تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1734

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. هرکسی 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 ببندید 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 راهنمای بهداشت مراکز عرضه غذا در صفحه ی "غذای سالم، بیزینس ماندگار SFBB" برای تهیه‌کنندگان غذا مراجعه کنید.

شستن دست‌ها

شستشوی دست‌ها در تهیه و آماده‌سازی غذا برای جلوگیری از انتشار باکتری‌های مضر بسیار ضروری است. همه کارکنانی که با تهیه و

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03
تعداد بازدید: 1734

آماده‌سازی غذا در ارتباط هستند باید دست‌های خود را در زمان‌های زیر بشویند:

- هنگام ورود به آشپزخانه یا محل تهیه و آماده‌سازی غذا
- قبل از تهیه غذا
- پس از دست زدن به مواد غذایی خام
- پس از دست زدن به زباله‌ها یا تخلیه سطل‌ها
- بعد از تمیز کاری
- بعد از دست زدن به سر و صورت
- پس از تماس با تلفن، کلید برق، دستگیره در و پول

کارکنان باید دست‌های خود را شسته و با حوله یکبار مصرف خشک کنند؛ زیرا باکتری‌های مضر می‌توانند روی دست‌های مرطوب پخش شوند. پس از شستن دست‌ها از یک حوله یکبار مصرف برای بستن شیر آب استفاده کنید.

برای اموزش بیشتر نحوه شستن دست ها اینجا کلیک کنید.

سلامت و بهداشت محیط کار

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

- افرادی که مبتلا به بیماری یا ناقل بیماری هستند، به‌ویژه بیماری‌هایی که احتمال انتقال از طریق غذا دارند
- افرادی که زخم‌های باز، عفونت‌های پوستی یا زخم‌های 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 راهنما برای همه فعالان تجاری مواد غذایی، به غیر از تولیدکنندگان اولیه مانند کشاورزان، اعمال می‌شود. 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 نه‌تنها به سلامت فردی شما کمک می‌کند، بلکه بر کیفیت و ایمنی مواد غذایی و محیط کاری شما نیز تأثیر مستقیم دارد. با ثبت‌نام در پاکنماد، می‌توانید مطمئن شوید که تمامی استانداردهای بهداشتی به‌طور دقیق و مستمر رعایت می‌شود و سلامت شما و مشتریان شما در اولویت است.

برای حفظ سلامت خود و کسب‌وکار، همین حالا در سامانه پاکنماد ثبت‌نام کنید و به جمع کسب‌وکارهایی بپیوندید که به بهداشت و ایمنی اهمیت می‌دهند.

بهداشت رستوران

تاریخ آخرین بروز رسانی : 1405/09/03

تعداد بازدید: 1734

اصول بهداشت و نظافت

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