



مرکز بهداشت و سلامت دانشگاه تهران

چک لیست بازرسی بهداشتی از آشپزخانه و سلف سرویس

مشخصات محل :

- تعداد کل کارکنان: بازرسی اول بازرسی دوم بازرسی سوم
- تعداد کارکنان مشمول کارت بهداشت: بازرسی اول بازرسی دوم بازرسی سوم
- تعداد کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت: بازرسی اول بازرسی دوم بازرسی سوم
- روش تامین آب آشامیدنی: منابع بهسازی شده منبع غیر بهسازی شبکه توزیع آب آشامیدنی مخزن ذخیره آب
- روش دفع فاضلاب: تصفیه خانه اختصاصی شبکه جمع آوری فاضلاب چاه جاذب رها سازی در محیط

بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	وضعیت: بلی ✓ خیر ✗ مصداق ندارد - اصلاح در محل +	ردیف
/ /	/ /	/ /		-
				الف: بهداشت فردی
				۱ کلیه کارکنان شاغل دارای کارت بهداشت معتبر هستند.
				۲ کلیه کارکنان و متصدیان، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف هستند.
				۳ تابلو ممنوعیت استعمال دخانیات در آشپزخانه و رستوران نصب شده است
				۴ ممنوعیت استعمال دخانیات توسط کارکنان در حین انجام کار و در محیط کار رعایت می شود.
				۵ کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هر روز قبل و بعد از کار استحمام می کنند.
				۶ * کارکنان موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز می کنند و هنگام تهیه و توزیع غذا از دست زدن به سر، دهان، بینی و گوش خود احتراز می کنند.
				۷ * کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی دارای ناخن کوتاه هستند و ممنوعیت استفاده از لاک، ناخن مصنوعی، جواهرات و زیورآلات هنگام کار رعایت می شود.
				۸ کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می کنند.
				۹ کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی هنگام کار از کلاه، دستکش و پیش بند و کفش مناسب استفاده می کنند.
				۱۰ متصدیان برای هر یک از شاغلان خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل تهیه کرده اند
				۱۱ کارکنان به هیچ عنوان با کفش کار وارد سرویس بهداشتی نمی شوند و دمپایی جداگانه ای برای استفاده کارکنان در سرویس های بهداشتی وجود دارد.
				۱۲ * شستشوی دست با صابون قبل از شروع به کار الزامی است کارکنان دست اندر کار مواد غذایی، شستشوی دست ها را با آب و صابون به درستی و مطابق مطالب راهنمای شستشو انجام می دهند.
				۱۳ * راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است.
				۱۴ * کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکی، محل را با یک نوار یا باند ضد آب کاملا پوشانده و از دستکش یک بار مصرف هنگام کار استفاده می کنند.

۱۵	* مسئولان از کارکردن کارکنانی که به بیماری هایی نظیر اسهال خونی، حصبه، انگل های روده ای، زردی، کورک، عفونت چشم و دستگاه تنفسی (انواع سرماخوردگی) و... مبتلا هستند ممانعت به عمل می آورند و افراد را سریعاً جهت درمان به نزدیکترین مرکز بهداشت اعزام می کنند.
۱۶	* شروع به کار مجدد کارکنان معالجه شده، منوط به ارائه گواهی سلامت از طرف پزشک است.
۱۷	کارگرانی که با طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده یا فیش غذا را نخواهند داشت.
۱۸	* ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می شود.
۱۹	* کارکنان دست اندرکار مواد غذایی از تماس های غیر ضروری با غذای پخته شده و آماده ی خوردن خودداری می نمایند.
۲۰	* متصدیان و کارگران بطور کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی را رعایت کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می شود عمل می کنند.
-	بهداشت مواد غذایی
۲۱	* آب مصرفی از نظر میکروبی، فیزیکی شیمیایی مورد تایید مقامات بهداشتی است.
۲۲	* سبزیجات و صیفی جات و میوه های مصرفی قبل از استفاده، مطابق راهنمای شستشو، سالم سازی می شود.
۲۳	* مواد غذایی بسته بندی شده دارای ویژگی های ذیل هستند: نام محصول <input type="checkbox"/> نام و نشانی کارخانه سازنده <input type="checkbox"/> شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان <input type="checkbox"/> شماره پروانه بهره برداری <input type="checkbox"/> تاریخ تولید و انقضای مصرف <input type="checkbox"/> علامت استاندارد <input type="checkbox"/>
۲۴	* ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس و طعم دهنده های شیمیایی و غیرمجاز رعایت می گردد.
۲۵	* ممنوعیت نگهداری مواد غذایی بالقوه خطرناک در محدوده دمایی خطرناک بیش از دو ساعت رعایت می گردد.
۲۶	* گوشت و سایر مواد پروتئینی مهمور به مهر معتبر هستند.
۲۷	* عدم مصرف گوشت چرخ کرده آماده رعایت می شود.
۲۸	* دمای پخت مواد غذایی حین پخت رعایت می گردد.
۲۹	* دما در یخچال، فریزر و سردخانه کنترل می شود.
۳۰	تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است.
۳۱	یخچال، فریزر و سردخانه دارای فضای کافی بوده و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام می گیرد.
۳۲	* یخ زدایی مواد غذایی منجمد به درستی انجام می شود.
۳۳	* مواد غذایی منجمد به اندازه مورد نیاز برای مصرف و به طریقه صحیح از حالت انجماد خارج شده و از انجماد مجدد آنها خودداری می شود.
۳۴	* در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می شود.
۳۵	* جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال و فریزر رعایت می شود
۳۶	مواد غذایی خام و پخته درون ظروف درب دار، جداگانه در یخچال، فریزر و سردخانه نگهداری می شود.
۳۷	* جابه جایی و حمل و نقل مواد غذایی به درستی انجام می شود.

۳۸	انواع ادویه جات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می شود.
۳۹	تخم مرغ مصرفی، شناسه دار یا پاستوریزه و با شرایط مناسب نگهداری می شود.
۴۰	روغن مورد استفاده برای پخت و پز مناسب است.
۴۱	* یخ مصرفی دارای ویژگی های لازم است.
۴۲	ممنوعیت استفاده مجدد از غذای مانده رعایت می گردد.
۴۳	نمک مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد.
۴۴	نان مصرفی دارای ویژگی های لازم می باشد.
۴۵	از قرار گرفتن مواد غذایی در معرض تابش مستقیم نور خورشید جلوگیری می گردد.
۴۶	تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می گردد.
۴۷	همه ی محلول های ضدعفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند.
-	بهداشت ابزار و تجهیزات
۴۸	* یخچال و فریزر مورد استفاده سالم، تمیز و بدون بو است.
۴۹	* یخچال، فریزر و سردخانه ها مجهز به دماسنج است.
۵۰	* سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است.
۵۱	سینک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می گردد.
۵۲	سینک مجزا و تمهیدات لازم برای شستشوی دست کارکنان در نظر گرفته شده است.
۵۳	شستشوی و گندزدایی ظروف به روش صحیح انجام می گردد.
۵۴	آب چکان و قفسه نگهداری ظروف، طبقات سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی داشته و از کف حداقل ۱۵ سانتیمتر فاصله دارند.
۵۵	جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی و کلیه ظروف بسته بندی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشد.
۵۶	ظروف طبخ، آماده سازی و سرو مواد خوردنی و آشامیدنی و سیخ های کباب سالم و تمیز می باشند.
۵۷	دستگاه های مورد استفاده سالم و تمیز می باشند.
۵۸	فر و اجاق گاز سالم، تمیز و بدون جرم هستند.
۵۹	جنس و مشخصات سیخ های کباب و ظروفی که برای مراحل مختلف تهیه و طبخ مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشند.
۶۰	جنس و مشخصات ظروف و سائیلی که برای مراحل مختلف سرو مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشند.
۶۱	جنس و مشخصات ظروف و سائیلی که برای مراحل مختلف نگهداری مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشند.
۶۲	تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلاینده های هوا توسط دستگاه های مورد استفاده انجام شده است.
۶۳	میزهای کار، رویه ضد زنگ و سالم دارند.
۶۴	تخته های کاردارای ویژگی های لازم می باشد.
۶۵	در صورت وجود خمیر گیر آیا از جنس زنگ نزن و بدون رنگ بوده و شیر آب گرم و سرد بالای آن نصب شده است.
۶۶	ویترین ها، کابینت ها و قفسه ها تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند.
۶۷	جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد.
۶۸	میز، صندلی، نیمکت، رومیزی و پرده ها سالم و تمیز می باشد.
۶۹	تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است.

-	شرایط انبار و سردخانه		
۷۰	مساحت انبار و سردخانه باحجم موادی که در آن نگهداری می شود متناسب است.		
۷۱	کف، دیوار و سقف انبار یا محل نگهداری مواد غذایی دارای ویژگی های لازم انباراست.		
۷۲	انبار دارای روشنایی کافی است.		
۷۳	انبارهای مورد استفاده در محلی ساخته شده است که حشرات و آفات انباری به آن راه نیابند.		
۷۴	انبارها خنک و خشک م باشد و نظافت آنها به آسانی صورت می گیرد.		
۷۵	تهویه انبار مطلوب است و دارای هواکش متناسب با فضای آن است (دمای آن از ۲۱ درجه سانتی گراد بالاتر نیست) .		
۷۶	سردخانه زیر صفر و بالای صفر مجهز به دماسنج (جهت کنترل درجه برودت) است.		
۷۷	زنگ اضطراری و اعلام خطر بسته شدن درب سردخانه سالم است.		
۷۸	کلیه یخچال ها و سردخانه ها مرتب برفک زدایی و شستشو می شود.		
۷۹	کارکنان برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده می کنند.		
۸۰	قفسه بندی و پالت گذاری انبار و سردخانه مطلوب و مناسب انجام می شود.		
۸۱	مواد غذایی با رعایت فاصله ۲۰ سانتی متر از کف و ۵۰ سانتی متر از دیواره های جانبی انبار نگهداری و از قرار دادن مواد غذایی روی زمین خودداری می شود.		
۸۲	تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است.		
۸۳	از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیدا خودداری می شود.		
۸۴	مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچک تر یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری شود به نحوی که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.		
۸۵	مواد غذایی خام و پخته در سردخانه و یخچال دارای پوشش مناسب بوده یا در ظروف دارای در پوش جداگانه نگهداری می شود.		
۸۶	کنترل ناقلین و سمپاشی محیط به نحو مطلوب انجام می شود به طوری که هیچ گونه حشره ای در محیط دیده نمی شود		
-	شرایط ساختمانی		
۸۷	*سیستم آبرسانی مجهز به آب سرد و گرم و دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۸۸	سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۸۹	سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۹۰	وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده کارکنان به تعداد کافی و دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۹۱	وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی مورد استفاده کارکنان به تعداد کافی و دارای ویژگی های لازم بهداشتی است		
۹۲	در صورت وجود اتاق استراحت برای کارکنان، از فضای تولید، فرآوری و نگهداری، مجزا است و دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۹۳	پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل نظافت است.		
۹۴	پوشش کف محل طبخ دارای شیب مناسب به طرف کف شوی فاضلاب است و از جنس مقاوم، مسطح، بدون درز و شکاف و قابل شستشو و دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز است و توری ریز روی آن نصب شده است.		
۹۵	پوشش سقف محل طبخ به رنگ روشن، سالم و تمیز است		
۹۶	درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است.		
۹۷	در و پنجره ها مجهز به توری سالم و مناسب و فنردار است به طوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری می کند.		

۹۸	منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله ها، سیم ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است.		
۹۹	محل دارای دما و رطوبت (سیستم گرمایش و سرمایش) مناسب است		
۱۰۰	وضعیت تهویه مطلوب (سالم، بدون نقص و دارای حداقل سرو صدا) بوده و دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۱۰۱	روشنایی محیط مناسب است.		
۱۰۲	کنترل ناقلین و سمپاشی به نحو مطلوب انجام می شود (به طوری که هیچ حشره ای در محیط دیده نمی شود).		
۱۰۳	کلیه قسمت های آشپزخانه مجهز به سیستم تشخیص و اعلام حریق است.		
۱۰۴	کپسول اطفای حریق (خاموش کننده های پودر و گاز یا CO2 برحسب شرایط) در محل نصب شده است و شارژ کپسول ها به صورت ادواری کنترل می شود.		
۱۰۵	کارکنان آموزش لازم را برای استفاده از این کپسول ها در مواقع ضروری دیده اند.		
-	شرایط سالن غذاخوری		
۱۰۶	وسعت سالن غذاخوری متناسب با تعداد مراجعان است.		
۱۰۷	کف، دیوار و سقف سالن دارای ویژگی های لازم و بهداشتی است (دیوار سالن حداقل تا ۱۲۰ سانتی متر از کف با سنگ های صیقلی یا سرامیک یا کاشی از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری به بالا با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده است).		
۱۰۸	سطح میزها، صندلی ها و نیمکت های موجود صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش و از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن است.		
۱۰۹	کف سالن غذاخوری و روی میزها روزانه با مواد پاک کننده شسته و گندزدایی میشود.		
۱۱۰	وضعیت تهویه مطلوب بوده و دارای ویژگی های لازم است.		
۱۱۱	سالن دارای سیستم گرمایش و سرمایش مناسب است.		
۱۱۲	ظروف مناسب غذاخوری (لیوان، قاشق، چنگال و سینی) به تعداد کافی وجود دارد و از استفاده مجدد آنها قبل از شستشو خودداری می شود.		
۱۱۳	رومیزی و پرده ها سالم و تمیز است.		
۱۱۴	قندان، نمکدان و پارچ آب مورد استفاده دارای درپوش مناسب است		
۱۱۵	آب سردکن در سالن های پذیرایی به تعداد کافی، سالم، تمیز و مناسب موجود است		
۱۱۶	شیر آبخوری یا آب سرد کن از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ است تا آبی کله از دهان بر می گردد، به آن نرسد.		
۱۱۷	کف و دیوارهای اطراف محل آبخوری یا آب سرد کن قابل شستشو است و نظافت اطراف آب سرد کن رعایت می شود		
۱۱۸	سطل های پسماند موجود دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش دار بوده و درب سطل ها همواره بسته است		
۱۱۹	سطل های جداگانه برای تفکیک پسماند خشک از پسماند تر در سالن قرار داده شده است		
۱۲۰	سالن دارای تعداد کافی دستشویی به صورت مجلا و در محل مناسب است و شرایط لازم برای شسلن دست ها با آب و صابون را داراست.		
۱۲۱	تسهیلات ویژه در استفاده از سالن و سرویس های بهداشتی برای معلولین تعبیه شده است.		

نام و نام خانوادگی بازرس بهداشت محیط	تاریخ بازرسی	تعداد موارد بحرانی	تعداد موارد غیر بحرانی

-مصادق ندارد شامل مواردی است که وجود آن الزامی نمی باشد.

-اصلاح در محل شامل مواردی است که تا پایان زمان بازرسی قابل اصلاح در محل بوده و چنانچه همان نقص در بازرسی بعدی تکرار گردد با علامت * مشخص می شود.

-ردیف های با علامت * مشخص شده است نشان دهنده شرایط یا حالت بحرانی می باشد.

-ردیف هایی که علامت * ندارند نشان دهنده شرایط یا حالت غیر بحرانی می باشد.