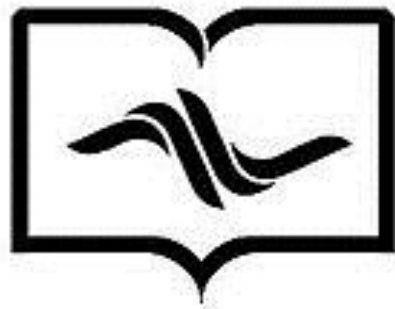




به نام آنکه مهرش بیکران است عزیزوارجمند و مهربان است

الحمد لله
البرحمین
البرکات

عزیزوارجمند



آیین نامه اجرایی

قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی،
آرایشی و بهداشتی- خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی
در آشپزخانه ها و محلهای طبخ مواد غذایی کارخانجات
و شرکتهای با رویکرد پیشگیری از طغیان

مهندس علی فلاحتی

کارشناس سلامت محیط معاونت بهداشتی ساوه

وضعیت جهانی بهداشت مواد غذایی در قالب آمار و اعداد

هزینه هر مورد اسهال کودکان را (که شامل هزینه های مربوط به مرگ و میر احتمالی نیز می شده) ۵۰ دلار و هزینه کل آنها در سطح جهانی بالغ به ۵۰ میلیارد دلار برآورد نموده است .

۷۷ درصد مسمومیت های غذایی از منبع مواد غذایی عرضه شده در سرویسهای عمومی و رستورانها و اغذیه فروشیها می باشد

۲۰ درصد مسمومیت های غذایی از منبع منازل

۳ درصد مسمومیت های غذایی از منبع مواد غذایی تجارتي بوده است

در کشورها بطور متوسط ۲۵ درصد مواد غذایی به علل مختلف از بین می رود. این آمار در کشورهای در حال توسعه به دلیل پایین بودن سطح دانش و تکنولوژی آن کشورها بعضاً به ۵۰ درصد می رسد .

در کشورهای جهان سوم حدود ۸۰ درصد کل بیماریها و ۳۳ درصد کل مرگ و میرها ناشی از مصرف آب و غذای آلوده می باشد .

- امروزه تعداد بیشتری از مردم غذای خود را در خارج از خانه ،خصوصاً در محل کار خود مانند کارخانجات وشرکتها ودانشگاهها و خوابگاهها وپادگانها وموسسات آموزشی وسایر مراکز جمعی صرف می کنند. به علت حجم ومقیاس کار در هنگام تهیه و توزیع مواد غذایی در این مراکز باید توجه داشت که عدم اجرای روشهای بهداشتی مناسب می تواند عواقب جدی و خطرناکی در بر داشته باشد. خصوصاً با توجه به اینکه تعداد جمعیت در معرض خطر نیز قابل ملاحظه بوده و متأسفانه در آمار ملی کشورها بروز بیماری با منشاء غذایی دراین مراکز اغلب دیده میشود.

- نکته مهم این است که بیماری های اسهالی ناشی از آلودگی های آب وموادغذایی که معمولاً در این محلها روی میدهد معمولاً در ۲۴ تا ۴۸ ساعت بدون هیچگونه مداخله پزشکی بهبود می یابند و معمولاً تشخیص داده نشده و گزارش نمی شوند .

بهداشت مواد غذایی

- بهداشت مواد غذایی یکی از شاخه های بهداشت می باشد . و عبارت است از رعایت کلیه اصولی که باید در تولید،نگهداری و عرضه و فروش مواد غذایی مورد توجه قرار گیرد تا غذای سالم و با کیفیت مطلوب به دست آید.

• فساد مواد غذایی:

فساد مواد غذایی تغییراتی است که در ماده غذایی رخ می دهد به طوری که خوردن آن ماده برای انسان زیان آور میشود. این تغییرات می تواند ارزش غذایی مواد غذایی را کم کند یا از بین ببرد یا موجب مسمومیت و بیماری در انسان شود.

فساد میکروبی مواد غذایی:

عبارت از تغییرات ایجاد شده در اثر رشد ، تکثیر و متابولیسم میکروارگانیسم ها در یک ماده غذایی است . بوی نامطبوع ، لزج شدن ، تغییر رنگ ، تغییر مزه و ...

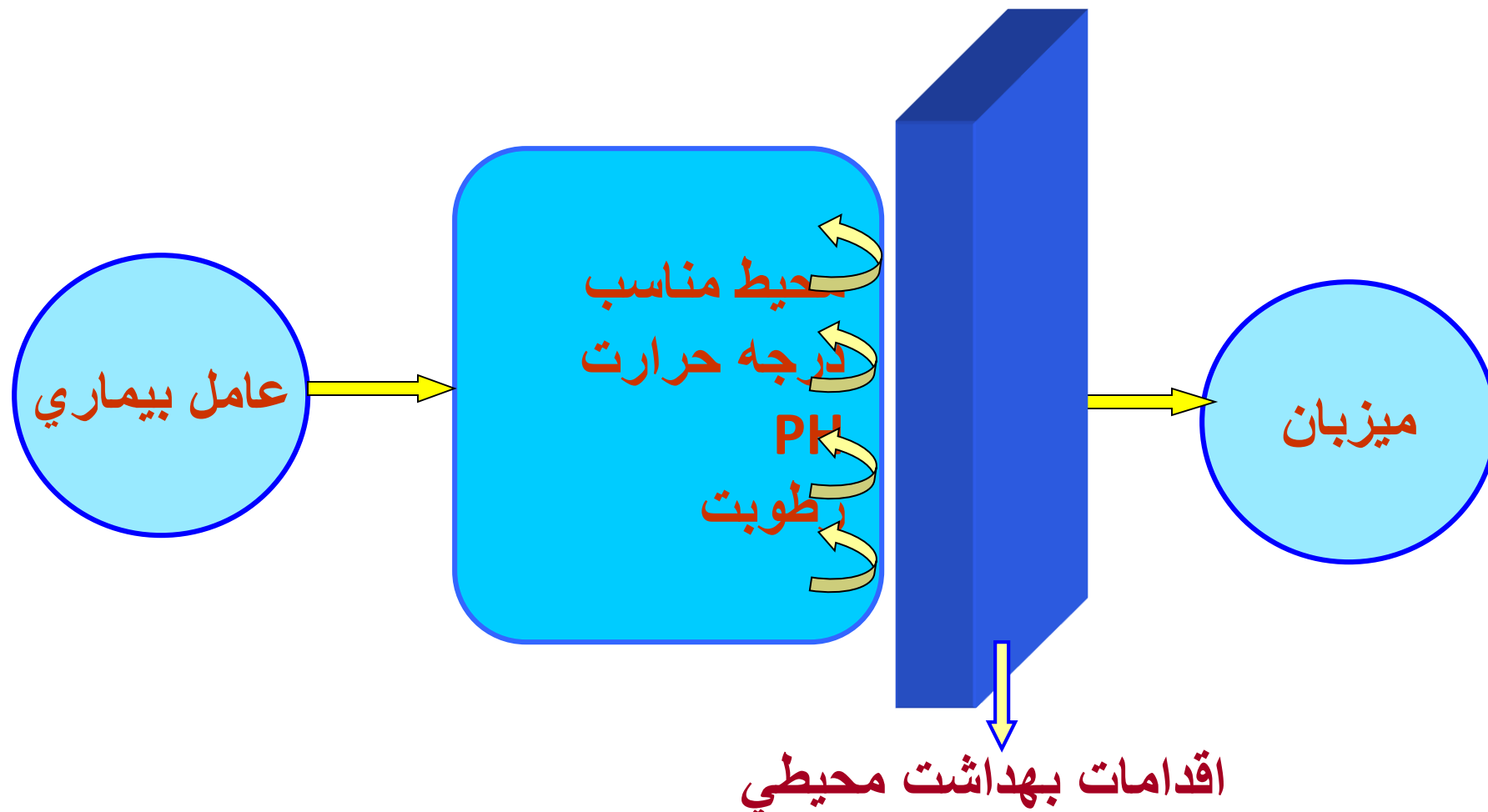
فساد غیر میکروبی مواد غذایی :

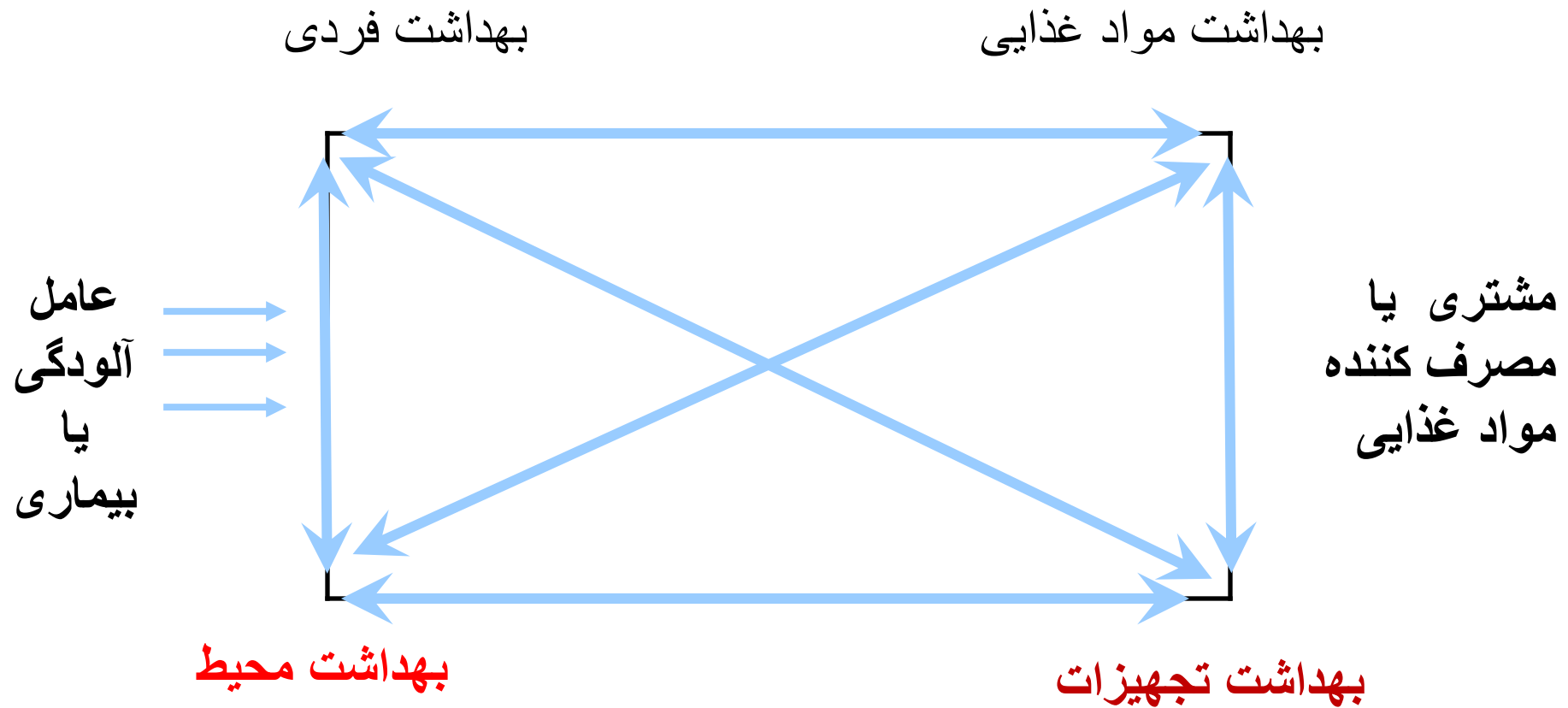
عبارت از تغییرات ایجاد شده در اثر عواملی غیر از میکروارگانیسم ها در یک ماده غذایی است .
مثل سموم شیمیائی موجود در ماده غذایی ، عوامل فیزیکی و صدمات وارده

عمده ترین عوامل مؤثر در فساد مواد غذایی:

۱. **رطوبت ماده غذایی** هر چه رطوبت ماده غذایی بیشتر باشد زودتر فاسد می شود
۲. **PH مواد غذایی** هرچه محیط مواد غذایی اسیدی تر باشد دیرتر فاسد می شود
۳. **وجود مواد مغذی** هرچه یک ماده غذایی ، مواد مغذی بیشتری داشته باشد زودتر فاسد می شود

• تاثیر اقدامات به موقع بهداشت محیط در کاهش فساد مواد غذایی





طغیان outbreak

- طغیان در واقع یک افزایش غیرمنتظره و غیر قابل توجیه تعداد بیماران است که در داخل یک جمعیت معین ، در زمان و مکان معین رخ میدهد.
- زمانی که دونفر یا بیشتر از افرادی که عالیم بیماری مشترکی دارند واز یک غذا یا آشامیدنی مشترک تهیه شده از یک محل، استفاده نموده اند طغیان بیماری مطرح می شود.
- طغیانهای ناشی از غذا معمولا در مراکز جمعی روی میدهند

چه عواملی می توانند باعث آلودگی مواد غذایی و طغیان بیماری گردند؟

- کارگران - خاک - هوا - حشرات و جوندگان - حیوانات اهلی نظیر گربه - پرندگان - غذاهای خام - آب آلوده - ظروف و لوازم کار آلوده

• تعریف مسمومیت مواد غذایی

- اختلال و عوارضی که در نتیجه مصرف غذاهای آلوده ایجاد میشوند، مسمومیتهای غذایی نام دارند. غذا ممکن است، در اثر ماندگی و یا در موقع تهیه و توزیع و یا اصولاً از ابتدای تولید آلوده بوده باشد.

- مسمومیتهای غذایی که توسط میکروارگانیسم ایجاد می گردد به علت توکسینی (سمی) است که از آنها در مواد غذایی یا روده انسانهای مصرف کننده ترشح می گردد .

در محلهای تهیه و پخت غذا به چه کسانی پرسنل آشپزخانه گفته میشود ؟

- **خرید کننده** که میتواند کارپرداز شرکت و یا سایرین نیز این کار را بکنند ولی معمولاً در کشور ما جزء نیروی آشپزخانه محسوب نمیشود
- **آماده کننده** مواد غذایی خام برای طبخ (پاک کننده سبزی - پوست گیر - خرد کننده گوشت ... که در شرکتهای کوچک همان آشپز و کمک آشپز هستند)
- **سرآشپز**
- **کمک آشپز**
- **پذیرایی کنندگان** و کارکنان آبدارخانه ها و..
- **شوینده ظروف** و نظافت چی (میتواند کمک آشپز هم باشد)
- **کارگران حمل کننده مواد غذایی** به انبار یا آشپزخانه یا کارگران کمکی در ساعات شلوغی کار

راه های آلودگی مواد غذایی توسط کارکنان (غیر از آلودگیهای محیطی)

• بهداشت فردی کارگران

منظور از بهداشت فردی کارگران، سلامت جسمی، نظافت شخصی و عادات و رفتارهای بهداشتی ایشان می باشد. بطوریکه با رعایت این موارد از آلودگی مواد غذایی و محیط کار آنها جلوگیری به عمل آید.

چنانچه کارکنان در محیط کار موازین بهداشتی را رعایت ننمایند به اشکال گوناگون موجب آلودگی مواد غذایی و محیط کار می شوند که مهمترین آنها

عبارتند از:

* پوست

* دهان، حلق، بینی، چشم و گوش

• دستگاه گوارش

چگونه مواد غذایی توسط کارگران آلوده میگردد؟

- ایجاد آلودگی در مواد غذایی توسط کارگران اکثر از طریق زیر صورت میگیرد
- **الف- وجود زخم یا جوش در بدن**
- وجود زخم یا جوش در بدن ((که معمولا توسط دست کارگران مبتلا صورت میگیرد))
- **ب- داشتن بیماریهای تنفسی**
- داشتن بیماریهای تنفسی نظیر سل (که در اثر عطسه و سرفه و صحبت کردن منتقل میگردد)
- **ج- داشتن بیماریهای روده ای**
- بیماریهای روده ای نظیر اسهال خونی ، حصبه ، انگل روده ای
- مهم ترین میکروبهای روده ای شامل کلیفرم ها ، سالمونلا ، اشرشیا کلی و نیز باکتری کلسترییدیوم می باشد .
- آلودگی های کلیفرمی از راه مدفوع منتقل می شوند بنابراین ضروری است پس از خروج از دست شویی دست ها با آب و صابون تمیز شسته شوند و در صورت امکان از محلول های سترون کننده قوی و مناسب استفاده شود.

باسیلوس سرئوس

- مخزن عفونت :

خاک ، غبار ، غلات ، ادویه جات ، محصولات لبنی ، برنج

- راه انتقال :

خوردن مواد غذایی بصورت خام یا نیم پخته

- راه پیشگیری :

درجه حرارت مناسب بالای ۵۰ درجه غذا پخته شود

ویبریوکلرا

• مخزن عفونت :

آب آلوده ، سبزیجات ، مواد غذایی دریایی آلوده ، افراد آلوده

• راه انتقال :

آب ، غذا ، انسان

• راه پیشگیری :

گندزدایی آب ، سالم سازی سبزیجات ، پختن کافی غذا، رعایت بهداشت فردی

کلسترید یوم بوتولینم

- مخزن عفونت :

خاک ، گل ، دریاها ، سبزیجات خام ، ماهی ها و صدف ها ، بادام زمینی

- راه انتقال :

غذای نیم پخته ، کنسروهای آلوده

- راه پیشگیری :

حرارت مناسب مواد غذایی ، نمک سود کردن دانه ها

اشریشیا کلی

• مخزن عفونت :

انسان

• راه انتقال :

دست آلوده ، تجهیزات آلوده ، مدفوع انسانی

• راه پیشگیری :

رعایت بهداشت فردی ، بهداشت عمومی ، نظافت و گندزدایی مستمر سطوح

استافیلوکوکوس اورئوس (طلایی)

مخزن عفونت :

انسان (بینی ، دست ، عفونت های پوستی)

راه انتقال :

دست انسان ، آب ریزش حاصل از بینی

راه پیشگیری :

رعایت بهداشت فردی

تذکر جدی:

- چنانچه کارگری به یکی از بیماری های فوق الذکر مبتلا شده باشد . بایستی تا بهبودی کامل او ، از ادامه کار وی در مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری به عمل آید .

کفش و لباس کارگران:

- چون لباس و کفش مورد استفاده کارگران در تماس با محیط های خارجی می باشد . از این رو کارگرانی که در محل های تهیه مواد غذایی کار می کنندبایستی به محض ورود به محل کار ،لباس و کفش بیرونی خود را در آورده و روپوش و کفش مخصوص کار را بپوشند. نکته مهم دیگر اینکه ، کارگران قبل از خروج از محل کارلباس خود را مجددا با لباس و کفش بیرون عوض نمایند. پاپوش پلاستیکی برای بازدید کنندگان وبازرسان تهیه ودر محل کار موجود باشد

بهداشت فردی کارکنان

کارکنان اماکن مرتبط با موضوع این دستورالعمل موظف به اجرای موارد ذیل در ارتباط با بهداشت فردی می باشند:

- ۱- کارکنان باید دارای کارت بهداشتی با تاریخ معتبر باشند.
- ۲- کارت بهداشتی باید در معرض دید مسئولین (بازرسان بهداشت) قرار بگیرد.
- ۳- کلیه متصدیان و کارکنانی که در مراکز تهیه، تولید، طبخ و توزیع غذا اشتغال دارند، موظفند در کلاس های ویژه بهداشتی که از طرف مدیر بهداشت تعیین می شود، شرکت نمایند.
- ۴- متصدیان و کارکنان موظفند موارد بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستوراتی که از طرف مسئولین مراکز بهداشتی داده میشود عمل نمایند.
- ۵- کارکنان موظفند ناخن ها، موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز نمایند.
- ۶- کارکنان باید به روپوش و کلاه به رنگ روشن و تمیز ملبس باشند.

بهداشت فردی کارکنان (ادامه):

- ۷- باید وسایل شخصی خود را در کمد انفرادی نگهداری نمایند.
- ۸- کارکنان باید قبل از شروع کار، در صورت تغییر نوع کار و بعد از توالت دستان خود را با آب و صابون بشویند.
- ۹- کارکنان در هنگام آماده سازی، طبخ و توزیع غذا باید از دستکش استفاده نمایند.
- ۱۰- شستن دست در محل دستشویی ممنوع می باشد.
- ۱۱- برای خشک کردن دستها از دستمال کاغذی یا دست خشک کن برقی استفاده شود.

بهداشت آشپزخانه و رستوران

در محل پخت و توزیع مواد غذایی در رستوران باید موارد بهداشتی و ایمنی به شرح زیر رعایت شود:

- ۱- محل پخت و توزیع باید از مکانهای آلوده به دور بوده و شرایط پخت باید بگونه ای باشد که برای قسمت های مجاور آن مزاحمتی ایجاد ننماید.
- ۲- فضای پخت و توزیع باید با تعداد کارگران و حجم کار متناسب باشد تا کار تهیه و طبخ غذا به راحتی انجام شود.
- ۳- سقف باید صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد.
- ۴- در صورتیکه غذاخوری و آشپزخانه جداسازی شده باشند، دیوارهای آشپزخانه باید تا ارتفاع سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن و دیوارهای سالن غذاخوری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی متر با سنگ های صیقلی، سرامیک یا کاشی و بعد از آن تا ارتفاع سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده باشند و چنانچه محل طبخ از سالن پذیرایی جداسازی نشده باشد، کلیه دیوارها باید از کف تا سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشند.

بهداشت آشپزخانه و رستوران (ادامه):

- ۵- دیوار آبدارخانه، انبار مواد غذایی، محل نگهداری میوه جات و سبزیجات، حمام، مستراح، دستشویی و رختشویخانه باید از کف تا سقف کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشند.
- ۶- کف محل پخت باید صاف، بدون ترک خوردگی، همواره قابل شستشو و از نوع سنگ و امثالهم باشد و ضمناً لغزنده نبوده و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد.
- ۷- درهای ورود و خروج باید از نوع خود بسته شو بوده و کلیه درب ها و پنجره های بازشو باید به توری ضد زنگ مجهز باشند.
- ۸- ساخت دیوارها، درها و پنجره ها طوری باشد که مانع از ورود حشرات و جوندگان موذی شود.
- ۹- روشنایی محل پخت با در نظر گرفتن پنجره و چراغ کافی به نحو مطلوب تامین گردد.
- ۱۰- آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
- ۱۱- کلیه اماکن، مراکز و کارگاه های مشمول این دستورالعمل باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

بهداشت آشپزخانه و رستوران (ادامه):

- ۱۲- وضعیت و تعداد توالت و دستشویی متناسب با پرسنل و مراجعین و به صورت بهداشتی باشد. حتما سرویس بهداشتی کارکنان آشپزخانه از سایر قسمتها جدا و در مجاورت آشپزخانه باشد
- ۱۳- اجرای بهسازی محیط و مبارزه فیزیکی یا شیمیایی با حشرات و جوندگان موذی، به نحوی که هیچ آثاری از آنان مشاهده نشود.
- ۱۴- محل پخت باید دارای تهویه موثر بوده و بر روی اجاقها هود مناسب نصب گردد و سطوح داخلی و خارجی آن تمیز باشد.
- ۱۵- رستوران و آشپزخانه باید دارای وسایل گرمایشی و سرمایشی کارآمد و متناسب با فصل باشد.
- ۱۶- کف آشپزخانه و ابزار کار (پس از استفاده) باید روزانه با محلول ضد عفونی کننده شستشو گردد.
- ۱۷- دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید بگونه ای باشد که احتراق به صورت کامل انجام گیرد.
- ۱۸- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت ولی مجزا و مستقل از آن باشد. جهت شستشو ترجیحا از ماشین های اتوماتیک و در غیر اینصورت از ظرفشویی های دویا سه لگنه استفاده شود.

بهداشت آشپزخانه و رستوران (ادامه):

۱۹- چیدمان و نگهداری ظروف و تجهیزات و وسایل باید بگونه ای باشند که خطر سقوط وجود نداشته باشد و مزاحمتی برای رفت و آمد ایجاد نکند.

۲۰- ورود افراد متفرقه به آشپزخانه ممنوع می باشد.

۲۱- نظافت عمومی و زیبایی ظاهری به نحو مناسب رعایت شود. (کلیه سطوح دیوار، کف، سقف، قفسه، پیشخوان، میز و صندلی ها و ...)

۲۲- جهت نگهداری از مواد غذایی فاسد نشدنی باید یخچال، فریزر و سردخانه و گرمخانه متناسب با حجم کاری و منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی وجود داشته باشد. (نگهداری مواد غذایی فاسد بین دمای ۴ تا ۶۰ درجه سانتی گراد بیش از ۲ ساعت ممنوع است.)

۲۳- جعبه کمک های اولیه با وسایل مناسب و کافی در رستوران و آشپزخانه در محل مناسب نصب گردد.

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

بهداشت آشپزخانه و رستوران (ادامه):

- ۲۵- توزیع غذا باید بگونه ای باشد که باعث ازدحام مراجعین و اتلاف وقت آنها نشود.
- ۲۶- با توجه به تعداد مراجعین در غذاخوری، تعدادی از پرسنل با چرخ دستی مناسب ظروف غذای سرو شده را جمع آوری و در همان حال سطوح میز را برای مراجعین بعدی تمیز نمایند.
- ۲۷- میوه باید با شرایط مناسب تهیه و در کمپها (یخچال) برای وعده شام توزیع گردد.
- ۲۸- حداکثر دمای داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتی گراد باشد.
- ۲۹- استعمال دخانیات در آشپزخانه، رستوران و بوفه و ... ممنوع است.

انبار مواد غذایی، یخچال و سردخانه

در محل انبار مواد غذایی و سردخانه باید موارد ایمنی و بهداشتی به شرح زیر رعایت شود:

- ۱- مساحت انبار و سردخانه باید با حجم موادی که ذخیره می شود، متناسب باشد.
- ۲- دیوارها، کف و سقف باید مطابق با استانداردهای بهداشتی باشد.
- ۳- درب ها و کلیه پنجره های بازشو باید سالم و قابل شستشو و مجهز به توری ضد زنگ باشند.
- ۴- انبار باید دارای روشنایی کافی باشد ولی از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری گردد.
- ۵- انبار باید به هواکش برقی متناسب با فضای آن مجهز باشد و حداکثر دمای انبار مواد غذایی ۲۵ درجه سانتی گراد باشد.
- ۶- انبار، یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد. مضافاً سردخانه باید دارای دماسنج داخل و همچنین مجهز به زنگ اخبار، چراغ خطر و دستگیره ایمنی باشد و بصورت روزانه کنترل گردد.
- ۷- کلیه موادی که در انبار، یخچال و سردخانه نگهداری می شوند باید بر روی قفسه هایی از جنس

انبار مواد غذایی، یخچال و سردخانه (ادامه):

زنگ نزن، قابل شستشو و با ارتفاع ۳۰ سانتی متر از کف قرار بگیرند.

- ۸- برای نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی به تعداد کافی یخچال و فریزر تامین گردد.
- ۹- به منظور جلوگیری از احتمال فساد مواد غذایی در اثر قطع برق، باید سردخانه مجهز به برق اضطراری بوده و سیستم برق آن ایمن باشد.
- ۱۰- قبل از قرار دادن میوه ها و سبزی ها در یخچال باید آنها را ضد عفونی نمود.
- ۱۱- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید به طور مرتب انجام شود.
- ۱۲- از قرار دادن مواد غذایی به طور مستقیم و بدون داشتن ظرف مناسب در داخل یخچال و سردخانه جلوگیری شود.
- ۱۳- کارکنان برای ورود به بخش داخل سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.
- ۱۴- قفسه بندی و چیدمان باید بگونه ای باشد که فضای کافی بین اجناس وجود داشته باشد.
- ۱۵- دیواره ها باید به صورت ضد موش ساخته شود.
- ۱۶- ورود افراد متفرقه به انبار مواد غذایی ممنوع است.

انبار مواد غذایی، یخچال و سردخانه (ادامه):

- ۱۷- از نگهداری ظروف خالی و وسایل اسقاطی در داخل انبار باید جلوگیری شود.
- ۱۸- سیستم انبارداری به نحو درست اجرا شود.
- ۱۹- موادی نظیر حبوبات و غلات باید در ظروف مقاوم در مقابل رطوبت و نفوذ حشرات نگهداری شود و امکان برقراری تهویه طبیعی (با استفاده از توری های مناسب) در محل نگهداری آنها وجود داشته باشد.
- ۲۰- مواد غذایی خورنده نظیر سرکه، آبلیمو در ظروف شیشه ای و مقاوم در برابر خوردگی، نگهداری گردد.
- ۲۱- طراحی انبار آرد و شکر بخصوص شرکتهای تولید کیک و شیرینی و امثالهم باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
- ۲۲- مواد شیمیایی باید بطور مناسب برچسب گذاری و از مواد غذایی دور گردند.
- ۲۳- از قرار دادن و تلبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه باید خودداری شود. لاشه های گوشت باید به چنگک آویزان شود و از قرار دادن مواد غذایی به صورت انباشته و روی هم بدون داشتن ظرف یا پوشش پلاستیکی مناسب در داخل یخچال و سردخانه خودداری شود.

انبار مواد غذایی، یخچال و سردخانه (ادامه):

۲۴- در سردخانه ها، یخچال و فریزرها مواد غذایی هم گروه در یک طبقه و 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.

۲۵- مواد گوشتی باید در سردخانه های مجهز به دماسنج سالم و در دمای زیر صفر نگهداری شود.

۲۶- قرار دادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع است.

۲۷- برای نگهداری مواد غذایی در سردخانه، از پوشش پلاستیکی که کاملا سطح ماده غذایی را پوشانده باشد، استفاده گردد.

بهداشت مواد غذایی

- ۱- کلیه مواد اولیه غذایی و آماده باید دارای مجوز بهداشتی و پروانه ساخت و ترجیحا دارای آرم استاندارد باشد و استفاده از مواد فله ای ممنوع می باشد.
- ۲- گوشتهای قرمز باید دارای مهر کشتارگاه باشند و گوشتهای سفید از کشتارگاه های مورد تایید سازمان دامپزشکی تهیه شود.
- ۳- کلیه گوشتهای مصرفی پس از انتقال به آشپزخانه باید بلافاصله از هرگونه مواد زائد و اضافی پاک شود.
- ۴- مواد غذایی منجمد بعد از ذوب شدن با هوای معمولی باید بلافاصله مصرف شود و از انجماد مجدد آن خودداری گردد.
- ۵- نان در نایلونی تمیز یا در محافظ دیگری قرار گیرد تا هنگام حمل به آشپزخانه آلوده نگردد.
- ۶- برای انتقال ماست از ظروف دردار استفاده گردد.
- ۷- یخ مورد استفاده باید از مقامات مورد تایید بهداشتی تهیه شود.
- ۸- مواد گوشتی و سبزی ها در سردخانه از یکدیگر مجزا نگهداری شود.

بهداشت مواد غذایی (ادامه):

- ۹- با توجه به فساد سریع گوشت چرخ کرده باید این مواد همواره در یخچال و در دمای کمتر از ۴ درجه سانتی گراد و به مدت ۱۲ ساعت نگهداری شود.
- ۱۰- میزان دمای یخچال باید بین ۱ تا ۴ درجه سانتی گراد و حداقل دمای فریزر ۱۸- تا ۲۴ درجه سانتی گراد زیر صفر باشد.
- ۱۱- برای ممانعت از فرسودگی یخچال و فریزرها، باید از قرار دادن این وسایل در محیط گرم آشپزخانه خودداری کرد.
- ۱۲- جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن های سرخ کردنی و برای بقیه مصارف از روغن های مایع استفاده شود.
- ۱۳- استفاده از جوش شیرین برای تولید مواد غذایی ممنوع است.
- ۱۴- جهت خرد کردن گوشت و سبزی از تخته های جداگانه استفاده شود و استفاده از چرخ گوشت جت خرد کردن سبزی ممنوع است.
- ۱۵- قبل از استفاده از کنسرو، قوطی آن باید در حرارت غیر مستقیم به مدت ۱۵ دقیقه جوشانده شود.

بهداشت مواد غذایی (ادامه):

- ۱۶- استفاده از ابزار مناسب مانند انبر و ... برای برداشتن مواد غذایی الزامیست.
- ۱۷- کلیه مواد غذایی قابل انجماد پروتئینی، قبل از انتقال از ماشین حمل بار به اماکن، طبق موضوع این آیین نامه، بایستی توسط بازرسین بهداشت بازدید شده و مجوز خرید روزانه آنها تایید گردد.
- ۱۸- هیچگاه از آب سرد یا گرم برای بازکردن یخ گوشت و فراورده های گوشتی یخ زده استفاده نشود.
- ۱۹- سیخهای کباب پس از انجام کار شستشو، سمباده یا اسکاج زده و پس از ضدعفونی و آبکشی، به طور عمودی در ظرف مخصوص قرار گیرد.
- ۲۰- از هیچ خوراک مانده ای برای وعده های بعدی استفاده نشود.
- ۲۱- نمک مصرفی باید از نوع نمک ید دار باشد و در ظروف دربسته و دور از نور نگهداری شود.
- ۲۲- میوه و سبزیجات باید سالم باشد بطور صحیح شسته، ضدعفونی، نگهداری و توزیع شود.
- ۲۳- کلیه مواد غذایی نباید بیش از ۲ ساعت در دمای ۴-۶۰ درجه سانتی گراد قرار گیرند..

تجهیزات، لوازم و ابزار کار

- ۱- جعبه کمک های اولیه با وسایل مناسب در رستوران و آشپزخانه نصب شود.
- ۲- ظروف باید غیر پلاستیکی و از جنس شیشه ای یا استیل ضد زنگ باشد و فاقد هرگونه ترک خوردگی و لپ پریدگی باشد.
- ۳- استفاده از ظروف و وسایل غیر مجاز نظیر مواد بازیافتی، چوبی، سربی و مسی طبق دستورالعمل و تشخیص کارشناس ممنوع می باشد.
- ۴- استفاده از روزنامه و کاغذهای بازیافتی ممنوع می باشد.
- ۵- ظروف پس از شستشو باید در جا ظرفی مخصوص و بطور عمودی قرارگیرد تا در مجاورت هوا خشک گردد و از بکار بردن دستمال برای خشک کردن خودداری شود.
- ۶- ابزار و وسایلی که برای پوست کندن، مخلوط کردن و خرد کردن مواد غذایی استفاده می شود، نباید درز و شکاف داشته باشد تا از جمع شدن و فساد احتمالی مواد در آنها جلوگیری گردد.
- ۷- تخته مخصوص خرد کردن گوشت و سبزی باید بدون درز و شکاف و پس از هر بار استفاده شستشو شده و روی سطح آن نمک پاشیده شود.

تجهیزات، لوازم و ابزار کار (ادامه):

- ۸- مواد شوینده و پاک کننده مصرفی باید استاندارد بوده و باید دارای پروانه ساخت معتبر باشند.
- ۹- کلیه یخچال ها و فریزرها باید هفته ای یکبار برفک زدایی شده و با آب گرم و مواد شوینده شستشو داده شود.
- ۱۰- باید اسفنجهای شستشوی ظروف بعد از پایان کار روزانه، شستشو و ضد عفونی شود.
- ۱۱- برای جاروها، تی و وسایل نظافتی دیگر محل مناسبی برای نگهداری در نظر گرفته شود.

سایر موارد

- ۱- بازرسین بهداشت در صورت مشاهده و تشخیص مواد غذایی فاسد شده، آن مواد را غیر قابل مصرف اعلام کرده و با صورتجلسه ای اقدام به انهدام موارد مذکور خواهند نمود.
- ۲- بازرسین در صورتی که فرد یا افرادی را شناسایی کنند که حضور ونحوه کار آنان به دلیل عدم رعایت موازین بهداشتی ممکن است باعث ایجاد مشکلات بهداشتی نماید، از ادامه کار آنان جلوگیری بعمل خواهند آورد.
- ۳- ورود افراد متفرقه به آشپرخانه ممنوع می باشد.
- ۴- اماکن مرتبط با این دستودالعمل موظف به اجرای بخشنامه های صادره از سوی مقامات بهداشتی در شرایط خاص می باشند.

قبل از قرار مواد غذایی در یخچال مراعات چه نکاتی اهمیت دارد ؟

- در صورتیکه مواد غذایی بصورت قطعات بزرگ است بهتر است آن را به تکه های کوچکتر تبدیل کرد.
- اولاً: سرما به خوبی به قسمتهای مختلف آن نفوذ مینماید .
- ثانياً: در صورتیکه بخواهید مواد غذایی پخته شده را (برای استفاده مجدد) در یخچال قرار دهید و بخواهید آن را سریعتر سرد نمایید و در نتیجه ماده غذایی زمان کمتری در خارج از یخچال قرار داشته باشد .
- در صورتیکه مواد غذایی بصورت آبگوشت یا سوپ ، با حجم زیاد باشد ، بهتر است . آنها را در چند ظرف (نظیر ماهی تابه که دارای عمق کم است و مواد غذایی در آنها زودتر سرد میگردد) ریخته و بعد از سرد شدن بلافاصله در یخچال قرار دهید .

درجه حرارت‌های که معمولاً در آن ، اکثر میکروبی‌های موجود در مواد غذایی تکثیر می‌یابند ، زنده می‌مانند و یا از بین می‌روند

میکروبی‌ها می‌میرند	غذا در حال جوش	۱۰۰ - ۷۴ درجه
میکروبی‌ها تکثیر نمی‌یابند	غذا بسیار داغ	۷۴ - ۶۰ درجه
میکروبی‌های موجود در این درجه حرارت تکثیر می‌یابند	غذا نسبتاً داغ	۶۰ - ۸ درجه
میکروبی‌های موجود در مواد غذایی به آهستگی تکثیر می‌یابند	غذا خنک است	۸ - ۰ درجه
میکروبی‌ها رشد نمی‌کنند ولی زنده می‌مانند	غذا منجمد است	۰ - ۱۸-

اقدامات بهداشت محیطی به منظور پیشگیری و کنترل طغیان بیماریهای منتقله از آب و غذا

به منظور مدیریت و برنامه ریزی صحیح جهت کنترل و پیشگیری از طغیان بیماریهای منتقله از آب و غذا اقدامات بهداشت محیطی باید در سه مرحله انجام شود:

- مرحله اول: اقدامات پیش از بروز طغیان
- مرحله دوم: اقدامات در هنگام بروز طغیان
- مرحله سوم: اقدامات تکمیلی پس از پایان طغیان

اقدامات قبل از طغیان

- ارائه آموزشهای لازم به متصدیان و کارگران شاغل در مراکز و اماکن
- کنترل بهداشت فردی و ابزار کار و ساختمان محل پخت غذا
- تامین آب از منابع سالم و مطمئن و کنترل مستمر شبکه های آبرسانی (سیستم و شکستگیهای احتمالی)
- نمونه برداری مستمر از آب و غذا های در معرض خطریا مشکوک
- کنترل مستمر عوامل محیطی رستورانها و آشپزخانه های تحت پوشش
- **مستند سازی**

اقدامات حین طغیان

اقدامات کنترلی در اپیدمی:

- اطمینان از وقوع طغیان و حضور فعال در تیم کنترل طغیان
- ارزیابی اولیه
- ابلاغ دستورالعمل های لازم و تشدید فعالیت ها
- کنترل و بازرسی بهداشتی مضاعف کلیه مراکز و اماکن تهیه و طبخ مواد غذایی
- هماهنگی با دستگاه های برون بخشی بخصوص معاونت بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی منطقه در راستای کنترل بیماری تشدیدکنترل و بازرسی بهداشتی
- ارائه گزارش مستمر و هدایت شده به مافوق و انجام هماهنگی درون بخشی
- تهیه مستندات لازم

اقدامات بعد از طغیان (فروکش بیماری)

- آنالیز داده ها
- هماهنگی با معاونت بهداشتی (واحدهای بهداشت حرفه ای - مبارزه با بیماریها - بهداشت محیط - آموزش سلامت و.....) جهت حفظ پایداری وضعیت موجود
- درس آموختن از گذشته و اصلاح کاستیهای منجر به بیماری و رفع موانع
- حفظ مستندات و ذخیره سازی آنها
- پایش وضعیت موجود و ارزیابی درس آموخته ها به کارگران و مدیران و گروههای ذینفع جهت پیشگیری از تکرار
- همکاری با معاونت بهداشتی در ارزیابی درس آموخته ها به همکاران سایر شرکتها و...
- برگشت فعالیت ها به حالت عادی و داشتن برنامه برای آینده

A scenic waterfall cascading down a rocky cliff in a lush green forest. The water flows in multiple stages, creating a misty spray at the bottom. The surrounding vegetation is dense and vibrant green.

باتشکر از توجه شما