



اداره کل بنادر و کشتیرانی خرمشهر

نام فرم : دستورالعمل ایمنی

کد : ID-16-F03-00

نام دستورالعمل: دستورالعمل بهداشت رستوران

هدف : حصول اطمینان از رعایت نکات ایمنی و بهداشتی توسط پیمانکار و کارگران رستوران

دامنه کاربرد : رستوران

مسئولیت : مسئولیت اجرا با رستورانهای بندر و نظارت بعهده مرکز ایمنی و بهداشت می باشد .

شرح اقدامات :

کلیه مراکزی که قصد استفاده از سرویسهای خدماتی پیمانکاری را دارند موظفند مراکزی را بعنوان مراکز طبخ و توزیع مواد غذایی طرف قرارداد انتخاب کنند که استانداردهای زیر را دارا باشند :

الف : گنجایش

ب : خصوصیات کلی آشپزخانه

الف : حداقل مساحت آشپزخانه برحسب تعداد غذا به قرار زیر است :

| تعداد غذا | مساحت برحسب مترمربع |
|-----------|---------------------|
| ۱۰۰ | ۶۹/۷ |
| ۲۵۰ | ۱۲۰/۸ |
| ۵۰۰ | ۳۳۲/۳ |
| ۷۵۰ | ۲۷۸/۲ |
| ۱۰۰۰ | ۳۴۸/۴ |
| ۱۵۰۰ | ۴۶۴/۵ |
| ۲۰۰۰ | ۵۵۷/۴ |

برای محیط غذاخوری و محلی که کارکنان جهت خوردن و آشامیدن استفاده می کنند ، باید وسعت کافی برای حداکثر کارکنان در یک زمان در نظر گرفته شود .

جدول زیر مساحت لازم را نشان می دهد :

| حداکثر تعداد کارگران در یک زمان | مساحت لازم برای هر نفر (m ²) |
|---------------------------------|---|
| کمتر از ۲۵ نفر | ۰/۷۵ |
| ۲۵ تا ۷۴ نفر | ۰/۶۵ |
| ۷۵ تا ۱۴۹ نفر | ۰/۵۵ |
| ۱۵۰ تا ۵۰۰ نفر | ۰/۴۵ |
| بیش از ۵۰۰ نفر | ۰/۳۷ |

تهیه کننده :

تایید کننده :

تصویب کننده :

کد مدرک : AA-WI-58

وضعیت کنترل :

تاریخ و امضاء :

تاریخ و امضاء :

تاریخ و امضاء :



ب - خصوصیات کلی آشپزخانه :

- ۱) موقعیت آشپزخانه باید طوری باشد که از مکانهای آلوده دور بوده ، مجاور سالن غذاخوری باشد ، وسایل و شرایط پخت باید به گونه ای قرار گیرد که برای قسمتهای مجاور آن مزاحمتی ایجاد نکند .
- ۲) فضای آشپزخانه باید متناسب با تعداد کارگران آشپزخانه و حجم کار باشد تا کار تهیه و طبخ غذا به راحتی انجام گیرد .
- ۳) سقف آشپزخانه باید به رنگ روشن و بدون ترک خوردگی باشد .
- ۴) دیوارهای آشپزخانه تا زیر سقف کاشی و یا مصالح ساختمانی مشابه (سرامیک ، مرمر و ...) ، بدون ترک خوردگی باشد .
- ۵) کف آشپزخانه بدون ترک خوردگی ، صاف ، هموار ، قابل شستشو بوده و از نوع موزائیک ، سنگ و امثال آن بوده ولی لغزنده نباشد .
- ۶) کف محل غذاخوری دارای شیب مناسب به سمت کفشوی بوده و لغزنده نباشد .
- ۷) آشپزخانه باید دارای تهویه عمومی و موضعی مناسب باشد (هود و هواکش) و بر روی اجاقها و منابع آلوده کننده هوا ، هود مناسب نصب شود .
- ۸) آشپزخانه باید دارای وسایل سرمایش و گرمایش مناسب ، متناسب با فصل باشد .
- ۹) آشپزخانه باید دارای امکانات جنبی نظیر : انبار مواد غذایی ، سرویسهای بهداشتی اختصاصی (حمام ، توالت ، دستشویی ، رختکن) مطابق با موازین بهداشتی بوده و در محل مناسبی تعبیه شود .
- ۱۰) آشپزخانه کارگاههایی که نیاز به نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی دارند باید دارای یخچال ، فریزر یا سردخانه متناسب با حجم کاری و منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی باشند .
- ۱۱) انبار کردن مواد اولیه یا مواد خام غذایی باید در اتاق های خشک ، قابل تهویه و عاری از حشرات و جوندگان انجام گیرد .
- ۱۲) ورود مواد غذایی می بایست تحت نظارت بهداشتی و در ساعات اداری صورت گیرد .
- ۱۳) مواد غذایی فاسد شدنی باید تازه تهیه شوند و در یخچال و سردخانه نگهداری گردند .
- ۱۴) محل شست و شو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت غذا و در عین حال مجزا و مستقل از آنها باشد . بطوریکه ظروف آلوده و کثیف از یک در یا دریچه به این محل وارد و ظروف تمیز از مسیر جداگانه وارد آشپزخانه و محل غذاخوری شود .
- ۱۵) ظروف غذاخوری کثیف و همچنین ظروف تهیه غذا پس از استفاده باید در محلی جدا از آشپزخانه در آبی که به آن مایع ضد عفونی کننده اضافه شده است ، شسته شود و در جای مخصوصی تا خشک شدن بماند و سپس در قفسه های مخصوص جهت جلوگیری از نشستن گردوغبار گذاشته شود .
- ۱۶) ظرفشویی باید دارای شیر آب گرم و سرد مشترک جهت شستشو با مواد پاک کننده و آب کشی ، و ترجیحاً دارای سه وان مجزا باشد .
- ۱۷) محل نگهداری ظروف تمیز می بایست مناسب باشد .
- ۱۸) استعمال دستمال برای خشک کردن ممنوع است .
- ۱۹) محیط ظرفشویی باید دارای روشنایی کافی باشد .
- ۲۰) ظروف و لیوان ها باید بدون ترک خوردگی و لب پریدگی بوده و ترجیحاً از جنس استیل زنگ نزن یا شیشه ای باشد .
- ۲۱) استفاده از ظرفی که از ظرف وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته شود ، ممنوع است .

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------|---------------|
| تهیه کننده : | تایید کننده : | تصویب کننده : | کد مدرک : AA-WI-58 | وضعیت کنترل : |
| تاریخ و امضاء : | تاریخ و امضاء : | تاریخ و امضاء : | | |



نام دستورالعمل: دستورالعمل بهداشت رستوران

- ۲۲) استفاده از ظروف چوبی، ترک خورده و ظروف با آلیاژ سربی و مسی در آشپزخانه ممنوع است.
- ۲۳) استفاده از قلدان، نمکدان و مشابه آنها که بدون سرپوش باشند ممنوع است.
- ۲۴) ابزار و وسایلی که برای پوست کندن، مخلوط کردن، خرد کردن، چرخ کردن مواد غذایی بکار برده می شوند نباید درز و شکاف داشته باشد تا مواد در آنها جمع نشوند و فاسد نگردند و نیز باید این وسائل به آسانی قابل جدا شدن از هم باشند تا بعد از اتمام کار شستشو و خشک شوند و فقط هنگام استفاده مجدداً سوار شوند.
- ۲۵) محل خرد نمودن و تمیز نمودن مواد غذایی می بایست تمیز باشد.
- ۲۶) سالم بودن تخته گوشت (نمکدار).
- ۲۷) نظافت چرخ گوشت / ایمن بودن چرخ گوشت.
- ۲۸) نظافت و جنس سیخها (استیل) می بایست مناسب باشد.
- ۲۹) پیشخوان، جاذرفی، کمدها، قفسه ها، گنجه ها باید قابل شستشو بوده و کف آنها حداقل ۲۰ سانتی متر از سطح زمین فاصله داشته باشد و از دسترس بند پایان و جوندگان دور باشد.
- ۳۰) نصب دستگاه حشره کش برقی در آشپزخانه و محل غذاخوری به تعداد لازم متناسب با فضای محل، الزامی است.
- ۳۱) سطوح کار آشپزخانه باید بعد از هر وعده غذا با محلول های ضد عفونی کننده شستشو و تمیز شوند.
- ۳۲) سطوح و میزهای کار باید صاف و روکش دار و قابل شستشو و ضد عفونی و ضد زنگ باشند.
- ۳۳) کف آشپزخانه باید با محلولی که حلال چربی باشد پس از هر بار تهیه غذا شسته شود و متعاقب نظافت کامل، با محلولهای گندزد (ترجیحاً کلردار مانند هیپوکلریت ها، آب ژاول) شستشو و تمیز شود.
- ۳۴) آشپزخانه باید دارای روشنایی کافی بوده و شیشه پنجره ها و درهای آن مرتباً تمیز نگهداری شوند.
- ۳۵) کلیه پنجره ها و درهای آشپزخانه باید برای جلوگیری از ورود مگس و حشرات، توری ریز سیمی و ضد زنگ داشته باشند و درهای آن مجهز به فنر یا دربند پنوماتیک باشد.
- ۳۶) کیفیت آب مصرفی در آشپزخانه باید با استاندارد ملی کیفیت آب (فیزیکی، شیمیایی، میکروبیولوژیکی) منطبق بوده و مورد تایید کارشناسان بهداشتی صنعت نفت و مقامات بهداشتی باشد.
- ۳۷) آشپزخانه باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب باشد.
- ۳۸) آشپزخانه باید دارای سطل های زباله مجهز به سرپوش قابل شستشو، ضد زنگ، همراه پلاستیک، به تعداد کافی با حجم مناسب، قابل حمل بوده و در محل های مناسب قرار داده شوند، بطوریکه زباله ها به طریق بهداشتی جمع آوری، حمل و نقل و دفع شود.
- ۳۹) در محل آشپزخانه می بایستی امکان استحمام و نظافت وجود داشته باشد.
- ۴۰) کارگران آشپزخانه هر روز باید قبل از شروع به کار و پس از پایان کار، استحمام کنند.
- ۴۱) امکانات رفاهی و بهداشتی کارگران آشپزخانه (حمام، توالت، دستشویی و رختکن) مطابق موازین بهداشتی باشد.
- ۴۲) هر کارگر آشپزخانه باید برای لباس و وسائل نظافت و استحمام خود در بیرون از محوطه پخت و پز قفسه داشته باشد.
- ۴۳) کارگران آشپزخانه باید آموزش کافی برای نظافت فردی و بخصوص نظافت دستها و ناخن ها ببینند (عدم بلند بودن ناخنها و موها).
- ۴۴) کارگران باید در هنگام کار دارای لباس کار ترجیحاً سفید و روپوش سفید، کلاه مخصوص سفید، پیش بند سفید، کفش،

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------|---------------|
| تهیه کننده : | تایید کننده : | تصویب کننده : | کد مدرک : AA-WI-58 | وضعیت کنترل : |
| تاریخ و امضاء : | تاریخ و امضاء : | تاریخ و امضاء : | | |



نام دستورالعمل: دستورالعمل بهداشت رستوران

دستکش ترجیحاً یکبار مصرف باشند.

- ۴۵) لباس کار و وسائل نظافت و استحمام باید به تعداد و مقدار کافی در اختیار کارگر آشپزخانه قرار داده شود .
- ۴۶) لباس کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند باید بطور اختصاصی و مجزا از لباس سایر کارگران و خارج از محوطه آشپزخانه و سالن غذاخوری شستشو شود .
- ۴۷) کارگران موظفند بعد از توالی و قبل از شروع به کار و در پایان کار دستهای خود را با آب و صابون مایع بشویند و خشک نمایند .
- ۴۸) کلیه کارگرانی که با تهیه ، پخت و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند باید قبل از استخدام کلیه آزمایشات طبی را انجام داده و زیر نظر پزشک کارخانه ۶ ماه یکبار از آنها آزمایشات پزشکی به عمل آید . کلیه کارگران آشپزخانه باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند و کارت در پوشش پلاستیکی محل کار نگهداری شود .
- ۴۹) در موقع طبخ غذا دستگاه پخت و نوع مواد سوختنی به نحوی باشد که احتراق بطور کامل صورت گیرد و باعث آلودگی هوا نشود .
- ۵۰) استعمال دخانیات برای کلیه کارکنان آشپزخانه در حین کار (پخت و توزیع غذا) ممنوع است .
- ۵۱) جعبه کمک های اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم (چسب ، چسب زخم ، قیچی ، پنس ، گاز استریل بسته بندی شده ، یک ماده ضدعفونی کننده) تهیه و در محل نگهداری شود .
- ۵۲) در صورت استفاده از قالبهای یخ کارخانه ، باید آنها را قبل از مصرف با آب تمیز شستشو داد .
- ۵۳) هرگونه پخت و پز ، آماده سازی و توزیع غذا در غیر محل تعیین شده ممنوع است .
- ۵۴) وجود امکانات اطفاء حریق با توجه به وسعت و گستردگی حریق .
- ۵۵) لوله کشی فاضلاب آشپزخانه باید از سایر لوله کشی مجزا باشد و فاضلاب آشپزخانه بطور مستقیم وارد سپتیک یا چاه شود .
- ۵۶) نگهداری مواد آتش زا مانند کپسولهای هوا (اکسیژن) بشکله های نفت و غیره داخل آشپزخانه ممنوع است .
- ۵۷) پیمانکاران و مسئولین واحدهای تغذیه باید شرکت کارکنان آشپزخانه و رستوران در کلاسهای آموزشی را که توسط واحد بهداشت برگزار می شود ، فراهم کنند ، شرکت در کلاسهای آموزشی الزامی است .
- ۵۸) کارکنان آشپزخانه و رستوران باید نسبت به وظایف محوله از مهارت و تجربه لازم برخوردار باشند و آموزش لازم را نیز دیده باشند . توجه به توصیه های بهداشتی بازرسان بهداشت برای کلیه کارکنان الزامی است .
- ۵۹) عدم وجود وسایل اضافی در آشپزخانه .
- ۶۰) انباشتن کالا در جلوی پنجره ممنوع می باشد .
- ۶۱) عدم تردد افراد متفرقه (تابلو ورود ممنوع روی در ورودیها)

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|--------------------|---------------|
| تهیه کننده : | تایید کننده : | تصویب کننده : | کد مدرک : AA-WI-58 | وضعیت کنترل : |
| تاریخ و امضاء : | تاریخ و امضاء : | تاریخ و امضاء : | | |