

(الف): بهداشت فردی		بلی / خیر / مصداق ندارد / اصلاح در محل
۱	آیا کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟	
۲	آیا کارکنان مشمول، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی از آموزشگاه بهداشت اصناف می باشند؟	
۳	آیا کارکنان دست اندرکار تامین آب، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، ترجیحا کاور ضد آب، بدون لک و پارگی و چکمه استفاده می نمایند؟	
۴	آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تصفیه آب رعایت می گردد؟	
۵	آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟	
۶	آیا وسایل حفاظت فردی برای اپراتور کلرزن وجود دارد؟	
۷	آیا راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است؟	
۸	آیا ممنوعیت فروش و عرضه محصولات دخانی رعایت می گردد؟	
۹	آیا ممنوعیت استعمال دخانیات توسط پرسنل رعایت می گردد؟	
۱۰	آیا ممنوعیت استعمال دخانیات با روش مناسب اطلاع رسانی عمومی می گردد؟	

(ب): بهداشت آب		بلی / خیر / مصداق ندارد / اصلاح در محل
۱۱	آیا پایش (کلر آزاد باقیمانده و pH) آب ورودی و تصفیه شده مطابق با دستورالعمل انجام و ثبت شده است؟	
۱۲	آیا بر اساس دستورالعمل، نتایج کلرسنجی و pH های اندازه گیری و ثبت شده مطابق با استاندارد بوده است؟*	

بلی / خیر / مصداق ندارد / اصلاح در محل	(ب): بهداشت آب
	۱۳ آیا کدورت آب ورودی و تصفیه شده مطابق با دستورالعمل پایش و نتایج آن ثبت شده است؟
	۱۴ آیا بر اساس دستورالعمل، نتایج کدورت سنجی های اندازه گیری و ثبت شده مطابق با استاندارد بوده است؟*
	۱۵ آیا آب ورودی و تصفیه شده از نظر هدایت الکتریکی / کل جامدات محلول مطابق با دستورالعمل پایش و نتایج آن ثبت شده است؟
	۱۶ آیا بر اساس دستورالعمل، نتایج هدایت الکتریکی / کل جامدات محلول اندازه گیری و ثبت شده مطابق با استاندارد بوده است؟*
	۱۷ آیا آب تصفیه شده از نظر باکتریولوژیک (کلیفرم های گرمایی) مطابق با دستورالعمل پایش و نتایج آن ثبت می شود؟
	۱۸ آیا نتایج نمونه برداری های باکتریولوژیک انجام شده از آب تصفیه شده مطلوب بوده است؟*
	۱۹ آیا آب تصفیه شده از نظر آزمون HPC مطابق با دستورالعمل پایش می و نتایج آن ثبت می شود؟
	۲۰ آیا نتایج نمونه های میکروبی از نظر آزمون HPC مطلوب بوده است؟*
	۲۱ آیا آب ورودی و تصفیه شده از نظر شیمیایی مطابق با دستورالعمل پایش و نتایج آن ثبت می شود؟
	۲۲ آیا نتایج نمونه های آب تصفیه شده از نظر شیمیایی مطلوب بوده است؟
	۲۳ آیا مقدار کلر آزاد باقیمانده و pH در زمان بازدید مطابق با استاندارد است؟*
	۲۴ آیا مقدار کدورت در زمان بازدید مطابق با استاندارد است؟*
	۲۵ آیا مالک، مدیر یا متصدی فرآیند خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی را انجام می دهد؟
	۲۶ آیا مجوز لازم برای تصفیه و توزیع آب از شرکت آب و فاضلاب اخذ شده است؟

بلی / خیر / مصداق ندارد / اصلاح در محل	(ج): بهداشت ابزار و تجهیزات
	۲۷ آیا ظروف، اتصالات و شلنگ های مورد استفاد مورد تایید، دارای مجوز مصرف خوراکی (food grade) و مطابق با دستورالعمل دارای درپوش می باشد؟*
	۲۸ آیا مخزن / مخازن مورد استفاده مطابق با دستورالعمل و از جنس مقاوم، ضدزنگ و دارای مجوز مصرف خوراکی می باشد؟*
	۲۹ آیا ظروفی که در ارتباط مستقیم با آب است مطابق با دستورالعمل سالم، فاقد رنگ، دارای سطح صاف، فاقد شکستگی، درز و شکاف های باز می باشد؟
	۳۰ آیا سینک ظرفشویی سالم، فاقد زنگ زدگی و مجهز به شیر آب گرم و سرد برای شستشوی ظروف یا آشپزخانه وجود دارد؟
	۳۱ آیا سینک مخصوص برای شستشوی دست به صورت مجزا از دستشویی وجود دارد؟
	۳۲ آیا مواد شیمیایی و محصولات گندزدای مورد استفاده دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود، تاریخ تولید و انقضا می باشند؟*
	۳۳ آیا عملیات شستشو و گندزدایی ظروف به منظور جلوگیری از ایجاد آلودگی در آب توزیمی بطور کامل مطابق با دستورالعمل انجام می گیرد؟
	۳۴ آیا شستشو و گندزدایی سطوح به صورت روزانه (مطابق دستورالعمل) انجام می شود ؟
	۳۵ دستور عمل شستشو و گندزدایی مخازن و تجهیزات تصفیه در صورتیکه آزمون HPC بیشتر از ۱۰۰ باشد، وجود دارد و گزارش های انجام آن ثبت می شود؟
	۳۶ آیا وسائط حمل و توزیع آب تصفیه شده شرایط لازم (مطابق با پیوست الف دستورالعمل) را دارد دارای مجوز از معاونت بهداشتی می باشد؟
	۳۷ آیا میزان کلر آزاد باقیمانده آب در هنگام تحویل به تانکر اندازه گیری و در دفتر ثبت شده و در واحد صنفی نگهداری می شود؟
	۳۸ آیا واحد صنفی در هر نوبت بارگیری آب بوسیله تانکر، برگه ای مبنی بر اخذ آب از آن واحد صادر کرده و شماره و تاریخ مجوز در دفتر ثبت و در واحد صنفی نگهداری می شود؟

بلی /خیر / مصداق ندارد /اصلاح در محل	(د): بهداشت ساختمان	
	آیا سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب مطابق با دستورالعمل دارای ویژگی های لازم و مورد تایید می باشد؟	۳۹
	آیا پوشش دیوار محل تصفیه حداقل تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت می باشد؟	۴۰
	در صورت وجود انبار آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟	۴۱
	آیا پوشش کف محل تصفیه از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل شستشو با رنگ سفید و آبی و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو می باشد؟	۴۲
	آیا پوشش سقف محل تصفیه به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟	۴۳
	آیا درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	۴۴
	آیا وضعیت تهویه مطلوب بوده و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	۴۵
	آیا دما مطابق دستورالعمل بین ۲۵ تا ۳۰ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۵۵ درصد می باشد؟	۴۶
	آیا روشنایی محیط مناسب و مطابق با دستورالعمل می باشد؟	۴۷
	آیا وضعیت سرو صدا در محل مطابق با ضوابط (دستورالعمل) می باشد؟	۴۸
	در صورت وجود سرویس بهداشتی آیا وضعیت و شرایط آن دارای ویژگی های لازم می باشد؟	۴۹
	آیا جمع آوری پسماند مطابق با دستورالعمل از طریق زباله دان درپوش دار، زنگ زن، قابل شستشو و قابل حمل صورت می گیرد؟	۵۰
	آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان مطابق با دستورالعمل انجام شده است؟	۵۱

بلی / خیر / مصداق ندارد / اصلاح در محل	(د): بهداشت ساختمان	
	آیا سیستم کابل کشی بصورتی است که کابل ها دارای زدگی نباشد و از داخل لوله های مقاوم در مقابل خوردگی عبور نمایند یا اینکه تو کار باشد و کلیدها و پریزها از نوع ضد جرقه باشند؟	۵۲
	آیا اعلام هشدار دهنده و راهنما در محل اتاق کلر زنی مثل علائم خوردگی، خطر، حریق و..... نصب شده است؟	۵۳
	در صورت وجود اتاق استراحت، آیا از فضای تولید، فرآوری و نگهداری، مجزا و بهداشتی می باشد؟	۵۴
	آیا استقرار تجهیزات به نحوی است که امکان تردد در بین آنها به سهولت وجود داشته باشد؟ (حداکثر ۷۰ درصد فضای واحد تصفیه و نمک زدایی برای استقرار تجهیزات در نظر گرفته شود)	۵۵
	آیا جعبه کمک های اولیه با اقلام لازم در محل موجود می باشد؟	۵۶
	آیا تلفن رسیدگی به شکایات (سامانه ۱۹۰) در معرض دید مشتریان نصب شده است؟	۵۷