

کد سند: HSE-CL-04
شماره ویرایش: 02
تاریخ اعتبار: 2026/07

چک لیست روزانه بازرسی بهداشت و ایمنی (HSE)

صنایع غذایی و خطوط فرآوری محصولات خوراکی

نام کارخانه/واحد:	تاریخ بازرسی:	شیفت کاری:	نام بازرس HSE:
.....	 / / ۱۴۰۵	روز / شب	
خط تولید / بخش:	زمان شروع بازرسی:	زمان پایان بازرسی:	سرپرست شیفت:
.....	 :	 :	

راهنمای تکمیل: این چک لیست باید پیش از شروع عملیات تولید توسط کارشناس HSE / سرپرست خط تکمیل گردد. در صورت مشاهده هرگونه عدم تطابق بحرانی (بخش های قرمز)، خط تولید باید فوراً تا رفع مشکل متوقف شود.

۱. بهداشت فردی و سلامت پرسنل

ردیف	آیتم مورد بازرسی (شاخص کنترل)	تایید ✓	رد ✗	N/A	شرح عدم تطابق / اقدام اصلاحی لازم
۱.۱	استفاده کامل تمامی پرسنل از لباس کار تمیز، کلاه/توری مو، ماسک و کفش بهداشتی	☐	☐	☐	
۱.۲	عدم همراه داشتن زیورآلات، ساعت، وسایل شخصی و جواهرات در سالن تولید	☐	☐	☐	
۱.۳	رعایت شستشو و ضدعفونی اصولی دست ها در ورودی سالن و پس از هر استراحت	☐	☐	☐	
۱.۴	عدم وجود پرسنل دارای علائم بیماری های واگیردار، علائم گوارشی یا زخم باز روی دست	☐	☐	☐	
۱.۵	تکمیل و شارژ بودن تجهیزات ایستگاه های شستشوی دست (صابون مایع، ضدعفونی، حوله یکبارمصرف)	☐	☐	☐	

۲. بهداشت محیط، نظافت صنعتی و پسماند

ردیف	آیتم مورد بازرسی (شاخص کنترل)	تایید ✓	رد ✗	N/A	شرح عدم تطابق / اقدام اصلاحی لازم
۲.۱	اجرای کامل و تاییدشده برنامه های شستشو و ضدعفونی تجهیزات (سیستم CIP/COP)	☐	☐	☐	
۲.۲	تمیزی کامل کف سالن، دیوارها، سقف و عدم مشاهده تجمع آب، چربی یا ضایعات غذایی	☐	☐	☐	
۲.۳	عملکرد صحیح سیستم تهویه، کنترل رطوبت و عدم وجود بوی نامطبوع یا تراکم بخار	☐	☐	☐	
۲.۴	تخلیه منظم سطل های زباله دردار و شستشوی ظروف نگهداری پسماند	☐	☐	☐	
۲.۵	بسته بودن درزها، سالم بودن توری در و پنجره ها و عدم مشاهده هرگونه نشانه آفت (Pest Control)	☐	☐	☐	

۳. ایمنی مکانیکی، تجهیزات و ماشین آلات

ردیف	آیتم مورد بازرسی (شاخص کنترل)	تایید ✓	رد ✗	N/A	شرح عدم تطابق / اقدام اصلاحی لازم
۳.۱	نصب بودن و سلامت کامل تمامی حفاظ‌های ایمنی روی میکسره، برش‌دهنده‌ها و نوارهای نقاله	☐	☐	☐	
۳.۲	عملکرد صحیح کلیدهای توقف اضطراری (Emergency Stop) در دسترس اپراتورها	☐	☐	☐	
۳.۳	عدم وجود نشت روغن، مایعات هیدرولیک یا آلاینده‌های مکانیکی به داخل خط تولید مواد غذایی	☐	☐	☐	
۳.۴	اجرای رویه قفل و نشانه‌گذاری (LOTO) در هنگام انجام تعمیرات یا سرویس ماشین‌آلات	☐	☐	☐	

۴. ایمنی شیمیایی، حریق و شرایط اضطراری

ردیف	آیتم مورد بازرسی (شاخص کنترل)	تایید ✓	رد ✗	N/A	شرح عدم تطابق / اقدام اصلاحی لازم
۴.۱	نگهداری مواد شیمیایی و شوینده‌های قوی در انبار مجزا و ظروف دارای برچسب مشخصات (MSDS)	☐	☐	☐	
۴.۲	سلامت و آماده به کار بودن کپسول‌های اطفای حریق و عدم مسدود بودن مسیرهای دسترسی به آن‌ها	☐	☐	☐	
۴.۳	باز و خلوت بودن تمامی خروجی‌های اضطراری، مسیرهای فرار و نصب تابلوهای خروج خروج ایمن	☐	☐	☐	
۴.۴	عملکرد صحیح سنسورهای هشدار نشت گاز آمونیاک و سیستم‌های بروندی سردخانه‌ها	☐	☐	☐	
۴.۵	تکمیل و آماده به کار بودن جعبه کمک‌های اولیه سالن تولید	☐	☐	☐	

مدیر کنترل کیفیت / کارخانه

نام:

امضا و تاریخ

سرپرست خط تولید

نام:

امضا و تاریخ

بازرس / کارشناس HSE

نام:

امضا و تاریخ