

بهداشت مواد غذایی

علیرضا سعیدی

مرکز بهداشت استان گیلان

Ph.D & MPH

بطور متوسط ۲۵ درصد مواد غذایی به علل مختلف از بین می رود. این آمار در کشورهای در حال توسعه به دلیل پایین بودن سطح دانش و تکنولوژی آن کشورها بعضاً به ۵۰ درصد می رسد .

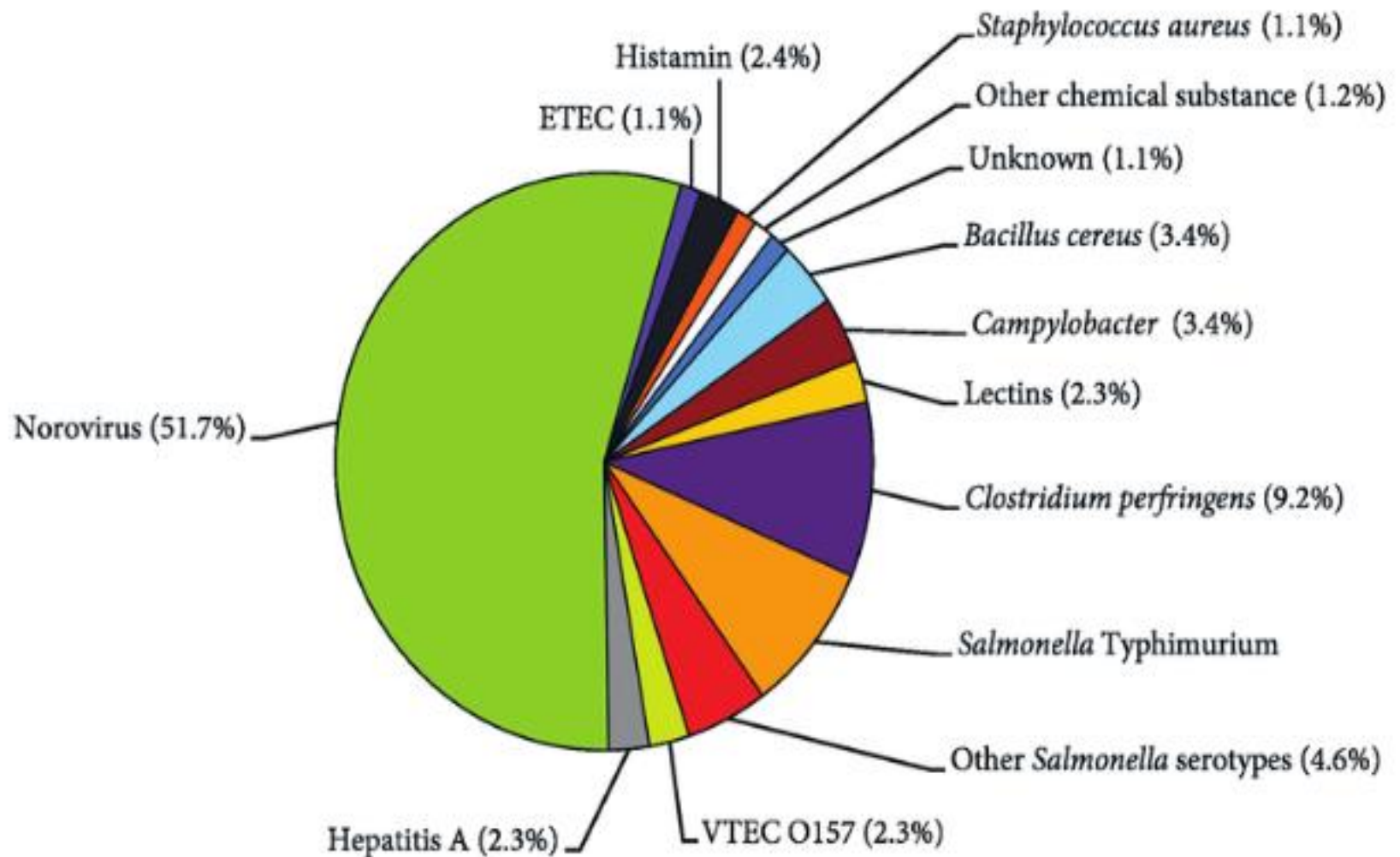
در کشورهای جهان سوم حدود ۸۰ درصد کل بیماریها و ۳۳ درصد کل مرگ و میرها ناشی از مصرف آب و غذای آلوده می باشد .

- While the food supply in the United States is one of the *safest* in the world, the Centers for Disease Control and Prevention (*CDC*) estimates that each year roughly **1 in 6** Americans (**or 48 million people**) gets sick, **128,000** are hospitalized, and **3,000 die** of foodborne diseases.

Foodborne Illness Annual Estimates



Global foodborne illness estimate: 582 million cases & 351,000 deaths

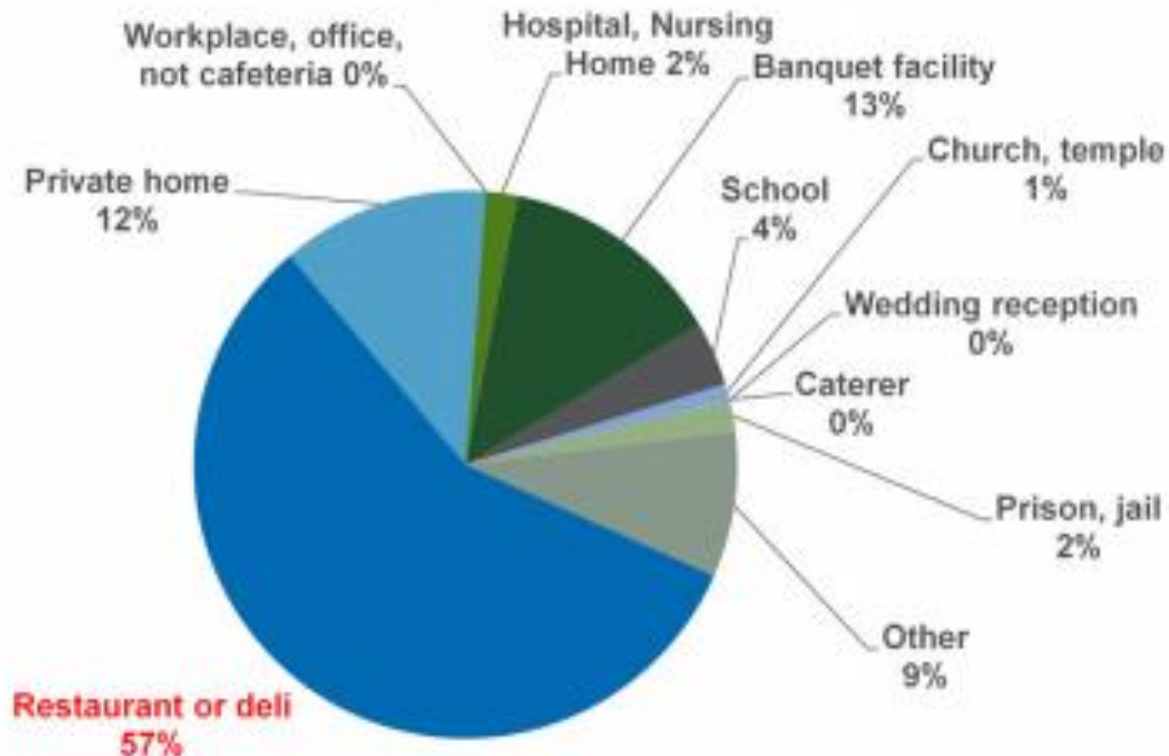


1. Aetiology of the 82 foodborne disease outbreaks reported with a causative agent in the Food-and waterborne Outbreak Database (FUD), 2012. Percentage of total outbreaks indicated in brackets

Where Was Contaminated Food Consumed?

WHEN LOCATION IS KNOWN

USA 2012



Source: CDC 2014 http://www.cdc.gov/features/foodborne-diseases-data/Ps_cdcnode_homepage_feature_003

• چگونه میتوانید مواد غذایی را که به مقدار کافی باکتری مسمومیت زا دارد تشخیص داد؟

الف) بوی بد میدهد

ب) مزه نامطبوع دارد

ج) رنگ غیر طبیعی دارد

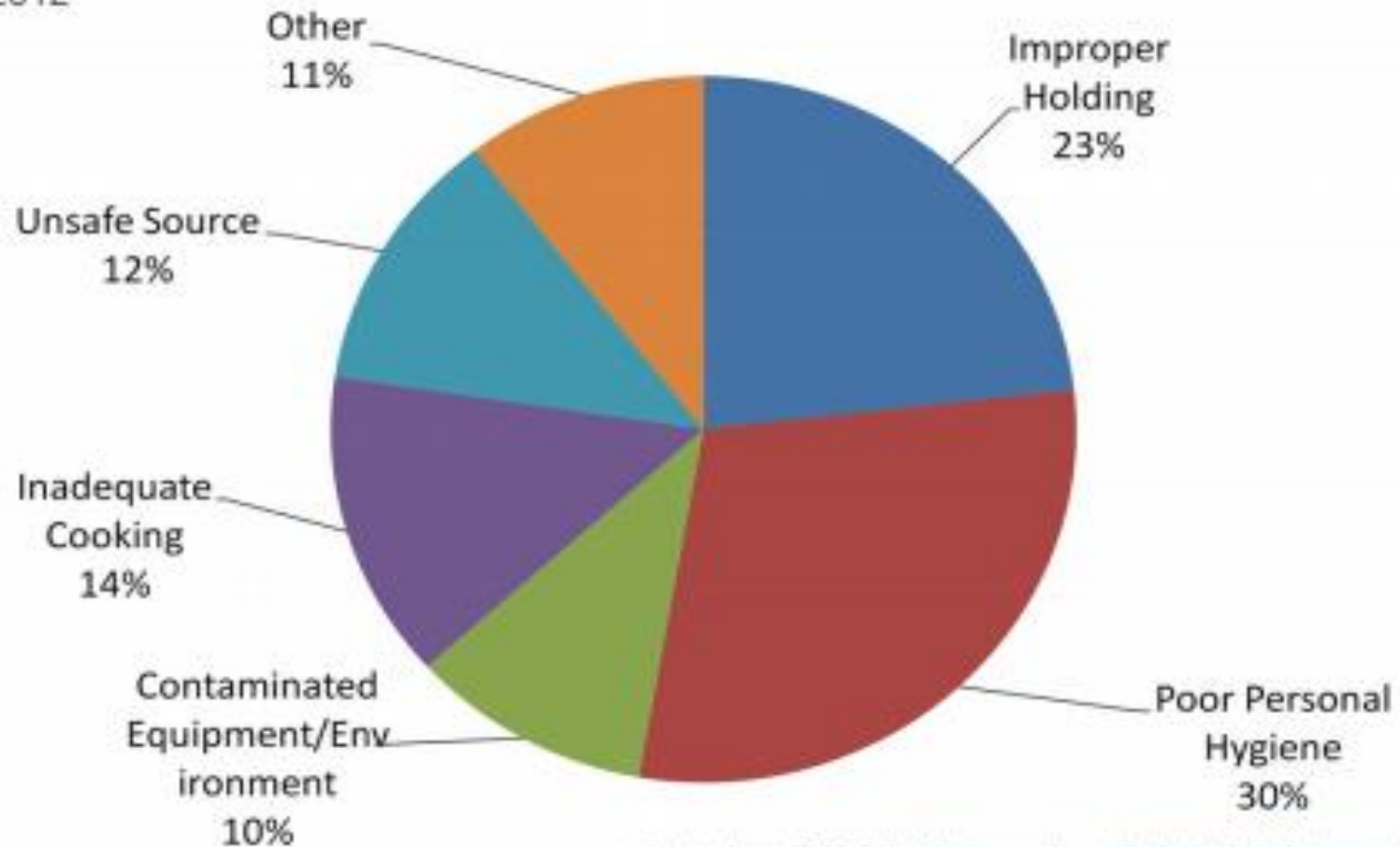
د) بو، مزه و رنگ طبیعی دارد

Five Risk Factors

- Food from unsafe source – using food from home or unlicensed providers.
- Inadequate cooking – not heating food to temperatures that kill pathogens.
- Improper holding temperature – holding food at an unsafe temperature for more than four hours.
- Contaminated equipment – using unclean utensils or equipment when preparing food.
- Poor personal hygiene – unsanitary habits by workers, such as not washing hands before handling food.

CDC Contributing Factors to Foodborne Illness

USA 2012



Adapted from CDC 2014 - <http://www.cdc.gov/foodsafety/pdfs/foodborne-disease-outbreaks-annual-report-2012-508c.pdf>

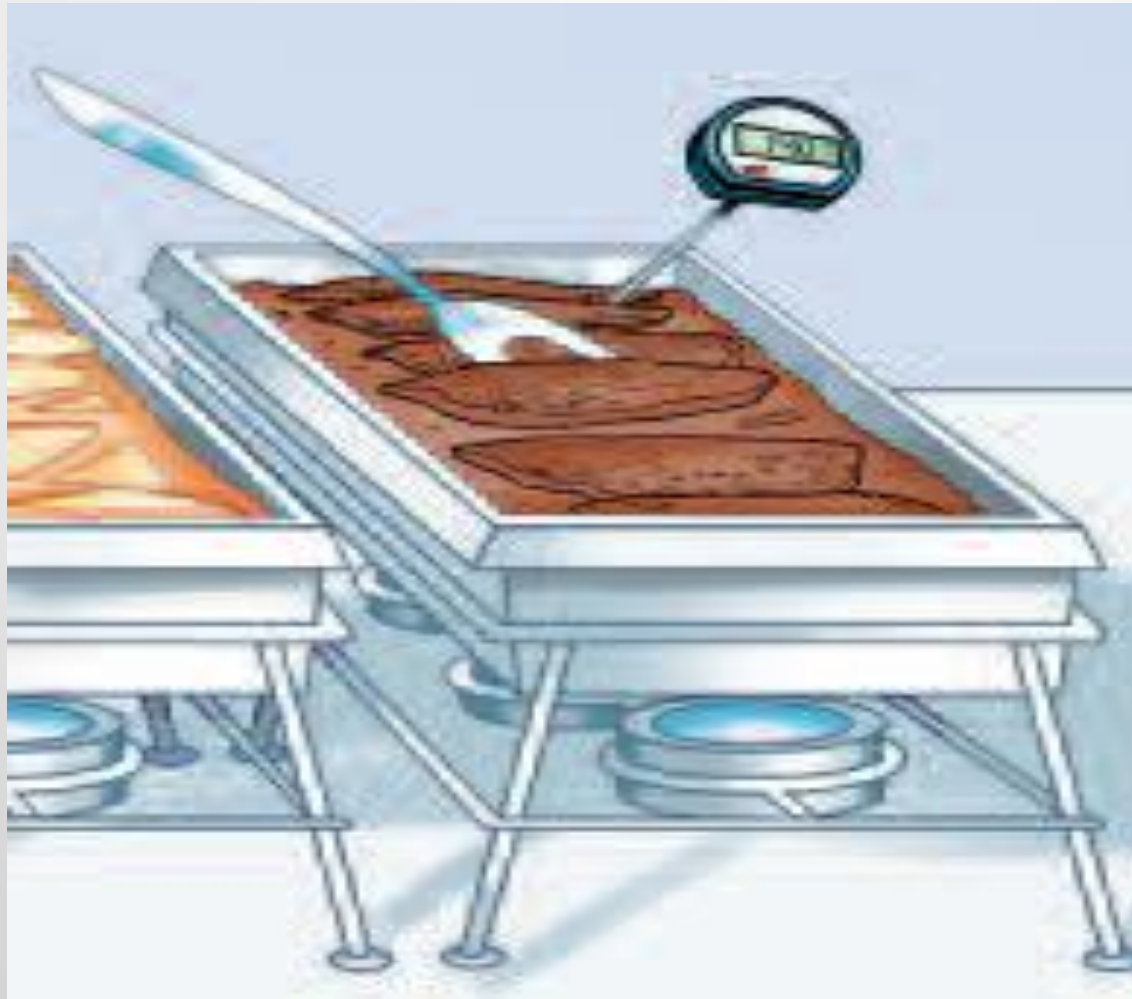
Control Risk Factors

- A food **safety plan** should control for the five risk factors.
- Control measures must be specific to the operation.
- Foodborne illness is nearly **100% preventable** if appropriate control measures are implemented.

Food from unsafe source – using food from home or unlicensed providers.



Inadequate cooking – not heating food to temperatures that kill pathogens.



برای گرم کردن مجدد مواد غذایی کدام یک از موارد زیر صحیح می باشد؟

(الف) باید دمای ماده غذایی حداقل به دمای ۱۳۵ درجه سلسیوس و بمدت ۴۵ دقیقه در این دما بماند.

(ب) باید دمای ماده غذایی حداقل به دمای ۱۰۰ درجه سلسیوس و بمدت ۴۵ دقیقه در این دما بماند.

(ج) باید دمای ماده غذایی حداقل به دمای ۶۰ درجه سلسیوس و بمدت ۱۰ ثانیه در این دما بماند.

(د) باید دمای ماده غذایی حداقل به دمای ۷۴ درجه سلسیوس و بمدت ۱۵ ثانیه در این دما بماند.



Improper holding temperature –
holding food at an unsafe temperature
for more than four hours.

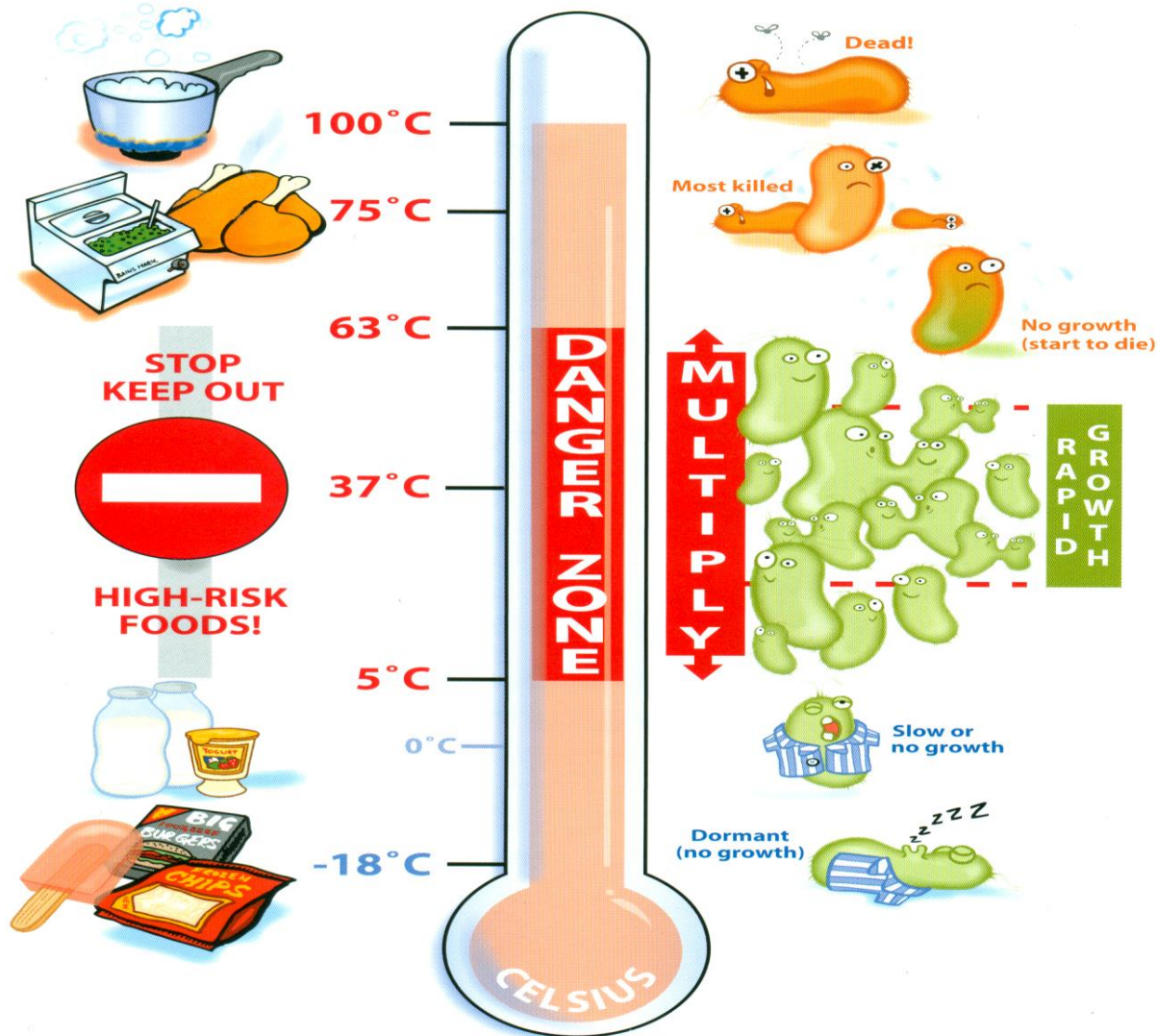
مشکلات مربوط به نگهداری غذا:

- نگهداری غذای آماده شده در دمای محیط.
- سرد نکردن کافی غذا
- نگهداری غذا با حجم زیاد در یخچال.
- عدم رعایت زنجیره گرما (70 درجه سلسیوس) تا مصرف.
- وضعیت نامناسب فریزر ها (وجود برفک - نداشتن درجه حرارت منهای 18 درجه سلسیوس - نگهداری مواد با بسته بندی آلوده - و...).

- **برای آب نمودن یخ ماده غذایی**

- ماده غذایی را روز قبل در یخچال قرار دهیم تا یخ آن کم کم آب شود.
- ماده غذایی را در یک ظرف آب سرد قرار می‌دهیم و هر نیم ساعت آب ظرف را عوض می‌کنیم.
- ماده غذایی را در ماکروفر قرار می‌دهیم تا یخ آن آب شود.
- **برای آب شدن یخ ماده غذایی نباید در دمای اتاق قرار گیرد.**

POOR HYGIENE MAKES NO SENSE



برای سرد نمودن مواد غذایی پخته شده، کدام یک از موارد زیر صحیح می باشد؟

- (الف) غذا باید طی مدت دو ساعت یا کمتر، از دمای ۶۰ به ۲۱ درجه سلسیوس و سپس در مدت ۲ ساعت در یخچال، فریزر یا سردخانه از دمای ۲۱ به ۵ درجه سلسیوس یا کمتر سرد شود.
- (ب) غذا باید طی مدت چهار ساعت یا کمتر، از دمای ۶۰ به ۲۱ درجه سلسیوس و سپس در مدت ۲ ساعت در یخچال، فریزر یا سردخانه از دمای ۲۱ به ۵ درجه سلسیوس یا کمتر سرد شود.
- (ج) غذا باید طی مدت چهار ساعت یا کمتر، از دمای ۶۰ به ۴۱ درجه سلسیوس و سپس در مدت ۴ ساعت در یخچال، فریزر یا سردخانه از دمای ۴۱ به ۴ درجه سلسیوس یا کمتر سرد شود.
- (د) غذا باید طی مدت دو ساعت یا کمتر، از دمای ۶۰ به ۴۱ درجه سلسیوس و سپس در مدت ۴ ساعت در یخچال، فریزر یا سردخانه از دمای ۴۱ به ۴ درجه سلسیوس یا کمتر سرد شود.

- اگر برنج پخته شده تمام شب در آشپزخانه مانده باشد کدامیک از اقدامات زیر در مورد آن برنج صحیح است؟

- الف) می توانیم آن را بخوریم مشکلی پیش نمی آید.

- ب) برنج بایستی دور ریخته شود چون قانون ۴ ساعت مراعات نشده است.

- ج) بعد از آنکه برنج را تا ۷۵ درجه حرارت دادیم، قابل مصرف است.

- د) برنج را بو می کنیم اگر بوی نامطبوعی نداشته باشد می توانیم مصرف نمائیم.







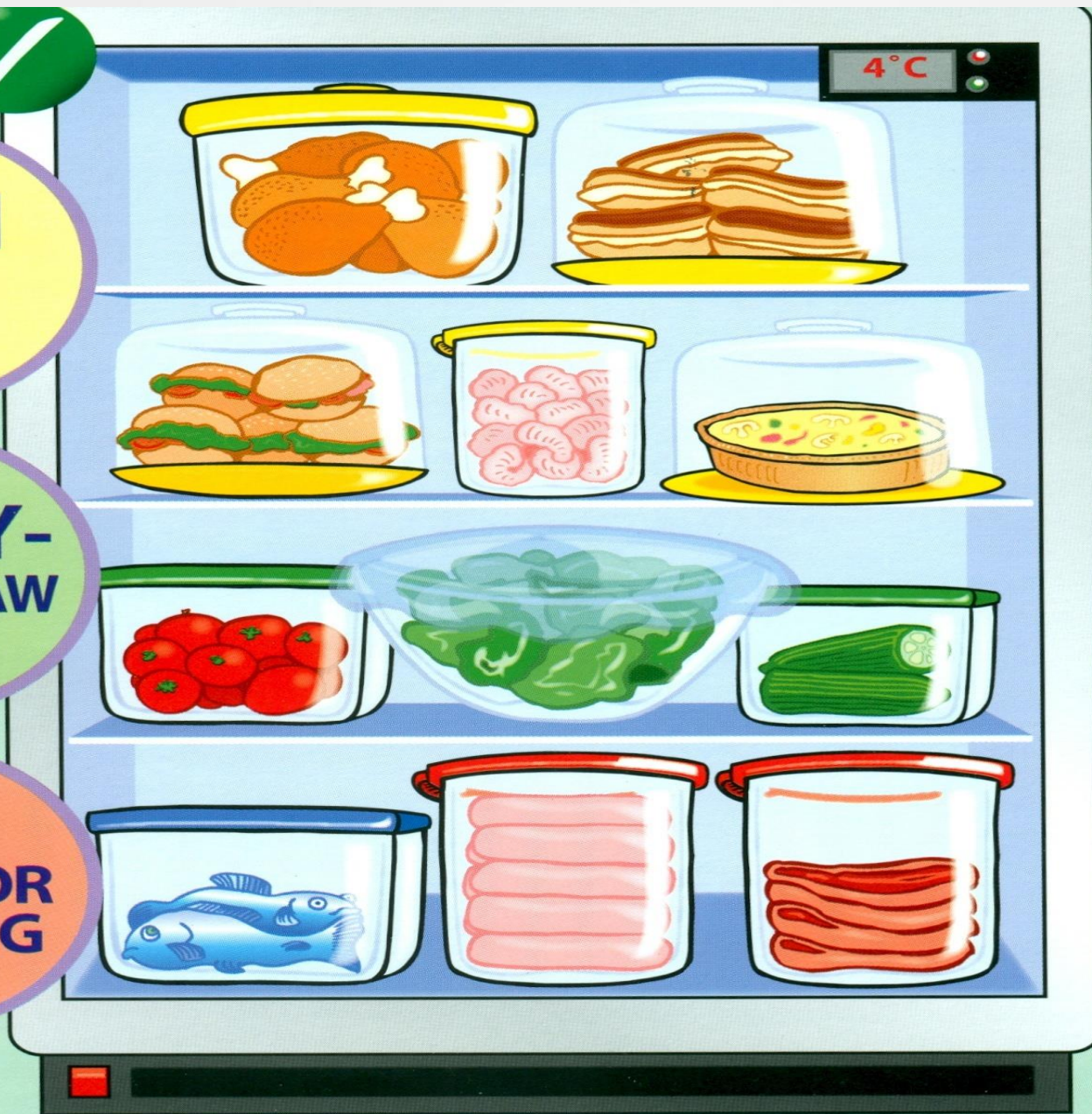


✓

**HIGH
-RISK
FOOD**

**READY-
TO-EAT RAW
FOOD**

**RAW
FOOD FOR
COOKING**



PROPER FOOD STORAGE

Refrigerate Safely —
Separate cooked and
raw foods.

USE BY
Date/Time

Prepared Foods

Fruits/Vegetables

Fish/Seafood

Beef/Pork

Ground Meat

Poultry

SAT
Time



Label all food clearly and use
the first in, first out system.

MON
LINES

مدت زمان نگهداری مواد غذایی در یخچال، فریزر یا سردخانه

ردیف	نام ماده غذایی	دمای یخچال (۰-۴) درجه سلسیوس	دمای فریزر (-۱۸) درجه سلسیوس
۱	گوشت کامل طیور مانند مرغ، بوقلمون، غاز	۲-۳ روز	۱۲ ماه
۲	گوشت کامل اردک	۲-۳ روز	۶ ماه
۳	قطعات طیور مانند مرغ، بوقلمون، غاز	۲-۳ روز	۹ ماه
۴	ماهی درسته	۳-۵ روز (با یخ پوشانی کامل یا دمای ۰-۲ درجه سلسیوس)	ماهی چرب ^۱ ۵-۶ ماه
			ماهی کم چرب ^۲ ۸-۹ ماه
۵	ماهی درسته دودی (با بسته بندی)	۵ ماه	-
۶	ماهی درسته نمک سود (بدن بسته بندی)	در دمای ۱۰-۵ درجه سلسیوس ۱۰ ماه	-
۷	ماهی شکم خالی، فیله و یا استیک	۳ روز	ماهی چرب ۶ ماه
			ماهی کم چرب ۱۰-۹ ماه

مدت زمان نگهداری مواد غذایی در یخچال، فریزر یا سردخانه

ردیف	نام ماده غذایی	دمای یخچال (۴-۰) درجه سلسیوس	دمای فریزر (۱۸-) درجه سلسیوس
۸	لاشه کامل گاو	۵روز	با لفاف پیچی ۱۲ ماه
۹	قطعه های گوشت گاو	۳روز	۱۲-۱۰ ماه
۱۰	لاشه درسته گوسفند و بز	۳روز	با لفاف پیچی ۹ ماه
۱۱	قطعه های گوشت گوسفند و بز	۳روز	۹ ماه
۱- مانند انواع ساردین و قزل آلا. ۲- مانند سفره ماهی، حلوا، کفشک ماهی، ماهی سفید، سیم، شیرماهی، سنگسر. * چنانچه محصولات گوشتی به صورت بسته بندی خریداری گردد باید مطابق با تاریخ تولید و انقضای مندرج بر روی بسته بندی عمل شود.			



Contaminated equipment – using
unclean utensils or equipment when
preparing food.



















ظروف یکبار مصرف

- استفاده از ظروف و لیوان یکبار مصرف پلی استایرینی (PS) (پلاستیکی نازک و شفاف) برای غذا و یا نوشیدنی گرم مناسب نیست .



- ظروف یکبار مصرف از جنس پلی پروپیلن (PP) گیاهی و آلومینیومی برای مواد غذایی داغ مناسب است.











Poor personal hygiene – unsanitary habits by workers, such as not washing hands before handling food.

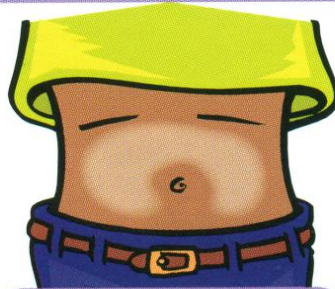
Personal hygiene

Food handlers are an important source of food poisoning bacteria.

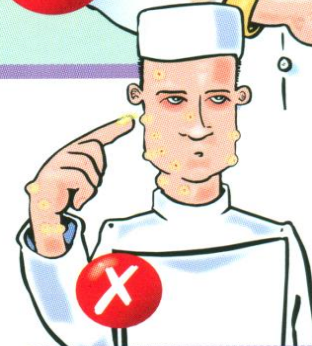
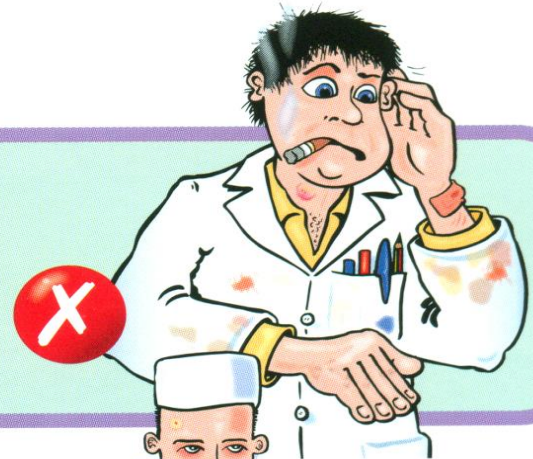
Food poisoning bacteria can be found on or in:



Hands



Intestine



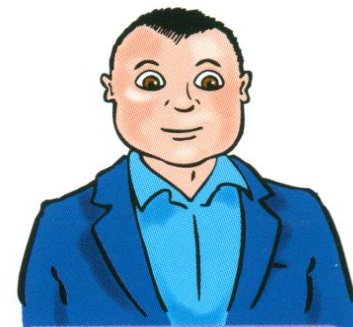
Cuts, boils, sores & spots



Ears, nose & mouth



Hair



Clothes







- Areas most frequently missed during hand washing
- Less frequently missed
- Not missed

(Adapted from Taylor L (1978), An evaluation of hand washing techniques - I, Nursing Times, 12 January, pp 54-55)

مراحل شستن دست

مرحله اول

دستها را خیس کنید

۳ سی سی از صابون مایع را در کف دست
بریزید.



کف دستها را بهم بمالید.

مرحله دوم



انگشتان را در هم کرده و کف دستها را
به هم بمالید.

مرحله سوم



- کف دست راست را بر روی پشت دست چپ بکشید عکس همین کار را روی دست دیگر انجام دهید.

مرحله چهارم



پشت انگشتان را به کف دست دیگر قلاب
کنید و بهم کشید.

مرحله پنجم



شست دست چپ را با دست راست
بمالید. عکس این کار را با دست دیگر
انجام دهید.

مرحله ششم



انگشتان دست راست را جمع کرده، به صورت چرخشی به همه کف دست چپ بکشید، عکس همین کار را با دست دیگر انجام دهید.

Proper Handwashing cont...



- Dry with disposable paper towels



- Turn water off with paper towel





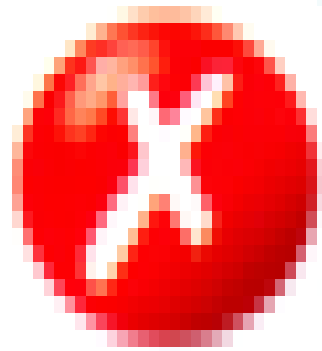
نیازهای شستن دست

کدام قسمت دست باید شسته شود؟

فاصله شستن دستها

Fingernails





No nail varnish
or false nails.

کارگرانی که باید کلاه استفاده کنند

نوع کلاه مورد استفاده

ترتیب پوشیدن روپوش وکلاه



عادات غیر بهداشتی:

1- لیسیدن انگشتان دست

2- لیسیدن قاشق

3- چشیدن غذا با قاشق و بکار بردن همان قاشق در تهیه مواد غذایی

4- سیگار کشیدن در هنگام تهیه غذا

5- تف نمودن

6- فروکردن انگشت در گوش و بینی

7- فوت نمودن به داخل پاکت یا کیسه

8-خاراندن پوست

9-جلوگیری نکردن از محتویات عطسه و سرفه

10-بینی گرفتن

11-دست زدن به حیوانات

**12-جویدن آدامس،جویدن ناخن انگشتان و غذا خوردن در
حین تهیه غذا**

13-لمس نمودن غذای آماده مصرف با انگشتان





بردن دست در بینى
استافیلوکوک



- کارکنان چنانچه به بیماری **مسری** مبتلا شوند فقط پس از درمان و اخذ گواهی از پزشک می توانند مشغول فعالیت شوند.
- **اسهال و استفراغ**: توقف کار و ترک محیط کار تا 24 ساعت پس از پایان علائم
- **زردی**: توقف کار و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت پزشک می باشد.
- **تب و گلو درد**: برای فرد مورد نظر محدودیت کار با مواد غذایی در نظر گرفته شود ولی چنانچه فرد در محل هایی که افراد حساس وجود دارد مانند بیمارستان ، مهد کودک ها، خانه سالمندان مشغول فعالیت است باید کار متوقف شود و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت پزشک می باشد.

چنانچه کارکنان دست اندر کار مواد غذایی دارای علائم زردی باشد چه اقدامی باید انجام شود؟

(الف) باید از ارتباط مستقیم با مواد غذایی خودداری نماید.

(ب) باید از ارتباط مستقیم با سطوحی که مواد غذایی با آن ارتباط دارد خودداری نماید.

(ج) توقف کار و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت از پزشک دارد.

(د) می تواند به کارش ادامه دهد.

چنانچه کارکنان دست اندر کار مواد غذایی دارای علائم اسهال و استفراغ باشد چه اقدامی باید انجام شود؟

(الف) توقف کار و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت از پزشک دارد.

(ب) توقف کار و ترک محیط کار تا ۲۴ ساعت پس از علائم.

(ج) باید از ارتباط مستقیم با مواد غذایی خودداری نماید.

(د) باید از ارتباط مستقیم با سطوحی که مواد غذایی با آن ارتباط دارد خودداری نماید.

- جوش ، زخم باز یا سوختگی بر روی دست و مچ : اگر امکان پوشش کامل زخم با دستکش وجود نداشته باشد کار باید متوقف شود.

- - زخمها و بریدگی ها (در جاهاییکه امکان ادامه کار با این شرایط به آنها داده میشود) باید بوسیله کاورهای ضد آب پوشانده شود.





Cover cuts with a
brightly coloured
waterproof
dressing

Think To Yourself Before You Work...



Protect People Everywhere By Not Working When You Are Sick. 

پاتاری



استافیلوکوک طلائی



معاینه و درمان پاناری، به ویژه در آشپزها

شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه مواد غذایی

جهت جلوگیری از آلودگی مواد غذایی و حفاظت آن نیاز است که نقشه و طراحی ساختمان بخوبی انجام گردد.

هدف اینست که :

۱- آلودگی کاهش پیدا کند .

۲- امکان تعمیرات ، تمیز کردن ، ضدعفونی کردن وجود داشته باشد.

۳- آلودگی از طریق هوا به حداقل برسد.

۴- جنس سطوح مناسب باشد.

۵- در صورت نیاز تسهیلاتی مانند کنترل حرارت ، رطوبت و.... در دسترس باشد.

۶- از ورود حشرات و جوندگان و آفات جلوگیری شود.

کلیات طراحی

- ❖ طراحی سالن و نصب تجهیزات باید به گونه ای باشد که مواد اولیه و محصولات نهایی غذاهای آماده مصرف از هم مجزا باشد. تا حد امکان جریان حرکت مواد خام و محصول نهایی بصورت خطی باشد.
- ❖ محل ورود غذا باید با محل ورود مشتری جدا باشد.
- ❖ بخش های کاری با وظایف مشابه در کنار هم قرار گیرد.
- ❖ تجهیزات و وسایل مشابه در کنار هم قرار گیرد .
- ❖ تقسیم صحیح کار و مسئولیت بین کارکنان آشپزخانه .

❖ انتخاب تجهیزات و وسایل کار به گونه ای باشد که بیشترین استفاده را داشته باشند.

❖ به حداقل رساندن رفت و آمدهای غیر ضروری .

❖ وسایل آماده سازی مواد غذایی بمنظور سهولت در خارج نمودن مواد زاید در کناره ها قرار گرفته و دستگاه پخت و پز در وسط آشپزخانه که بتواند تهویه جداگانه ای داشته باشد در نظر گرفته شود .

❖ به هنگام نصب ماشین آلات بمنظور تمیز کردن سطوح روی دستگاهها و فصل مشترک بین دیوار و کف توصیه میگردد فاصله این تجهیزات از دیوار حدود نیم متر باشد.

❖ حداقل فاصله تجهیزات و ماشین آلات از کف آشپزخانه ۱۵ سانتی متر باشد تا تمیز کردن و شستشو به راحتی صورت گیرد .

❖ هنگام برداشتن و جا بجا کردن قاشق و چنگال از دسته آن ، بشقاب از لبه آن ، لیوان از پایه اش اقدام نمود .

❖ توصیه می شود دستشوئی (روشوئی) از میز تهیه و ظروف غذا حدود ۲/۵ متر فاصله داشته باشد . و تعداد آن کافی و در دسترس باشد.

۱۰۰ شیوه صحیح و نادرست در پذیرایی



نادرست



درست



نادرست



درست



نادرست



درست



نادرست



درست



نادرست



درست



نادرست



درست



نادرست



درست



نادرست



درست



نادرست



درست

- چیدمان کالا در انبار باید بر روی پالت (فلز سبک ضد زنگ یا پلاستیکی) باشد و نحوه چیدن کالا در انبار مرتب بوده و بر روی پالت با ارتفاع حداقل ۱۵ سانتی متر از سطح زمین ، ۲۰ سانتی متر فاصله از دیوارها و ۱۰ سانتی متر بین ردیف ها چیده شوند.
- هر فرآورده باید با رمز و کد خاصی نگهداری شود که معمولاً معرف زمان ورود به انبار یا زمان تولید فرآورده می باشد تا به ترتیب زمان ورود، خارج شوند.
- کلیه کارگران باید دارای لباس مناسب و تمیز به رنگ روشن، فاقد جیب و دکمه بیرونی بوده و یک جیب در داخل لباس داشته باشد.
- پنجره ها باید به موازات دیوارها و بدون رف باشند (شیب مناسب به طرف داخل) و فاصله آنها از کف حداقل یک متر باشد.



کف ساختمان

❖ کف ساختمان باید از جنس مقاوم ، صاف ، بدون درز و شکاف و قابل شستشو و دارای کف شور به تعداد مورد نیاز (هر ۳۶ متر مربع یک کف شور در نظر گرفته شود بطوری فاصله آخرین نقطه تا فاضلابرو از ۶ متر بیشتر نباشد) ، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

❖ دارای شیب مناسبی در حد ۵-۱۰ درجه برخلاف جریان کار (از محل تمیز به محل آلوده) باشند همچنین حتی المقدور از ساختن آبروهای عمیق باید اجتناب کرد زیرا تمیز کردن آنها مشکل می باشد.

❖ استفاده از فرش یا موکت و امثال آن در محل طبخ یا آشپزخانه ممنوع می باشد.



- محل اتصال کف با دیوار بجای اینکه زاویه نود درجه داشته باشد باید دارای انحنا داشته باشد.
- دیوارها به گونه ای ساخته شده باشند که از لانه گزینی حشرات ممانعت نمایند. (از ساختن دیوارهای دو جداره اجتناب گردد.)

❖ اندازه آشپزخانه

اندازه آشپزخانه بستگی به عوامل زیر دارد :

۱- مکانی برای مواد خام مورد استفاده

۲- وسعت و نوع غذاهایی که تهیه می شود و سرویسی که ارائه میدهد .

۳- تجهیزات مورد استفاده

۴- روش نظافت و شستشو (ظروف و تعداد ماشین ظرفشویی که استفاده می شود).

۵- نوع حرارتی که برای پختن بکار می رود .

با توجه به نکات فوق می توان اندازه آشپزخانه به طرق زیر محاسبه نمود:

۱- به ازای هر کارگر $3/7$ مترمربع سطح و $11/3$ مترمکعب فضا لازم است .

2- سطح مورد نیاز برحسب تعداد غذاهای تهیه شده

سطح مورد نیاز

غذای تهیه شده به تعداد نفرات

۶۷/۵	۱۰۰
۱۱۷	۲۵۰
۲۲۵	۵۰۰
۲۷۰	۷۵۰
۳۳۷/۵	۱۰۰۰
۴۵۰	۱۵۰۰
۵۴۰	۲۰۰۰



۳- به ازای هر صندلی سطح سالن غذاخوری را $1/3$ مترمربع و سطح آشپزخانه را $7/9$ مترمربع در نظر بگیریم.

۴- جهت رستورانهای کوچک مساحت آشپزخانه نصف سالن غذاخوری و برای رستورانهای بزرگ مساحت آشپزخانه یک سوم سالن غذاخوری در نظر بگیریم.

تعدادی نواقص بهداشتی در نانوای ها

- استفاده نکردن از روپوش مخصوص
- سیگار کشیدن کارگران در حین کار
- نبود محلی برای ضایعات نان
- نبود دستشویی های بهداشتی
- نبود مایع دستشویی
- عدم شستشوی دستها با صابون پیش از دخالت در پخت نان
- شستن دستهای خمیری در داخل پاتیل تهیه خمیر
- ردوبدل کردن پول توسط فرد خمیر گیر یا وردنه زن
- لباسهای غیر پاکیزه و وجود سوسک و دیگر حشرات در محیط کار

مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی

مشمول شناسه نظارت

- محصولات که مشمول شناسه نظارت می باشد باید دارای برچسب مشخصات شامل: نام و نشانی واحد تولیدی، شماره شناسه، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و شرایط نگهداری باشد.

- محصولات سنتی که مشمول شناسه و پروانه ساخت نمی باشند و به صورت کاملاً سنتی تهیه و عرضه می گردند از جمله لبنیاتی که به صورت سنتی تهیه می گردد باید دارای برچسب مشخصات از جمله نام واحد تولیدی، آدرس، تاریخ تولید، شرایط نگهداری و ترکیبات تشکیل دهنده باشد و باید توصیه های بهداشتی مانند جوشاندن شیر (در صورت عرضه شیر خام) یا کشک و مدت زمان جوشاندن بر روی بسته بندی قید گردد.

بهداشت مراکز سبزی خرد کنی

- در مراکز سبزی خرد کنی باید فرایند شستشو و گندزدایی سبزیجات و صیفی جات در محل انجام گردد.
- در مراکز سبزی خرد کنی در صورت عرضه سبزیجاتی مانند سبزی کوکو، قورمه و امثال آن که نیاز به طبخ دارد و گندزدایی نمی گردد باید در خصوص عدم مصرف سبزیجات مذکور به صورت خام توسط متصدی به مشتری اطلاع رسانی گردد.
- در مراکز سبزی خرد کنی باید فرایند خرد کردن سبزی در محل انجام پذیرد.
- در مراکز سبزی خرد کنی که اقدام به عرضه محصولات طبخ شده از قبیل سیر و پیاز و سبزیجات و صیفی جات سرخ شده می نمایند باید همه فرایند طبخ و عرضه در محل عرضه انجام گردد.

کشف کارگاه غیر مجاز شستشو و بسته بندی سبزیجات



شرایط یا حالت بحرانی

* آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورت داشتن زخم، بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش چرکین، محل را با یک نوار یا باند ضد آب کاملاً پوشانده و از دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند؟

* آیا کارکنان دست اندر کار مواد غذایی شستشوی دست ها را با آب و صابون به درستی و مطابق دستورعمل انجام می دهند؟

* آیا سبزیجات و صیفی جات مصرفی قبل از استفاده مطابق دستورعمل، سالم سازی می گردد؟

* آیا جابجایی و حمل و نقل مواد غذایی به درستی انجام می گردد؟

* آیا دمای پخت مواد غذایی در حین طبخ رعایت می گردد؟

* آیا دما در یخچال، فریزر و سردخانه رعایت و کنترل می گردد؟

شرایط یا حالت بحرانی

* آیا در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می گردد؟
* در صورت استفاده از یخ، آیا دارای ویژگی های لازم می باشد؟
* در صورت استفاده از تخم مرغ، آیا تخم مرغ مصرفی، در شرایط مناسب نگهداری می گردد؟
* آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می گردد؟
* آیا ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده و شیرین کننده های شیمیایی غیر مجاز رعایت می گردد؟



شرایط یا حالت بحرانی

* آیا یخچال، فریزر و سردخانه مورد استفاده سالم هستند؟

* آیا سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟

* آیا سیستم آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟

شرایط نانوایی

- ۱- محل نگهداری آرد و سایر مواد اولیه: حداقل ۱۲ مترمربع (طول و عرض انبار باید حداقل ۳ متر باشد)
- ۲- محل آماده سازی شامل اختلاط خمیر - محل استراحت اولیه خمیر و... (با توجه به تجهیزات موجود و نظریه بازرس مربوطه)
- ۳- محل قرار گیری دستگاه پخت (با توجه به ابعاد دستگاه)
- ۴- محل استراحت کارگران (حداقل ۷.۵ مترمربع)
- ۵- سرویس بهداشتی و حمام و رختکن با توجه به آئین نامه یاد شده
- ۶- قسمت پذیرش مشتری و سایه بان
- ۷- محل قرار گیری روشویی (دور از میز کار و محل آماده سازی)
- ۸- محل قرار گیری میز کار (آماده سازی خمیر)
- ۹- فضای مورد نیاز جهت گردش کار مناسب (با توجه به نظریه بازرس)

قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی

ماده ۱- مرتکب هر یک از اعمال زیر در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به مجازات های مقرر در این قانون محکوم خواهد شد:

- ۱- عرضه یا فروش جنسی به جای جنس دیگر.
- ۲- مخلوط کردن مواد خارجی بجنس بمنظور سوء استفاده.
- ۳- عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت شده در مواردیکه تعیین فرمول و رعایت آن و همچنین تعیین استاندارد و رعایت آن الزامی باشد.
- ۴- فروش و عرضه جنس فاسد و یا فروش و عرضه جنسی که موعده مصرف آن گذشته باشد.
- ۵- بکار بردن رنگها و اسانسها و سایر مواد اضافی غیر مجاز در مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی و یا لوازم بازی کودکان.
- ۶- ساختن مواد تقلبی خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی. (الحاقی مصوب ۱۳۵۳/۱۲/۱۸)







قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی

۱ - در مواردی که مواد مذکور در ماده یک بدست مصرف کننده نرسیده یا اینکه مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی نگردد مجازات مرتکب سه ماه تا یکسال حبس جنبه‌ای خواهد بود که در هر حال سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنائی درجه ۲ از دو تا پنجسال محکوم خواهد شد .

۲ - در صورتیکه مصرف مواد مذکور موجب بیماری مصرف کننده یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یکماه باشد مجازات مرتکب ششماه تا دو سال حبس جنبه‌ای خواهد بود و هرگاه مدت معالجه بیشتر از یکماه باشد مجازات مرتکب یکسال تا سه سال حبس جنبه‌ای است و در هر دو مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی بحبس جنائی درجه یک از سه سال تا ده سال محکوم خواهد شد .

قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی

ماده ۱۱ - در مؤسسات داخلی که نوع آنها از طرف وزارت بهداشتی معین و صورت آن منتشر میگردد صاحبان آنها مکلفند طبق دستور وزارت بهداشتی مشخصات لازم را در مورد هر نوع فرآورده بخط فارسی خوانا روی بسته‌بندی یا ظرف محتوی جنس قید نمایند در مواردیکه فرمول محصول یا مواد ترکیبی طبق تقاضای سازنده فرمول بایستی محفوظ بماند باید فرمول محصول را قبلاً بوزارت بهداشتی تسلیم و شماره پروانه آن را روی بسته‌بندی ذکر نماید. متخلفین از مقررات این ماده به پرداخت غرامت از پنجهزار تا بیست هزار ریال محکوم خواهند شد.

مهمترین مشخصات مورد نظر ماده ۱۱، عبارتند از:

❖ نام محصول

❖ تاریخ تولید

❖ تاریخ انقضای مصرف

❖ پروانه ساخت

❖ فرمول محصول

❖ نام و نشانی و مشخصات کامل کارخانه

❖ پروانه بهره برداری

ماده ۱۴ : قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی:

کلیه مواد تقلبی یا فاسد یا موادی که مدت مصرف آنها منقضی شده باشد بلافاصله پس از کشف توقیف می شود و هرگاه وزارت بهداشت یا موسسات مسئول دیگر گواهی نمایند که مواد مکشوفه برای برخی از مصارف انسانی یا حیوانی یا صنعتی قابل استفاده می باشند ولی نگاهداری آنها امکان ندارد مواد مکشوفه به دستور دادستان شهرستان با اطلاع صاحب کالا و با حضور نماینده دادستان شهرستان به فروش می رسند و وجوه حاصل تا ختم دادرسی و صدور حکم قطعی در صندوق دادگستری تودیع خواهد شد .

و هرگاه گواهی شود که مواد مکشوفه قابلیت مصرف انسانی یا حیوانی و یا صنعتی ندارند فوراً به دستور دادستان معدوم می شوند . در کلیه موارد فوق و همچنین در مورد اسباب و ابزار و آلات جرم دادگاه طبق ماده 5 قانون مجازات عمومی تعیین تکلیف می نماید و اگر قبلاً به فروش رسیده باشند در مورد وجوه حاصل از فروش نیز تعیین تکلیف خواهد کرد.

تخلف از مقررات قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باعث

مجازاتهای بازدارنده از.....جریمه نقدی به ازای هر مورد نقص مقررات بهداشتی می باشد؟

(الف) نود هزار (۹۰۰۰۰) ریال تا صد و نود هزار (۱۹۰۰۰۰) ریال

(ب) یک میلیون هشتصد هزار (۱۸۰۰۰۰۰) ریال تا سه میلیون و نهصد هزار (۳۹۰۰۰۰۰) ریال

(ج) صد و نود هزار (۱۹۰۰۰۰) ریال تا سه میلیون و هفتصد هزار (۳۷۰۰۰۰۰) ریال

(د) هشتصد هزار (۸۰۰۰۰۰) ریال تا سیصد هفتاد هزار (۳۷۰۰۰۰) ریال

