



نکات مورد توجه در رستوران ها و مراکز جمعی

- ۱) نمک، فلفل ، سماق ، قند ، شکر و آب آشامیدنی در بسته بندی های یکبار مصرف عرضه شود.
- ۲) مواد غذایی سلف سرویس ، دارای پوشش بهداشتی باشند.
- ۳) مواد غذایی به صورت روباز عرضه نشود
- ۴) از ظروف یکبار مصرف برای سرو غذا استفاده شود.
- ۵) تمامی ظروف طبخ و آماده سازی مواد غذایی و ظروف پذیرایی ، لیوان ، چنگال ، کارد ، بشقاب و پارچ آب با آب بالای ۷۵ درجه سانتی گراد شسته شود و سپس گندزایی و آب کشی شوند.
- ۶) از پوشش یکبار مصرف برای میز غذاخوری استفاده شود و پس از هر بار استفاده تعویض گردد.
- ۷) وسایل نظافت پس از هر بار استفاده ، گندزایی شود.
- ۸) کارکنان از وسایل بهداشتی شخصی استفاده نمایند.
- ۹) ظروف حاوی مواد ضدعفونی کننده دست ها به تعداد مناسب تعبیه گردد.
- ۱۰) درها و پنجره ها ی سالن ها باز گذاشته شود تا تهویه هوا صورت پذیرد.
- ۱۱) راهنمای شستشو دست ها به تعداد کافی در محل سرو غذا و سرویس های بهداشتی نصب گردد.
- ۱۲) سرویس های بهداشتی دائما گندزایی شوند.
- ۱۳) سطوح دارای تماس مشترک مانند : دیوار و کف ، درب ها ، دستگیره ها ، میز و صندلی ، شیر آلات ، نرده پله ها ، کابینت ها ، گوشی تلفن ف دستگاه های کارت خوان و خود پردازها، کف پوش ها ، کلید و پریزها و سایر وسایل عمومی با دستمال تمیز و خشک شده و سپس گندزایی شوند.
- ۱۴) سیستم لوله کشی صابون مایع و دستمال کاغذی در توالت ها و سرویس های بهداشتی تعبیه گردد.
- ۱۵) همه سطل ها دردار پدالی بوده و نیروهای خدماتی پسماندها را در کیسه های پلاستیکی محکم و بدون درز و نشت در اخر هر شیفت جمع آوری نمایند.
- ۱۶) گندزایی نمازخانه در فواصل اقامه هر وعده نماز انجام شود.
- ۱۷) آب خوری ها و آب سرد کن ها به طور موقت جمع آوری شوند.