

مقررات بهداشتی غذاخوریها و بوفه ها

بهداشت فردی:

کلیه کارگران موظفند کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته باشند.

سرپرستان موظفند که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداری نمایند.

کارگران موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای که توسط کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.

کارگران رستوران باید ملبس به کلاه ، دستکش ، روپوش و کفش مناسب و کاملاً تمیز و بهداشتی باشند.

متصدیان موظفند جایگاه مناسبی جهت قراردادن لباس کارگران خود تهیه نمایند.

هر کارگر موظف به داشتن صابون و حوله تمیز اختصاصی می باشد.

کارگرانی که به نحوی از انحا با طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده را شخصاً از دانشجو نخواهند داشت.

برای کارگران می بایست حمام ، دستشویی ، توالت مجزا و مناسب از نظر کیفی و کمی وجود داشته باشد.

بهداشت محیط:

کف باید از جنس قابل شستشو – صاف – و بدون فرو رفتگی و دارای شیب مناسب باشد.

دیوارهای ساختمان با رنگ مناسب ، بدون شکاف و قابل شستشو (تا ارتفاع مناسب بر حسب نوع کار) باشد.

سقفها باید مسطح بدون ترک خوردگی ، شکاف و همیشه تمیز باشد.

درها و پنجره ها طوری تعبیه شوند که بتوانند از ورود حشرات جلوگیری نمایند و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشند.

آب مصرفی تمیز و مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

لوله کشی آب گرم و سرد در مجتمع غذاخوری و آب گرم در طول مدت انجام کار وجود داشته باشد.

سیستم فاضلاب بهداشتی باشد (کف شور مناسب ، شیب کافی ، درپوش و ...)

وجود کپسول اطفاء حریق و جعبه کمکهای اولیه و ارائه آموزشهای لازم به پرسنل الزامی است.

ایجاد هر گونه حوض و حوضچه یا پاشوی که در آن آب به صورت راکد باشد ممنوع است.

زباله دان درپوش دار ضد زنگ قابل حمل و دارای کیسه زباله ، به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شود و محلی مناسب برای نگهداری زباله ها تعبیه گردد.

دستگاههای پخت غذا با میزان و کیفیت پخت غذاها تناسب داشته باشد.

جدار داخلی ظروف مسی باید کاملاً سفید کاری شده باشد.

سیخهای کباب و وسایل کار از جنس مناسب سالم ضد زنگ و تمیز باشد.

تخته گوشت خردکنی سالم و تمیز باشد.

وجود دستگاههای سردکننده و گرم کننده هوا (آشپزخانه ، سالن غذاخوری) الزامی است.

در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل غذاخوری ، نباید بیش از ۳۰ درجه باشد.

وجود نور کافی در محل‌های آشپزخانه ، رستوران ، سلف سرویس ، انبار و سایر اماکن الزامی است.

تهویه هوای آشپزخانه و رستوران به خوبی صورت گرفته به طوری که فضا عاری از بو و بخارات باشد.

میزهای مناسب کار در آشپزخانه وجود داشته باشد. (سطح میزها باید صاف ، تمیز ، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد).

استفاده از مواد ضد عفونی کننده جهت وسایل کار ، ظروف غذاخوری ، محیط کار و مواد غذایی الزامی است

ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو - ضد عفونی - آب کشی) یا توسط دستگاههای

اتوماتیک شسته شود

درها و پنجره های آشپزخانه و غذاخوری مجهز به توری ضد زنگ باشد.

تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید مناسب و مجهز به آب گرم و سرد باشد.

ظروف پس از شستشو باید با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.

محل مناسب برای نگهداری ظروف (ویتترین یا گنجه مخصوص) در نظر گرفته شود.

قفسه ویتترین و گنجه تمیز ، مجهز به در و شیشه بوده و قابله نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰

سانتیمتر کمتر نباشد.

ظروف مناسب غذاخوری (لیوان ، قاشق ، چنگال و سینی) به تعداد کافی وجود داشته باشد و از استفاده

مجدد آنها قبل از شستشو خودداری گردد.

استفاده از قندان ، نمکدان و نوشابه بدون سرپوش ممنوع است.

برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی لازم بشود . کلیه شیرها و

شیلنگهای گاز و وسایل گازسوز با دقت کنترل شوند.

ایجاد محل‌هایی با سکوبندی مناسب برای نگهداری پیاز و سیب زمینی ، نان خشک ، نمک سنگ و وجود سرخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است.

پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمانهای تعطیلی غذاخوری و بوفه (تابستان ایام بین دو ترم) انجام شود.

وجود دستگاههای آب سردکن در داخل رستوران سلف سرویس و هر مکان دیگری که نیاز باشد الزامی است.

میز و صندلی مناسب غذاخوری به تعداد لازم وجود داشته باشد.

دستشویی و توالت مناسب جهت رستوران موجود باشد.

برای پیچیدن مواد غذایی از کیسه نایلون تمیز و مخصوص استفاده شود.

مقررات بهداشتی غذا و تغذیه در غذاخوریها و بوفه ها

بهداشت مواد غذایی:

مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب ، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد

اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصا سبزیها ، حبوبات و برنج رعایت شود.

جوانه و قسمتهای سبز سیب زمینی و هویج ، به هنگام آمادهسازی جدا شود.

در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها ، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.

در پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده ، سپس سبزی را حرارت دهید.

تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود).

اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود.

جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد ، این مواد ۱۲-۲۴ ساعت قبل از استفاده ، در یخچال بالای صفر نگهداری شود.

گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.

گوشت و مرغ یخ زده را باید در فریزر که برودت آن ۱۸ درجه سانتی گراد یا پایین تر است نگهداری کرد.

از مصرف مجدد روغنی که یکبار حرارت دیده خودداری شود. (روغن سوخته علاوه بر بد کردن مزه غذا سرطان زاست)

به هنگام طبخ و استفاده از روغن ، از حرارت کم استفاده نموده و در سرخ کردن حتماً از روغن جامد استفاده شود.

چنانچه آب پخت غذاها باید دور ریخته شود (آب پز کردن) از آب کمتری برای طبخ استفاده شود.

بلافاصله بعد از پخت غذا مصرف شود.

باقیمانده غذای پخته را باید خنک نموده (با استفاده از شیلنگ آب ، سطح خارجی دیگ را خنک نمایید) و

به سردخانه (۱۰- درجه سانتی گراد) منتقل گردیده و حداکثر تا ۲۴ ساعت بعد مصرف گردد.

از تماس غذاهای خام و پخته جدا خودداری گردد.

غذاهای باقیمانده را قبل از استفاده کردن به دقت حرارت دهید.

افزودن سبزی به برنج ، پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.

در پخت خورش ها از ادویه ، لیموعمای و آب لیمو استفاده گردد ، مصرف نمک محدود گردد و افزودنیهای غیرمجاز به هیچوجه استفاده نشود .

بهداشت انبار و سردخانه:

انبارهای مورد استفاده در محلی ساخته شوند که حشرات و آفات انباری به آن راه نیابند.

انبارها خنک و خشک باشد و نظافت آنها به آسانی صورت گیرد.

انبار دارای هواکش مناسب باشد و دمای آن حداکثر ۲۰ درجه سانتی گراد باشد.

کف انبار و دیوارها تا ارتفاع ۵/۱ متر از جنس قابل شستشو باشد.

مساحت انبار با حجم موادی که انبار می شوند مناسب باشد.

سقف ، دیوار و کف انبار صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد.

در و کلیه پنجره های بازشو به توری سیمی ضد زنگ مجهز باشد.

مواد غذایی با رعایت فاصله ۲۰ سانتیمتر از کف و ۵۰ سانتیمتر از دیواره های جانبی انبار نگهداری شود.

سردخانه مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد باشد.

سردخانه ها مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد باشد.

سردخانه ها مجهز به پالت و قفسه باشد.

مواد غذایی خام و پخته درون ظرف دردار ، جداگانه نگهداری شود.

کلیه یخچالها و فریزها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.

نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.

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

از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در فریزر ، سردخانه و انبار اکیدا خودداری گردد.

مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقادیر کمی در سردخانه نگهداری گردد به نحوی که سرمای لازم به عمق آن نفوذ نماید.

بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه

ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.

وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.

سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با فولاد ضد زنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.

در صورت استفاده از سطوح چوبی ، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.

تمام سطوح پس از پایان کار بوسیله آب و یک ماده ضد عفونی کننده کاملا تمیز شود.

کلیه ابزار کار اعم از دیگ و آبکش و ملاقه و سیخهای کباب و... پس از پایان کار تمیز شده و در جای مناسب قرار گیرد

در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آبکس باید به طور مرتب آنها را قلع اندود نموده و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جدا خودداری شود.

در نظافت و بهداشت ماشینها (چرخ گوشت ، خردکن ، پوست کن و همزن و ...) دقت کامل نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضد عفونی کرده و تنها در موقع استفاده ، قطعات آنها را وصل نمود.

محل آماده سازی مواد خام ، از محل پخت غذا جدا باشد.

حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات وجود داشته باشد.

حوضچه مخصوص پاک کردن مرغ وجود داشته باشد.

مقررات بهداشتی محیط ساختمانها

مقررات بهداشتی آبدارخانه ها

کارکنان آبدارخانه موظفند کارت بهداشتی معتبر داشته باشند.

کارکنان آبدارخانه باید ملبس به روپوش با رنگ روشن بوده و بهداشت فردی را کاملاً رعایت نمایند.

هر یک از کارکنان آبدارخانه باید حوله و صابون اختصاصی داشته باشند.

وجود کمد لباس برای هر یک از کارکنان آبدارخانه الزامی است.

استعمال دخانیات در آبدارخانه ممنوع می باشد.

وجود جعبه کمکهای اولیه با تمام وسایل و لوازم مربوطه در آبدارخانه الزامی می باشد.

وجود کپسول اطفای حریق و ارائه آموزش کافی برای پرسنل مربوط جهت استفاده از آن در آبدارخانه الزامی

است.

سیستم فاضلاب بایستی بهداشتی باشد.

کف آبدارخانه بدون فرو رفتگی و دارای شیب مناسب باشند.

در و پنجره ها سالم و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.

سقفها بدون شکاف و تمیز باشد.

شیرهای برداشت آب باید سالم و بدون نقص باشد .

ساختمان دیوار از جنس مقاوم ، قابل نظافت به رنگ روشن و بدون شکاف و ترک باشد .

قفسه نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت بوده و فاصله کف آن از زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر باشد .

سیستم روشنایی کافی و بدون نقص باشد .

آبدارخانه بایستی دارای تهویه مناسب و کافی باشد .

سرویسهای بهداشتی

تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل توالت و دستشویی سالم و عاری از بو باشد .

دارای نور و روشنایی کافی و بدون نقص باشد .

کف باید بدون فرو رفتگی ، شکاف و دارای شیب مناسب و همواره تمیز و پاکیزه باشد .

سقف بدون شکاف و تمیز باشد .

ساختمان دیوار از جنس مقاوم قابل شستشو و تمیز باشد .

در و پنجره ها سالم و مجهز به توری سیمی باشد .

سیستم فاضلاب سالم و بهداشتی باشد (عدم گرفتگی لوله ، عدم نشت فاضلاب از لوله ها و عدم پوسیدگی

لوله های فاضلاب)

شیرهای برداشت آب و شیلنگ مربوطه سالم و بدون نقص باشد .

دستشویی می بایست مجهز به ظرف مخصوص محتوی صابون مایع باشد .

استفاده از توالت و دستشویی های صاف و صیقلی از جنس مناسب که همواره تمیز باشد الزامی است .

انجام منظم ضدعفونی سرویسها ضروری می باشد .

پرده محافظ ورودی در دستشویی های خواهران بایستی مرغوب و تمیز باشد .

توالت باید مجهز به سيقون و دارای شتر گلو باشد .

توالت باید دارای سطح زباله درپوش دار ، قابل شستشو ، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد .

جمع آوری زباله در سطح دانشگاه

سطلهای زباله دارای درپوش ، قابل شستشو و تمیز باشد .

سطلهای زباله مجهز به کیسه زباله باشد.

حمل کیسه زباله تا انبار موقت جمع آوری زباله بایستی بنحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد .

انبار موقت جمع آوری زباله مناسب باشد .

زباله ها روزانه از محل تولید و انبار موقت زباله جمع آوری و از محیط دانشگاه خارج شود .

انبار موقت جمع آوری زباله روزانه نظافت و ضدعفونی شود .

کارگر نظافتچی به هنگام نظافت انبار موقت زباله و جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی (ماسک و دستکش ...) باشد .

زباله ها حتی الامکان در مبدا باید تفکیک گردد (زباله خشک شامل کاغذ ، نان خشک ، پلاستیک و) از زباله تر جدا شوند

شرایط بهداشتی سایر مکانها

(نمازخانه ، آمفی تئاتر ، کتابخانه ، کلاس ، آزمایشگاه و)

تهویه مناسب و نور کافی باشد (هود آزمایشگاه و دستگاه تهویه سالم باشد) .

کلید و پریز و کلیه وسایل برقی از ایمنی کامل برخوردار باشند .

پنجره ها جهت جلوگیری از ورود حشرات مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد .

رنگ آمیزی دیوارها مناسب باشد .

موکت یا کف پوش مناسب و تمیز باشد .

میز و صندلی در آزمایشگاه و کلاسها مناسب باشد .

مهر نماز سالم ، تمیز و در محل مخصوص قرار گیرد . پرده نمازخانه سالم و تمیز باشد .

آزمایشگاهها بایستی دارای ایمنی کامل از قبیل وجود کپسول اطفاء حریق ، دوش آب و مجهز به جعبه

کمکهای اولیه باشد .

کلیه شیرهای گاز و وسایل مربوطه سالم بوده و از ایمنی کافی برخوردار باشد .

در موارد کار با دستگاهها و مواد پرتوزا مقررات ابلاغ شده از طرف سازمان انرژی اتمی رعایت گردد.

جهت استفاده از وسایل اطفاء حریق و جعبه کمکهای اولیه پرسنل مربوطه باید آموزش لازم را ببینند .

تمام مکانهای فوق می بایست دارای سطل زباله در پوشدار ، قابل شستشو و تمیز و مجهز به کیسه زباله

باشند .

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.