



دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ساوه
مرکز بهداشت ساوه

بسمه تعالی

شماره: ۱۴۰۱/ص/۲۰/۶۴۴۰

تاریخ: ۱۴۰۱/۱۲/۰۳

۰۸:۱۷

پیوست: دارد

«تولید، دانش بنیان، اشتغال آفرین»

« طرح عدالت و تعالی نظام سلامت »

مدیریت محترم شرکت ...

موضوع: نظارت بر آشپزخانه های طبخ غذا در صنایع

باسلام و احترام؛

با عنایت به وقوع یک مورد طغیان بیماری منتقله از آب و غذا در یکی از صنایع شهرستان زرننده، مقتضی است دستور فرمایید کارشناس بهداشت حرفه ای آن شرکت جهت پیشگیری از وقوع رویدادهای مشابه نسبت به اجرا و رعایت موارد ذیل اقدام نماید:

- ۱- نظارت بر رعایت و اجرای آیین نامه تسهیلات بهداشتی کارگاه ها.
- ۲- ارائه آموزش های لازم به کارکنان آشپزخانه شرکت در خصوص رعایت مسائل بهداشتی هنگام شست و شو، استفاده از مواد غذایی سالم و مطمئن و ...
- ۳- نظارت مستمر کارشناس بهداشت حرفه ای شرکت بر آشپزخانه طبخ غذا مطابق با چک لیست پیوست.
- ۴- توجه به بهداشت کارکنان آشپزخانه، مواد اولیه، بهداشت تجهیزات و محیط، شرایط نگهداری و انبار مواد غذایی، مواد فساد پذیر (تخم مرغ، سس و ...)، ضدعفونی کردن سبزیجات و میوه ها.

محمد امین قربانپور
سرپرست مرکز بهداشت ساوه

رونوشت:

جناب آقای دکتر محسن فلاحتی معاون فنی محترم معاونت بهداشت