



سیستم یکپارچه مدیریت (IMS) سازمان منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس (PSEEZ)

عنوان: دستورالعمل تهیه لیست سیاه پیمانکاران طبخ غذا

کد: HSE-W-03-01-06

تصویب کننده	تأیید کننده	تهیه کننده	
مهدی یوسفی	بهرام دشتی نژاد	روح اله داوری	نام و نام خانوادگی
مدیرعامل	رئیس HSE ارشد	رئیس بهداشت ارشد	سمت
	۹۶/۱۲/۱۴	۹۶/۶/۱۴	تاریخ
			امضاء

محل مهر وضعیت مدرک	
تاریخ:	۹۶/۰۴/۲۱

- این سند بدون مهر سبز رنگ «QA» فاقد اعتبار است.
- تکثیر مدرک تنها با مجوز نماینده مدیریت مجاز می باشد.

فهرست مطالب :

هدف	۳
دامنه کاربرد	۳
مسئولیت	۳
تعاریف	۳
مراجع	۴
دستورالعمل تکمیل فرمها	۴
فرمهای ارزیابی	۶
نمونه تکمیلی	۱۷

هدف

از جمله عواملی که بر سلامتی انسان تأثیر بسزایی دارد بهداشت مواد غذایی و اماکن مرتبط با آن می باشد چرا که عدم توجه به این موضوع باعث بوجود آمدن خطرات و بیماریهای گوناگون همراه با عوارض روانی برای انسان می شود. لذا با توجه به اهمیت این موضوع و مشکلات موجود در منطقه ویژه، اولین اولویت کمیته تخصصی بهداشت منطقه ویژه تهیه و تدوین دستورالعمل، بهداشت تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی بود که پس از تصویب در کمیته تخصصی بهداشت و تأیید نهایی مدیر عامل محترم منطقه ویژه، به منطقه ابلاغ گردید. لذا در راستای ارزیابی اجرای دستورالعمل ذکر شده و همچنین تأکید بر شناسایی و طبقه بندی پیمانکاران طبخ غذا در طرح جامع HSE منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس، کمیته تخصصی بهداشت با همکاری کارشناسان محترم شاغل در طرحهای مستقر این امر پیگیری می نماید. بدیهی است شناسایی و طبقه بندی پیمانکاران طبخ غذا، مایه تشویق پیمانکاران خوب و حذف پیمانکاران ضعیف و بد و ایجاد ضریب اطمینان بیشتر در مسایل بهداشتی مختص این موضوع خواهد بود. لذا شایسته است در نیل به این اهداف با برنامه ریزی دقیق در مراحل شناسایی پیمانکاران، ارزیابی دقیق و صادقانه و اعلام به کمیته تخصصی بهداشت در این امر مهم ما را یاری نمایید.

دامنه کاربرد:

- کلیه اماکن تهیه، نگهداری، طبخ و توزیع مواد غذایی فعال در سطح:
- سازمان منطقه ویژه
- شرکت های فعال صنعت نفت در منطقه ویژه
- طرف قرارداد با شرکت های پیمانکاری طرف قرارداد با صنعت نفت در منطقه ویژه در سطح شهرستان های عسلویه و کنگان و ...

مسئولیت ها

- مسئولیت های اجرای این آئین نامه بر عهده افراد ذیل می باشد :
- بهداشت HSE کلیه شرکت های فعال در سطح منطقه ویژه
- مراکز بهداشتی شهرستان های مجاور منطقه ویژه
- نماینده HSE کارفرما
- نماینده HSE پیمانکار
- خدمات اداری و عمومی
- تاسیسات

تعاریف:

کارفرما: شخصیتی حقوقی است که بنا به تکالیف قانونی مسئولیت پدیدآوری طرح ها و پروژه های صنعت نفت را بر عهده دارد و یک طرف موافقت نامه یا قرارداد بوده و انجام موضوع موافقت نامه و یا قرارداد را به طرف دیگر پیمان واگذار می نماید که در اینجا کارفرما سازمان منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس می باشد.

سازمان منطقه ویژه: کلیه اراضی و اماکن تابع و تحت تملک شرکت ملی نفت ایران در مناطق پارس ۱، ۲ و ۳ می باشد.

مجری: شخصیتی حقیقی است که از طرف کارفرما وظیفه دارد با بکارگیری سایر عوامل مدیریت و اجرا و هماهنگی آنان طرح/پروژه را اجرا نماید.

پیمانکار: شخصیتی حقوقی است که برای انجام خدمات پیمانکار/مشاوری تشخیص صلاحیت شده است. در این مستند منظور از پیمانکار پیمانکار اصلی است مگر آنکه به پیمانکار/مشاور فرعی اشاره شده باشد.

پیمانکار فرعی: کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی خصوصی یا دولتی خارج از مجموعه وزارت نفت که از طرف پیمانکار/مشاور اصلی به کار گرفته می شوند.

نماینده کارفرما: شخصی است اعم از حقیقی یا حقوقی که به منظور نظارت بر حسن اجرای عملیات/خدمات موضوع پیمان، از طرف کارفرما تعیین و معرفی می گردد.

نماینده HSE کارفرما: امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE) به عنوان نماینده HSE کارفرما، وظیفه سرپرستی و نظارت در اجرای مفاد این آئین نامه را بر عهده دارد.

نماینده HSE پیمانکار: شخصی است که از طرف پیمانکار به منظور نظارت، اجرا و پیگیری مسایل مربوط به HSE در محدوده عملیات کاری پیمانکار تعیین و به کارفرما معرفی می گردد. تأیید صلاحیت نماینده HSE پیمانکار بر عهده مدیریت HSE کارفرما می باشد.

شرکت های فعال صنعت نفت در منطقه ویژه: شرکت های نفت و گاز پارس - مجتمع گاز - مجتمع های پتروشیمی - پایانه نفتی ایران (عسلویه) و سایر شرکت های وابسته به وزارت نفت اعم از دولتی و خصوصی.

کارکنان مجموعه آشپزخانه و ستوران: مجموعه کارکنان شاغل در مجموعه آشپزخانه و ستوران که وابسته به کارفرما یا پیمانکار می باشند

خدمات اداری و عمومی: منظور نماینده کارفرما که به عنوان ناظر بر پیمان غذایی می باشد

تاسیسات: مجموعه شرکت های فعال در منطقه ویژه اعم از کارفرما و پیمانکار و سرمایه گذار و ...

مراکز بهداشت: مجموعه وابسته به معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی یک استان که ناظر و پیگیر بر اجرای الزامات بهداشتی وزارت بهداشت می باشد.

مراجع و الزامات:

- مجموعه قوانین و مقررات وزارت بهداشت
- مجموعه الزامات بهداشتی وزارت نفت و شرکت های تابعه از جمله ملی نفت و ملی پتروشیمی
- دستورالعمل اجرایی بهداشت اماکن تهیه، نگهداری، طبخ و توزیع مواد غذایی منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس

دستورالعمل تکمیل فرمها

- ۱- چک لیستهای مربوط به ارزیابی و طبقه بندی پیمانکاران طبخ مواد غذایی شامل ۵ فرم با موضوعات بهداشت فردی کارکنان، بهداشت مواد غذایی، بهداشت آشپزخانه و ستوران، بهداشت انبار مواد غذایی و سردخانه می باشد. تذکر: کلیه موضوعات درج شده بر اساس آخرین استانداردهای ملی و بین المللی مطروحه در دستورالعمل بهداشت تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی می باشد.
- ۲- آدرس محل های بازدید (محل استقرار آشپزخانه و ستوران) و مدیر پیمانکار طبخ غذا بر روی فرمهای تکمیل شده الصاق گردد.

- ۳- فرمهای مذکور بصورت پشت و رو بوده که در صفحه اول موضوعات و جدول نمرات درج گردیده است و صفحه دوم شامل جزئیات متناسب با شماره سوال بر اساس استانداردها می باشد.
- ۴- حداکثر امتیاز قابل کسب نمره ۳ و حداقل ۰ (صفر) می باشد.
- ۵- در سطر اول صفحه اول فرم نام محل یا صنعت، باید نام شرکتهای اصلی تا فرعی و نام پیمانکار طبخ غذا درج شود.
- ۶- در صفحه دوم فرم، بارم هر معیار درج گردیده است. کارشناسان محترم در صورت مطابقت و احراز معیار، بارم مربوطه را منظور نمایند.
- ۷- بارم برخی سوالات بصورت تجمیعی می باشد یعنی در صورت احراز فقط یک معیار، عدد ۱ بعنوان نمره کل، و اگر فقط دو معیار احراز گردد عدد ۲ بعنوان نمره کل و در صورت احراز تمام موارد عدد ۳ بعنوان نمره کل ثبت می گردد.
- ۸- برخی سوالات دیگر غیر تجمیعی بوده و فقط با مطابقت یکی از معیارها، بارم مربوطه بعنوان نمره کل ثبت می گردد. یادآوری: لازم به ذکر است که صفحه دوم فرم در محل بازدید تکمیل گردد.
- ۹- پس از تکمیل صفحه دوم در محل، نمره کل هر سوال در صفحه دوم، در محل امتیاز هر سوال در صفحه اول علامت زده شود.
- ۱۰- در آخرین سطر صفحه اول فرم اصطلاحات ((حداکثر امتیاز ممکن))، ((حداکثر امتیاز بدست آمده)) و ((درجه تحقق)) مشاهده می شود که به شرح زیر محاسبه می شود.
 - ۱-۱۰- حداکثر امتیاز ممکن این مورد از حاصلضرب تعداد سوالات در عدد ۳ بدست می آید.
 - ۲-۱۰- حداکثر امتیاز بدست آمده: مجموع امتیازات کسب شده در صفحه اول بیانگر این مورد می باشد.
 - ۳-۱۰- درجه تحقق: این مورد از تقسیم عدد ((حداکثر امتیاز بدست آمده)) بر ((حداکثر امتیاز ممکن)) ضربدر ۱۰۰ بدست آید.
- ۱۱- حدنصاب و میزان قابل قبول در پذیرش پیمانکارن طبخ مواد غذایی احراز درجه تحقق حداقل ۷۰٪ هر یک از فرمهای پنجگانه می باشد که بدیهی است کسب کمتر از این مقدار به معنی قرار گرفتن در لیست سیاه می باشد.
- ۱۲- یک نمونه از فرم تکمیل شده و محاسبات صورت گرفته پیوست می باشد.

فرمهای ارزیابی

فرم ارزیابی فعالیتهای بهداشت

نام ارزیاب :				نام محل یا صنعت :	نوع فعالیت : بهداشت فردی کارکنان	ردیف
امتیاز				چک لیست		
۳	۲	۱	۰			
					دارا بودن کارت بهداشتی معتبر کارکنان	۱
					کنترل بهداشت فردی کارکنان و ثبت پرونده	۲
					اقدام حفاظت فردی کارکنان	۳
					کفایت شوینده و پاک کننده	۴
					کمدهای جالباسی	۵
					استفاده کارکنان از وسایل بهداشتی اختصاصی	۶
					اطلاق استراحت کارکنان	۷
					رعایت بهداشت فردی	۸
					آموزش کارکنان آشپزخانه	۹
					استعمال دخانیات	۱۰
درجه تحقق :				حداکثر امتیاز بدست آمده :	حداکثر امتیاز ممکن :	

اهداف مورد نظر از نظر سوالات ممیزی در زمینه بهداشت فردی کارکنان

شماره سوال	معیار	بارم	نمره کل
۱	< ۹۰٪	۰	
	۹۰٪ - ۹۴٪	۱	
	۹۵٪ - ۹۹٪	۲	
	۱۰۰٪	۳	
۲	دفتر ثبت تذکرات	۱	
	اظهاریات کارکنان	۱	
	وضعیت فعلی	۱	
۳	توزیع کافی و کامل (طبق مستندات)	۱	
	استفاده کامل پرسنل از اقلام تحویلی	۱	
	نظافت و تناسب اقلام تحویلی	۱	
۴	جای مایع صابون سالم و پر در دستشویی ها	۱	
	سیستم متمرکز لباسشویی	۱	
	صابون برای استحمام	۱	
۵	هر نفر یک کمد	۱	
	سالم و تمیز بودن کمد ها (بیش از ۹۵٪)	۱	
	نظم و ترتیب و نظافت محوطه رختکن	۱	
۶	حوله	۱	
	صابون	۱	
	کفش و دمپایی	۱	
۷	فضای مناسب	۱	
	شرایط بهداشتی اطاق	۱	
	مناسب بودن سرویسهای بهداشتی	۱	
۸	رعایت بهداشت فردی و عدم ابتلا به بیماریهای مسری و پوستی	۱	
	وضعیت ظاهری	۱	
	نداشتن زخم عفونی در دستان	۱	
۹	آموزش قبل از استخدام با مدرک معتبر	۱	
	آموزش مستمر	۱	
	ثبت جلسات آموزشی	۱	
۱۰	عدم استعمال دخانیات توسط کارکنان	۱	
	نصب علائم هشدار دهنده در سالنها	۱	
	ممنوعیت فروش دخانیات در بوفه ها	۱	

فرم ارزیابی فعالیتهای بهداشت

نام ارزیاب:				نام محل یا صنعت:	نوع فعالیت: بهداشت مواد غذایی
امتیاز				چک لیست	ردیف
۳	۲	۱	۰		
				تهیه مواد غذایی از مراکز معتبر	۱
				مواد اولیه	۲
				حمل مواد پروتئینی بصورت بهداشتی و با سردخانه	۳
				اعمال نظارت بهداشتی در مراحل تهیه مواد اولیه، نگهداری، طبخ و توزیع	۴
				آموزش بازرس مواد غذایی و نحوه نظارت وی	۵
				نگهداری مواد غذایی در شرایط مطلوب	۶
				نگهداری مواد فاسد شدنی در دمای مناسب	۷
				بسته بندی و نگهداری بهداشتی مواد پروتئینی	۸
				میوه و سبزیجات	۹
				استفاده از روغن مناسب	۱۰
				حداقل تماس دست با مواد غذایی	۱۱
				نمک	۱۲
درجه تحقق:				حداکثر امتیاز بدست آمده:	حداکثر امتیاز ممکن:

اهداف مورد نظر از نظر سوالات ممیزی در زمینه بهداشت مواد غذایی

شماره سوال	معیار	بارم	نمره کل
۱	پروانه کار و کارت بهداشتی مرکز تهیه مواد غذایی	۱	
	کامل و معتبر بودن اسناد خرید (مهر ، آدرس ، تلفن ، شماره مجوز و ...)	۱	
	وجود سیستم ثبت ورود و خروج تحت کنترل	۱	
۲	پروانه ساخت	۱	
	پروانه بهداشتی	۱	
	آرم استاندارد	۱	
۳	وجود اسناد حمل	۱	
	مهر و امضاء بازرسی (در تأیید موضوع)	۱	
	مهر و امضاء مرکز بهداشت (در تأیید موضوع)	۱	
۴	وجود دفتر فعال بازدید و تذکر روزانه در آشپزخانه	۱	
	سوال از کارکنان	۱	
	مشاهده وضعیت فعلی	۱	
۵	دارا بودن مدرک بهداشت یا تغذیه یا صنایع غذایی	۱	
	دارا بودن مدرک گذرانیدن دوره تخصصی	۱	
	داشتن چک لیستهای تکمیل شده	۱	
۶	وجود سیستم انبار داری منظم	۱	
	رعایت تجانس و جدا بودن مواد خام و مواد آماده پخت و غذاهای پخته شده	۱	
	عدم مشاهده آثار آلودگی ، فساد ، کهنگی و ...	۱	
۷	ثبت دمای منظم نقاط مورد نیاز	۱	
	عدم نگهداری غذاهای پخته شده از قبل	۱	
	رعایت زنجیره های سرد و گرم (در عمل)	۱	
۸	عدم استفاده از ظروف بدون روکش مناسب	۱	
	عدم استفاده از ظروف مستعمل و قراضه و حلبی	۱	
	رعایت fifo (First In First Out)	۱	
۹	سالم و مناسب	۱	
	شستشو و ضدعفونی صحیح	۱	
	نگهداری و توزیع مناسب	۱	
۱۰	استفاده از روغن مایع	۲	
	استفاده از روغن مخصوص سرخ کردن جهت سرخ کردن مواد غذایی	۱	
۱۱	استفاده از دستکش (غیر مشکی)	۱	
	استفاده از انبرک مخصوص و ...	۱	
	وضعیت فعلی	۱	
۱۲	عدم استفاده از سنگ نمک	۱	
	استفاده از نمک یددار	۱	
	آزمایش نمک و ثبت آن	۱	

فرم ارزیابی فعالیتهای بهداشت

نام ارزیاب :				نام محل یا صنعت :	نوع فعالیت : بهداشت آشپزخانه و رستوران
امتیاز				چک لیست	ردیف
۳	۲	۱	۰		
				فضای کافی و مناسب برای آشپزخانه و تعداد نفرات شاغل	۱
				آب مورد تأیید مقامات بهداشتی	۲
				بدون درز و شکاف بودن کف ، سقف ، دیوار	۳
				سنگ و کاشیکاری به رنگ روشن سطوح داخلی	۴
				وضعیت درب و پنجره	۵
				مناسب بودن جنس پوشش کف	۶
				شیب مناسب کف و آشپزخانه جهت شستشو	۷
				وجود سیستم مناسب جمع آوری فاضلاب	۸
				وجود کانال (آب رو) در آشپزخانه	۹
				تهویه مناسب آشپزخانه	۱۰
				رعایت اصول ایمنی	۱۱
				رعایت بهداشت و ایمنی اجاقها	۱۲
				جعبه کمکهای اولیه	۱۳
				کنترل فیزیکی و شیمیایی حشرات و جانوران موذی	۱۴
				فراهم بودن وسایل و ادوات مورد نیاز	۱۵
				مناسب و بهداشتی بودن میزهای کار	۱۶
				جمع آوری و دفع بهداشتی زباله	۱۷
				سرویس بهداشتی کارکنان آشپزخانه به تعداد کافی	۱۸
				شستشو و نظافت ظروف و ادوات	۱۹
				مناسب بودن مکان شستشو و خشک کردن ظروف	۲۰
				استفاده از ظروف مورد تأیید مقامات بهداشتی	۲۱
				کنترل دمای محیطی آشپزخانه	۲۲
				ارائه غذا تحت نظر کارشناس تغذیه	۲۳
درجه تحقق :				حداکثر امتیاز بدست آمده :	حداکثر امتیاز ممکن :

اهداف مورد نظر از نظر سوالات ممیزی در زمینه بهداشت آشپزخانه و رستوران

شماره سوال	معیار	بارم	ملاحظات	شماره سوال	معیار	بارم	ملاحظات
۱	عدم فشرده‌گی فعالیت‌های آشپزخانه (تفکیک بودن قسمت‌های مختلف)	۱		۱۳	تعداد مناسب	۱	
	عدم ازدحام پرسنل در هنگام صرف غذا	۱			نصب در محل مناسب	۱	
	دور بودن آشپزخانه و غذاخوری از کانون‌های آلوده	۱			نوع و مقدار وسایل به میزان لازم	۱	
۲	آب مصرفی مورد تایید مقامات بهداشتی	۱		۱۴	توری کامل و سالم و حشره کش‌های سالم و کارآمد	۱	
	مناسب بودن نتایج آزمایشات	۱			سمپاشی مدون و منظم	۱	
	کنترل تاسیسات و لوله کشی آب	۱			عدم مشاهده حشرات و جانوران موزی و یا آثار آنها	۱	
۳	سقف	۱		۱۵	ظروف سالم و تمیز (عدم استفاده از ظروف مستعمل)	۱	
	دیوار	۱			پوست کن، خرد کن، چرخ گوشت و ... حسب حجم کار	۱	
	کف	۱			وسایل کار سالم و بهداشتی (چاقو، ملاقه و ...)	۱	
۴	سنگ کف	۱		۱۶	چوبی و غیر مناسب	۰	
	کاشی و رنگ روغنی قابل شستشو طبق دستورالعمل	۱			رویه تمام پلاستیک فشرده	۱	
	سقف	۱			رویه تمام استیل یا تخته کار پلاستیک فشرده	۳	
۵	بدون ترک و شکستگی	۱		۱۷	سطح‌های دربردار و همراه با کیسه	۱	
	توری سالم و ضد زنگ	۱			تمیزی ظروف	۱	
	قابل شستشو و تمیز	۱			تخلیه بموقع و عدم پراکندگی زباله	۱	
۶	موزائیک یکدست، صاف، روشن و سالم	۱		۱۸	حمام (بهداشتی)	۱	
	سرامیک سفید	۲			توالت (بهداشتی)	۱	
	سنگ سفید	۳			رختکن (بهداشتی)	۱	
۷	بله (آب در گوشه‌ها نایستد)	۱		۱۹	تمیزی و نظافت ظروف	۱	
	داشتن درپوش مناسب	۱			تمیزی و نظافت میزهای کار و ...	۱	
	داشتن سرعت تخلیه مناسب	۱			تمیزی و نظافت ادوات برقی (چرخ گوشت و خردکن و ...)	۱	
۸	لوله و اتصالات مناسب	۱		۲۰	میز و حوضچه استیل و بهداشتی (یا ظرفشویی اتوماتیک)	۱	
	چربی گیر مناسب و کارآمد	۱			دور بودن از سایر فعالیت‌های آشپزخانه خصوصا آماده سازی	۱	
	تصفیه خانه مناسب و کارآمد	۱			داشتن تهویه و نور کافی در محل	۱	
۹	بله	۱		۲۱	عدم استفاده از ظروف مسی، سربی و چوبی	۱	
	داشتن زرده سالم و تمیز	۱			عدم استفاده از ظروف بازیافتی	۱	
	تمیزی کانالها	۱			عدم استفاده از ظروف لب پریده و ناقص	۱	
۱۰	وجود هود بالای تمامی اجاقها و فرها	۱		۲۲	نصب دماسنج در آشپزخانه	۱	
	کفایت (کشش کافی بخارات پخت و دود کباب)	۱			فعالیت در کمتر از ۳۰ درجه سانتیگراد	۱	
	نظافت و تمیزی هودها و هواکشها	۱			ثبت دما	۱	
۱۱	نصب کپسول اطفاء حریق به تعداد کافی	۱		۲۳	غذای متناسب (کالری لازم طبق نظر کارشناس)	۱	
	نگهداری مواد آتشنا بطور صحیح	۱			تنوع غذایی طبق نظر کارشناس	۱	
	چیدمان صحیح ظروف و ادوات جهت جلوگیری از سقوط	۱			کمیت و کیفیت با نظر کارشناس	۱	
۱۲	دست و پاگیر نبودن لوله‌ها	۱					
	سالم بودن شیرآلات	۱					
	رنگ آمیزی و نظافت	۱					

فرم ارزیابی فعالیتهای بهداشت

نام ارزیاب:				نام محل یا صنعت:	نوع فعالیت: بهداشت انبار مواد غذایی	ردیف
امتیاز				چک لیست		
۳	۲	۱	۰			
					جلوگیری از حشرات و جوندگان	۱
					گنجایش کافی	۲
					شیب مناسب برای شستشوی کف	۳
					مناسب بودن تهویه و دما	۴
					قرار داشتن مواد غذایی بر روی پالت یا قفسه	۵
					برچسب گذاری مواد شیمیایی و شوینده های داخل انبار	۶
					برچسب گذاری مواد سمی داخل انبار	۷
					نگهداری مواد خورنده (نظیر آلبیمو و سرکه) در ظروف مناسب	۸
					انبار داری بهداشتی غلات و حبوبات	۹
					نصب دما سنج در انبار	۱۰
درجه تحقق:				حداکثر امتیاز بدست آمده:	حداکثر امتیاز ممکن:	

اهداف مورد نظر از نظر سوالات ممیزی در زمینه بهداشت انبار مواد غذایی

شماره سوال	معیار	بارم	نمره کل
۱	سنگ کف و دیواره (تا کمر)	۱	
	توری	۱	
	عدم مشاهده آثار آلودگی	۱	
۲	دسترسی راحت	۱	
	امکان تهویه بین مواد	۱	
	امکان و رعایت تجانس	۱	
۳	وجود کف شور	۱	
	دریچه کف شور	۱	
	عدم ایستایی آب در کناره ها	۱	
۴	تهویه کافی (عدم استشمام بوهای ناراحت کننده و بوی نان)	۱	
	دمای مناسب (متناسب با مواد نگهداری شده)	۱	
	عدم رطوبت (دیوارها ، سقف و کف)	۱	
۵	قرار داشتن گونی ها بر روی پالت	۱	
	قرار داشتن جعبه ها و بطری ها بر روی قفسه	۱	
	قرار داشتن حلب ها بر روی پالت	۱	
۶	وجود ندارد	۰	
	وجود دارد - جدا سازی نشده - بدون علائم هشدار دهنده و بر چسب	۱	
	وجود دارد - جداسازی شده	۲	
	وجود دارد - جدا سازی شده - با علائم هشدار دهنده	۳	
۷	وجود ندارد	۰	
	وجود دارد - جدا سازی نشده - بدون علائم هشدار دهنده و بر چسب	۱	
	وجود دارد - جداسازی شده	۲	
	وجود دارد - جدا سازی شده - با علائم هشدار دهنده	۳	
۸	ظروف پلاستیکی چند بار مصرف تمیز و بهداشتی	۱	
	ظروف پلاستیکی یکبار مصرف (بسته بندی کارخانه)	۲	
	ظروف شیشه ای	۳	
۹	مقاوم بودن ظروف در مقابل نفوذ رطوبت و حشرات	۱	
	سربسته بودن ظروف	۱	
	وجود امکان تهویه تهویه (نظیر توری) بر روی ظروف	۱	
۱۰	بله	۱	
	کار میکند	۱	
	ثبت میشود	۱	

فرم ارزیابی فعالیتهای بهداشت

نام ارزیاب :				نام محل یا صنعت :	نوع فعالیت : بهداشت سردخانه	ردیف
امتیاز				چک لیست		
۳	۲	۱	۰			
					گنجایش و برودت کافی سردخانه	۱
					عایق بندی سردخانه	۲
					دو مرحله ای بودن درب سردخانه های زیر صفر	۳
					نصب دما سنج داخل و خارج سردخانه	۴
					تجهیزات سردخانه : پالت ، قفسه بندی ، چنگک بهداشتی	۵
					چیدمان و نگهداری مواد داخل سردخانه	۶
					برچسب گذاری و رعایت تاریخ مصرف و تقدم و تاخر	۷
					بوگیری سردخانه	۸
					زنگ اخبار و دستگیره ایمنی سردخانه	۹
					برفک زدایی ، شستشو ، ضد عفونی سردخانه	۱۰
					کنترل و ثبت روزانه برودت سردخانه	۱۱
					یکنواخت بودن توزیع هوای سرد	۱۲
					برق اضطراری	۱۳
درجه تحقق :				حداکثر امتیاز بدست آمده :	حداکثر امتیاز ممکن :	

اهداف مورد نظر از نظر سوالات ممیزی در زمینه بهداشت سردخانه

شماره سوال	معیار	بارم	نمره کل
۱	رعایت ظرفیت اسمی سردخانه	۱	
	امکان گردش صحیح هوا بین مواد	۱	
	تناسب برودت با نوع مواد نگهداری شده (مطابق جداول)	۱	
۲	شرایط اطراف سردخانه : دوری از منابع گرمایی و تابش مستقیم خورشید و داشتن تهویه کافی	۱	
	شرایط داخل سردخانه : عدم وجود درز و ترک در دیوارها ، سقف و کف	۱	
	شرایط درب سردخانه : سیل دور درب	۱	
۳	بله	۱	
	سالم بودن هر دو درب	۱	
	نظافت راهرو بین دو درب	۱	
۴	داخل - سالم	۱	
	خارج - سالم	۱	
	سیستم ثبت منظم	۱	
۵	چنگک بهداشتی و تمیز	۱	
	قفسه بهداشتی و تمیز	۱	
	پالت بهداشتی و تمیز	۱	
۶	رو بسته بودن مواد	۱	
	عدم نزدیکی مواد خام و آماده مصرف	۱	
	عدم وجود مواد غذایی پخته شده از قبل	۱	
۷	سیستم انبار داری منظم و ثبت شده	۱	
	چیدمان صحیح و برچسب تاریخ ورود	۱	
	عدم مشاهده مواد تاریخ مصرف گذشته	۱	
۸	نظافت عمومی	۱	
	داشتن بوگیر	۱	
	عدم استشمام بو	۱	
۹	دستگیره ایمنی (سالم و کارآمد)	۱	
	زنگ اخبار (سالم و کارآمد)	۱	
	چراغ خطر (سالم و کارآمد)	۱	
۱۰	وجود برنامه منظم (منصوب بر روی درب)	۱	
	متناسب بودن روش کار و ضد عفونی	۱	
	مناسب بودن وضعیت فعلی (عدم مشاهده بر فک ، کثیفی و جرم)	۱	
۱۱	وجود سیستم ثبت (دفتر یا برگه منصوب)	۱	
	ثبت بیش از یک مورد در روز (ترجیحا صبح و عصر)	۱	
	وجود سیستم خودکار افت برودت	۱	
۱۲	چیدمان و امکان تهویه بین اقلام	۱	
	عدم وجود علائم انجماد کند	۱	
	عدم مشاهده عینی آثار عدم توزیع یکنواخت	۱	
۱۳	ندارد	۰	
	دارد - غیر قابل استفاده	۱	
	دارد - قابل استفاده	۳	

اهداف مورد نظر از نظر سوالات ممیزی در زمینه بهداشت فردی کارکنان

شماره سوال	معیار	بارم	نمره کل
۱	< ۹۰٪	۰	۲
	۹۴٪ - ۹۰٪	۱	
	۹۹٪ - ۹۵٪	۲ ✓	
	۱۰۰٪	۳	
۲	دفتر ثبت تذکرات	۱ ✓	۲
	اظهارات کارکنان	۱ ✓	
	وضعیت فعلی	۱	
۳	توزیع کافی و کامل (طبق مستندات)	۱	۱
	استفاده کامل پرسنل از اقلام تحویلی	۱ ✓	
	نظافت و تناسب اقلام تحویلی	۱	
۴	جای مایع صابون سالم و پر در دستشویی ها	۱ ✓	۲
	سیستم متمرکز لباسشویی	۱	
	صابون برای استحمام	۱ ✓	
۵	هر نفر یک کمد	۱ ✓	۲
	سالم و تمیز بودن کمد ها (بیش از ۹۵٪)	۱ ✓	
	نظم و ترتیب و نظافت محوطه رختکن	۱	
۶	حواله	۱	۲
	صابون	۱ ✓	
	کفش و دمپایی	۱ ✓	
۷	فضای مناسب	۱ ✓	۱
	شرایط بهداشتی اطلاق	۱	
	مناسب بودن سرویسهای بهداشتی	۱	
۸	رعایت بهداشت فردی و عدم ابتلا به بیماریهای مسری و پوستی	۱ ✓	۳
	وضعیت ظاهری	۱ ✓	
	نداشتن زخم عفونی در دستان	۱ ✓	
۹	آموزش قبل از استخدام با مدرک معتبر	۱	۱
	آموزش مستمر	۱ ✓	
	ثبت جلسات آموزشی	۱	
۱۰	عدم استعمال دخانیات توسط کارکنان	۱	۲
	نصب علائم هشدار دهنده در سالنها	۱ ✓	
	ممنوعیت فروش دخانیات در بوفه ها	۱ ✓	

فرم ارزیابی فعالیتهای بهداشت

نام ارزیاب:				نام محل یا صنعت:	نوع فعالیت: بهداشت فردی کارکنان	چک لیست	E.ع
امتیاز							
۳	۲	۱	۰				
	X			۱ دارا بودن کارت بهداشتی معتبر کارکنان			
	X			۲ کنترل بهداشت فردی کارکنان و ثبت پرونده			
		X		۳ ارقام حفاظت فردی کارکنان			
	X			۴ کفایت شوینده و پاک کننده			
	X			۵ کمدهای جالباسی			
	X			۶ استفاده کارکنان از وسایل بهداشتی اختصاصی			
		X		۷ اطاق استراحت کارکنان			
X				۸ رعایت بهداشت فردی			
		X		۹ آموزش کارکنان آشپزخانه			
	X			۱۰ استعمال دخانیات			
درجه تحقق: ۱۸				حداکثر امتیاز بدست آمده:	۳۰ (۱۰×۳)		

$$\frac{18}{30} \times 100 = 60\%$$