



مقررات بهداشتی غذاخوریها و بوفه ها

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 دستورهایی که توسط کارشناس بهداشت داده میشود 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 ضدعفونی کننده جهت وسایل کار ، ظروف غذاخوری ، محیط کار و مواد غذایی الزامی است .
ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای (شستشو - ضدعفونی - 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 (ویتربین یا گنجه مخصوص) در نظر گرفته شود .
قفسه ویتربین 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 .



مقررات بهداشتی غذاخوریها و بوفه ها

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 پچیدن 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 ۲۴-۱۲ 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 یز کردن) از آب کمتری برای طبخ استفاده شود .
بلافاصله بعد از پخت غذا مصرف شود .
مقررات بهداشتی غذاخوریها و بوفه ها:

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 .



مقررات بهداشتی غذاخوریها و بوفه ها

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 مقدارهای کمتر 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.