

LISTA KONTROLNA SANEPID 2026 – 100 PUNKTÓW KONTROLI GABINETU BEAUTY
Opracowana na podstawie „Zaleceń i wymagań higieniczno-sanitarnych Głównego
Inspektora Sanitarnego dla branży beauty” (GIS, sierpień 2026).

I. DOKUMENTY (1–20)

- ☐ 1. Czy salon posiada procedurę higieny rąk?
- ☐ 2. Czy posiada procedurę mycia i dezynfekcji powierzchni?
- ☐ 3. Czy posiada procedurę mycia i dezynfekcji urządzeń?
- ☐ 4. Czy posiada procedurę dekontaminacji narzędzi?
- ☐ 5. Czy posiada procedurę sterylizacji?
- ☐ 6. Czy posiada procedurę postępowania z odpadami?
- ☐ 7. Czy posiada procedurę po ekspozycji na materiał biologiczny?
- ☐ 8. Czy posiada harmonogram mycia i dezynfekcji pomieszczeń?
- ☐ 9. Czy posiada wykaz stosowanych preparatów dezynfekcyjnych?
- ☐ 10. Czy dostępne są aktualne instrukcje stosowania preparatów?
- ☐ 11. Czy dostępne są aktualne karty charakterystyki?
- ☐ 12. Czy personel zna obowiązujące procedury?
- ☐ 13. Czy procedury zabiegowe odpowiadają faktycznie wykonywanym usługom?
- ☐ 14. Czy prowadzone są zapisy sterylizacji?
- ☐ 15. Czy prowadzone są testy autoklawu? (bowie dick, spora A, inne)
- ☐ 16. Czy dokumentacja jest uporządkowana i łatwa do dopasowania pakietu do procesu sterylizacji?
- ☐ 17. Czy dokumentacja jest dostępna podczas kontroli?
- ☐ 18. Czy personel wie, gdzie znajduje się dokumentacja?
- ☐ 19. Czy posiadasz dokumenty potwierdzające przegląd wentylacji, klimatyzacji, autoklawu, laserów i innych urządzeń wymagających przeglądu?
- ☐ 20. Czy posiadasz dokumenty potwierdzające odpowiednie gospodarowanie odpadami ? (umowa na śmiecie komunalne, umowa na odbiór odpadów medycznych, rejestracja w BDO i karty odbioru odpadów medycznych)

II. STANOWISKO PRACY (21–35)

- ☐ 21. Czy przy każdym stanowisku znajduje się informacja o zachowaniu zasad higieny? (opcjonalne do wprowadzenia)
- ☐ 23. Czy stanowisko usługowe jest dezynfekowane przed i po każdym kliencie?
- ☐ 24. Czy powierzchnie na stanowisku pracy są odporne na dezynfekcję?
- ☐ 25. Czy sprzęt jest czysty i zdezynfekowany?
- ☐ 26. Czy urządzenia są sprawne?
- ☐ 27. Czy przewody urządzeń są czyste i nieuszkodzone?
- ☐ 28. Czy jest zapewniony bezkolizyjny dostęp do umywalki do mycia rąk (podłączonej do bieżącej wody) ?
- ☐ 29. Czy uchwyty urządzeń są dezynfekowane?

- ☐ 30. Czy dozowniki są czyste?
 - ☐ 31. Czy dozowniki są uzupełnione? (dozowniki powinny być podpisane nazwą preparatu – np. naklejka w środku dozownika lub rejestr uzupełnień)
 - ☐ 32. Czy ręczniki jednorazowe są dostępne?
 - ☐ 33. Czy kosz posiada worek?
 - ☐ 34. Czy kosz na śmieci jest zamykany ? (w przypadku koszy na odpady medyczne wymagana otwierane pedałem nożnym)
 - ☐ 35. Czy stanowisko jest przygotowane przed bezpiecznym przyjęciem klienta?
-

III. HIGIENA PERSONELU (36–48)

- ☐ 36. Czy odzież robocza jest zapewniona?
 - ☐ 37. Czy personel używa odzieży roboczej wyłącznie w pracy?
 - ☐ 38. Czy włosy są zabezpieczone?
 - ☐ 39. Czy paznokcie personelu są krótkie?
 - ☐ 40. Czy dłonie są bez biżuterii utrudniającej higienę? (również biżuteria na nadgarstkach, jeżeli może dotykać klienta podczas usługi)
 - ☐ 41. Czy dezynfekcja rąk wykonywana jest przed przystąpieniem do usługi?
 - ☐ 42. Czy dezynfekcja rąk wykonywana jest po zabiegu?
 - ☐ 43. Czy dezynfekcja rąk wykonywana jest po zdjęciu rękawiczek?
 - ☐ 44. Czy rękawiczki wymieniane są po każdym kliencie, zabrudzeniu, przerwaniu, kontaktu z telefonem ?
 - ☐ 45. Czy stosowane są rękawiczki odpowiednie do zagrożenia na stanowisku pracy ? (np. określony wskaźnik AQL)
 - ☐ 46. Czy stosowane są maseczki tam, gdzie wymagają tego procedury?
 - ☐ 47. Czy stosowane są okulary ochronne przy ryzyku odprysków lub zaleceniach producenta stosowanych preparatów do dezynfekcji?
 - ☐ 48. Czy są zapewnione instrukcje mycia i dezynfekcji rąk ?
-

IV. NARZĘDZIA I STERYLIZACJA (49–70)

- ☐ 49. Czy narzędzia jednorazowe są używane tylko raz?
 - ☐ 50. Czy opakowania jednorazowe są nienaruszone przed otwarciem ?
 - ☐ 51. Czy narzędzia i materiały jednorazowe są przechowywane w min. jednej barierze ochronnej ?
 - ☐ 52. Czy narzędzia wielorazowe są myte i dezynfekowane?
 - ☐ 53. Czy narzędzia wielorazowe są sterylizowane ?
 - ☐ 54. Czy pakiety są szczelne?
 - ☐ 55. Czy wskaźnik chemiczny zmienił barwę?
 - ☐ 56. Czy pakiety mają oznaczenie (nr cyklu, data sterylizacji) ?
 - ☐ 57. Czy pakiety przechowywane są prawidłowo?
 - ☐ 58. Czy pakiet otwierany jest przy kliencie?
 - ☐ 59. Czy klient może obejrzeć pakiet?
-

- ☐ 60. Czy klient może zapytać o sterylizację?
 - ☐ 61. Czy dostępna jest dokumentacja sterylizacji – taka aby można było łatwo powiązać dany pakiet z opisanym procesem sterylizacji?
 - ☐ 62. Czy wykonywane są testy chemiczne 4,5 lub 6 ?
 - ☐ 63. Czy wykonywane są testy Bowie-Dick?
 - ☐ 64. Czy wykonywane są testy Helix (jeżeli wymagane)?
 - ☐ 65. Czy wykonywane są testy biologiczne spora A ?
 - ☐ 66. Czy autoklaw posiada aktualny przegląd?
 - ☐ 67. Czy urządzenie jest utrzymywane w czystości i bezpiecznych warunkach (min. 1,5m od stanowiska klienta) ?
 - ☐ 68. Czy personel zna poprawną obsługę autoklawu?
 - ☐ 69. Czy nie używa się uszkodzonych pakietów (przeterminowanych, pogiętych, przerwanych) ?
 - ☐ 70. Czy narzędzia sterylne są oddzielone od brudnych (na ciągu, w trakcie przechowywania, na blacie stanowiska usługowego) ?
-

V. DEZYNFEKCJA (71–82)

- ☐ 71. Czy preparaty są odpowiednie do wymogów (spektrum działania, legalne w Polsce, nie są przeterminowane, są dobrane odpowiednio do czynności i powierzchni) ?
 - ☐ 72. Czy są stosowane zgodnie z etykietą?
 - ☐ 73. Czy zachowywany jest czas działania?
 - ☐ 74. Czy są prawidłowo przechowywane?
 - ☐ 75. Czy roztwory robocze przygotowywane są zgodnie z instrukcją?
 - ☐ 76. Czy pojemniki zastępcze na preparaty są odpowiednio opisane?
 - ☐ 77. Czy zapewniona jest wanienka, myjka ultradźwiękowa do dezynfekcji zanurzeniowej ?
 - ☐ 78. Czy procesy dezynfekcji w myjce są kontrolowane testami ?
 - ☐ 79. Czy narzędzia brudne „na sucho” nie leżą dłużej niż 3h przed myciem i dezynfekcją ?
 - ☐ 80. Czy na stanowisku do dezynfekcji jest zapewniony zlew z bieżącą wodą i rozdział części brudnej od czystej ?
 - ☐ 81. Czy klamki i uchwyty są regularnie dezynfekowane?
 - ☐ 82. Czy dezynfekowane są wszystkie powierzchnie mające kontakt z klientem?
-

VI. ODPADY (83–90)

- ☐ 83. Czy odpady komunalne są segregowane?
 - ☐ 84. Czy odpady medyczne gromadzone są prawidłowo (odpowiedni kolor pojemników i worków zgodny z kodami odpadów) ?
 - ☐ 85. Czy odpady o kodzie 180103* są odpowiednio magazynowane w lodówce (do 30 dni) lub oddawane do utylizacji co 72h (jeżeli nie ma w lokalu lodówki) ?
 - ☐ 86. Czy jest prowadzony rejestr temperatury w lodówce na odpady medyczne?
-

- ☐ 87. Czy nie są przepiętione?
 - ☐ 88. Czy odbiór odpadów medycznych jest uregulowany umową na odbiór i kartami odbioru odpadów ewidencjonowanymi w BDO?
 - ☐ 89. Czy miejsce magazynowania odpadów jest oddzielone od strefy czystej i sterylnej?
 - ☐ 90. Czy personel zna zasady postępowania z odpadami komunalnymi, medycznymi czy z pozostałościami substancji niebezpiecznych ?
-

VII. BHP (91–101)

- ☐ 91. Czy są zapewnione: gaśnica i instrukcja ppoż, apteczka i instrukcja pierwszej pomocy (w łatwo dostępnych, widocznych miejscach) ?
- ☐ 92. Czy są oznaczone wyjścia ewakuacyjne z lokalu ?
- ☐ 93. Czy jest w widocznym miejscu zapewniony znak zakazu palenia – aktualny (graficzny i pisemny ujmujący zakaz wyrobów elektronicznych i tytoniowych) ?
- ☐ 94. Czy personel jest poinformowany o zakazie palenia papierosów elektronicznych na terenie lokalu w tym obowiązkowo nie przy klientach ?
- ☐ 95. Czy pracownicy posiadają szkolenia BHP, instruktaż stanowiskowy, karty oceny ryzyka zawodowego ?
- ☐ 96. Czy cały personel w tym właściciel działalności (jeżeli wykonuje usługi) ma aktualne badania i orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych ?
- ☐ 97. Czy jest zapewniona książka kontroli przedsiębiorstwa ?
- ☐ 98. Czy na produktach używanych podczas usług są jasne daty ważności lub daty otwarcia (w przypadku braku daty ważności) ?
- ☐ 99. Czy pomieszczenie usługowe jest jasno podzielone na strefę czystą brudną ?
- ☐ 100. Czy jest zapewnione miejsce na przechowywanie sprzętu do sprzątania i środków chemicznych do sprzątania ? w tym miejsce na powieszenie mopa ?
- ☐ 101. Czy jest zapewniony osobny zlew lub wylewka do higienicznego nabierania wody np. do wiadra do sprzątania ?