

چک لیست بازدید از رستوران

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

ردیف	شرح	پاسخ			توضیحات
		آری	خیر	NA	
۱	آیا دیوارها، سقف، پنجره ها، شیشه ها و درهای رستوران سالم و تمیز می باشند؟				
۲	آیا در ورودی رستوران سرویس بهداشتی وجود دارد؟ آیا صابون مایع در رستوران وجود دارد؟				
۳	آیا در نقاط مختلف سطوح زباله سربسته و دارای کیسه مخصوص به تعداد کافی مشاهده میگردد؟				
۴	آیا جهت جلوگیری از ورود جانوران موزی از زیر درب ها و اطراف پنجره ها توری نصب شده است؟				
۵	آیا قانون عدم نصب حشره کش برقی در رستوران رعایت شده است؟				
۶	آیا اگر آب (یا یخ) از طریق آب شیرین کن تامین میگردد گواهی سلامت آب (یخ) موجود میباشد؟				
۷	آیا کف رستوران به صورت مرتب تمیز و ضدعفونی می گردد ؟				
۸	آیا رستوران دارای سیستم تهویه مناسب میباشد؟				
۹	آیا دمای سالن متعادل می باشد؟ (بین ۱۷ تا ۲۷ درجه سانتیگراد)				
۱۰	آیا دماسنج سالم جیوه ای در رستوران نصب شده است؟				
۱۱	آیا کل محوطه سالن رستوران دارای نور کافی میباشد؟				
۱۲	آیا کلیه پرسنل شاغل در رستوران کارت سلامت تندرستی ویژه شاغلین کار با مواد غذایی دارند؟				
۱۳	آیا پرسنل از کلاه پارچه ای سفید، پیش بند سفید و تمیز و دست کش مناسب استفاده می نمایند؟				
۱۴	آیا سوابق دمای یخچال ها و فریزرها به صورت روزانه ثبت می گردد؟ (ترمومترها بایستی سالم باشند)				
۱۵	آیا کپسول آتش نشانی CO2 به تعداد کافی موجود میباشد؟ (دارای تاریخ معتبر باشند)				
۱۶	آیا مو، ناخن، ریش پرسنل کوتاه میباشد؟ (نظافت ظاهری افراد قابل قبول است)				
۱۷	آیا از بین پرسنل شخصی که دارای جراحت دست یا قسمت دیگر بدن که در تماس با غذا است مشاهده می گردد؟				
۱۸	آیا تابلو " سیگار نکشید " در محل های مختلف رستوران مشاهده می گردد؟				
۱۹	آیا آب سرد کن دارای ارت بدنه می باشد؟				

چک لیست بازدید از رستوران		
تاریخ بازدید:	محل مورد بازدید:	شرکت:

				آیا سیم کشی برق ایمن است؟ آیا کلید محافظ جان در ورودی برق رستوران وجود دارد؟ آیا کلید و پریزها سالم می باشند؟	۲۰
				آیا یخچال ها سالم و تمیز می باشند؟	۲۱

اعضای تیم بازدید کننده:

امضاء و تایید: