

کد مدرک: FU۶۱۰	چک لیست بازدید بهداشتی از کانکس ها و دکه های عرضه مواد پروتئینی و مواد غذایی دارای مجوز از شهرداری	 شهرداری بندرعباس معاونت خدمات شهری
شماره و تاریخ بازنگری: ۹۳/۰۹/۱۱-۰۰		
شماره صفحه: ۱ از ۱		

نام و نام خانوادگی: -----

نوع عرضه: ----- تاریخ شروع فعالیت: -----

آدرس محل کسب: -----

تلفن: ----- شهرداری منطقه -----

نوبت سوم	نوبت دوم	نوبت اول	نکات بهداشتی که باید رعایت گردد	ردیف
تاریخ / /	تاریخ / /	تاریخ / /		
			آیا گواهی معتبر گذراندن دوره ویژه بهداشت عمومی برای شاغلین وجود دارد؟	۱
			آیا کلیه شاغلین کارت معاینه پزشکی معتبر را دارا می باشند؟	۲
			آیا کارت واکسن علیه بیماری کزاز برای شاغلین موجود می باشد؟	۳
			آیا بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟ (کوتاهی مو، ناخن، نظافت)	۴
			آیا تابلوی ممنوعت استعمال دخانیات نصب شده است؟	۵
			آیا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی وجود دارد؟	۶
			آیا شاغلین از لباس کار مناسب استفاده میکنند؟ (ترجیحاً روپوش و کلاه به رنگ روشن)	۷
			آیا کف کانکس مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟	۸
			آیا دیوارها فاقد منافذ و قابل شست و شو بوده و امکان ورود حشرات و حیوانات موزی وجود ندارد؟	۹
			آیا درها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی بوده و پنجره ها مجهز به توری دانه ریز می باشد؟	۱۰
			آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی وجود دارد؟	۱۱
			آیا فاضلاب تولید شده به روش بهداشتی جمع آوری و دفع می شود؟	۱۲
			آیا مسیرهای فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟	۱۳
			آیا تهویه و روشنایی مطابق با استاندارد می باشد؟	۱۴
			آیا سطل زباله مجهز به پلاستیک زباله و به تعداد مناسب وجود دارد؟	۱۵
			آیا جمع آوری زباله بصورت بهداشتی انجام می شود؟	۱۶
			آیا مبارزه با جوندگان و حشرات به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟	۱۷
			آیا وسایل مستعمل و اضافی و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟	۱۸
			آیا کابل کشی برق و تجهیزات آن دارای شرایط ایمن می باشد؟	۱۹
			آیا وسایل و ظروفی که استفاده میشوند سالم و بدون لب پریدگی هستند که باعث آسیب و صدمه نشود؟	۲۰
			آیا نظافت و شست و شوی روزانه انجام می شود؟	۲۱

کد مدرک: FU۶۱۰ شماره و تاریخ بازنگری: ۹۳/۰۹/۱۱-۰۰ شماره صفحه: ۲ از ۲	چک لیست بازدید بهداشتی از کانکس ها و دکه های عرضه مواد پروتئینی و مواد غذایی دارای مجوز از شهرداری	 شهرداری بندرعباس معاونت خدمات شهری

ردیف	نکات بهداشتی که باید رعایت گردد	نوبت اول تاریخ / /	نوبت دوم تاریخ / /	نوبت سوم تاریخ / /
۲۲	آیا در صورت دارا بودن یخچال، دماسنج آن سالم بوده و یخچال دارای شرایط استاندارد و بهداشتی می باشد؟			
۲۳	آیا در یخچال تفکیک نگهداری مواد پخته و خام رعایت می شود؟			
۲۴	آیا در حین کار از دستکش استفاده می شود؟			
۲۵	آیا محوطه بیرون برای جلوگیری از ایجاد گرد و خاک تا شعاع ۴ متر سیمان یا آسفالت شده است؟			
۲۶	آیا تاریخ تولید و انقضاء روی مواد غذایی بسته بندی درج شده است؟			
۲۷	آیا محصولاتی که عرضه می شوند دارای پروانه بهداشتی و نشان استاندارد می باشند؟			
۲۸	آیا روشویی مجهز به صابون مایع برای شست و شوی دستها وجود دارد؟			
۲۹	آیا تخته کار سالم و تمیز می باشد؟ (ویژه عرضه مواد پروتئینی)			
نام و نام خانوادگی کارشناس بهداشت				
امضاء				