شود؟	
			آیا اتاق استراحت با اصول بهداشتی موجود می باشد؟	
			آیا تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه و رستوران نصب شده است؟	
			آیا از شاغلین مبتلا به بیماری (سرماخوردگی - بیماری انگلی) جلوگیری می شود؟	
			آیا شاغلین از کفش مناسب در ضمن کار استفاده می کنند؟	
			آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی در آشپزخانه وجود دارد؟	
			آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشند؟	
			آیا قانون ممنوعیت ورود به غذاخوری با البسه آلوده رعایت می شود؟	
			آیا قانون ممنوعیت فروش کالا در زمان سرو غذا رعایت می شود؟	
			آیا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
			آیا شستشو کف آشپزخانه به طور مرتب انجام می شود؟	
			آیا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
			آیا پوشش دیوار سالن مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
			آیا سقف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
			آیا درها و پنجره ها مطابق با استاندارد های بهداشتی می باشد؟	
			آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	
			آیا مسیرهای فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟	
			آیا دفع فاضلاب به صورت بهداشتی انجام می شود؟	



شهرداری بندرعباس

چک لیست بازدید بهداشتی از آشپزخانه و رستوران

CF805

کد مدرک:

شماره و تاریخ بازنگری: ۹۵/۰۸/۰۴- 00

۲ از ۳

شماره صفحه:

			آیا سرویس های بهداشتی مطابق با استاندارد می باشند؟
			آیا تهویه و روشنایی مطابق با استاندارد می باشد ؟
			آیا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی انجام می شود؟
			آیا اتاقک و زباله دان بهداشتی وجود دارد؟
			آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟
			آیا آشپزخانه در مجاورت سالن غذاخوری می باشد؟
			آیا دستشویی در محل ورود به غذا خوری وجود دارد؟
			آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط اخراج می شوند؟
			آیا تابلو خروج اضطراری در محیط وجود دارد؟
			آیا قندان، نمکدان، نوسابه و سایر مایعات با درب مناسب پوشیده شده اند؟
			آیا حمل و نقل مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟
			آیا رانندگان وسائط نقلیه حامل مواد غذایی داری کارت معاینه پزشکی معتبر می باشد؟
			آیا اقدامات ایمنی لازم در محیط کار انجام می شود ؟
			آیا تعداد دوش ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟
			آیا شستشو ظروف طبق اصول بهداشتی انجام می شود؟
			آیا خشک کردن و نگهداری ظروف مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟
			آیا قفسه ها ، ویتترین و گنجه سالم می باشند؟
			آیا پیشخوان و میز کار سالم و قابل شستشو می باشند؟
			آیا ظروف مواد غذایی سالم می باشند؟
			آیا دستگاه پوست کن ، مخلوط کن ، خردکن و چرخ کن بهداشتی موجود می باشد؟
			آیا اتاق قصابی و محل تهیه سالاد از هم مجزا می باشند؟
			آیا عدم استفاده از ظروف مسی و سربی رعایت می شود؟
			آیا خردکردن سبزیجات با سبزی خردکن انجام می شود؟
			آیا صندلی و میزهای غذاخوری مناسب و به تعداد کافی وجود دارد؟
			آیا اصول نگهداری مواد غذایی در سردخانه رعایت می شود؟
			آیا کالا موجود در سردخانه دارای برچسب با اطلاعات مورد نیاز می باشد؟
			آیا ثبت و کنترل درجه حرارت سردخانه ها انجام می شود؟
			آیا مواد غذایی (شسته و نشسته) از هم مجزا می باشند؟
			آیا سردخانه ها و یخچال ها تمیز و بدون بو می باشند؟
			آیا دستگاه ژنراتور و زنگ اضطراری سردخانه ها سالم می باشند؟



شهرداری بندرعباس

چک لیست بازدید بهداشتی از آشپزخانه و رستوران

کد مدرک: CF805

شماره و تاریخ بازنگری: ۹۵/۰۸/۰۴- 00

شماره صفحه: ۳ از ۳

			آیا نظافت انبار مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟
			آیا پالت گذاری و چیدمان صحیح مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟
			آیا قانون عدم استفاده از جوش شیرین در پروسه مواد غذایی رعایت می شود؟
			آیا مواد غذایی دارای علامت استاندارد و یا شماره وزارت بهداشتی می باشند؟
			آیا گوشت و سایر مواد پروتئینی ممهور به مهر معتبر می باشند؟
			آیا عدم مصرف گوشت چرخ کرده آماده رعایت می شششود؟
			آیا عدم استفاده از باقیمانده غذاها رعایت می شود؟
			آیا شستشو سبزیجات مطابق با استاندارد بهداشتی می باشد؟
			آیا مواد غذایی به طور بهداشتی بسته بندی و حمل می شوند؟

توضیحات: (اگر موردی نیاز به شرح دارد در این قسمت با ذکر شماره و تاریخ بیان نمایید)

تایید کننده	بازدید کننده
نام و نام خانوادگی: سمت:	نام و نام خانوادگی: سمت: