

بهداشت فردی کارکنان سلف در استفاده از سرویس بهداشتی

- قرار دادن سطل زباله درب دار پدالی در سرویس بهداشتی



- استفاده از دمپایی مجزا هنگام استفاده از سرویس بهداشتی



- قرار دادن توری ریز بر روی کف شوی ها و چاه بست در چشمه ها بهداشتی



- قرار دادن مایع دستشویی در سرویس های بهداشتی





بهداشت فردی کارکنان و شرایط رختکن

- اخذ کارت بهداشت و گواهینامه آموزش بهداشت
- عدم استفاده از تلفن همراه، انگشتر، ساعت و سایر زیور آلات هنگام فعالیت در آشپزخانه



- قرار دادن سطل زباله درب دار پدالی در رختکن
- شستشوی دست ها بعد از تعویض



- نظافت روزانه رختکن تعویض لباس و سرویس بهداشتی کارکنان
- مشخص کردن جاکفشی مخصوص کفش



- عدم خروج از آشپزخانه با لباس کار
- حضور نیروی نظافت در تمام مدت فعالیت آشپزخانه



- استفاده از روپوش سفید آستین بلند، کلاه، دستکش یکبار مصرف، چکمه و یا دمپایی جلو بسته مخصوص آشپزخانه



اتاق سرد (سالن آماده سازی گوشت و کباب)

- درب اتاق سرد بایستی همیشه بسته باشد.
- پرده هوای ورودی همیشه روشن باشد.
- دمای اتاق بایستی بین ۱۸ تا ۲۰ درجه باشد.
- نگه داری چاقو، ساتور و سایر ابزار برش در محل مشخص شده



- خوردن و آشامیدن در اتاق سرد ممنوع می باشد.
- شستشوی اتاق سرد بایستی پس از هر شیفتر کاری با آب گرم و مایع شستشو کارواش گردد.
- سطوح میزهای کار با نمک پوشانده شود.
- میزکار مرغ، ماهی و گوشت قرمز مجزا و مشخص شده باشد.

- فعالیت بدون استفاده دستکش ممنوع می باشد.
- تخته مخصوص خردکردن گوشت بایستی بدون درز و شکاف و پس از هر بار استفاده شستشو شده و روی سطح آن نمک پاشیده شود.
- قرار دادن سطل زباله درب دار پدالی در سالن



میوه ، سبزیجات و سالاد



سالاد و سبزی خوردن بایستی
به صورت بسته بندی و دارای
مجوز بهداشتی باشد



جهت گندزدایی میوه و سایر سبزیجات
بایستی از محلول های گندزدایی مخصوص
سبزیجات آماده مصرف استفاده شود.



انبار مواد غذایی

تمامی قسمت های انبار بایستی پالت گذاری و قفسه بندی شده و حداقل ارتفاع پالت ها از کف ۲۰ سانتی متر و ۵۰ سانتی متر از دیوار و سقف فاصله داشته باشد.



دماسنج و رطوبت سنج در انبار نصب باشد.



انبار بایستی دارای سیستم تهویه و گردش هوا باشد.



تمامی مواد غذایی هنگام ورود و خروج از انبار بایستی توسط ناظرین کنترل و ثبت گردند.



جعبه کمک های اولیه و کپسول آتشنشانی در انبار نصب باشد.





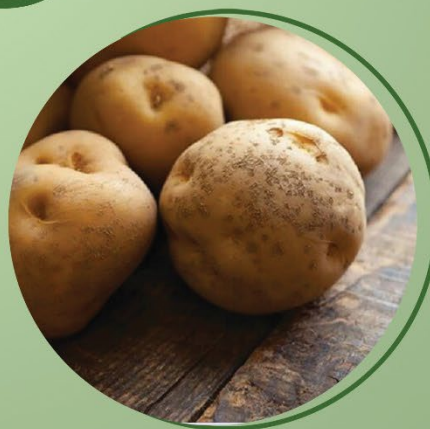
دانشگاه تهران
معاونت دانشجویی و فرهنگی

سالن آماده سازی سبزیجات

- قرار دادن سطل زباله درب دار پدالی به تعداد کافی جهت تفکیک زباله تر (سطل سبز)، زباله خشک (سطل آبی)، نان خشک (سطل سفید).



- میز کار و تخته مخصوص خرد کردن سبزیجات بایستی بدون درز و شکاف و پس از هر بار استفاده شستشو شده و روی سطح آن نمک پاشیده شود.



- محل نگه داری سیب زمینی و پیاز بایستی دور از تابش مستقیم نور آفتاب بوده و پالت گذاری شده باشد.



- شیرآب و وان مخصوص جهت شستشوی سبزیجات به تعداد کافی نصب باشد.

بهداشت تجهیزات گرمخانه مواد غذایی

- پس از هر وعده غذا گرمخانه کاملاً نظافت و شستشو شود.



- قبل از روزهای تعطیل بایستی حتماً آب مخازن گرمخانه های گازی تخلیه گردد.

- فرم کنترل دما در پایان هر وعده بررسی گردد.



- دمای گرمخانه همواره بالای ۶۰ درجه سانتیگراد حفظ شود.

بهداشت تجهیزات یخچال و سردخانه

- کلیه یخچال ها و سردخانه های ایستای هفته ای یکبار برفک زدایی شده و با آب گرم و مواد شوینده شستشو داده شوند.



- دمای یخچال ایستای بین **صفر** الی **چهار** درجه سانتی گراد و دمای سردخانه ایستای بین **منفی هیجده** الی **منفی بیست و چهار** درجه سانتی گراد باشد.
- مواد گوشتی و سبزی ها در سردخانه از یکدیگر مجزا نگهداری شود.
- تخم مرغ در یخچال در ظروف درب دار نگه داری شود.

- از پالت های با حداقل ارتفاع **بیست** سانتی متر از کف استفاده شود.
- مواد غذایی خام و پخته مجاور یکدیگر نگه داری نشوند.
- فرم کنترل دما و فرم کنترل مواد غذایی موجود در یخچال و سردخانه روزانه تکمیل گردد.



بهداشت تجهیزات چرخ گوشت

- بلافاصله پس از اتمام کار دستگاه با آب گرم و مایع ظرفشویی شسته شود.
- استفاده از چرخ گوشت جهت خرد کردن سبزی ممنوع است



- تیغه ها پس از شستشو برای جلوگیری از زنگ زدگی در ظرف دربدار حاوی روغن خوراکی قرار داده شود.



- اهرم چرخ گوشت بایستی صاف و بدون درز و شکاف باشد.



- از تماس دست با قطعات چرخ گوشت در حین کار خودداری شود.

سالن پخت



- نگه داری کف گیر، ملاقه و سایر لوازم آشپزی در محل مشخص
- نظافت روزانه سالن پس از اتمام کار



- روشن بودن تمامی هواکش ها و هود ها
- نصب کیسول آتشنشانی بر روی دیوار
- تمهیدات کنترل حشرات و جوندگان (نصب توری فلزی، پلاستیکی، بستن منافذ و.....) برای تمامی کف شوی ها، ورودی ها و پنجره ها در کل فضای آشپزخانه در نظر گرفته شود.



- قرار دادن سطل زباله درب دار پدالی در مجاور سینک ظرفشویی به تعداد کافی جهت تفکیک زباله تر (سطل سبز)، زباله خشک (سطل آبی)، نان خشک (سطل سفید)

سالن توزیع



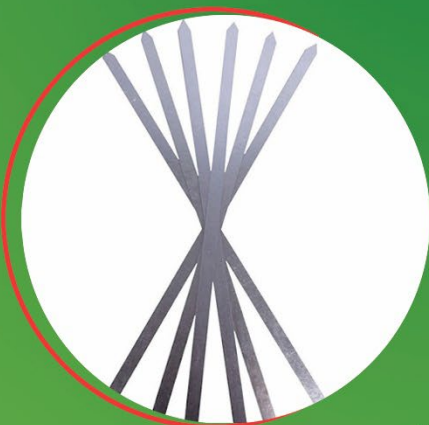
- نظافت روزانه کانتر توزیع غذا
- نظافت روزانه میز، صندلی، کف سالن
- استفاده از نمک دان های درب دار

- قرار دادن لیوان یکبار مصرف در مجاورت آبسردکن ها



- قرار دادن سطل زباله درب دار پدالی به تعداد کافی جهت تفکیک زباله تر(سطل سبز)، زباله خشک(سطل آبی)، نان خشک(سطل سفید)

شستشوی ظروف و تجهیزات



- سیخ های کباب پس از انجام کار شستشو، سمباده یا اسکاچ زده و پس از ضدعفونی و آبکشی، به طور عمودی در ظرف مخصوص قرار گیرد.
- اسفنجهای شستشوی ظروف بعد از پایان کار روزانه، شستشو و در آب نمک قرار داده شود.
- قفسه نگه داری ظروف شسته بایستی روزانه نظافت شود.
- تمامی تجهیزات (کباب زن، چرخ گوشت، برنج پز، خورش پز فر سرخ کن و...) پس از استفاده بلافاصله بایستی نظافت شده و قسمت های متحرک و قابل شستشوی آنها جدا شده و با مایع ظرفشویی شسته شده و جرمهای باقیمانده ناشی از رسوب مواد غذایی با سیم ظرفشویی نرم پاک گردند.



- مشخص نمودن محلی جهت نگه داری دیگ، تابه و ظروف حجیم شسته شده بر روی قفسه.
- فیلترهای دستگاههای هواکش (هودها) بایستی ماهیانه شستشو شده و قسمت خارجی هودها با دستگاه کارواش شسته شوند.
- جهت شستشوی ظروف از دستکش پلاستیکی ساق بلند و پیش بند ضد آب استفاده گردد.
- قرار دادن سطل زباله درب دار پدالی در مجاور سینک ظرفشویی به تعداد کافی جهت تفکیک زباله تر (سطل سبز)، زباله خشک (سطل آبی)، نان خشک (سطل سفید)

مشخصات و شرایط نگه داری گوشت

- رنگ روشن گوشت نباید تیره شده باشد .
- سطح خارجی گوشت بایستی بدون رطوبت باشد.
- دارای مهر کشتارگاه باشند.
- هیچگونه بوی غیر طبیعی مانند بوی ترشیدگی یا تعفن حس نگردد.
- در محل اتصال گوشت به استخوان نباید بوی غیر طبیعی به مشام برسد. (فساد عمقی)
- گوشت بایستی سفت و قوام خود را داشته باشد، نباید نرم و لزج باشد.
- تمیز بودن و عدم خون مردگی، ضربه، بیماری در گوشت
- چربی بایستی سفت و سفید و یا متمایل به سفید و بدون هیچگونه بوی بد باشد.
- عدم خشکی و چروکیدگی در گوشت
- حمل گوشت قرمز تازه و منجمد بایستی با وسیله نقلیه کانتینر دار و مجهز به سردخانه و به ترتیب با دمای صفر تا چهار درجه سانتی گراد و برودت حداقل منفی هیجده درجه سانتی گراد انجام شود.

گوشت قرمز تازه



- عاری از امعاء و احشاء و زوائد و ضمائم و چربیهای ذخیره در سینه و شکم باشد.
- فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد باشد.
- در داخل بسته بندی گوشت نباید خونابه یا آب منجمد شده وجود داشته باشد.
- تاریخ تولید، انقضا و پروانه بهداشتی داشته باشد.
- مدت زمان نگه داری گوشت دیفرانست شده در یخچال بادمای حداکثر چهار درجه سانتیگراد بیست و چهار ساعت است.
- هیچگاه از آب سرد یا گرم برای یخ زدایی گوشت و فراورده های گوشتی یخ زده استفاده نشود.

گوشت قرمز منجمد



- گوشتهای چرخ کرده بایستی در حضور ناظرین چرخ و خرد گردد.
- نگه داری گوشت چرخ کرده در یخچال و سردخانه ممنوع می باشد .

گوشت چرخ کرده



گوشت مرغ



- گوشتهای سفید از کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی تهیه شود.
- تاریخ تولید، انقضا و پروانه بهداشتی داشته باشد.

- ماهی تازه باید دارای چشم ها برآمده، آبشش های طبیعی ، پوست مرطوب لزج و براق ، جداره شکمی سفت و محکم ، کنده نشدن آسان فلس ها ، با فشردن انگشت به بافت محل نیرو به سرعت به حالت اول بر گردد .

- عدم خرید ماهیان فیله یا استیک شده فاقد بر چسب و اطلاعات مربوط به نوع ، تاریخ تولید و انقضاء و شماره پروانه بهداشتی

- از خرید آبریان منجمدی که دمای محیط و یا در آب انجماد زدایی شده و با عنوان ماهی تازه به فروش می رسند پرهیز شود. وجود خونابه از بدن ماهی و دارای بافت نرم و شل ویژگی چنین ماهیانی است .

گوشت ماهی

