**مقررات بهداشتی هتل ها**

**بهداشت فردي :**

کليه کارگران موظفند کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته باشند

سرپرستان موظفند که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداري نمايند

کارگران موظفند اصول بهداشت فردي را کاملا” رعايت نموده و به دستورهايي که توسط کارشناس بهداشت داده ميشود عمل نمايند

کارگران رستوران بايد ملبس به کلاه ، دستکش ، روپوش وکفش مناسب و کاملا” تميز و بهداشتي باشند

متصديان موظفند جايگاه مناسبي جهت قراردادن لباس کارگران خود تهيه نمايند

هر کارگر موظف به داشتن صابون و حوله تميز اختصاصي مي باشد

کارگراني که به نحوي از انحا با طبخ و توزيع مواد غذايي سر و کار دارند در حين کار حق دريافت بهاي کالاي فروخته شده را شخصا از مشتری نخواهند داشت

براي کارگران مي بايست حمام ، دستشويي ، توالت مجزا و مناسب از نظر کيفي و کمي وجود داشته باشد

**بهداشت محیط** :  
   
 کف باید از جنس قابل شستشو – صاف – و بدون فرو رفتگی و دارای شیب مناسب باشد .  
 دیوارهای ساختمان با رنگ مناسب ، بدون شکاف و قابل شستشو ( تا ارتفاع مناسب بر حسب نوع کار ) باشد .  
 سقفها باید مسطح بدون ترک خوردگی ، شکاف و همیشه تمیز باشد .  
 درها و پنجره ها طوری تعبیه شوند که بتوانند از ورود حشرات جلوگیری نمایند  و مجهز به توری سیمی ضد زنگ      باشند .  
 آب مصرفی تمیز و مورد تایید مقامات بهداشتی باشد .  
 لوله کشی آب گرم و سرد در مجتمع غذاخوری و آب گرم در طول مدت انجام کار وجود داشته باشد .  
 سیستم فاضلاب بهداشتی باشد ( کف شور مناسب ، شیب کافی ، درپوش و …)  
 وجود کپسول اطفاء حریق و جعبه کمکهای اولیه و ارائه آموزشهای لازم به پرسنل الزامی است .  
 ایجاد هر گونه حوض و حوضچه یا پاشوی که در آن آب به صورت راکد باشد ممنوع است .  
 زباله دان درپوش دار ضد زنگ قابل حمل و دارای کیسه زباله ، به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شود و محلی مناسب برای نگهداری زباله ها تعبیه گردد .  
 دستگاههای پخت غذا با میزان و کیفیت پخت غذاها تناسب داشته باشد.  
 سیخهای کباب و وسایل کار از جنس مناسب سالم ضد زنگ و تمیز باشد .  
 تخته گوشت خردکنی سالم و تمیز باشد .  
 وجود دستگاههای سردکننده و گرم کننده هوا ( آشپزخانه ، سالن غذاخوری ) الزامی است .  
 در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل غذاخوری ، نباید بیش از ۳۰ درجه باشد .  
 وجود نور کافی در محلهای آشپزخانه ، رستوران ، سلف سرویس ، انبار و سایر اماکن الزامی است .  
 تهویه هوای آشپزخانه و رستوران به خوبی صورت گرفته به طوری که فضا عاری از بو و بخارات باشد .  
 میزهای مناسب کار در آشپزخانه وجود داشته باشد . ( سطح میزها باید صاف ، تمیز ، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد ) .  
 استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار ، ظروف غذاخوری ،محیط کار و مواد غذایی الزامی است .  
 ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای ( شستشو – ضدعفونی – آب کشی ) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود   
 درها و پنجره های آشپزخانه و غذاخوری مجهز به توری ضد زنگ باشد .  
 تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید مناسب و مجهز به آب گرم و سرد باشد .  
 ظروف پس از شستشو باید با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد .  
 محل مناسب برای نگهداری ظروف ( ویترین یا گنجه مخصوص ) در نظر گرفته شود .  
 قفسه ویترین و گنجه تمیز ، مجهر به در و شیشه بوده و قابله نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰ سانتیمتر کمتر نباشد .  
 ظروف مناسب غذاخوری ( لیوان ، قاشق ، چنگال و سینی ) به تعداد کافی وجود داشته باشد و از استفاده مجدد آنها قبل از شستشو خودداری گردد .  
 استفاده از قندان ، نمکدان و نوشابه بدون سرپوش ممنوع است .  
 برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی لازم بشود ( کلیه شیرها و شیلنگهای گاز و وسایل گازسوز با دقت کنترل شوند . )  
 ایجاد محلهایی با سکوبندی مناسب برای نگهداری پیاز و سیب زمینی ، نان خشک ، نمک سنگ و وجود سرخانه های مناسب مواد غذایی الزامی است .  
 پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند .  
 سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و  انبار مواد غذایی به طور منظم در زمانهای تعطیلی غذاخوری و بوفه ( تابستان ایام بین دو ترم ) انجام شود.  
 وجود دستگاههای آب سردکن در داخل رستوران سلف سرویس و هر مکان دیگری که نیاز باشد الزامی است .  
 میز و صندلی مناسب غذاخوری به تعداد لازم وجود داشته باشد .  
 دستشویی و توالت مناسب جهت رستوران موجود باشد .  
 برای پیچیدن مواد غذایی از کیسه نایلون تمیز و مخصوص استفاده شود .  
 

**بهداشت مواد غذایی :**  
 مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه دارای کیفیت مناسب ، شماره پروانه و تاریخ مصرف معتبر باشد .  
 اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصا سبزیها ، حبوبات و برنج رعایت شود .  
 جوانه و قسمتهای سبز سیب زمینی و هویج ، به هنگام آمادهسازی جدا شود .  
 در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها ، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد .  
 در پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده ، سپس سبزی را حرارت دهید .  
 تا حد امکان از سرح کردن مواد غذایی پرهیز شود ( سبزیها فقط تا زمانتغییر رنگ حرارت داده شود)  
 اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود .  
 جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد ، این مواد ۲۴-۱۲ ساعت قبل ازاستفاده ، در یخچال بالای صفر نگهداری شود .  
 گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد .  
 گوشت و مرغ یخ زده را باید در فریزر که برودت آن ۱۸ -درجه سانتی گراد یا پایین تر است نگهداری کرد .  
از مصرف مجدد روغنی که یکبار حرارت دیده خودداری شود . ( روغن سوخته علاوه بربد کردن مزه غذا سرطان زاست )  
 به هنگام طبخ و استفاده از روغن ، از حرارت کم استفاده نموده و در سرخ کردن حتما” از روغن جامد استفاده شود .  
 چنانچه آب پخت غذاها باید دور ریخته شود ( آب پز کردن ) از آب کمتری برای طبخ استفاده شود .  
 بلافاصله بعد از پخت غذا مصرف شود .  
 باقیمانده غذای پخته را باید خنک نموده ( با استفاده از شیلنگ آب ، سطح خارجی دیگ را خنک نمایید ) و به سردخانه ( ۱۰- درجه سانتی گراد  ) منتقل گردیده و حداکثر تا ۲۴ ساعت بعد مصرف گردد .  
 از تماس غذاهای خام و پخته جدا خودداری گردد .  
 غذاهای باقیمانده را قبل از استفاده کردن به دقت حرارت دهید .  
 افزودن سبزی به برنج ، پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد .  
 در پخت خورش ها از ادویه ، لیموعمای و آب لیمو استفاده گردد ، مصرف نمک محدود گردد و افزودنیهای غیرمجاز به هیچوجه استفاده نشود .

**بهداشت انبار و سردخانه :**  
 انبارهای مورد استفاده در محلی ساخته شوند که حشرات و آفات انباری به آن راه نیابند .  
انبارها خنک و خشک باشد و نظافت آنها به آسانی صورت گیرد .  
 انبار دارای هواکش مناسب باشد و دمای آن حداکثر ۲۰ درجه سانتی گراد باشد .  
 کف انبار و دیوارها تا ارتفاع ۵/۱ متر از جنس قابل شستشو باشد .  
 مساحت انبار با حجم موادی که انبار می شوند مناسب باشد .  
 سقف ، دیوار و کف انبار صاف به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد .  
 در و کلیه پنجره های بازشو به توری سیمی ضد زنگ مجهز باشد .  
 مواد غذایی با رعایت فاصله ۲۰ سانتیمتر از کف و ۵۰ سانتیمتر از دیواره های جانبی انبار نگهداری شود .  
 سردخانه مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد باشد .  
 سردخانه ها مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد باشد .  
 سردخانه ها مجهز به پالت و قفسه باشد .  
 مواد غذایی خام و پخته درون ظرف دردار ، جداگانه نگهداری شود .  
 کلیه یخچالها و فریزها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند .  
 نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود .  
 کارکنان برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند .  
 از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در فریزر ، سردخانه و انبار اکیدا خودداری گردد .  
 مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری گردد به نحوی که سرمای لازم به عمق آن نفوذ نماید .  
بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه  
 ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد .  
 وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استاندارهای لازم را دارا باشد .  
 سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با فولاد ضد زنگ  یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود .  
 در صورت استفاده از سطوح چوبی ، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد .  
 تمام سطوح پس از پایان کار بوسیله آب و یک مادهضد عفونی کننده کاملا تمیز شود .  
 کلیه ابزار کار اعم از دیگ وابکش و ملاقه و سیخهای کباب و… پس از پایان کار تمیز شده و در جای مناسب قرار گیرد.  
 در نظافت و بهداشت ماشینها ( چرخ گوشت ، خردکن ، پوست کن و همزن و … ) دقت کامل نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها در موقع استفاده ، قطعات آنها را وصل نمود .  
 محل آماده سازی مواد خام ، از محل پخت غذا جدا باشد .  
 حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات وجود داشته باشد .  
 حوضچه مخصوص پاک کردن مرغ وجود داشته باشد .

**بهداشت ابزار و دستگاههاي آشپزخانه** :  
  
ابزار آشپزخانه طوري در محل قرار داده شوند که امکان دسترسي به تمام قسمتهاي آن جهت نظافت وجود داشته باشد

وسايل مورد نياز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتي انتخاب گردد و استاندارهاي لازم را دارا باشد

سطح ميزها بدون درز و ترک بوده و با فولاد ضد زنگ يا پلاستيکهاي مخصوص قابل تعويض پوشيده شود

در صورت استفاده از سطوح چوبي ، چوب مورد استفاده بايد بسيار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد

تمام سطوح پس از پايان کار بوسيله آب و يک مادهضد عفوني کننده کاملا تميز شود

کليه ابزار کار اعم از ديگ وآبکش و ملاقه و سيخهاي کباب و… پس از پايان کار تميز شده و در جاي مناسب قرار گيرد

در نظافت و بهداشت ماشينها ( چرخ گوشت ، خردکن ، پوست کن و همزن و...)

  دقت کامل نموده و آنها را پس از پايان کار تميز و ضدعفوني کرده و تنها در موقع استفاده ، قطعات آنها را وصل نمود

محل آماده سازي مواد خام ، از محل پخت غذا جدا باشد

حوضچه مخصوص شستشوي سبزيجات وجود داشته باشد

حوضچه مخصوص پاک کردن مرغ وجود داشته باشد

**مقررات بهداشتی خوابگاهها**

**راهروها و اتاقها** :  
 کف قابل شستشو ، بدون فرو رفتگی ، دارای شیب مناسب و تمیز باشد.  
 سقف باید صاف ، بدون ترک خوردگی ، تمیز و بدون فرورفتگی و دارای رنگ آمیزی مناسب باشد .  
 نور طبیعی یا مصنوعی طوری تامین شود که باعث ناراحتی چشم نگردد .  
 کپسول اطفا حریق جهت جلوگیری از حریق وجود داشته و پرسنل مربوطه آموزش لازم را ببینند .  
 تهویه ساختمان باید مناسب و کافی باشد .  
 کلیه پنجره ها باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد .  
 درها و پنجره ها باید سالم و تمیز و بدون ترک خوردگی و شکستگی باشد .  
 سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای نباید در خوابگاه دیده شود .  
 اتاقها مجهز به کمد و تخت ، به تعداد کافی ، سالم و تمیز باشد .  
 مساحت اتاق متناسب با تعداد افراد ساکن در آن باشد .  
 پنجره اتاق دارای پرده مناسب و تمیز باشد .

**سرویسهای بهداشتی :**  
 تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل توالت ئ دستشویی سالم و عاری از بو باشد .  
 وسایل نو و روشنایی بدون نقص باشد .  
 کف باید بدون فرو رفتگی ، دارای شیب مناسب و تمیز باشد .  
 سقف باید بدون شکاف و تمیز باشد .  
 ساختمان دیوار بیاد از جنس مقاوم ، قابل شستشو و تمیز باشد .  
 در و پنجره ها و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی ضدزنگ باشد .  
 شیرهای برداشت آب و شیلنگ باید سالم و بدون نقص باشد .  
 از توالت و دستشویی صاف از جنس کاشی یا سرامیک که همواره تمیز و پاکیزه باشد استفاده شود .  
 تعداد سرویسهای بهداشتی ( توالت و دستشویی ) متناسب با جمعیت ساکن باشد .  
 سیستم فاضلاب ( از نظر گرفتگی لوله ، سالم بودن لوله های فاضلاب ، استفاده از سیفون و … ) بهداشتی باشد و ضد عفونی روزانه انجام شود .  
 توالتها دارای سطل زباله درپوش دار ، تمیز ، مناسب و مجهز به کیسه زباله باشد .  
 سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای نباید در سرویس بهداشتی دیده شود .  
**حمام**  
 تعداد حمامها باید به تعداد کافی و متناسب با جمعیت ساکن باشد .  
 کف بدون فرورفتگی ، دارای شیب مناسب و همواره تمیز باشد .  
 سقف باید بدون شکاف و تمیز باشد .  
 دیوار باید از جنس مقاوم ، قابل شستشو و تمیز باشد .  
.حمام باید از وسایل روشنایی کافی و بدون نقص برخوردار باشد .  
 دوشها و شیرهای آب باید سالم و بدون چکه باشند .  
 تهویه باید به نحو مطلوب صورت گیرد و فضای حمام عاری از بو و بخارات باشد .  
 ضدعفونی دوشها و محوطه حمام باید روزانه انجام شود .  
 سیستم فاضلاب ( از نظر گرفتگی لوله ، استفاده از سیفون ، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و … ) بهداشتی باشد .  
 حمامها دارای سطل زباله درپوش دار ، تمیز و مناسب و مجهز به کیسه زباله باشد .  
 سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای نباید در حمامها دیده شود .

**آشپزخانه**:  
 سقف و کف بدون فرورفتگی ، قابل شستشو و همواره تمیز باشد .  
 ساختمان دیوار باید از جنس مقاوم قابل شستشو و همواره تمیز باشد .  
 تهویه به نحوی انجام گیرد که هوای داخل آشپزخانه سالم باشد .  
 پنجره ها باید مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد .  
 آشپزخانه باید از وسایل کافی و بدون نقص برخوردار باشد .  
 از سطلهای زباله درپوش دار مناسب با کیسه پلاستیکی در آشپزخانهاستفاده شود .  
 شیرهای آب باید سالم و بدون چکه باشند .  
 سیستم فاضلاب ( از نظر گرفتگی لوله ، استفاده از سیفون ، عدم پوسیدگی لوله های فاضلاب و … ) بهداشتی باشد .  
 ضدعفونی محیط آشپزخانه به طور روزانه انجام شود .  
 وسایل پخت مناسب و همواره تمیز باشد .  
 سمپاشی به نحو مطلوب صورت گرفته و هیچگونه حشره ای نباید درآشپزخانه دیده شود .  
 یخچال به تعداد کافی و مناسب که همواره تمیز بوده وجود داشته باشد.  
 ظرفشویی به تعداد کافی ، سالم و مناسب باشد .  
 از آب سردکن به تعداد کافی ، سالم ، تمیز و مناسب استفاده شود .

**سیستم جمع آوری زباله** :   
 از سطل زباله مناسب ، درپوش دار و تمیز استفاده شود  
 تفکیک زباله صورت گیرد . ( زباله خشک شامل ، نان خشک ، مواد پلاستیکی ، کاغذ ، فلزات و … از زباله تر جدا شود.(  
 سطل زباله مجهز به کیسه زباله باشد .  
انبار موقت جمع آوری زباله مناسب ، قابل شستشو و دارای شیب مناسب باشد .  
انبار موقت زباله روزانه نظافت و ضدعفونی شود .  
 ریخت و پاش در اطراف انبار موقت زباله نباید وجود داشته باشد .  
 تعداد سطل زباله و انبار موقت زباله متناسب با حجم زباله باشد .  
 زباله ها از محل جمع آوری و انبار موقت زباله ، روزانه حمل و از محوطه خوابگاه خارج گردد.