



فرامین سیمرغ

جلد هفتم: بهداشت مشاغل و محیط کار

www.ketab.ir

ابراهیم امامی، محسن ارفع

۱۳۹۹

سرشناسه	:	امامی، ابراهیم، ۱۳۴۵-
عنوان و نام پدیدآور	:	فرامین سیمرغ/ابراهیم امامی، محسن ارفع.
مشخصات نشر	:	تهران: انتشارات سلمان آزاده، ۱۴۰۰ -
مشخصات ظاهری	:	ج: مصور (رنگی)، جدول؛ ۲۹×۲۲ س.م.
شابک	:	دوره 4-84-978-600-5357: ج. ۱-7۸-978-600-5357: ج. ۲-۲-978-600-5357
	:	1-85: ج. ۳-8-978-600-5357: ج. ۴-5-978-600-5357: ج. ۵-۵-978-600-5357: ج. ۶-2-88-5357: ج. ۷-9-978-600-5357: ج. ۸-5۷-978-600-5357:
وضعیت فهرست نویسی	:	فیبا
مندرجات	:	ج. ۱. الزامات عمومی در هتل سیمرغ. ج. ۲. اصول و کلیات زیرساخت در هتل سیمرغ. ج. ۳. استانداردهای ۵ ستاره واحد اقامتی هتل سیمرغ. ج. ۴. تعریف فرآیند و استانداردهای عملکرد غذا و نوشابه در هتل. ج. ۵. اصول ایمنی (HSE) در هتل سیمرغ. ج. ۶. فرآیندهای فنی و مهندسی در هتل سیمرغ. ج. ۷. بهداشت مشاغل و محیط کار.
موضوع	:	هتل‌ها و مسافرخانه‌ها — ایران — تهران — طراحی و ساخت — استانداردها
موضوع	:	Hotels -- Iran -- Tehran -- Design and construction -- Standards
موضوع	:	هتل سیمرغ
موضوع	:	هتل‌ها و مسافرخانه‌ها — طراحی و ساخت — استانداردها
موضوع	:	Hotels -- Design and construction -- Standards
شناسه افزوده	:	ارفع، محسن، ۱۳۶۷-
رده بندی کنگره	:	TX۹۱۰
رده بندی دیویی	:	۶۴۷ / ۹۴
شماره کتابشناسی ملی	:	۸۴۱۱۸۷۴

پیشگفتار

وقوع پاندمی کوئید ۱۹ اهمیت بازنگری و به روز رسانی دستورالعمل های بهداشتی و سلامت محیط را بیش از پیش برای مدیران تمامی صنایع در جهان مسجل نمود، با تشکر از مدیریت عامل شرکت بزرگ سیمرغ جناب آقای ابراهیم امامی جهت پیگیری و جهت دهی آگاهانه و علمی در تعیین راهبردهای سازنده به همراه هیئت مدیره محترم و جلوگیری از ریزش نیروی انسانی با وجود فشارهای احتمالی حاصل از این همه گیری و کاهش شدید عواید صنایع گردشگری فرصت را مغتنم شمرده و از کلیه همکاران بخصوص مدیر منابع انسانی جناب آقای محمد بیژنی راد که با تبیین قوانین دورکاری و دستورالعمل های پایش سلامت کارکنان محیطی آرام و به دور از دغدغه های تهدید کننده سلامت جمعی را فراهم نمودند کمال تشکر را داشته باشم.

فهرست مطالب

۱۱	 مقدمه
۱۲	 حوزه کاربرد
۱۷	 دستورالعمل کار برای فرآیندهای عمومی
۱۹	 بازرسی در هنگام پذیرش اقلام
۲۴	 اولین ورودی اولین خروجی (First In First Out)
۲۶	 نگهداری مواد غذایی
۲۷	 جدول: ماندگاری توصیه شده
۳۲	 فضای یخچالی
۳۳	 سردخانه انجماد عمیق
۳۵	 مواد غذایی خشک
۴۳	 تمیز کردن کانترهای کافی شاپ
۵۳	 مسمومیت غذایی و عفونت
۵۶	 بازرسی ورودی
۷۰	 اتاق های تعویض لباس و دوش ها
۷۰	 روشویی و سینک های دست شویی
۷۳	 روشنائی
۷۶	 دستورالعملهای کاری ، فرآیندهای خاص
۷۷	 آلودگی
۸۲	 احیای مواد غذایی
۹۷	 توسعه محصول

۱۰۱	مواد غذایی بالقوه خطرناک
۱۰۳	شرح قانون ۲/۴
۱۰۵	استانداردهای کار در منطقه کافی شاپ
۱۰۶	بهداشت حرفه ای
۱۰۸	دستکش یکبار مصرف
۱۰۹	نحوه لباس پوشیدن، لباس های محافظتی و بانداز
۱۱۲	دریافت، حمل و ذخیره تمامی آیتم های غذایی
۱۱۶	ذوب کردن مواد غذایی منجمد
۱۱۸	ذخیره سازی کالاهای خشک
۱۱۹	ذخیره سازی کالاهای یخچالی
۱۲۱	ذخیره سازی کالاهای منجمد
۱۲۲	چرخش کالا در First in-First out
۱۲۳	پروتکل های اضافی تهیه و سرو مواد غذایی
۱۲۵	راه هایی برای جلوگیری از آلودگی متقابل
۱۲۸	دوباره گرم کردن مواد غذایی قبلاً پخته شده
۱۳۰	تهیه غذا توسط کارمندان هتل برای مشتریان
۱۳۳	ظروف یکبار مصرف
۱۴۰	نظافت ابزار ، ظروف و مناطق مربوط به مواد غذایی
۱۴۳	ذخیره سازی مواد تمیز کننده و تجهیزات
۱۵۲	الزامات عمومی نظافت
۱۵۶	آلودگی میکروبیولوژیکی
۱۵۹	اسپورها
۱۶۰	کپک ها
۱۶۱	ویروس ها
۱۶۴	آلودگی شیمیایی
۱۶۵	آلودگی فیزیکی
۱۶۸	کنترل آفات و موجودات موذی
۱۷۱	نیاز به یک فراخوان
۱۸۷	گزینه های بازیافت
۱۸۷	استانداردهای سازمانی هتل و الزامات قانونی
۱۹۱	الزامات سازمانی سیمرغ

مقدمه

بهداشت تنها عنصریست که وقتی وجود نداشته باشد به آن پی می برید و هنگام تمیز و سلامت بودن محصول و فضا به صورت ضمنی به آن فکر نمی کنید. چراکه در صنایع مختلف مخصوصاً صنعت گردشگری اینکه محیط، ابزار و لوازم و اتاق ها تمیز و بهداشتی باشند امری الزامی و معمول است. با حضور در صنایع اقامتی و غذایی به عنوان کار آفرین یا به عنوان کارمند ، می دانید که برای ایمن بودن محصولی که برای مشتریان خود تهیه می کنیم کار در شرایط بهداشتی ضروری است. بنابراین احتمالاً شما نیز بیشتر قوانین سازمان جهانی بهداشت را می دانید و آنها را بصورت عملی به کار می گیرید. تبیین مقررات بهداشت مواد غذایی در سال ۱۹۹۵ همچون موارد دیگر ، صنایع هتلداری و مهمانداری را وادار به تحقیق در مورد خطرات مربوط به سلامت مصرف کننده در استفاده از مواد غذایی نمود. شرکت ها همچنین باید با جزئیات تعیین کنند که چه اقداماتی را انجام می دهند تا از تهدیدات وارده بر سلامت مشتری جلوگیری کنند ، چه بررسی هایی را انجام می دهند و نتایج آنها چیست. این قانون تصریح کرده است که کارآفرینان برای این منظور باید از یک سیستم HACCP^۱ یا یک سیستم ایمنی مواد غذایی استفاده کنند. شرکت هایی که مواد غذایی و نوشیدنی ها را تهیه ، پردازش ، حمل و نقل یا اداره می کنند باید تولیدات خود را مطابق با این آیین نامه ها کنترل کنند، به گونه ای که بتوانند ایمنی محصولات خود را تضمین نمایند. هدف از همه اینها: جلوگیری از تهدید سلامتی یا محدود کردن آنها در سطح قابل قبولی است. از آنجا که راه اندازی چنین سیستمی برای بسیاری از صنایع یک تعهد اساسی است ، قانون به سازمانهای بخش گردشگری و اقامتی اجازه می دهد تا کدهایی بهداشتی تنظیم کنند. چنین کد بهداشتی یک سیستم ساده شده خاص برای شاخه صنعت مربوطه بوده که HACCP برای آن طراحی شده است.

رویه های تشریح شده در این نظام نامه بهداشتی ، توضیحی در مورد دستورالعمل های قانونی است که در مورد نحوه حمل و نقل و انتقال مواد غذایی و مواد تشکیل دهنده آن اعمال می شود. بنابراین اینها روش ها و

^۱ Hazard analysis and critical control points

دستورالعمل‌هایی هستند که برای حمایت از سلامت عمومی در نظر گرفته شده‌اند. اگر این دستورالعمل‌ها رعایت نشود، قانون و اتیکت‌های بهداشتی هتل سیمرغ نقض شده است - این قوانین مقررات بهداشت مواد غذایی است - و بنابر آن ممیزهای ایمنی و بهداشت حق ورود داشته و می‌توانند برخورد نموده و اقدام تنبیهی نمایند. اما، اگر صنایع کارکنان محترم دخیل در امر غذا و نوشابه مطابق رویه‌های تشریح شده در این نظام نامه بهداشتی عمل کنند، در اصل می‌توان فرض کرد که مطابق قانون و وظایف شغلی عمل می‌کنند.

در این دستورالعمل‌های بهداشتی سعی بر آن بوده که تطابق کامل با سیستم HACCP که برای صنعت هتلداری و رستوران‌ها پذیرفته شده است رعایت گردد.

حوزه کاربرد:

شرکت‌هایی که مواد غذایی و آشامیدنی را تهیه، پردازش، حمل و نقل یا اداره می‌کنند باید روش‌های تولید خود را مطابق قانون مواد غذایی و بهداشتی کنترل کنند به گونه‌ای که بتوانند امنیت محصولات خود را برای مصرف‌کننده تضمین نمایند. هدف از این کار جلوگیری از تهدید سلامت مصرف‌کنندگان است. به هر حال کاربرد این نظام نامه بهداشت و خدمات در کلیه شرکت‌هایی که صنوف هتلداران و تالارها برای هماهنگی بین آنها تأسیس شده و در حین تهیه، پردازش، حمل و نقل یا مواد خوراکی یا نوشیدنی ملزم به رعایت آن هستند تهیه شده است. توضیحات فرآیند برای مواردی مانند پذیرایی در مراسم نیز در این نسخه گنجانده شده است. تنوع مشاغل، مفاهیم و محصولات درون صنعت هتلداری بسیار زیاد است. مقدمات بنا بر فرآیندها از ساده تا بسیار پیچیده متفاوت است. اگر می‌خواهید از این اساسنامه بهداشتی استفاده کنید، باید خودتان تعیین کنید که کدام مراحل خاص موجود در این کتاب برای کسب و کار شما دارای کاربرد است.

مزایا

در کوتاه مدت:

- محصول بهتر
- کنترل بهتر فرآیند و در نتیجه هدر رفتن مواد اولیه کمتر.
- نظارت بهتر بر مواد اولیه، به طوری که شما می‌توانید هر گونه کمبود را از طرف تامین‌کننده مطالبه کنید.
- بینش واضح‌تری از محل کار و فرآیندهای تولیدی در آن ارائه می‌کند. به این ترتیب می‌توانیم به جای مقابله با پیامدهای آنها، علل بروز مشکلات را نیز ردیابی کنیم.