



مرکز بهداشت و سلامت دانشگاه تهران

چک لیست بازرسی بهداشتی از بوفه های مواد غذایی : 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 جذب رها سازی در محیط

ردیف	وضعیت:	بازدید اول	بازدید دوم	بازدید سوم	بلی ✓ خیر ✗ مصداق ندارد - اصلاح در محل +
		/ /	/ /	/ /	
-	الف: بهداشت فردی				
۱	کلیه کارکنان شاغل در بوفه مواد غذایی 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 محل پخت و سالن پذیرایی نصب شده است.				
۴	ممنوعیت استعمال دخانیات توسط کارکنان در حین انجام کار و در محیط کار رعایت می شود.				
۵	*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 اجراز می کنند.				
۶	*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.				
۷	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.				
۸	کارکنان دست اندرکار تهیه مواد غذایی هنگام کار از کلاه، دستکش و پیش بند و کفش مناسب استفاده می کنند.				
۹	متصدیان برای هر یک از شاغلان خود جایگاه محفوظ و مناسب منظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل تهیه کرده اند.				
۱۰	*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 دستورالعمل انجام می دهند.				
۱۱	*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 یکبارمصرف استفاده می کنند.				
۱۲	*راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است.				

۱۳	* مسئولان از کارکردن کارکنانی که به بیماری های روده ای نظیر اسهال خونی، حصبه، انگل های روده ای، زردی، کورک، بریدگی، 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
۱۴	* شروع به کار مجدد کارکنان معالجه شده، منوط به ارائه گواهی سلامت از طرف پزشک است .
۱۵	* کارگرانی که با طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده یا فیش غذا را ندارند.
۱۶	* ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می شود.
۱۷	* متصدیان و کارگران رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی را کرده و به دستورهایی که توسط بازرس بهداشت داده می شود عمل می کنند.
-	بهداشت مواد غذایی
۱۸	* آب مصرفی از نظر میکروبی، فیزیکی و شیمیایی مورد تایید مقامات بهداشتی است.
۱۹	* سبزیجات و صیفی جات و میوه های مصرفی قبل از استفاده، مطابق راهنمای شستشو، سالم سازی می شود.
۲۰	* 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"/>
۲۱	* گوشت و سایر مواد پروتئینی ممهور به مهر معتبر هستند.
۲۲	* عدم مصرف گوشت چرخ کرده آماده رعایت می شود.
۲۳	تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است.
۲۴	کلیه مواد غذایی فاسدشدنی در یخچال یا مناسب نگهداری می شود و مدت آن بیش از زمانی نیست که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت کند.
۲۵	* یخ زدایی مواد غذایی منجمد به درستی انجام می شود (این مواد ۲۴-۱۲ ساعت قبل از استفاده، در یخچال بالای صفر نگهداری می شود)
۲۶	* مواد غذایی منجمد به اندازه مورد نیاز برای مصرف و به طریقه صحیح از حالت انجماد خارج می شود و از انجماد مجدد آنها خودداری می شود.
۲۷	جوانه و قسمت های سبز سیب زمینی و هویج، به هنگام آماده سازی جدا می شود.
۲۸	* در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می شود.
۲۹	* جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال رعایت می شود.
۳۰	مواد غذایی خام و پخته درون ظرف درب دار، جداگانه در یخچال، فریزر و سردخانه نگهداری می شود.
۳۱	کیفیت مواد غذایی بعد از طبخ از نظر پخت، طعم، رنگ و میزان چربی مطلوب است.
۳۲	* جابه جایی و حمل و نقل مواد غذایی به درستی انجام می شود.

۳۳	انواع ادویه جات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو ظروف مناسب نگهداری می شود.		
۳۴	محلول های ضدعفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی لازم و استاندارد هستند.		
۳۵	تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می شود.		
۳۶	قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحل مطلوب و مناسب انجام شده است.		
-	بهداشت ابزار و تجهیزات		
	* یخچال و فریزر مورد استفاده سالم، تمیز و بدون بو هستند.		
	* یخچال و فریزر مجهز به داماسنج (جهت کنترل درجه حرارت) است.		
	کلیه یخچال ها هر هفته برفک زدایی و شستشو می شود.		
	هود با ابعاد و جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت نصب شده است.		
۴۲	کلیه وسایل پخت و پز (انواع دیگ، قابلمه و سماور مناسب، سالم و بدون نقص هستند و روزانه جرم گیری و نظافت می شوند.		
۴۳	لوله ها و شیلنگ های گاز سالم و بدون نقص هستند.		
۴۴	* سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است.		
۴۵	سینک ظرفشویی، دارای ویژگی هلالی لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می شود.		
۴۶	ظروف طبخ، آماده سازی و توزیع مواد خوردنی و آشامیدنی سیخ های کباب سالم و تمیز است.		
۴۷	ظروف مورد استفاده به تعداد کافی و از جنس مناسب، تمیز بدون ترک خوردگی و لب پریدگی، صاف و بدون رنگ و زنگ زدگی باشد.		
۴۸	از ظروف فاقد درب ثابت و بدون سرپوش مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر، ادویه و پارچ آب استفاده نمی شود.		
۴۸	ظروف بسته بندی یک بار مصرف عرضه شده برای مصارف مختلف، مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی)، مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی و دارای ویژگی های لازم است.		
۴۹	میزهای کار، رویه ضدزنگ، سالم و قابل شستشو دارند که مورد تأیید مقامات بهداشتی است.		
۵۰	مواد پاک کننده و ضدعفونی کننده استاندارد جهت وسایل کار، ظروف غذا و محیط کار در محل پخت موجود است		
۵۱	کلیه سطوح همواره تمیز اسلت وپس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده گندزدایی کننده کاملاً تمیز می شود.		
۵۲	تخته های کار سالم و تمیز است (تخته مخصوص خرد کردن محصولات گوشتی و سالاد و سبزیجات از یکدیگر مجزا است).		
۵۳	برای برداشتن خیارشور، گوجه فرنگی و... از انبرک مخصوص یا دستکش استفاده می شود.		
۵۴	ویتترین ها، کابینت ها و قفسه ها تمیز و بدون زنگ زدگی هستند.		

۵۵	جعبه کم کهای اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد.		
۵۶	میز، صندلی، نیمکت، رومیزی و پرده ها سالم و تمیز است.		
۵۷	سطل های زباله موجود دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش دار بوده و درب سطل ها همواره بسته است.		
۵۸	تفکیک پسماند خشک از پسماند تر شامل نان، مواد پلاستیکی، کارتن مواد غذایی، ظروف یکبار مصرف و ... انجام می شود		
۵۹	از نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل کار خودداری می شود و این نکات کاملاً رعایت شده است.		
۶۰	تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است.		
-	شرایط ساختمانی		
۶۱	*سیستم آبرسانی مجهز به آب سرد و گرم و نیز دارای ویژگی های لازم بهداشتی می باشد.		
۶۲	سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۶۳	سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۶۴	پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل نظافت است.		
۶۵	پوشش کف محل طبخ دارای شیب مناسب به طرف کفشوی فاضلاب است و از جنس مقاوم، مسطح، بدون درز و شکاف و قابل شستشو و دارای کفشوی به تعداد مورد نیاز است و توری ریز روی آن نصب شده است		
۶۶	پوشش سقف محل طبخ به رنگ روشن، سالم و تمیز است.		
۶۷	درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سال و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است.		
۶۸	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.		
۶۹	کف، دیوار و سقف انبار یا محل نگهداری مواد غذایی دارای ویژگی های لازم انبار است.		
۷۰	قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم است.		
۷۱	منافذ موجود در دیوار و سقف (نظیر اطراف لوله ها، سیم ها و پریزهای برق) مسدود است و درب تابلوهای برق بسته است.		
۷۲	محل دارای دما و رطوبت (سیستم گرمایش و سرمایش) مناسب است.		
۷۳	وضعیت تهویه مطلوب (سالم، بدون نقص و دارای حداقل سرو صدا) بوده و دارای ویژگی های لازم بهداشتی است.		
۷۴	روشنایی محیط مناسب است.		
۷۵	کنترل ناقلین و سمپاشی به نحو مطلوب انجام می شود (به طوری که هیچ حشره ای در محیط دیده نمی شود).		
۷۶	کپسول اطفای حریق (خاموش کننده های پودر و گاز یا CO_2 برحسب شرایط) در محل نصب شده است و شارژ کپسول ها به صورت ادواری کنترل می شود.		
۷۷	کارکنان آموزش لازم را برای استفاده از این کپسول ها در مواقع ضروری دیده اند.		

-	شرایط سالن بوفه		
۷۸	وسعت سالن بوفه متناسب با تعداد مراجعان است.		
۷۹	کف، دیوار و سقف سالن دارای ویژگی های لازم و بهداشتی است (حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی متر از کف با سنگ های صیقلی یا سرامیک یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری به بالا با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده باشد)		
۸۰	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.		
۸۱	ضد عفونی کامل کف و سطوح در فواصل زمانی مناسب انجام می شود.		
۸۲	وضعیت تهویه مطلوب بوده و دارای ویژگی های لازم است.		
۸۳	سالن دارای سیستم گرمایش و سرمایش مناسب است.		
۸۴	رومیزی و پرده ها سالم و تمیز است.		
۸۵	سالن دارای تعداد کافی دستشویی به صورت مجزا و در محل مناسب است و شرایط لازم برای شست دست ها با آب و صابون را دارا است.		
۸۶	آب سردکن در سالن پذیرایی به تعداد کافی، سالم، تمیز و مناسب موجود است.		
۸۷	شیر آبخوری یا آب سرد کن از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ است تا آبی که از دهان برمی گردد به آن نرسد.		
۸۸	کف و دیوارهای اطراف محل آبخوری یا آب سرد کن قابل شستشواست و نظافت اطراف آبرسد کن رعایت می شود.		
۸۹	سطل های زباله موجود دارای حجم کافی، کیسه زباله و درپوش دار بوده و درب سطل ها همواره بسته است.		
۹۰	سطل های جداگانه ای برای تفکیک پسماند خشک از پسماند تر در سالن قرار داده 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 وچنانچه 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.