

دستورالعمل بهداشت مواد غذایی

پیمانکار موظف به رعایت و اجرای موارد ذیل می باشد.

- ۱- جهت نگهداری ادویه جات در آشپزخانه و انبار از ظروف درب دار و با پیمانه مخصوص استفاده نمایند تا از دسترس حشرات و نفوذ گردوغبار در امان باشد.
- ۲- کلیه سبزیجات را بعد از پاک کردن و شستشو با آب و انگل زدائی با مواد ضد عفونی (طبق دستورالعمل سالم سازی سبزیجات) مورد استفاده قرار دهید.
- ۳- از تماس سبزیجات شسته نشده با سایر مواد غذایی خودداری نمایید تا از انتقال آلودگی سبزیجات به مواد غذایی دیگر جلوگیری کنید.
- ۴- پیاز را به اندازه مصرف روزانه پوست کنده و مصرف کنید زیرا پیاز ایجاد بو و آلودگی می کند و نگهداری آن به مدت طولانی سبب کاهش ارزش غذایی و تسریع فساد می گردد.
- ۵- از مصرف سیب زمینی های سبز به علت وجود ماده سمی در آن خودداری نمائید توصیه می گردد پس از مرحله پوست گیری نیز سیب زمینی های سبز و خراب را مجدداً جداسازی کنید.
- ۶- آماده سازی مواد غذایی فاسد شدنی نظیر گوشت، مرغ و ماهی و ... باید سریع انجام گیرد. مواد غذایی هرچه بیشتر در حرارت آشپزخانه قرار گیرند خطر افزایش رشد میکروبهای بیماری زا در آنها بیشتر میشود.
- ۷- از قرار دادن مواد غذایی خرد شده نظیر گوشت، مرغ و ماهی و سبزیجات و ... در آب به مدت طولانی خودداری نمائید زیرا این عمل موجب به هدر رفتن مواد مغذی می شود.
- ۸- گوشت، مرغ، ماهی منجمد را قبل از پختن کاملاً از حالت انجماد خارج نمائید زیر ممکن است در حین پخت در قسمت های ضخیم مثل سینه مرغ حرارت برای از بین بردن میکروبها کافی نباشد.
- ۹- از خونابه گوشت و مرغ زده استفاده نکنید زیرا محیط مناسبی برای رشد میکروبها است.
- ۱۰- از مصرف نان خشک در تهیه غذا به علت وجود کپک و تولید سم و ایجاد طعم نامطبوع خودداری کنید.
- ۱۱- از مصرف جوش شیرین در تهیه کباب خودداری نمائید زیرا جوش شیرین باعث اختلال در جذب مواد مغذی و بروز ناراحتی های گوارشی می شود.
- ۱۲- استفاده از روغن جامد ممنوع می باشد.
- ۱۳- از حرارت دادن زیاد روغن و استفاده مجدد روغنهای سرخ شده جداً خودداری نمائید زیرا روغن سوخته بیماری زا می باشد بهتر است سرخ شدن مواد غذایی با حرارت کم صورت گیرد.
- ۱۴- از تفت دادن سبزیجات به مدت طولانی خودداری نمائید زیرا این عمل باعث از بین رفتن کیفیت و کاهش ارزش غذایی آن می گردد.

- ۱۵- گرفتن زوائد و چربی های گوشت و مرغ الزامی می باشد .
- ۱۶- دقت کنید که غذاها به طور کامل پخته شود زیرا در پخت کامل کیفیت غذا بهتر و قابلیت هضم است .
- ۱۷- برای حمل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند گوشت طیور و آبزیان ، مواد پروتئینی ، فرآورده های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان ، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصرأ از وسایل نقلیه مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود .
- ۱۸- ماشین های حمل و نقل مواد غذایی باید همیشه تمیز و عاری از هرگونه آلودگی باشند . این وسایل باید در پایان هر روزکاری با یک ماده مناسب گندزدایی گردند .
- ۱۹- دمای سردخانه زیر صفر و بالای صفر نمی بایست در طول روز تغییرات زیادی داشته باشد .
- ۲۰- پیمانکار می بایست گوشت گرم ورودی را حداکثر در موعده قانونی مورد مصرف قرار دهد .
- ۲۱- چنانچه پیمانکار به علت عدم رعایت نکات ذیل ، در طبخ غذا از مواد غذایی غیر استاندارد و نامرغوب که در انبار مانده یا توسط کارپرداز تهیه شده استفاده نماید ، علاوه بر مسئولیت تهیه مجدد غذا ، مشمول جریمه نیز خواهد گردید :
- ۱-۲۱- استفاده از هر نوع مواد غذایی به صورت فله ، غیراستاندارد یا تاریخ مصرف گذشته .
- ۲-۲۱- استفاده از مواد غذایی که بر اثر نگهداری در شرایط غیراستاندارد و نامطلوب کیفیت ، شکل ، بو و مزه طبیعی خود را از دست داده باشد (از جمله گوشت) .
- ۳-۲۱- استفاده از نان های کهنه و بیات شده .
- ۴-۲۱- استفاده مجدد از روغن هایی که در اثر حرارت زیاد سوخته و سیاه رنگ شده باشد .
- ۵-۲۱- استفاده از سنگ نمک بجای نمک یددار در طبخ غذا .
- ۶-۲۱- استفاده از جوش شیرین در تهیه و تأمین مواد غذایی از جمله نان و کباب .
- ۷-۲۱- استفاده از سبزیجاتی که به مدت طولانی تفت داده شده باشد .
- ۸-۲۱- استفاده و نگهداری ادویه جاتی که در انبار و آشپزخانه در ظروف در باز قرار دارند .
- ۹-۲۱- استفاده از سبزیجاتی که شستشو و انگل زدایی نشده باشد .
- ۱۰-۲۱- استفاده از پیازهایی که قبلاً پوست آنها گرفته شده باشد.
- ۱۱-۲۱- استفاده از سیب زمینی های سبز (به علت وجود ماده سمی در آن)
- ۱۲-۲۱- استفاده از گوشت ، مرغ و ماهی که هنوز یخ آن باز نشده باشد .
- ۲۲- حضور پیمانکار در جلسات ارزیابی به منظور افزایش بهره وری کمی و کیفی کار در زمان و مکانی که کارفرما اعلام خواهد کرد الزامی است .
- ۲۳- در آخر کلیه موارد بهداشتی در آئین نامه بهداشت پیوست شماره ۸ می باشد که می بایست به دقت مطالعه و اجرا شود .