



نمونه فیلد هایی که می توانید در چک لیست خود در نظر بگیرید برای شما در زیر آماده شده است

نام و نام خانوادگی بازرس بهداشت محیط:

نوبت بازرسی: ۱ اول ۲ دوم ۳ سوم ۴ چهارم

تاریخ بازرسی:

نوع بازرسی: ۱ دوره ای ۲ رسیدگی به شکایات ۳ صدور صلاحیت بهداشتی

بهداشت فردی

۱. آیا لباس کار کارکنان تمیز، بدون لک، پارگی می باشد؟

مصدّق ندارد شامل مواردی است که وجود آن الزامی نبوده و با عبارت "در صورت وجود" آغاز می گردد.

۲. 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 خیر مشخص می شود.

۱ بله ۲ خیر ۳ مصدّق ندارد ۴ اصلاح در محل

۳. آیا ممنوعیت استعمال دخانیات توسط کارکنان رعایت می گردد؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصدّق ندارد ۴ اصلاح در محل

۴. آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکین، محل را با یک نوار یا باند ضد آب کامل پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصدّق ندارد ۴ اصلاح در محل

۴. آیا همه ی کارکنان مشمول، دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصدّق ندارد ۴ اصلاح در محل



5. آیا کارکنان ضوابط مرتبط با بهداشت دست را مطابق دستور عمل رعایت می‌نمایند؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
6. آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هنگام کار از کلاه استفاده می‌نمایند؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
7. آیا جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم، در محل موجود و قابل دسترسی می‌باشد؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
8. آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می‌باشد؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
9. آیا تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده‌است؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
10. آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان، مورد تایید است؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
11. آیا یخچال، فریزر و سردخانه مورد استفاده سالم هستند؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
12. آیا سیستم آبرسانی، دارای ویژگی های لازم و بهداشتی می‌باشد؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
13. آیا سبزیجات و صیفی‌جات مصرفی قبل از استفاده مطابق دستور عمل، سالم سازی می‌گردد؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل
14. آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می‌گردد؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل



### اتحاد صنعت صدام

15. آیا ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده و شیرین کننده های شیمیایی غیر مجاز رعایت می گردد؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل

16. آیا محلول های ضد عفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل

17. آیا تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آن ها درج شده و مصرف آنها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء است؟ ۱ بله ۲ خیر ۳ مصداق ندارد ۴ اصلاح در محل

تعداد نقص بحرانی:

تعداد نقص غیر بحرانی: