

چک لیست آشپزخانه بیمارستان

شرکت:	محل مورد بازدید:	تاریخ بازدید:
-------	------------------	---------------

ردیف	شرح	پاسخ			توضیحات
		آری	خیر	NA	
۱	کلیه کارکنانی که به نحوی در تهیه، توزیع، حمل و نقل و نگهداری و عرضه مواد غذایی مرتبط هستند، موازین بهداشت فردی را رعایت می کنند؟				
۲	نظافت عمومی در آشپزخانه رعایت می شود؟				
۳	کف محل آماده سازی و طبخ غذا و توزیع غذا دارای معیارهای بهسازی می باشد؟				
۴	دیوار محل آماده سازی و طبخ غذا و توزیع غذا دارای معیارهای بهسازی می باشد؟				
۵	سقف محل آماده سازی و طبخ غذا و توزیع غذا دارای معیارهای بهسازی می باشد؟				
۶	درها و پنجره ها سالم و فاقد شکستگی و مجهز به توری سالم می باشند؟				
۷	هود با ابعاد متناسب و مجهز به اگزافن با قدرت مکش کافی وجود دارد؟				
۸	تهویه به نحوی صورت می گیرد که هوای داخل آشپزخانه همواره سالم، تازه، کافی و عاری از بو می باشد؟				
۹	سیستم سرمایش و گرمایش مناسب می باشد؟				
۱۰	شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس می باشد؟				
۱۱	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم بعمل آید؟				
۱۲	سیستم جمع آوری فاضلاب آشپزخانه دارای معیارهای بهداشتی می باشد؟				
۱۳	چربی گیر با شرایط بهداشتی نصب شده است؟				
۱۴	انبار مواد غذایی دارای معیارهای بهداشتی می باشد؟				
۱۵	کنترل و ثبت درجه حرارت یخچالها و فریزرها دوبار در روز (صبح و عصر) انجام می شود؟				
۱۶	سردخانه مواد غذایی دارای معیارهای بهسازی و بهداشتی می باشد؟				

چک لیست آشپزخانه بیمارستان

شرکت:	محل مورد بازدید:	تاریخ بازدید:
-------	------------------	---------------

۱۷	اتاق های استراحت دارای معیارهای بهسازی و متناسب با تعداد کارگران می باشند؟			
۱۸	محل شستشوی ظروف و ترولی دارای معیارهای بهداشتی می باشد ظروف ترجیحاً در ماشین ظرفشویی و یا ظرفشویی سه مرحله ای با حجم مناسب شسته می شوند؟			
۱۹	ظروف پس از شسته شدن در محل مناسب نگهداری می شوند؟			
۲۰	توالت، دستشویی، حمام و رختکن اختصاصی به تعداد و دارای شرایط بهداشتی وجود دارد؟			
۲۱	مقررات بهداشتی و ضوابط مربوط به حمل و نقل، آماده سازی و تهیه، طبخ، نگهداری و توزیع مواد غذایی رعایت می شود؟			
۲۲	برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع مواد غذایی از وسیله نقلیه مجاز و دارای شرایط بهداشتی استفاده می شود؟			
۲۳	ضوابط بهداشتی مربوط به ظروف مورد استفاده رعایت می شود؟			
۲۴	ضوابط بهداشتی مربوط به سطوح و میزهای کار و قفسه ها رعایت می شود؟			
۲۵	ظروف مورد استفاده برای بیماران عفونی گندزدایی می شود و یا از نوع یکبار مصرف مورد تایید می باشد؟			
۲۶	سالن های غذاخوری و محل سرو غذای کارکنان دارای شرایط بهداشتی می باشد؟			
۲۷	سالن غذاخوری مجهز به دستشویی و ظرفشویی مجزا برای استفاده کارکنان بیمارستان می باشد؟			
۲۸	ضوابط و مقررات بهداشتی نگهداری مواد غذایی در انبارها و سردخانه های مواد غذایی (مواد پروتینی، سبزیجات و لبنیات) رعایت می شود؟			
۲۹	میوه و سبزی خام مصرفی مطابق دستورالعمل های ابلاغی سالم سازی می شود؟			
۳۰	مستندات رعایت اصول شناسایی خطرات و کنترل خطرات مواد غذایی (HACCP) وجود دارد؟			
۳۱	زنجیره گرم و سرد به تناسب مواد غذایی رعایت می شود؟			

چک لیست آشپزخانه بیمارستان

شرکت:	محل مورد بازدید:	تاریخ بازدید:
-------	------------------	---------------

۳۲	از ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه جلوگیری بعمل می آید؟			
۳۳	امکانات و تسهیلات لازم برای جلوگیری از انتقال آلودگی از کفش ها در ابتدای ورودی به واحد هایی نظیر محل طبخ، انبار و سردخانه مواد غذایی وجود دارد و رعایت می شود؟			
۳۴	فرآیند آماده سازی، جابجایی، انبار کردن و توزیع غذا، ایمن و بهداشتی می باشد؟			
۳۵	مکانیزمهای ایمن برای ورود و خروج به سردخانه وجود دارد؟ (هرگز درب از داخل قفل نمی شود)			
۳۶	محل طبخ غذا از گردش کار و چیدمان مناسب برخوردار می باشد؟ (انبار، آماده سازی، محل پخت، محل توزیع، ظرفشویی)			
۳۷	از مواد غذایی غیر مجاز (نظیر نمک های تصفیه نشده، مواد غذایی فاقد پروانه، رنگ های غیر مجاز، جوش شیرین و ...) استفاده نمی شود؟			
۳۸	محل تهیه و فروش مواد غذایی (نظیر بوفه و تریا) داخل بیمارستان بهداشتی می باشند و مواد غذایی مجاز عرضه می شوند؟			
۳۹	جعبه کمک های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب وجود دارد؟			
۴۰	در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف از ظروف سلولزی استفاده می شود؟			
۴۱	برای حمل غذا از آسانسور اختصاصی استفاده می شود؟			

اعضای تیم بازدید کننده:

امضاء و تایید: