



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنعت، معدن و تجارت

دستورالعمل ارزیابی بهداشتی آشپزخانه و رستوران ها

Restaurants and Kitchen Health Assessment instruction

شماره: ۱۰۰۸-۱۲۳۷۳۳/۶۰

شماره دستورالعمل: ۱۰۰۸-۶۰/۱۲۳۷۳۳	عنوان: دستورالعمل ارزیابی بهداشتی آشپزخانه و رستوران ها	
تاریخ تصویب: ۹۴/۵/۲۴	واحد همکار: سازمان های تابعه و وابسته	واحد مسئول: دفتر امور بهداشت، ایمنی، محیط زیست و انرژی
		شماره تماس: ۸۱۷۷۴۰۶۷
تصویب کننده: مدیرکل امور بهداشت، ایمنی، محیط زیست و انرژی (HSEE)	حوزه کاربرد: بهداشت آشپزخانه و رستورانها	
پیوست: دارد	مدت اعتبار دستورالعمل: ۳ سال	
تاریخ تجدید نظر:	دستورالعمل	
<p style="text-align: right;">مقدمه</p> <p>به منظور دستیابی به محیط سالم و بدور از هرگونه آلودگی نظارت بر اجرای قوانین و مقررات بهداشتی امری ضروری می باشد. بر این اساس ضرورت نظارت بر رعایت الزامات و استانداردهای بهداشتی در اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی به منظور پیشگیری از انتقال بیماری های مصری و قابل انتقال از طریق مواد غذایی بر هیچ کس پوشیده نیست، از روشهای ساده و قابل اطمینان به منظور نظارت بر عملکرد بهداشتی اماکن مربوطه استفاده از چک لیست ها و پایش مداوم این اماکن می باشد. چک لیست ها می تواند ساده ترین راه تشخیص مخاطرات و ارزیابی آنها باشند، لذا چک لیست های حاضر به عنوان راهنمای مرجع جهت بررسی کامل مستندات مرتبط با وضعیت بهداشتی آشپزخانه ها، رستوران ها، انبارهای مواد غذایی و سایر اماکن مرتبط با فعالیت های تهیه و طبخ غذا تدوین شده است تا بازرسی های کارشناسان HSEE وزارت و سازمان های تابعه و وابسته هر چه هدفمندتر در راستای خط مشی و برنامه جامع مدیریت HSEE انجام گیرند.</p> <p style="text-align: right;">تعاریف و اصطلاحات</p> <p>وزارت: وزارت صنعت، معدن و تجارت</p> <p>دفتر امور HSEE: دفتر امور بهداشت، ایمنی، محیط زیست و انرژی وزارت صنعت، معدن و تجارت</p> <p>امور HSEE: تشکیلات مرتبط امور بهداشت، ایمنی، محیط زیست و انرژی در سازمان های تابعه و وابسته و بخش صنعت، معدن و تجارت</p> <p>بخش صنعت، معدن و تجارت: تمامی واحدهای که در امور مرتبط با صنایع (اعم از کوچک، متوسط و بزرگ)، تولیدکنندگان، معدن کاران، اصناف، اتحادیه ها و واحدهای صنفی، تجار، واردکنندگان با مجوز وزارت صنعت، معدن و تجارت و در راستای وظایف وزارتخانه مذکور مشغول به فعالیت می باشند.</p>		

ستاد: کلیه واحدهای ستادی وزارت صنعت، معدن و تجارت شامل مجموعه معاونت‌ها، مراکز، دفاتر و ادارات کل مستقل

سازمان وابسته: کلیه سازمان‌ها، شرکت‌ها، مؤسسات، صندوق‌ها و دستگاه‌های وابسته که به موجب قانون یا بر اساس اساسنامه مصوب زیرمجموعه وزارت صنعت، معدن و تجارت محسوب می‌گردند.

سازمان تابعه: کلیه سازمان‌های صنعت، معدن و تجارت استان‌ها

تذکر: سازمان صنعت، معدن و تجارت جنوب استان کرمان نیز در گروه تابعه قرار می‌گیرد.

برنامه جامع مدیریت بهداشت، ایمنی، محیط‌زیست و انرژی HSEE: راهنمای جامعی است که در آن نحوه همکاری، وظایف و مسئولیت‌های سازمان‌های تابعه و وابسته در جهت هم‌افزایی و کاهش مخاطرات موجود در واحدهای صنعتی و معدنی جهت نیل به اهداف عالی وزارت تدوین شده است. (ابلاغ شماره ۶۰/۲۴۱۴۵۷ مورخ ۹۳/۱۱/۲۰)

مواد غذایی فاسد: مواد غذایی که رنگ، بو، مزه و قوام آن تغییر کرده یا دارای بار میکروبی بالا بوده و خوردن آن باعث صدمه زدن به سلامت مصرف کننده می‌گردد.

بهداشت فردی: عبارتست از رعایت دستورات و عادات بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادات غیربهداشتی که باعث می‌شود، فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آنها دچار نشود.

بهداشت مواد غذایی: عبارتست از رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل تولید، فرآیند، نگهداری، حمل و نقل و عرضه می‌باشد تا ماده غذایی سالم و با کیفیت به دست مصرف کنندگان برسد.

بهداشت ساختمان: ویژگی‌های کمی و کیفی که تحت آن شرایط، نیازهای جسمی و روحی ساکنین در آن تامین گردد و نیز از بروز و انتقال بیماری‌های واگیر و غیرواگیر، ایجاد سوانح و حوادث ناگوار، جلوگیری شود.

دفع بهداشتی فاضلاب: دفع فاضلاب مطابق شرایط بهداشتی از قبیل دفع در چاه جاذب، اتصال به شبکه جمع آوری فاضلاب و انواع تصفیه خانه اختصاصی و سایر روش‌های مورد تایید وزارت

هدف

- پیش بینی و شناسایی به موقع نواقص بهداشتی در آشپزخانه‌ها و رستوران‌ها
- تدوین ابزار واحد و مناسب به منظور ارزیابی وضعیت بهداشتی آشپزخانه‌ها و رستوران‌ها
- تعیین شاخص‌های ارزیابی وضعیت بهداشتی آشپزخانه‌ها و رستوران‌ها
- ایجاد رویه منظم به منظور نظارت بر وضعیت بهداشتی آشپزخانه‌ها و رستوران‌ها

دامنه شمول

مقررات و الزامات قید شده در این دستورالعمل در پایش کلیه اماکن مربوط به تهیه، آماده سازی و توزیع مواد غذایی در سطح ستاد وزارت، سازمان‌های تابعه و وابسته با توجه به مسئولیت‌ها و اختیارات تعریف شده، لازم الاجرا خواهد بود

شرح وظایف

مسئولیت حسن اجرای این دستورالعمل، ثبت و نگهداری مستندات و نتایج ارزیابی و همچنین برنامه‌ریزی جهت انجام اقدامات اصلاحی و رفع مغایرت‌های بهداشتی موجود در آشپزخانه و رستورانها بر عهده بالاترین مقام هر سازمان می‌باشد.

تذکره ۱: ساختار نظارتی _ اجرائی این دستورالعمل منطبق با محدوده کاری و شرح وظایف برنامه جامع مدیریت HSEE ابلاغی مقام عالی وزارت در نامه شماره ۶۰/۲۴۱۴۵۷ مورخ ۹۳/۱۱/۲۰ با شماره ثبتی ۱۰۰۸ می‌باشد.

تذکره ۲: بالاترین مقام سازمان بر حسب نیاز می‌تواند از دفتر امور بهداشت، ایمنی، محیط‌زیست و انرژی HSEE سازمان به‌منظور اجرا یا نظارت بر امور تخصصی استفاده نماید.

سازوکار اجرایی و فرآیند انجام کار:

۱- ارزیابی

به‌منظور ارزیابی وضعیت بهداشتی آشپزخانه و رستورانها لازم است بر اساس روش ارائه‌شده و با بهره‌گیری از چک‌لیست‌های پیوست، مغایرت‌ها در قسمت‌های مختلف آشپزخانه و رستوران‌ها را شناسایی و پس از ارزیابی برای رفع مغایرت‌ها برنامه‌ریزی گردد. کلیه قسمت‌ها آشپزخانه و رستورانها می‌باید تحت ارزیابی قرار گیرند. ترتیب موضوعات چک‌لیست به شرح ذیل می‌باشد.

ردیف	ترتیب موضوعات مورد ارزیابی
۱	بهداشت آشپزخانه
۲	بهداشت رستوران
۳	آبدارخانه
۴	بهداشت سردخانه و یخچال
۵	بهداشت انبار مواد غذایی
۶	راهنمای تکمیل چک لیست

۲- تجزیه و تحلیل

پس از ارزیابی اماکن مورد نظر توسط کارشناسان تخصصی (بهداشت) می‌بایست درصد انطباق هر یک حوزه‌ها تعیین می‌گردد. نحوه محاسبه درصد انطباق به شکل زیر می‌باشد.

تذکره ۱: به ازای هر سوال مطرح شده در چک لیست‌های فوق یکی از سه گزینه "بلی"، "خیر" و "ناقص" تکمیل می‌گردد که به ترتیب امتیازهای ۱، ۰ و ۰/۵ برای آن در نظر گرفته می‌شود.

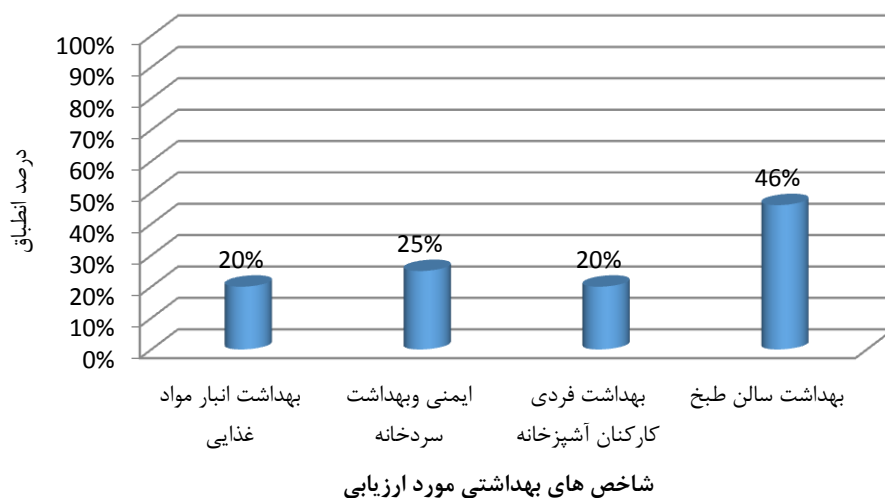
تذکره ۲: در صورتی در هر چک لیست سوالی موضوعیت نداشته باشد برای آن مکان خاص مورد بازدید آن سوال حذف و در محاسبات در نظر گرفته نمی‌شود.

در پایان هر چک لیست جمع امتیازات کسب شده (مجموع نمرات بلی و ناقص) محاسبه می‌گردد و میزان نمره کسب شده بدست می‌آید. با قرار دادن نمره کسب شده در فرمول زیر درصد انطباق محاسبه می‌گردد.

$$100 * (\text{تعداد کل سوالات} / \text{میزان نمره کسب شده در چک لیست}) = \text{درصد عدم انطباق}$$

به منظور نمایش وضعیت بهداشت آشپزخانه و رستوران می توان نتایج ارزیابی را در قالب جدول زیر خلاصه و امتیازبندی نمود. و نتایج را همانند نمودار ۱ به تصویر کشید.

ردیف	چک لیست (موضوع مورد ارزیابی)	میزان نمره کسب شده از چک لیست	تعداد کل سوالات مرتبط	درصد انطباق	ملاحظات
۱					
۲					
۳					



۳- اقدامات اصلاحی

کلیه مغایرت های شناسایی شده در ارزیابی می باید در قالب یک گزارش تهیه و ثبت شود. به منظور انجام اقدامات اصلاحی لازم است در جلسه ای که در آن رئیس سازمان یا نماینده وی، مدیر پشتیبانی و تیم ارزیابی حضور خواهند داشت، مغایرت های بهداشتی مطرح و در خصوص اقدامات اصلاحی مقتضی تصمیمات مناسب اتخاذ گردد و در فرم صورت جلسه اقدامات اصلاحی، برنامه زمانی رفع مغایرت ها و همچنین مسئول پیگیری نیز مشخص گردد.

فرم صورت جلسه اقدامات ارزیابی بهداشتی

نام سازمان:		نام ساختمان:		تاریخ جلسه:	
مدیر پشتیبانی:		شماره تماس:		تعداد افراد شاغل:	
نشانی:					
ردیف	شرح مغایرت	واحد / شخص اقدام کننده	واحد / شخص پیگیری کننده	مهلت اقدام	
نام خانوادگی کارشناس بهداشت:		نام خانوادگی نماینده ریس سازمان:		نماینده اداره پشتیبانی:	
امضاء		امضاء			

اصلاح و بازنگری

اصلاح و بازنگری این دستورالعمل بنا به تشخیص اداره کل HSEE وزارت میسر خواهد بود.

مستندات

۱- آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی بهداشتی و بهداشتی. وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

۲- جهانگیری م، آقایی م، رمانندی ب، مجموعه راهنماهای بهداشت کار در صنایع پتروشیمی. جلد دوم

۳- Example risk assessment for food preparation, cooking and service. (<http://www.hse.gov.uk>)

۴- Health Assessment Checklist for Restaurants. (<http://www.hss.gov.yk.ca>)

۵- Risk assessment questionnaire for restaurant and hotel staff. (<https://osha.europa.eu/en>)

تصویب کننده
رسول یار احمدی
مدیر کل دفتر امور HSEE

تایید کننده
کتایون نعمت پور
معاون مدیر کل دفتر امور HSEE

پیشنهاد دهنده
مجیبی ذکائی
رئیس گروه بهداشت



جمهوری اسلامی ایران

وزارت صنعت، معدن و تجارت

دستورالعمل ارزیابی بهداشتی آشپزخانه و رستوران ها

Restaurants and Kitchen Health Assessment instruction

پیوست شماره: ۱۰۰۸-۶۰/۱۲۳۷۳۳

الف) چک لیست بهداشت آشپزخانه

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص
بهداشت آشپزخانه	۱	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه دارای کارت سلامت می باشند؟			
	۲	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه دوره بهداشت عمومی را گذارنده اند؟			
	۳	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه بهداشت فردی را رعایت می نمایند؟ (نظافت لباس، موی سر، ناخن، عدم استعمال دخانیات و...)			
	۴	آیا آشپزخانه مجهز به حمام بهداشتی متناسب با تعداد پرسنل می باشد؟			
	۵	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه قبل از شروع به کار و پس از پایان کار روزانه استحمام می نمایند؟			
	۶	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه با توجه به شرایط کاری از لباس کار به رنگ روشن و مناسب ترجیحاً سفید(کلاه ، پیشبند ، دستکش، کفش مناسب و ... استفاده می نمایند؟			
	۷	آیا جعبه کمک های اولیه همراه با ملزومات مورد نیاز (نظیر چسب، بتادین، گاز استریل ، باند نواری، پنبه، قیچی و ...) در آشپزخانه موجود می باشد؟			
	۸	آیا محل استقرار آشپزخانه در مجاورت سالن غذا خوری و به دور از مکان های آلوده واقع شده است؟			
	۹	آیا تابلوی "ورود افراد متفرقه اکیداً ممنوع" در محل ورود آشپزخانه نصب شده و اجرا می شود؟			
	۱۰	آیا تابلوی "سیگار کشیدن اکیداً ممنوع" در آشپزخانه نصب شده و رعایت می شود؟			
	۱۱	آیا ساختمان آشپزخانه و چارچوب درب قسمت های مختلف فاقد هرگونه درز، شکاف، ترک خوردگی می باشد؟			
	۱۲	آیا دیوار آشپزخانه تا زیر سقف با کاشی مناسب و قابل شستشو پوشانیده شده است؟			
	۱۳	آیا کف آشپزخانه مفروش به سنگ یا موزائیک صاف ، قابل شستشو می باشد به نحوی که لغزنده نباشد؟			
	۱۴	آیا سقف آشپزخانه صاف ، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن و قابل شستشو می باشد؟			
	۱۵	آیا فضای آشپزخانه متناسب با تعداد کارگران و حجم کار می باشد؟ (به ازای هر نفر پرسنل آشپزخانه ۳/۷ متر مربع)			

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص توضیحات
بهداشت آشپزخانه	۱۶	آیا در آشپزخانه اتاق استراحت مناسب با فضای استاندارد به میزان ۲/۵ مترمربع به ازای هر کارگر وجود دارد؟			
	۱۷	آیا درب و پنجره های مشرف به بیرون آشپزخانه مجهز به توری سیمی با روزنه های ریز می باشند؟			
	۱۸	آیا درب های مشرف به بیرون آشپزخانه از نوع فنر دار (پنوماتیک) می باشد؟			
	۱۹	آیا آشپزخانه دارای کمد یا کابینت مناسب جهت نگهداری ظروف و وسایل دیگر می باشد؟			
	۲۰	آیا آشپزخانه مجهز به توالت با سرویس بهداشتی مناسب، همراه صابون مایع و سطل زباله متناسب با تعداد پرسنل می باشد؟			
	۲۱	آیا آشپزخانه دارای سیستم تهویه مطبوع و هواکش مناسب می باشد؟			
	۲۲	آیا بر روی اجاق ها هود مناسب نصب شده است؟			
	۲۳	آیا آشپزخانه از سیستم گرمایشی و سرمایشی مناسب و متناسب با فصل برخوردار است؟			
	۲۴	آیا آشپزخانه دارای لوله کشی آب گرم و سرد مجزا می باشد؟			
	۲۵	آیا آب مصرفی آشپزخانه مورد تایید بهداشتی می باشد؟			
	۲۶	آیا مجاری تخلیه فاضلاب در آشپزخانه دارای کف شوی با روزنه ریز می باشد؟			
	۲۷	آیا دستگاه های پخت و پز سالم و عاری از جرم و چربی بوده و احتراق کامل در آنها صورت می گیرد؟			
	۲۸	آیا ظروف مورد استفاده در آشپزخانه سالم بود (بدون ترک خوردگی و لب پریدگی) یا از جنس زنگ نزن می باشند؟			
	۲۹	آیا وسایل و ظروف اضافی، اسقاطی و غیر قابل مصرف از محل آشپزخانه خارج شده اند؟			
	۳۰	آیا دستگاه پوست کن سیب زمینی در آشپزخانه وجود دارد؟			
	۳۱	آیا دستگاه پوست کن سیب زمینی بصورت روزانه تمیز و ضدعفونی می شود؟			
۳۲	آیا دستگاه سبزی خردکن در آشپزخانه وجود دارد؟				
۳۳	آیا دستگاه سبزی خردکن بصورت روزانه تمیز و ضدعفونی می شود؟				

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص
بهداشت آشپزخانه	۳۴	آیا دستگاه چرخ گوشت سالم در آشپزخانه وجود دارد و فقط برای چرخ کردن گوشت از آن استفاده می شود؟			
	۳۵	آیا آشپزخانه دارای دستگاه ظرفشویی بصورت دو مرحله ایی می باشد؟			
	۳۶	آیا بطور مرتب دستگاههای چرخ گوشت و متعلقات آن، سبزی خردکن پوست کن سیب زمینی پس از هربار مصرف، شستشو می شود؟			
	۳۷	آیا محل نگهداری و شست و شوی ظروف مجزا از آشپزخانه می باشد؟			
	۳۸	آیا آب چکان برای قرار دادن و خشک نمودن ظروف در آشپزخانه نصب شده است؟			
	۳۹	آیا سیخ های کباب در ظرف (صندوق) خصوص نگهداری سیخ ها ، نگهداری می شوند؟			
	۴۰	آیا ممنوعیت استفاده از ظروف چوبی، سربی و ظروفی که از طرف وزارت بهداشت و درمان غیر مجاز اعلام گردیده اند(ظروف یکبارمصرف با پایه ی شیمیایی) رعایت می شود؟			
	۴۱	آیا ممنوعیت نگهداری غذاهای پخته شده رعایت می شود؟			
	۴۲	آیا ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در آشپزخانه رعایت می شود؟(کباب کوبیده)			
	۴۳	آیا ممنوعیت استفاده از مواد فله ای نظیر ادویه جات، حبوبات و ... در آشپزخانه رعایت می شود؟			
	۴۴	آیا ممنوعیت استفاده از مواد دبه ای نظیر آب لیمو ، رب گوجه فرنگی ، رب انار در آشپزخانه رعایت می گردد؟			
	۴۵	آیا نور محل برنج پاک کنی متناسب با استاندارد های بهداشتی می باشد؟			

تاریخ بازدید:				شرح	ردیف	موضوع
توضیحات	ناقص	خیر	بلی			
				آیا میزهای کار مخصوص سبزیجات و مواد گوشتی مجزا می باشد؟	۴۶	
				آیا میزهای کار تهیه مواد غذایی فاقد کشو می باشند؟	۴۷	
				آیا سبزیجات و میوه جات بر اساس دستورالعمل سالم سازی سبزیجات گند زدایی می شوند؟(سالم سازی شامل چهار مرحله پاکسازی ، انگل زدایی، ضدعفونی و شست شو)	۴۸	
				آیا کارکنان آشپزخانه در هنگام طبخ غذا زیورآلات(انگشتر، ساعت، گردنبند، دستبند و ...) خود را خارج می کنند؟	۴۹	
				آیا کارکنان آشپزخانه از حوله اختصاصی استفاده می کنند؟	۵۰	
				آیا شناسایی و ارزیابی مخاطرات در آشپزخانه انجام شده و کارکنان درباره آن اطلاع دارند؟	۵۱	

ب) چک لیست بهداشت رستوران

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص توضیحات
بهداشت رستوران	۱	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه دارای کارت سلامت می باشند؟			
	۲	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه دوره بهداشت عمومی را گذارنده اند؟			
	۳	آیا کارکنان شاغل در رستوران قبل از شروع به کار و پس از پایان کار روزانه استحمام می نمایند؟			
	۴	آیا کارکنان شاغل در رستوران با توجه به شرایط کاری از لباس کار به رنگ روشن و مناسب ترجیحاً سفید(کلاه ، پیشبند، دستکش، کفش مناسب و ...) استفاده می نمایند؟			
	۵	آیا تابلوی "ورود افراد متفرقه اکیداً ممنوع" در محل پیشخوان توزیع غذا نصب شده و اجرا می شود؟			
	۶	آیا تابلوی "سیگار کشیدن اکیداً ممنوع" در محل پیشخوان توزیع غذا نصب شده و رعایت می شود؟			
	۷	آیا سالن غذاخوری از تهویه مطبوع برخوردار هستند؟			
	۸	آیا نور سالن غذاخوری متناسب با استانداردهای کشوری می باشد؟			
	۹	آیا دمای سالن غذا خوری متناسب با استانداردهای کشوری می باشد؟			
	۱۰	ساختمان سالن غذاخوری(اعم از سقف، کف و دیوارها) فاقد هر گونه درز، شکاف و ترک خوردگی می باشد؟			
	۱۱	آیا دیوار آشپزخانه تا زیر سقف با کاشی مناسب و قابل شستشو پوشانیده شده است؟			
	۱۲	آیا دیوار سالن غذاخوری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری کاشی کاری شده است؟(و یا دارای رنگ روغنی قابل شستشو می باشد؟)			
	۱۳	آیا دربهای ورودی سالن غذاخوری دارای فنر هیدرولیکی می باشند؟			
	۱۴	آیا پنجره های سالن غذاخوری دارای توری محافظ می باشد؟			
	۱۵	آیا پنجره های سالن غذاخوری دارای پرده می باشد؟			
	۱۶	آیا در مسیر ورود کارکنان به سالن غذاخوری سرویسهای بهداشتی مناسب با امکانات صابون مایع و دستمال کاغذی موجود می باشد ؟			
	۱۷	آیا پیشخوان توزیع غذا سالم، فاقد درز و شکاف و قابل شستشو می باشد؟			

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص
بهداشت رستوران	۱۸	آیا در هنگام توزیع غذا جهت برداشتن قطعات ریز شده گوجه فرنگی، خیارشور و امثال آنها از انبرک مخصوص از جنس استیل استفاده می شود؟			
	۱۹	آیا ظروف مورد استفاده در سالن غذاخوری سالم بوده (بدون ترک خوردگی و لب پریدگی) یا از جنس زنگ نزن می باشند؟			
	۲۰	آیا ظروف و سینی های مورد استفاده در سالن غذاخوری به صورت مرتب و روزانه شستشو داده می شوند؟			
	۲۱	آیا نمکدان، جا فلفلی و ... روی میز غذا خوری از جنس مناسب بوده و درب دار می باشند؟			
	۲۲	آیا در سالن غذا خوری میز و صندلی به تعداد کافی موجود بوده و بطور مرتب نظافت و گندزدایی می شوند؟			
	۲۳	آیا سفره های رومیزی سالن غذاخوری از جنس مناسب بوده و بطور مستمر نظافت و شستشو می شوند؟			
	۲۴	آیا از یخ قالبی در سالن غذا خوری استفاده می شود و دستگاه یخ ساز با حجم کافی موجود می باشد؟			
	۲۵	آیا شستشو و نظافت محل جمع آوری زباله بطور مرتب انجام می گیرد؟			
	۲۶	آیا در فضای سالن غذا خوری حشرات موزی مختلف اعم از: مگس، پشه، مورچه، سوسک و ... دیده می شود؟			
	۲۷	آیا کپسول اطفاء حریق در مکان های مناسب رستوران نصب شده و به طور مرتب کنترل می شود؟			
	۲۸	آیا کف سالن غذا خوری از مصالح مقاوم و قابل شستشو مفروش گردیده است؟ (به نحوی که لغزنده نباشد)			
	۲۹	آیا رستوران مجهز به سیستم برق اضطراری می باشد؟			

ج) چک لیست پایش بهداشت آبدارخانه

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص
بهداشت آبدارخانه	۱	آیا پرسنل شاغل در آبدارخانه دارای کارت تندرستی معتبر می باشند؟			
	۲	آیا پرسنل شاغل در آبدارخانه دوره بهداشت عمومی را گذرانده اند؟			
	۳	آیا پرسنل شاغل در آبدارخانه از لباس کار مناسب و به رنگ روشن استفاده می نمایند؟			
	۴	آیا پرسنل شاغل در آبدارخانه مقررات، اصول و موازین بهداشت فردی را رعایت می نمایند؟			
	۵	آیا کف ساختمان آبدارخانه از جنس قابل شستشو، صاف، بدون فرورفتگی و دارای شیب به سمت کف شوی می باشد؟			
	۶	آیا سقف آبدارخانه صاف و بدون ترک خوردگی و شکاف و همیشه تمیز می باشد؟			
	۷	آیا آبدارخانه دارای تهویه مناسب به گونه ای که همیشه هوای داخل آبدارخانه سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد می باشند؟			
	۸	آیا آبدارخانه از نور طبیعی یا مصنوعی مطلوب برخوردار است؟			
	۹	آیا سیستم فاضلاب آبدارخانه به سیستم شبکه فاضلاب شهری متصل می باشد؟			
	۱۰	آیا آب مصرفی آبدارخانه سالم و مورد تأیید مقامات و کارشناسان بهداشت می باشد؟ (وجود نتایج آزمایشات آب)			
	۱۱	آیا درب و پنجره آبدارخانه بدون ترک خوردگی، زنگ زدگی، شکستگی و دارای توری مناسب با روزنه های ریز می باشد؟			
	۱۲	آیا درجه حرارت داخل آبدارخانه مطلوب و در حد استاندارد است؟ (در فصل گرما دما در آبدارخانه بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد نباشد)			
	۱۳	آیا سطل زباله دربدار (پدالی)، ضد زنگ، قابل حمل و شستشو به تعداد کافی در آبدارخانه همراه با کیسه زباله وجود دارد؟			
	۱۴	آیا پیشخوان و میز کار آبدارخانه سالم و از جنس قابل شستشو می باشد؟			
	۱۵	آیا آبدارخانه بطور روزانه نظافت و شستشو می شود؟			

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص
بهداشت آبدارخانه	۱۶	آیا وسایل ، لوازم چای خوری، آب خوری در کمد یا کابینت مناسب نگهداری می شوند؟			
	۱۷	آیا پرسنل آبدارخانه به هنگام شستشوی ظروف از دستکش و پیشبند مناسب استفاده می نمایند؟			
	۱۸	آیا آبدارچی از نظیفات (پارچه تمیز) مناسب استفاده می نماید؟			
	۱۹	آیا از " <u>ورود افراد متفرقه</u> " و فاقد گواهی سلامتی به داخل آبدارخانه ممانعت بعمل می آید؟			
	۲۰	آیا آپچکان مناسب و بهداشتی و ضد زنگ در محل آبدارخانه نصب شده است؟			
	۲۱	آیا قفسه نگهداری ظروف قابل شست و شو و تمیز بوده و از کف حداقل ۲۰ سانتیمتر فاصله دارد؟			
	۲۲	آیا آبدارخانه دارای سینک ظرفشویی مجهز به آب گرم و سرد می باشد؟			
	۲۳	آیا وسایل سرو چای و آب آشامیدنی بطور مرتب و بصورت بهداشتی شست و شو می شوند؟			
	۲۴	آیا یخچال در آبدارخانه موجود می باشد؟			
	۲۵	آیا اصول بهداشتی یخچال جهت نگه داری مواد غذایی، تهیه یخ و غیره بخوبی رعایت می شود؟			
	۲۶	آیا چای، قند، شکر و غیره در ظروف در بسته نگهداری می شوند؟			
	۲۷	آیا تابلو " <u>سیگار کشیدن ممنوع</u> " در محل آبدارخانه نصب شده است؟			
	۲۸	آیا ظروف آبدارخانه نظیر فنجان، نعلبکی، قندان و ... سالم و بدون لب پدیدگی می باشند؟			
	۲۹	آیا آبدارخانه مجهز به جعبه کمک های اولیه مجهز به چسب زخم، بتادین، باند و گاز و... می باشد؟			

(د) چک لیست سردخانه و یخچال

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص
نهادت سردخانه	۱	آیا در آشپزخانه هر دو نوع سردخانه های زیر صفر و بالای صفر موجود می باشد؟			
	۲	آیا سردخانه های زیر صفر و بالای صفر مجهز به ترمومتر می باشند؟			
	۳	آیا دمای سردخانه ها بصورت روزانه ثبت می گردد؟			
	۴	آیا تابلوی " <u>ورود افراد متفرقه به داخل سردخانه اکیداً ممنوع</u> " روی درب ورودی سردخانه نصب شده است؟			
	۵	آیا برای ورود به سردخانه ها از لباس مناسب، کفش مخصوص ، ماسک، دستکش و... استفاده می شود؟			
	۶	آیا یخچال و سردخانه ها از نظافت مطلوب برخوردارند؟			
	۷	آیا کف شوی مناسب جهت دفع پساب ناشی از شستشوی سردخانه ها و یخچال ها تعبیه شده است؟			
	۸	آیا قبل از قرار گیری میوه و سبزیجات در یخچال ها و سردخانه ها مطابق دستورالعمل کشوری شستشو داده می شوند؟			
	۹	آیا کلیه مواد غذایی پروتئینی قبل از ذخیره سازی توسط ناظرین رستوران بررسی می شود؟			
	۱۰	آیا سبزیجات و میوه جات به طور مجزا از مواد گوشتی در سردخانه نگهداری می شوند؟			
	۱۱	آیا جهت نگهداری موادی مانند سالاد ، گوشت و ... از روکش های مناسب استفاده می شود؟			
	۱۲	آیا مواد گوشتی، پروتئینی نظیر مرغ، ماهی، گوشت، میگو، تخم مرغ و ... با ماشین های مجهز به سردخانه انتقال می یابند؟			
	۱۳	آیا در یخچال ها و سردخانه ها مواد غذایی پخته و نپخته بصورت جداگانه نگهداری می شوند؟			
	۱۴	آیا سردخانه دارای قفسه های مناسب و ضد زنگ بوده و قلاب مخصوص آویزان نمودن گوشت در سردخانه قرار دارد؟			
	۱۵	آیا در سردخانه چیدمان مواد غذایی رعایت شده است؟			

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص
بهداشت سردخانه	۱۶	آیا در سردخانه فاصله پالت ها از دیوار رعایت شده است؟			
	۱۷	آیا اتیکت تاریخ انقضای هر یک از محصولات روی قفسه ها نصب شده است؟			
	۱۸	آیا جانمایی سردخانه رعایت شده است؟			
	۱۹	آیا سردخانه دارای نور کافی می باشد؟			
	۲۰	آیا بیرون از سردخانه سطل زباله درب دار و از جنس زنگ نزن همراه کیسه زباله مناسب وجود دارد؟			
	۲۱	آیا زنگ اضطراری جهت سردخانه های زیر صفر تعبیه شده است؟			
	۲۲	آیا درب سردخانه های دارای ضامن ایمنی (ضد قفل) می باشند؟			
	۲۳	آیا سیستم تهویه سردخانه ها مناسب است بطوریکه پنکه های داخلی آن دارای حفاظ ایمنی بوده و هوای داخلی سردخانه تازه و فاقد بو باشد؟			
	۲۴	آیا در نزدیک سردخانه کپسول آتش نشانی تعبیه شده است؟			
	۲۵	آیا سردخانه ها مجهز به سیستم برق اضطراری می باشند؟			
	۲۶	آیا سیستم برق اضطراری سردخانه ها ایمن می باشد؟			

و) چک لیست بهداشت انبار مواد غذایی

موضوع	ردیف	شرح	تاریخ بازدید:		
			بلی	خیر	ناقص
بهداشت انبار مواد غذایی	۱	آیا انبار مواد غذایی دارای قفسه بندی مناسب می باشد؟			
	۲	آیا کلیه اقلام غذایی موجود در انبار در قفسه و یا بر روی پالت (سکوپی به ارتفاع ۱۵ تا ۲۵ سانتی متر) قرار دارند؟			
	۳	آیا مواد غذایی موجود در انبار دارای تاریخ تولید ، انقضاء ، و سایر معیارهای بهداشتی می باشند؟			
	۴	آیا از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری می شود؟			
	۵	آیا دیواره ها، سقف و کف انبار از مصالح مقاوم ساخته شده و صاف، بدون ترک خوردگی و قابل نظافت می باشد؟			
	۶	آیا تمامی در بها و پنجره ها سالم، قابل شستشو و مجهز به توری ضدزنگ می باشند؟			
	۷	آیا انبار مواد غذایی نسبت به ورود موش و سایر آفات انبار به خوبی محافظت شده است؟			
	۸	آیا تابلوی " <u>ورود افراد متفرقه به داخل انبار اکیداً ممنوع</u> " در ورودی انبار نصب شده است؟			
	۹	آیا تابلوی " <u>سیگارکشیدن اکیداً ممنوع</u> " در ورودی انبار نصب شده است؟			
	۱۰	آیا درب انبار مجهز به قفل مناسب می باشد؟			
	۱۱	آیا انبار دارای سیستم تهویه مناسب می باشد؟			
	۱۲	آیا انبار مواد غذایی از روشنایی کافی بهره مند می باشد؟ (استاندارد روشنایی ۱۰۰ لوکس)			
	۱۳	آیا درجه حرارت انبار هر روز کنترل می شود؟			

تاریخ بازدید:				شرح	ردیف	موضوع
توضیحات	ناقص	خیر	بلی			
				آیا رطوبت انبار با استاندارد های کشوری همخوانی دارد؟ (۵۰-۶۰ درصد)	۱۴	بهداشت انبار مواد غذایی
				آیا حبوبات در ظروف مناسب نگهداری می شوند؟	۱۵	
				آیا در انبار مواد غذایی، مواد شوینده، مواد فرار و آلوده کننده جدا از هم نگه داری می شوند؟	۱۶	
				آیا فردی مسئولیت کنترل ورود و خروج مواد در انبار را به عهده دارد؟	۱۷	
				آیا سموم دفع آفات دارای برچسب می باشند؟	۱۸	
				آیا سموم دفع آفات به طور مناسب نگه داری می شوند؟	۱۹	

تذکر مهم:

به منظور محاسبه درصد انطباق به شکل زیر می باشد.

۱۰۰*(تعداد کل سوالات/ میزان نمره کسب شده در چک لیست) = درصد عدم انطباق

تذکر ۱: میزان نمره کسب شده در چک لیست از حاصل جمع سوالات با انطباق (۱)

راهنمای تکمیل چک لیست های بهداشتی

تذکر: لازمست تمام بندهای زیر، علاوه بر رعایت موارد ذکر شده در آئین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، در تکمیل چک لیست های بهداشتی لحاظ گردند.

۱- کارت سلامت

- کلیه متصدیان، شاغلین و اشخاصی که در مراکز تهیه، طبخ، توزیع و فروش مواد غذایی در آشپزخانه ها، رستوران ها و آبدارخانه های وابسته به وزارت بطور مستقیم اشتغال دارند، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی برگزار شده در یکی از مراکز بهداشتی درمانی تحت نظارت یکی از دانشگاه های علوم پزشکی کشور را گذرانده و گواهینامه آن را دریافت نمایند.

- کلیه متصدیان، شاغلین و کارکنان مراکز تهیه، طبخ، توزیع و فروش مواد غذایی در آشپزخانه ها، رستوران ها و آبدارخانه های وابسته به وزارت بطور مستقیم اشتغال دارند، موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر از مراکز بهداشتی درمانی تحت نظارت یکی از دانشگاه های علوم پزشکی کشور اخذ نمایند.

تذکر(۱): لازمست کلیه افرادی که بطور مستقیم با فرآیند تهیه، طبخ، توزیع و فروش غذا در ارتباط هستند، گواهی گذراندن دوره بهداشت عمومی و کارت سلامت خود را در محل کار نصب و هنگام مراجعه کارشناسان HSEE در دسترس و قابل رویت باشد.

تذکر(۲): اشخاصی مانند صندوقدار، نگهبان و نظایر آنها که در مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی شاغل هستند اما با مواد غذایی بطور مستقیم در ارتباط نیستند، موظف به گذراندن دوره ویژه بهداشت عمومی و دریافت کارت سلامت نمی باشند.

تذکر(۳): مطابق آئین نامه ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی و آشامیدنی، مدت اعتبار کارت سلامت برای شاغلین و کارکنان مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی، فروش مواد غذایی و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی حداکثر ۶ ماه می باشد.

تذکر(۴): در صورت شیوع بیماری های واگیردار(التور، تیفوئید، بیماریهای اسهالی و...) کلیه افراد شاغل در این اماکن بایستی مورد ارزیابی بالینی قرار بگیرند.

۲- بهداشت لباس کار

- در آشپزخانه ها، رستوران ها و آبدارخانه ها، کلیه افرادی که با غذا سرو کار دارند ملزم به پوشیدن لباس کار مناسب می باشند.
- هر کارگر بایستی دو دست لباس کار تمیز شامل: روپوش، شلوار، کلاه، کفش، حوله، دستکش و ماسک دهان مناسب باشد.
- کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند اصول بهداشتی از جمله جدا بودن کفش کار(کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند از دمپایی ضمن کار استفاده ننمایند) با کفش دستشویی و استفاده مداوم از صابون مایع به جای صابون های جامد را رعایت نمایند.

۳- رختکن و اتاق استراحت

- رختکن بایستی دارای فضای کافی، مجهز به کمد های قفل دار و جا کفشی مناسب باشد.
- افراد شاغل می بایست وسایل مربوط به نظافت فردی مثل استحمام را در کمد های شخصی خود نگهداری کنند.
- اتاق استراحت باید قابل تمیز کردن بوده و بطور مرتب نظافت و گند زدایی شود.

۴-استعمال دخانیات

- مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی، اماکن، مراکز و محل های موضوع این راهنما ممنوع است.
- متصدیان یا کارفرمایان می توانند محل مشخصی را که کاملاً از محل های عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

۵-بهداشت بدن

- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید از انداختن آب دهان، عطسه یا سرفه و یا دست زدن به بینی، گوش و دیگر قسمت های بدن خودداری کنند.
- کلیه اشخاصی که با پخت و فراورده های غذایی سر و کار دارند موظفند هر روز قبل از شروع وبعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
- کلیه اشخاصی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید از انداختن آب دهان، عطسه یا سرفه و یا دست زدن به بینی، گوش و دیگر قسمت های بدن خودداری کنند.
- کلیه اشخاصی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید دست ها را قبل از آغاز کار و پس از رفتن به توالت، پس از دست زدن به مواد غذایی خام، ضایعات مواد غذایی و مواد شیمیایی با صابون و آب تمیز بشویند.
- کلیه اشخاصی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید هنگام کار زیورآلاتی از قبیل انگشتر و ساعت را از دست خارج کنند.
- کلیه اشخاصی که با مواد غذایی سرو کار دارند اگر در پوست خود لک، خراش و یا زخم عفونی داشته باشند باید محل آن را با یک پوشش مقاوم به آب ببندند و مورد را قبل از شروع کار به کارفرما یا کارشناس بهداشت اطلاع دهند.
- کلیه اشخاصی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید نظافت عمومی و فردی و آراستگی ظاهری (کوتاه نمودن موی سر و صورت و ناخن) را رعایت نمایند.
- کلیه اشخاصی که با مواد غذایی سرو کار دارند در صورت ابتلا به سرماخوردگی و یا بیماری دیگر باید بطور موقت از کار بر کنار شوند.
- کلیه اشخاصی که با مواد غذایی سرو کار دارند در صورت ابتلا به بیماری انگلی باید تا پایان دوره درمان از تماس با مواد غذایی خودداری نمایند.
- کلیه اشخاصی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید جهت جلوگیری از آلودگی مواد غذایی از راه دهان از ماسک استفاده نمایند.

۶-بهداشت انبار مواد غذایی

- انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و بطور مرتب پس از هر بار تخلیه و بارگیری نظافت و ضدعفونی شود.
- انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.
- ساختمان انبار باید وضعیت مناسبی داشته باشد تا از ورود آفات، جلوگیری نماید. سوراخ ها، منافذ، آب گذرها و سایر مکان هایی که احتمال ورود آفات را میسر می سازد باید کاملاً بسته شوند.
- مواد غذایی در ظروف مقاوم به آفات و بالاتر از سطح زمین و به دور از دیوارها نگهداری شوند.

- با هجوم آفات باید سریعاً برخورد شود و از مواد شیمیایی، عوامل فیزیکی و بیولوژیکی به گونه ای استفاده شود که هیچگونه اثر سویی بر بهداشت مواد غذایی نداشته باشد. در صورت سمپاشی بایستی کلیه وسایل و تجهیزات موجود تخلیه گردد و حداقل ۴۸ ساعت پس از سمپاشی نیز هیچگونه فعالیتی در محل صورت نگیرد.
- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود. انبار مواد غذایی بایستی نسبت به ورود موش و آفات انباری حفاظت گردد. برای گونی های برنج، حلب های روغن و مواد غذایی از این قبیل باید پالت هایی تهیه شود که از زمین و دیوارهای جانبی ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر فاصله داشته باشد بصورتیکه زیر آنها را براحتی بتوان نظافت نمود و جریان هوا و نیز روشنایی به زیر پالت ها برسد و زمینه اختفاء و تکثیر حشرات را فراهم ننماید.
- چیدمان مواد غذایی باید به صورت اصولی و تفکیک شده باشد.
- قفل بودن درب انبار الزامی است.
- از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری شود.
- درب های انبار نباید از کف زمین فاصله داشته باشد. پایین درب باید به ارتفاع ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر با ورق آلومینیوم مجهز شود تا از نفوذ حیوانات موذی جلوگیری شود.
- انبار مواد غذایی بایستی دارای مسئول کنترل باشد.
- مواد غذایی در انبار باید دارای مشخصات استاندارد (نظیر تاریخ تولید و انقضاء، پروانه بهره برداری، علامت استاندارد، محتویات و آدرس و سایر مشخصات کارخانه تولید کننده) باشد.

۷- حمل و نقل مواد غذایی

- کلیه مواد غذایی قابل انجماد پروتئینی، قبل از انتقال از ماشین حمل بار به اماکن بایستی توسط کارشناس بهداشت محل بازبینی و مجوز بازبینی و مجوز خرید روزانه آنها نیز مورد تأیید قرار گیرد.
- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصراً از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.
- برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد همچون انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.
- کلیه افرادی که در وسائط نقلیه با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند باید در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی همچون سایر کارکنان اقدام نمایند.
- صاحبان وسائط نقلیه موظفند قبلاً مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نموده باشند.
- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع است.
- در ماشین های حمل غذا باید محافظت از غذا در مقابل منابع بالقوه آلوده کننده بعمل آید.
- اطاقک وسایل حمل و نقل باید به گونه ای باشد که:

الف) موجب آلودگی مواد غذایی نشوند.

ب) بتوان آنها را به خوبی تمیز و گندزدایی کرد.

ج) فضای کافی برای حمل و نقل مواد غذایی داشته باشد.

د) درجه حرارت و رطوبت و سایر شرایط لازم را برای سالم نگهداشتن مواد غذایی داشته باشد.

۸- نگهداری مواد غذایی در سردخانه و یخچال ها

- کلیه مواد فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن به اندازه ای باشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت ننماید.
- از قراردادن و تلمبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه باید خودداری شود. لاشه های گوشت باید به چنگک آویزان شود و سایر مواد غذایی مثل بسته های گوشت، مرغ و ماهی با در نظر گرفتن فضای لازم بین آنها در قفسه ها و طبقه های سردخانه قرارداده 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.
- در سردخانه یخچال ها و فریزرها مواد غذایی هم گروه در یک طبقه یا در طبقات کنار هم قرار داده شود و از مجاور هم قرار دادن مواد غذایی مختلف مثل پنیر، گوشت، کره، سبزی، مرغ و ماهی خودداری گردد.
- مواد گوشتی باید در سردخانه های مجهز به دماسنج سالم و در دمای زیر صفر بین منفی ۱۸ تا منفی ۲۵ درجه سانتیگراد نگهداری شوند.
- قبل از قراردادن انواع گوشت تازه در سردخانه زیر صفر و پس از حمل گوشت از کشتارگاه برای کاهش درجه حرارت می بایست آنرا در سردخانه بالای صفر بمدت چند ساعت قرار داد تا از سفت شدن گوشت جلوگیری شود.
- مدت زمان نگهداری گوشت تازه پستانداران در سردخانه بالای صفر ۱۵ تا ۲۰ ساعت، برای ماکیان ۱ تا ۶ ساعت و برای ماهی ۱ تا ۲ ساعت جهت عملیات قبل از انجماد کافی است.
- بهتر است مواد غذایی گوشتی منجمد شده قبل از مصرف به اندازه مورد نیاز از سردخانه زیر صفر خارج شده و در سردخانه بالای صفر در دمای ۳ تا ۷ درجه سانتیگراد نگهداری و پس از ذوب شدن یخ آن به مصرف برسد.
- کالاها به ترتیب ورود خارج شوند تا کالاهای قدیمی تر اول مصرف شوند.
- هیچگاه نباید از آب سرد یا گرم جهت باز کردن یخ گوشت یا فراورده های گوشتی یخ زده استفاده نمود.
- قراردادن مواد غذایی پخته و خام و همچنین شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.
- یخچال یا سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور مرتب کنترل شود.
- دمای سردخانه باید هر ۲ ساعت یکبار توسط ناظر بررسی و ثبت شود.
- وجود چارت ثبت دمای سردخانه الزامی است.

- در نزدیکی سردخانه تجهیزات گرم کننده و یا مواد غذایی گرم قرار داده نشود.
- برای تنظیم ورود و خروج کالا از سردخانه ها می بایست برگه هایی که شامل اطلاعاتی از قبیل شرح کالا، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء می باشند به کالا های ورودی چسبانده شود.
- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید پس از هر بار تخلیه کلی و جزئی هر چند روز یکبار انجام شود.
- کارگران برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص (چکمه یا دمپایی) سردخانه باید استفاده کنند.
- چنانچه دیوار، سقف و کف دچار کپک زدگی شده باشند باید با مواد گندزدا نظیر سدیم هیپوکلریت یا تری سدیم فسفات گندزدایی شده و سپس با جریان هوا خشک گردد.

۹- سرویس های بهداشتی

- تعداد دستشویی های بهداشتی متناسب با تعداد استفاده کنندگان باشد.
- تعداد توالت ها متناسب با تعداد استفاده کنندگان باشد.
- دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن و دستمال کاغذی (ترجیحاً بصورت رول) مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان درب دار(زباله دان پدالی) در کنار دستشویی الزامی است.
- برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب سرد وگرم و با شرایط لازم و بهداشتی در محل مناسب و حداقل به تعداد مورد نیاز به شرح ذیل وجود داشته باشد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دستشویی و توالت
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۵	به ازاء هر ۱۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵ نفر ۳ دستگاه)
۲۶ تا ۵۵	به ازاء هر ۱۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۵۰ نفر ۵ دستگاه)
۵۶ تا ۱۱۵	به ازاء هر ۲۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۱۰۰ نفر ۷ دستگاه)
۱۱۶ تا ۲۶۵*	به ازاء هر ۲۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵۰ نفر ۱۳ دستگاه)

* از ۲۶۶ نفر به بالا بازااء هر ۳۰ نفر اضافی یک دستشویی و یک توالت باید اضافه گردد.

- وجود توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن به صورت کاملاً جدا و مستقل از هم با تابلو زیر نویس اجباری است.

۱۰- حمام بهداشتی

- تعداد حمام باید متناسب با تعداد کارگران به شرح جدول ذیل بوده و باید مشابه با توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن به طور جداگانه با تا بلو زیر نویس و بصورت کاملاً مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد.

تعداد شاغلین	حداقل تعداد حمام
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۰	به ازاء هر ۱۰ نفر یک حمام (۲۰ نفر ۴ دستگاه)
۲۱ تا ۵۰	به ازاء هر ۱۵ نفر یک حمام (۵۰ نفر ۷ دستگاه)
۵۱ تا ۱۰۰*	به ازاء هر ۲۰ نفر یک حمام (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

* از ۱۰۰ نفر به بالا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه حمام اضافه شود.

- کلیه لوازم و تجهیزات حمام بایستی سالم، زنگ نزن و بدون عیب باشد و در صورت خرابی نسبت به تعمیر و تعویض آن اقدام نمود.

۱۱- سالم سازی سبزیجات

الف) پاکسازی

- مواد زاید و گل و لای را از سبزی جدا نموده و بخوبی پاک نمایید.

ب) انگل زدایی

- سپس در یک ظرف ۵ لیتری، به ازاء هر لیتر ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی معمولی اضافه کرده و قدری بهم زده و تمام سبزی را بمدت ۵ دقیقه در داخل کفاب قرار دهید تا تخم انگل ها از آن جدا شوند و بعد از این مدت، با آب سالم شستشو دهید.

ج) ضد عفونی و شست و شوی نهایی

- سبزی انگل زدائی شده را بمدت ۵ دقیقه در محلول ضد عفونی کننده مجاز قرار دهید. و یا با حل کردن ۱ گرم (نصف قاشق

چایخوری) پودر پرکلرین در ۵ لیتر آب بمدت ۵ دقیقه سبزی را ضد عفونی نمایید.

- سبزی ضد عفونی شده را مجدداً با آب سالم شستشو دهید تا باقیمانده ماده ضد عفونی از آن جدا شود.

-سپس مصرف نمایید.