

آئین نامه مقررات بهداشتی دانشگاه تهران

مقررات بهداشتی محیط ساختمانها

مقررات بهداشتی آبدارخانه

1. کارکنان آبدارخانه موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.
2. کارکنان آبدارخانه باید ملبس به روپوش با رنگ روشن بوده و بهداشت فردی را کاملاً رعایت نمایند.
3. هر يك از کارکنان آبدارخانه باید حوله و صابون اختصاصی داشته باشند.
4. وجود کمد لباس برای هر يك از کارکنان آبدارخانه الزامی است.
5. استعمال دخانیات در آبدارخانه ممنوع می باشد.
6. وجود جعبه کمکهای اولیه با تمام وسایل و لوازم مربوطه در آبدارخانه الزامی می باشد.
7. وجود کپسول اطفاء حریق و ارائه آموزش کافی برای پرسنل مربوطه جهت استفاده از آن در آبدارخانه الزامی است.
8. سیستم فاضلاب بایستی بهداشتی باشد.
9. کف آبدارخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب باشند.
10. در و پنجره ها سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
11. سقفها بدون شکاف و تمیز باشد.
12. شیرهای برداشت آب باید سالم و بدون نقص باشد.
13. ساختمان دیوار از جنس مقاوم ، قابل ، به رنگ روشن و بدون شکاف و ترک باشد.
14. قفسه نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت بوده و فاصله کف آن از زمین حداقل 20 سانتیمتر باشد.
15. سیستم روشنایی کافی و بدون نقص باشد.
16. آبدارخانه بایستی دارای تهویه مناسب و کافی باشد.

سرویسهای بهداشتی دانشگاه

- 17- تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل توالی و دستشویی سالم و عاری از بو باشد.
- 18- دارای نور و روشنایی کافی و بدون نقص باشد.
- 19- کف باید بدون فرورفتگی ، شکاف و دارای شیب مناسب و همواره تمیز و پاکیزه باشد.
- 20- سقف بدون شکاف و تمیز باشد.
- 21- ساختمان دیوار از جنس مقاوم قابل شستشو و تمیز باشد.
- 22- در و پنجره ها سالم و مجهز به توری سیمی باشد.
- 23- سیستم فاضلاب سالم و بهداشتی باشد (عدم گرفتگی لوله ، عدم نشت فاضلاب از لوله ها و عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب)

- 24- شیرهای برداشت آب و شیلنگ مربوطه می بایست سالم و بدون نقص باشد.
- 25- دستشویی می بایست مجهز به ظرف مخصوص محتوی صابون مایع باشد.
- 26- استفاده از توالت و دستشویی های صاف و صیقلی از جنس مناسب که همواره تمیز باشد الزامی است.
- 27- انجام منظم ضد عفونی سرویسها ضروری می باشد.
- 28- پرده حفاظ ورودی در دستشویی های خواهراان بایستی مرغوب و تمیز باشد.
- 29- توالت باید مجهز به سیفون و دارای شتر گلو باشد.
- 30- توالت باید دارای سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو ، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.
- 31- سطلهای زباله دارای درپوش ، قابل شستشو و تمیز باشد.
- 32- سطلهای زباله مجهز به کیسه زباله باشد.
- 33- حمل کیسه زباله تا انبار موقت جمع آوری زباله بایستی بنحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.
- 34- انبار موقت جمع آوری زباله مناسب باشد.
- 35- زباله ها روزانه از محل تولید و انبار موقت زباله جمع آوری و از محیط دانشگاه خارج شود.
- 36- انبار موقت جمع آوری زباله روزانه نظافت و ضد عفونی شود.
- 37- کارگر نظافتچی به هنگام نظافت انبار موقت زباله و جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (ماسک و دستکش و ...) باشد.
- 38- زباله ها حتی الامکان در مبدا باید تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ ، نان خشک ، پلاستیک و ... از زباله تر جدا شود).

شرایط بهداشتی سایر مکانها

- (نمازخانه ، آمفی تئاتر ، کتابخانه ، کلاس ، آزمایشگاه و ...)
- 39- تهویه مناسب و نور کافی باشد (هود آزمایشگاه و دستگاه تهویه سالم باشد).
- 40- کلید و پریز و کلیه وسایل برقی از ایمنی کامل برخوردار باشند.
- 41- پنجره ها جهت جلوگیری از ورود حشرات مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- 42- رنگ آمیزی دیوارها مناسب باشد.
- 43- موکت یا کف پوش مناسب و تمیز باشد.
- 44- میز و صندلی در آزمایشگاه و کلاسها مناسب باشد.
- 45- مهر نماز سالم، تمیز و در محل مخصوص قرار گیرد. پرده نمازخانه سالم و تمیز باشد.

- 46- آزمایشگاه‌ها بایستی دارای ایمنی کامل از قبیل وجود کپسول اطفاء حریق ، دوش آب و مجهز به جعبه کمک‌های اولیه باشد.
- 47- کلیه شیرهای گاز و وسایل مربوطه سالم بوده و از ایمنی کافی برخوردار باشد.
- 48- در موارد کار با دستگاهها و مواد پرتوزا مقررات ابلاغ شده از طرف سازمان انرژی اتمی رعایت گردد.
- 49- جهت استفاده از وسایل اطفاء حریق و جعبه کمک‌های اولیه پرسنل مربوطه باید آموزش لازم را ببینند.
- 50- تمام مکانهای فوق می‌بایست دارای سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو و تمیز و مجهز به کیسه زباله باشند.

مقررات بهداشتی غذاخوریها و بوفه‌ها

بهداشت فردی

- 51- کلیه کارگران موظفند کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته باشند.
- 52- سرپرستان موظفند که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداری نمایند.
- 53- کارگران موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهایی که توسط کارشناس بهداشت داده می‌شود عمل نمایند.
- 54- کارگران رستوران باید ملبس به کلاه ، دستکش ، روپوش و کفش مناسب و کاملاً تمیز و بهداشتی باشند.
- 55- متصدیان موظفند جایگاه مناسبی جهت قراردادن لباس کارگران خود تهیه نمایند.
- 56- هر کارگر موظف به داشتن صابون و حوله تمیز اختصاصی می‌باشد.
- 57- کارگرانی که به نحوی از انحاء با طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده را شخصاً از دانشجو نخواهند داشت.
- 58- برای کارگران می‌بایست حمام ، دستشویی ، توالت مجزا و مناسب از نظر کیفی و کمی وجود داشته باشد.

بهداشت محیط

- 59- کف باید از جنس قابل شستشو - صاف - و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب باشد.
- 60- دیوارهای ساختمان با رنگ مناسب ، بدون شکاف و قابل شستشو (تا ارتفاع مناسب بر حسب نوع کار) باشد.
- 61- سقفها باید مسطح بدون ترک خوردگی ، شکاف و همیشه تمیز باشد.
- 62- درها و پنجره‌ها طوری تعبیه شوند که بتوانند از ورود حشرات جلوگیری نمایند و مجهز به توری سیمی ضدزنگ باشند.

- 63- آب مصرفی تمیز و مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
- 64- لوله کشی آب گرم و سرد در مجتمع غذاخوری و آب گرم در تمام طول مدت انجام کار وجود داشته باشد.
- 65- سیستم فاضلاب بهداشتی باشد (کف شور مناسب ، شیب کافی ، درپوش و ...)
- 66- وجود کپسول اطفاء حریق و جعبه کمکهای اولیه و ارائه آموزشهای لازم به پرسنل الزامی است.
- 67- ایجاد هرگونه حوض و حوضچه یا پاشویی که در آن آب به صورت راکد باشد ممنوع است.
- 68- زباله دان درپوش دار ضدزنگ قابل حمل و دارای کیسه زباله به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شود و محلی مناسب برای نگهداری موقت زباله ها تعبیه گردد.
- 69- دستگاههای پخت غذا با میزان و کیفیت پخت غذاها تناسب داشته باشد.
- 70- جدار داخلی ظروف مسی باید کاملاً سفید کاری شده باشد.
- 71- سیخهای کباب و وسایل کار از جنس مناسب سالم ضدزنگ و تمیز باشد.
- 72- تخته گوشت خردکنی سالم و تمیز باشد.
- 73- وجود دستگاههای سرد کننده و گرم کننده هوا (آشپزخانه، سالن غذاخوری) الزامی است.
- 74- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل غذاخوری ، نباید بیش از 30 درجه باشد.
- 75- وجود نور کافی در محلهای آشپزخانه ، رستوران ، سلف سرویس، انبار و سایر اماکن الزامی است.
- 76- تهویه هوای آشپزخانه و رستوران به خوبی صورت گرفته به طوری که فضا عاری از بو و بخارات باشد.
- 77- میزهای مناسب کار در آشپزخانه وجود داشته باشد (سطح میزها باید صاف ، تمیز ، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد) .
- 78- استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار ، ظروف غذاخوری ، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- 79- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.
- 80- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو ، ضدعفونی ، آب کشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
- 81- درها و پنجره های آشپزخانه و غذاخوری مجهز به توری ضدزنگ باشد.
- 82- تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید مناسب و مجهز به آب گرم و سرد باشد.
- 83- ظروف پس از شستشو باید با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.

- 84- محل مناسب برای نگهداری ظروف (ویتزین یا گنجه مخصوص) در نظر گرفته شود.
- 85- قفسه ، ویتزین و گنجه تمیز ، مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از 20 سانتیمتر کمتر نباشد.
- 86- ظروف مناسب غذاخوری (لیوان قاشق چنگال و سینی) به تعداد کافی وجود داشته باشد و از استفاده مجدد آنها قبل از شستشو خودداری گردد.
- 87- استفاده از قندان ، نمکدان و نوشابه بدون سرپوش ممنوع است.
- 88- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی لازم بشود (کلیه شیرها و شیلنگهای گاز و وسایل گاز سوز با دقت کنترل شوند).
- 89- ایجاد محلهایی با سکوبندی مناسب برای نگهداری پیاز و سیب زمینی ، نان خشک ، نمک سنگ و وجود سردخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.
- 90- پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.
- 91- سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمانهای تعطیلی غذاخوری و بوفه (تابستان و ایام بین دو ترم) انجام شود.
- 92- وجود دستگاههای آب سردکن در داخل رستوران سلف سرویس و هر مکان دیگری که نیاز باشد الزامی است.
- 93- میز و صندلی مناسب غذاخوری به تعداد لازم وجود داشته باشد.
- 94- دستشویی و توالت مناسب جهت رستوران موجود باشد.
- 95- برای پیچیدن مواد غذایی از کیسه نایلون تمیز و مخصوص استفاده شود.

مقررات بهداشتی غذا و تغذیه در غذاخوریها و بوفه ها

بهداشت مواد غذایی

- 96- مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب ، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد.
- 97- اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزیها ، حبوبات و برنج رعایت شود.
- 98- جوانه و قسمتهای سبز سیب زمینی و هویج ، به هنگام آماده سازی جدا شود.
- 99- در صورت استفاده از میوهها و سبزیها ، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.

- 100- در پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده ، سپس سبزی را حرارت دهید.
- 101- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).
- 102- اصول بهداشتی در پاك کردن و شستشوي گوشت و مرغ رعایت شود.
- 103- جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد ، این مواد 12-24 ساعت قبل از استفاده ، در یخچال بالای صفر نگهداری شود.
- 104- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.
- 105- گوشت و مرغ یخ زده را باید در فریزر که برودت آن 18° — درجه سانتیگراد یا پایینتر است نگهداری کرد.
- 106- از مصرف مجدد روغنی که یکبار حرارت دیده خودداری شود (روغن سوخته علاوه بر بد کردن مزه غذا سرطان زا است).
- 107- به هنگام طبخ و استفاده از روغن ، از حرارت کم استفاده نموده و در سرخ کردن حتماً از روغن جامد استفاده شود.
- 108- چنانچه آب پخت غذاها باید دور ریخته شود (آب پز کردن) از آب کمتری برای طبخ استفاده شود.
- 109- بلافاصله بعد از پخت ، غذا مصرف شود.
- 110- باقیمانده غذای پخته را باید خنك نموده (با استفاده از شیلنگ آب ، سطح خارجی دیگ را خنك نمایید) و به سردخانه (10°C —) منتقل گردد و حداکثر تا 24 ساعت بعد مصرف گردد.
- 111- از تماس غذاهای خام و پخته جداً خودداری گردد.
- 112- غذاهای باقیمانده را قبل از استفاده کردن به دقت حرارت دهید.
- 113- افزودن سبزی به برنج ، پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.
- 114- در پخت خورشها از ادویه ، لیموعماني و آب لیمو استفاده گردد، مصرف نمك محدود گردد و افزودنیهای غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

بهداشت انبار و سردخانه

- 115- انبارهای مورد استفاده در محلی ساخته شوند که حشرات و آفات انباری به آن راه نیابند.
- 116- انبارها خنك و خشك باشد و نظافت آنها به آسانی صورت گیرد.
- 117- انبار دارای هواکش مناسب باشد و دمای آن حداکثر 20 درجه سانتیگراد باشد.
- 118- کف انبار و دیوارها تا ارتفاع $1/5$ متر از جنس قابل شستشو باشد.
- 119- مساحت انبار با حجم موادی که انبار می شوند مناسب باشد.
- 120- سقف ، دیوار و کف انبار صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد.
- 121- در و کلیه پنجره های بازشو به توری سیمی ضدزنگ مجهز باشد.
- 122- مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دردار نگهداری شود.

- 123- نظافت انبار هفتگی انجام شود.
- 124- مواد غذایی با رعایت فاصله 20 سانتیمتر از کف و 50 سانتیمتر از دیوارهای جانبی انبار نگهداری شود.
- 125- سردخانه مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد باشد.
- 126- سردخانه ها مجهز به پالت و قفسه باشد.
- 127- مواد غذایی خام و پخته درون ظروف دردار، جداگانه نگهداری شود.
- 128- کلیه یخچالها و فریزرها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.
- 129- نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.
- 130- کارکنان برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند.
- 131- از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری گردد.
- 132- مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقادیر کمی کمتر در سردخانه نگهداری گردد به نحوی که سرمای لازم به عمق آن نفوذ نماید.

بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه

- 133- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- 134- وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.
- 135- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با فولاد ضدزنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.
- 136- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- 137- تمام سطوح پس از پایان کار بوسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.
- 138- کلیه ابزار کار اعم از دیگ، آبکش، ملقه، سیخهای کباب و... پس از پایان کار تمیز شده و در جای مناسب قرار گیرد.
- 139- در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آبکش باید به طور مرتب آنها را قلع اندود نمود و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.
- 140- در نظافت و بهداشت ماشینها (چرخ گوشت، خردکن، پوست کن و همزن و...) دقت کامل نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها در موقع استفاده قطعات آنها را وصل نمود.
- 141- محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد.
- 142- حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات وجود داشته باشد.
- 143- حوضچه مخصوص پاک کردن مرغ وجود داشته باشد.

مقررات بهداشتی خوابگاهها

راهروها و اتاقها

- 144- کف قابل شستشو ، بدون فرورفتگی ، دارای شیب مناسب و تمیز باشد.
- 145- سقف باید صاف، بدون ترک خوردگی ، تمیز و بدون فرورفتگی و دارای رنگ آمیزی مناسب باشد.
- 146- نور طبیعی یا مصنوعی طوری تأمین شود که باعث ناراحتی چشم نگردد.
- 147- کپسول اطفاء حریق جهت جلوگیری از حریق وجود داشته و پرسنل مربوطه آموزش لازم را ببینند.
- 148- تهویه ساختمان باید مناسب و کافی باشد.
- 149- کلیه پنجره ها باید مجهز به توری سیمی ضدزنگ باشد.
- 150- درها و پنجره ها باید سالم و تمیز و بدون ترک خوردگی و شکستگی باشد.
- 151- سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای نباید در خوابگاه دیده شود.
- 152- اتاقها مجهز به کمد و تخت، به تعداد کافی سالم و تمیز باشد.
- 153- مساحت اتاق متناسب با تعداد افراد ساکن در آن باشد.
- 154- پنجره اتاق دارای پرده مناسب و تمیز باشد.

سرویسهای بهداشتی

- 155- تهویه باید به نحو صورت گیرد که همیشه هوای داخل توالی و دستشویی سالم و عاری از بو باشد.
- 156- وسایل نور و روشنایی بدون نقص باشد.
- 157- کف باید بدون فرورفتگی ، دارای شیب مناسب و تمیز باشد.
- 158- سقف باید بدون شکاف و تمیز باشد.
- 159- ساختمان دیوار باید از جنس مقاوم ، قابل شستشو و تمیز باشد.
- 160- در و پنجره ها و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی ضدزنگی باشد.
- 161- شیرهای برداشت آب و شیلنگ باید سالم و بدون نقص باشد.
- 162- از توالی و دستشویی صاف از جنس کاشی یا سرامیک که همواره تمیز و پاکیزه باشد استفاده شود.
- 163- تعداد سرویسهای بهداشتی (توالی و دستشویی) متناسب با جمعیت ساکن باشد.
- 164- سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله ، سالم بودن لوله های فاضلاب ، استفاده از سیفون و ...) بهداشتی باشد و ضد عفونی روزانه انجام شود.
- 165- توالیها دارای سطل زباله درپوش دار ، تمیز ، مناسب و مجهز به کیسه زباله باشد.
- 166- سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای نباید در سرویس بهداشتی دیده شود.

حمام

- 167- تعداد حمامها باید به تعداد کافی و متناسب با جمعیت ساکن باشد.
- 168- کف بدون فرورفتگی ، دارای شیب مناسب و همواره تمیز باشد.
- 169- سقف باید بدون شکاف و تمیز باشد.
- 170- دیوار باید از جنس مقاوم ، قابل شستشو و تمیز باشد.
- 171- حمام باید از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار باشد.
- 172- دوشها و شیرهای آب باید سالم و بدون چکه باشند.
- 173- تهویه باید به نحو مطلوب صورت گیرد و فضای حمام عاری از بو و بخارات باشد.
- 174- ضدعفونی دوشها و محوطه حمام باید روزانه انجام شود.
- 175- سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله ، استفاده از سیفون ، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و ...) بهداشتی باشد.
- 176- حمامها دارای سطل زباله درپوش دار، تمیز ، مناسب و مجهز به کیسه زباله باشد.
- 177- سمپاشی به نحو مطلوب صورت گیرد و هیچگونه حشره ای نباید در حمامها دیده شود.

آشپزخانه

- 178- سقف و کف بدون فرورفتگی ، قابل شستشو و همواره تمیز باشد.
- 179- ساختمان دیوار باید از جنس مقاوم قابل شستشو و همواره تمیز باشد.
- 180- تهویه به نحوی انجام گیرد که هوای داخل آشپزخانه سالم باشد.
- 181- پنجره ها باید مجهز به توری سیمی ضدزنگ باشد.
- 182- آشپزخانه باید از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار باشد.
- 183- از سطهای زباله درپوش دار مناسب با کیسه پلاستیکی در آشپزخانه استفاده شود.
- 184- شیرهای آب باید سالم و بدون چکه باشند.
- 185- سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله ، استفاده از سیفون ، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و ...) بهداشتی باشد.
- 186- ضدعفونی محیط آشپزخانه به طور روزانه انجام شود.
- 187- وسایل پخت مناسب و همواره تمیز باشد.
- 188- سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای نباید در آشپزخانه دیده شود.
- 189- یخچال به تعداد کافی و مناسب که همواره تمیز بوده وجود داشته باشد.
- 190- ظرفشویی به تعداد کافی ، سالم و مناسب باشد.
- 191- از آب سردکن به تعداد کافی ، سالم ، تمیز و مناسب استفاده شود.

سیستم جمع آوری زباله

- 192- از سطل زباله مناسب ، درپوش دار و تمیز استفاده شود.
- 193- تفکیک زباله صورت گیرد (زباله خشك شامل : نان خشك ، مواد پلاستیکی ، کاغذ فلزات و ... از زباله تر جدا شود.
- 194- سطل زباله مجهز به کیسه زباله باشد.
- 195- انبار موقت جمع آوری زباله مناسب ، قابل شستشو و دارای شیب مناسب باشد.
- 196- انبار موقت زباله روزانه نظافت و ضدعفونی شود.
- 197- ریخت و پاش در اطراف انبار موقت زباله نباید وجود داشته باشد.
- 198- تعداد سطل زباله و انبار موقت زباله متناسب با حجم زباله باشد.
- 199- زباله ها از محل جمع آوری و انبار موقت زباله ، روزانه حمل و از محوطه خوابگاه خارج گردد.

مقررات بهداشتی نانوائیها ، آرایشگاهها و میوه فروشیها

نانوائیها

- 200- کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته باشند.
- 201- سرپرست نانوائی موظف است که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداری نماید.
- 202- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و به دستورهای که توسط کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- 203- کارگران خمیرگیر ملبس به کلاه و روپوش سفید می باشند و روپوش سایر کارگران باید به رنگ روشن و تمیز باشد.
- 204- متصدیان موظفند جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند.
- 205- هر کارگر موظف به داشتن حوله تمیز اختصاصی می باشد.
- 206- کارگرانی که به نحوی از انحا به طبخ و تهیه مواد غذایی سروکار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده را شخصاً از مشتری نخواهند داشت
- 207- جعبه کمکهای اولیه موجود و در محل مناسبی نصب گردد.
- 208- کارگرانی که با پخت سروکار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
- 209- کف باید از جنس قابل شستشو صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد.
- 210- ساختمان دیوار بایستی نسبت به ورود جوندگان و حشرات مقاوم بوده و صاف و بدون فرورفتگی و شکاف و برنگ روشن (حتی الامکان کاشی یا سنگ) باشد.
- 211- سقف صاف « مسطح» بدون ترك خوردگی و شکستگی و تمیز باشد.
- 212- درها و پنجره ها بدون ترك خوردگی و شکستگی بوده و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- 213- آب مصرفی مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- 214- سیستم فاضلاب بهداشتی باشد.
- 215- وضع و تعداد دستشوییها بهداشتی ، متناسب و دارای صابون مایع باشد.
- 216- برای کارگران باید دستشویی و مستراح مجزا در محل مناسب و با شرایط بهداشتی موجود باشد.
- 217- دستگاه سوخت و مواد سوختی باید بنحوی باشد که احتراق به صورت کامل انجام گیرد.
- 218- قفسه ویتزین گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از 20 سانتیمتر کمتر نباشد.
- 219- پیشخوان و میز کار سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.
- 220- انبار مواد غذایی قابل تمیز کردن بوده و مرطوب نباشد.

- 221-تهویه باید به نحوی صورت گیرد که هوای داخل نانوایی سالم و عاری از بو باشد.
- 222-کارگران در هنگام کار به هیچ وجه سیگار مصرف نکنند.
- 223-نور طبیعی و یا مصنوعی باید طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد.
- 224-برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم بشود.
- 225-پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچوجه نباید در داخل نانوایی دیده شود.
- 226-زباله دان درپوش دار ، زنگ نزن، قابل حمل ، مجهز به کیسه زباله و به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شود.
- 227-ایجاد هرگونه حوض ، حوضچه یا پاشویی که در آن آب به صورت راکد باشد ممنوع است.
- 228-سطح میزها باید صاف ، تمیز ، سالم و بدون درز بوده و روکش از جنس قابل شستشو باشد.
- 229-ظروف خمیرگیر باید صاف ، تمیز و بدون درز باشد نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیر الزامی است.
- 230-استفاده از کاغذهایی که تمیز نباشد و همچنین روزنامه و امثال آن جهت پیچیدن مواد غذایی ممنوع است.

آرایشگاهها

- 231-کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت در محل کار خود داشته باشند.
- 232-کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و به دستورهای که توسط کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- 233-روپوش کارگران به رنگ روشن و تمیز باشد.
- 234-متصدیان موظفند جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند.
- 235-هر کارگر موظف به داشتن صابون و حوله تمیز اختصاصی می باشد.
- 236-جعبه کمکهای اولیه موجود و در محل مناسبی نصب گردد.
- 237-کف باید از جنس قابل شستشو صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد.
- 238-ساختمان دیوار بایستی از ورود جوندگان و حشرات در امان و صاف و بدون فرورفتگی و شکاف باشد.
- 239-درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری به عمل آورد.
- 240-سقف صاف مسطح بدون ترک خوردگی و شکستگی و تمیز باشد.
- 241-آب مصرفی مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
- 242-سیستم فاضلاب بهداشتی باشد.
- 243-وضع و تعداد دستشوییها بهداشتی و مناسب باشد.

- 244- قفسه ویتیرین گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از 20 سانتیمتر کمتر نباشد.
- 245- تهویه به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم و عاری از بو باشد.
- 246- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل آرایشگاه بیشتر از 30 درجه سانتیگراد نباشد.
- 247- نور طبیعی و یا مصنوعی طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد.
- 248- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم انجام شود.
- 249- زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل حمل و به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شده و مجهز به کیسه زباله باشد.
- 250- پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان در داخل آرایشگاه دیده نشود.
- 251- کلیه وسایل مورد استفاده از قبیل پیش بند، شانه، برس، قیچی و امثال آنها پس از تمیز کردن ضد عفونی گردد.
- 252- کلیه حوله های مصرفی، روزانه در محل مناسب شسته، ضد عفونی و خشک گردد.
- 253- در صورت لزوم همواره از تیغ یک بار مصرف استفاده شود.
- 254- سطح میزها صاف « تمیز » سالم و بدون درز بوده و روکش از جنس قابل شستشو باشد.
- 255- صندلی و نیمکتها سالم و تمیز باشد.

میوه فروشها

- 256- کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت در محل کار خود داشته باشند.
- 257- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و به دستورهای که توسط بازرس داده می شود عمل نمایند.
- 258- متصدیان موظفند جایگاه محفوظ مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند.
- 259- جعبه کمکهای اولیه موجود و در محل مناسبی نصب گردد.
- 260- کف باید از جنس قابل شستشو، صاف، بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شور باشد.
- 261- ساختمان دیوار بایستی از ورود جوندگان و حشرات در امان، صاف، بدون فرورفتگی و شکاف باشد.
- 262- دیوارها به رنگ روشن و وضع آن مناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار باشد.
- 263- سقف باید صاف مسطح بدون ترک خوردگی و شکاف و تمیز باشد.
- 264- درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل آورد.
- 265- آب مصرفی مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- 266- سیستم فاضلاب بهداشتی باشد.

- 267- وضع و تعداد دستشویی مجزا و در محل مناسب و شرایط لازم ساخته شود (وجود صابون مایع یا جامد الزامی است)
- 268- قفسه و ویترین و گنجه تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از 20 سانتیمتر کمتر نباشد.
- 269- پیش‌خوان و میز کار سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.
- 270- تهویه به نحوی صورت گیرد که هوای داخل فروشگاه سالم و عاری از بو باشد.
- 271- نور طبیعی یا مصنوعی طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد.
- 272- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش‌بینی‌های لازم بشود.
- 273- زباله دان درپوش دار، زنگ نزن قابل حمل به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته و به کیسه زباله مجهز باشد.
- 274- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل فروشگاه دیده شود.
- 275- از کاغذهای تمیز برای پیچیدن مواد غذایی استفاده گردد.

فرم های بازدید

بررسی وضعیت بهداشت محیط دانشکده

مطابقت با آیین نامه عدم
 مطابقت با آیین نامه

تهویه مناسب است	نور کافی است	کلید و پریزها سالم است	کلیه درها و شیشه ها سالم است	میزها مناسب است	صندلی ها مناسب است	رنگ آمیزی مناسب است	موکت یا کف پوش است	پرده سالم و تمیز است	نظافت کلی رعایت می شود	موارد مکان	ردیف
										1 نمازخانه	
										2 آمفی تئاتر	
										3 کتابخانه	
										4 محیط اداری	
										5 محیط آموزشی (کلاسها)	
										6 آزمایشگاه	
										7 کارگاه	
										8 محیط دانشکده	
										9 راهروها	
										10 بایگانی	

در این ساختمان بنا زیربنای حدود :
 مترمربع تعداد :
 نفر پرسنل خدماتی با متوسط سنی :
 تحت استخدام پیمانکار
 دانشگاه مسئولیت نظافت را بعهدہ دارند.

ملاحظات :

نتیجه بازدید		آبدارخانه
بله	خیر	

	کارکنان آبدارخانه و تمام کسانی که با توزیع آب و چای هر نوع مواد غذایی سروکار دارند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر داشته باشند.
	کارکنان آبدارخانه و سایر افرادی که با توزیع مواد غذایی سروکار دارند باید ملبس به روپوش به رنگ روشن بوده و دقیقاً رعایت کامل بهداشت فردی را بنمایند.
	آبدار و هریک از کارکنان آبدارخانه باید حوله و صابون اختصاصی برای خود داشته باشند
	هریک از کارکنان آبدارخانه باید کمد مخصوص لباس داشته باشند
	استعمال دخانیات در داخل آبدارخانه ها اکیداً ممنوع است.
	در آبدارخانه باید جعبه کمکهای اولیه با تمام وسایل و لوازم مربوطه وجود داشته باشد
	کپسول اطفاء حریق وجود دارد و دارای تاریخ شارژ معتبر است
	سیستم فاضلاب بهداشتی است
	شیرهای برداشت آب می بایست سالم و بدون نقص فنی باشد
	کف آبدارخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب است
	سقف بدون شکاف و تمیز بوده در، پنجره و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی می باشد
	ساختمان دیوار از جنس مقاوم به رنگ روشن بوده و از ورود حشرات جلوگیری نموده و قابل نظافت باشند
	در آبدارخانه وسایل نور و روشنایی کافی و بدون نقص است
	قفسه نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت بوده و فاصله کف آن از زمین حداقل 20 سانتیمتر باشد
	سطح زباله درپوش دار قابل شستشو تمیز و مجهز به کیسه زباله می باشد.
وضعیت سرویسهای بهداشتی	
	تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل توالت و دستشویی سالم و عاری از بو باشد
	دارای وسایل نور و روشنایی کافی و بدون نقص است
	کف باید بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و همواره تمیز و پاکیزه باشد
	سقف بدون شکاف و تمیز است
	ساختمان دیوار از جنس مقاوم ، قابل شستشو و تمیز باشد
	در و پنجره ها و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی است
	سیستم فاضلاب بهداشتی است
	شیرهای برداشت آب و شیلنگ مربوطه می بایست سالم و بدون نقص فنی باشد
	دستشویی می بایست مجهز به ظرف مخصوص محتوی صابون مایع باشد
	استفاده از توالت و دستشویی های صاف و صیقلی از جنس کاشی یا سرامیک که همواره تمیز و پاکیزه باشد الزامی است
	ضد عفونی انجام می شود
	پرده حفاظ ورودی از جنس مرغوب و تمیز است

نتیجه بازدید		زباله
بلد	خیر	
		سطحهای زباله دارای درپوش ، قابل شستشو و تمیز است
		سطحهای زباله مجهز به کیسه زباله است
		حمل کیسه های زباله تا انبار موقت جمع آوری زباله جهت انتقال به ماشین حمل زباله توسط چرخ دستی انجام می شود

		انبار موقت جمع آوري زباله روزانه نظافت مي شود
		انبار موقت جمع آوري زباله روزانه ضدعفوني مي شود
		كارگر نظافتچي به هنگام نظافت داراي وسايل ايمني (ماسك و دستکش و ...) مي باشد

امضاء مسئول

امضاء بازديد کننده :

امور عمومي دانشكده :

فرم بازدید بهداشتی غذاخوری

نام غذاخوری : _____
 تاریخ بازدید : _____
 تعداد آمار غذایی : _____
 تعداد پرسنل غذاخوری : آشپز : _____
 نفر کارگر خدماتی : _____ نفر

نتیجه بازدید		بهداشت فردی
بله	خیر	
		کلیه کارکنان و متصدیان دارای کارت بهداشت با تاریخ معتبر می باشند
		کارفرما قبل از شروع بکار کارکنان دارا بودن کارت بهداشت را مورد توجه قرار می دهد
		کلیه کارکنان از نظر ظاهری و یا طبق گفته کارفرما در سلامت کامل به سر می برند
		کلیه کارکنان رعایت کامل اصول بهداشت فردی را می نمایند
		کلیه کارکنان به دستورالعمل های ارائه شده توسط بازرسین بهداشت عمل می نمایند
		تمام کارکنان از لباس کامل (روپوش، کلاه، دستکش، کفش و پیش بند) استفاده می نمایند
		وضعیت ظاهری کارگران (از نظر کوتاهی و مرتب بودن مو و ناخن و ...) مناسب است
		کارکنان مواد شوینده و صابون به میزان کافی در اختیار دارند
		لباس کارگران به طور مرتب و به اندازه کافی شستشو می گردد
		کمد لباس کارگران به تعداد کافی، تمیز و در محل مناسب قرار دارد.
		تعداد
		در صد

نتیجه بازدید		بهداشت محیط
بله	خیر	
		محیط سرویسهای بهداشتی (حمام و دستشویی) کاملاً تمیز و بهداشتی و مجهز به صابون مایع می باشد
		تعداد سرویسهای بهداشتی با توجه به تعداد کارکنان مناسب است
		تهویه هوای سرویسهای بهداشتی مناسب است و فضای آن عاری از هرگونه بو می باشد
		کف، دیوار و سقف سرویسهای بهداشتی سالم و دیوارها کاشیکاری یا سنگ شده است
		سیستم فاضلاب سرویسهای بهداشتی کاملاً سالم و هیچگونه آبی در محوطه جمع نمی شود
		ضد عفونی و سمپاشی بهداشتی به طور مطلوب صورت می گیرد و هیچگونه حشره ای دیده نمی شود
		کف آشپزخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب است
		دیوارها و سقف آشپزخانه سالم و دارای رنگ مناسب است

		تهویه آشپزخانه به خوبی صورت می گیرد و فضای آن عاری از هرگونه بو و بخارات است
		درها و پنجره های آشپزخانه سالم و مجهز به توری سیمی ضدزنگ است
		روشنایی آشپزخانه (نور طبیعی و مصنوعی) کافی است

نتیجه بازدید		بهداشت محیط
بله	خیر	
		سطحهای زباله درپوش دار، سالم به تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله در آشپزخانه موجود است
		سیستم فاضلاب آشپزخانه بدون عیب و نقص و کاملاً بهداشتی است
		آب گرم در تمام مدت روز و به میزان مناسب در آشپزخانه موجود است
		کپسول اطفاء حریق به تعداد لازم و با تاریخ شارژ معتبر در آشپزخانه وجود دارد
		سالن غذاخوری در محل مناسبی واقع شده و ظرفیت لازم را دارد
		میز و صندلی ها سالم ، تمیز و از جنس مناسب است
		کلیه سطوح توزیع غذا سالم و تمیز بوده و مرتباً ضدعفونی می شود
		کف غذاخوری سالم ، بدون فرورفتگی و تمیز است
		سقف و دیوارهای غذاخوری سالم و دارای رنگ مناسب است
		تهویه هوای غذاخوری به طور مطلوب صورت می گیرد و هوای داخل غذاخوری سالم و عاری از بو و بخار است
		درها و پنجره های غذاخوری سالم و مجهز به توری سیمی ضدزنگ است
		ظرف غذاخوری اعم از سیئی، بشقاب ، کاسه ، لیوان ، قاشق و چنگال به تعداد کافی و کاملاً تمیز و بهداشتی موجود است
		روشنایی غذاخوری (از نظر نوری طبیعی و مصنوعی) مناسب است
		سطح زباله درپوش دار به تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله در غذاخوری موجود است
		در غذاخوری دستشویی تمیز و بهداشتی مجهز به صابون مایع وجود دارد
		سمپاشی غذاخوری مناسب بوده و هیچگونه حشره ای (از قبیل سوسک ، مگس و ...) مشاهده نمی شود
		حشره کش برقی سالم و به تعداد کافی در غذاخوری موجود است
		در اطراف غذاخوری منابع آلوده کننده وجود ندارد
		سیستم جمع آوری زباله و انتقال آن مناسب و بهداشتی است
		تعداد
		درصد

پیشنهادات :

-
-
-
-
-
-
-

امضاء مسئول غذاخوری

امضاء کارشناس بهداشت

امضاء سرپرست امور دانشجویی

بررسی وضعیت غذایی (کمی - کیفی) غذاخوری دانشجویی

دانشکده / مجتمع :
 تاریخ بازدید :
 تعداد آمار غذایی : ناهار : : شام :
 : صبحانه :
 نوع غذا :
 تعداد پرسنل غذاخوری : سرآشپز : : آشپز :
 : کارگر خدماتی :

تعداد آشپزها و نیروهای خدماتی برای آمار غذایی فوق کافی است :
 بلی خیر
 نوع غذا بر اساس لیست اعلام شده از اداره تغذیه دانشگاه می‌باشد؟
 بلی خیر

نتیجه بازدید		الف) بهداشت انبار مواد غذایی
بله	خیر	
		مساحت انبار با حجم موادی که انبار می شود متناسب می‌باشد؟
		سقف و دیوار انبار صاف و به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی است؟
		در و کلیه پنجره های باز شو به توری ضد زنگ مجهز است؟
		انبار به هواکش متناسب فضای آن مجهز است دمای انبار مواد غذایی (12 ^{0c}) می باشد؟
		انبار دارای روشنایی کافی می‌باشد؟
		کف انبار صاف و قابل شستشو ، دارای شیب مناسب به طرف کف شوی می‌باشد؟
		مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دربدار نگهداری می‌شود؟
		طریقه نگهداری مواد غذایی با رعایت فاصله 20 cm از کف و 50cm از دیواره های جانی انبار می‌باشد؟
		بهداشت و نظافت انبار رعایت شده است؟
ب) بهداشت وسایل خنک کننده (فریزر ، یخچال ، سردخانه)		
		آشپزخانه دارای سردخانه زیر صفر و بالای صفر می‌باشد؟
		سردخانه مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد می‌باشد؟
		در صورت نبودن سردخانه بالا و زیر صفر ، یخچال و فریزر به تعداد کافی موجود می‌باشد؟
		مواد غذایی درون ظروف دربدار در سردخانه نگهداری می شود؟
		سردخانه مخصوص نگهداری سبزیجات و میوه جات وجود دارد؟
		کلیه یخچالها و فریزرها هر هفته برف زدایی و شستشو می شوند؟
		نظافت و بهداشت سردخانه و دیگر وسایل خنک کننده رعایت می شود؟
ج) بهداشت وسایل و تجهیزات طبخ غذا		
		محل تهیه و آماده سازی گوشت و مرغ از دیگر قسمتها تفکیک و مناسب می باشد؟
		وسایل و تجهیزات (چرخ گوشت ، تخته گوشت) در محل پس زدایی مرغ و گوشت سالم و طبق استاندارد است؟
		تخته خرد کردن گوشت و مرغ پخته از تخته گوشت و مرغ خام تفکیک شده است؟
		حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات موجود است؟
		در صورت استفاده از ظروف مسی ، جدار داخلی آنها قلع اندود شده است؟

	وسایل مورد نیاز آماده سازی سبزیجات (تخته مخصوص ، سبزی خردکن) موجود است؟
--	--

نتیجه بازدید		ج) بهداشت وسایل و تجهیزات طبخ غذا
بلد	خیر	
		وسایل و تجهیزات نظیر سبب زمینی پوست کن ، خلال کن ، همزن در آشپزخانه موجود است؟
		کف اجاق گازها و وسایل سرمازا حداقل 20cm از سطح زمین فاصله دارند؟
		برنج صاف کن ها روی پایه های فلزی به ارتفاع 30cm تا 40cm قرار دارند؟
		وسایل دارای کیفیت و نظافت قابل قبول می باشد؟
د) بهداشت مواد غذایی		
		مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب ، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر می باشد؟
		مواد گوشتی در ظروف مناسب درپوش دار و یا کیسه نایلونی به رنگ سفید در سردخانه نگهداری می شود؟
		سبزیجات بخوبی پاک می شوند؟
		شستشوی سبزیجات به طریقه بهداشتی (انگل زدایی ، میکروب زدایی) انجام می شود؟
		میوه جات و سبزیجات خام به طور کامل شستشو و ضدعفونی می شود؟
		میوه جات و سبزیجات خام در هنگام سرو در ظروف بهداشتی نگهداری می شود؟
		برنج و حبوبات بخوبی پاک می شود؟
		شستشوی برنج و حبوبات بخوبی صورت می گیرد؟
		گوشت و مرغ بخوبی پاک و شستشو می شود؟
		جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد از یخچال استفاده می شود؟
		یخ مورد استفاده به طریقه بهداشتی نگهداری می شود؟
		با توجه به فسادپذیری سریع گوشت چرخ کرده ، نگهداری آن در یخچال با برودت 4 ^{0c} + و کمتر از 12 ساعت می باشد؟
		سبزیجات شسته نشده داخل یخچال و سردخانه کنار مواد غذایی نگهداری می شود؟
		نان در مکان مناسب (داخل نایلون) به طریقه بهداشتی نگهداری می شود؟
		نمک داخل نمکدان بهداشتی و تمیز نگهداری می شود؟
		غذاهای خام و پخته جدا از یکدیگر در یخچال و سردخانه نگهداری می شود؟
		روغن باقی مانده از سرخ نمودن غذاها مجدداً استفاده می شود؟
ه) کیفیت غذا:		
		کیفیت گوشت بعد از طبخ از نظر طعم ، رنگ ، میزان چربی مطلوب می باشد؟
		کیفیت برنج بعد از طبخ از نظر پخت و طعم مناسب است؟
		میزان روغن موجود در غذا (برنج و خورشت) مناسب است؟
		کیفیت مرغ بعد از طبخ غذا مناسب است؟
		غذا در درجه حرارت مناسب (گرم) توزیع می شود؟
		نظارت بر کنترل و توزیع غذا انجام می گیرد؟
		کیفیت و کمیت غذا در کل مطلوب می باشد؟
		به منظور ارزشیابی غذا نمونه برداری انجام شده است؟
		مواد که همراه غذا ارائه می شود؟

پیشنهادات :

.....

.....
.....
.....
.....
.....

امضاء سرپرست امور دانشجویی

امضاء کارشناس تغذیه
امضاء مسئول غذاخوری

فرم بازدید بهداشتی بوفه

نام بوفه :
 تعداد پرسنل : تاریخ بازدید :

ردیف	بند	خبر
		کلیه کارکنان دارای کارت بهداشت (مجوز کار) معتبر در محل کار می باشند
		کارفرما قبل از شروع بکار کارکنان کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کسب نگهداری می نماید
		کارکنان ملبس به کلاه و روپوش سفید می باشند
		هر کارگر دارای صابون و حوله تمیز اختصاصی می باشد
		جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران در محل وجود دارد
		کارگرانی که با پخت سر و کار دارند هر روز استحمام نموده و از نظر ظاهری تمیز می باشند
		برای کارگران دستشویی و توالت مجزا در محل مناسب وجود دارد
		وضع و تعداد دستشویی ها بهداشتی و متناسب باشد
		در بوفه دستشویی مناسب جهت استفاده مشتریان وجود دارد
		کارگرانی که با طبخ و تهیه مواد غذایی سرو کار دارند در حین کار بهای کالای فروخته شده را از مشتری دریافت نمی کنند
		ظروف یکبار مصرفی که استفاده می شود کاملاً تمیز و بهداشتی می باشد
		تعداد و ظرفیت ظرفشویی مناسب و مجهز به آب گرم و سرد می باشد
		قفسه و ویترین و گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت می باشد و فاصله کف آنها از زمین از 20cm کمتر نیست
		وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا در ویترین یا گنجه مخصوص و بهداشتی نگهداری می شود
		کف بوفه از جنس قابل شستشو - صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی می باشد
		سقف بوفه صاف - مسطح بدون ترک خوردگی و شکاف و تمیز می باشد
		درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل می آید
		ساختمان دیوار بدون فرورفتگی و شکاف بوده و دارای رنگ آمیزی مناسب می باشد
		در طول سال حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از 30 درجه سانتیگراد باشد
		تهویه به نحوی صورت می گیرد که همیشه هوای داخل بوفه سالم و عاری از بو و دود و بخارات می باشد
		روشنایی طبیعی و یا مصنوعی به اندازه کافی و مناسب بوده و باعث ناراحتی چشم نمی شود
		برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم شده و کپسول اطفاء حریق با تاریخ شارژ معتبر در محل وجود دارد
		پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه در داخل بوفه دیده نمی شود
		وسایل کمک های اولیه به اندازه مناسب و کاملاً بهداشتی در محل مخصوص وجود دارد
		زباله دان درپوش دار ، زنگ نزن، قابل حمل ، به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و مجهز به کیسه زباله است
		محوطه داخل و اطراف بوفه به اندازه کافی نظافت می شود
		پیش خوان و میز کار سالم و کاملاً بهداشتی بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو می باشد
		سطح میزها باید صاف و تمیز و سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد
		صندلی ها و نیمکتها باید مناسب ، سالم و تمیز باشد
		در محوطه بوفه هیچگونه زباله ای پراکنده نشده است

	ت د ا
	د ر ص

امضاء کارشناس بهداشت

امضاء متصدی بوفه

بررسی وضعیت غذایی (کمی - کیفی) بوفه های بهداشتی

دانشکده / مجتمع :
تاریخ بازدید :

بل ه	خبر
	نگهداری مواد غذایی طبق اصول بهداشتی و استاندارد می باشد
	یخچال و فریزر به تعداد کافی در بوفه وجود دارد
	فریزر سالم بوده و بهداشت و نظافت آن رعایت شده است
	یخچال سالم بوده و بهداشت و نظافت آن رعایت شده است
	اجاق گاز <input type="checkbox"/> و فر مخصوص سرخ کردن <input type="checkbox"/> سالم ، بهداشتی و نظافت آنها رعایت شده است
	مواد غذایی روی تخته صاف ، سالم و بدون درز خرد می شوند
	هواکش در قسمت طبخ غذا موجود و دارای کیفیت مطلوب می باشد
	دستگاه ورقه کن مواد غذایی (کالباس و ...) سالم و بهداشتی است
	محل مخصوص شستشوی سبزیجات (کاهو - گوجه و ...) وجود دارد
	دستگاه آبپوه گیری و مخلوط کن سالم و بهداشتی است
	جهت سرو غذا از ظروف یکبار مصرف (لیوان ، بشقاب ، قاشق و چنگال) استفاده می شود
	کیفیت ظروف یکبار مصرف مطلوب و بهداشتی است
	در صورت عدم استفاده از ظروف یکبار مصرف ، ظروف بطور کامل شستشو و ضدعفونی می شوند
	بهداشت مواد غذایی
	شستشوی سبزیجات به طریقه بهداشتی (استفاده از مواد ضدعفونی کننده) می باشد
	کلیه مواد غذایی خصوصاً مواد پروتئینی دارای پروانه بهره برداری و تاریخ مصرف معتبر می باشند
	غذاهای خام و پخته شده جدا از یکدیگر در یخچال نگهداری می شود
	کلیه مواد غذایی خام و پخته در ظروف درپوش دار نگهداری می شود
	مدت نگهداری سوسیس و کالباس در فریزر و یخچال کمتر از یک هفته است
	سبزیجات شسته نشده در یخچال کنار مواد غذایی نگهداری نمی شود
	نان در مکان مناسب (داخل نایلون) و به طریقه بهداشتی نگهداری می شود
	روغن مصرف شده جهت سرخ نمودن به رنگ روشن ، ... و بهداشتی می باشد
	از نمکدان و قندان با درپوش سالم استفاده می شود
	ساندویچ با پوشش غیرکاذبی (پلاستیک) عرضه می شود
	کیفیت غذا
	همبرگر و سوسیس (انواع خوراکیها) طبخ شده روزانه تهیه می شود
	کیفیت کالباس و سوسیس مطلوب می باشد (به رنگ روشن و عاری از لکه های سیاه و چربی در سطح آن)
	همبرگر مصرف شده از کارخانه معتبر بوده و دست ساز نیست
	کیفیت همبرگر (خام) مطلوب می باشد

		کیفیت ساندویچ کالباس مطلوب می باشد
خیر	بد	ه
		کیفیت ساندویچ همبرگر مطلوب می باشد
		کیفیت ساندویچ سوسیس مطلوب می باشد
		کیفیت و کمیت کلیه خوراکیهای ارائه شده مطلوب می باشد
		از مواد سهمیه ای (قند ، روغن ، پنیر) امور دانشجویی استفاده می شود
		به منظور ارزشیابی غذا نمونه برداری انجام شده است
		قیمت مواد غذایی ارائه شده مصوب امور دانشجویی دانشکده می باشد
		قیمت انواع صبحانه (به ریال) :
	کره و مربا	کره و پنیر :
		قیمت انواع ساندویچ (به ریال)
	ساندویچ سوسیس	ساندویچ همبرگر :
		غیره :
		پیشنهادات :

امضاء سرپرست امور دانشجویی :

امضاء کارشناس تغذیه :
امضاء مسئول غذاخوری

فرم بازدید بهداشتی خوابگاهها

تاریخ بازدید : نام خوابگاه :
 تعداد ساکنین : تعداد نیروهای خدماتی :
 تعداد اطاق :

خبر	بده	الف) راهروها و اتاقها
		کف قابل شستشو ، بدون فرورفتگی ، دارای شیب مناسب و تمیز می باشد
		سقف صاف بدون ترک خوردگی و تمیز است
		ساختمان دیوار بدون فرورفتگی و دارای رنگ آمیزی مناسب می باشد
		نور طبیعی یا مصنوعی طوری تأمین می شود که باعث ناراحتی چشم نگردد
		کپسول اطفاء حریق جهت جلوگیری از حریق وجود دارد
		تهویه ساختمان مناسب و کافی می باشد
		پنجره ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ می باشد
		درها و پنجره ها سالم و تمیز است
		در هر اتاق کمد ، تخت و میز و صندلی ، قفسه کتاب به تعداد کافی ، سالم و مناسب وجود دارد
		مساحت اتاق متناسب با تعداد افراد ساکن در اتاق می باشد
		پنجره اتاق دارای پرده مناسب و تمیز می باشد
		سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای در خوابگاه دیده نمی شود
ب) سرویسهای بهداشتی		
		تهویه به نحو صورت می گیرد که همیشه هوای داخل توالت و دستشویی سالم و عاری از بو می باشد
		وسایل نور و روشنایی بدون نقص می باشد
		کف بدون فرورفتگی ، دارای شیب مناسب و تمیز است
		سقف بدون شکاف و تمیز می باشد
		ساختمان دیوار از جنس مقاوم ، قابل شستشو و تمیز می باشد
		در و پنجره ها و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ است
		شیرهای برداشت آب و شیلنگ سالم و بدون نقص می باشد
		از توالت و دستشویی صاف از جنس کاشی یا سرامیک که همواره تمیز و پاکیزه باشد استفاده می شود
		ضد عفونی روزانه انجام می شود
		سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله ، سالم بودن لوله های فاضلاب ، استفاده از سیفون و ..) بهداشتی می باشد
		در توالتها سطل زباله مناسب درپوش دار و دارای کیسه زباله وجود دارد
		تعداد توالت و دستشویی متناسب با جمعیت می باشد
ج) حمام :		
		کف بدون فرورفتگی ، دارای شیب مناسب و همواره تمیز می باشد
		سقف بدون شکاف و تمیز است

بله	خیر	
		دیوار از جنس مقاوم ، قابل شستشو و تمیز است
		از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار است
		دوشها و شیرهای آب سالم و بدون چکه می باشند
		تهویه به نحو مطلوب صورت می گیرد
		ضد عفونی روزانه انجام می شود
		در حمامها سطل زباله مناسب ، درپوش دار و دارای کیسه زباله وجود دارد
		تعداد حمامها به تعداد کافی و مناسب با جمعیت می باشد
		سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله ، استفاده از سیفون ، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و ...) بهداشتی است
د) آشپزخانه		
		سقف بدون شکاف و تمیز می باشد
		کف بدون فرورفتگی ، قابل شستشو و همواره تمیز می باشد
		ساختمان دیوار از جنس مقاوم قابل شستشو و همواره تمیز است
		تهویه به نحوی انجام می گیرد که هوای داخل آشپزخانه سالم می باشد
		پنجره ها مجهز به توری سیمی است
		از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار است
		از سطلهای زباله مناسب با کیسه پلاستیکی در آشپزخانه استفاده می شود
		شیرهای آب سالم و بدون چکه می باشند
		سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله ، استفاده از سیفون ، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و ...) بهداشتی است
		ضد عفونی روزانه انجام می شود
		وسایل پخت مناسب و همواره تمیز می باشد
		بچال به تعداد کافی و مناسب بوده و همواره تمیز می باشد
		ظرفشویی به تعداد کافی ، سالم و مناسب می باشد
		از آب سردکن به تعداد کافی سالم و تمیز و مناسب استفاده می شود
ز) سیستم جمع آوری زباله :		
		از سطل زباله مناسب ، درپوش دار و تمیز استفاده می شود
		تفکیک زباله صورت می گیرد
		سطل زباله مجهز به کیسه زباله می باشد
		انبار موقت جمع آوری زباله مناسب ، قابل شستشو و دارای شیب مناسب می باشد
		انبار موقت زباله روزانه نظافت و ضد عفونی می شود
		ریخت و پاش در اطراف انبار موقت زباله وجود ندارد
		تعداد سطل زباله و انبار موقت زباله مناسب با حجم زباله می باشد
پیشنهادات		
امضاء _____ مس _____ نول خوابگاه _____ اه :		
امضاء کارشناس بهداشت		

فرم بازدید بهداشتی میوه و سبزی فروشی ها

تاریخ بازدید : محل
بازدید :

بله	خیر	
		کلیه کارگران و متصدیان دارای کارت بهداشت با تاریخ معتبر می باشند.

	کلیه کارگران رعایت کامل بهداشت فردی را نموده هنگام کار از دستکش استفاده می کنند
	جایگاه محفوظ مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران در نظر گرفته شده است.
	جعبه کمکهای اولیه موجود و در محل مناسبی نصب می باشد.
	کف از جنس قابل شستشو صاف بدون فرورفتگی بوده و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی می باشد .
	ساختمان دیوار از ورود جوندگان و حشرات در امان بوده و صاف بدون فرورفتگی و شکاف می باشد .
	دیوارها قابل شستشو (کاشی یا سرامیک) و وضع آن متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار می باشد .
	سقف صاف مسطح بدون ترک خوردگی و شکاف و تمیز می باشد .
	درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل می آید.
	آب مصرفی مورد تایید مقامات بهداشتی می باشد.
	سیستم فاضلاب بهداشتی می باشد .
	وضع و تعداد دستشویی ها، بهداشتی ، مناسب می باشد (وجود صابون یا جامد الزامی است)
	صابون مایع موجود و هر کارگر دارای حوله تمیز اختصاصی می باشد.
	قفسه و ویتزین و گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت می باشد و فاصله کف آنها از زمین از 20 سانتیمتر کمتر نمی باشد .
	پیش خوان و میز کار سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو می باشد .
	تهویه به نحوی صورت گیرد که هوای داخل فروشگاه سالم و کافی و عاری از بو می باشد .
	نور طبیعی یا مصنوعی طوری است که باعث ناراحتی چشم نمی گردد .
	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم شده است .
	زباله دان درپوش دار ، زنگ نزن قابل حمل و به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته و به کیسه زباله مجهز می باشد
	پشه مگس و سایر حشرات و جوندگان در داخل فروشگاه دیده نمی شود .
	از کاغذهایی که تمیز برای پیچیدن مواد غذایی استفاده می گردد .
	توضیحات :

امضاء بازرسی کننده :
.....
امضاء مسئول فروشگاه میوه و سبزی

فرم بازدید بهداشتی نانوائیها

تاریخ بازدید :
محل :

خبر	بده	
		کلیه کارگران و متصدیان دارای کارت بهداشت با تاریخ معتبر می باشند
		کلیه کارگران رعایت کامل بهداشت فردی را می نمایند
		کارگران خمیرگیر ملبس به کلاه و روپوش سفید می باشند

		لباس کلیه کارگران به رنگ روشن و تمیز می باشد .
		جایگاه محفوظ مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران در نظر گرفته شده است
		هر کارگر دارای حوله تمیز اختصاصی می باشد .
		کارگرانی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه مواد غذایی سر و کار دارند در حین کار بهای کالای فروخته شده را دریافت نمی کنند
		جعبه کمکهای اولیه موجود و در محل مناسبی نصب گردیده است .
		کارگرانی که با پخت سر و کار دارند هر روز استحمام می نمایند .
		کف نانوایی از جنس قابل شستشو صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی می باشد.
		ساختمان دیوار از ورود جوندگان و حشرات در امان و صاف و بدون فرورفتگی و شکاف می باشد
		دیوارها از جنس قابل شستشو (کاشی یا سنگ) و وضع آن متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار می باشد
		سقف صاف مسطح بدون ترک خوردگی و شکستگی و تمیز می باشد .
		درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل می آید .
		آب مصرفی مورد تایید مقامات بهداشتی می باشد .
		سیستم فاضلاب بهداشتی می باشد
		وضع و تعداد دستشوییها بهداشتی ، مناسب و دارای صابون مایع می باشد .
		کارگران دارای دستشویی و مستراح مجزا در محل مناسب و با شرایط لازم می باشند .
		دستگاه سوخت و مواد سوختنی بنحوی است که احتراق به صورت کامل انجام می گیرد .
		قفسه ویتزین گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت می باشد و فاصله کف آنها از زمین 20 سانتیمتر کمتر نمی باشد
		پیشخوان و میز کار سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو می باشد
		انبار مواد غذایی آرد قابل تمیز کردن بوده و مرطوب نمی باشد و وضع داخلی آن و بر اساس نقشه های تصویب شده مقامات بهداشتی احداث شده است .
		تهویه به نحوی صورت می گیرد که هوای داخل نانوایی سالم کافی و عاری از بو می باشد .
		کارگران در هنگام کار به هیچ وجه سیگار مصرف نمی کنند .
		نور طبیعی و یا مصنوعی طوری است که باعث ناراحتی چشم نیگردد .
		برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم شده است .
		پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان در داخل نانوایی دیده نمی شود .
		زباله دان در پوش دار زنگ نزن قابل حمل و بتعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته و به کیسه مجهز می باشد .
		سطح میزها صاف تمیز سالم و بدون درز بوده و روکش از جنس قابل شستشو می باشد .

بل	ه	خبر
		ظروف خمیرگیر صاف ، تمیز و بدون درز می باشد
		بالای ظرف خمیرگیر شیر آب نصب گردیده است
		از دستگاه های خودکار برای تهیه خمیر استفاده گردیده است (رعایت این بند حتی الامکان ضروری است)
پیشنهادات:		

Empty rectangular box for signature or stamp.

امضاء

امضاء بازديد کننده :
مسئول ناوایي

فرم بازدید بهداشتی آرایشگاهها

محل

تاریخ بازدید :

بازدید :

ردیف	بند	شرح
		کلیه کارگران و متصدیان دارای کارت بهداشت با تاریخ معتبر می باشند
		کلیه کارگران رعایت کامل بهداشت فردی را می نمایند
		کارگران دارای روپوش به رنگ روشن و تمیز می باشند
		جایگاه محفوظ مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران در نظر گرفته شده است
		هرکارگر دارای حوله تمیز اختصاصی می باشد
		جعبه کمکهای اولیه موجود و در محل مناسبی نصب گردیده است
		کف از جنس قابل شستشو صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی می باشد
		ساختمان دیوار از ورود جوندگان و حشرات در امان و صاف و بدون فرورفتگی و شکاف می باشد
		دیوارها به رنگ روشن و وضع آن متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار می باشد
		سقف صاف مسطح بدون ترک خوردگی و شکستگی و تمیز می باشد
		درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل می آید
		آب مصرفی مورد تأیید مقامات بهداشتی می باشد
		سیستم فاضلاب بهداشتی می باشد
		وضع و تعداد دستشوییها بهداشتی ، متناسب و از صابون مایع استفاده می شود
		دستگاه سوخت و مواد سوختنی بنحوی است که احتراق به صورت کامل انجام می گیرد
		قفسه ، ویتیرین و گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت می باشد و فاصله کف آنها از زمین از 20 سانتیمتر کمتر نمی باشد
		تهویه به نحوی صورت می گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم و کافی و عاری از بو می باشد
		در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل آرایشگاه بیشتر از 30 درجه سانتیگراد نمی باشد
		نور طبیعی و یا مصنوعی طوری است که باعث ناراحتی چشم نمی گردد.
		برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم شده است
		زباله دان درپوش دار ، زنگ نزن ، قابل حمل و به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته و مجهز به کیسه زباله می باشد
		پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان در داخل آرایشگاه دیده نمی شود
		کلیه وسایل مورد استفاده از قبیل پیش بند ، شانه ، برس ، قیچی و امثال آنها پس از تمیز کردن ضدعفونی می گردد.
		کلیه حوله های مصرفی ، روزانه در محل مناسب شسته ، ضدعفونی و خشک می گردد.
		در صورت لزوم همواره از تیغ یکبار مصرف استفاده می شود
		سطح میزها صاف تمیز سالم و بدون درز بوده و روکش از جنس قابل شستشو می باشد
		صندلی و نیمکتها سالم و تمیز می باشد
توضیحات :		