



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

پیوست شماره 6

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی

غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه ها

مرداد ۱۳۹۷



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

فصل اول - تغذیه

بخش اول - مقررات مربوط به سالن پخت

بخش دوم- مقررات مربوط به تجهیزات و وسایل پخت

بخش سوم - مقررات مربوط به آماده سازی مواد اولیه

بخش چهارم - مقررات مربوط به سردخانه ها و یخچالها

بخش پنجم - مقررات مربوط به پخت کباب

بخش ششم - مقررات مربوط به انبار مواد غذایی

فصل دوم - مسایل بهداشتی تغذیه ای

بخش اول - مقررات مربوط به بهداشت فردی کارکنان غذاخوری ها و بوفه ها

بخش دوم - مقررات تغذیه ای و بهداشتی مربوط به بوفه ها

بخش سوم - مقررات مربوط به بهداشت مواد غذایی

بخش چهارم - مقررات مربوط به بهداشت سلف سرویس و رستوران ها

فصل سوم- مسایل بهداشت محیطی

بخش اول - مقررات مربوط به سرویسهای بهداشتی

بخش دوم - مقررات مربوط به شستشوی ظروف

بخش سوم - مقررات مربوط به سیستم فاضلاب

بخش چهارم - مقررات مربوط به سم پاشی

بخش پنجم - مقررات مربوط به دفع زباله

فصل چهارم - آموزش پرسنل تغذیه و بهداشت

دستورالعمل شماره ۱ : نحوه شستشوی تخته کار

دستورالعمل شماره ۲ : روش سه مرحله ای سالم سازی و شستشوی سبزیجات

دستورالعمل شماره ۳ : یخ زدایی گوشت و مرغ منجمد

دستورالعمل شماره ۴ : نگهداری نان

دستورالعمل شماره ۵ : آماده سازی سیب زمینی و هویج و...

دستورالعمل شستشوی شماره ۶ : دیگ ها و ظروف پخت

دستورالعمل شماره ۷ : الف/استفاده از دستکش ب/ جعبه کمک های اولیه

منابع



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

مقدمه

ساماندهی و تنظیم امور مربوط به تغذیه، بهداشت مواد غذایی و محیط غذاخوری ها و بوفه های تحت پوشش دانشگاه به منظور نیل به استانداردهای مطلوب در کیفیت و سلامت تغذیه امری ضروری و لازم به نظر می رسد.

تکنیک های مربوط به تغذیه در زمینه سالن پخت، تجهیزات و وسایل، سردخانه ها و یخچال ها، انبار مواد غذایی، آماده سازی مواد اولیه و ... از یک سو و رعایت اصول و قواعد بهداشتی در خصوص نیروی انسانی، مواد غذایی سرویسهای بهداشتی و ... از سوی دیگر لزوم تدوین مقررات جامع و کاملی را در این زمینه ایجاب می کند. آیین نامه مذکور مشتمل بر مقررات تفصیلی در خصوص امور بهداشتی و تغذیه ای سالن های غذاخوری و بوفه های دانشگاه ها می باشد.

این آیین نامه مشتمل بر ۳۱۴ ماده و ۷ دستورالعمل با هدف ارتقاء فرهنگ تغذیه و بهداشت در دانشگاه ها تدوین گردیده است.

امید است که با رعایت نکات فنی بهداشتی و پیگیری های لازم جهت رفع نواقص و مشکلات موجود گامی استوار و بلند در جلوگیری و کاهش ضایعات مواد غذایی برداشته شود و از این رهگذر به داشتن نسلی سالم و خردمند امیدوارتر باشیم.

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه



فصل اول - تغذیه

بخش اول - مقررات مربوط به سالن پخت

- ماده ۱- ارتفاع مناسب جهت سقف آشپزخانه باید ۸-۶ متر باشد.
- ماده ۲- جنس دیوارها باید کاشی، سنگ یا سرامیک باشد.
- ماده ۳- جنس کف سالن باید سنگ یا سرامیک یا موزائیک باشد.
- ماده ۴- سقف سالن باید رنگ روغنی (سفید یا غیر سفید) باشد.
- ماده ۵- اگر در کف سالن پخت راه آب وجود دارد باید (حداقل دارای عمق ۱۰ cm و حداقل عرض ۱۵cm) باشد ضمن اینکه قاب روی آن فلزی باشد و مسئول مربوطه موظف است نسبت به جرم زدایی آن اقدام نماید.
- ماده ۶- درب های سالن پخت باید غذا باید به صورتی باشد که خود به خود بسته شوند یا به صورت فنردار باشند.
- ماده ۷- درب های سالن پخت باید مجهز به توری نمره ریز (نمره ۱۶) ضدزنگ باشند.
- ماده ۸- جعبه کمک های اولیه باید در مکانی قابل دسترس نگهداری شود.
- ماده ۹- الزامی است کپسول اطفای حریق به تعداد کافی در سالن پخت موجود باشد و پرسنل با طرز کار آن آشنایی کامل داشته باشند.
- ماده ۱۰- مساحت سالن پخت به اندازه ای باشد که کلیه تجهیزات ۲۵٪ مساحت آن را اشغال نمایند.
- ماده ۱۱- فضای آشپزخانه باید متناسب با تعداد کارگران آشپزخانه و حجم کار باشد تا کار تهیه و طبخ غذا به راحتی انجام گیرد.
- ماده ۱۲- موقعیت آشپزخانه باید طوری باشد که از مکان های آلوده دور بوده و مجاور سالن غذاخوری باشد و وسایل و شرایط پخت باید به گونه ای باشد که برای قسمت های مجاور آن مزاحمتی ایجاد ننماید.
- ماده ۱۳- بالای کلیه اجاق های پخت باید هواکش و هود متناسب با حجم کار موجود باشد.
- ماده ۱۴- پشت قاب هواکش ها باید مجهز به توری نمره ریز ضدزنگ باشد.



فصل اول - تغذیه

ماده ۱۵- داشتن برنامه ای منظم جهت سمپاشی دوره ای زیر نظر متخصص الزامی است. انجام سم پاشی های بی هدف و غیر برنامه ریزی شده صرفاً به صورت درمان موقتی تنها موجب مقاوت حشرات و جوندگان شده و مجاز نمی باشد.

ماده ۱۶- ضروری است شستشوی آشپزخانه همه روزه انجام شود.

ماده ۱۷- کارکنان موظفند روزانه تمام نقاط آشپزخانه را مورد بازدید قرار دهند.

بخش دوم - مقررات مربوط به تجهیزات و وسایل پخت

ماده ۱۸- الزامی است دیگ های دارای سیستم بخار و اجاق گازها هر هفته مورد باربینی قرار گیرند.

ماده ۱۹- ضروری است در صورت داشتن آبراه کلیه اجاق ها در قسمت دو طرف آبراه قرار گیرند.

ماده ۲۰- باید دیگ های پخت ترجیحاً از جنس استیل، آلومینیوم یا روی باشند.

ماده ۲۱- در صورت استفاده از سیب زمینی پوست کن، خردکن، همزن، سبزی خردکن توجه به بهداشت و نگهداری صحیح دستگاه ها الزامی است.

ماده ۲۲- بازدید و نظارت روزانه به جهت رعایت اصول بهداشتی و اطمینان از سلامت دستگاه برای مصارف بعدی از دستگاه های ماده ۲۱ الزامی است.

ماده ۲۳- ضروری است جنس تخته الایش گوشت، مرغ و سبزی از جنس استیل، چوبی و باشد.

ماده ۲۴- در صورت استفاده از تخته چوبی ضروری است سطح تخته ها صاف، تمیز و بدون درز باشد.

ماده ۲۵- ضروری است تخته گوشت، مرغ و سبزی بعد از اتمام کار ضد عفونی و شسته شوند.



فصل اول - تغذیه

ماده ۲۶- در صورت خش دار شدن و مستعمل شدن سطح تخته ها قبل از اینکه سطح تخته تغییر رنگ دهد باید نسبت به لایه برداری آن اقدام شود. (طبق دستور العمل شماره ۱ آیین نامه)

ماده ۲۷- چنانچه از تخته چوبی استفاده می شود ضروری است، در صورت خش دار شدن و وجود درز در سطح آن تخته به موقع رنده شده و به میزان مناسب روغن زده شود.

ماده ۲۸- جهت نگهداری نان خشک تا زمان تحویل ضروری است از ظروف فلزی درب دار یا پلاستیک فشرده درب دار استفاده شود.

ماده ۲۹- جنس سیخ های کباب و سایر ظروف ترجیحاً باید استیل یا آلومینیوم باشد.

ماده ۳۰- جهت جلوگیری از لانه گزینی سوسک و سایر حشرات موذی از وسایل چوبی مستعمل استفاده نشود.

ماده ۳۱- ضروری است سطل های زباله از جنس استیل یا پلاستیک فشرده و از نوع درب دار، بادبزی، پدالی یا ساده باشند.

ماده ۳۲- کارکنان موظفند بعد از پر شدن $\frac{2}{3}$ گنجایش سطل زباله نسبت به تخلیه آن اقدام نمایند.

ماده ۳۳- به علت بازیافت پلاستیک توسط سودجویان نباید از ظروف پلاستیکی رنگی استفاده شود.

ماده ۳۴- وجود مکانی مجزا جهت نگهداری ظروف پخت و پز ضروری است.

ماده ۳۵- جهت نگهداری ظروف باید از آبچکان مخصوص کابین دار استفاده شود.

ماده ۳۶- جهت نگهداری ظروف کوچک آشپزخانه نیز باید از آبچکان مخصوص استفاده شود.



فصل اول - تغذیه

بخش سوم - مقررات مربوط به آماده سازی مواد اولیه

ماده ۳۷- باید محلی مجزا جهت آرایش گوشت و مرغ خام مجهز به میز کار تمام استیل، سینک استیل دو خانه، تخته صاف و بدون درز، سطل های استیل یا آلومینیوم جهت نگهداری گوشت و مرغ موجود باشد.

ماده ۳۸- ضروری است دستگاه چرخ گوشت و تخته آن بعد از اتمام کار با ماده ضد عفونی شسته شوند. (طبق دستورالعمل شماره ۱ آیین نامه)

ماده ۳۹- باید محلی مجزا جهت آرایش انواع سبزی مجهز به میز کار تمام استیل، سینک یا حوضچه سه خانه جهت شستشو سه مرحله ای سبزیجات، تخته صاف و بدون درز از جنس (استیل)، دستگاه سبزی خردکن، دستگاه سیب زمینی پوست کن و خردکن و موجود باشد.

ماده ۴۰- ضروری است دستگاه سبزی خردکن، سیب زمینی پوست کن و خردکن و تخته مخصوص بعد از اتمام کار با نمک شسته شوند.

ماده ۴۱- ضروری است پوشش پلاستیکی جهت نگهداری کلیه دستگاه های فوق موجود باشد.

ماده ۴۲- شستشوی سه مرحله ای سبزیجات و همچنین انگل زدایی و میکرب زدایی آنها الزامی است. (طبق دستورالعمل شماره ۲ آیین نامه)

ماده ۴۳- تخته مخصوص جهت خردکردن سبزیجاتی مانند گوجه فرنگی، بادنجان، لوبیا و... باید از جنس مناسب (زالامید، استیل، چوبی) و فاقد هرگونه درز و فرورفتگی باشد همچنین ضروری است بعد از اتمام کار با ماده ضد عفونی شسته شود. (طبق دستورالعمل شماره ۱ آیین نامه)

ماده ۴۴- همچنین ضروری است تخته ای صاف، بدون درز و فرورفتگی از جنس استیل یا زالامید جهت آماده سازی گوشت و مرغ پخته موجود باشد.



فصل اول - تغذیه

بخش چهارم - مقررات مربوط به سردخانه ها و یخچالها

ماده ۴۲- سالن پخت باید مجهز به سردخانه گوشت (صفردرجه سانتیگراد)- سردخانه لبنیات یا یخچال لبنیات (۴C) - سردخانه سبزیجات و میوه جات یا یخچال سبزی و میوه و فریزر باشد (۷C- ۴) (وسایل برودتی مذکور با توجه به نیاز و بازده سالن پخت انتخاب می شود.

ماده ۴۳- یخچال یا سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم در بیرون دستگاه بوده و همچنین سردخانه باید مجهز به زنگ اخبار، چراغ خطر و دستگیره ایمنی باشد و به صورت روزانه کنترل گردد. ضمناً درب سردخانه زیر صفر دو مرحله ای باشد.

ماده ۴۴- دستگاه های برودتی و خنک کننده باید کنترل و بازدید شوند و مسئول مربوطه از سالم بودن آنها اطمینان کامل داشته باشد.

ماده ۴۵- ضروری است دمای سردخانه روزی دو بار توسط مسئول مربوطه کنترل و ثبت گردد.

ماده ۴۶- به منظور جلوگیری از احتمال فساد بر اثر قطع برق باید سردخانه مجهز به برق اضطراری باشد و سیستم برق آن ایمن باشد.

ماده ۴۷- نور سردخانه باید مناسب و کافی باشد.(طبق استاندارد ارائه شده)

ماده ۴۸- دیوارهای سردخانه باید قابل شستشو (از جنس استیل، ورق گالوانیزه یا آلومینیومی) باشد.

ماده ۴۹- مسئول مربوطه موظف است دمای سردخانه زیر صفر را جهت انجماد کامل گوشت و مرغ همواره بین ۲۰C- ۱۸C نگه دارد.

ماده ۵۰- مواد غذایی موجود در سردخانه باید متناسب با حجم سردخانه باشد.

ماده ۵۱- سردخانه باید در محل مناسبی باشد. (طبق استاندارد ارائه شده)

ماده ۵۲- ضروری است کلیه مواد غذایی موجود در سردخانه درپوش داشته باشند.

ماده ۵۳- گذاشتن مواد غذایی در کف سردخانه ممنوع است.

ماده ۵۴- برای ورود به سردخانه باید روکفشی یا کفش جداگانه موجود باشد.



فصل اول - تغذیه

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۵۵- کارکنان موظفند مطابق ماده ۵۵ همین آیین نامه هنگام ورود به سردخانه کفش خود را تعویض نمایند.

ماده ۵۶- سردخانه باید بسته به نیاز و نوع و حجم مواد مصرفی مجهز به پالت یا قفسه بندی قابل شستشو و ضد زنگ باشد.

ماده ۵۷- ضروری است در سردخانه جداسازی غذای خام از پخته صورت گیرد.

ماده ۵۸- الزامی است یخچال ها و فریزرهای صندوقی هفته ای یکبار برفک زدایی شوند.

ماده ۵۹- ضروری است مسئول مربوطه کنترل دوره ای جهت سالم بودن برزنت های فریزرهای صندوقی به عمل آورد. (طبق استاندارد ارائه شده)

ماده ۶۰- مسئول مربوطه موظف است نظارت دقیق جهت متناسب بودن حجم مواد مصرفی در انواع یخچال های ایستاده و ویتیرینی به عمل آورد.

ماده ۶۱- مسئول مربوطه موظف است همواره بهداشت سردخانه و یخچال را در حد مطلوب نگه دارد قبل از خرید بار جدید نسبت به نظافت سردخانه مخصوصاً سردخانه گوشت اقدام نماید.

ماده ۶۲- مواد خوراکی پخته شده و آماده مصرف نباید بیش از نیم ساعت در محیط گرم و مرطوب آشپزخانه نگهداری شود و بلافاصله بعد از این مدت و سرد شدن غذا حتماً به طور در بسته در یخچال نگهداری شود.

ماده ۶۳- کارکنان باید جهت ذوب کردن مواد غذایی منجمد، آنها را از ۱۲-۲۴ ساعت قبل از آماده سازی در یخچال بالای صفر نگهداری نمایند. (طبق دستورالعمل شماره ۳ آیین نامه)

ماده ۶۴- کارکنان موظفند باقیمانده غذای پخته را خنک نموده (به کمک آب سرد) و در سرد خانه ۴C- تا ۲۴ ساعت بعد نگهداری نمایند.

ماده ۶۵- گوشت چرخ کرده را باید در یخچال با برودت حداکثر ۴C+ در کمتر از ۱۲ ساعت نگهداری نمود.



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

فصل اول - تغذیه

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه





فصل اول - تغذیه

بخش پنجم - مقررات مربوط به پخت کباب

ماده ۶۵- لازم است مکانی مجزا جهت پخت کباب موجود باشد.

ماده ۶۶- این قسمت باید دارای اجاق کباب پزی مخصوص با پایه چرخی قفلدار- هود و هواکش- میز کار استیل- سطل آشغال درب دار- میزطبقه دار مخصوص قرار دادن سیخ کباب با پایه چرخدار جهت قرار گرفتن در سردخانه باشد.

ماده ۶۷- جهت نگهداری سیخ های کباب باید از سطل های فلزی درب دار (چلیک) متناسب با طول سیخ ها استفاده شود.

ماده ۶۸- جنس سیخ های کباب باید ترجیحاً از استیل، آلومینیوم یا روی باشد.

ماده ۶۹- استفاده از جوش شیرین در پخت کباب ممنوع است.

ماده ۷۰- بهتر است از همزن صنعتی جهت مخلوط کردن مایع کباب استفاده شود.

ماده ۷۱- استفاده از دستگاه های کباب گیر اتوماتیک، کباب پز اتوماتیک و سیخ شور صنعتی جهت رعایت کامل مسایل بهداشتی پیشنهاد می شود.

بخش ششم - مقررات مربوط به انبار مواد غذایی

ماده ۷۲- انبار باید در محل مناسب احداث شود. (مطابق با استاندارد ارائه شده)

ماده ۷۳- سطح و فضای انبار باید متناسب با نوع و میزان مواد مورد ذخیره باشد.

ماده ۷۴- انبار باید تا ارتفاع حداقل ۲m کاشی یا سرامیک باشد. به عبارت دیگر دیوار مقاوم و قابل شستشو باشد.

ماده ۷۵- دیوارهای جانبی و خارجی انبار از سطح زمین به ارتفاع ۸۰ سانتی متر از بتون و مصالح مقاوم ساخته شوند تا مانع ورود جوندگان به داخل انبار گردند (ضد موش

(rat Proofing).

ماده ۷۶- کف انبار باید از جنس قابل شستشو (سنگ- سرامیک یا موزاییک) باشد.

ماده ۷۷- کف انبار باید کف شوی داشته باشد و انباردار نظارت کامل در خصوص داشتن در پوش، داشته باشد.



فصل اول - تغذیه

- ماده ۷۸-** سقف انبار باید دارای رنگ آمیزی روغنی به رنگ روشن باشد.
- ماده ۷۹-** انبار باید بسته به نیاز و حجم مواد مصرفی مجهز به پالت و قفسه بندی مناسب باشد و مواد طوری چیده شوند که خطر سقوط نداشته باشند و مزاحمتی برای عبور و مرور افراد ایجاد نمایند.
- ماده ۸۰-** کلیه مواد اولیه باید بر روی پالت یا قفسه مناسب قرار داشته باشد.
- ماده ۸۱-** پالت ها باید از جنس فلزی یا پلاستیک فشرده باشد.
- ماده ۸۲-** ضروری است انبار دارای قفسه بندی قابل شستشو باشد.
- ماده ۸۳-** قفسه بندی باید حداقل ۴۵cm از زمین فاصله داشته باشد.
- ماده ۸۴-** انبار باید خشک و خنک و نظافت آن آسان و عملی باشد.
- ماده ۸۵-** کلیه درب ها و پنجره های انبار باید سالم، قابل شستشو و مجهز به توری ضد زنگ باشد.
- ماده ۸۶-** درب های انبار نیاستی از کف زمین فاصله داشته باشد.
- ماده ۸۷-** درها بخوبی چفت شده و برای جلوگیری از ورود pest به خوبی بسته شوند. (ناحیه زیرین درها هم سطح با کف باشند)
- یادآوری- در این ضابطه منظور از Pest حشرات، جوندگان، پرندگان و آفات می باشد.
- ماده ۸۸-** انبار باید دارای کولر و تهویه مناسب باشد. (طبق استاندارد ارائه شده)
- ماده ۸۹-** انبار باید مجهز به ترمومتر باشد. انباردار موظف است همواره دمای انبار را تا ۱۵C حفظ نماید.
- ماده ۹۰-** انباردار موظف است مواد را طبق اصول صحیح انبارداری نگهداری نماید و به مدت ماندگاری (sheltime) مواد غذایی توجه کافی داشته باشد و مواد را به ترتیب تاریخ تولید و انقضاء مصرف نماید. (طبق استاندارد ارائه شده)
- یادآوری: هر فرآورده باید با کد مشخص و تعریف شده وارد انبار شده که معمولا معرف زمان ورود به انبار و تاریخ تولید فرآورده می باشد تا به ترتیب زمان ورود و تاریخ انقضاء خارج شوند، به عبارتی سیستم FEFO: First expire, First out و FIFO: First in-First Out رعایت و فرآورده های موجود در انبار قبل ردمیابی باشند. سوابق ورود و خروج فرآورده بلید در انبار



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

نگهداری و قابل دسترس نشدن - فصل اول - تغذیه

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۹۱- نگهداری کلیه فرآورده ها در انبار باید مطابق با شرایط قید شده از طرف واحد تولید کننده آن باشد.

ماده ۹۲- کلیه مواد غذایی موجود در انبار باید دارای برچسب و مشخصات کامل باشند.

ماده ۹۳- وجود مکان مناسب جهت نگهداری فرآورده های ضایعاتی و مرجوعی بصورت جداگانه ضروری است.

ماده ۹۴- نگهداری هر گونه ماده یا فرآورده فاقد مجوز از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، تاریخ مصرف گذشته، فاسد، غیر قابل مصرف و ... در انبار ممنوع است.

ماده ۹۵- انباردار موظف است فاصله گذاری بین اجناس و جداسازی آنها را رعایت نماید.

ماده ۹۶- مواد چیده شده باید حداقل ۳۰ CM تا دیوار فاصله داشته باشند.

ماده ۹۷- فاصله مواد چیده شده تا سقف باید کمتر از $\frac{2}{3}$ از کف باشد.

ماده ۹۸- مواد چیده شده در انبار بایستی به صورتی باشد که از تابش نور مستقیم خورشید بر روی آن ها جلوگیری گردد.

ماده ۹۹- کارکنان باید هفته ای یکبار نسبت به نظافت انبار روزانه اقدام نمایند.

ماده ۱۰۰- مواد غذایی باید در ظروف درب دار نگهداری شوند.

ماده ۱۰۱- کارکنان باید در انتخاب مواد و اطمینان از سلامت و تازگی آن دقت لازم را داشته باشند.

ماده ۱۰۲- ادویه جات حتماً باید در ظروف دربسته نگهداری شوند.

ماده ۱۰۳- کارکنان موظفند کنترل دقیق نسبت به سالم بودن مواد غذایی به خصوص مواد فاسد شدنی مانند سیب زمینی و پیاز داشته باشد.

ماده ۱۰۴- به جهت گردش هوا و جلوگیری از جوانه زدن سیب زمینی و سبز شدن پیاز لازم است از قفسه های مشبک فلزی با پایه چرخی قفل دار استفاده شود.



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

فصل اول - تغذیه

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه





معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

فصل دوم – مسایل بهداشتی تغذیه ای

این نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی – غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

بخش اول – مقررات مربوط به بهداشت فردی کارکنان غذاخوری ها و بوفه ها

ماده ۱۰۵- کلیه کارکنان باید دارای لباس کار کامل (روپوش، شلوار، کلاه، پیش بند) سفید باشند.

ماده ۱۰۶- کارکنان باید به طور مرتب آزمایش شوند (هرسه ماه یکبار، آزمایش مدفوع)

ماده ۱۰۷- همه کارکنان باید دارای کارت بهداشتی باشند.

ماده ۱۰۸- کارکنان موظفند موهای سر خود را همواره کوتاه نمایند.

ماده ۱۰۹- کارکنان موظفند ناخن های خود را مرتباً (هر هفته) کوتاه کنند.

ماده ۱۱۰- روپوش کارکنان باید فاقد جیب یا جیب پایین تر از مچ باشد.

ماده ۱۱۱- کارکنان موظفند روزانه حمام نمایند.

ماده ۱۱۲- کارگران خدماتی و خدمه سرویسهای بهداشتی نباید در کارهایی مانند شستشو و آماده سازی مواد غذایی دخالت نمایند.

ماده ۱۱۳- کارکنان باید از کارهای زیر پرهیز نمایند.

سیگار کشیدن - نشستن بر روی میزهای سالن پخت - استراحت کردن یا خوابیدن بر روی زمین - تقسیم کردن غذا با دست، صحبت کردن با تلفن همراه در محوطه سالن پخت و غذاخوری (مخصوصاً در زمان سرو غذا)، تردد با لباس کار در محوطه خارج از سالن پخت و غذاخوری.

ماده ۱۱۴- کارکنان باید در موقع سرفه یا عطسه دهان و بینی خود را بپوشانند.

ماده ۱۱۵- مسئول مربوطه باید از کلاس های آموزشی و توجیهی بهداشتی - تغذیه ای برای کارکنان استفاده مند.

ماده ۱۱۶- لازم است کارکنان جهت خشک کردن دست از پارچه های کتان سفید و تمیز و یا از دستمال کاغذی، حوله ای استفاده نمایند.



فصل دوم - مسایل بهداشتی تغذیه ای

ماده ۱۱۷- کارکنان موظفند هنگام ابتلا به بیماری هایی نظیر یرقان، تهوع، اسهال، استفراغ، تب، گلودرد و یا بثورات پوستی، ترشح از گوش، چشم و بینی از تماس با مواد غذایی خودداری کرده و آزادانه و بدون ترس از کسر از حقوق مراتب را به کارفرما اطلاع دهند.

ماده ۱۱۸- کارکنان موظفند در صورت وجود زخم در دست یا بازو آن را با باندهای غیر قابل نفوذ به دقت پانسمان نمایند تا موجب آلودگی مواد غذایی نگردد.

ماده ۱۱۹- اگر هنگام کار با مواد غذایی دچار سرفه و عطسه شدید روی خود را برگردانده با دستمال جلوی بینی و دهان خود را بگیرید.

ماده ۱۲۰- برای اجتناب از آلودگی غذا با میکرب ها و مواد خارجی لباس پاکیزه بپوشید.

ماده ۱۲۱- هنگام کار با پوشاندن موی سر، از افتادن مو به داخل غذا جلوگیری کنید.

ماده ۱۲۲- همیشه به خصوص پس از تماس دست با مواد شیمیایی پاک کننده و یا تماس با زباله و پس مانده غذا دست ها را بشوئید.

ماده ۱۲۳- کارکنان بوفه که با تهیه و طبخ مواد غذایی سرو کار دارند لازم است از دریافت وجه مواد غذایی خودداری نمایند.

بخش دوم - مقررات تغذیه ای و بهداشتی مربوط به بوفه ها

ماده ۱۲۴- کف بوفه باید قابل شستشو- صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب باشد.

ماده ۱۲۵- دیوارهای ساختمان باید قابل شستشو و به رنگ مناسب باشد.

ماده ۱۲۶- لازم است سقف ها مسطح و بدون ترک خوردگی و شکاف باشند.

ماده ۱۲۷- درها و پنجره ها باید مجهز به توری نمره ریز (نمره ۱۶) قابل شستشو باشند.

ماده ۱۲۸- لازم است جهت سهولت کار در بوفه امکانات زیر موجود باشد:

یخچال- فر با کلاهک و هواکش- اجاق گاز- ظروف سرو- کاسه ظرفشویی(سینک دوخانه)-

میز- صندلی- فریزر- تابلو صورت غذا- دستگاه ورق کن کالباس و...



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

فصل دوم – مسایل بهداشتی تغذیه ای

این نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی – غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۱۲۹- کارگرانی که با تهیه و طبخ غذا سرو کار دارند باید از دریافت وجه موادخوراکی

خودداری نمایند.(صندوق دار)

ماده ۱۳۰- آب مصرفی باید قابل شرب باشد.

ماده ۱۳۱- ضروری است بوفه مجهز به آب گرم در تمامی ساعات کار باشد.

ماده ۱۳۲- بهداشتی بودن سیستم فاضلاب ضروری است.(کف شوی درب دار باشد).

ماده ۱۳۳- وجود کپسول اطفاء حریق و جعبه کمکهای اولیه همراه با آموزش علمی الزامی است.

ماده ۱۳۴- سطل های زباله باید درب دار از جنس فلزی یا پلاستیک فشرده از نوع پدالی – بادبزی یا ساده باشند.

ماده ۱۳۵- لازم است سیخ های کباب از نوع استیل یا آلومینیوم باشد.

ماده ۱۳۶- تخته گوشت خردکنی سالم و تمیز باشد.

ماده ۱۳۷- تخته خرد کن سبزیجات سالم و تمیز باشد.

ماده ۱۳۸- دستگاه های سرد کننده (کولر و...) و گرم کننده هوا(شوفاژ، بخاری و ...) با توجه به نیاز باید موجود باشند.

ماده ۱۳۹- استفاده از مواد پاک کننده استاندارد، الزامی است.

ماده ۱۴۰- جهت نگهداری ظروف سرو باید از کابینت استیل استفاده شود.

ماده ۱۴۱- در صورت نداشتن خشک کن اتوماتیک ماشین ظرفشویی ظروف پس از شستشو باید با وسیله تمیز و عاری از الودگی خشک شود.

ماده ۱۴۲- ظروف مناسب غذا خوری (لیوان، قاشق، چنگال و سینی) به تعداد کافی وجود داشته باشد و از استفاده مجدد آن ها قبل از شستشو خوداری گردد.

ماده ۱۴۳- استفاده قندان و نمکدان بدون سرپوش ممنوع است.

ماده ۱۴۴- برای نگهداری سیب زمینی و پیاز از قفسه های مشبک فلزی با پایه چرخی



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

قفل‌نامه استفاده شود - مسایل بهداشتی تغذیه ای

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۱۴۵- پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل بوفه دیده شوند.

ماده ۱۴۶- برای پیچیدن مواد غذایی از کیسه نایلون تمیز و مخصوص استفاده شود.

بخش سوم - مقررات مربوط به بهداشت مواد غذایی

ماده ۱۴۷- مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه باید دارای کیفیت مطلوب، شماره پروانه معتبر و تاریخ مصرف باشند.

ماده ۱۴۸- ضروری است اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی رعایت شود.

ماده ۱۴۹- سبزی ها و میوه جات خام باید انگل زدایی و ضد عفونی شوند.

ماده ۱۵۰- در پخت سبزی ها، ابتدا آب را جوش آورده، سپس سبزی را بریزید.

ماده ۱۵۱- میوه جات و سبزیجات را زیاد خرد نکنید این کار باعث هدر رفتن ویتامین ها بخصوص ویتامین ث می شود.

ماده ۱۵۲- میوه جات و سبزیجات را زیاد حرارت ندهید.

ماده ۱۵۳- جوانه و قسمت های سبز سیب زمینی و هویج به دلیل دارا بودن سم سولانین به هنگام آماده سازی جدا شود.

ماده ۱۵۴- تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود. در صورت استفاده، روغن مواد غذایی بعد از طبخ به خوبی گرفته شود.

ماده ۱۵۵- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ و سبزیجات رعایت شود.

ماده ۱۵۶- گوشت در حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

ماده ۱۵۷- گوشت مرغ خیزده را باید در سردخانه دانشگاه تبریز کف‌زده آنی در 18°C تا 20°C - است نگهداری نمود.

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۱۵۸- جهت پختن مواد غذایی بهتر است از آب کمتری استفاده شود و جهت حفظ ارزش غذایی آنها مواد به صورت بخارپز تهیه گردند.

ماده ۱۵۹- مواد غذایی باید بلافاصله بعد از پخت مصرف شوند.

ماده ۱۶۰- باقیمانده غذای پخته بایستی در همان روز تعیین تکلیف شود و استفاده مجدد از آن در وعده غذای بعدی ممنوع است.

ماده ۱۶۰- ضروری است جداسازی غذای خام از پخته در سردخانه ها و یخچال ها صورت گیرد. همچنین مواد غذایی بودار بایستی جدا از سایر مواد غذایی نگهداری شوند.

ماده ۱۶۱- ضروری است افزودن سبزی به برنج، پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.

ماده ۱۶۲- در پخت خورش ها از ادویه، لیموعمانی و آبلیمو استفاده شود. مصرف نمک محدود گردد و افزودنی های غیر مجاز (جوش شیرین- رنگ های غیر خوراکی و...) به هیچ وجه استفاده نشود.

ماده ۱۶۳- جهت نگهداری گوشت چرخ کرده از یخچال حد اکثر 4°C آن هم به مدت حداکثر ۱۲ ساعت استفاده کنید.

ماده ۱۶۴- تخم مرغ را در مکان خنک (کمتر از 10°C درجه سانتی گراد) نگهداری کنید.

ماده ۱۶۵- از تماس تخم مرغ خام با سایر مواد غذایی و سطوح و لوازم آشپزخانه جداً خودداری نمایید.

ماده ۱۶۶- تخم مرغ خام را فقط در صورت آلوده بودن به فضولات یا خون بشویید و بی درنگ مصرف کنید.



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

ماده ۱۶۷- از فصل تخم مرغ تمسایل بهداشتی آلودگیهای آن جداً خوداری
نمائید.

ماده ۱۶۸- ظروفی را که برای تهیه غذای حاوی تخم مرغ مصرف می شوند، باید به دقت
شست.

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۱۶۹- برای تهیه تخم مرغ آب پز باید حداقل ۷ تا ۹ دقیقه آن را جوشانید.

ماده ۱۷۰- تخم مرغ و غذاهای حاوی آن را تا درجه حرارت بیش از ۷۰ درجه سانتی گراد
طبخ کنید.

ماده ۱۷۱- باقی مانده غذاهای حاوی تخم مرغ را باید در مکان خنک (کمتر از ۱۰ درجه
سانتیگراد) نگهداری نمایید.

ماده ۱۷۲- غذاهای حاوی تخم مرغ را قبل از مصرف مجدداً تا دمای ۷۰C حرارت دهید.

ماده ۱۷۳- از حرارت دادن زیاد و طولانی روغن مایع خودداری کنید.

ماده ۱۷۴- از مصرف مجدد روغنی که چندین بار حرارت دیده جداً خودداری نمایید.

ماده ۱۷۵- هنگام خرید روغن به تاریخ تولید و مصرف آن توجه فرمایید.

ماده ۱۷۶- روغن باید در محل خنک و دور از نور، هوا و در ظرف در بسته نگهداری شود.

ماده ۱۷۷- روغن سوخته بیماری زاست و خاصیت سرطان زایی دارد.

ماده ۱۷۸- به هنگام طبخ با روغن، از حرارت کم استفاده کنید.

ماده ۱۷۹- روغن مصرف شده نباید دوباره به ظرف اصلی روغن برگردانده شود.

ماده ۱۸۰- از علائم ظاهری روغن فاسد، افزایش بو، غلظت و تغییر رنگ و تند شدن آن است.

ماده ۱۸۱- در روغن مایع را پس از مصرف بسته، در جای خنک و دور از نور نگهدارید.

ماده ۱۸۲- از مصرف کنسرو باد کرده و زنگ زده خودداری کنید.

ماده ۱۸۳- از خرید کنسروهایی که فاقد شماره پروانه ساخت وزارت بهداشت، تاریخ ساخت



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

و انقباضی مصرف باشند خودداری نمایند **فصل دوم - مساین بهداشتی تغذیه ای**

ماده ۱۸۴- قوطی کنسرو باید کاملاً سالم و فاقد هرگونه نشستی باشد.

ماده ۱۸۵- از مصرف کنسروهایی که تغییر رنگ، طعم و بو داده اند، خودداری فرمایید.

ماده ۱۸۶- از مصرف کنسروهایی که لعاب داخلی قوطی آنها خورده شده خودداری نمایید.

ماده ۱۸۷- از نگهداری قوطی کنسرو در یخچال و محیط های مرطوب خودداری کنید.

ماده ۱۸۸- باقیمانده محتوی کنسرو را در ظروف شیشه ای یا استیل درب دار (بسته به نوع کنسرو) و در یخچال نگهداری نمایید.

ماده ۱۸۹- پنیر مصرفی را در یخچال و در آب نمک نگهداری کنید.

ماده ۱۹۰- هنگام خرید کشک مایع دقت کنید علائم کپک زدگی و بوی نامطبوع نداشته باشد.

ماده ۱۹۱- کشک مایع را قبل مصرف به مدت ۱۰ تا ۲۰ دقیقه بجوشانید.

ماده ۱۹۲- توصیه می شود. از کشک بسته بندی با برچسب دارای مجوزهای بهداشتی استفاده شود.

ماده ۱۹۳- گوشت و مرغ تازه رنگ و بوی طبیعی داشته و پوست، عاری از چروکیدگی است.

ماده ۱۹۴- گوشت مرغ فاسد، تیره، پر خون یا کبود است.

توجه: گوشت مرغ در اثر نگهداری در شرایط نامناسب به تدریج خاکستری و گاهی سبز رنگ می شود که بایستی در این مواقع از مصرف آن خودداری نمود.

ماده ۱۹۵- تحلیل رفتن عضلات بخصوص در ناحیه سینه مرغ نشانه بیماری انگلی و عفونی است. که باید از مصرف خودداری شود.

ماده ۱۹۶- لکه های سفید روی پوست و عضلات مرغ به علت انجماد آب زیر پوست و عضلات است. مصرف چنین گوشتی بلامانع است.

ماده ۱۹۷- علائم مرغ مرده سربریده عبارتست از:

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

ورم و سرخی پوست، لکه های آبی و سبزه در تاج بهداشتی، دادن تغذیه کسبه صفرا و لکه های
حنائی رنگ در محوطه شکمی، لخته های خون در قلب و رگ ها که باید از مصرف
آن خودداری نمود.

ماده ۱۹۸- از مصرف مرغ هایی که دچار لاغری شدید هستند خودداری نمایید.

ماده ۱۹۹- گوشت قرمز مورد مصرف باید پس از خرید به خوبی شستشو شود.

ماده ۲۰۰- حتی المقدور از خرید گوشت چرخ کرده آماده خودداری کنید.

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۲۰۱- جهت نگهداری گوشت مورد مصرف برای ۲ تا ۳ روز از بالاترین قسمت یخچال
استفاده نمایید.

ماده ۲۰۲- برای نگهداری طولانی مدت گوشت باید از بسته بندی ناپلونی استفاده کرد و آن
را در فریزر یا سردخانه نگهداری نمود.

ماده ۲۰۳- گوشت منجمد را قبل از مصرف بهتر است به مدت ۲۴ ساعت در قسمت پایین
یخچال از انجماد خارج نمود. طبق دستور العمل شماره ۳ آیین نامه)

ماده ۲۰۴- ماهی های جنوب را به علت بعد مسافت، از نوع منجمد خریداری فرمائید.

ماده ۲۰۵- از خریداری فیله ماهی و ماهیهای پاک کرده بدون مشخصات خودداری نمایید.

ماده ۲۰۶- قبل از خرید ماهی دودی محوطه شکمی را به دقت مشاهده نمایید تا علامت
کپک زدگی و بوی نامطبوع نداشته باشد.

ماده ۲۰۷- علائم تازه عبارتند از: چشم برجسته و شفاف، فلس درخشان و محکم به
بدن چسبیده، آب ششها قرمز رنگ بوده و بوی نامطبوع نداشته باشد.

ماده ۲۰۸- ماهی منجمد پس از خروج از انجماد، نباید بوی نامطبوع داشته باشد.

ماده ۲۰۹- شیر پاستوریزه را باید حتماً در داخل یخچال بین صفر تا ۴ درجه به مدت
حداکثر ۴۸ ساعت نگهداری نمود.



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۲۱۰- از نگهداری شیر پاستوریزه، خالص یا یخچال بهداشتی تغذیه ای

ماده ۲۱۱- چنانچه شیر پاستوریزه بیش از ۴۸ ساعت در یخچال باقی بماند و علائم فساد و بوی بدگی در آن مشاهده نشود قبل از مصرف آن را حداقل به مدت ۱۰ دقیقه

بجوشانید.

ماده ۲۱۲- درجه سرمای یخچال و سردخانه بالای صفر را همواره کنترل کنید تا همیشه بین صفر تا ۴ درجه باشد.

ماده ۲۱۳- از قرار دادن مواد غذایی بیش از حد ظرفیت در داخل یخچال و سردخانه خودداری نمایید.

ماده ۲۱۴- قبل از گذاشتن سبزی در داخل یخچال یا سردخانه آن را بشوئید.

ماده ۲۱۵- غذایی که در یخچال یا سردخانه قرار می دهید باید سالم و تمیز باشد.

ماده ۲۱۶- میوه جات و مواد غذایی کپک زده موجب آلودگی سردخانه می شود. در صورت مشاهده چنین موردی آنها را از سردخانه خارج نموده، ظروف و سردخانه آلوده را ضدعفونی نمایید.

ماده ۲۱۷- میکرب های سرمادوست در یخچال و سردخانه هم رشد می کنند. از گذاردن غذاهای آلوده در یخچال و سردخانه خودداری کنید.

ماده ۲۱۸- هنگام خرید مواد غذایی به مشخصات برچسب محصولات بسته بندی شده به شرح زیر دقت نمایید :

۱- نام و آدرس کارخانه سازنده

۲- نام محصول

۳- مواد تشکیل دهنده محصول

۴- شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۵- شماره سری ساخت

۶- تاریخ ساخت و تاریخ مصرف



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

۷- فصل دوم (محتوا) - مسایل بهداشتی تغذیه ای ۸- جمله ساخت ایران

ماده ۲۱۹- همبرگر مصرف شده باید از کارخانه معتبر تهیه شود و دست ساز نباشد.

ماده ۲۲۰- سس مایونز مصرف شده نباید دست ساز باشد.

ماده ۲۲۱- همبرگز و سوسیس (انواع خوراکه ا) طبخ شده در بوفه باید روزانه تهیه گردند.

ماده ۲۲۲- مسئول بوفه موظف است در تهیه انواع ساندویچ اعم از کالباس، همبرگر و سوسیس دقت لازم را مبذول دارد تا با کیفیت مطلوب عرضه شود.

ماده ۲۲۳- نان در مکان مناسب (داخل نایلون) و به طریقه بهداشتی نگهداری گردد.

ماده ۲۲۴- در بوفه برای پیچیدن مواد غذایی از کیسه نایلون تمیز و مخصوص استفاده شود. استفاده از لفاف کاغذی ممنوع است.

ماده ۲۲۵- کره بسته بندی شده پاستوریزه تنها به مدت یک هفته در داخل یخچال قابل نگهداری است. برای مدت بیشتر، باید داخل فریزر نگهداری شود.

بخش چهارم - مقررات مربوط به بهداشت سلف سرویس و رستوران ها

ماده ۲۲۶- کارکنان باید نسبت به نظافت روزانه نهارخوری اقدام نمایند.

ماده ۲۲۷- کف و دیوارهای نهارخوری باید قابل شستشو باشد. (طبق استاندارد ارائه شده)

ماده ۲۲۸- سقف باید دارای رنگ آمیزی روغنی به رنگ روشن باشد.

ماده ۲۲۹- با توجه به اینکه نهارخوری مکان استراحت دانشجویان است و باید در این مدت آرامش روحی کامل داشته باشند و به عبارتی بتوانند تجدید قوا نمایند مسئول مربوطه باید نسبت به تزیین مناسب آن اقدام نماید.

این نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۲۳۰- ناهارخوری باید دارای دستشویی بهداشتی، ظرف تغذیه ای، حوله کاغذی و

تهویه مناسب باشد. (هوا به سهولت جابجا شده و هوای تازه جایگزین شود).

ماده ۲۳۱- کارگر مخصوص سرو غذا باید دارای لباس کار سفید (شلوار - کلاه - پیش بند

- روپوش) و دستکش یکبار مصرف باشد.

ماده ۲۳۲- جهت نگهداری ظروف باید از میز استیل یا کابینت استیل استفاده شود.

ماده ۲۳۳- نهارخوری باید دارای تهویه مناسب با هواکش مناسب باشد. (طبق استاندارد

ارائه شده)

ماده ۲۳۴- درب ورودی، پشت قاب هواکش و پنجره ها باید دارای درب توری نمره ریز

(نمره ۱۶) قابل شستشو و ضد زنگ باشند.

ماده ۲۳۵- وجود دستگاه های آب سردکن در داخل نهارخوری و هر مکان دیگری که نیاز

باشد الزامی است.

ماده ۲۳۶- لازم است ظروف مناسب غذاخوری (لیوان - قاشق - چنگال و سینی) به تعداد

کافی وجود داشته باشد و از استفاده مجدد آنها قبل از شستشو خودداری گردد.

ماده ۲۳۷- مهتابی ها باید دارای قاب باشند.

ماده ۲۳۸- صندلی و میزهای نهارخوری باید مرتب و تمیز باشد و کارکنان نسبت به نظافت

روزانه آن اقدام نمایند.

ماده ۲۳۹- نهارخوری باید دارای تابلو صورت غذا باشد.

ماده ۲۴۰- سیستم جمع آوری ظروف باید به روش دستی یا تسمه متحرک باشد.



فصل سوم - مسایل بهداشت محیطی

بخش اول - مقررات مربوط به سرویسهای بهداشتی

رختکن

ماده ۲۴۱- دیوارها باید تمیز و قابل شستشو (از جنس کاشی - سرامیک - سنگ) باشند.

ماده ۲۴۲- سقف باید تمیز و قابل شستشو از جنس رنگ روغن روشن باشد.

ماده ۲۴۳- کف باید تمیز و قابل شستشو (سرامیک - سنگ - موزاییک) باشد.

ماده ۲۴۴- برای هر کارگر باید یک کمد مستقل موجود باشد. کارگر موظف است نسبت به نظافت روزانه کمد اقدام نماید و مسئول مربوطه باید هفته ای یکبار کمدها را بازدید نماید.

ماده ۲۴۵- کارکنان باید از گذاشتن وسایل بر روی سقف کمد مانند کفش، دمپایی و... خودداری نمایند.

ماده ۲۴۶- گذاشتن وسایل اضافی در اتاق رختکن ممنوع است.

ماده ۲۴۷- تهویه رختکن باید مناسب و مطلوب باشد. (طبق استاندارد ارائه شده)

ماده ۲۴۸- رختکن باید در محلی خارج از سالن طبخ غذا باشد.

ماده ۲۴۹- لازم است لباسشویی مجزا در اطاق ضمیمه آشپزخانه جهت پرسنل موجود باشد.

شرایط محل دستشویی

ماده ۲۵۰- دستشویی باید در دسترس و در مکانی مناسب نزدیک توالت قرار داشته باشد.

ماده ۲۵۱- لازم است برای هر ۱۲ نفر دو عدد دستشویی موجود باشد.

ماده ۲۵۲- باید ظروف صابون مایع نصب و همیشه پر باشد.

ماده ۲۵۳- لازم است دستمال کاغذی یا سیستم حرارتی برای خشک کردن دستها موجود باشد.

ماده ۲۵۴- شستشو و ضدعفونی دستشویی ها باید به طور منظم انجام گیرد.

ماده ۲۵۵- اندازه کاسه دستشویی باید مناسب و همواره تمیز باشد.



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

فصل سوم - مسایل بهداشت محیطی

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۲۵۶- وجود سطل زباله پدالی یا بادبرنی با کیسه مخصوص ضروری است.

ماده ۲۵۷- دستشویی زنان و مردان باید مجزا باشد.

ماده ۲۵۸- دستشویی باید دارای آئینه - برس ناخن و آب سرد و گرم باشد.

توالت

ماده ۲۵۹- محل توالت باید مناسب باشد. (طبق استاندارد ارائه شده)

ماده ۲۶۰- باید دارای فاصله قابل قبول از سالن پخت باشد. و نباید درب آن مستقیماً به

سالن باز شود. (طبق استاندارد ارائه شده)

ماده ۲۶۱- توالت باید دارای تهویه مناسب و مجهز به سیفون یا فلاش تانک باشد.

ماده ۲۶۲- کارکنان موظفند برای رفتن به توالت دمپایی یا چکمه خود را تعویض نمایند.

ماده ۲۶۳- درب توالت باید فنردار باشد.

ماده ۲۶۴- کاسه توالت باید دارای چاه بست باشد.

ماده ۲۶۵- باید برای هر ۱۲ نفر دو توالت با رعایت طرح انطباق موجود باشد.

ماده ۲۶۶- پنجره ها باید به توری نمره ریز (نمره ۱۶) و ضد زنگ مجهز باشند.

ماده ۲۶۷- شستشو و ضدعفونی توالت ها باید به طور منظم انجام گیرد.

ماده ۲۶۸- هر توالت باید مجهز به سطل زباله درب دار، زنگ نزن و قابل شستشو باشد.

حمام

ماده ۲۶۹- ضروری است جنس دیوارهای حمام تا سقف قابل شستشو (سنگ - سرامیک -

کاشی) باشد.

ماده ۲۷۰- سقف حمام باید از جنس رنگ قابل شستشو و روشن باشد.

ماده ۲۷۱- حمام باید دارای هواکش باشد.

ماده ۲۷۲- چاه باید دارای درپوش باشد.

ماده ۲۷۳- باید برای هر ۲۵ نفر مرد، ۲۰ نفر زن هر کدام یک حمام موجود باشد.

ماده ۲۷۴- حمام و محل دوش باید به طور مرتب تمیز و با مواد مناسب گند زدایی گردد.



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

فصل سوم - مسایل بهداشت محیطی

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۲۷۵- حمام باید دارای محلی مناسب به عنوان رختکن برای تعویض لباس باشد.

ماده ۲۷۶- شستشوی هر نوع البسه در حمام ممنوع می باشد.

بخش دوم - مقررات مربوط به شستشوی ظروف

ماده ۲۷۷- جهت شستشوی ظروف باید از فرد (ظرفشور) مخصوص استفاده شود.

ماده ۲۷۸- فرد عامل موظف است از دستکش پلاستیکی - پیش بند پلاستیکی - روپوش سفید - شلوار سفید - چکمه استفاده نماید.

ماده ۲۷۹- جنس کف سالن شستشو باید از سینک، موزائیک یا سرامیک باشد.

ماده ۲۸۰- در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی اتوماتیک جهت شستشوی سه مرحل های ظروف باید از سینک استیل سه خانه استفاده شود.

ماده ۲۸۱- آب مورد استفاده باید قابل شرب باشد.

ماده ۲۸۲- این واحد باید مجهز به آب گرم در تمامی ساعات کار باشد.

ماده ۲۸۳- حرارت مناسب آب باید تا 85°C باشد.

ماده ۲۸۴- میز استیل یا ترولی جهت قراردادن ظروف باید موجود باشد.

ماده ۲۸۵- ظروف باید هفته ای یکبار ضدعفونی شود.

ماده ۲۸۶- این واحد باید دارای هواکش مناسب و تهویه کافی باشد.

ماده ۲۸۷- راه آب این قسمت باید روزانه بازبینی شود.

ماده ۲۸۸- جهت نگهداری ظروف باید از آبچکان کابین دار استفاده شود.

ماده ۲۸۹- کارکنان موظفند برای خشک کردن دست از پارچه کتانی تمیز یا دستمال کاغذی، حوله ای استفاده نمایند.

بخش سوم - مقررات مربوط به سیستم فاضلاب



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

ماده ۲۹۰- دهانه‌ها باید خارج از آشپزخانه در محل مشخص شده باشد.

ماده ۳۰۰- چاه حتماً باید دارای چربی گیر باشد.

ماده ۳۰۱- چربی گیر باید قابل تخلیه و تمیز کردن باشد.

بخش چهارم - مقررات مربوط به سم پاشی

ماده ۳۰۲- لازم است سمپاشی در فواصل زمانی معین انجام شود (طبق استاندارد ارائه شده)

ماده ۳۰۳- سمپاشی توسط متخصص مربوطه با مقدار سم مشخص انجام شود. استفاده

خودسرانه از انواع سم های موجود در بازار تنها مسکنی موقتی بوده و در نهایت

موجب مقاوم سازی آفات خواهد شد.

ماده ۳۰۴- هنگام کاربرد حشره کش (پودر یا اسپری) برای محافظت مواد غذایی و تجهیزات

دقت لازم اعمال شود.

ماده ۳۰۵- پس از سم پاشی و تایید دوره زمانی لازم پس از آن توسط متخصص مربوطه

شستشو و نظافت کلی فضا و تجهیزات آشپزخانه و غذاخوری و ... الزامی است.

بخش پنجم - مقررات مربوط به دفع زباله

ماده ۳۰۶- کارگر نظافتچی هنگام جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی

(ماسک، دستکش، ...) باشد.

ماده ۳۰۷- زباله ها باید درون کیسه زباله جمع آوری شود.

ماده ۳۰۸- ضایعات باید سریعاً از آشپزخانه خارج و به صورت صحیح در زباله دادن قرار

گیرند. ضروری است مکانی مجزا، دور از محل پخت، جهت نگهداری زباله در نظر

گرفته شود.

ماده ۳۰۹- لازم است از زباله دان های قابل شستشو و درب دار با پایه چرخی از جنس

پلاستیک فشرده یا فلزی استفاده شود.

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

ماده ۳۱۰- محل نگهداری زباله ها باید مشخص و قابل مشاهده و نظارت از دسترس گریه،
فصل سوم - مسایل بهداشت محیطی
حشرات و... باشد.

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

ماده ۳۱۱- دفع اصولی مواد زائد در جلوگیری از هر گونه آلودگی بسیار اهمیت دارد. زباله ها باید در مبداء تفکیک گردد. (زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و...از زباله تر جدا شود)

ماده ۳۱۲- کلیه کارکنان تغذیه و بهداشت (دست اندرکاران امور مربوط به تغذیه و بهداشت) موظف هستند مطابق با برنامه آموزشی جامعی که از طرف امور تغذیه این اداره کل تهیه و اجرا گذاشته می شود شرکت نمایند. (تفصیل مقررات مربوط به آموزش پرسنل اعم از موضوعات آموزشی - ساعات حضور در کلاس، تعداد جلسات و سایر موارد در برنامه جداگانه ای از سوی امور تغذیه ارائه می گردد).

ماده ۳۱۳- به کلیه شرکت کنندگان در کلاس های آموزشی بعد از اتمام دوره و انجام آزمایشات پزشکی لازم «گواهی آموزشی» از سوی امور تغذیه صادر می شود. اجرای مفاد قرارداد با پیمانکار مربوطه مشروط به گذراندن کلاس های آموزشی و تحویل کارت تغذیه می باشد.

ماده ۳۱۴- پیمانکاران و کارکنان مربوطه که در مدت قرارداد خود با دانشگاه مفاد قواعد و تعهدات آیین نامه را به نحو مطلوبی اجرا کنند و دارای حسن فعالیت باشند ممکن است با تشخیص دانشگاه طرف قرارداد در انعقاد قرارداد جدید در اولویت قرار بگیرند.



فصل چهارم - آموزش پرسنل تغذیه و بهداشت

دستورالعمل شماره ۱ : نحوه شستشوی تخته کار

پرسنل موظف هستند پس از هر بار استفاده از تخته های گوشت و سبزی آن را به شرح ذیل شستشو و ضدعفونی نمایند.

- ۱- برای هر نوع ماده غذایی از یک تخته کار جداگانه استفاده شود.
- ۲- بلافاصله پس از اتمام کار خرده های باقیمانده مواد غذایی جمع آوری گردد.
- ۳- تخته کار با استفاده از آب و مایع ظرفشویی و برس مخصوص شستشو داده شود.
- ۴- سپس از محلول مناسب جهت ضدعفونی استفاده گردد.
- ۵- پس از اتمام مراحل فوق میز کار آب کشی گردد.
- ۶- لازم به ذکر است که در پایان هر روز پس از اجرای مراحل فوق سطح میز کار با نمک کاملاً پوشانده شود و تا صبح باقی بماند.
- ۷- شستشوی پایه و سطوح داخلی میز کار نیز بایستی پس از هر بار استفاده انجام شود.

محلول ضدعفونی پرسیدین

پرسیدین یک ضد عفونی کننده بسیار قویست که به دلیل ارزان بودن و کارا بودن این محصول محبوبیت

زیادی نزد مصرف کنندگان پیدا کرده است. برخی از خصوصیت پرسیدین عبارتست از:

- ضد عفونی کننده میوه ها و سبزی ها
- ضد عفونی کننده و پاک کننده سطوح تولید
- پاک کننده و ضد عفونی کننده کف سالن های تولید

پایه اصلی پرسیدین اسید استیک یا همان سرکه می باشد که پس از مخلوط شدن با آب بهتر عمل می نماید.



فصل چهارم – آموزش پرسنل تغذیه و بهداشت

دستورالعمل شماره ۲: روش سه مرحله ای سالم سازی و شستشوی سبزیجات

دستورالعمل سالم سازی و شستشوی سبزیجات

- اولین مرحله شامل پاک سازی اولیه می باشد. پاک سازی اولیه یعنی اینکه تمام برگ های زرد، چوب ها و گل و لای احتمالی از سبزی جدا شوند. در این مرحله اگر لازم بود، حتی باید یک آب سطحی هم روی سبزیجات گرفته شود.
- در مرحله ی بعدی باید انگل زدایی انجام شود که توصیه می شود در یک ظرف آب، به ازای هر لیتر آن، بین ۲ تا ۴ قطره مایع ظرفشویی بریزید. این کار باعث می شود که تخم و کیست انگل ها لیز و لزج شود و به سطح آب بیاید. در این مرحله از شست و شو، شما باید آب روی سبزی را به آرامی تخلیه و سپس سبزی را از درون ظرف خارج کنید.
- سومین مرحله مربوط به میکروب زدایی است که باید دوباره سبزی را درون یک ظرف پر از آب غوطه ور کنید و مقداری از محلول های ضدعفونی کننده حاوی پرکلرین را که در بازار موجود هستند، داخل آب سبزی بریزید. مقدار ماده ضدعفونی کننده ای هم که داخل آب می ریزید باید بر حسب دستور روی کالا باشد.
- مرحله چهارم یا مرحله آخر هم آب کشی کامل انجام شود تا اثر مواد شیمیایی که داخل آب سبزی ریخته اید، کاملاً از بین برود.



فصل چهارم – آموزش پرسنل تغذیه و بهداشت

دستورالعمل شماره ۳: یخ زدایی گوشت و مرغ منجمد

دستورالعمل یخ زدایی گوشت و مرغ منجمد

نگهداری و یخ زدایی از گوشت و مرغ منجمد با هدف محافظت آن از عوامل آلوده کننده موجود در محل تهیه، نحوه پخت و مصرف آن انجام می پذیرد نظر به اینکه دست اندرکاران تهیه غذا نقش بسزایی را در حفظ بهداشت و کیفیت مواد غذایی ایفا می کنند، لذا توجه کافی به مراحل انجام کار، درجهت دستیابی به هدف سلامت غذا از اهمیت خاصی برخوردار است.

❖ روش صحیح یخ زدایی

- ۲۴ ساعت پیش از مصرف، گوشت قرمز را از سردخانه زیر صفر خارج کرده، در داخل ظرف مخصوص قرار دهید و به داخل سردخانه بالای صفر منتقل کنید، بدین ترتیب آب حاصل از ذوب شدن یخ گوشت، دیگر مواد موجود در سردخانه بالای صفر را آلوده نخواهد کرد.
- یخ زدایی گوشت باید تدریجی انجام شود تا قطره های آب سوزنی از درون آن خارج شود و مواد مغذی گوشت به صورت خونابه هدر نرود.
- اگر ۲۴ ساعت پیش از مصرف، گوشت قرمز را از داخل سردخانه زیر صفر خارج کنید و آن را در سردخانه بالای صفر بگذارید، می توانید از باز شدن مناسب یخ آن مطمئن شوید.
- گوشت مرغ را ۱۲ ساعت، ماهی و میگو را ۸ ساعت پیش از مصرف از سردخانه زیر صفر خارج کنید و برای یخ زدایی، آن را در سردخانه بالای صفر بگذارید.

❖ تجهیزات مورد نیاز:

- ظروف پلاستیکی و ترجیحا استیل جهت نگهداری قطعات گوشت.
- وجود دماسنج با کارکرد صحیح در سردخانه بالای صفر و زیر صفر جهت پایش مداوم

دما



فصل چهارم – آموزش پرسنل تغذیه و بهداشت

ایمنی و توصیه:

- هرگز دمای سردخانه حتی برای مدت کوتاه نباید از ۱۲ درجه زیر صفر بالاتر بیاید، زیرا اولاً احتمال رشد کپک ها وجود دارد. ثانياً بر اثر رشد کریستال های یخ، بافت گوشت بیشتر آسیب می بیند و در زمان یخ زدایی خونابه ی بیشتری از بافت گوشت جدا می شود(به عبارتی مواد مغذی گوشت، مخصوصاً اسیدهای آمینه و پروتئین ها، به همراه خونابه از بافت گوشت جدا می شود. فقط یکبار می توانید گوشت ها را یخ زدایی کنید وبلید حداکثر گوشت چرخ شده، ماهی و مرغ در طی یک الی دو روز مصرف شود.
- قرار دادن گوشت منجمد برای یخ زدایی در دمای محیط باعث فساد گوشت و از دست رفتن مواد مغذی آنها می شود و این عمل بر خلاف موازین بهداشتی می باشد.

دستورالعمل شماره ۴ : نگهداری نان

- چیدن نان های داغ بر روی هم کپک زدگی را تسریع، فساد زدگی را تسهیل و ضایعات نان را تشدید می کند.
- قبل از سرد شدن کامل نان ها، آنها را دسته نکنید. نان سرد شده را نیز در پلاستیک در بسته بگذارید.
- حرارت نان باعث کپک زدگی زودرس آن می گردد، از دسته کردن نان داغ جدا پرهیزید.
- انباشته شدن نان داغ قبل از سرد شدن، باعث تغییر حالت ظاهری، بیات شدگی زودرس، تسریع در کپک زدگی، تشدید ضایعات و ایجاد بیماری گوارشی می گردد.
- نان در نایلون تمیز یا محافظ مناسب دیگری قرار گیرد تا هنگام حمل به آشپزخانه آلوده نگردد.

دستورالعمل شماره ۵ : آماده سازی سیب زمینی و هویج و...

- سیب زمینی یا هویج می بایست بصورت کامل خارج از آشپزخانه شستشو و گل زدایی گردد.



فصل چهارم – آموزش پرسنل تغذیه و بهداشت

- سیب زمینی یا هویج به دستگاه پوست کن منتقل شده و بوسیله دستگاه پوست آن جدا گردد.

- سطل پشت دستگاه پوست کن بعد از استفاده سریعاً تخلیه و بطور کامل شسته شود. قسمت های خراب یا سبز سیب زمینی و هویج، قبل از خرد کردن و یا برش حتماً جدا گردد.

- از قرار دادن سیب زمینی بدون پوست به مدت طولانی در مجاورت هوا و در آب جدا خودداری گردد.

دستورالعمل شماره ۶ : شستشوی دیگ ها و ظروف پخت

- محتویات کلیه دیگ ها و کانتین ها و ... داخل سطل زباله دریدار ریخته شده و از ریختن محتویات آن ها به داخل راه آب فاضالب جدا خودداری گردد.

- چربی داخل ظروف بطور کامل گرفته شده و در کیسه زباله جمع آوری شود تا منجر به مسدود شدن فاضلاب نگردد.

- کلیه ظروف با اسکاج ضخیم و زبر و مایع ظرفشویی شسته شده به نحوی که هیچ نوع ماده غذایی به ظروف نچسبیده و به طور کامل داخل و اطراف آن تمیز گردد.

- در صورت سیاه شدن اطراف دیگ ها و ... با استفاده از سود بطور کامل شسته و تمیز گردد.

- ظروف شسته شده به محل نگهداری آن ها منتقل شده و از چیدن ظروف شسته شده روی زمین با سایر تجهیزات جدا خودداری شود.

- از قرار دادن هر نوع ماده غذایی داخل اتاق دیگشوی و زیر دیگ ها و ظروف خودداری گردد.

- استفاده از سیم مخصوص ظرفشویی جهت شستشوی ظروفی مانند: دیگ، پاتیل و هر گونه ظرف فلزی الزامی است.



فصل چهارم - آموزش پرسنل تغذیه و بهداشت

دستورالعمل شماره ۷: الف/ استفاده از دستکش

نوع مصرف	نوع دستکش	زمان تعویض	توضیحات
آماده سازی مواد اولیه مثل شستشوی سبزیجات، گوجه فرنگی و ...	دستکش ظرفشویی	پس از خاتمه کار	دستکش ها را می بایست پس از مصرف با دترجنت و وایتکس شستشو داده جهت خشک شدن در مکان مناسب نگهداری نمایید
تهیه سالاد، خردکردن خیار شور، گوجه و پوست کندن پیاز، چرخ کردن گوشت، تهیه انواع کباب، کوبیده، برگ، جوجه و...تهیه غذاهایی مثل کوفته و دلمه	دستکش لاتکس ضخیم	در طول انجام کار بدون وقفه و تا قبل از پاره شدن دستکش	... در صورت آسیب دیدن دستکش ها تعویض آنها ضروری می باشد. استفاده از دستکش فقط برای تهیه مواد غذایی بوده و هنگام پوشیدن دستکش می بایست از دست زدن به انواع ظروف مخصوص آشپزخانه، خوردن، آشامیدن و ... پرهیز گردد. در صورت تغییر نوع کار، دستکش ها می بایست تعویض گردد.
سرو غذا اعم از برنج، خورش، خوراک و دلمه، کوفته و ... و کلیه کنار غذاها	دستکش لاتکس ضخیم	در طول انجام کار بدون وقفه و تا قبل از پاره شدن دستکش	استفاده از دستکش فقط برای تهیه مواد غذایی بوده و هنگام پوشیدن دستکش می بایست از دست زدن به انواع ظروف مخصوص آشپزخانه، خوردن، آشامیدن و... پرهیز گردد
نظافت کف و سطوح و سایر امور نظافتی	دستکش مشکی نظافتی	پس از خاتمه کار	دستکش ها را می بایست پس از مصرف با دترجنت و وایتکس شستشو داده جهت خشک شدن در مکان مناسب نگهداری نمایید
چیدن وسایل و مواد غذایی در انبار	دستکش یکبار مصرف	هر یک ساعت یکبار	
آماده سازی مرغ، گوشت خام و ماهی خام	دستکش لاتکس	در طول انجام کار بدون وقفه و تا قبل از پاره شدن دستکش	در صورت آسیب دیدن دستکش ها تعویض آنها ضروری می باشد. استفاده از دستکش فقط برای تهیه مواد غذایی بوده و هنگام پوشیدن دستکش می بایست از دست زدن به انواع ظروف مخصوص آشپزخانه، خوردن، آشامیدن و ... پرهیز گردد. در صورت تغییر نوع کار، دستکش ها می بایست تعویض گردد.



فصل چهارم - آموزش پرسنل تغذیه و بهداشت

دستورالعمل شماره ۷: ب/ جعبه کمک های اولیه

فهرست زیر حداقل های مورد نیاز است که باید در جعبه کمک های اولیه وجود داشته باشد تا بتوان به آن عنوان جعبه کمک های اولیه کامل را اطلاق نمود.

<p>محلول بتادین- الکل سفید(ضد عفونی کننده)-محلول آمونیاک(محرک(تنفسی)- محلول ضد عفونی کننده ژل سوختگی- آمپول آدرنالین- کیت مارگزیدگی آنتی شوک- پودر ORS</p>	<p>مواد شیمیایی</p>
<p>آسپرین- استامینوفن- قرص بروفن- قرص های ضد اسهال قرص های ضد سرماخوردگی- آنتی هیستامین- قرص های ضد تهوع- دیازپام رکتال- داروهای ملین(روغن بادام) قرص هیوسین- قرص متوکلوپرامید یا پلازیل- پماد سوختگی پماد گزیدگی حشرات- آدرنالین</p>	<p>داروها</p>
<p>پنبه استریل- گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف- پماد جنتا مایسین و پماد تترا سایکلیلین- ژل شوینده- درجه تب- قیچی جراحی- قیچی بانداژ- پنست، انبرک یا موجین- سرنگ آماده برای تزریق ضروری در اندازه های ۲ و ۵ و ۱۰ سانتیمتر مکعبی- تخته شکسته بندی کوچک و بزرگ(آتل)- باند سه گوش و باند نواری- کیف یخ یا کمپرس سرد آبی- کیسه آب گرم(مبارزه با سرما یا درد)- چسب زخم- لوکو پلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان به کار می رود- پودر تالک- ژماد ایکتول(برای باز کردن دمل و کورک)-گیلاس مدرج- گیلاس چشم شویی برس- آینه کوچک- صابون و حوله و کبریت دستکش استرلیزه- باند زخم- زانو بند- سوت نخ و سوزن بخیه.</p>	<p>وسایل</p>



معاونت دانشجویی
اداره کل امور دانشجویی
امور تغذیه

منابع

آیین نامه مقررات تغذیه ای و بهداشتی - غذاخوری ها و بوفه های دانشگاه

- ✍ ایماندل دکتر کرامت ا...، صادق زاده عراقی دکتر عذرا، عوامل فساد و شرایط نگهداری مواد غذایی در سردخانه، موسسه انتشارات و چاپ دانشگاه تهران چاپ اول (۱۳۷۴)
- ✍ پانرو جولیوس، زلینک مارتین، ابعاد انسانی و فضاهای داخلی، چاپ اول (۱۳۷۴)
- ✍ دکتر شهامت، م - سید خراسانی، ی. بهداشت و مسمومیت های غذایی، چاپ اول، ۱۳۶۴
- ✍ میرمیران، پروین. اصول تنظیم برنامه های غذایی، انتشارات بنیاد امور بیمارهای خاص، چاپ اول ۱۳۷۸
- ✍ استاندارد شماره ۳۳۹۹ - آیین کار ساختمان، تجهیزات و ایمنی سردخانه مواد خوراکی مرداد ۱۳۷۳
- ✍ استاندارد شماره ۳۵۱۵ - ماشین آلات تهیه مواد غذایی - مقررات عمومی ایمنی و بهداشتی بهمن ۱۳۷۳
- ✍ استاندارد شماره ۳۷۶۶ - آیین کار بهداشتی تجهیزات و لوازم مورد مصرف در صنایع غذایی فروردین ۱۳۷۵
- ✍ استاندارد شماره ۳۸۳۷ - درجه بندی گوشت مرغ - مرداد ۱۳۷۵
- ✍ استاندارد شماره ۲۱۳۵ - ویژگیهای عمومی بر چسب بندی مواد غذایی مرداد ۱۳۷۳
- ✍ استاندارد شماره ۲۲۰۴ - مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تولید مواد غذایی - دی ماه ۱۳۷۳
- ✍ تغذیه بالینی. معاونت درمان دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی اذربایجان غربی. شرایط و ضوابط بهداشتی در واحد تغذیه بیمارستان.
- ✍ سازمان غذا و دارو. اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی. حداقل ضوابط فنی و بهداشتی انبارهای نگهداری مواد و فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی. آبان ماه ۱۳۹۴.
- ✍ قرارداد پخت و پخش استاندارد صندوق رفاه دانشجویان ۱۳۹۶.