

## بروشور بهداشت محیط در رستوران و آشپزخانه



### کارکنان اماکن مرتبط با موضوع این دستورالعمل موظف به اجرای

#### موارد ذیل در ارتباط با بهداشت فردی می باشند:

- ۱- کارکنان باید دارای کارت بهداشتی با تاریخ معتبر باشند.
- ۲- کارت بهداشتی باید در معرض دید مسئولین (بازرسان بهداشت) قرار بگیرد.
- ۳- کلیه متصدیان و کارکنانی که در مراکز تهیه، تولید، طبخ و توزیع غذا اشتغال دارند، موظفند در کلاس های ویژه بهداشتی که از طرف مدیر بهداشت تعیین می شود، شرکت نمایند.
- ۴- متصدیان و کارکنان موظفند موارد بهداشت فردی را کاملا رعایت نموده و به دستوراتی که از طرف مسئولین مراکز بهداشتی داده میشود عمل نمایند.
- ۵- کارکنان موظفند ناخن ها، موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز نمایند.
- ۶- کارکنان باید به روپوش و کلاه به رنگ روشن و تمیز ملبس باشند.
- ۷- باید وسایل شخصی خود را در کمد انفرادی نگهداری نمایند.
- ۸- کارکنان باید قبل از شروع کار، در صورت تغییر نوع کار و بعد از توالی دستان خود را با آب و صابون بشویند.
- ۹- کارکنان در هنگام آماده سازی، طبخ و توزیع غذا باید از دستکش استفاده نمایند.
- ۱۰- شستن دست در محل دستشویی ممنوع می باشد.
- ۱۱- برای خشک کردن دستها از دستمال کاغذی یا دست خشک کن برقی استفاده شود.

### در محل پخت و توزیع مواد غذایی در رستوران باید موارد

#### بهداشتی و ایمنی به شرح زیر رعایت شود:

- ۱- فضای پخت و توزیع باید با تعداد کارگران و حجم کار متناسب باشد تا کار تهیه و طبخ غذا به راحتی انجام شود.
- ۲- فضای پخت و توزیع باید با تعداد کارگران و حجم کار متناسب باشد تا کار تهیه و طبخ غذا به راحتی انجام شود.

۳- سقف باید صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد.

۴- در صورتیکه غذاخوری و آشپزخانه جداسازی شده باشند، دیوارهای آشپزخانه باید تا ارتفاع سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن و دیوارهای سالن غذاخوری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی متر با سنگ های صیقلی، سرامیک یا کاشی و بعد از آن تا ارتفاع سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده باشند و چنانچه محل طبخ از سالن پذیرایی جداسازی نشده باشد، کلیه دیوارها باید از کف تا سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشند.

۵- دیوار آبدارخانه، انبار مواد غذایی، محل نگهداری میوه جات و سبزیجات، حمام، مستراح، دستشویی و رختشویخانه باید از کف تا سقف کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشند.

۶- کف محل پخت باید صاف، بدون ترک خوردگی، همواره قابل شستشو و از نوع سنگ و امثالهم باشد و ضمناً لغزنده نبوده و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد.

۷- درهای ورود و خروج باید از نوع خود بسته شو بوده و کلیه درب ها و پنجره های بازشو باید به توری ضد زنگ مجهز باشند.

۸- ساخت دیوارها، درها و پنجره ها طوری باشد که مانع از ورود حشرات و جوندگان موزی شود.

۹- روشنایی محل پخت با در نظر گرفتن پنجره و چراغ کافی به نحو مطلوب تامین گردد.

۱۰- آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

۱۱- کلیه اماکن، مراکز و کارگاه های مشمول این دستورالعمل باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

۱۲- وضعیت و تعداد توالت و دستشویی متناسب با پرسنل و مراجعین و به صورت بهداشتی باشد.

۱۳- اجرای بهسازی محیط و مبارزه فیزیکی یا شیمیایی با حشرات و جوندگان موزی، به نحوی که هیچ آثاری از آنان مشاهده نشود.

۹- به منظور جلوگیری از احتمال فساد مواد غذایی در اثر قطع برق، باید سردخانه مجهز به برق اضطراری بوده و سیستم برق آن ایمن باشد.

۱۰- قبل از قرار دادن میوه ها و سبزی ها در یخچال باید آنها را ضد عفونی نمود.

۱۱- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید به طور مرتب انجام شود.

۱۲- از قرار دادن مواد غذایی به طور مستقیم و بدون داشتن ظرف مناسب در داخل یخچال و سردخانه جلوگیری شود.

۱۳- کارکنان برای ورود به بخش داخل سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.

۱۴- قفسه بندی و چیدمان باید بگونه ای باشد که فضای کافی بین اجناس وجود داشته باشد.

۱۵- دیواره ها باید به صورت ضد موش ساخته شود.

۱۶- ورود افراد متفرقه به انبار مواد غذایی ممنوع است.

۱۷- از نگهداری ظروف خالی و وسایل اسقاطی در داخل انبار باید جلوگیری شود.

۱۸- سیستم انبارداری به نحو درست اجرا شود.

۱۹- موادی نظیر حبوبات و غلات باید در ظروف مقاوم در مقابل رطوبت و نفوذ حشرات نگهداری شود و امکان برقراری تهویه طبیعی (با استفاده از توری های مناسب) در محل نگهداری آنها وجود داشته باشد.

۲۰- مواد غذایی خورنده نظیر سرکه، آبلیمو در ظروف شیشه ای و مقاوم در برابر خوردگی، نگهداری گردد.

۲۱- طراحی انبار آرد و شکر باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

۲۲- مواد شیمیایی باید بطور مناسب برچسب گذاری و از مواد غذایی دور گردند.

۲۶- با توجه به تعداد مراجعین در غذاخوری، تعدادی از پرسنل با چرخ دستی مناسب ظروف غذای سرو شده را جمع آوری و در همان حال سطوح میز را برای مراجعین بعدی تمیز نمایند.

۲۷- میوه باید با شرایط مناسب تهیه و در کمپها (یخچال) برای وعده شام توزیع گردد.

۲۸- حداکثر دمای داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتی گراد باشد.

۲۹- استعمال دخانیات در آشپزخانه، رستوران و بوفه و ... ممنوع است.

**در محل انبار مواد غذایی و سردخانه باید موارد ایمنی و بهداشتی به شرح زیر رعایت شود:**

۱- مساحت انبار و سردخانه باید با حجم موادی که ذخیره می شود، متناسب باشد.

۲- دیوارها، کف و سقف باید مطابق با استانداردهای بهداشتی باشد.

۳- درب ها و کلیه پنجره های باز شو باید سالم و قابل شستشو و مجهز به توری ضد زنگ باشند.

۴- انبار باید دارای روشنایی کافی باشد ولی از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری گردد.

۵- انبار باید به هواکش برقی متناسب با فضای آن مجهز باشد و حداکثر دمای انبار مواد غذایی ۲۵ درجه سانتی گراد باشد.

۶- انبار، یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد. مضافاً سردخانه باید دارای دماسنج داخل و همچنین مجهز به زنگ اخبار، چراغ خطر و دستگیره ایمنی باشد و بصورت روزانه کنترل گردد.

۷- کلیه موادی که در انبار، یخچال و سردخانه نگهداری می شوند باید بر روی قفسه هایی از جنس ضد زنگ و قابل شستشو و با ارتفاع ۳۰ سانتی متر از کف قرار گیرند.

۸- برای نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی به تعداد کافی یخچال و فریزر تامین گردد.

۱۴- محل پخت باید دارای تهویه موثر بوده و بر روی اجاقها هود مناسب نصب گردد و سطوح داخلی و خارجی آن تمیز باشد.

۱۵- رستوران و آشپزخانه باید دارای وسایل گرمایشی و سرمایشی کارآمد و متناسب با فصل باشد.

۱۶- کف آشپزخانه باید روزانه با محلول ضد عفونی کننده شستشو گردد.

۱۷- دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید بگونه ای باشد که احتراق به صورت کامل انجام گیرد.

۱۸- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت ولی مجزا و مستقل از آن باشد. جهت شستشو ترجیحاً از ماشین های اتوماتیک و در غیر اینصورت از ظرفشویی های ۳ مرحله ای استفاده شود.

۱۹- چیدمان و نگهداری ظروف و تجهیزات و وسایل باید بگونه ای باشند که خطر سقوط وجود نداشته باشد و مزاحمتی برای رفت و آمد ایجاد نکنند.

۲۰- ورود افراد متفرقه به آشپزخانه ممنوع می باشد.

۲۱- نظافت عمومی و زیبایی ظاهری به نحو مناسب رعایت شود. (کلیه سطوح دیوار، کف، سقف، قفسه، پیشخوان، میز و صندلی ها و ...)

۲۲- جهت نگهداری از مواد غذایی فاسد نشدنی باید یخچال، فریزر و سردخانه و گرمخانه متناسب با حجم کاری و منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی وجود داشته باشد. (نگهداری مواد غذایی فاسد بین دمای ۴ تا ۶۰ درجه سانتی گراد بیش از ۲ ساعت ممنوع است).

۲۳- جعبه کمک های اولیه با وسایل مناسب و کافی در رستوران و آشپزخانه در محل مناسب نصب گردد.

۲۴- وسایل اطفاء حریق به تعداد کافی و در محل های مناسب نصب گردد و با توجه به نوع خاموش کننده در فواصل منظم و معین جهت بازرسی آنها اقدام گردد.

۲۵- توزیع غذا باید بگونه ای باشد که باعث ازدحام مراجعین و اتلاف وقت آنها نشود.