



ارزیابی بهداشتی مناقصه‌گران پیمان تأمین غذا

نام شرکت:

تاریخ بازدید:

نام بازدید کننده:

امتیاز آیتم

۰ ۱ ۲

ردیف

سوالات

بهداشت کارگران

۱	یا گواهی معتبر گذراندن دوره‌ی ویژه بهداشت عمومی برای شاغلین وجود دارد؟		
۲	یا کلیه شاغلین، کارت معاینه پزشکی معتبر را دارا می باشند؟		
۳	یا پرونده بهداشتی برای شاغلین تکمیل شده است؟		
۴	یا بهداشت فردی شاغلین مناسب است؟		
۵	یا البسه و وسایل حفاظت فردی کلیه پرسنل رستوران مناسب می باشد؟		
۶	آیا منع شاغلین مبتلا به بیماری (سرماخوردگی-بیماری انگلی) تا بهبودی کامل رعایت می شود؟		
۷	یا شاغلین از کفش مناسب در ضمن کار استفاده می کنند؟		
۸	آیا روبه ای مدون برای پیشگیری از رفتارهای غیر بهداشتی مانند استعمال دخانیات، استفاده از البسه آلوده و غیره وجود دارد؟		
۹	یا قانون ممنوعیت ورود به آشپزخانه با البسه آلوده رعایت می شود؟		

تسهیلات و اقدامات بهسازی

۱۰	یا مبارزه با حشرات و جوندگان به طور صحیح و اصولی انجام می شود؟		
۱۱	یا رختکن مناسب در محل کار موجود می باشد؟		
۱۲	یا تعداد کافی حمام مجهز به آب گرم و سرد و با شرایط بهداشتی موجود است؟		
۱۳	آیا تعداد کافی توالت و دستشویی مجهز به آب گرم و سرد و با شرایط بهداشتی موجود است؟		
۱۴	یا اتاق استراحت با اصول بهداشتی موجود می باشد؟		
۱۵	یا کف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟		
۱۶	یا شستشو کف آشپزخانه به طور مرتب انجام می شود؟		
۱۷	یا پوشش دیوار مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟		
۱۸	یا سقف ساختمان مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟		
۱۹	یا درها و پنجره ها مطابق با استانداردهای بهداشتی می باشد؟		
۲۰	آیا تمهیدات مناسب برای جلوگیری از ورود حشرات به رستوران از طریق درب و پنجره ها (به ترتیب نصب پرده هوا و توری) در نظر گرفته شده است؟		
۲۱	یا قفسه ها و ویرین ها مطابق با اصول بهداشتی طراحی شده اند؟		
۲۲	یا درجه های سیستم توزیع هوا دارای توری سیمی یا درپوش محافظ هستند؟		
۲۳	یا جعبه کمک های اولیه با ملزومات کافی در آشپزخانه وجود دارد؟		

دفع فاضلاب و زباله

۲۴	یا دفع فاضلاب به صورت بهداشتی انجام می شود؟		
۲۵	یا مسیرهای فاضلاب از پوشش لازم برخوردار هستند؟		
۲۶	یا فاضلاب آشپزخانه مجهز به تانک سپتیک یا چربی گیر می باشد؟		
۲۷	یا شیب مناسب به سمت مسیر فاضلاب جهت جلوگیری از تجمع آب وجود دارد؟		
۲۸	یا جمع آوری زباله به صورت بهداشتی انجام می شود؟		
۲۹	یا اتاقک و زباله دان بهداشتی وجود دارد؟		

تهویه هوا و روشنایی

۳۰	یا طراحی سیستم تهویه آشپزخانه ها مطابق با الزامات بهداشتی انجام شده است؟		
۳۱	یا هودهای موضعی مناسب در بالای تجهیزات پخت و پز نصب شده است؟		
۳۲	یا مستندات مربوط به آزمون عملکردی هودهای آشپزخانه وجود دارد؟		
۳۳	یا شدت روشنایی درون مجموعه رستوران مناسب می باشد؟		

آب مصرفی

۳۴	آیا آب مصرفی قابل شرب مطابق با استانداردهای بهداشتی (بر اساس سوابق معتبر) می باشد؟		
۳۵	آیا کلر باقیمانده در آب مصرفی سنجش و ثبت می شود؟		

دریافت و انبارش مواد غذایی

۳۶	آیا ورود و خروج مواد شیمیایی با تایید کارشناس بهداشت یا تغذیه صورت می گیرد؟		
۳۷	آیا تسهیلات کافی جهت انبارش مواد شیمیایی وجود دارد؟		
۳۸	آیا نظافت انبار مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟		
۳۹	آیا پالت گذاری و چیدمان صحیح مواد غذایی مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟		
۴۰	آیا دمای انبارهای خشک و سردخانه ها به طور منظم بررسی و ثبت می شود؟		
۴۱	آیا چیدمان مواد غذایی به صورت اصولی انجام می شود؟		

نحوه امتیازدهی هر از یک از

آیتم ها:

(۱) موارد کاملا رعایت شده

است (امتیاز کل) = ۲

(۲) موارد بطور نسبی رعایت

شده است = ۱

(۳) موارد رعایت نشده است =

۴۲	آیا برای انبارش موادی نظیر گونی‌های برنج و حلب‌های روغنی پالت مناسب با ارتفاع حداقل ۳۰ سانتیمتر از کف تعبیه شده است؟		
۴۳	آیا مواد غذایی اولیه دارای مشخصات بهداشتی (نظیر تاریخ تولید و انقضاء، پروانه بهره‌برداری، علامت استاندارد یا شماره وزارت بهداشت، محتویات و آدرس کارخانه) می‌باشند؟		
۴۴	آیا ساختمان انبار برای جلوگیری از ورود آفات مناسب می‌باشد؟		
۴۵	آیا برنامه‌ای مدون جهت جلوگیری از ورود آفات به محل انبارش مواد غذایی موجود است؟		
طبخ و سرو غذا			
۴۶	آیا برای غذاهایی که به صورت گرم سرو می‌شوند، در خاتمه پخت درجه حرارت حداقل ۷۵ درجه سانتیگراد (برخاستن بخار از سطح غذا) رعایت می‌شود؟		
۴۷	آیا در مواردی که فاصله بین پخت غذا تا سرو آن بیش از ۲ ساعت است، غذا در دمای بالا ۶۳ درجه یا کمتر از ۵ درجه نگهداری می‌شود؟		
۴۸	آیا نمونه غذا به مدت ۹۶ ساعت پس از سرو غذا نگهداری می‌شود؟		
۴۹	آیا کلیه‌ی کارکنان آشپزخانه و رستوران هنگام آماده‌سازی غذاها، پخت مواد غذایی و سرو غذاها از ماسک و کلاه استفاده می‌کنند؟		
۵۰	آیا سطح کلیه‌ی مواد غذایی و غذاهای سرد آماده مصرفی، تا زمان مصرف پوشانده می‌شود؟		
۵۱	آیا غذا به گونه‌ای پخته می‌شود تا ارزش تغذیه‌ای آن حفظ شود؟		
۵۲	آیا آماده‌سازی مواد غذایی برای طبخ مطابق با روش مجاز توصیه شده، انجام می‌شود؟		
۵۳	آیا قانون عدم استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید مواد غذایی رعایت می‌شود؟		
۵۴	آیا گوشت و سایر مواد پروتئینی مسموم به مهر معتبر می‌باشند؟		
۵۵	آیا عدم مصرف گوشت چرخ کرده آماده رعایت می‌شود؟		
۵۶	آیا عدم استفاده از باقیمانده غذاها رعایت می‌شود؟		
حمل و نقل و توزیع مواد غذایی			
۵۷	آیا برای حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی از وسایل نقلیه مجاز دارای تاییدیه واحد HSE استفاده می‌شود؟		
۵۸	آیا راننده و سایر افراد دخیل در فرآیند حمل و نقل مواد غذایی دارای کارت تندرستی می‌باشند؟		
۵۹	آیا برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی از وسایل نقلیه مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده می‌شود؟		
۶۰	آیا ماشین‌های حمل و نقل مواد غذایی تمیز و عاری از هرگونه آلودگی است؟		
۶۱	آیا اتاقک نگهداری مواد غذایی با الزامات بهداشتی تطابق دارد؟		
نگهداری سرد			
۶۲	آیا آشپزخانه دارای سردخانه، یخچال یا فریزر با گنجایش کافی برای نگهداری مواد خام در دمای مناسب می‌باشد؟		
۶۳	آیا قبل از انجماد انواع گوشت، کلیه چربیهای قابل رویت آن گرفته می‌شود؟		
۶۴	آیا سزیمات به روش بهداشتی منجمد می‌شوند؟		

۶۵	یا پس از هر بار تخلیه کلی و جزئی و نیز پس از هرگونه تردد افراد در سردخانه شستشو، نظافت و گندزدایی انجام می‌شود؟			
۶۶	یا در محل ورودی سردخانه چکمه یا دمپایی مخصوص برای ورود افراد قرار داده شده است؟			
۶۷	یا کف سالن سردخانه پاک پوده و حالت چسبندگی ندارد؟			
۶۸	یا فاصله باکس پالت‌ها با یکدیگر و نیز دیوار رعایت می‌شود؟			
۶۹	یا از انبارش کالا زیر تجهیزات سرمازایی جلوگیری می‌شود؟			
۷۰	یا فضاهای سرد مجهز به وسیله اندازه گیری و ثبت دما هستند؟			
۷۱	یا دمای محیط داخلی فضاها و تجهیزات سرد به طور مرتب کنترل و ثبت می‌شود؟			
۷۲	یا در جانمایی تجهیزات درون سردخانه‌ها اصول بهداشتی از جمله قرار دادن مواد غذایی هم گروه در یک طبقه رعایت می‌شود؟			
۷۳	یا دستگاه ژنراتور و ژنک اضطراری سردخانه ها سالم می باشند؟			
۷۴	یا کالاهای موجود در سردخانه دارای برچسب با اطلاعات مورد نیاز می باشد؟			
۷۵	یا در محل ورودی سردخانه چکمه یا دمپایی مخصوص برای ورود افراد قرار داده شده است؟			
ظروف و تجهیزات آشپزخانه				
۷۶	یا ظروف مواد غذایی سالم می باشند؟			
۷۷	یا شستشو ظروف طبق اصول بهداشتی انجام می شود؟			
۷۸	یا خشک کردن و نگهداری ظروف مطابق با استانداردهای بهداشتی انجام می شود؟			
۷۹	یا عدم استفاده از ظروف مسی و سربی رعایت می شود؟			
۸۰	یا قندان، نمکدان، توشابه و سایر مایعات با درب مناسب پوشیده شده اند؟			
۸۱	یا وسایل اضافی و مستعمل و غیر قابل مصرف از محیط خارج می شوند؟			
۸۲	یا قفسه ها، ویتترین و گنجه سالم می باشند؟			
۸۳	یا پیشخوان و میز کار سالم و قابل شستشو می باشند؟			
۸۴	یا دستگاه پوست کن، مخلوط کن، خردکن و چرخ کن بهداشتی موجود می باشد؟			
۸۵	یا اتاق قصابی و محل تهیه سالاد از هم مجزا می باشند؟			
۸۶	یا خردکن سبزیجات یا سبزی خردکن انجام می‌شود؟			
۸۷	یا محل شستشو و نگهداری ظروف مجاور محل پخت و مجزا از آن می‌باشد؟			
۸۸	یا محل شستشوی سبزی‌ها و گوشت‌ها از محل شستشوی ظروف مجزا می‌باشد؟			
۸۹	آیا کلیه‌ی درب‌های ورود آشپزخانه و رستوران دارای پرده‌ی هوا یا حشره کش برقی است؟			
۹۰	آیا اتاق مخصوص قصابی و سالادزنی به طور جداگانه و مرتبط با آشپزخانه در نظر گرفته شده است؟			
ثبت مستندات و آموزش افراد				
۹۱	یا مستندات مربوط به نوع، مقدار، زمان، دمای زمان تحویل، تاریخ تولید و انقضاء مواد غذایی وارد شده به شرکت ثبت و بایگانی می‌شود؟			
۹۲	یا مستندات مربوط به نوع، مقدار، زمان، دمای زمان تحویل، تاریخ تولید و انقضاء کلیه کالاهای موجود در انبارهای خشک و سردخانه‌های زیر صفر و بالای صفر ثبت و بایگانی می‌شود؟			
۹۳	یا برنامه نظافت رستوران به صورت مدون و مستند وجود دارد؟			
۹۴	یا برنامه‌ای آموزشی مدون برای کارکنان آشپزخانه وجود دارد؟			

مجموع امتیاز کسب شده (جمع امتیاز کسب شده تمامی آیتم‌ها)	0
درصد تحقق الزامات	0

گستره درصد تحقق الزامات	امتیاز ارزیابی
کمتر از ۷۰ درصد	۰
۷۰ درصد تا کمتر از ۷۳ درصد	۱
۷۳ درصد تا کمتر از ۷۶ درصد	۲
۷۶ درصد تا کمتر از ۷۹ درصد	۳
۷۹ درصد تا کمتر از ۸۲ درصد	۴
۸۲ درصد تا کمتر از ۸۵ درصد	۵
۸۵ درصد تا کمتر از ۸۸ درصد	۶
۸۸ درصد تا کمتر از ۹۱ درصد	۷
۹۱ درصد تا کمتر از ۹۴ درصد	۸
۹۴ درصد تا کمتر از ۹۷ درصد	۹
۹۷ درصد تا ۱۰۰ درصد	۱۰