



## چک لیست بازرسی از مراکز

تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی

برای مقابله با انفلوانزای با منشأ خوکی (A(H1N1))

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....

مرکز بهداشت شهرستان .....

مرکز بهداشتی درمانی .....

چک لیست بازرسی از مراکز تهیه / توزیع / عرضه مواد غذایی..... برای مقابله با انفلوآنزای با

منشأ خوکی (A(H1N1)) تاریخ بازرسی .....

ردیف	عنوان فعالیت	بلی	خیر
1	آیا راهنمای کنترل محیطی مقابله با انفلوآنزای با منشأ خوکی (A(H1N1)) در مرکز وجود دارد و مدیر به اجرای صحیح آن نظارت میکند		
2	آیا تابلوهای آموزشی پیشگیری از انتقال ویروس انفلوآنزای نوع A در مرکز نصب شده است		
3	آیا دستورالعمل شستن دستها برای پیشگیری از انتقال ویروس انفلوآنزای نوع A در محل سرویس های بهداشتی نصب شده است		
4	آیا جلسات آموزشی پیشگیری از انتقال ویروس انفلوآنزای نوع A برای کارکنان برگزار شده است		
5	آیا پس از هر سرویس دهی ، در رستورانها و هتلها کلیه ظروف پذیرایی ، لیوان، چنگال، کارد، بشقاب و پارچ آب روی هر میز شستشو و گندزدایی نمایند و برای سرویس دهی به مشتریان جدید از سرویسهای جایگزین استفاده کنند .		
6	آیا مواد شوینده ، گند زدا ، امکانات و تجهیزات نظافت به مقدار کافی و لازم تهیه شده و در محل وجود دارد		
7	آیا از هواکش و سیستم تهویه مناسب با توجه به نوع فعالیت و فضای فیزیکی مکان استفاده می شود		
8	آیا از ادامه فعالیت پرسنل بیمار و مشکوک به بیماری انفلوآنزای نوع A ممانعت می شود		
9	آیا مسئول نظافت در هنگام نظافت از ماسک - دستکش - چکمه و لباس کاراستفاده می نماید.		
10	آیا دستورالعمل نحوه نظافت و گندزدایی محیطهای مرکز رعایت می شود		
11	آیا دستگیره های در، نرده های پله ها و سرویسهای بهداشتی بصورت مستمر و سایر سطوح مانند کف اتاقها، راهروها، سالنهای آمفی تئاتر و....در روزانه نظافت و گندزدایی میشود		
12	آیا سطل ، دستمال ها ، وسایل نظافت و گند زدایی سرویسهای بهداشتی از وسایلی که برای مکانهای دیگر از جمله آبخوری و اتاق ها استفاده میشود مجزا است.		
13	آیا دستمال کاغذی های استفاده شده و همچنین وسایل یک بار مصرف نظافت در کیسه های پلاستیکی محکم و سطلهای دردار پدالی در آخر هر نوبت کاری توسط مسئول نظافت همان شیفت جمع آوری میشود		
14	آیا در نماز خانه ها از مهر و سجاده و چادر شخصی استفاده می شود.		
15	آیا دستگاه خشک کن دست / دستمال کاغذی در توالتها و سرویسهای بهداشتی وجود دارد		

16	آیا سرویس های بهداشتی تهویه مناسب دارند
17	آیا تمام سطوح سرویس های بهداشتی بطور مرتب نظافت ، شستشو و گندزدائی میشود.
18	آیا سیستم لوله کشی صابون مایع و یا حداقل ظرف همراه با مایع دستشوئی در محل سرویسهای بهداشتی نصب شده است
19	آیا تجهیزات آشپزخانه ، دستگیره درها ، میز و صندلی ، شیرآلات ، نرده پله ها و وسایل عمومی و ..... نظافت، شستشو و گندزدایی می شود .
20	آیا کارکنان نحوه شستن دستها را برای پیشگیری از انتقال ویروس میدانند
21	آیا سرو نمک ، فلفل ، سماق و آب خوردن در بوفه ترجیحا در بسته بندی های یکبار مصرف انجام گیرد در غیر اینصورت ظروف حاوی آنها به روش مناسب گند زدایی میشود .
22	آیا جعبه کمکهای اولیه با لوازم مناسب و قابل دسترس در مرکز وجود دارد

نام و نام خانوادگی مدیر مرکز  
امضاء

نام و نام خانوادگی بازرس بهداشت  
امضاء