

## چک لیست ارزیابی وضعیت انبارهای نگهداری محصولات غذایی، آشامیدنی،

### آرایی و بهداشتی

نام انبار:

نوع انبار:

اختصاصی

عمومی

نام مالک:

نام مسئول انبار:

تلفن:

نام مسئول فنی (در صورت وجود):

شماره مجوز فعالیت اقتصادی:

فاکس:

تلفن:

کد پستی:

نشانی:

تعداد کل سالن ها:

غذایی:	تعداد سالن های:
آرایی و بهداشتی:	
سایر:	

نام سالن یا موقعیت جغرافیایی:

ملاحظات	امتیاز کسب شده	امتیاز بند	چک لیست ارزیابی وضعیت انبارهای نگهداری محصولات غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
			<b>۱. محوطه بیرونی سالن‌ها</b>
		۳	- مفروش بودن محوطه بیرونی انبار با مواد مناسب و مقاوم به منظور جلوگیری از گردوغبار
		۳	- عدم وجود وسایل اضافی اسقاطی - ضایعات در محوطه
		۳	- مناسب بودن نظافت محوطه بیرونی سالن
		۳	- وجود برنامه دفع زباله و ضایعات
		۵	- عدم نگهداری هرگونه محموله سلامت محور در محوطه
		۳	- وجود شیب قسمت‌ها به گونه‌ای که تجمع آب ایجاد نگردیده و به داخل انبار راه نداشته باشد.
		۵	<b>۲. وجود سکوی تخلیه و بارگیری با ارتفاع و مساحت مناسب</b>
			<b>۳. وضعیت درب های انبار:</b>
		۳	- مجزا بودن درب‌های ورودی جهت تردد کارکنان و ترابری کالاها
		۵	- بسته بودن و درزبندی کامل کلیه درب‌ها
		۳	- مناسب بودن جنس درب‌ها از مصالح مقاوم و قابل نظافت
			<b>۴. وضعیت دیوارها:</b>
		۵	- مناسب بودن جنس دیوارها (مقاوم، غیرقابل نفوذ و بدون درز و شکاف، قابل نظافت) (با توجه به کاربری و محصول)

		امتیاز	چک‌لیست ارزیابی وضعیت انبارهای نگهداری محصولات غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
		۳	- مناسب بودن نظافت دیوارها
			<b>۵. کف انبار:</b>
		۵	- مناسب بودن جنس کف به نحوی که مقاوم - صاف غیرقابل نفوذ، قابل نظافت، در صورت نیاز قابل شستشو و ضدعفونی کردن باشد
		۵	- مناسب بودن نظافت کف انبار
			<b>۶. سقف انبار:</b>
		۵	- مناسب بودن جنس سقف مقاوم، بدون درز و شکاف و دارای قابلیت نظافت (با توجه به کاربری و محصول)
		۵	- مناسب بودن طراحی سقف به نحوی که مانع تبادل حرارتی و رطوبت گردد. (با توجه به کاربری و محصول)
			<b>۷. پنجره‌ها:</b>
		۵	- بسته شدن کامل پنجره‌های باز شو به محوطه
		۳	- مجهز بودن پنجره‌ها به توری مناسب در تمامی پنجره های باز شو
		۵	- مناسب بودن وضعیت پنجره‌ها و شیشه‌ها (عدم شکستگی)
			<b>۸. تهویه و شرایط انبار</b>
		۵	- مناسب بودن سیستم تهویه (با توجه به نوع محصول)
		۳	- مجهز بودن ورودی هواکش‌ها به توری از جنس مناسب

		امتیاز	چک لیست ارزیابی وضعیت انبارهای نگهداری محصولات غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
		۵	- وجود دماسنج و رطوبت سنج
		۵	- مناسب بودن شرایط نور انبار و تجهیزات روشنایی (در صورت استفاده از تجهیزات نظیر لامپ باید دارای حفاظ مناسب باشد)
		۵	- مناسب بودن دمای انبار با توجه به شرایط خاص نگهداری محصول
		۵	- وجود سوابق مربوط به ثبت دما و رطوبت
<b>۹. نحوه چیدمان و وضعیت کالاها</b>			
		۵	- وجود دستورالعمل اجرایی چیدمان
		۵	- مجهز بودن انبار به باکس پالت یا قفسه مناسب
		۵	- استفاده از پالت‌های غیرچوبی و قابل نظافت با ارتفاع حداقل ۱۰ سانتی متر از سطح زمین
		۵	- رعایت فاصله مناسب چیدمان پالت‌ها از دیوار انبار در حدود ۲۰ سانتی متر و فاصله بین قفسه ها/ پالت ها از یکدیگر حدود ۵۰ سانتی متر
		۵	- رعایت شرایط FIFO یا FEFO در انبار
		۳	- وجود سوابق ورود و خروج فرآورده به انبار
		۳	- وجود مکان مناسب جهت نگهداری کالاهای ضایعاتی و مرجوعی
		۵	- عدم نگهداری محصولات دارای تأثیرات سوء بر یکدیگر در یک مکان
		۵	- عدم نگهداری محصولات تاریخ مصرف گذشته

		۵	- عدم نگهداری محصولات فاقد مجوزهای معتبر بهداشتی
		۵	- وجود مجوزهای بهداشتی محموله‌های موجود در انبار
			<b>۱۰. تجهیزات جابجایی و انتقال کالا</b>
		۵	- دارا بودن تجهیزات/امکانات جابجایی مناسب
			<b>۱۱. تجهیزات ایمنی و اطفاء حریق</b>
		۳	- مجهز بودن انبار به تجهیزات ایمنی (جعبه کمک اولیه و ...)
		۵	- مجهز بودن به سیستم اعلام و اطفاء حریق
		۳	- معتبر بودن زمان مربوط به شارژ کپسول آتش‌نشانی و سیستم اطفاء حریق
			<b>۱۲. کنترل حشرات و حیوانات و جوندگان موذی</b>
		۵	- وجود برنامه کنترل pest و سوابق مربوطه
		۵	- مناسب بودن نحوه کنترل حشرات - حیوانات و جوندگان موذی
		۵	- کنترل pest توسط فرد/شرکت دارای صلاحیت
			<b>۱۳. مناسب بودن وضعیت بهداشتی کارگران</b>
		۵	- دارا بودن کارت بهداشتی
		۳	- دارا بودن لباس و پوشش مناسب
		۵	- وجود سرویس بهداشتی با شرایط مناسب
		۲۰۰	<b>جمع امتیاز</b>

مدت زمان تعیین شده برای رفع هر نقص	نواقص مشاهده شده در ارزیابی با ذکر شماره بند	ردیف

نام موسسه	محصولات:
-----------	----------

نام و نام خانوادگی ممیز	سمت	امضاء	تاریخ

جمع کل امتیاز چک لیست	جمع امتیاز کسب شده
۲۰۰	

رتبه کسب شده به درصد	حد نصاب رتبه قبولی به درصد	
	۹۰ تا ۱۰۰ درصد	Grade A
	۸۰ تا ۸۹/۹ درصد	Grade B
	۶۵ تا ۷۹/۹ درصد	Grade C
	۵۰ تا ۶۴/۹ درصد	Grade D