



شهرداری بندرعباس

چک لیست بازدید بهداشتی از فروشگاه و تعاونی ها

CF810

کد مدرک:

شماره و تاریخ بازنگری: ۹۵/۰۸/۰۴- 00

۱ از ۲

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 بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟	
			آیا شاغلین از لباس کار مناسب استفاده می کنند؟	
			آیا وسایل نظافت و استحمام و غذاخوری مناسب است؟	
			آیا رختکن مناسب در محل کار موجود می شاد؟	
			آیا تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات نصب شده است؟	
			آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی وجود دارد؟	
			آیا شاغلین گواهی معتبر برای گذراندن دوره کمک های اولیه را دارا می باشند؟	
			آیا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی است؟	
			آیا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی است؟	
			آیا سقف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی است؟	
			آیا درها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی است؟	
			آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی است؟	
			آیا مسیر های فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟	
			آیا دفع فاضلاب به صورت بهداشتی انجام می شود؟	
			آیا ممنوعیت تخلیه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر عمومی رعایت می شود؟	
			آیا سرویس های بهداشتی مطابق با استاندارد است؟	
			آیا تهویه و روشنایی مطابق با استاندارد است؟	
			آیا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی انجام می شود؟	
			آیا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟	
			آیا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شود؟	
			آیا دستگاه پوست کن، مخلوط کن، خرد کن و چرخ کن پس از استفاده تمیز و ضدعفونی می شوند؟	
			آیا تابلو خروج اضطراری در نقاط مختلف وجود دارد؟	۲۵
			آیا حمل و نقل مواد غذایی پروتئینی مطابق با اصول بهداشتی انجام می شود؟	۲۶



شهرداری بندرعباس

چک لیست بازدید بهداشتی از فروشگاه و تعاونی ها

کد مدرک: CF810	
شماره و تاریخ بازنگری: ۹۵/۰۸/۰۴- 00	
شماره صفحه: ۲ از ۲	

۲۷	آیا راننده وسایط نقلیه حمل مواد دارای کارت تندرستی معتبر می باشند؟		
۲۸	آیا اقدامات ایمنی لازم در محیط وجود دارد؟		
۲۹	آیا وضعیت و تعداد دوش مطابق با اصول بهداشتی می باشد؟		
۳۰	آیا از سالم بودن قفسه ، ویتترین و گنجه ها اطمینان حاصل می شود؟		
۳۱	آیا پیشخوان و میز کار ، سالم و قابل شستشو می باشند؟		
۳۲	آیا اصول نگهداری مواد غذایی در سرد خانه رعایت می شود؟		
۳۳	آیا کالا های موجود در سردخانه دارای برچسب با اطلاعات مورد نیاز می باشد؟		
۳۴	آیا ثبت و کنترل درجه حرارت سردخانه ها انجام می شود؟		
۳۵	آیا سردخانه و یخچال ، تمیز و بدون بو می باشد؟		
۳۶	آیا نظافت انبار مواد غذایی رعایت می شود؟		
۳۷	آیا پالت گذاری و چیدمان صحیح مواد غذایی انجام شده است؟		
۳۸	آیا استاندارد بودن مواد غذایی اولیه مورد تایید است؟		
۳۹	آیا گوشت و سیار مواد پروتئین مهور به مهر معتبر می باشند؟		
۴۰	آیا بسته بندی و حمل مواد غذایی به صورت بهداشتی انجام می شود؟		
۴۱	آیا ممنوعیت فروش مواد غذایی در ظروف نامرغوب رعایت می شود؟		
۴۲	آیا درجه حرارت داخل اماکن کنترل می شود؟		

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 :	نام و نام خانوادگی :
سمت :	سمت :