تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1939

راهنمایی کسب و کار

بهداشت مواد غذایی در کسب و کار

رعایت اصول بهداشتی مواد غذایی در کسب و کار باعث می شود مواد غذایی که تهیه و سرو می کنید سالم باشند و باعث مسمومیت نشوند؛ پس وقتی کسب و کار مرتبط با مواد غذایی راه اندازی می کنید، از همان ابتدا اصول بهداشتی را رعایت کنید.

رعایت **بهداشت مواد غذایی** در هر کسب‌وکار غذایی از جمله **رستوران‌ها**، یک اصل ضروری است. **استاندارد SFBB** به عنوان یک راهنمای کاربردی، به این مشاغل کمک می‌کند تا غذاها را به شیوه‌ای ایمن و بهداشتی تهیه و سرو کنند.

متخصصان بهداشت عمومی و سازمان‌های مرتبط با ایمنی و بهداشت مواد غذایی در سراسر جهان مانند سازمان جهانی بهداشت (WHO) و سازمان خواربار و کشاورزی (FAO) و همچنین مراکز کنترل و پیشگیری از بیماری‌ها (CDC) اصولی را برای ایمنی مواد غذایی منتشر نموده اند.هدف از انتشار این اصول ، تولید، نگهداری، آماده‌سازی و مصرف مواد غذایی سالم و بهداشتی است تا خطر بیماری‌های ناشی از مواد غذایی به حداقل برسد. این رهنمودها مخصوصا برای تولیدکنندگان مواد غذایی، رستوران‌ها، و مصرف‌کنندگان در خانه مفید هستند تا از مسمومیت‌های غذایی جلوگیری شود.

Csاز جمله این اصول بهداشت مواد غذایی 4 می باشد که به چهار اصل اساسی در جهت حفظ سلامت و ایمنی مواد غذایی اشاره دارد:

- نظافت cleaning
- آشپزی cooking
- سردکردن chilling
- آلودگی قابل انتقال cross-contamination

که رعایت این موارد به کاهش خطر مسمومیت غذایی و اطمینان از سالم بودن غذا کمک می‌کنند.

1. Cleaning (تمیز کردن)

- شامل شستشوی دست‌ها، سطوح کاری، و ابزار پخت و پز قبل و بعد از تماس با مواد غذایی، به ویژه گوشت خام، مرغ، ماهی، و تخم مرغ.

- استفاده از آب گرم و صابون برای شستشوی دست‌ها و ضدعفونی کردن سطوح کاری با محلول‌های ضدعفونی کننده.

2. Cooking (پختن)

- پختن مواد غذایی تا دمای مناسب به طوری که میکروب‌های مضر موجود در آن‌ها کاملا از بین برود.دمای مناسب برای انواع مختلف مواد غذایی متفاوت است.

- استفاده از دماسنج مواد غذایی برای اطمینان از رسیدن به دمای مناسب در هنگام پخت.

3. Chilling (سرد نگه داشتن)

- نگهداری مواد غذایی در دمای مناسب برای جلوگیری از رشد میکروب‌ها و سرد کردن سریع مواد غذایی پخته شده و نگهداری آنها در یخچال.

-بررسی دمای یخچال که در دمای 5 درجه سانتیگراد یا کمتر باشد.

4. Cross-contamination (جلوگیری از آلودگی قابل انتقال)

- جلوگیری از انتقال میکروب‌ها از مواد غذایی خام به مواد غذایی آماده یا تمیز.

- استفاده از تجهیزات و سطوح جداگانه برای مواد غذایی خام و پخته و جدا نگه داشتن این دو نوع ماده غذایی در یخچال.

رعایت این اصول بهداشتی کمک می‌کند تا خطر آلودگی غذایی کاهش یافته و غذا در شرایط مناسبی نگهداری و مصرف شود.

نگهداری صحیح مواد غذایی

با نگهداری صحیح مواد غذایی می توانیم از آن ها در برابر باکتری ها، مواد شیمیایی، آلاینده ها و مواد مضر محافظت کنیم.

نگهداری موادغذایی در کابینت یا قفسه‌ها : (برای موادی مثل ماکارونی، برنج و آرد)

دما و رطوبت: موادغذایی باید در جای خشک و خنک نگهداری شوند تا از رشد کپک و باکتری جلوگیری شود.

بسته‌بندی: مواد غذایی را در بسته‌بندی‌های اصلی یا ظروف محکم و سربسته نگه دارید تا از ورود حشرات و آلودگی جلوگیری شود.

تاریخ انقضا: به تاریخ‌های انقضا توجه کنید و مواد غذایی کهنه و تاریخ گذشته را دور بریزید.

چیدمان: مواد غذایی جدید را در ردیف های عقب و قدیمی‌ترها را جلو قرار دهید تا زودتر مصرف شوند.

نگهداری موادغذایی در یخچال:

دما: دمای یخچال را روی ۵ درجه سانتیگراد یا کمتر قرار دهید تا از رشد باکتری‌ها جلوگیری شود.

جداسازی: مواد غذایی خام و پخته یا آماده را جدا از هم نگه دارید تا از آلودگی قابل انتقال جلوگیری شود.

پوشش: روی غذاها را بپوشانید یا در ظروف دربسته نگه دارید تا از خشک شدن و انتقال بو جلوگیری شود.

نظافت: یخچال را به طور منظم تمیز کنید تا از پخش آلودگی‌ها جلوگیری شود.

نگهداری موادغذایی در فریزر:

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1939

دما: فریزر را روی 18- درجه سانتیگراد یا کمتر تنظیم کنید.

بسته‌بندی: مواد غذایی را در بسته‌بندی‌های مخصوص فریزر نگه دارید تا از خشکی ناشی از سرما جلوگیری شود.

برچسب‌گذاری: روی مواد غذایی فریز شده تاریخ و محتوا را بنویسید تا مدیریت آن‌ها آسان‌تر باشد.

چیدمان: از قرار دادن مواد غذایی به تعداد زیاد در فریزر خودداری کنید تا هوا بتواند به راحتی گردش کند.

حمل و نقل صحیح مواد غذایی

موقع جابه جایی موادغذایی باید دقت کنیم که خاک، باکتری و سایر آلاینده‌ها به غذا منتقل نشود. این مراقبت‌ها نه تنها برای حفظ سلامت و بهداشت غذا مهم هستند، بلکه باعث می شوند کیفیت غذا نیز حفظ شود. در ادامه، نکات مهمی را که باید هنگام جابه‌جایی مواد غذایی رعایت کنید، توضیح می‌دهیم:

استفاده از بسته‌بندی یا ظروف مناسب : غذاها را باید در بسته‌بندی‌ها یا ظروفی حمل کنید که کاملاً بسته و مقاوم در برابر آلودگی باشند. این بسته‌بندی‌ها نباید فقط از ورود باکتری و خاک جلوگیری کنند، بلکه باید در برابر رطوبت و حشرات نیز مقاوم باشند.

حفظ دمای مناسب : غذاهای سرد و منجمد باید در تمام طول زمان حمل در دمای مناسب نگهداری شوند تا از فساد و رشد باکتریایی جلوگیری شود. استفاده از کیسه‌ها، جعبه‌های خنک‌کننده و ماشین‌های مجهز به یخچال در این زمینه کمک‌کننده هستند.

جداسازی غذاهای خام و آماده: غذاهای خام و آماده باید جداگانه حمل شوند تا از آلودگی های قابل انتقال جلوگیری شود. مثلا گوشت خام باید جدا از سبزیجات و میوه‌ها حمل شود تا از انتقال احتمالی باکتری‌هایی مانند سالمونلا و ای‌کولای جلوگیری شود.

توجه به نظافت: قبل و بعد از حمل مواد غذایی، دست‌ها، ظروف، و تجهیزات حمل باید به دقت تمیز و ضدعفونی شوند تا از انتقال آلودگی‌ها جلوگیری شود.

آموزش کارکنان

در صنعت مواد غذایی، نظارت و آموزش کارکنان در زمینه بهداشت مواد غذایی از اهمیت زیادی دارد. این امر نه تنها به حفظ سلامت مصرف‌کنندگان کمک می‌کند بلکه به ارتقاء کیفیت غذای ارائه شده نیز منجر می‌شود. آموزش بهداشت مواد غذایی برای کارکنان صنعت غذا فقط به نفع سلامت عمومی نیست، بلکه به بهبود اعتبار و افزایش رضایت مشتری نیز کمک می‌کند. از این رو، سرمایه‌گذاری در آموزش کارکنان یکی از اولویت‌های کلیدی برای هر کسب‌وکار مواد غذایی محسوب می‌شود.

اهمیت کارت بهداشت : داشتن کارت بهداشت برای کسانی که در تهیه یا فروش مواد غذایی فعالیت دارند، الزامی است.

روش‌های آموزش کارکنان

آموزش بهداشت مواد غذایی به کارکنان به روش‌های مختلفی انجام می شود:

آموزش در محل کار: این روش باعث می شود کارکنان بتوانند مهارت‌های لازم را در محیط واقعی کار خود و هنگام انجام وظایف روزانه یاد بگیرند.

خودخوان: در این روش کارکنان به صورت خودمختار و در زمان‌هایی که برای آنها مناسب است، مطالب آموزشی را مطالعه می کنند.

تجربه قبلی مرتبط: پرسنلی که قبلا در مشاغل مشابه فعالیت داشتند، ممکن است دانش و مهارت‌های لازم را از طریق تجربیات گذشته خود کسب کرده باشند.

شما می توانید در دوره‌های آنلاین ما درباره آموزش ایمنی غذا برای مشاغل، از جمله آموزش مواد غذایی آلرژی‌زا شرکت نمایید.

بهداشت شخصی

رعایت اصول بهداشت شخصی شما و کارکنانتان در حفظ سلامت مواد غذایی بسیار مهم است و همچنین باعث ارتقاء سطح **بهداشت رستوران** و سلامت مشتریان می شود. این کار نه تنها به جلوگیری از آلودگی غذاها کمک می‌کند، بلکه به افزایش کیفیت غذایی که به دست مشتریان می‌رسد نیز منجر می‌شود. در ادامه، به برخی از مهم‌ترین اصول بهداشت فردی که کارکنان باید رعایت کنند، اشاره می‌کنیم:

شستن دست‌ها: یکی از ساده‌ترین و موثرترین راه‌ها برای جلوگیری از انتقال میکروب‌ها به غذا، شستن دست‌هاست. کارکنان باید قبل و بعد از دست زدن به مواد غذایی، پس از استفاده از سرویس بهداشتی، بعد از سرفه یا عطسه، و همچنین بعد از تماس با زباله‌ها، دست‌های خود را به دقت بشویند.

استفاده از روپوش: پوشیدن لباس کار مخصوص و تمیز مانند روپوش، به جلوگیری از انتقال آلاینده‌ها از لباس‌های شخصی به غذا کمک می‌کند. این لباس‌ها باید فقط در محل کار استفاده شوند و به طور مرتب تعویض و شسته شوند.

آموزش: آموزش مستمر کارکنان در زمینه بهداشت فردی و روش‌های صحیح نگهداری و آماده‌سازی مواد غذایی بسیار مهم است. این آموزش‌ها باید شامل نحوه صحیح شستن دست‌ها، استفاده از لباس کار، جلوگیری از آلودگی های قابل انتقال و سایر رفتارهای بهداشتی مهم باشد.

جهت اطلاعات بیشتر در رابطه با بهداشت شخصی می توانید اینجا کلیک کنید.

بازرسی و طرح پاکنماد در بهداشت مواد غذایی

افسران پاکنماد محل کار شما را از نظر رعایت قوانین و استانداردهای بهداشتی بازرسی می کنند که مشخص شود آیا مواد غذایی سالمی تولید و تهیه می شود یا نه. اگر غذا را مستقیماً به مشتریان عرضه می‌کنید، می توانید در طرح تعیین سطوح پاکنماد شرکت کنید.

ارزیابی شما طبق بازرسی های انجام شده صورت می گیرد. بر اساس استانداردهای بهداشت مواد غذایی ، سطح بهداشتی از 5 (خیلی خوب) تا 1 (نیاز به بهبود فوری) به شما داده می شود که می توانید از برچسب پاکنماد برای تبلیغات استفاده کنید.

در بخش جستجوی کسب و کار می توانید درباره نمایش ارزیابی خود به صورت آنلاین یا در رسانه های اجتماعی اطلاعاتی کسب کنید.

با نمایش نتایج ارزیابی بهداشتی در محل کار خود یا به صورت آنلاین، می توانید به مشتریان نشان دهید که شما تا چه اندازه استانداردهای بهداشتی را رعایت می کنید.

سلامت مشتریان، اعتبار کسب‌وکار شماست!

در دنیای امروز، مشتریان به دنبال غذاهای سالم و بهداشتی هستند. با رعایت استانداردهای بهداشت مواد غذایی، نه‌تنها از سلامت

مصرف‌کنندگان محافظت می‌کنید، بلکه اعتماد و وفاداری آن‌ها را نیز جلب خواهید کرد.

یک گام هوشمندانه بردارید و به جمع کسب‌وکارهای معتبر بپیوندید!

فرصت را از دست ندهید - ثبت‌نام کنید و کیفیت را به سطحی بالاتر ببرید.

همین حالا ثبت‌نام کنید!

بهداشت رستوران

بهداشت شخصی

اصول بهداشت و نظافت

بهداشت و سلامت مواد غذایی در خانه

اصول رعایت بهداشت در صنایع غذایی

اصول بهداشتی مواد غذایی

نظافت و بهداشت