




شرکت ملی نفت ایران
سازمان منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس

سیستم مدیریت کیفیت یکپارچه (IMS) سازمان منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس (PSEEZ)

عنوان: دستورالعمل اجرایی بهداشتی مراکز تهیه، تولید، طبخ و توزیع مواد غذایی

کد: HSE-W-03-01-17

تصویب کننده	تأیید کننده	تهیه کننده	
مهدی یوسفی	بهرام دشتی نژاد	روح اله داوری	نام و نام خانوادگی
مدیرعامل	رئیس HSE ارشد منطقه	رئیس بهداشت ارشد منطقه	سمت
۹۴/۵/۱۵	۹۶/۶/۱۴	۹۶/۶/۱۴	تاریخ
			امضاء

محل مهر وضعیت مدرک	
	
تاریخ:	تاریخ: ۹۶/۰۴/۲۱

- این سند بدون مهر سبز رنگ «QA» فاقد اعتبار است.
- تکثیر مدرک تنها با مجوز نماینده مدیریت مجاز می باشد.

فهرست

صفحه	عنوان
۳	هدف
۳	دامنه کاربرد
۳	مسئولیت ها
۳	تعاریف
۴	شرح اقدامات
۴	الف- بهداشت فردی کارکنان
۵	ب- بهداشت آشپزخانه و رستوران
۶	ج- انبار مواد غذایی، یخچال و سردخانه
۷	د - بهداشت مواد غذایی
۸	و- تجهیزات، لوازم و ابزار کار
۹	ی- سایر موارد
۹	منابع

هدف:

با توجه به مشکلات موجود در خصوص وضعیت بهداشتی اماکن تهیه، تولید، طبخ و توزیع مواد غذایی و فراگیر بودن اثرات چنین اماکنی بر سلامتی افراد شاغل در منطقه، جهت کنترل و نظارت مناسب و یکسان سازی رویه اجرایی در خصوص بهداشت اماکن موضوع این دستورالعمل، و همچنین با توجه به اولویت این مهم در اهداف کمیته تخصصی بهداشت منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس، اعضای این کمیته با حضور کارشناسان مرکز بهداشت کنگان طی جلسات و نشستهای متعدد دستورالعمل موجود را به بحث و بررسی گذاشته و به تصویب نهایی رساندند.

در این خصوص لازم به ذکر است که مطالب و مفاد این دستورالعمل بر اساس استانداردها و دستورالعملهای وزارت بهداشت و با بهره گیری از تجارب برخی ارگانها و سازمانهای داخلی و خارجی بوده است و سعی شده که آخرین استانداردهای موجود ملی و بین المللی با توجه به شرایط محلی منظور و اجرا گردد.

امید است با تلاش و پیگیری مسئولین و کارشناسان محترم سایتهای منطقه، در بهینه کردن وضعیت بهداشتی منطقه ویژه، خصوصاً اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی اهتمام جدی صورت پذیرد.

۲- دامنه کاربرد:

در کلیه اماکن تهیه، نگهداری، طبخ و توزیع مواد غذایی فعال در:

- سازمان منطقه ویژه
- شرکت های فعال صنعت نفت در منطقه ویژه
- طرف قرارداد با شرکت های پیمانکاری طرف قرارداد با صنعت نفت در منطقه ویژه

۳- مسئولیت ها

مسئولیت های اجرای این آئین نامه بر عهده افراد ذیل می باشد:

- نماینده بهداشت شرکت پیمانکار
- کارکنان مجموعه آشپزخانه و رستوران
- ناظرین کارفرما
- خدمات اداری و عمومی
- تأسیسات

۴- تعاریف:

کارفرما: شخصیتی حقوقی است که بنا به تکالیف قانونی مسئولیت پدیدآوری طرح ها و پروژه های صنعت نفت را بر عهده دارد و یک طرف موافقت نامه یا قرارداد بوده و انجام موضوع موافقت نامه و یا قرارداد را به طرف دیگر پیمان واگذار می نماید که در اینجا کارفرما سازمان منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس می باشد.

سازمان منطقه ویژه: کلیه اراضی و اماکن تابع و تحت تملک شرکت ملی نفت ایران در مناطق پارس ۱، ۲ و ۳ می باشد.

مجری: شخصیتی حقیقی است که از طرف کارفرما وظیفه دارد با بکارگیری سایر عوامل مدیریت و اجرا و هماهنگی آنان طرح/پروژه را اجرا نماید.

پیمانکار: شخصیتی حقوقی است که برای انجام خدمات پیمانکار/مشاوری تشخیص صلاحیت شده است. در این مستند منظور از پیمانکار پیمانکار اصلی است مگر آنکه به پیمانکار/مشاور فرعی اشاره شده باشد.

پیمانکار فرعی: کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی خصوصی یا دولتی خارج از مجموعه وزارت نفت که از طرف پیمانکار/مشاور اصلی به کار گرفته می شوند.

نماینده کارفرما: شخصی است اعم از حقیقی یا حقوقی که به منظور نظارت بر حسن اجرای عملیات/خدمات موضوع پیمان، از طرف کارفرما تعیین و معرفی می گردد.

نماینده HSE کارفرما: امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE) به عنوان نماینده HSE کارفرما، وظیفه سرپرستی و نظارت در اجرای مفاد این آئین نامه را بر عهده دارد.

نماینده HSE پیمانکار: شخصی است که از طرف پیمانکار به منظور نظارت، اجرا و پیگیری مسایل مربوط به HSE در محدوده عملیات کاری پیمانکار تعیین و به کارفرما معرفی می گردد. تأیید صلاحیت نماینده HSE پیمانکار بر عهده مدیریت HSE کارفرما می باشد.

شرکت های فعال صنعت نفت در منطقه ویژه: شرکت های نفت و گاز پارس - مجتمع گاز - مجتمع های پتروشیمی - پایانه نفتی ایران (عسلویه) و سایر شرکت های وابسته به وزارت نفت اعم از دولتی و خصوصی.

کارکنان مجموعه آشپزخانه و ستوران: مجموعه کارکنان شاغل در مجموعه آشپزخانه و ستوران که وابسته به کارفرما یا پیمانکار می باشند

خدمات اداری و عمومی: منظور نماینده کارفرما که به عنوان ناظر بر پیمان غذایی می باشد

تاسیسات: مجموعه شرکت های فعال در منطقه ویژه اعم از کارفرما و پیمانکار و سرمایه گذار و ...

۵- شرح اقدامات:

با استفاده از چک لیستها، مراکز مرتبط ممیزی گردد در صورت منطبق نبودن شرایط با دستور العمل، متناسب با میزان نواقص مدت زمانی (Dead Line) حداکثر تا یک ماه به مراکز مربوطه جهت رفع نواقص فرصت داده شود.

پس از مدت ذکر شده مجدداً بازدید بعمل آید، در صورت عدم رفع نواقص با کارفرما جهت فسخ و یا عدم تمدید قرارداد مکاتبه شود و همزمان موضوع به مراکز بهداشت عسلویه جهت پیگیری قانونی منعکس گردد. در این حالت شرکتهای کارفرما ملزم به پیروی از ابلاغیه ها می باشد در غیر اینصورت مطابق با الزامات HSE برخورد خواهد شد.

کارکنان اماکن مرتبط با موضوع این دستورالعمل موظف به اجرای موارد ذیل در ارتباط با بهداشت فردی می باشند:

- ۱- کارکنان باید دارای کارت بهداشتی معتبر با تاریخ معتبر باشند.
- ۲- کارت بهداشتی باید در معرض دید مراجعین (بازرسان بهداشت و مسئولین ذیربط) قرار بگیرد.
- ۳- کلیه متصدیان و کارکنانی که در مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و فروش اشتغال دارند، موظفند در کلاسهای ویژه بهداشتی که از طرف مدیریت HSE منطقه ویژه اقتصادی انرژی پارس تعیین می شود، شرکت نمایند.
- ۴- متصدیان و کارکنان موظفند موارد بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسان بهداشت داده می شود، عمل نمایند.
- ۵- کارکنان موظفند ناخن‌ها، موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز نمایند.
- ۶- کارکنان باید به کلاه و روپوش به رنگ روشن و نظیف ملبس باشند.
- ۷- باید وسایل شخصی خود را در کمد انفرادی (ترجیحاً ۳ طبقه) نگهداری نمایند.
- ۸- کارکنان باید قبل از شروع کار، در صورت تغییر نوع کار و بعد از توالی دستان خود را با آب و صابون بشویند.
- ۹- کارکنان در هنگام آماده سازی، طبخ و توزیع غذا باید از دستکش استفاده نمایند. (دستکش غیرمشکی)
- ۱۰- شستن دست در محل ظرفشویی ممنوع می‌باشد.
- ۱۱- برای خشک کردن دستها از دستمال کاغذی یا دست خشک کن برقی استفاده شود.

ب- بهداشت آشپزخانه و رستوران

در محل پخت و توزیع مواد غذایی در رستوران باید موارد ایمنی و بهداشتی به شرح ذیل رعایت گردد:

- ۱- محل پخت و توزیع باید از مکانهای آلوده دور بوده و حتی المقدور در مجاورت محل غذاخوری باشد و شرایط پخت باید به گونه‌ای باشد که برای قسمتهای مجاور آن مزاحمتی ایجاد ننماید.
- ۲- فضای پخت و توزیع باید با تعداد کارگران و حجم کار تناسب داشته باشد تا کار تهیه و طبخ غذا به راحتی انجام شود.
- ۳- سقف باید صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد.
- ۴- در صورتیکه غذاخوری و آشپزخانه جداسازی شده باشند، دیوارهای آشپزخانه باید تا ارتفاع سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن و دیوارهای سالن غذاخوری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی‌متر با سنگهای صیقلی، سرامیک و یا کاشی و بعد از آن تا ارتفاع سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شده باشند و چنانچه محل طبخ از سالن پذیرائی جداسازی نشده باشد کلیه دیوارها باید از کف تا سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشند.
- ۵- دیوار آبدارخانه، انبار مواد غذایی، محل نگهداری میوه جات و سبزیجات، حمام، مستراح، دستشویی و رختشویخانه باید از کف تا سقف با کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشند.
- ۶- کف محل پخت باید صاف، بدون ترک خوردگی، همواره قابل شستشو و از نوع سنگ و امثالهم باشد و ضمناً لغزنده نبوده و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی باشد.
- ۷- کفشوی باید مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.
- ۸- درهای ورود و خروج باید از نوع خود بسته‌شو (Self Closed) بوده و کلیه درب‌ها و پنجره‌های بازشو به توری ضدزنگ مجهز باشند.
- ۹- ساخت دیوارها، دربها و پنجره‌ها بطوری باشد که مانع از نفوذ حشرات و جوندگان موذی شود.
- ۱۰- روشنایی محل پخت با در نظر گرفتن پنجره و چراغ کافی به نحو مطلوب تأمین گردد.
- ۱۱- آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- ۱۲- کلیه اماکن، مراکز و کارگاههای مشمول این دستورالعمل باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد (شبکه جمع آوری فاضلاب، چربی گیر، تصفیه خانه و استفاده مجدد)

- ۱۳- وضعیت و تعداد توالت و دستشویی متناسب با تعداد پرسنل و مراجعین و بصورت بهداشتی باشد. (جدا بودن دستشویی مردان از زنان، وجود صابون مایع، خشک‌کن یا دستمال کاغذی و وجود شیرآب سرد و گرم، زباله‌دان درب‌دار در کنار دستشویی الزامی است)
- ۱۴- اجرای بهسازی محیط و مبارزه فیزیکی یا شیمیایی با حشرات و جوندگان موذی، به نحوی که هیچ آثاری از آنان مشاهده نشود.
- ۱۵- محل پخت باید دارای تهویه موثر بوده و بر روی اجاقها، هود مناسب نصب گردد و سطوح داخلی و خارجی آن تمیز باشد.
- ۱۶- رستوران و آشپزخانه باید دارای وسایل سرمایشی و گرمایشی کارآمد و متناسب با فصل باشد.
- ۱۷- کف آشپزخانه باید روزانه با محلولهای ضدعفونی کننده شستشو گردد.
- ۱۸- دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.
- ۱۹- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت ولی مجزا و مستقل از آن باشد، جهت شستشو ترجیحاً از ماشینهای اتوماتیک در غیر اینصورت از ظرفشویی ۳ مرحله‌ای (شستشو، ضدعفونی و آبکشی) استفاده شود.
- ۲۰- چیدمان و نگهداری ظروف و تجهیزات و وسایل باید به گونه‌ای باشند که خطر سقوط وجود نداشته باشد و مزاحمتی برای عبور و مرور ایجاد نکند.
- ۲۱- ورود افراد متفرقه به آشپزخانه ممنوع می‌باشد.
- ۲۲- نظافت عمومی و زیبایی ظاهری به نحو مناسب رعایت گردد (کلیه سطوح دیوار، کف، سقف، قفسه، پیشخوان، میز، صندلی‌ها و ...)
- ۲۳- پیشخوان میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد و فاقد هر گونه کثیفی یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد. در ضمن قفسه‌ها، ویتترین و گنجه‌ها قابل نظافت باشد و ارتفاع آن از کف زمین ۳۰ سانتی‌متر باشد.
- ۲۴- زباله‌دان به تعداد و حجم مناسب و دارای درب با حالت پاندولی، قابل شستشو و از جنس ضدزنگ باشند و زباله‌ها بطریق بهداشتی جمع‌آوری و دفع گردند. (همراه با کیسه زباله)
- ۲۵- جهت نگهداری از مواد غذایی فاسدشدنی باید یخچال، فریزر یا سردخانه و گرمخانه متناسب با حجم کاری و منطبق با شرایط و ضوابط بهداشتی وجود داشته باشد (نگهداری مواد غذایی فاسد نشدنی بین دمای ۴ تا ۶۰ درجه سانتیگراد بیش از دو ساعت ممنوع است)
- ۲۶- جعبه کمک‌های اولیه با وسایل مناسب و کافی در رستوران و آشپزخانه در محل مناسب نصب گردد.
- ۲۷- وسایل اطفاء حریق به تعداد کافی و در محل‌های مناسب نصب گردد و با توجه به نوع خاموش کننده در فواصل منظم و معین جهت بازرسی آنها اقدام گردد.
- ۲۸- توزیع غذا باید به گونه‌ای باشد که باعث ازدحام مراجعین و اتلاف وقت آنها نشود.
- ۲۹- با توجه به تعداد مراجعین در غذاخوری تعدادی از پرسنل با چرخ دستی مناسب ظروف غذای سرو شده را از روی میزها جمع‌آوری و در همان حال سطوح میز را برای مراجعین بعدی تمیز نمایند.
- ۳۰- میوه باید با شرایط مناسب تهیه و در داخل کمپها (در یخچال) برای وعده شام توزیع گردد.
- ۳۱- حداکثر دمای داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
- ۳۲- استعمال و فروش دخانیات در آشپزخانه، رستوران، بوفه‌ها و ... ممنوع می‌باشد.

ج- انبار مواد غذایی، یخچال و سردخانه

در محل انبار مواد غذایی و سردخانه باید موارد ایمنی و بهداشتی به شرح ذیل رعایت گردد:

- ۱- مساحت انبار و سردخانه باید با حجم موادی که ذخیره می‌شود، متناسب باشد.
- ۲- دیوارها، سقف و کف باید مطابق استانداردهای بهداشتی باشد.
- ۳- درب‌ها و کلیه پنجره‌های بازشو باید سالم و قابل شستشو و مجهز به توری ضدزنگ باشد.

- ۴- انبار باید دارای روشنایی کافی باشد ولی از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری گردد.
- ۵- انبار باید به هواکش برقی متناسب با فضای آن مجهز باشد و حداکثر دمای انبار مواد غذایی ۲۵ درجه سانتیگراد باشد.
- ۶- انبار، سردخانه و یخچال باید مجهز به دماسنج سالم باشند. مضافاً سردخانه باید دارای یک دماسنج داخل و همچنین مجهز به زنگ اخبار، چراغ خطر و دستگیره ایمنی باشد و بصورت روزانه کنترل گردد. هم چنین درب سردخانه زیر صفر دو مرحله‌ای باشد.
- ۷- کلیه موادی که در انبار، یخچال و سردخانه نگهداری می‌شوند باید بر روی قفسه‌هایی از جنس زنگ نزن، قابل شستشو و با ارتفاع ۳۰ سانتی متر از کف قرار گیرند.
- ۸- برای نگهداری مواد غذایی فاسدشدنی تعداد کافی یخچال و فریزر تأمین گردد.
- ۹- به منظور جلوگیری از احتمال فساد مواد غذایی در اثر قطع برق باید سردخانه مجهز به برق اضطراری باشد و سیستم برق آن ایمن باشد.
- ۱۰- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید مرتباً انجام شود.
- ۱۱- از قرار دادن مواد غذایی بطور مستقیم و بدون داشتن ظرف مناسب در داخل یخچال و سردخانه جلوگیری شود.
- ۱۲- قبل از قرار دادن میوه‌ها و سبزی‌ها در یخچال باید آنها را شستشو و ضد عفونی نمود.
- ۱۳- کارکنان برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند.
- ۱۴- قفسه بندی و چیدمان باید به نحوی باشد که فضای کافی بین اجناس وجود داشته باشد.
- ۱۵- دیواره‌ها باید بصورت ضد موش (**rat Proofing**) ساخته شود.
- ۱۶- ورود افراد متفرقه به انبار مواد غذایی ممنوع می‌باشد.
- ۱۷- از نگهداری ظروف خالی و وسایل اسقاطی در داخل انبار باید جلوگیری شود.
- ۱۸- سیستم انبارداری به نحو مناسب (ثبت، رعایت تاریخ مصرف و تقدم و تأخر کالا و ...) اجرا گردد.
- ۱۹- موادی نظیر حبوبات و غلات باید در ظروف مقاوم در مقابل رطوبت و نفوذ حشرات نگهداری گردد و امکان برقراری تهویه طبیعی (با استفاده از توری‌های مناسب) در محل نگهداری آنها وجود داشته باشد.
- ۲۰- مواد غذایی خورنده نظیر سرکه، آلیمو در ظروف شیشه‌ای و مقاوم در مقابل خوردگی، نگهداری شود.
- ۲۱- طراحی انبار آرد و شکر باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- ۲۲- مواد شیمیائی باید به نحو مناسب برچسب گذاری و از مواد غذایی جدا گردند.
- ۲۳- از قرار دادن و تلبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه باید خودداری شود. لاشه‌های گوشت باید به چنگک آویزان شود و از قرار دادن مواد غذایی بصورت انباشته و روی هم بدون داشتن ظرف یا پوشش پلاستیکی مناسب در داخل یخچال یا سردخانه خودداری شود.
- ۲۴- در سردخانه‌ها، یخچالها و فریزرها مواد غذایی هم گروه در یک طبقه و یا در طبقات کنار هم قرار داده شود و از مجاور هم قرار دادن مواد غذایی مختلف نظیر پنیر، گوشت، کره، سبزی، مرغ و ماهی جلوگیری شود.
- ۲۵- مواد گوشتی باید در سردخانه‌های مجهز به دماسنج سالم و در دمای زیر صفر بین (۱۸^oC- تا ۲۵^oC-) نگهداری شوند.
- ۲۶- قرار دادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع می‌باشد.
- ۲۷- برای نگهداری مواد غذایی در سردخانه، از پوشش پلاستیکی که کاملاً سطح ماده غذایی را پوشانده باشد، استفاده گردد.

د - بهداشت مواد غذایی

- ۱- کلیه مواد اولیه غذایی و آماده باید دارای مجوز بهداشتی و پروانه ساخت و ترجیحاً دارای آرم استاندارد باشد و استفاده از مواد فله‌ای ممنوع می‌باشد.
- ۲- گوشتهای قرمز باید دارای مهر کشتارگاه باشند و گوشتهای سفید از کشتارگاههای مورد تأیید سازمان دامپزشکی تهیه شود در غیر اینصورت استفاده از آنها غیرمجاز می‌باشند.

- ۳- کلیه گوشت‌های مصرفی پس از انتقال به آشپزخانه باید بلافاصله از هر گونه مواد زائد و غیرقابل مصرف پاک شود.
- ۴- مواد غذایی منجمد بعد از ذوب شدن با هوای معمولی باید بلافاصله مصرف شود و از انجماد مجدد آن خودداری کنید.
- ۵- نان در نایلون تمیز یا محافظی مناسب دیگری قرار گیرد تا هنگام حمل به آشپزخانه آلوده نگردد.
- ۶- برای انتقال ماست از ظروف درب‌دار استفاده گردد.
- ۷- یخ مورد استفاده باید از محل‌های مورد تأیید مقامات بهداشتی تهیه شود.
- ۸- مواد گوشتی و سبزیها در سردخانه از یکدیگر مجزا نگهداری شود.
- ۹- با توجه به فساد سریع گوشت چرخ کرده باید این مواد همواره در یخچال و در دمای کمتر از ۴ درجه سانتیگراد و به مدت ۱۲ ساعت نگهداری شود.
- ۱۰- میزان دمای یخچال باید بین ۱ تا ۴ درجه سانتیگراد و حداقل دمای فریزر ۲۴- تا ۱۸- درجه سانتیگراد زیر صفر باشد.
- ۱۱- برای ممانعت از فرسودگی یخچال و فریزرها باید از قرار دادن این وسایل در محیط گرم آشپزخانه جلوگیری نمود.
- ۱۲- جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مخصوص سرخ کردن (Frying Oil) و برای بقیه مصارف از روغن مایع استفاده شود.
- ۱۳- استفاده از جوش شیرین در تولید مواد غذایی ممنوع است.
- ۱۴- جهت خرد کردن سبزی و گوشت از تخته‌های جداگانه استفاده گردد و استفاده از چرخ گوشت جهت خرد کردن سبزی ممنوع است.
- ۱۵- قبل از استفاده از کنسرو باید قوطی آن در حرارت غیرمستقیم بمدت ۱۵ دقیقه جوشانده شود.
- ۱۶- استفاده از ابزار مناسب مانند انبرک مخصوص و ... برای برداشتن مواد غذایی الزامیست.
- ۱۷- کلیه مواد غذایی قابل انجماد پروتئینی، قبل از انتقال از ماشین حمل بار به اماکن موضوع این آئین نامه، بایستی توسط بازرسین بهداشتی بازرسی شده و مجوز خرید روزانه آنها تأیید گردد.
- ۱۸- هیچگاه از آب سرد یا گرم جهت باز کردن یخ گوشت و فرآورده‌های گوشتی یخ زده استفاده نشود.
- ۱۹- سیخهای کباب پس از انجام کار شستشو، سمباده یا اسکاج زده و پس از ضدعفونی و آبکشی، بطور عمودی در ظرف مخصوص قرار گیرد.
- ۲۰- از هیچ خوراک مانده‌ای برای وعده‌های بعدی استفاده نشود.
- ۲۱- نمک مصرفی باید از نوع نمک یددار باشد و در ظروف دربسته و دور از نور نگهداری شود. (از بکار بردن سنگ‌های نمکی خودداری شود) و بصورت دوره‌ای از نمونه‌های مختلف آزمایش ید بعمل آید.
- ۲۲- میوه و سبزیجات باید سالم و مناسب باشند بطور صحیح شسته و ضدعفونی، نگهداری و توزیع گردند.
- ۲۳- کلیه مواد غذایی نباید بیش از ۲ ساعت در دمای ۶۰- تا ۴- درجه سانتی گراد قرار گیرند.
- ۲۴- از تماس دست، ظروف و سطوح آلوده، حشرات و مواد غذایی خام با غذای پخته جداً خودداری گردد.
- ۲۵- از مصرف هر گونه غذای نیم پخته خودداری گردد.

و- تجهیزات، لوازم و ابزار کار

- ۱- جعبه کمکه‌های اولیه با وسایل مناسب و کافی در رستوران و آشپزخانه نصب گردد.
- ۲- وسایل اطفاء حریق به تعداد کافی و در محل‌های مناسب نصب گردد و در فواصل زمانی منظم و معین مورد بازرسی قرار گیرند.
- ۳- ظروف باید غیر پلاستیکی و از جنس شیشه‌ای یا استیل ضدزنگ باشد و فاقد هر گونه ترک خوردگی و لب پریدگی باشند.
- ۴- استفاده از ظروف و وسایل غیرمجاز نظیر مواد بازیافتی، چوبی، سربی و مسی (سفید شده یا نشده) طبق دستورالعمل و تشخیص کارشناس ممنوع می‌باشد.
- ۵- استفاده از روزنامه و کاغذهای بازیافتی ممنوع می‌باشد.

- ۶- وسایط حمل و نقل مواد غذایی، بهداشتی و آرایشی باید دارای مجوز بوده و وسیله باید شرایط مناسب جهت حمل و نقل این گونه مواد را داشته باشد.
- ۷- شستشوی ظروف باید توسط دستگاههای اتوماتیک کارآمد و یا در ظرفشویی‌های سه مرحله‌ای (شستشو با ماده ظرفشویی، ضدعفونی و آبکشی) صورت پذیرد.
- ۸- ظروف پس از شستشو باید در جاذرفی مخصوص و بطور عمودی قرار داد تا در مجاورت هوا خشک گردد و از به کار بردن دستمال برای خشک کردن ظروف خودداری شود.
- ۹- ابزار و وسایلی که برای پوست کندن، مخلوط کردن و خرد کردن مواد غذایی بکار برده می‌شود نباید درز و شکاف داشته باشند تا از جمع شدن و فساد احتمالی مواد در آنها جلوگیری گردد. همچنین این وسایل باید به آسانی قابل جدا شدن از هم باشند تا بعد از اتمام کار، شستشو و خشک شوند. ضمناً فقط هنگام استفاده مجدد قطعات مونتاژ شوند.
- ۱۰- تخته مخصوص خرد کردن گوشت و سبزی باید بدون درز و ترک خوردگی باشد و پس از هر بار استفاده شستشو شده و سطح آن نمک پاشیده شود.
- ۱۱- مواد شوینده و پاک کننده مصرفی باید استاندارد بوده و دارای پروانه ساخت معتبر باشند.
- ۱۲- چرخ دستی، تریلی و خودروهای مجهز به سردخانه حمل مواد غذایی باید بعد از اتمام کار شستشو شود.
- ۱۳- کلبه یخچالها و فریزرها هفته‌ای یکبار برفک زدایی و با آب گرم و مواد شوینده شستشو داده شوند.
- ۱۴- باید اسفنجهای شستشوی ظروف بعد از پایان کار روزانه، شستشو و ضدعفونی شود.
- ۱۵- برای جاروها، تی و وسایل نظافتی دیگر باید محل مخصوص جهت نگهداری و شستشو در نظر گرفته شود.
- ۱۶- در نصب و استفاده از ابزارها شرایط ایمنی در نظر گرفته شود و در صورت بروز هر گونه حادثه برای کارگران در محیطهای کاری موضوع این آئین نامه، مراتب باید به اطلاع مسئول بهداشت برسد تا اقدامات لازم صورت پذیرد.

ی- سایر موارد

- ۱- بازرسی بهداشت در صورت مشاهده و تشخیص مواد غذایی فاسد شده آن مواد را غیرقابل مصرف اعلام نموده و با صورتجلسه‌ای اقدام به انهدام مواد مذکور خواهند نمود.
- ۲- بازرسی در صورتی که فرد یا افرادی را شناسایی نمایند که حضور و نحوه کار آنان به دلیل عدم رعایت موازین بهداشتی ممکن است باعث ایجاد اشکالات بهداشتی نمایند، از ادامه کار آنها جلوگیری بعمل خواهند آورد.
- ۳- متصدیان (پیمانکار و ناظران کارفرما) موظفند همکاری لازم با کارشناسان بهداشت جهت اجرای هر چه بهتر دستورالعملها و استانداردهای بهداشتی را داشته باشند.
- ۴- ورود افراد متفرقه به آشپزخانه ممنوع می باشد.
- ۵- اماکن مرتبط با این دستورالعمل موظف به اجرای بخشنامه های صادره از سوی مقامات بهداشتی در شرایط خاص می باشند.

۶- منابع:

۱. مجموعه قوانین و مقررات وزارت بهداشت
۲. مجموعه الزامات بهداشتی وزارت نفت، شرکت ملی نفت و شرکت ملی صنایع پتروشیمی.