

به نام خدا

نکات مربوط به بهداشت هتل ها

- ۱- تعویض به موقع ملحفه، پاکیزگی رختخواب ها و فرش، تهویه و تأمین دمای مناسب پیش بینی شده از اهمیت به سزائی برخوردار بوده و بایستی با نظارت مسئولین پیگیری شود.
- ۲- استفاده از صابون مایع در دستشویی ها
- ۳- ضدعفونی کردن توالت ها با محلول ۵٪ کرئولین در کاسه توالت و اطراف آن. برای تهیه این محلول یک پیمانه کرئولین در ۲۰ پیمانه آب ریخته میشود.
- ۴- ضدعفونی کردن حمام و دستشویی ها با محلول کلر (۵ گرم پرکلرین در ۱۰ لیتر آب ریخته میشود و با این آب کلردار دستشویی ها و کف حمام شستشو میشود.) برای رهایی از بوی کلر پنجره ها مدتی باز می ماند.
- ۵- ضدعفونی کردن دستگیره ها و سرشیرهای آب با محلول ۵٪ دتول (۲ پیمانه دتول در ۴۰ پیمانه آب).
- ۶- نظافت و ضدعفونی کردن راه روها که علاوه بر جاروب کردن از تی خیس آغشته به محلول ۲/۵٪ دتول استفاده می شود
- ۷- نصب توری که از ورود مگس و حشرات به داخل هتل و آشپزخانه جلوگیری می کند.
- ۸- دفع زباله با کیسه های پلاستیکی دربسته و ضدعفونی کردن جازباله ای هر چند وقت یکبار.
- ۹- استفاده از پادری آغشته به محلول دتول در هنگام ورود به هتل.

نکات بهداشتی مربوط به کارکنان هتل ها

- ۱- هر روز قبل از شروع کار دوش بگیرید
- ۲- بعد از تماس دست با اشیاء آلوده و بعد از خروج از توالت دست خود را با آب و صابون بشوئید.
- ۳- ناخن های خود را همواره کوتاه نگه دارید.
- ۴- شستشوی روزانه لباس کار الزامی است.
- ۵- هنگام توزیع مواد غذایی از دستکش یکبار مصرف استفاده کنید.
- ۶- موهای سر و صورت خود را کوتاه نگاه داشته و از ماسک استفاده کنید.
- ۷- در هنگام صحبت کردن، سرفه و عطسه باید مواظب بود که ذرات آب دهان در غذا و ظروف آن نریزد .
- ۸- وجود جوش و زخم و بریدگی در دستها می تواند خطر آفرین باشد و باید از دستکش یکبار مصرف استفاده کرد.
- ۹- هر یک از کارکنان برای قرار دادن لباس کار و لباس اصلی خود باید کمد پاکیزه ای داشته باشد.
- ۱۰- برای جلوگیری از عرق سوز باید روزی یکبار با آب خنک استحمام نمود و در صورت مشاهده عرق سوز باید کمی پودر تالک روی آن پاشید.

نکات مربوط به بهداشت آشپزخانه و سردخانه و ظرفشویی

- ۱- بهداشت کارکنان آشپزخانه بایستی کاملاً رعایت شود .
- ۲- مبارزه با مگس، حشرات، سوسک و موش.
- ۳- رعایت بهداشت غذا از زمان پخت تا مصرف .

- ۴- رعایت بهداشت انبار، یخچال، فریزر و سردخانه.
- ۵- گذاشتن پالت یا کفی مشبک در کف سردخانه .
- ۶- استفاده از کفش مخصوص در داخل سردخانه .
- ۷- جداکردن گوشت و سایر مواد غذایی منجمد در ظروف مخصوص در سردخانه.
- ۸- گذاشتن نوارهای پهن پلاستیکی از بالا تا پایین در سردخانه جهت جلوگیری از خروج برودت .
- ۹- نظافت کامل همه جای سردخانه .
- ۱۰- چیدن مواد غذایی در سردخانه به ترتیب زمان ورود به سردخانه.
- ۱۱- استفاده از ترمومتر جهت سنجش دائمی برودت سردخانه .
- ۱۲- جمع و حذف مواد باقی مانده از محل ظرفشویی .
- ۱۳- شستشو با آب گرم و مواد شوینده.
- ۱۴- شستشو با آب گرم و پاکیزه شدن از بقایای مواد شوینده.
- ۱۵- قرار دادن ظروف در طشت آب کلردار (یک قاشق مربا خوری پرکلرین در برابر ۱۰ لیتر آب) به مدت ده دقیقه.
- ۱۶- شستشوی مجدد با آب سالم و قراردادن ظروف در محل مخصوص برای خشک شدن.
- ۱۷- جمع آوری ظروف خشک شده و قراردادن پارچه پاکیزه روی آن ها .
- ۱۸- شستشوی سیخ کبابها به صورت کامل.
- ۱۹- دفع بهداشتی فاضلاب و زباله آشپزخانه .
- ۲۰- شستشوی و ضدعفونی کردن آشپزخانه .
- ۲۱- رعایت بهداشت آبدارخانه و شستشوی کامل استکان ها.
- ۲۲- بهداشت منابع آب سرد، یخ، یخدان و منبع آب.

۲۳- بهداشت سفره و میز غذاخوری و عدم پا گذاشتن روی آن.

۲۴- وجود کپسول آتش نشانی در آشپزخانه.

نکات مربوط به پیشگیری بیماری های ناشی از غذا

- ۱- انتخاب مواد اولیه سالم
- ۲- طبخ کامل غذا
- ۳- اگر غذایی قبلاً طبخ شده و در یخچال نگهداری شده است، برای استفاده مجدد باید حداقل به مدت ۱۰ دقیقه در حرارت ۱۰۰ درجه قرار داده شود.
- ۴- تماس غذای پخته آماده مصرف با ماده خام یا دست آلوده سبب انتقال میکروب به غذای پخته می شود.
- ۵- نگهداری غذا به صورت نیم گرم خطرناک است. غذا یا باید کاملاً سرد باشد یا در دمای بالای ۷۰ درجه نگهداری شود.
- ۶- شستشوی سبزیجات به مدت ۱۰ دقیقه با یک قاشق مربا خوری پرکلرین در یک طشت آب .
- ۷- انداختن گوشت های منجمد به داخل آب گرم یا قراردادن روی گرمای مستقیم اشتباه است بلکه باید دو ساعت قبل از آماده کردن آنها را از فریزر خارج کرد.
- ۸- استفاده از رنگهای خوراکی ممنوع است.
- ۹- از روغنی که یکبار جهت سرخ کردن استفاده شده نباید مجدداً استفاده کرد زیرا ماده سرطان زا بنام آکروئین تولید می کند.
- ۱۰- کباب و جوجه کباب را باید در دو مرحله یکبار نیم پز و یکبار تمام پز آماده کرد .
- ۱۱- برای پختن تخم مرغ بایستی آن را به مدت ۱۵ الی ۲۰ دقیقه در حرارت جوش قرار داد.

۱۲- مصرف شیرهای غیر استریلیزه مجاز نیست. شیر حداقل بایستی به مدت ۲۰ دقیقه بجوشد و آنرا به آرامی بهم زد.

۱۳- میوه ها را حتماً باید شست نه آنکه آنها را با دستمال کاغذی پاک کرد.

۱۴- استفاده از سیب زمینی که جوانه زده است ممنوع می باشد .

۱۵- برای استفاده از کنسرو باید حداقل ۲۰ دقیقه آن را جوشاند.

روابط عمومی مدیریت حج و زیارت خراسان شمالی