

کد مدرک: HSE-WI-007/۰۰



بهداشت و درمان صنعت نفت تهران

دستورالعمل

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی تهیه، ورود و نگهداری مواد غذایی

تهیه کنندگان:			تأیید کننده:		تصویب کننده:
نام و نام خانوادگی:	مهندس مهران	مهندس سمیه	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-007/۰۰ صفحه: ۱ از ۶	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی تهیه، ورود و نگهداری مواد غذایی	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	---

فهرست:

شماره

عنوان

صفحه

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

۱. هدف:

شماره مدرک: HSE-WI-007/۰۰ صفحه: ۲ از ۶	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی تهیه، ورود و نگهداری مواد غذایی	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	--

نظارت، کنترل و رعایت اصول و ضوابط بهداشت، ایمنی و محیط زیست در روند تهیه، ورود و نگهداری 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 - 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.

۴. مسئولیت ها و روش اجرا:

۴-۱: مسئولیت ها:

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

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

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

۴-۲: روش کار:

شماره مدرک: HSE-WI-007/۰۰ صفحه: ۳ از ۶	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی تهیه، ورود و نگهداری مواد غذایی	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	--

جهت نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی تهیه، ورود و نگهداری مواد غذایی موارد زیر توسط کارشناس بهداشت

محیط مد نظر می گیرد

- وسیله نقلیه سردخانه دار بایستی دارای مجوز معتبر تردد و حمل مواد غذایی از اداره دامپزشکی بوده و مجوز آن قابل رؤیت باشد.

- راننده وسیله نقلیه سردخانه دار بایستی دارای گواهی تندرستی معتبر از مراکز بهداشت و درمان وزارت بهداشت باشد.

- وسیله نقلیه حامل مواد پروتئینی بایستی پس از بارگیری پلمب شده و پلمب آن مخدوش نباشد.

- وسیله نقلیه سردخانه دار بایستی دارای سیستم خنک کننده سالم بوده به گونه ای که دمای داخل سردخانه کمتر از ۴ درجه سانتی گراد باشد.

- محموله مواد پروتئینی بایستی دارای برگه حمل معتبر و مورد تأیید اداره دامپزشکی / کشتارگاه و یا شیلات باشد. همچنین در برگه حمل مواد پروتئینی موارد زیر باید درج شده باشد:

- نام و نام خانوادگی راننده
- شماره پلاک وسیله نقلیه
- نوع و میزان مواد پروتئینی حمل شده
- شماره و آدرس مبدا بارگیری شامل کشتارگاه / سردخانه / شیلات
- مهر اداره دامپزشکی / کشتارگاه / شیلات
- مهر و امضاء دامپزشک
- در خصوص مواد پروتئینی (لاشه گوشت قرمز گرم) باید مهر اداره دامپزشکی بر روی لاشه به صورت غیر مخدوش قابل رؤیت باشد.

شماره مدرک: HSE-WI-007/۰۰ صفحه: ۴ از ۶	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی تهیه، ورود و نگهداری مواد غذایی	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	---

- مواد پروتئینی بارگیری شده اعم از گوشت قرمز ، مرغ یا ماهی پس از کنترل و بررسی کارشناسان بهداشت بایستی از نظر ارگانو لپتیکی (رنگ- بو- شکل و ظاهر) دارای شرایط بهداشتی بوده و پس از تأیید کارشناس بهداشت اجازه تخلیه و انتقال به محل مصرف را خواهد داشت.
- سایر مواد غذایی مصرفی بایستی دارای آرم استاندارد ، پروانه بهره برداری از وزارت بهداشت و وزارت صنایع ، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء معتبر ، بسته بندی بهداشتی و شرایط حمل و نقل مناسب باشند .
- مساحت انبار و سردخانه باید با حجم موادی که ذخیره می شود ، متناسب باشد .
 - دیوارها ، سقف و کف انبار مواد غذایی باید مطابق استانداردهای بهداشتی باشد.
 - درب ها و کلیه پنجره های بازشو باید سالم و قابل شستشو و مجهز به توری ضدزنگ باشد .
 - انبار باید دارای روشنایی کافی باشد ولی از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذائی جلوگیری گردد .
 - انبار باید به هواکش برقی متناسب با فضای آن مجهز باشد و حداکثر دمای انبار مواد غذائی ۲۵ درجه سانتیگراد باشد .
- انبار، سردخانه و یخچال باید مجهز به دماسنج سالم باشند ،مضافاً سردخانه باید دارای یک دماسنج داخل و همچنین مجهز به زنگ اخبار ، چراغ خطر و دستگیره ایمنی باشد و بصورت روزانه کنترل گردد. هم چنین درب سردخانه زیرصفر دو مرحله ای باشد .
- سردخانه مواد غذایی مطابق روش اجرایی کالیبراسیون به شماره MEQ – PR - 001 و روش اجرایی برنامه ریزی تعمیرات دوره ای و پیشگیرانه به شماره MEQ – PR – 002 اقدامات کالیبراسیون لحاظ گردد.
- کلیه موادی که در انبار، یخچال و سردخانه نگهداری می شوند باید بر روی قفسه هایی از جنس زنگ نزن ، قابل شستشو و با ارتفاع ۳۰ سانتی متر از کف قرار گیرند .
 - برای نگهداری مواد غذائی فاسدشدنی تعداد کافی یخچال و فریز تأمین گردد .
- به منظور جلوگیری از احتمال فساد مواد غذائی در اثر قطع برق باید سردخانه مجهز به برق اضطراری باشد و سیستم برق آن ایمن باشد .

شماره مدرک: HSE-WI-007/۰۰ صفحه: ۵ از ۶	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی تهیه، ورود و نگهداری مواد غذایی	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	---

- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید مرتباً انجام شود .
- از قرار دادن مواد غذایی بطور مستقیم و بدون داشتن ظرف مناسب در داخل یخچال و سردخانه جلوگیری شود.
- قبل از قرار دادن میوه‌ها و سبزی‌ها در یخچال باید آنها را شستشو و ضدعفونی نمود .
- کارکنان برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند .
- قفسه بندی و چیدمان باید به نحوی باشد که فضای کافی بین اجناس وجود داشته باشد .
- دیواره‌ها باید بصورت ضدموش (rat Proofing) ساخته شود .
- ورود افراد متفرقه به انبار مواد غذایی ممنوع می باشد .
- از نگهداری ظروف خالی و وسایل اسقاطی در داخل انبار باید جلوگیری شود .
- سیستم انبارداری به نحو مناسب (ثبت، رعایت تاریخ مصرف و تقدم و تأخر کالا و ...) اجرا گردد .
- موادی نظیر حبوبات و غلات باید در ظروف مقاوم در مقابل رطوبت و نفوذ حشرات نگهداری گردد و امکان برقراری تهویه طبیعی (با استفاده از توری های مناسب) در محل نگهداری آنها وجود داشته باشد .
- مواد غذایی خورنده نظیر سرکه، آبلیمو در ظروف شیشه‌ای و مقاوم در مقابل خوردگی ، نگهداری شود .
- طراحی انبار آرد و شکر باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
- مواد شیمیائی باید به نحو مناسب برچسب گذاری و از مواد غذایی جدا گردند .
- از قرار دادن و تلبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه باید خودداری شود. لاشه‌های گوشت باید به چنگ آویزان شود و از قرار دادن مواد غذایی بصورت انباشته و روی هم بدون داشتن ظرف یا پوشش پلاستیکی مناسب در داخل یخچال یا سردخانه خودداری شود .
- در سردخانه ها ، یخچالها و فریزرها مواد غذایی هم گروه در یک طبقه و یا در طبقات کنار هم قرار داده شود و از مجاور هم قرار دادن مواد غذایی مختلف نظیر پنیر، گوشت، کره، سبزی، مرغ و ماهی جلوگیری شود .
- مواد گوشتی باید در سردخانه‌های مجهز به دماسنج سالم و در دمای زیر صفر بین **18-** درجه سانتیگراد تا **۲۵-** درجه سانتیگراد نگهداری شوند .

شماره مدرک: HSE-WI-007/۰۰ صفحه: ۶ از ۶	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی تهیه، ورود و نگهداری مواد غذایی	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	---	--

- قرار دادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع می باشد.
- برای نگهداری مواد غذایی در سردخانه، از پوشش پلاستیکی که کاملاً سطح ماده غذایی را پوشانده باشد، استفاده گردد.

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 کالیبراسیون به شماره MEQ – PR - 001
- ۴-۵- روش اجرایی برنامه ریزی تعمیرات دوره ای و پیشگیرانه به شماره MEQ – PR – 002

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