

**چک لیست نظافت سالن تولید مواد غذایی**
**نظافت سطوح**

ردیف	عملیات مورد نیاز	دستگاه پیشنهادی	وضعیت	انجام شده	انجام نشده
1	نظافت و جمع آوری آلاینده های درشت یا براوه های تولید از محیط	سوپیر صنعتی			
2	جمع آوری مواد اولیه ریخته شده حین جابجایی در خط تولید	جاروبرق صنعتی			
3	شستشوی کفپوش های محوطه و خشک نمودن آن	اسکرابر صنعتی			
4	برطرف نمودن ناهمواری های سطح و پیشگیری از تجمع آبodگی	دستگاه پولیشر			
5	شستشو و ضد عفونی نمودن ورودی های سالن تولید با توجه به دستورالعمل های بهداشتی مربوطه	اسکرابر صنعتی			
6	نظافت روزانه سطوح ترد ماشین آلات و افراد با دستگاه های نظافت صنعتی	اسکرابر صنعتی			
	بررسی و نظافت تجهیزات و ماشین آلات تولید				
ردیف	عملیات مورد نیاز	دستگاه پیشنهادی	وضعیت	انجام شده	انجام نشده
7	جمع آوری آلاینده ها و گرد و غبار از روی ماشین آلات تولید	جاروبرق صنعتی			
8	بررسی صحت و سلامت کابل های انتقال نیرو و اتصالات ماشین آلات	-			
9	غبارگیری از تجهیزات الکترونیکی (تابلو برق و... ) با دستگاه های مناسب مکانیزه نظافت	جاروبرق صنعتی			
10	بررسی و شستشوی قطعات، مخازن، خطوط لوله انتقال و ماشین آلات خط تولید	واترجت صنعتی			
11	نظافت تجهیزات جابجایی مواد غذایی و محصولات در سالن تولید	واترجت صنعتی			
12	اطمینان از عملکرد صحیح و غبارگیری نوار های نقاله محصولات	جاروبرق صنعتی			
13	اطمینان از عدم وجود آلاینده در تجهیزات و ماشین آلات تولید	-			
14	شستشو و نظافت دقیق و کامل محوطه سالن تولید	واترجت صنعتی			
15	تخلیه مخازن نگهداری مواد اولیه و نظافت آن	کارواش صنعتی			
16	جابجایی مواد زائد و ضایعات تولید به خارج از محیط سالن تولید	ترولی - سوپیر صنعتی			
17	نظافت یخچال های نگهداری محصولات و مواد اولیه	واترجت صنعتی			
18	نظافت کلید های راه اندازی دستگاه های تولید	ترولی			