

مقررات و ضوابط ایمنی و بهداشت

- ۱- کلیه کارگران، متصدیان و یا اشخاصی که به نحوی در امر تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی انجام وظیفه می‌نمایند، موظفند کارت بهداشت معتبر (معاینه پزشکی) صادره از مراکز بهداشت وابسته به دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی/درمانی در محل کار خود داشته باشند. (مدت اعتبار کارت بهداشتی افرادی که در تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی سر و کار دارند شش ماه و افرادی که صرفاً در توزیع و فروش مواد غذایی بسته بندی شده دخالت دارند یک سال می‌باشد).
- ۲- اشخاصی که در مرکز عرضه مواد غذایی کار می‌کنند می‌بایست ملبس به روپوش سفید یا رنگ روشن (و در محل پخت نیز علاوه بر روپوش ملبس به کلاه سفید پارچه ای و دستکش یکبار مصرف) بوده و موظف به استفاده از وسایل بهداشتی شخصی مثل حوله و صابون می‌باشند.
- ۳- کلیه کارکنان ملزم به رعایت بهداشت فردی شامل کوتاه نگهداشتن ناخن ها و شستن دستها با آب و صابون مایع، بعد از هر بار توالی و قبل از شروع به کار می‌باشند.
- ۴- مسئول دریافت وجه نباید در تهیه و توزیع مواد خوراکی دخالت داشته باشد.
- ۵- استعمال دخانیات توسط فروشنده و افراد شاغل (در حین کار) ممنوع است.
- ۶- نصب جعبه کمکهای اولیه با وسایل مورد نیاز ضروری و کپسول آتش نشانی در مرکز عرضه مواد غذایی الزامی است.
- ۷- نظافت روزانه محیط داخل و محوطه جلوی سالن ضروری است.
- ۸- کارکنان در صورت ابتلاء به بیماریهای واگیر مثل سرماخوردگی ، اسهال ، آنژین و بیماریهای پوستی تا بهبودی کامل باید از تماس با مواد غذایی خودداری نمایند.
- ۹- جهت خشک کردن ظروف شسته شده از وسیله خشک و تمیز و عاری از آلودگی استفاده شود.
- ۱۰- جهت برداشتن مواد غذایی آماده مصرف از پنس (انبرک) استفاده شود..
- ۱۱- از دست به دست کردن غذای پخته شده (دستمالی) بخصوص گوشت ها اکیداً خودداری شود.
- ۱۲- استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و اعلام می‌شوند ممنوع است.
- ۱۳- قفسه بندی و پالت گذاری می‌بایست به نحوی باشد که هیچ گونه مواد غذایی بر روی زمین قرار نگیرد.

- ۱۴- در صورت استفاده از ظروف لعابی می‌بایست کاملاً سالم و فاقد شکستگی و لب‌پریدگی باشند .
- ۱۵- برای پخت مواد غذایی از ظروف ضد زنگ و FOOD GRADE استفاده شود.
- ۱۶- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف کاملاً شسته و حداقل هفته ای یکبار گندزدایی شوند
- ۱۷- وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویتترین و یا قفسه دردار نگهداری شوند.
- ۱۸- استفاده از قندان ، نمکدان و نظیر آنها بدون سرپوش ممنوع است.
- ۱۹- سطح میز کار باید صاف ، تمیز ، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد و پس از هر بار استفاده شسته و گندزدایی گردد.
- ۲۰- زباله دان بهداشتی و قابل شستشو و زنگ نزن و مجهز به کیسه زباله بوده و پس از هر بار تخلیه شسته شود.
- ۲۱- کلیه مواد غذایی فاسد شدنی غیر فریز نظیر تخم مرغ / سس مایونز و غیره باید تا موقع مصرف در یخچال و دمای حدود ۴ درجه سلیسیوس نگهداری شود و از موسساتی خریداری گردد که شرایط آن مورد تایید وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی باشد.
- ۲۲- مواد غذایی پس از خارج شدن از حالت انجماد (یخ زدگی) بدلیل اینکه به زودی فاسد می‌گردد باید هر چه زودتر مصرف شوند.
- ۲۳- مواد غذایی نظیر خشکبار باید در ظروف دربسته و یا در ویتترین ها ی شیشه ای دردار نگهداری شود.
- ۲۴- میوه و سبزیجاتی که به صورت خام مصرف میشوند سالم سازی گردد.
- ۲۵- در صورت وجود انبار مواد غذایی ، رعایت شرایط بهداشتی انبار ضروری است (محل استقرار انبار در جای مناسب باشد بدین معنا که دارای نور کافی ، خنک ، خشک و عاری از رطوبت بوده و از دسترس حشرات و جوندگان محفوظ باشد)
- ۲۶- از قراردادن مواد غذایی از قبیل سبزی و میوه جات نشسته در یخچال خودداری شود .
- ۲۷- محصولات بسته بندی شده باید از تولیدات کارخانجات معتبر تهیه و دارای پروانه بهره برداری ، سری ساخت و تاریخ مصرف باشد.
- ۲۸- غذا باید در محلی تمیز و عاری از گرد و خاک ، مگس و حشرات تهیه شود.
- ۲۹- غذاهای خام و پخته باید در یخچال و جدا از هم نگهداری شوند و به هیچ عنوان با هم مخلوط نگردند.

۳۰- استفاده از روغن هایی که قبلاً برای سرخ کردن مواد غذایی به کار رفته ، به دلیل بروز عوامل سرطان زا اکیداً ممنوع می باشد.

۳۱- غذاهای پخته شده نباید بیش تر از نیم ساعت خارج از یخچال نگهداری شوند.

۳۲- در صورت استفاده از نمک در تهیه مواد غذایی ، نمک یددار مصرف شود.

۳۳- از بسته بندی و عرضه مواد خوراکی در کاغذ های باطله و روزنامه و کیسه های پلاستیکی مصرف شده و رنگی اکیداً خودداری شود .

اینجانب/شرکت ضمن پذیرش موارد فوق متعهد میگردم کلیه ضوابط و مقررات فوق و ابلاغی از سوی شرکت را به طور کامل رعایت نمایم.

تاریخ، امضاء و اثر انگشت