

بسمه تعالی



دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ساوه  
معاونت بهداشتی

## مدیریت محترم شرکت .....

موضوع: نظارت بر آشپزخانه و رستوران

باسلام؛

احتراماً به منظور حفظ سلامت کارکنان و پیشگیری از مسمومیت غذایی، رعایت اصول بهداشتی در نگهداری مواد غذایی و محل طبخ غذا از اهمیت ویژه ای برخوردار است. لذا به پیوست نامه چک لیست «نظارت بر آشپزخانه های طبخ غذا» به همراه اطلاعات بهداشتی مورد نیاز جهت رعایت اصول بهداشتی در آشپزخانه و رستوران جهت آگاهی و بهره برداری لازم به حضور ارسال می گردد.

خواهشمند است ترتیبی اتخاذ گردد تا ضمن رعایت اصول بهداشتی، اقدامات لازم جهت پیشگیری از وقوع مسمومیت های غذایی در محل کار مطابق آیین نامه «تسهیلات کارگاه از نظر بهداشت» بعمل آید.

دکتر محمود کریمی  
سرپرست معاونت بهداشت و  
مركز بهداشت ساوه