



بهداشت و درمان صنعت نفت تهران

دستورالعمل

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا

تهیه کنندگان:		تأیید کننده:		تصویب کننده:	
نام و نام خانوادگی:	مهندس مهران اثمری	مهندس سمیه آبانگاه	مهندس مصطفی جوزدانی	دکتر افشین بلوری	دکتر علی بهزادی
سمت:	کارشناس ارشد بهداشت	کارشناس بهداشت	سرپرست واحد بهداشت عمومی	نماینده مدیریت HSE.MS	مدیریت ارشد
تاریخ:	۹۶/۹/۱۴	۹۶/۹/۱۴	۹۶/۹/۱۴	۹۶/۹/۱۸	۹۶/۹/۲۵
امضاء:					

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۱ از 13	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	---

فهرست:

شماره

عنوان

صفحه

۲	۱. هدف
۲	۲. دامنه کاربرد
۲	۳. تعاریف
۳	۴. مسئولیت ها و روش اجرا
۳	۴-۱. مسئولیت ها:
۳	۴-۲. روش کار
13	۵. مدارک ذیربط
13	۶. سوابق و مستندات

۱. هدف:

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۲ از ۱۳	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
---	---	--

هدف نظارت و کنترل رعایت اصول و ضوابط بهداشت ، ایمنی و محیط زیست در روند آماده سازی و طبخ مواد غذایی بخش تغذیه جهت حفظ سلامت کارکنان در بهداشت و درمان صنعت نفت تهران می باشد.

۲. دامنه کاربرد:

دامنه کاربرد این دستورالعمل، کنترل شرایط بهداشت محیط ، ایمنی، بهداشت مواد غذایی و زیست محیطی بخش تغذیه بیمارستان مرکزی نفت را شامل می شود.

۳. تعاریف:

۳-۱- **بهداشت مواد غذایی:** رعایت کلیه اصولی که باید در تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی مورد توجه قرار گیرد تا غذای سالم و با کیفیت مطلوب به دست مصرف کننده برسد.

۳-۲ - **دستگاه دماسنج لیزری:** وسیله ای جهت سنجش دمای مواد پروتئینی ورودی به بخش تغذیه و اطمینان از رعایت دمای استاندارد و بهداشتی آنها می باشد.

۳-۳ - **دستگاه اندازه گیری پراکسید روغن:** وسیله ای جهت اندازه گیری میزان پراکسید روغن های مصرفی در حرارت های استاندارد و تعیین قابلیت استفاده آنها می باشد.

۳-۴ - **مواد گندزدا:** به مواد شیمیایی اطلاق می شود که برای نابودی میکروب ها از روی سطوح بی جان مورد استفاده قرار می گیرند. ماده شیمیایی که جهت نابودی میکروب ها بکار می رود بایستی در تماس نزدیک با میکروب قرار گیرد.

۳-۲ - **دترجنت:** دترجنت ها یا شوینده های مصنوعی به انواع زیادی از مواد تمیز کننده اطلاق می شود که در آب کف کرده و برای زدودن چرک از اشیا بکار می رود. از آنجاییکه ماهیت چرک و کثافات از نوع چربی است وقتی ماده شوینده با چربی تماس پیدا می کند چربی ها را در خود حل نموده و از سطح جدا می کند. توجه شود بایستی سطوح از محلول شوینده به طور کامل آبکشی گردد.

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۳ از ۱۳	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
---	---	--

۳-۳- وایتکس : وایتکس یا آب ژاول ماده‌ای سمی، رنگ آن نزدیک به زرد و طعم و بوی آن تند است. خاصیت گندزدایی آب ژاول به دلیل تولید کلر آزاد می‌باشد. وایتکس یک محلول قلیایی قوی، بسیار خورنده و اکسید کننده است.

۴. مسئولیت ها و روش اجرا:

۴-۱: مسئولیت ها:

۴-۱-۱: مسئولیت کارشناس بهداشت محیط نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ مواد غذایی، تهیه دستورالعمل ها و آموزش بهداشت می باشد.

۴-۱-۲: مسئولیت رئیس بخش تغذیه نظارت بر چگونگی آماده سازی و طبخ مواد غذایی توسط کارکنان بخش تغذیه و نظارت بر رعایت بهداشت توسط ایشان می باشد .

۴-۱-۳: مسئولیت کارکنان بخش تغذیه آماده سازی و طبخ مواد غذایی مطابق با دستورالعمل های بهداشتی و اجرای کامل این دستورالعمل می باشد .

۴-۲: روش کار:

۴-۲-۱: الزامات بهداشت محیط

- محل پخت و توزیع باید از مکانهای آلوده دور بوده و حتی المقدور در مجاورت محل غذاخوری باشد و شرایط پخت باید به گونه‌ای باشد که برای قسمتهای مجاور آن مزاحمتی ایجاد ننماید .
- فضای پخت و توزیع باید با تعداد کارگران و حجم کار تناسب داشته باشد تا کار تهیه و طبخ غذا به راحتی انجام شود .
- سقف باید صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی و قابل شستشو باشد .
- دیوارهای آشپزخانه باید تا ارتفاع سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن و دیوارهای سالن غذا خوری تا ارتفاع ۱۵۰ سانتی‌متر با سنگهای صیقلی ، سرامیک و یا کاشی و بعد از آن تا ارتفاع سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده باشد .

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۴ از 13	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
---	---	--

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

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

- کفشوی باید مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است .

- درهای ورود و خروج باید از نوع خود بسته شو (Self Closed) بوده و کلیه درب ها و پنجره های باز شو به توری ضد زنگ و یا پرده هوا مجهز باشد .

- ساخت دیوارها ، دربها و پنجره ها بطوری باشد که مانع از نفوذ حشرات و جوندگان موزی شود .

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

- آب مصرفی باید مورد تأیید آزمایشگاههای معتمد محیط زیست باشد .

- کلیه اماکن، مراکز و کارگاههای مشمول این دستورالعمل باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تایید آزمایشگاههای معتمد محیط زیست باشد (شبکه جمع آوری فاضلاب ، چربی گیر ، تصفیه خانه و استفاده مجدد)

- وضعیت و تعداد توالت و دستشویی متناسب با تعداد پرسنل و مراجعین و بصورت بهداشتی باشد. (جدا بودن

دستشویی مردان از زنان ، وجود صابون مایع ، خشک کن یا دستمال کاغذی و وجود شیر آب سرد و گرم ، زباله دان درب دار در کنار دستشویی الزامی است)

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

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

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

- کف آشپزخانه باید روزانه با محلولهای دترجنت و گندزدا شستشو و گندزدایی گردد .

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۵ از 13	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
---	---	--

-دستگاه سوخت (اجاق گاز، فر ، کباب پزها ...) و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد .

- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت ولی مجزا و مستقل از آن باشد ، جهت شستشو ترجیحاً از ماشینهای اتوماتیک در غیر اینصورت از ظرفشویی ۳ مرحله‌ای (شستشو ، ضدعفونی و آبکشی) استفاده شود .

-چیدمان و نگهداری ظروف و تجهیزات و وسایل باید به گونه‌ای باشند که خطر سقوط وجود نداشته باشد و مزاحمتی برای عبور و مرور ایجاد نکند .

- ورود افراد متفرقه به آشپزخانه ممنوع می‌باشد .

-نظافت عمومی و زیبایی ظاهری به نحو مناسب رعایت گردد (کلیه سطوح دیوار ، کف ، سقف ، قفسه ، پیشخوان ، میز ، صندلی‌ها و ...)

- پیشخوان میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد و فاقد هر گونه کثو یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد . در ضمن قفسه‌ها ، ویتترین و گنج‌ها قابل نظافت باشد و ارتفاع آن از کف زمین ۳۰ سانتی‌متر باشد .

- زباله‌دان به تعداد و حجم مناسب و دارای درب با حالت پاندولی ، قابل شستشو و از جنس ضدزنگ باشند و زباله‌ها بطریق بهداشتی جمع آوری و دفع گردند. (همراه با کیسه زباله)

- جهت نگهداری از مواد غذایی فاسدشدنی باید یخچال، فریزر یا سردخانه و گرمخانه متناسب با حجم کاری و منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی وجود داشته باشد (نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی بین دمای ۴ تا ۶ درجه سانتیگراد بیش از دو ساعت ممنوع است)

- جعبه کمکهای اولیه با وسایل مناسب و کافی در رستوران و آشپزخانه در محل مناسب نصب گردد .

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

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۶ از ۱۳	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
---	---	--

- میوه باید با شرایط مناسب تهیه و توزیع گردد .
- حداکثر دمای داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد .
- استعمال و فروش دخانیات در آشپزخانه ، رستوران ، بوفه ها و ... ممنوع می باشد .
- رعایت اصول بهداشت فردی از سوی کلیه کارکنان بخش تغذیه الزامی می باشد .
- کلیه مواد اولیه غذایی و آماده باید دارای مجوز بهداشتی و پروانه ساخت و ترجیحاً دارای آرم استاندارد باشد و استفاده از مواد فله ای ممنوع می باشد .
- گوشت های قرمز باید دارای مهر کشتارگاه باشند و گوشت های سفید از کشتارگاه های مورد تأیید سازمان دامپزشکی تهیه شود در غیر این صورت استفاده از آنها غیرمجاز می باشند .
- کلیه گوشت های مصرفی پس از انتقال به آشپزخانه باید بلافاصله از هر گونه مواد زائد و غیرقابل مصرف پاک شود .
- مواد غذایی منجمد بعد از ذوب شدن با هوای معمولی باید بلافاصله مصرف شود و از انجماد مجدد آن خودداری کنید .
- نان در نایلون تمیز یا محافظی مناسب قرار گیرد تا هنگام حمل به آشپزخانه آلوده نگردد .
- برای انتقال ماست از ظروف درب دار استفاده گردد .
- یخ مورد استفاده باید توسط دستگاه های یخ ساز بهداشتی تهیه شود .
- مواد گوشتی و سبزیها در سردخانه از یکدیگر مجزا نگهداری شود .
- با توجه به فساد سریع گوشت چرخ کرده باید این مواد همواره در یخچال و در دمای کمتر از ۴ درجه سانتیگراد و به مدت **12** ساعت نگهداری شود .
- میزان دمای یخچال باید بین ۱ تا ۴ درجه سانتیگراد و حداقل دمای فریزر ۲۴- تا ۱۸- درجه سانتیگراد زیر صفر باشد .
- برای ممانعت از فرسودگی یخچال و فریزرها باید از قرار دادن این وسایل در محیط گرم آشپزخانه جلوگیری نمود .
- جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مخصوص سرخ کردن (**Frying Oil**) و برای بقیه مصارف از روغن مایع استفاده شود .
- استفاده از جوش شیرین در تولید و فرآوری هر گونه مواد غذایی ممنوع است .

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۷ از 13	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
---	---	--

- جهت خرد کردن سبزی و گوشت از تخته‌های جداگانه استفاده گردد و استفاده از چرخ گوشت جهت خرد کردن سبزی ممنوع است .
- قبل از استفاده از کنسرو باید قوطی آن در حرارت غیرمستقیم بمدت ۱۵ دقیقه جوشانده شود.
- استفاده از ابزار مناسب مانند انبرک مخصوص و ... برای برداشتن مواد غذایی الزامیست .
- کلیه مواد غذایی قابل انجماد پروتئینی ، قبل از انتقال از ماشین حمل بار به اماکن موضوع این آئین نامه ، بایستی توسط بازرسین بهداشتی بازبینی شده و مجوز خرید روزانه آنها تأیید گردد .
- هیچگاه از آب سرد یا گرم جهت باز کردن یخ گوشت و فرآورده‌های گوشتی یخ زده استفاده نشود .
- سیخهای کباب پس از انجام کار شستشو ، گندزدایی و آبکشی و بطور عمودی در ظرف دربدار مخصوص قرار گیرد .
- از هیچ خوراک مانده‌ای برای وعده‌های بعدی استفاده نشود .
- نمک مصرفی باید از نوع نمک یددار باشد و در ظروف دربسته و دور از نور نگهداری شود. (از بکار بردن سنگ‌های نمک خودداری شود).
- میوه و سبزیجات باید سالم و مناسب باشند بطور صحیح شسته و ضدعفونی، نگهداری و توزیع گردند .
- کلیه مواد غذایی نباید بیش از ۲ ساعت در دمای ۴-۶ درجه سانتی گراد قرار گیرند .
- از تماس دست، ظروف و سطوح آلوده، حشرات و مواد غذایی خام با غذای پخته جداً خودداری گردد .
- نگهداری مواد غذایی پخته و مصرف آن در سایر وعده‌های غذایی ممنوع می‌باشد.

۲-۲-۴ الزامات ایمنی:

- در حمل کردن ظروف سنگین غذا، به خصوص اگر داغ باشند، دقت کنید. برای حمل کردن ظروف بزرگ و سنگین از توالی مخصوص حمل غذا و از دیگر همکاران کمک بگیرید.
- جهت جلوگیری از خطر بریدگی دست، از رها نمودن وسایل تیز و برنده نظیر چاقوها و ... در آب درون ظرفشویی ها جداً خودداری نمائید.
- جهت جلوگیری از سر خوردن، کف آشپزخانه را از باقیمانده‌ها و سرریزهای غذایی پاک نگه دارید.

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۸ از 13	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
---	---	--

- با دور نگهداشتن اشیای قابل اشتعال از اجاق و فر خوراکی از آتش سوزی در آشپزخانه جلوگیری کنید.
- درون آشپزخانه حتماً از تهویه و فن مناسب استفاده نمایید.
- در حین کار با آب جوش ضمن دقت در حین کار از چکمه استفاده نمایید.
- جهت جلوگیری از زمین خوردن از کفش مناسب استفاده کنید.
- در حین تمیز کردن گوشت حتماً از دستکش های مخصوص استفاده کنید.
- در زمان اتمام کار از بسته بودن شیرهای گاز اطمینان حاصل نمایید.
- هنگام استفاده از ابزارهای برقی از عدم نقص اتصالات و کابل های آن اطمینان حاصل نمایید.
- درب تابلوهای برق را همیشه بسته نگه دارید.
- از تماس آب با تجهیزات برقی جداً خودداری نمایید.
- هنگام تعویض تیغه ها / قطعات دستگاهها مانند مخلوط کن، همزن، میکسرهای صنعتی و . . . ضمن مراقبت از لبه های تیز، ابتدا اتصال برق را خارج کرده سپس اقدام به تعویض آن قطعات گردد.
- استفاده از مواد / تجهیزات قابل اشتعال / احتراق در سالن غذاخوری اکیداً ممنوع میباشد.
- کلیه اجسام در ارتفاع مانند بلندگوها، لامپها و . . . باید به طور محکم مهار گردند.
- کلیه لامپهای مهتابی باید دارای قاب محافظ باشند.
- کلیه سیستمهای کابل کشی برق و پریزها در رستوران و انبارها و سالنهای پذیرایی باید بدون نقص باشند و از کلید و پریزهای ضد حریق استفاده گردد.

۳-۲-۴ الزامات زیست محیطی:

- هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده آشپزخانه و رستوران به خیابان ممنوع می باشد.
- آشپزخانه و آبدارخانه ها موظفند زباله تولیدی را همواره به طریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند.

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۹ از ۱۳	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
---	---	--

- سطل زباله می بایست دارای درب زنگ زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.

- سطل زباله باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

- زباله ها می بایست به سرعت از محیط آشپزخانه و رستوران خارج شود.

- زباله ها در آشپزخانه باید در کیسه های زباله قرارگیرد بطوری که زباله ها نصف حجم کیسه های زباله را پر کند تا بتوان به راحتی درب کیسه های زباله را بست.

- بعد از پر شدن کیسه های زباله می بایست بلافاصله کیسه های زباله ها توسط واحد خدمات از محیط آشپزخانه و رستوران خارج شوند.

۴-۲-۴ : نحوه تمیز کاری محیط

- ابتدا سطوح از ذرات و پسماند های غذایی پاک و زدوده می شود.

- با توجه به نوع شوینده و دستورالعمل نحوه مصرف آن، محلول شوینده تهیه می شود.

- با مایع شوینده و تی (توپوز) سطوح کف و دیوار را شستشو داده تا عاری از هر گونه چربی و کثیفی شود (مرحله پاک کردن چربی ها)

- کلیه سطوح داخلی و خارجی تجهیزات موجود در بخش تغذیه بایستی با شوینده مناسب و آب گرم کاملاً چربی زدایی شود،

- نظافت دیوار پشت تجهیزات نیز باید مد نظر قرار گیرد.

- با دستگاه جت واش یا دستگاه اسکراب سطوح کف و دیوار نظافت و شسته شود .

- جهت تجهیزاتی مانند چرخ گوشت و ... که محیط امنی برای تغذیه و پناهگاه مناسبی برای سوسک ها و جایگذاری کپسول تخم سوسک ها می باشد، توسط کاور پوشانده می شود .

- با هدف چربی زدایی، سطح داخلی و خارجی سطل های زباله با آب گرم و محلول شوینده مناسب شسته شود.

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۱۰ از ۱۳	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	--

- کلیه سطوح پس از شستشو با مواد شوینده ، با آب کاملاً آبکشی شود، به گونه ای که بقایای شوینده بر روی سطوح باقی نماند (مرحله آبکشی).
- گندزدای مناسب جهت مرحله پایانی تمیز کاری بخش تغذیه انتخاب شود (مرحله گندزدایی).
- با توجه به نوع محلول گندزدا و دستورالعمل نحوه مصرف آن، محلول گندزدا تهیه و جهت سطوح مورد استفاده قرار بگیرد . در صورت انتخاب گندزدایی به نام تجاری وایتکس (نام صنعتی آب ژاول با فرمول شیمیایی NaOCl) به ازاء هر چهار قسمت آب ، یک قسمت محلول وایتکس (نسبت یک به چهار) اضافه و سطوح کف و دیوار را با محلول رقیق شده در تماس قرار دهید. مدت زمان مورد نیاز برابر ۲۰ دقیقه می باشد.

جدول زمان بندی نظافت دوره ای آشپزخانه و رستوران – شماره HSE - TA- 001/00

نوع کار	بازه زمانی	محل	ردیف
---------	------------	-----	------

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۱۱ از ۱۳	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	---

۱	سالن غذاخوری	روزانه	نظافت و شستشوی کف سالن با مواد شوینده و ضدعفونی کننده
			نظافت کلیه رومیزی ها با مواد شوینده و ضدعفونی کننده
			نظافت راه آب های فاضلاب
			محوطه رستوران در تمام طول روز و روی میزها قبل و در طی مدت صرف غذای پرسنل
			شستشو و لکه زدایی نوار نقاله مخصوص حمل ظروف
		سه ماهه	نظافت و شستشوی دیوارها و صندلی های سالن غذاخوری
		سالانه	سقف سالن رستوران
۲	سالن آشپزخانه	روزانه	شستشوی کف و آب روها با مواد شوینده و ضدعفونی کننده
			پاکیزگی و نظافت اجاق های گاز
			جمع آوری زباله و باقی مانده مواد غذایی در سطح آشپزخانه
			شستشوی کامل کباب پزها و عدم وجود چربی در سطوح کباب پزها پس از هر بار طبخ
		هفتگی	شستشوی دیوارها با مواد شوینده و ضدعفونی کننده
		سه ماهه	سقف آشپزخانه
۳	انبار مواد غذایی	روزانه	نظافت و شستشوی کف انبارها
			نظافت قفسه های انبار
		سه ماهه	شستشوی دیوارها با مواد شوینده
۴	تخته های گوشت و سبزیجات	روزانه	نظافت کلیه لوازم قصابی پس از هر بار مصرف
			نمک اندود نمودن تخته گوشت و سبزیجات پس از پایان کار
		سه ماهه	لایه برداری سطح تخته های گوشت و سبزیجات در صورت نیاز
۵	سرویس های بهداشتی	روزانه	نظافت سرویسهای بهداشتی
۶	سردخانه ها	روزانه	دیوارها و کف سردخانه بالای صفر
		هفتگی	دیوارها و کف سردخانه زیر صفر
۷	دستگاه یخساز	هفتگی	شستشوی دستگاه
۸	چرخ گوشت، سبزی خردکن و...	روزانه	پس از هر بار مصرف

- بعد از ۲۰ دقیقه تماس سطوح با ماده گندزدا، سطح را کاملاً آبکشی نماید (مرحله آبکشی مجدد).

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۱۲ از ۱۳	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	--

- این مراحل در حالت کلی پایان هر شیفت کاری انجام گیرد و همچنین به صورت نقطه ای هر جایی که نیاز به تمیزکاری باشد این مراحل انجام شود.

- طبق جدول زمانبندی نظافت دوره‌ای سالن های آشپزخانه و رستوران به شماره HSE - TA- 001/00 برنامه ریزی و نظافت دوره ای اقدام گردد.

۵-۲-۴ : نحوه شستشو و گندزدایی ظروف

به طور کلی روش هایی را که برای شستشو و تمیز کردن ظروف و وسایل آشپزخانه بکار می رود در ۲ گروه شستشو با دست و شستشو بوسیله ماشین های ظرفشویی تقسیم بندی می شود:

۵-۲-۴-۱- شستشو به روش دستی:

در آشپزخانه های بزرگ باید از سینک های سه لگنه مجزا با سه مرحله شستشو استفاده شود.

اولین مرحله : آبشویی و گرفتن تمام ذرات مواد غذایی از روی ظروف

دومین مرحله : شستشوی ظروف در آب گرم ۵۰ درجه سانتیگراد همراه با ماده پاک کننده (مایع ظرفشویی)

سومین مرحله : گندزدایی ظروف با ماده گندزدا و آبکشی

انتخاب گندزدای مناسب : ۱- وایتکس ۲- پودر پرکلرین

طریقه رقیق سازی محلول وایتکس : به ازاء هر ده قسمت آب ، یک قسمت محلول وایتکس

(نسبت ۱/۱۰) اضافه و ظروف به مدت ۱۵- ۱۰ دقیقه در آن محلول نگه داشته شود.

طریقه آماده سازی پودر پرکلرین: اضافه کردن یک قاشق چایخوری در ۲۰ لیتر آب

۵-۲-۴-۲- شستشو با استفاده از ماشین ظرفشویی:

شستشوی ظروف با استفاده از ماشین ظرفشویی به صورت اتوماتیک شامل قسمت های شستشوی مقدماتی ، شستشو با

ماده چربی بر در حرارت ۶۰-۵۰ درجه سانتیگراد، آبکشی در حرارت حدود ۶۶ تا ۸۲ درجه سانتیگراد و قسمت خشک

کنی با هوای گرم می باشد.

شماره مدرک: HSE-WI-006/۰۰ صفحه: ۱۳ از ۱۳	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	--

۵. مدارک ذیربط:

- ۱-۵ - آیین نامه اجرایی قانون مواد خوراکی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی مصوب وزارت بهداشت
- ۲-۵ - مجموعه قوانین ، دستورالعمل ها و چک لیست های بهداشت عمومی و محیط سازمان بهداشت و درمان صنعت نفت
- ۳-۵ - روش اجرایی دستورالعمل تمیز کاری سالن غذا خوری و تجهیزات موجود در آن - دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی معاونت دانشجویی - مرکز بهداشت و درمان

۶. سوابق و مستندات:

- فرم گزارش بازدیدهای بهداشتی به شماره HSE-FO-008/00
- چک لیست بازدید بهداشت محیط رستوران و آشپزخانه - ابلاغی از ستاد سازمان بهداشت و درمان نفت
- جدول زمان بندی نظافت دوره ای آشپزخانه و رستوران به شماره HSE - TA- 001/00