

دستورالعمل رستوران سالم از دیدگاه بهداشت محیط :

- ♦ کارکنان هنگام برداشتن مواد غذایی از دستکش و انبرهای مخصوص استفاده نمایند.
- ♦ تمام کارکنان آشپزخانه و افرادی که غذا سرو می کنند باید از کلاه و روپوش استفاده نمایند.
- ♦ استفاده از آب سالم، داشتن فاضلاب بهداشتی، کاشی کاری تا زیر سقف و رنگ آمیزی به رنگ روشن ضروری است.
- ♦ وجود نور و تهویه مناسب، داشتن در و پنجره های سالم برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان و جمع آوری و دفع زباله بطریقه بهداشتی در رستوران ها و مراکز طبخ و توزیع غذا باید مورد توجه قرار گیرد.
- ♦ از ظرف ها و وسایل غذاخوری سالم و بدون شکستگی و لب پریدگی باید استفاده شود و پس از هر بار مصرف بدقت شستشو و گندزدایی شود.
- ♦ مواد غذایی فاسد نشدنی و یا دیر فاسد در محلی خشک، تمیز، دارای تهویه کافی و دور از دسترس حشرات و آفات انباری باید نگهداری شود.
- ♦ تمام کارکنان در مراکز طبخ و توزیع و عرضه غذا باید طبق آئین نامه مقررات بهداشتی ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دارای کارت معاینات دوره ای بهداشتی باشند.
- ♦ رعایت بهداشت فردی توسط کارکنان مانند کوتاه نگهداشتن موهای سر و صورت و ناخن ها، شستشوی دست ها با آب گرم و صابون و استحمام مرتب ضروری است