تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1769

راهنمایی کسب و کار

اصول بهداشت و نظافت

اصول بهداشت و نظافت

بهداشت رستوران یکی از مهم‌ترین بخش‌ها در حفظ ایمنی مواد غذایی و پیشگیری از بیماری‌ها است. رعایت اصول بهداشتی و نظافت در محیط رستوران نه تنها برای سلامت مشتریان حیاتی است بلکه به بهبود کیفیت خدمات نیز کمک می‌کند. استفاده از استاندارد SFBB، **بر پایه چارچوب SFBB انگلستان** ، راهنمایی ساده و مؤثر برای رستوران‌ها است تا با رعایت اصول بهداشت و نظافت، سلامت مواد غذایی را تضمین کنند.

اصول بهداشت و نظافت در ایمنی مواد غذایی بسیار حائز اهمیت است. در این مطلب قصد داریم به روش‌های ضدعفونی و پاک‌سازی سطوح آشپزخانه در رستوران‌ها و جلوگیری از ایجاد باکتری‌های مضر بر روی مواد غذایی بپردازیم.

باکتری ها و ویروس ها

باکتری‌های مضر با آب گرم و صابون یا با استفاده از مواد شوینده و ضدعفونی‌کننده از بین می‌روند. شستن دست‌ها، تجهیزات و سطوح باعث از بین رفتن باکتری‌ها شده و از انتشار باکتری و ویروس‌های مضر بر روی غذاها جلوگیری می‌کند.

این قسمت ها باید به طور منظم تمیز شوند:

- دست ها
- سطوح کار
- تخته های خرد کن
- ابزارکار مانند چاقوها

البته باکتری‌ها فقط با شستشو از بین نمی‌روند. برای از بین بردن باکتری‌ها باید سطوح را در دمای بالاتر از 70 درجه سانتیگراد شست و آن‌ها را برای مدتی نیز در این دما نگهدارید. شستن این قسمت‌ها با آب گرم و صابون به همراه حرکت فیزیکی، باکتری‌ها را از روی سطوح جدا می‌کند. بدین صورت باکتری‌ها کاملا شسته شده و توسط سیستم تصفیه آب از فاضلاب خارج می‌شوند. شستشو با آب سرد نیز امکان‌پذیر است اما آب گرم باعث می‌شود که صابون یا مواد شوینده به خوبی کف کند. وقتی که صابون کف کند در از بین بردن باکتری‌ها موثرتر می‌باشد.

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1769

شستن دست‌ها

دست‌های خود را قبل از تهیه، پختن یا خوردن غذا با آب گرم و صابون بشویید. ولی اگر در شرایطی هستید که شستن دست‌ها برایتان ممکن نیست، مثلاً در طبیعت، می‌توانید از دستمال مرطوب یا ژل ضدعفونی کننده‌ی دست استفاده کنید. در صورت آماده کردن غذا برای دیگران یا در صورت داشتن زخم باز در دست‌ها، از دستکش یکبار مصرف استفاده کنید.

تمیز و بهداشتی نگه داشتن فضای آشپزخانه

- تهویه مناسب : فضای آشپزخانه باید همیشه تهویه مناسب داشته باشد. این کار به جلوگیری از رشد کپک و باکتری‌ها کمک می‌کند و بوهای ناخوشایند رااز بین می‌برد
- تمیز کردن منظم سینک : سینک آشپزخانه باید به طور منظم تمیز و ضدعفونی شود تا از تجمع باکتری‌ها و بوهای نامطبوع جلوگیری شود. استفاده از محلول‌های ضدعفونی کننده و آب داغ نیز برای این منظور توصیه می‌شود.
- دور ریختن به موقع زباله‌ها : زباله‌های آشپزخانه باید به طور منظم و به موقع دور ریخته شوند تا از جذب حشرات و تجمع باکتری‌ها جلوگیری شود. استفاده از سطل زباله با درپوش می‌تواند در کاهش بوی نامطبوع نیز موثر باشد.
- تمیز کردن دوره‌ای یخچال و فریزر : یخچال و فریزر باید به طور منظم بررسی شوند تا مواد غذایی فاسد شده حذف و سطوح داخلی تمیز و ضدعفونی شوند. این کار به جلوگیری از انتشار بوهای نامطبوع و تجمع باکتری‌ها کمک می‌کند.
- مراقبت از دستگاه‌های برقی : دستگاه‌های برقی آشپزخانه مانند مایکروویو، توستر و غذاساز باید پس از هر بار استفاده تمیز شوند. این کار از تجمع باقیمانده غذا و رشد باکتری‌ها جلوگیری می‌کند.

نظافت وسایل آشپزخانه

بهداشت پارچه های خشک کردن ظروف

پارچه‌های خشک کردن ظروف، دستگیره‌های پارچه‌ای، اسفنج و دستکش فر را به طور منظم شسته یا تعویض کنید. بعد از شستشو و قبل از استفاده‌ی مجدد اجازه دهید کاملا خشک شوند، چون پارچه‌های کثیف و مرطوب محل رشد باکتری‌ها و قارچ‌ها می‌باشند.

تمیز کردن ظروف

قبل از تهیه غذا همه ظروف باید کاملا تمیز باشند. این کار باعث جلوگیری از آلودگی‌های قابل انتقال می‌شود. همچنین هنگام تهیه غذاهای آماده و خام باید از ظروف، بشقاب‌ها و تخته‌های خردکن مجزا استفاده نمایید و بین کارها آن‌ها را به طور کامل بشویید تا از گسترش باکتری‌های مضر جلوگیری شود.

شستن میوه ها و سبزیجات

میوه‌ها و سبزیجات را قبل از خوردن با آب بشویید تا باکتری‌های مضر کاملا از بین بروند. می‌توانید آن‌ها را زیر شیر آب یا در یک ظرف بشویید به صورتی که پوست آن‌ها کاملا زیر آب قرار گیرد. بهتر است ابتدا از مواردی که آلودگی کمتری دارند شروع نموده و سپس هر کدام را آبکشی نهایی نمایید. با پوست کندن میوه‌ها و سبزیجات مخصوصا سبزیجات ریشه‌دار، باکتری‌های بیشتری از سطح آن‌ها جدا می‌شود.

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1769

مواد پاک کننده

برای نظافت و ضد عفونی ، انواع مختلفی از محصولات پاک کننده در دسترس هستند. به دستورالعمل های درج شده بر روی محصولات توجه کنید تا مطمئن شوید که محصول مورد استفاده برای سطوحی که با مواد غذایی در تماس هستند مناسب است و از آن ها به درستی استفاده می کنید.

برای از بین بردن کامل هر گونه باکتری مضر ، باید مطمئن شوید که:

- ماده پاک کننده را طبق مدت زمان مشخص شده توسط شرکت سازنده استفاده نمایید.
- جهت مشخص نمودن اینکه محصول باید رقیق شود یا خیر ، دستورالعمل شرکت سازنده را به صورت کامل بخوانید.

محصولات پاک کننده شامل مواد شوینده و ضدعفونی کننده می باشند.

مواد شوینده :

مواد شوینده تنها سطوح را تمیز کرده و چربی را از بین می برند، ولی باکتری ها را از بین نمی برند.

مواد ضد عفونی کننده :

ضدعفونی کننده ها باکتری ها را نیز از بین می برند.آنها باید روی یک سطح کاملاً تمیز استفاده شوند . اگر روی سطح ، چربی یا جرم زیادی وجود داشته باشد، استفاده از ضدعفونی کننده ها تاثیری ندارد. به زمان های تماس مشخص شده بر روی محصولات نیز توجه نمایید تا موثر واقع شوند. روش استفاده از ضدعفونی کننده ها دو مرحله ای می باشد. ابتدا از محلول ضدعفونی کننده برای تمیز کردن سطح استفاده کنید زیرا همه موارد زیر را از بین می برد:

- خاک
- غذا
- روغن

سپس محلول را مجدداً روی سطح کاملاً تمیز بمالید و مدت زمان لازم را در نظر بگیرید تا سطح کاملا ضدعفونی شود.

چگونگی ضدعفونی و تمیزکاری در آشپزخانه و رستوران

برای تضمین بهداشت و سلامت مشتریان، استاندارد SFBB تأکید زیادی بر رعایت اصول نظافت و ضدعفونی در آشپزخانه و رستوران‌ها دارد. این استاندارد برنامه‌ریزی دقیق برای نظافت و ضدعفونی را به‌عنوان یک عامل حیاتی در جلوگیری از آلودگی میکروبی و حفظ کیفیت غذا معرفی می‌کند. مراحل اصلی در این فرآیند شامل موارد زیر است:

1. شستشوی سطوح و تجهیزات: تمامی سطوح کار و تجهیزات مانند تخته‌های خردکن، چاقوها، گازها و فرها باید به‌طور مرتب با آب و مواد شوینده مناسب شستشو شوند. این شستشو باید به‌گونه‌ای انجام شود که هیچ گونه باقیمانده‌ای از مواد غذایی یا چربی‌ها باقی نماند.

2. استفاده از مواد ضدعفونی‌کننده مؤثر: پس از شستشو، باید از مواد ضدعفونی‌کننده مناسب استفاده شود تا از رشد میکروب‌ها و باکتری‌های خطرناک جلوگیری کند. این مواد باید تأثیرگذار و تایید شده باشند تا به‌طور مؤثر از انتقال آلودگی‌های میکروبی به مواد غذایی جلوگیری کنند.

3. آموزش کارکنان برای رعایت بهداشت فردی: کارکنان باید به‌طور منظم دست‌های خود را شسته و ضدعفونی کنند، به ویژه پس از تماس با مواد خام یا استفاده از سرویس بهداشتی. استفاده از دستکش‌های یکبار مصرف و لباس‌های مخصوص کار برای کارکنان نیز از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است.

4. جداسازی مناطق نظافتی: در فرآیند نظافت، باید توجه شود که مناطق نظافتی و مناطق آماده‌سازی غذا از هم جدا باشند. به این ترتیب خطر آلودگی متقاطع کاهش یافته و از انتقال بیماری‌ها جلوگیری می‌شود.

5. نظافت و ضدعفونی تجهیزات شستشو: ماشین‌های ظرف‌شویی، یخچال‌ها، فریزرها و تمامی تجهیزاتی که برای شستشو و نگهداری مواد غذایی استفاده می‌شوند، باید به‌طور منظم نظافت و ضدعفونی شوند. عدم رعایت این موارد می‌تواند باعث رشد باکتری‌ها و آلودگی‌های محیطی شود.

6. ثبت نتایج و برنامه‌ریزی دوره‌ای: در نهایت، نظافت و ضدعفونی باید به‌صورت دوره‌ای ثبت و ارزیابی شود تا اطمینان حاصل شود که تمام فرآیندها مطابق با استانداردها انجام شده و در صورت نیاز، اقدامات اصلاحی صورت گیرد.

با رعایت این اصول و برنامه‌ریزی دقیق نظافت، می‌توان اطمینان حاصل کرد که رستوران یا آشپزخانه در برابر آلودگی‌های میکروبی محافظت شده و مواد غذایی با کیفیت و سالم به دست مصرف‌کنندگان خواهد رسید.

اندازه‌گیری و کنترل اثر بخشی برنامه نظافت و شستشو

برای اطمینان از کارایی برنامه نظافت و شستشو، استاندارد SFBB بر انجام بازرسی‌ها و نمونه‌برداری‌های منظم تأکید دارد. این اقدامات به شناسایی و اصلاح نقاط ضعف کمک می‌کند. فرآیندهای کلیدی شامل:

1. بازرسی‌ها و نمونه‌برداری‌های دوره‌ای: ارزیابی وضعیت بهداشتی محیط و تجهیزات از طریق بازرسی‌های منظم و نمونه‌برداری از سطوح و مواد غذایی.

2. ثبت نتایج: مستندسازی نتایج بازرسی‌ها و شکایات مشتریان برای پیگیری و اصلاح مشکلات.

3. نظرسنجی‌ها و بازخورد کارکنان: دریافت بازخورد از کارکنان برای شناسایی مشکلات و پیشنهادات بهبود.

4. اقدامات اصلاحی: اجرای تغییرات لازم براساس نتایج بازرسی‌ها و شکایات برای بهبود مستمر فرآیند نظافت.

این اقدامات به حفظ بهداشت محیط و جلوگیری از آلودگی‌های میکروبی کمک می‌کند.

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03

تعداد بازدید: 1769

با رعایت اصول بهداشت و نظافت، نه تنها سلامت کارکنان و مشتریان خود را تضمین می‌کنید، بلکه به اعتبار و اعتماد بیشتر کسب و کار خود نیز می‌افزایید. حالا که با اصول پایه بهداشت آشنا شدید، وقت آن رسیده که گام‌های بعدی را بردارید و کسب و کار خود را به استانداردهای بالاتر ارتقا دهید.

برای دریافت پاکنماد و بهره‌مندی از خدمات ویژه، همین حالا ثبت نام کنید و به جمع کسب و کارهای معتبر بپیوندید. [ثبت‌نام کنید]

بهداشت رستوران

بهداشت شخصی

بهداشت مواد غذایی در کسب و کار

بهداشت و سلامت مواد غذایی در خانه

اصول رعایت بهداشت در صنایع غذایی

اصول بهداشتی مواد غذایی

نظافت و بهداشت