



نمون بر گهای نظارت بهداشتی و ایمنی از اماکن نگهداری، تهیه و توزیع مواد غذایی و سایر فضاها رفاهی و آموزشی و اداری در پردیس‌ها و مراکز

تهیه و تدوین:

معاونت دانشجویی

اداره کل بهداشت، سلامت و تغذیه

۱۳۹۳

شماره پنج

چک لیست **بازدید ایمنی وبهداشت** از پردیس / مرکز شهر تاریخ

مواردی که مثبت می باشد با **علامت (√)** و موارد منفی با **علامت (x)** مشخص گردد .

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.

عناوین اقدامات			
نوبت سوم	نوبت دوم	نوبت اول	
			۱ آیا نسبت به تشکیل کمیته بهداشت وایمنی پردیس / مرکز اقدام شده است ؟ (رؤیت صورتجلسات و لیست اعضاء الزامی است)
			۲ آیا کمیته بهداشت وایمنی پردیس / مرکز دارای برنامه منظم تشکیل جلسات بوده ورونوشت صورتجلسات به اداره بهداشت و سلامت دانشگاه ارسال می گردد ؟
			۳ آیا نیاز سنجی از لحاظ مقابله با حوادث از طریق سازمان آتش نشانی انجام شده است ؟
			۴ آیا تأییدیه ایمنی از سازمان آتش نشانی اخذ شده است ؟
			۵ آیا دستورالعمل ها و آیین نامه های ارسالی در حوزه ایمنی وبهداشت توسط سرپرست پردیس / مرکز مورد مطالعه وبهره بر داری قرار گرفته است ؟
			۶ آیا دستورالعمل ها و آیین نامه های ارسالی در حوزه ایمنی وبهداشت توسط معاونین پردیس / مرکز مورد مطالعه وبهره بر داری قرار گرفته است ؟
			۷ آیا دستورالعمل ها و آیین نامه های ارسالی در حوزه ایمنی وبهداشت توسط سرپرستان شبانه روزی پردیس / مرکز مورد مطالعه وبهره بر داری قرار گرفته است ؟
			۸ آیا دستورالعمل ها و آیین نامه های ارسالی در حوزه ایمنی وبهداشت توسط پزشک یا کارشناس بهداشت وتغذیه پردیس / مرکز مورد مطالعه وبهره بر داری قرار گرفته است ؟
			۹ آیا دستورالعمل ها و آیین نامه های ارسالی در حوزه ایمنی وبهداشت توسط مسئولین امور دانشجویی پردیس / مرکز مورد مطالعه وبهره بر داری قرار گرفته است ؟
			۱۰ آیا برنامه نظارت منظم توسط پزشک یا کارشناس بهداشت وتغذیه انجام می شود (رؤیت صورت جلسات وچک لیست اقدامات ضروری است)
			۱۱ آیا بیمه آتش سوزی وسرقت وزلزله و.....اماکن انجام شده است ؟.
			۱۲ آیا بیمه آتش سوزی وسرقت وزلزله و.....تجهیزات انجام شده است ؟.

توضیحات:

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از آبدارخانه پردیس/مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.
توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمایید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	کارکنان آبدارخانه و تمام کسانیکه با توزیع آب و چای و مواد غذایی سرو کار دارند کارت معاینه پزشکی معتبر دارند			
۲	کارکنان آبدارخانه و سایر افرادی که با توزیع مواد غذایی سروکار دارند ملبس به روپوش به رنگ روشن بوده و دقیقاً رعایت کامل بهداشت فردی را می نمایند			
۳	هر یک از کارکنان آبدارخانه باید کمد مخصوص لباس داشته باشند			
۴	استعمال دخانیات را در داخل آبدارخانه ها اکیداً ممنوع است.			
۵	در آبدارخانه باید جعبه کمک های اولیه و تمام وسایل و لوازم مربوطه وجود داشته باشد			
۶	کپسول اطفاء حریق وجود دارد و دارای تاریخ شارژ معتبر است			
۷	سیستم فاضلاب بهداشتی است			
۸	شیرهای برداشت آب می بایست سالم و بدون نقص فنی باشد			
۹	کلیدها و پریزها همگی سالم هستند			
۱۰	ایمنی وسایل حرارتی مطلوب است			
۱۱	کف آبدارخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب است			
۱۲	سقف بدون شکاف و تمیز بوده در، پنجره و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی می باشد.			
۱۳	ساختمان دیوار از جنس مقاوم به رنگ روشن بوده و از ورود حشرات جلوگیری نموده و قابل نظافت باشد			
۱۴	در آبدارخانه وسایل نور و روشنایی کافی و بدون نقص است.			
۱۵	قفسه نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت بوده و فاصله کف آن از زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر باشد			
۱۶	سطل زباله درپوش دار قابل شستشو تمیز و مجهز به کیسه زباله می باشد.			
نام و نام خانوادگی کارشناس (بازدید کننده)				
امضاء				

توضیحات: (اگر موردی نیاز به شرح دارد در این قسمت با ذکر شماره و تاریخ بیان نمایند)

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از وضعیت سرویس‌های بهداشتی پردیس / مرکز

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می‌باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می‌باشد با علامت (x) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین‌نامه‌ها و دستورالعمل‌های مرتبط و ارسال شده می‌باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل توالت و دستشویی سالم و عاری از بو باشد			
۲	دارای وسایل نور و روشنایی کافی بدون نقص است			
۳	توالت‌ها دارای سیفون سالم و مطلوب باشند			
۴	کف باید بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و همواره تمیز و پاکیزه باشد			
۵	سقف بدون شکاف و تمیز است			
۶	آیا خشک کن بهداشتی تعبیه شده است			
۷	ساختمان دیوار از جنس مقاوم، قابل شستشو و تمیز باشد			
۸	بسته شدن درب ورودی اصلی بصورت خودکار			
۹	در و پنجره‌ها و شیشه‌ها سالم، و مجهز به توری سیمی است			
۱۰	باز و بسته شدن شیرهای آب بدون دخالت دست انجام گیرد			
۱۱	سطح زباله درپوش‌دار قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله موجود است			
۱۲	کلیدها و پریزها همگی سالم می‌باشند			
۱۳	سیستم فاضلاب بهداشتی است			
۱۴	شیرهای برداشت آب و شیلنگ مربوطه می‌بایست سالم و بدون نقص فنی باشد.			
۱۵	دستشویی می‌بایست مجهز به ظرف مخصوص محتوی صابون مایع باشد. ترجیحاً لوله‌کشی صابون مایع			
۱۶	دیوار توالت و دستشویی‌ها صاف و صیقلی از جنس کاشی یا سرامیک که همواره تمیز و پاکیزه باشد الزامی است			
۱۷	ضد عفونی انجام می‌شود			
۱۸	پرده حفاظ ورودی از جنس مرغوب و تمیز است و قابل شستشو می‌باشد			
۱۹	سیستم فاضلاب به شبکه فاضلاب شهری متصل است			
۲۰	آیا دارای استخر فاضلاب می‌باشد			

۲۱	آیا سیستم تصفیه فاضلاب دارد		
۲۲	آیا لوله تخلیه گاز فاضلاب در مکان مناسبی تعبیه شده است		
نام و نام خانوادگی کارشناس (بازدید کننده)			
امضاء			
چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از جمع آوری زباله پردیس / مرکز.....			
در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.			
توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.			
ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.		
نوبت سوم	نوبت دوم	نوبت اول	
۱	سطل های زباله دارای درپوش، قابل شستشو و تمیز است و به تعداد کافی موجود است.		
۲	سطل های زباله مجهز به کیسه زباله است		
۳	حمل کیسه های زباله تا انبار موقت جمع آوری زباله جهت انتقال به ماشین حمل زباله توسط چرخ دستی انجام می شود		
۴	انبار موقت جمع آوری زباله روزانه نظارت می شود.		
۵	انبار موقت جمع آوری زباله روزانه ضد عفونی می شود		
۶	کارگر نظافتچی به هنگام نظافت دارای وسایل ایمنی (ماسک و دستکش و ...) می باشد		
توضیحات: (اگر موردی نیاز به شرح دارد در قسمت ذیل با ذکر شماره و تاریخ بیان نمائید)			

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از وضعیت غذایی (کمی-کیفی) غذاخوری دانشجویی و آشپزخانه پردیس/مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (×) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمایید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	تعداد آشپزها و نیروهای خدماتی برای آمار غذایی فوق کافی است؟			
۲	نوع غذا براساس لیست اعلام شده از اداره تغذیه دانشگاه می باشد؟			

الف: بهداشت انبار مواد غذایی

۳	مساحت انبار با حجم موادی که انبار می شود متناسب می باشد؟			
۴	درجه حرارت انبار مواد غذایی بین 17°C - 15°C می باشد؟			
۵	سقف و دیوار انبار صاف ، به رنگ روشن ، بدون درز ، ترک خوردگی و قابل شستشو می باشد.			
۶	در و کلیه پنجره های باز شو به توری ضد زنگ مجهز است؟			
۷	انبار به هواکش متناسب فضای آن مجهز است دمای انبار مواد غذایی (15°C) می باشد؟			
۸	انبار دارای روشنایی کافی می باشد؟ و مواد غذایی نباید در معرض تابش نور مستقیم خورشید باشد؟			
۹	کف انبار صاف و قابل شستشو، دارای شیب مناسب به طرف کفشوی می باشد			
۱۰	مواد غذایی (حبوبات و غلات) در ظروف دربدار نگهداری می شود؟			
۱۱	طریقه نگهداری مواد غذایی با رعایت فاصله 20 cm از کف و 50 cm از دیوارهای جانبی انبار می باشد؟			
۱۲	بهداشت و نظافت انبار رعایت شده است؟			
۱۳	آیا پالت به تعداد کافی در انبار موجود است؟			

ب- بهداشت وسایل خنک کننده (فریزر - یخچال - سردخانه)

۱۴	آشپزخانه دارای سردخانه زیر صفر و بالای صفر می باشد؟			
----	---	--	--	--

۱۵	سردخانه مجهز به ترمومتر قبل کنترل و درجه برودت استاندارد می باشد؟			
۱۶	در صورت نبودن سردخانه بالا و زیرصفر، یخچال و فریزر به تعداد کافی موجود می باشد؟			
۱۷	مواد غذایی درون ظروف دربدار در سردخانه نگهداری می شود؟			
۱۸	سردخانه مخصوص نگهداری سبزیجات و میوه جات وجود دارد؟			
۱۹	کلیه یخچال ها و فریزرها هر هفته برف زدایی و شستشو می شوند.			
۲۰	نظافت و بهداشت سردخانه و دیگر وسایل خنک کننده رعایت می شود؟			
۲۱	سردخانه مجهز به برق اضطراری متناسب با ظرفیت سردخانه می باشد؟			
۲۲	دمای سرخانه زیرصفر و سردخانه بالای صفر درجه استاندارد است			
۲۳	آیا برق اضطراری بصورت اتوماتیک فعال می شود .			
ج: بهداشت وسایل و تجهیزات طبخ غذا				
۲۴	محل تهیه و آماده سازی گوشت و مرغ از دیگر قسمت های تفکیک و مناسب می باشد؟			
۲۵	وسایل و تجهیزات (چرخ گوشت، تخته گوشت) در محل پس زدایی مرغ و گوشت سالم و طبق استاندارد است؟			
۲۶	تخته خرد کردن گوشت و مرغ پخته از تخته گوشت و مرغ خام تفکیک شده است؟			
۲۷	حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات موجود است؟			
۲۸	وسایل مورد نیاز آماده سازی سبزیجات (تخته مخصوص - سبزی خردکن) موجود است و سالم می باشد.			
۲۹	وسایل و تجهیزات نظیر سیب زمینی پوست کن - خلال کن - همزن در آشپزخانه موجود است و سالم و بهداشتی است			
۳۰	کف اجاق گازها و وسایل سرمازا حداقل ۲۰ cm از سطح زمین فاصله دارند؟			
۳۱	برنج صاف کن ها روی پایه های فلزی به ارتفاع ۳۰ cm تا ۴۰ cm قرار دارند؟			
۳۲	وسایل دارای کیفیت و نظافت قابل قبول می باشد؟			
۷				

د: بهداشت مواد غذایی

۳۳	مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر می باشد؟		
۳۴	مواد گوشتی در ظروف مناسب درپوش دار و یا کیسه نایلونی به رنگ سفید در سردخانه نگهداری می شود؟		
۳۵	سبزیجات بخوبی پاک می شوند؟		
۳۶	شستشوی سبزیجات به طریقه بهداشتی (انگل زدایی - میکروب زدایی) انجام می شود؟		
۳۷	میوه جات و سبزیجات خام به طور کامل شستشو و ضدعفونی می شود؟		
۳۸	میوه جات و سبزیجات در هنگام سرو در ظروف بهداشتی نگهداری می شود؟		
۳۹	برنج و حبوبات بخوبی پاک می شود؟		
۴۰	شستشوی برنج و حبوبات بخوبی صورت می گیرد؟		
۴۱	گوشت و مرغ بخوبی پاک و شستشو می شود؟		
۴۲	جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد از یخچال استفاده می شود؟		
۴۳	با توجه به فسادپذیری سریع گوشت چرخ کرده، نگهداری آن در یخچال با برودت $+4^{\circ}\text{C}$ و کمتر از ۱۲ ساعت می باشد؟		
۴۴	سبزیجات شسته نشده داخل یخچال و سردخانه به دور از مواد غذایی نگهداری می شود؟		
۴۵	نان در مکان مناسب (داخل نایلون) به طریقه بهداشتی نگهداری می شود؟		
۴۶	نمک داخل نمکدان بهداشتی و تمیز نگهداری می شود؟		
۴۷	غذاهای خام و پخته جدا از یکدیگر در یخچال و سردخانه نگهداری می شود؟		
۴۸	روغن باقی مانده از سرخ نمودن غذاها دور ریخته می شود؟		

ه: کیفیت غذا

۴۹	کیفیت گوشت بعد از طبخ از نظر طعم، رنگ، میزان چربی مطلوب می باشد؟		
۵۰	کیفیت برنج بعد از طبخ از نظر پخت و طعم مناسب است؟		

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از جمع آوری زباله پردیس/مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.
توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	سطل های زباله دارای درپوش، قابل شستشو و تمیز است و به تعداد کافی موجود است.			
۲	سطل های زباله مجهز به کیسه زباله است			
۳	حمل کیسه های زباله تا انبار موقت جمع آوری زباله جهت انتقال به ماشین حمل زباله توسط چرخ دستی انجام می شود			
۴	انبار موقت جمع آوری زباله روزانه نظارت می شود.			
۵	انبار موقت جمع آوری زباله روزانه ضد عفونی می شود			
۶	کارگر نظافتچی به هنگام نظافت دارای وسایل ایمنی (ماسک و دستکش و ...) می باشد			
توضیحات: (اگر موردی نیاز به شرح دارد در قسمت ذیل با ذکر شماره و تاریخ بیان نمائید)				

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از **غذاخوری** پردیس/مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
------	---	----------	----------	----------

الف - بهداشت فردی

۱	کلیه کارکنان و متصدیان دارای کارت بهداشت با تاریخ معتبر می باشند؟			
۲	کارفرما قبل از شروع بکار کارکنان دارا بودن کارت بهداشت را مورد توجه قرار می دهد؟			
۳	کلیه کارکنان از نظر ظاهری و یا طبق گفته کارفرما در سلامت کامل به سر می برند؟			
۴	کلیه کارکنان رعایت کامل اصول بهداشت فردی را می نمایند؟			
۵	کلیه کارکنان به دستورالعمل های ارائه شده توسط بازرسین بهداشت عمل می نمایند.			
۶	تمام کارکنان از لباس کامل (روپوش، کلاه، دستکش، کفش و پیش بند) استفاده می نمایند			
۷	وضعیت ظاهری کارگران (از نظر کوتاهی و مرتب بودن مو و ناخن و...) مناسب است			
۸	کارکنان مواد شوینده و صابون به میزان کافی در اختیار دارند			
۹	لباس کارگران به طور مرتب و به اندازه کافی شستشو می گردد.			
۱۰	کمد لباس کارگران به تعداد کافی، تمیز و در محل مناسب قرار دارد			

ب - بهداشت محیط:

۱۱	محیط سرویس های بهداشتی (حمام و دستشویی) کاملاً تمیز و بهداشتی و مجهز به صابون مایع می باشد؟			
۱۲	تعداد سرویس های بهداشتی با توجه به تعداد کارکنان مناسب است.			
۱۳	تهویه هوای سرویس های بهداشتی مناسب است و فضای آن عاری از هرگونه بو می باشد			
۱۴	کف دیوار و سقف سرویس های بهداشتی سالم و دیوارها کاشیکاری یا سنگ شده است			
۱۵	سیستم فاضلاب سرویس های بهداشتی به طور مطلوب صوت می گیرد و هیچگونه حشره ای دیده نمی شود			

۱۶	ضد عفونی و سمپاشی بهداشتی به طور مطلوب و دوره‌ای صورت می‌گیرد و هیچگونه حشره‌ای دیده نمی‌شود			
۱۷	کف آشپزخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب است			
۱۸	دیوارها و سقف آشپزخانه سالم و دارای رنگ مناسب است.			
۱۹	سیستم برق کشی و کیدها و پریزها همگی ایمن و سالم هستند			
۲۰	تهویه آشپزخانه به خوبی صورت می‌گیرد و فضای آن عاری از هرگونه بو و بخارات است.			
۲۱	درها و پنجره‌های آشپزخانه سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ است			
۲۲	روشنایی آشپزخانه (نور طبیعی و مصنوعی) کافی است.			
۲۳	سطح‌های زباله درپوش‌دار، سالم به تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله در آشپزخانه موجود است.			
۲۴	سیستم فاضلاب آشپزخانه بدون عیب و نقص و کاملاً بهداشتی است.			
۲۵	آب گرم در تمام روز و به میزان مناسب در آشپزخانه موجود است.			
۲۶	کپسول اطفاء حریق به تعداد لازم و با تاریخ شارژ معتبر در آشپزخانه وجود دارد.			
۲۷	سالن غذاخوری در محل مناسبی واقع شده و ظرفیت لازم را دارد			
۲۸	میز و صندلی‌ها سالم، تمیز و از جنس مناسب است و از سفره یکبار مصرف استفاده می‌شود			
۲۹	کلیه سطوح توزیع غذا سالم و تمیز بوده و مرتباً ضد عفونی می‌شود			
۳۰	کف غذاخوری سالم، بدون فرو رفتگی و تمیز است.			
۳۱	سقف و دیوارهای غذاخوری سالم و دارای رنگ مناسب است			
۳۲	تهویه هوای غذاخوری به طور مطلوب صورت می‌گیرد و هوای داخل غذاخوری سالم و عاری از بو و بخار است			
۳۳	درها و پنجره‌های غذاخوری سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ است			
۳۴	ظرف غذاخوری اعم از سینی، بشقاب، کاسه، لیوان، قاشق و چنگال به تعداد کافی و کاملاً تمیز و بهداشتی موجود است			
۳۵	روشنایی غذاخوری (از نظر نور طبیعی و مصنوعی) مناسب است .			
۳۶	سطح زباله درپوش‌دار به تعداد کافی و مجهز به کیسه زباله در غذاخوری موجود است.			
۳۷	در غذاخوری دستشویی تمیز و بهداشتی مجهز به صابون مایع وجود دارد			
۳۸	حشره کش برقی سالم و به تعداد کافی در غذاخوری موجود است.			
۳۹	در اطراف غذاخوری منابع آلوده وجود ندارد.			

۴۰	سیستم جمع‌آوری زباله و انتقال آن مناسب و بهداشتی است.		
۴۱	آیا از ظروف یکبار مصرف استفاده می‌شود.		
۴۲	آیا محیط آشپزخانه مجهز به سنسور و آژیر خطر گاز و دود هستند.		
۴۳	آیا درب‌های آشپزخانه یا غذاخوری که به فضای باز راه دارند و باز می‌شوند مجهز به توری سیمی هستند.		
۴۴	آیا ورود و خروج و دخالت افراد متفرقه در آشپزخانه ممنوع است.		
۴۵	آیا اتاق استراحت مناسب (حداقل ۷/۵ مترمربع) برای پرسنل آشپزخانه موجود است.		
توضیحات: (اگر موردی نیاز به شرح دارد در قسمت ذیل با ذکر شماره و تاریخ بیان نمایید)			

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از خوابگاه‌ها پردیس/مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می‌باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می‌باشد با علامت (x) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمایید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین‌نامه‌ها و دستورالعمل‌های مرتبط و ارسال شده می‌باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
الف- راهروها و اتاق‌ها و خوابگاه				
۱	کف قابل شستشو، بدون فرورفتگی (سرامیک یا موکت یا کفپوش) می‌باشد			
۲	سقف صاف بدون ترک خوردگی و تمیز و دارای رنگ آمیزی مناسب است.			
۳	ساختمان دیوار بدون فرو رفتگی و دارای رنگ آمیزی مناسب می‌باشد.			
۴	نور طبیعی یا مصنوعی طوری تامین می‌شود که باعث ناراحتی چشم نگردد.			
۵	کپسول اطفاء حریق جهت جلوگیری از حریق وجود دارد. (به تعداد کافی)			
۶	تهویه ساختمان مناسب و کافی می‌باشد و دریچه ورودی هوا مجهز به توری سیمی است			
۷	پنجره‌ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ می‌باشد.			
۸	وضعیت بهداشتی تشک - بالش و ملحفه مطلوب است			
۹	درها و پنجره‌ها سالم و تمیز است			
۱۰	در هر اتاق کمد، تخت، میز و صندلی، قفسه کتاب به تعداد کافی، سالم و مناسب وجود دارد.			
۱۱	مساحت اتاق متناسب با تعداد افراد ساکن در اتاق می‌باشد			
۱۲	پنجره اتاق دارای پرده مناسب و تمیز می‌باشد			
۱۳	سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره‌ای در خوابگاه دیده نمی‌شود.			
۱۴	درب‌های خوابگاه به سمت بیرون باز شوند			
۱۵	نرده و حفاظ ایمن در راه پله‌ها نصب شود			
۱۶	سیستم گرمایشی خوابگاه ایمن باشد(بخاری ممنوع است)			
۱۷	آیا اتاق‌ها مجهز به سیستم هشداردهنده دود و حرارت هستند			

۱۸	آیا سیم‌کشی برق و کلیدها و پریزها سالم و ایمن می‌باشد			
۱۹	آیا پشت پنجره‌های باز شو مجهز به حفاظ ایمن است			
۲۰	تعبیه جعبه کمک‌های اولیه کامل در محوطه خوابگاه یا اتاق سرپرست شبانه‌روزی			
۲۱	تخت خواب‌ها حفاظ ایمن داشته باشند			
۲۲	ارتفاع تخت خواب‌ها استاندارد باشد			
۲۳	تخت خواب‌های طبقه دوم (دوطبقه‌ای) مجهز به پله مناسب باشند- کف تخت‌خواب‌ها صاف و مناسب باشند			
۲۴	فاصله خوابگاه تا خطوط انتهایی انرژی فشار قوی حداقل ۶۰ متر باشد			
۲۵	عرض مفید درب‌های خروجی حداقل ۸۰ سانتی‌متر باشد			
۲۶	ارتفاع پله‌ها بین ۱۸-۱۰ سانتی‌متر باشد			
۲۷	هر طبقه خوابگاه حداقل دو راه خروجی مجزا داشته باشد			
۲۸	عرض مفید راهروها حداقل ۱۸۵ سانتی‌متر باشد			
۲۹	فضاهای با بیش از ۱۸۵ مترمربع مساحت دو راه خروجی مجزا داشته باشد			
۳۰	راه‌های خروجی با تابلو راهنما مشخص شده باشند			
۳۱	سیستم هشداردهنده نسبت به حرارت - دود - گاز در خوابگاه‌ها نصب شده باشد			
۳۲	استفاده از لوله‌کشی گاز در آشپزخانه خوابگاه‌ها ممنوع است			
ب- سرویس‌های بهداشتی خوابگاه :				
۳۳	تهویه به نحوی صورت می‌گیرد که همیشه هوای داخل توالت و دستشویی سالم و عاری از بو می‌باشد			
۳۴	وسایل نور و روشنایی بدون نقص می‌باشد و نور به مقدار کافی وجود دارد			
۳۵	کف بدون فرورفتگی، دارای شیب مناسب و تمیز است.			
۳۶	سقف بدون شکاف و تمیز می‌باشد			
۳۷	ساختمان دیوار از جنس مقاوم، قابل شستشو و تمیز می‌باشد			
۳۸	در و پنجره‌ها و شیشه‌ها سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ است			
۳۹	شیرهای برداشت آب و شیلنگ سالم و بدون نقص می‌باشد.			
۴۰	کف و دیوار توالت و دستشویی صاف از جنس کاشی یا سرامیک که همواره تمیز و پاکیزه می‌باشد			
۱۵				

۴۱	مایع دستشویی مناسب (ترجیحاً صابون مایع لوله کشی شده) وجود دارد		
۴۲	آیا سیستم برق کشی و همه کلیدها و پریزها سالم هستند و ایمن می باشد.		
۴۳	ضد عفونی روزانه انجام می شود		
۴۴	سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله،سالم بودن لوله های فاضلاب، استفاده از سیفون و ...) بهداشتی می باشد.		
۴۵	در توالت ها سطل زباله مناسب درپوش دار و دارای کیسه زباله وجود دارد		
۴۶	تعداد توالت و دستشویی متناسب با جمعیت می باشد.		
ج - حمام ها			
۴۷	کف بدون فرورفتگی، دارای شیب مناسب و همواره تمیز می باشد		
۴۸	سقف بدون شکاف و تمیز است		
۴۹	آیا سیستم برق کشی و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن هستند		
۵۰	دیوار از جنس مقاوم، قابل شستشو و تمیز است.		
۵۱	از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار است		
۵۲	سمپاشی دوره ای انجام می شود		
۵۳	دوش ها و شیرهای آب سالم و بدون چکه می باشند		
۵۴	تهویه به نحو مطلوب صورت می گیرد		
۵۵	ضد عفونی روزانه انجام می شود		
۵۶	در حمام ها سطح زباله مناسب، درپوش دار و دارای کیسه زباله وجود دارد		
۵۷	تعداد حمام ها به تعداد کافی و مناسب با جمعیت می باشد		
۵۸	چراغ های روشنایی باید از نوع ضد آب باشند		
۵۹	سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله، استفاده از سیفون، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و ...) بهداشتی است.		
د - آشپزخانه خوابگاه			
۶۰	سقف بدون شکاف و تمیز می باشد		
۶۱	کف بدون فرورفتگی، قابل شستشو و همواره تمیز می باشد		
۱۶			

۶۲	ساختمان دیوار از جنس مقاوم قابل شستشو و همواره تمیز است.		
۶۳	تهویه به نحوی انجام می گیرد که هوای داخل آشپزخانه سالم می باشد		
۶۴	پنجره ها مجهز به توری سیمی است		
۶۵	از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار است		
۶۶	از سطوح های زباله مناسب با کیسه پلاستیکی در آشپزخانه استفاده می شود		
۶۷	شیرهای آب سالم و بدون چکه می باشند		
۶۸	سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله، استفاده از سیفون، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و ...) بهداشتی است.		
۶۹	آیا ایمنی وسایل پخت مورد قبول است (بست ها – شیلنگ ها و ...)		
۷۰	ضد عفونی روزانه انجام می شود		
۷۱	آیا کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن هستند		
۷۲	وسایل پخت مناسب و همواره تمیز می باشد		
۷۳	یخچال به تعداد کافی و مناسب بوده و همواره تمیز می باشد		
۷۴	ظرفشویی به تعداد کافی، سالم و مناسب می باشد		
۷۵	از آب سردکن به تعداد کافی، سالم، تمیز و مناسب استفاده می شود		
توضیحات: (اگر موردی نیاز به شرح دارد در قسمت ذیل با ذکر شماره و تاریخ بیان نمایید)			

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از آزمایشگاه و کارگاه پردیس / مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمایید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	تهویه کافی بشاد تا مانع از تجمع بخارات و گازها شود			
۲	هودها سالم و ایمن باشند			
۳	پنجره ها مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشند			
۴	رنگ آمیزی دیوارها مناسب (به رنگ روشن) باشد			
۵	دیوار آزمایشگاه حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی متر از جنس سرامیک و قابل شستشو باشد			
۶	کف بصورت استاندارد با شیب ملایم و کف شور بوده لغزنده نباشد و فاقد هرگونه ترک یا شکاف باشد			
۷	میز و صندلی موجود استاندارد و سالم باشند			
۸	جعبه کمک های اولیه وجود داشته باشد			
۹	کپسول اطفاء حریق با تاریخ شارژ معتبر به تعداد مناسب و سایر امکانات ایمنی وجود داشته باشد			
۱۰	تمامی شیرهای گاز و وسایل مربوطه سالم و ایمن باشند			
۱۱	پرسنل مربوطه آموزش استفاده از کپسول اطفاء حریق و کمک های اولیه را دیده باشند			
۱۲	دیوارها و سقف از مواد غیرقابل اشتعال باشد			
۱۳	سیم کشی برق سالم و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن باشند			
۱۴	محوطه آزمایشگاه و کارگاه باید عاری از پوشال و مواد قابل اشتعال باشد			
۱۵	سیستم هشداردهنده نسبت به گاز - دود- بو و حرارت نصب شده باشد			
۱۶	مواد شیمیایی در معرض تابش مستقیم نور خورشید نباشند			
۱۷	دمای هوا در آزمایشگاه ۱۵-۸ درجه سانتی گراد باشد			
۱۸	رطوبت هوا زیر ۴۰ درجه باشد			

			نصب دماسنج و رطوبت سنج ضروری است	۱۹
			خوردن و آشامیدن و استعمال دخانیات در آزمایشگاه ممنوع است	۲۰
			متصدیان آزمایشگاه، لباس مناسب و از جنس مقاوم داشته باشند	۲۱
			متصدیان آزمایشگاه که با مواد شیمیایی و بخارات سمی سروکار دارند باید مورد معاینات دوره‌ای پزشکی قرار گیرند	۲۲
			سطل زباله درپوش‌دار و مجهز به کیسه زباله به تعداد کافی وجود داشته باشد	۲۳
			نظافت مکان مناسب و مورد تایید است	۲۴
			مساحت فضا با تعداد دانشجویان متناسب است (به ازاء هر دانشجو ۴/۶ مترمربع فضا لازم است)	۲۵
			فضاهای آموزشی با ظرفیت تعداد دانشجوی بیش از ۵۰ نفر باید دو درب خروجی مجزا داشته باشند.	۲۶
			توضیحات: (اگر موردی نیاز به شرح دارد در قسمت ذیل با ذکر شماره و تاریخ بیان نمایند)	

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از **سالن های ورزشی** پردیس / مرکز

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	کف پوش سالم و استاندارد بوده و قابل شستشو باشد			
۲	دیوارها سالم و استاندارد باشند			
۳	سقف سالن مطلوب و ایمن باشد و از جنس آریست نباشد (اگر هست باید پوشش مناسب داشته باشد)			
۴	نور و روشنایی مطلوب باشد			
۵	تهویه کافی و مناسب باشد			
۶	ابعاد سالن استاندارد باشد			
۷	ظرفیت سالن با تعداد استفاده کنندگان تناسب داشته باشد			
۸	حفاظ مناسب بر روی سیستم های صوتی و منابع روشنایی و قسمت داخل پنجره ها نصب شده باشد (توری سیمی استاندارد)			
۹	نصب توری سیمی در ورودی تهویه و پشت پنجره های باز شو انجام شود			
۱۰	کف پوش سالن حداقل ۶ ماه یکبار شستشو شود			
۱۱	جنس کف پوش پارکت باشد و مراقبت مطلوب داشته باشد			
۱۲	رختکن مناسب و قابل قبول از لحاظ بهداشت محیط و تعداد کمد های موجود و تناسب با تعداد مراجعین باشد			
۱۳	سیستم گرمایشی و سرمایشی استاندارد باشد			
۱۴	بهداشت وسایل و تجهیزات مورد استفاده مطلوب باشد			
۱۵	جعبه کمک های اولیه به تعداد کافی و در محل های مناسب تعبیه گردد			
۱۶	کپسول اطفاء حریق به تعداد مناسب و در محل های مناسب وجود داشته باشد			
۱۷	پرسنل سالن ها آموزش نحوه ی استفاده از کپسول اطفاء حریق و کمک های اولیه را دیده باشند			
۱۸	سیستم برق کشی و کابل ها و کلیدها و پریزها همگی سالم و ایمن باشند و حفاظ ایمن داشته باشند			

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از **استخر** پردیس / مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	آب استخر از نظر بهداشتی مورد قبول باشد			
۲	جعبه کمک های اولیه در محل مناسبی نصب شده باشد			
۳	اگر استخر سرپوشیده است دارای نور و روشنایی کافی و مناسب باشد			
۴	ظرفیت استخر با تعداد استفاده کنندگان متناسب باشد			
۵	نصب حفاظ مناسب در قسمت های مورد نیاز انجام شود			
۶	آیا استخر دارای ناجی غریق در ساعات فعال می باشد			
۷	ظرفیت سرویس های بهداشتی دوش های سرد و گرم با تعداد استفاده کنندگان متناسب است			
۸	وضعیت بهداشتی دوش های سرد و گرم و سرویس های دستشویی و توالت مطلوب است			
۹	سیستم برق کشی و کلیدها و پریزها ایمن هستند			
۱۰	فضای کنار استخرها که جهت تردد می باشد لغزنده نبوده و ایمن باشد			
۱۱	رختکن مناسب، تعداد کمد متناسب با مراجعین و بهداشتی باشد			
۱۲	سقف استخر از جنس آریست نباشد (در غیر این صورت دارای پوشش مناسب باشد)			
۱۳	آیا در کلیه قسمت های استخر گوشه گرد و بدون لبه تیز هستند			
۱۴	آیا سیم کشی ها دارای رنگ بندی مشخص بوده و ایمن می باشند			
۱۵	نصب هواکش مناسب در استخر سرپوشیده وجود دارد			
۱۶	آیا تابلوهای راهنما (عمق و ...) وجود دارد			
۱۷	آیا مصالح پوشاننده لبه های استخر لغزنده نبوده و محدوده ی خطر مشخص می باشد			
۱۸	آیا پوشش دخی کاسه استخر استاندارد و مطلوب است			

۱۹	آیا کلیدها و پریرها در خارج از محوطه استخر سرپوشیده می باشد (ایمنی لازم را دارند)			
۲۰	چراغ‌های زیر آب زیر ۱۲ ولت بوده و از نوع ضدآب هستند و در مکان‌های مناسب نصب شده اند			
۲۱	آیا انباشت وسایل و ابزارآلات در اطراف استخر وجود ندارد			
۲۲	آیا کفش متصدیان از نوع مرغوب بوده و لیز نیستند			
۲۳	آیا کف‌پوش و یا مصالح استفاده شده در اطراف استخر ایمن بوده و لغزنده نیستند			
۲۴	آیا روشنایی استخر مناسب است			
۲۵	آیا جعبه کامل کمک‌های اولیه و وسایل کمک‌های اولیه وجود دارد			
۲۶	آیا دیوار سقف استخر استاندارد است			
۲۷	آیا از تردد افراد غیرمسئول در محوطه استخر و اطراف مخازن آب جلوگیری می‌شود			
۲۸	آیا ایمنی وسایل و تجهیزات مورد استفاده مطلوب است			
۲۹	آیا چراغ‌های روشنایی در سرویس‌های بهداشتی و دوش‌ها از نوع ضد آب هستند			
۳۰	آیا بهداشت محیط و تهویه سرویس‌های بهداشتی و دوش‌ها مطلوب است			
۳۱	تمامی وسایل و اتصالات فلزی مجهز به پوشش ضدزنگ هستند			
۳۲	آیا استخر کلرزنی می‌شود			
۳۳	آیا استخر مجهز به سیستم کلرزنی استاندارد می‌باشد			
۳۴	آیا کلرزنی توسط کارشناسان مربوطه انجام می شود			
۳۵	بازدیدهای روزانه از دستگاه‌های کلرزنی انجام می شود			
۳۶	آیا از دستگاه جت آب برای نظافت استفاده می‌شود			
۳۷	رعایت ایمنی در استفاده از دستگاه جت آب مورد توجه می باشد			
توضیحات: (اگر موردی نیاز به شرح دارد در این قسمت با ذکر شماره و تاریخ بیان نمائید)				

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از **بوفه** پردیس /مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	کلیه کارکنان دارای کارت بهداشت (مجوز کار) معتبر در محل کار می باشند			
۲	کارکنان ملبس به کلاه و روپوش سفید می باشند			
۳	برای کارگران دستشویی و توالت مجزا در محل مناسب وجود دارد			
۴	در بوفه دستشویی مناسب جهت استفاده مشتریان وجود دارد			
۵	ظروف یکبار مصرفی که استفاده می شود کاملاً تمیز و بهداشتی می باشد			
۶	قفسه و ویتترین و گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت می باشد و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰ cm کمتر نیست			
۷	کف بوفه از جنس قابل شستشو- صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی می باشد			
۸	سقف بوفه صاف- مسطح بدون ترک خوردگی و شکاف و تمیز می باشد			
۹	درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و دارای رنگ آمیزی مناسب می باشد			
۱۰	ساختمان دیوار بدون فرورفتگی و شکاف بوده و دارای رنگ آمیزی متناسب می باشد			
۱۱	تهویه به نحوی صورت می گیرد که همیشه هوای داخل بوفه سالم و عاری از بو و دود و بخارات می باشد			
۱۲	روشنایی طبیعی و یا مصنوعی به اندازه کافی و مناسب بوده و باعث ناراحتی چشم نمی شود			
۱۳	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم شده و کپسول اطفاء حریق با تاریخ شارژ معتبر در محل وجود دارد			
۱۴	پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه در داخل بوفه دیده نمی شود و درب و پنجره ها مجهز به توری سیمی مناسب می باشند			
۱۵	وسایل کمک های اولیه به اندازه مناسب و کاملاً بهداشتی در محل مخصوص وجود دارد. (جعبه کمک های اولیه)			
۱۶	زباله دان درپوش دار، زنگ زن، قابل حمل، به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و مجهز به کیسه زباله است.			

چک لیست بازدید بهداشتی و ایمنی از وضعیت غذایی بوفه پردیس/مرکز.....

در این فرم بازدید مواردی که بدون اشکال می باشد با علامت (✓) و مواردی که دارای اشکال می باشد با علامت (x) نشان دهید.

توضیحات لازم در هر مورد را در انتهای چک لیست با ذکر شماره بیان نمائید.

ردیف	نکات ذیل بر اساس آئین نامه ها و دستورالعمل های مرتبط و ارسال شده می باشد.	نوبت اول	نوبت دوم	نوبت سوم
۱	نگهداری مواد غذایی طبق اصول بهداشتی و استاندارد می باشد؟			
۲	یخچال و فریزر به تعداد کافی در بوفه وجود دارد؟			
۳	فریزر سالم بوده و بهداشت و نظافت آن رعایت شده است؟			
۴	یخچال سالم بوده و بهداشت و نظافت آن رعایت شده است؟			
۵	اجاق گاز و فر مخصوص سرخ کردن سالم، بهداشتی و نظافت آنها رعایت شده است؟			
۶	هواکش در قسمت طبخ غذا موجود و دارای کیفیت مطلوب می باشد؟			
۷	دستگاه آبمیوه گیری و مخلوط کن سالم و بهداشتی است؟			
۸	جهت سرو غذا از ظروف یکبار مصرف (لیوان - بشقاب - قاشق - چنگال) استفاده می شود؟			
۹	کیفیت ظروف یکبار مصرف مطلوب و بهداشتی است؟			

بهداشت مواد غذایی

۱۰	کلیه مواد غذایی خصوصاً مواد پروتئینی دارای پروانه بهره برداری و تاریخ مصرف معتبر می باشند؟			
۱۱	غذاهای خام و پخته شده جدا از یکدیگر در یخچال نگهداری می شود؟			
۱۲	کلیه مواد غذایی خام و پخته در ظروف درپوش دار نگهداری می شود؟			
۱۳	مدت نگهداری مواد پروتئینی در فریزر و یخچال کمتر از یک هفته است؟			
۱۴	سبزیجات شسته نشده در یخچال کنار مواد غذایی نگهداری نمی شوند؟			
۱۵	نان در مکان مناسب (داخل نایلون) و به طریقه بهداشتی نگهداری می شود؟			
۱۶	روغن مصرف شده جهت سرخ نمودن به رنگ روشن ... و بهداشتی می باشد؟			

نام و نام خانوادگی کارشناس (بازدید کننده)

نوبت ۱-

نوبت ۲-

نوبت ۳-

امضاء و تاریخ :

۱-نوبت اول

۲-نوبت دوم

۳-نوبت سوم

توضیحات :