



کد فرم: HSE-FW-۰۳-۰۲-۰۸-۰۲	چک لیست ایمنی بازدید از آشپزخانه	 سازمان منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس سیستم یکپارچه مدیریت (IMS)
صفحه		

ردیف	موضوع	بله	خیر	N/A	ملاحظات
۱	آیا ارزیابی ریسک ایمنی انجام شده است؟				
۲	آیا کلیه سیستمهای کابل کشی برق و پریزها در آشپزخانه و سالن های پذیرایی بدون نقص هستند؟				
۳	آیا شواهدی از گرمای بیش از حد سیم های برق، فیوزهای پریده، قطع کننده جریان یا پارگی عایق وجود دارد؟				
۴	آیا تمام وسایل برقی موجود در آشپزخانه به سیستم ارت مجهز می باشند؟				
۵	آیا علائم، برچسب ها، موانع و هشدارهای مربوط به فرار هنگام شرایط اضطراری نصب و مسیرهای خروج مشخص گردیده است؟				
۶	آیا آشپزخانه دارای درب خروج اضطراری بوده و امکان دسترسی به فضای بیرون به سهولت وجود دارد؟				
۷	آیا برق اضطراری در آشپزخانه وجود دارد؟				
۸	آیا سیستمهای هشدار صوتی (اعلام حریق) وجود دارد؟				
۹	آیا از آشکارسازهای مناسب حریق استفاده می شود؟				
۱۰	آیا سیستم اطفای حریق در آشپزخانه وجود دارد؟				
۱۱	آیا خاموش کننده های دستی متناسب با خطرات موجود انتخاب شده و در حالت عملیاتی نگهداری می شوند؟				
۱۲	آیا مواد قابل احتراق و زباله ها بخوبی کنترل می شوند؟				
۱۳	آیا به نسبت وسعت آشپزخانه دستگاههای هواکش نصب شده است؟ هوای تازه تامین می شود؟				
۱۴	آیا کف سالن آشپزخانه لغزنده است؟				
۱۵	آیا سیستم فاضلاب طوری طراحی شده است که آب روی سطوح جمع نشوند؟				
۱۶	آیا علائم، برچسب ها، موانع و هشدارهای مربوط به خطرات آشپزخانه، سردخانه و انبار ها نصب شده است؟				

کد فرم: HSE-FW-۰۳-۰۲-۰۸-۰۲	چک لیست ایمنی بازدید از آشپزخانه	 سازمان منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس سیستم یکپارچه مدیریت (IMS)
صفحه		

			آیا ورود به سردخانه به گونه ای می باشد که خطر حبس افراد درون آن وجود نداشته باشد؟	۱۷
			آیا کارکنان دارای وسایل حفاظت فردی (لباس کار، چکمه، پیش بند و...) مناسب و کافی می باشند؟	۱۸
			آیا جعبه کمکهای اولیه با ملزومات کافی در محل مناسب نصب گردیده است و کارکنان به آن دسترسی دارند؟	۱۹
			آیا بازدید بهداشتی به صورت دوره ای انجام می پذیرد؟	۲۰
				۳۴
				۳۵
				۴۷

توضیحات:

بازدید کننده:

تاریخ: