

دستورالعمل بهداشت در مراحل طبخ و توزیع مواد غذایی

pro-33-cov-0

هدف: پیشگیری از انتقال عفونت و حفظ سلامت کارکنان

دامنه کاربرد: آشپزخانه ، رستوران ، آبدارخانه ها، بوفه ها و سایر مراکز تهیه ، طبخ و توزیع مواد غذایی

مسئولیت اجرا: مسئولین واحد تغذیه - پرسنل بخش تغذیه - HSE پیمانکار

مسئولیت نظارت: رئیس بهداشت و درمان منطقه / رئیس خدمات پشتیبانی و HSE شرکت

رعایت الزامات بهداشت فردی برای تمامی پرسنل طبخ و توزیع مواد غذایی :

- شستشوی مرتب دستها با آب و صابون
- استفاده از ضدعفونی کننده ها با پایه الکلی در صورت عدم دسترسی به آب و صابون
- پرهیز از دست دادن و روبوسی با یکدیگر
- استفاده از دستمال کاغذی در هنگام عطسه و سرفه و در صورت نبودن دستمال استفاده از قسمت داخلی آرنج دست
- در صورت بروز هر گونه علائم شبیه سرماخوردگی های فصلی در پرسنل مانند تب بالای ۳۸ درجه ، سرفه و گلو درد و سایر علائم تنفسی و تنگی نفس بلافاصله از ادامه کار خودداری و به پزشک مراجعه نمایند لازم به ذکر است شروع بکار این افراد با تایید پزشک می باشد .
- استفاده از ماسک ، دستکش و کلاه برای تمامی پرسنلی که در تهیه و توزیع مواد غذایی دخالت دارند
- نصب تابلوهای آموزشی پیشگیری از انتقال بیماریهای تنفسی به تعداد کافی در محل
- نصب دستورالعمل شستشوی دست ها در محل آشپزخانه ، رستوران و سرویس های بهداشتی
- استفاده از هواکش و سیستم تهویه مناسب در آشپزخانه و رستوران و سرویسهای بهداشتی
- وجود مواد شوینده و گندزدا، امکانات و تجهیزات نظافت به مقدار کافی و لازم در محل
- ممانعت از ادامه فعالیت پرسنل بیمار و مشکوک به بیماریهای تنفسی
- تعطیل نمودن سالنهای غذاخوری در صورت امکان

دستور العمل بهداشت در مراحل طبخ و توزیع مواد غذایی

- جمع آوری کلیه ظروف فلفل، سماق و نمکدان و آبلیمو از روی میزهای ناهارخوری و تهیه از نوع بسته بندی یکنفره این محصولات .
- نظافت و گندزدایی تمامی سطوح در آشپزخانه و رستوران و اماکن مرتبط از جمله انبار مواد غذایی و سردخانه ها و غیره .
- شستشو و گندزدایی ظروف غذاخوری و سرو چای .
- استفاده از ظروف یکبار مصرف آلو مینیومی با رعایت اصول بهداشتی حدالمقدورپگ شود

گند زدایی :

- گندزدایی سطوح در آشپزخانه و رستوران ها در اواسط و پایان ساعات کاری انجام گردد .
- گندزدایی ظروف غذاخوری و سرو چای حداقل دوبار در هفته

راهنمای استفاده از گندزداها در آشپزخانه و رستوران :

- ماده مناسب جهت گندزدایی ظروف غذاخوری ، محلول وایتکس رقیق شده با غلظت ۲,۵ درصد می باشد . به صورت ساده تر برای تهیه این غلظت به ازای هر ۱۹,۵ لیتر آب سرد نیم لیتر وایتکس اضافه گردد . مدت زمان حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه ماندگاری برای اثر بخشی مواد گندزدا بر روی ظروف غذاخوری پیش بینی می شود سپس ظروف شسته و آبکشی گردد.
- ماده مناسب جهت گندزدایی ظروف سرو چای ، محلول وایتکس رقیق شده با غلظت ۱۰ درصد می باشد . به صورت ساده تر برای تهیه این غلظت به ازای هر ۹ لیتر آب سرد یک لیتر وایتکس اضافه گردد . مدت زمان حدود ۱۰ الی ۱۵ دقیقه ماندگاری برای اثر بخشی مواد گندزدا بر روی ظروف سرو چای پیش بینی می شود سپس ظروف شسته و آبکشی گردد.
- از الکل ۷۰ درصد جهت گند زدایی سطوح میزهای کار و غذاخوری - دستگیره درب ها و سایر تجهیزات و لوازمی که در برابر خوردندگی وایتکس مقاوم نمی باشند می توان استفاده کرد .

۹۸/۱۲/۱۵