

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شاهرود معاونت / دانشکده -----	 دبیرخانه بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE) دانشگاه علوم پزشکی شاهرود
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشیخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

راهنمای تکمیل فرم: بلی ✓، خیر ✗، مصداق ندارد -، اصلاح درمحل +

الف) چک لیست بهداشت آشیخانه

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			توضیحات		
بهداشت آشیخانه	۱	آیا کارکنان شاغل در آشیخانه دارای کارت سلامت می باشند؟			
	۲	آیا کارکنان شاغل در آشیخانه دوره بهداشت عمومی را گذارنده اند؟ و آیا پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است؟			
	۳	آیا کارکنان شاغل در آشیخانه بهداشت فردی را رعایت مینمایند؟ (نظافت لباس، موی سر، ناخن، عدم استعمال دخانیات و...)			
	۴	آیا آشیخانه مجهز به حمام بهداشتی متناسب با تعداد پرسنل میباشد؟			
	۵	آیا کارکنان شاغل در آشیخانه قبل از شروع به کار و پس از پایان کار روزانه استحمام مینمایند؟			
	۶	آیا کارکنان شاغل در آشیخانه با توجه به شرایط کاری از لباس کار به رنگ روشن و مناسب ترجیحا سفید(کلاه، پیشبند، دستکش، کفش مناسب و ... استفاده مینمایند؟			
	۷	آیا جعبه کمکهای اولیه همراه با ملزومات مورد نیاز(نظیر چسب، بتادین، گاز استریل، باند نواری، پنبه، قیچی و...) در آشیخانه موجود میباشد؟			
	۸	آیا محل استقرار آشیخانه در مجاورت سالن غذا خوری و به دور از مکانهای آلوده واقع شده است؟			
	۹	آیا تابلوی " <u>ورود افراد متفرقه اکیدا ممنوع</u> " در محل ورود آشیخانه نصب شده و اجرا میشود؟			
	۱۰	آیا تابلوی " <u>سیگار کشیدن اکیدا ممنوع</u> " در آشیخانه نصب شده و رعایت میشود؟			
	۱۱	آیا ساختمان آشیخانه و چارچوب درب قسمتهای مختلف فاقد هر گونه درز، شکاف، ترک خوردگی میباشد؟			
	۱۲	آیا دیوار آشیخانه تا زیر سقف با کاشی مناسب و قابل شستشو پوشانیده شده است؟			
	۱۳	آیا کف آشیخانه مفروش به سنگ یا موزائیک صاف، قابل شستشو میباشد به نحوی که لغزنده نباشد؟			
	۱۴	آیا سقف آشیخانه صاف، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن و قابل شستشو میباشد؟			
	۱۵	آیا فضای آشیخانه متناسب با تعداد کارگران و حجم کار میباشد؟ (به ازای هر نفر پرسنل آشیخانه ۳/۷ متر مربع)			

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شاهرود معاونت/دانشکده -----	
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشپزخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			توضیحات		
بهداشت آشپزخانه	۱۶	آیا در آشپزخانه اتاق استراحت مناسب با فضای استاندارد به میزان ۲/۵ مترمربع به ازای هر کارگر وجود دارد؟			
	۱۷	آیا درب و پنجره‌های مشرف به بیرون آشپزخانه مجهز به توری سیمی با روزن های ریز میباشند؟			
	۱۸	آیا دربهای مشرف به بیرون آشپزخانه از نوع فنردار (پنوماتیک) میباشد؟			
	۱۹	آیا آشپزخانه دارای کمد یا کابینت مناسب جهت نگهداری ظروف و وسایل دیگر می باشد؟			
	۲۰	آیا آشپزخانه مجهز به توالت با سرویس بهداشتی مناسب، همراه صابون مایع و سطل زباله متناسب با تعداد پرسنل میباشد؟			
	۲۱	آیا آشپزخانه دارای سیستم تهویه مطبوع و هواکش مناسب میباشد؟			
	۲۲	آیا بر روی اجاقها هود مناسب نصب شده است؟			
	۲۳	آیا آشپزخانه از سیستم گرمایشی و سرمایشی مناسب و متناسب با فصل برخوردار است؟			
	۲۴	آیا آشپزخانه دارای لوله کشی آب گرم و سرد مجزا میباشد؟			
	۲۵	آیا آب مصرفی آشپزخانه مورد تایید بهداشتی میباشد؟			
	۲۶	آیا مجاری تخلیه فاضلاب در آشپزخانه دارای کف شوی با روزنه ریز میباشد؟			
	۲۷	آیا دستگاههای پخت و پز سالم و عاری از جرم و چربی بوده و احتراق کامل در آنها صورت میگیرد؟			
	۲۸	آیا ظروف مورد استفاده در آشپزخانه سالم بود (بدون ترک خوردگی و لب پریدگی) یا از جنس زنگ نزن میباشد؟			
	۲۹	آیا وسایل و ظروف اضافی، اسقاطی و غیر قابل مصرف از محل آشپزخانه خارج شدهاند؟			
	۳۰	آیا دستگاه پوست کن سیب زمینی در آشپزخانه وجود دارد؟			
	۳۱	آیا دستگاه پوست کن سیب زمینی بصورت روزانه تمیز و ضدعفونی میشود؟			
	۳۲	آیا دستگاه سبزی خردکن در آشپزخانه وجود دارد؟			
	۳۳	آیا دستگاه سبزی خردکن بصورت روزانه تمیز و گندزدایی میشود؟			
	۳۴	آیا دستگاه چرخ گوشت سالم در آشپزخانه وجود دارد و فقط برای چرخ کردن گوشت از آن استفاده میشود؟			
	۳۵	آیا آشپزخانه دارای دستگاه ظرفشویی بصورت دو مرحله ای می باشد؟			
	۳۶	آیا بطور مرتب دستگاه های چرخ گوشت و متعلقات آن، سبزی خردکن و پوست کن سیب زمینی پس از هربار مصرف، شستشو می شود؟			
	۳۷	آیا محل نگهداری و شست و شوی ظروف مجزا از آشپزخانه میباشد؟			
	۳۸	آیا آب چکان برای قرار دادن و خشک نمودن ظروف در آشپزخانه نصب شده است؟			

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شاهرود معاونت / دانشکده -----	
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشپزخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:			توضیحات
	۳۹	آیا سیخهای کباب در ظرف (صندوق) مخصوص نگهداری سیخها، نگهداری میشوند؟				
	۴۰	آیا ممنوعیت استفاده از ظروف چوبی، سربی و ظروفی که از طرف وزارت بهداشت و درمان غیر مجاز اعلام گردیدهاند (ظروف یکبار مصرف با پایه شیمیایی) رعایت میشود؟				
	۴۱	آیا ممنوعیت نگهداری غذاهای پخته شده رعایت میشود؟				
	۴۲	آیا ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در آشپزخانه رعایت می شود؟ (کباب کوبیده)				
	۴۳	آیا ممنوعیت استفاده از مواد فلزهای نظیر ادویه جات، حبوبات و ... در آشپزخانه رعایت میشود؟				
	۴۴	آیا ممنوعیت استفاده از مواد دبههای نظیر آب لیمو، رب گوجه فرنگی، رب انار در آشپزخانه رعایت میگردد؟				
	۴۵	آیا نور محل برنج پاک کنی متناسب با استانداردهای بهداشتی میباشد؟				
	۴۶	آیا میزهای کار مخصوص سبزیجات و مواد گوشتی مجزا می باشد؟				
	۴۷	آیا میزهای کار تهیه مواد غذایی فاقد کثو می باشند؟				
	۴۸	آیا سبزیجات و میوه جات بر اساس دستورالعمل سالم سازی سبزیجات گند زدایی می شوند؟ (سالم سازی شامل چهار مرحله پاکسازی، انگل زدایی، ضد عفونی و شست شو)				
	۴۹	آیا کارکنان آشپزخانه در هنگام طبخ غذا زیورآلات (انگشتر، ساعت، گردنبند، دستبند و ...) خود را خارج می کنند؟				
	۵۰	آیا کارکنان آشپزخانه از حوله اختصاصی استفاده می کنند؟				
	۵۱	آیا شناسایی و ارزیابی مخاطرات در آشپزخانه انجام شده و کارکنان درباره آن اطلاع دارند؟				

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شاهرود معاونت / دانشکده -----	 <small>دبیرخانه بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE) دانشگاه علوم پزشکی شاهرود</small>
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشپزخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

ب) چک لیست بهداشت رستوران

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:			
			توضیحات			
بهداشت رستوران	۱	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه دارای کارت سلامت میباشند؟				
	۲	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه دوره بهداشت عمومی را گذارندهاند؟				
	۳	آیا کارکنان شاغل در رستوران قبل از شروع به کار و پس از پایان کار روزانه استحمام مینمایند؟				
	۴	آیا کارکنان شاغل در رستوران با توجه به شرایط کاری از لباس کار به رنگ روشن و مناسب ترجیحاً سفید(کلاه، پیشبند، دستکش، کفش مناسب و ...) استفاده می نمایند؟				
	۵	آیا تابلوی " <u>ورود_افراد_متفرقه اکیداً ممنوع</u> " در محل پیشخوان توزیع غذا نصب شده و اجرا میشود؟				
	۶	آیا تابلوی " <u>سیگار_کشیدن اکیداً ممنوع</u> " در محل پیشخوان توزیع غذا نصب شده و رعایت میشود؟				
	۷	آیا سالن غذاخوری از تهویه مطبوع برخوردار هستند؟				
	۸	آیا نور سالن غذاخوری متناسب با استانداردهای کشوری میباشد؟				
	۹	آیا دمای سالن غذا خوری متناسب با استانداردهای کشوری میباشد؟				
	۱۰	ساختمان سالن غذاخوری(اعم از سقف، کف و دیوارها) فاقد هر گونه درز، شکاف و ترک خوردگی میباشد؟				
	۱۱	آیا دیوار آشپزخانه تا زیر سقف با کاشی مناسب و قابل شستشو پوشانیده شده است؟				
	۱۲	آیا دیوار سالن غذاخوری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری کاشی کاری شده است؟(و یا دارای رنگ روغنی قابل شستشو میباشد؟)				
	۱۳	آیا دربهای ورودی سالن غذاخوری دارای فنر هیدرولیکی میباشند؟				
	۱۴	آیا پنجرههای سالن غذاخوری دارای توری محافظ میباشد؟				
	۱۵	آیا پنجرههای سالن غذاخوری دارای پرده میباشد؟				
	بهداشت رستوران	۱۶	آیا در مسیر ورود کارکنان به سالن غذاخوری سرویسهای بهداشتی مناسب با امکانات صابون مایع و دستمال کاغذی موجود میباشد ؟			
		۱۷	آیا پیشخوان توزیع غذا سالم، فاقد درز و شکاف و قابل شستشو میباشد؟			
۱۸		آیا در هنگام توزیع غذا جهت برداشتن قطعات ریز شده گوجه فرنگی، خیارشور و امثال آنها از انبرک مخصوص از جنس استیل استفاده میشود؟				
۱۹		آیا ظروف مورد استفاده درسالن غذاخوری سالم بوده (بدون ترک خوردگی و لب پریدگی) یا از جنس زنگ نزن میباشند؟				
۲۰		آیا ظروف و سینیهای مورد استفاده در سالن غذاخوری به صورت مرتب و روزانه شستشو داده میشوند؟				

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شاهرود معاونت دانشکده -----	
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشپزخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:			توضیحات
	۲۱	آیا نمکدان، جا فلغلی و ... روی میز غذا خوری از جنس مناسب بوده و در بردار می باشند؟				
	۲۲	آیا در سالن غذا خوری میز و صندلی به تعداد کافی موجود بوده و بطور مرتب نظافت و گندزدایی میشوند؟				
	۲۳	آیا سفره‌های رومیزی سالن غذاخوری از جنس مناسب بوده و بطور مستمر نظافت و شستشو میشوند؟				
	۲۴	آیا از یخ قالبی در سالن غذا خوری استفاده میشود و دستگاه یخ ساز با حجم کافی موجود میباشد؟				
	۲۵	آیا شستشو و نظافت محل جمع آوری زباله بطور مرتب انجام میگردد؟				
	۲۶	آیا در فضای سالن غذا خوری حشرات موذی مختلف اعم از: مگس، پشه، مورچه، سوسک و ... دیده میشود؟				
	۲۷	آیا کپسول اطفاء حریق در مکانهای مناسب رستوران نصب شده و به طور مرتب کنترل میشود؟				
	۲۸	آیا کف سالن غذا خوری از مصالح مقاوم و قابل شستشو مفروش گردیده است؟ (به نحوی که لغزنده نباشد)				
	۲۹	آیا رستوران مجهز به سیستم برق اضطراری میباشد؟				

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شهروود معاونت دانشکده -----	 <small>دبیرخانه بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE) دانشگاه علوم پزشکی شهروود</small>
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشپزخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

ج) چک لیست پایش بهداشت آبدارخانه

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			توضیحات		
بهداشت آبدارخانه	۱	آیا پرسنل شاغل در آبدارخانه دارای کارت تندرستی معتبر می باشند؟			
	۲	آیا پرسنل شاغل در آبدارخانه دوره بهداشت عمومی را گذرانده اند؟			
	۳	آیا پرسنل شاغل در آبدارخانه از لباس کار مناسب و به رنگ روشن استفاده مینمایند؟			
	۴	آیا پرسنل شاغل در آبدارخانه مقررات، اصول و موازین بهداشت فردی را رعایت مینمایند؟			
	۵	آیا کف ساختمان آبدارخانه از جنس قابل شستشو، صاف، بدون فرورفتگی و دارای شیب به سمت کف شوی میباشد؟			
	۶	آیا سقف آبدارخانه صاف و بدون ترک خوردگی و شکاف و همیشه تمیز میباشد؟			
	۷	آیا آبدارخانه دارای تهویه مناسب به گونهای که همیشه هوای داخل آبدارخانه سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد میباشد؟			
	۸	آیا آبدارخانه از نور طبیعی یا مصنوعی مطلوب برخوردار است؟			
	۹	آیا سیستم فاضلاب آبدارخانه به سیستم شبکه فاضلاب شهری متصل میباشد؟			
	۱۰	آیا آب مصرفی آبدارخانه سالم و مورد تأیید مقامات و کارشناسان بهداشت میباشد؟ (وجود نتایج آزمایشات آب)			
	۱۱	آیا درب و پنجره آبدارخانه بدون ترک خوردگی، زنگ زدگی، شکستگی و دارای توری مناسب با روزنه های ریز میباشد؟			
	۱۲	آیا درجه حرارت داخل آبدارخانه مطلوب و در حد استاندارد است؟ (در فصل گرما دما در آبدارخانه بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد نباشد)			
	۱۳	آیا سطل زباله دربدار (پدالی)، ضد زنگ، قابل حمل و شستشو به تعداد کافی در آبدارخانه همراه با کیسه زباله وجود دارد؟			
	۱۴	آیا پیشخوان و میز کار آبدارخانه سالم و از جنس قابل شستشو می باشد؟			
	۱۵	آیا آبدارخانه بطور روزانه نظافت و شستشو میشود؟			
	۱۶	آیا وسایل، لوازم چای خوری، آب خوری در کمد یا کابینت مناسب			

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شاهرود معاونت / دانشکده -----	 دبیرخانه بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE) دانشگاه علوم پزشکی شاهرود
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشپزخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ باز دید:			
			توضیحات			
		نگهداری میشوند؟				
	۱۷	آیا پرسنل آبدارخانه به هنگام شستشوی ظروف از دستکش و پیشبند مناسب استفاده مینمایند؟				
	۱۸	آیا آبدارچی از نظیفات (پارچه تمیز) مناسب استفاده مینماید؟				
	۱۹	آیا از " <u>ورود افراد متفرقه</u> " و فاقد گواهی سلامتی به داخل آبدارخانه ممانعت بعمل میآید؟				
	۲۰	آیا آبچکان مناسب و بهداشتی و ضد زنگ در محل آبدارخانه نصب شده است؟				
	۲۱	آیا قفسه نگهداری ظروف قابل شست و شو و تمیز بوده و از کف حداقل ۲۰ سانتیمتر فاصله دارد؟				
	۲۲	آیا آبدارخانه دارای سینک ظرفشویی مجهز به آب گرم و سرد می باشد؟				
	۲۳	آیا وسایل سرو چای و آب آشامیدنی بطور مرتب و بصورت بهداشتی شست و شو میشوند؟				
	۲۴	آیا یخچال در آبدارخانه موجود میباشد؟				
	۲۵	آیا اصول بهداشتی یخچال جهت نگهداری مواد غذایی، تهیه یخ و غیره بخوبی رعایت میشود؟				
	۲۶	آیا چای، قند، شکر و غیره در ظروف در بسته نگهداری میشوند؟				
	۲۷	آیا تابلو " <u>سیگار کشیدن ممنوع</u> " در محل آبدارخانه نصب شده است؟				
	۲۸	آیا ظروف آبدارخانه نظیر فنجان، نعلبکی، قندان و ... سالم و بدون لب پریدگی میباشند؟				
	۲۹	آیا آبدارخانه مجهز به جعبه کمکهای اولیه مجهز به چسب زخم، بتادین، باند و گاز و... میباشد؟				

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شاهرود معاونت / دانشکده -----	 <p>دبیرخانه بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE) دانشگاه علوم پزشکی شاهرود</p>
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشپزخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

(د) چک لیست سردخانه و یخچال

توضیحات	تاریخ بازدید:			شرح	ردیف	موضوع
				آیا انبار مواد غذایی دارای قفسه بندی مناسب میباشد؟	۱	بهداشت سردخانه
				آیا کلیه اقلام غذایی موجود در انبار در قفسه و یا بر روی پالت (سکوپی به ارتفاع ۱۵ تا ۲۵ سانتی متر) قرار دارند؟	۲	
				آیا مواد غذایی موجود در انبار دارای تاریخ تولید، انقضاء، و سایر معیارهای بهداشتی میباشد؟	۳	
				آیا از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری میشود؟	۴	
				آیا دیوارها، سقف و کف انبار از مصالح مقاوم ساخته شده و صاف، بدون ترک خوردگی و قابل نظافت میباشد؟	۵	
				آیا تمامی دربها و پنجرهها سالم، قابل شستشو و مجهز به توری ضد زنگ می-باشند؟	۶	
				آیا انبار مواد غذایی نسبت به ورود موش و سایر آفات انبار به خوبی محافظت شده است؟	۷	
				آیا تابلوی " <u>ورود افراد متفرقه به داخل انبار اکیداً ممنوع</u> " در ورودی انبار نصب شده است؟	۸	
				آیا تابلوی " <u>سیگار کشیدن اکیداً ممنوع</u> " در ورودی انبار نصب شده است؟	۹	
				آیا درب انبار مجهز به قفل مناسب میباشد؟	۱۰	
				آیا انبار دارای سیستم تهویه مناسب میباشد؟	۱۱	
				آیا انبار مواد غذایی از روشنایی کافی بهره مند می باشد؟ (استاندارد روشنایی ۱۰۰ لوکس)	۱۲	
				آیا درجه حرارت انبار هر روز کنترل میشود؟	۱۳	
				آیا رطوبت انبار با استاندارد های کشوری همخوانی دارد؟ (۵۰-۶۰ درصد)	۱۴	
				آیا حیوانات در ظروف مناسب نگهداری می شوند؟	۱۵	
				آیا در انبار مواد غذایی، مواد شوئیده، مواد فرار و آلوده کننده جدا از هم نگه داری می شوند؟	۱۶	
				آیا فردی مسئولیت کنترل ورود و خروج مواد در انبار را به عهده دارد؟	۱۷	
				آیا سموم دفع آفات دارای برچسب می باشند؟	۱۸	
				آیا سموم دفع آفات به طور مناسب نگه داری می شوند؟	۱۹	
				آیا بیرون از سردخانه سطل زباله دربدار و از جنس زنگ نزن همراه کیسه	۲۰	

کد سند:	دانشگاه علوم پزشکی شاهرود معاونت / دانشکده -----	
شماره بازنگری:		
تاریخ بازرسی:	چک لیست ارزیابی آشپزخانه جهت ارزیابی وضعیت بهداشتی	بازرسی کننده:
ساعت بازرسی:	مکان:	تاریخ بازرسی بعدی:

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:	توضیحات
		زباله مناسب وجود دارد؟		
	۲۱	آیا زنگ اضطراری جهت سردخانه های زیر صفر تعبیه شده است؟		
	۲۲	آیا درب سردخانه های دارای ضامن ایمنی (ضد قفل) می باشند؟		
	۲۳	آیا سیستم تهویه سردخانه ها مناسب است بطوریکه پنکجه های داخلی آن دارای حفاظ ایمنی بوده و هوای داخلی سردخانه تازه و فاقد بو باشد؟		
	۲۴	آیا در نزدیک سردخانه کپسول آتش نشانی تعبیه شده است؟		
	۲۵	آیا سردخانه ها مجهز به سیستم برق اضطراری میباشند؟		
	۲۶	آیا سیستم برق اضطراری سردخانه ها ایمن می باشد؟		