



## آیین نامه های بهداشتی

دانشجویان عزیز با رعایت نکات زیر در حفظ نظم و بهداشت محل غذا خوری خود سهیم باشید:

1. پس از صرف غذا از رها نمودن ظروف غذا بر روی میز خود داری نموده و آن را در سطل زباله بیندازید.
2. از ریختن زباله بر روی زمین و روی میزها خودداری فرمائید .
3. در ساعات توزیع غذا با حفظ نظم و آرامش متصدیان توزیع غذا را در تسریع کار و ارائه خدمات بهتر یاری نمائید.
4. استعمال دخانیات در این مکان اکیدا ممنوع می باشد .
5. با پیش خرید غذا حداقل یک هفته قبل اتوماسیون تغذیه را در جهت سرویس دهی بهتر یاری نمائید .
6. انتقادات و پیشنهادات خود را در صندوق بیندازید

قوانین ومقررات بهداشتی مربوط به متصدیان توزیع غذا ((کلیه متصدیان موظف به رعایت نکات زیر می باشند))

1. اخذ کارت معاینه بهداشتی الزامی است.
2. رعایت کامل بهداشت و نظافت فردی وعمومی .
3. ملبس به پیش بند وروپوش تمیز و به رنگ روشن کلاه ودستکش .
4. جلوگیری از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و توزیع مواد غذایی .
5. نظافت وشستشوی وسایل وظروف غذا ومحل توزیع غذا در پایان هر روز کاری
6. عدم نگهداری هرگونه وسایل اضافی ومستهلک ومستعمل ومواد غذایی غیرقابل مصرف وضایعات در محل کار .
7. عدم نگهداری چاشنی ها (اعم از نمک سماق و...)به صورت در باز ودر محل مرطوب
8. زباله دان محل توزیع میبایست مجهز به کیسه زباله بوده اطراف آن تمیز و در محل مناسبی قرارگرفته باشد. (در صورت مشاهده عدم رعایت موارد فوق طبق مقررات برخورد می گردد).

**آئین نامه بهداشتی مربوط به بوفه ورستوران :کلیه متصدیان و اشخاصی که در مراکز نگهداری تهیه و فروش خوردنی و آشامیدنی اشتغال دارند موظف به رعایت نکات زیر می باشند.**

1. کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته باشند و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.
2. رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند .
3. ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند .
4. از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند .
5. استعمال دخانیات ممنوع می باشد .
6. نصب هود به ابعاد مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی در بالای دستگاه پخت و محل بوفه الزامی است .
7. تمام دریاها وینجره ها باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد .
8. محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت پخت و مجهز و مستقل از آن می باشد .
9. قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود .
10. قفسه وویترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به درب و شیشه سالم و همیشه تمیز باشند .
11. کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال یا سرد خانه نگه داری شوند و مدت آن پیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید .
12. یخچال و سرد خانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد .
13. قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع بوده و یخچال و سرد خانه همواره باید تمیز و عاری از هر گونه بوی نامطبوع باشد .
14. زباله دان در پوشدار قابل شستشو و قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
15. زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسب قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.