

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1404/02/11

تعداد بازدید: 642

راهنمایی کسب و کار

بهداشت شخصی

بهداشت شخصی کارکنان در تهیه غذا، مجموعه‌ای از موارد مهم است که شما و کارکنانتان باید هنگام تهیه و آماده‌سازی غذا رعایت کنید. هر کسی که در محیط تهیه و نگهداری غذا کار می‌کند، برای سلامت نگهداشتن مواد غذایی، باید سطح بالایی از بهداشت شخصی را رعایت کند.

لباس کارکنان باید ویژگی‌های زیر را داشته باشد:

- مناسب
- تمیز
- ایمن

هنگام آماده‌سازی و سرو غذا باید:

- موها را به عقب سر بیندید و از یک پوشش مناسب برای سر استفاده کنید، مانند کلاه یا توری مو
- از زیورآلات استفاده نکنید، مانند ساعت یا جواهرات
- به صورت و موهای خود دست نزنید
- سیگار نکشید
- آب دهان نریزید
- سرفه و عطسه نکنید
- غذا نخورید یا آدامس نجوید

یکی از الزامات مهم در استاندارد **SFBB**، رعایت دقیق اصول بهداشت شخصی است که مستقیماً بر بهداشت رستوران و ایمنی مواد غذایی تأثیر می‌گذارد.

برای اطلاعات بیشتر می‌توانید به [راهنمایی بهداشت مراکز عرضه غذا](#) در صفحه‌ی "غذای سالم، بیزینس ماندگار SFBB" برای تهیه‌کنندگان غذا مراجعه کنید.

شیوه‌های تهییه غذا

شیوه‌های تهییه غذا در تهییه و آماده‌سازی غذا برای جلوگیری از انتشار باکتری‌های مضر بسیار ضروری است. همه کارکنانتان که با تهییه و

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1404/02/11

تعداد بازدید: 642

آماده سازی غذا در ارتباط هستند باید دستهای خود را در زمان های زیر بشویند:

- هنگام ورود به آشپزخانه یا محل تهیه و آماده سازی غذا
- قبل از تهیه غذا
- پس از دست زدن به مواد غذایی خام
- پس از دست زدن به زباله ها یا تخلیه سطل ها
- بعد از تمیز کاری
- بعد از دست زدن به سرو صورت
- پس از تماس با تلفن، کلید برق، دستگیره در و پول

کارکنان باید دستهای خود را شسته و با حolle یکبار مصرف خشک کنند؛ زیرا باکتری های مضر می توانند روی دستهای مرطوب پخش شوند. پس از شستن دستها از یک حolle یکبار مصرف برای بستن شیر آب استفاده کنید.

سلامت و بهداشت محیط کار

ورود افراد زیر به محل تهیه و نگهداری غذاها منوع است:

- افرادی که مبتلا به بیماری یا ناقل بیماری هستند، بهویژه بیماری هایی که احتمال انتقال از طریق غذا دارند
- افرادی که زخم های باز، عفونت های پوستی یا زخم های عفونی دارند
- افرادی که اختلالات گوارشی داشته باشند

اگر هر یک از کارکنان دچار این مشکلات شدند، باید فوراً به مدیریت اطلاع دهند. کارکنان مبتلا به اسهال یا استفراغ، تا 48 ساعت بعد از بهبود علائم نباید به محل کار خود بازگردند.

این راهنمای برای همه فعالان تجاری مواد غذایی، به غیر از تولیدکنندگان اولیه مانند کشاورزان، اعمال می شود. اگر یکی از کارکنان در محل کار بیمار شد، چه باید کرد و چه مدت باید در خانه بماند؟

برای ارتقاء بهداشت شخصی و تضمین سلامت خود، همین حالا اقدام کنید!

رعایت بهداشت شخصی نه تنها به سلامت فردی شما کمک می کند، بلکه بر کیفیت و ایمنی مواد غذایی و محیط کاری شما نیز تأثیر مستقیم دارد. با ثبت نام در پاکنما، می توانید مطمئن شوید که تمامی استانداردهای بهداشتی به طور دقیق و مستمر رعایت می شود و سلامت شما و مشتریان شما در اولویت است.

برای حفظ سلامت خود و کسب و کار، همین حالا در سامانه پاکنما [ثبت نام](#) کنید و به جمع کسب و کارهایی پیوندید که به بهداشت و ایمنی اهمیت می دهند.