



بهداشت فردی :

۱. افراد توزیع و سرو کننده غذا می بایست ملبس به کلاه سفید ، دستکش، پیراهن آستین بلند و یا آستین کوتاه به همراه آستین بند همچنین پیشبند سفید رنگ و تمیز باشند افراد دیگری نیز ، که در پخت و پز دخالت دارند می بایست فرم مذکور را رعایت نمایند .
۲. مو و ناخن و محاسن کوتاه بوده و در صورت داشتن ته ریش استفاده از ماسک الزامیست .
۳. پرسنل می بایست روزانه استحمام نموده و قبل از هر اقدامی نسبت به شستشوی استاندارد دست و صورت اقدام نمایند. همچنین لباس های مورد استفاده می بایست روزانه شسته و خشک شوند و جهت اینکار پیمانکار ملزم به تهیه لباسشویی مجهز به خشک کن می باشد.
۴. داشتن کارت بهداشت معتبر و گواهی آموزشی بهداشت همه کارکنان کانتین الزامیست و اشتغال به کار افراد فاقد مدارک مذکور غیر قانونی بوده و در صورت مشاهده برخورد خواهد شد.
۵. استخدام یک نیروی خدمات به غیر از نیرو های معمول از قبیل آشپز، سر آشپز و ... صرفا مختص نظافت جهت رعایت نظافت الزامیست و ایشان نبایست در امور پخت و پز و سرو غذا دخالت نماید.
۶. پرسنل درگیر با مواد غذایی در صورت داشتن هرگونه علایم بیماری می بایست جهت شروع بکار از واحد بهداری تأییدیه بگیرند
۷. استعمال دخانیات در آشپزخانه اکیدا ممنوع می باشد.
۸. ورود افراد متفرقه به آشپزخانه و پیشخوان سرو غذا تحت هر عنوانی ممنوع می باشد.
۹. بازرسین بهداشت در صورت شناسایی افراد متخلف از ادامه کار آنان جلوگیری خواهند نمود.



بهداشت مواد غذایی :

- (۱) ورود هرگونه مواد غذایی به شرکت از قبیل گوشت، مرغ ، مواد لبنی و مواد غذایی فاسد شدنی صرفاً با ماشین های یخچال دار مجاز می باشد .
- (۲) ورود گوشت قرمز ، مرغ و ماهی صرفاً بصورت لاشه ای دارای مهر دامپزشکی، به همراه تاییدیه بهداشت کشتارگاه مورد قبول است.
- (۳) وجود هرگونه غذای پخته در سردخانه و مانده از روزهای قبل و همچنین سبزیجات پلاسیده ، صیفی جات خراب و پیاز ، خیار و گوجه ، بادمجان ، کدو بصورت پوست کنده انواع سالاد به هیچ عنوان قابل پذیرش نمی باشد و در صورت مشاهده باید دور ریخته شود .
- (۴) انتقال هرگونه مواد غذایی پخته شده به سالن های غذاخوری می بایست در ظروف دربسته صورت پذیرد.
- (۵) نگهداری هرگونه غذا فقط در یخچال جداگانه مخصوص پرسنل صرفاً جهت مصرف خودشان مجاز می باشد.
- (۶) قبل از قراردادن میوه ها و سبزی ها در یخچال باید آنها را ضد عفونی نمود.
- (۷) کلیه موادی که در انبار ، یخچال و سردخانه ها نگهداری می شوند باید بر روی قفسه هایی از جنس زنگ نزن و با ارتفاع ۳۰ سانتی از کف زمین قرار گیرند.
- (۸) از قرار دادن و تلبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه باید خودداری شود. لاشه های گوشت باید به چنگک آویزان شود.
- (۹) از قراردادن مواد غذایی نظیر پنیر، گوشت و کره و سبزی و مرغ و ماهی در جنب هم خودداری شود .
- (۱۰) استفاده از مواد فله ممنوع بوده و کلیه مواد غذایی خام باید دارای مجوز بهداشتی و پروانه ساخت باشند.



بهداشت محیط و تجهیزات :

- ۱) شستشو و آب کشی ظروف مورد استفاده قبل و بعد از هر بار استفاده الزامیست .
- ۲) شستشوی گوشت و مرغ و مواد خام در نزدیکی فر ها و محل پخت و پز ممنوع می باشد و می بایست در محل (سکوی) مخصوص انجام گیرد .
- ۳) قرار دادن هرگونه مواد غذایی در کف سالن ها و کف یخچال و محل نگهداری خشکبار حبوبات و برنج حتی برای چند لحظه قابل پذیرش نمی باشد .
- ۴) کلیه سطوح از قبیل میزها،پیشخوان ها و تخته خرد کردن مرغ و گوشت ، چرخ گوشت ، محل نگهداری نان ،سینک ها، محل شستشوی ظروف ، کف سالن آشپزخانه ، کف شور ها روزانه قبل و بعد از هربار استفاده، شستشو و گند زدایی شوند.
- ۵) اسفنج های شستشوی ظروف بعد از پایان کار روزانه شستشو و گندزدایی شوند.
- ۶) برای جاروها و تی و وسایل نظافتی دیگر محل مناسبی برای نگهداری در نظر گرفته شود.
- ۷) سرد خانه ها و سرویس های بهداشتی می بایست دارای دمپایی جداگانه تمیز قابل شستشو باشند.
- ۸) کلیه یخچال ها و سردخانه ها می بایست طبق برنامه مدون یخ زدایی و شستشو و گندزدایی شوند.
- ۹) سیخ های کباب پس از انجام کار شستشو و سیم یا اسکاچ کشیده و پس از ضدعفونی و آبکشی بطور عمودی در ظرف مخصوص قرار گیرد.
- ۱۰) انبار ، یخچال و سردخانه ها مجهز به دماسنج سالم باشند و بصورت روزانه کنترل گردند.
- ۱۱) بمنظور جلوگیری از احتمال فساد مواد غذایی در اثر قطعی برق باید سردخانه مجهز به برق اضطراری باشد.
- ۱۲) از نگهداری ظروف مستهلک و اسقاطی در آشپزخانه و انبار باید خودداری شود.
- ۱۳) هود ها و تهویه بصورت مرتب چربی زدایی و شستشو شوند.
- ۱۴) کلیه پنجره ها مجهز به توری باشند .