



شرکت مادر تخصصی تولید نیروی

برق حرارتی

دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

مقام تصویب کننده : معاون راهبری تولید

مقام ابلاغ کننده : مدیرعامل

شیرین

دریافت کنندگان سند جهت اجرا :

- معاونت راهبری تولید
- معاونت توسعه مدیریت و منابع انسانی
- مدیران عامل شرکت‌های تولید نیروی برق
- مدیران عامل شرکت‌های مدیریت تولید برق

اسناد مرتبط :

- آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی و آرایشی بهداشتی، مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی؛
- مجموعه آئین نامه ها و دستورالعملها و استانداردهای بهداشت محیط، مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی؛





شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

فهرست مطالب

- ۲..... مقدمه
- ۲-۱- هدف.....
- ۲-۲- محدوده اجرا.....
- ۲-۳- تعاریف.....
- ۴-۴- مسئولیتها.....
- ۴-۵- روش اجرایی.....
- ۴-۵-۱- بهداشت فردی.....
- ۵-۵-۲- بهداشت محیط آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری.....
- ۷-۵-۳- بهداشت مواد غذایی.....
- ۷-۵-۴- بهداشت انبار و سردخانه.....
- ۸-۵-۵- بهداشت ابزار و دستگاه های آشپزخانه.....
- ۸-۵-۶- ملاحظات زیست محیطی.....
- ۹-۵-۷- ارزیابی و تجزیه و تحلیل چک لیست ها.....
- ۱۰-۶- بازنگری.....
- ۱۰-۷- اسناد مربوطه و پیوست.....
- ۱۱-۸- کنترل سند.....





شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۳۹۷ / ۷ / ۱۶

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدید نظر: -

محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

مقدمه:

امروزه یکی از موارد مهم در حفظ و ارتقاء سلامت افراد جامعه، مبحث تغذیه و چگونگی تامین آن است و از طرفی مراکز تهیه و عرضه مواد غذایی نقش ویژه ای را در این چرخه ایفا می کنند. با توجه به این که کارکنان حوزه صنعت برق از خدمات آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری استفاده کرده و اکثراً در محل کار، غذای خود را صرف می کنند توجه به معیارهای بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در این اماکن امری ضروری است. بنابراین نظارت و کنترل آنها، از وظایف و مسئولیت های خطیر و با ارزش در حوزه سلامت جامعه و ارتقاء آن می باشد.

۱- هدف:

این دستورالعمل به منظور پایش بهداشت، ایمنی و محیط زیست آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری و مواد غذایی کارکنان با اهداف ذیل تدوین شده است:

۱-۱- حفظ و ارتقاء بهداشت و سلامت کارکنان؛

۱-۲- کنترل و ارتقاء بهداشت آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری؛

۱-۳- کنترل و ارتقاء بهداشت و کیفیت مواد غذایی مصرفی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری؛

۱-۴- کنترل و ارتقاء بهداشت فردی کارکنان آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری؛

۱-۵- پیشگیری از بروز بیماری های شایع و واگیردار و عواقب ناشی از آن؛

۲- محدوده اجرا:

این دستورالعمل در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی، شرکت های تولید نیروی برق و شرکت های مدیریت تولید برق کاربرد دارد.

۳- تعاریف:

۳-۱- HSE:

به منظور سهولت کار، حروف اول سه اصطلاح: بهداشت Health، ایمنی Safety، محیط زیست Environment، به شکل HSE مخفف شده است.

۳-۲- بهداشت محیط:

بهداشت محیط عبارت است از کنترل عواملی از محیط زندگی و کار که به نحوی در رفاه و سلامت بدنی، روانی و اجتماعی انسان تأثیر دارند یا خواهند داشت و یا به عبارتی دیگر توازن و تطابقی که باید میان انسان و محیط زیست او وجود داشته باشد تا موجبات بهزیستی جسمی، روانی و اجتماعی برای او فراهم شود.





محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: *

تاریخ تجدیدنظر: -

دستور العمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

۳-۳- بهداشت عمومی:

بهداشت عمومی عبارتست از مجموعه دانش، تجربه و هنر پیشگیری از بیماری‌ها و تامین حفظ و ارتقای تندرستی و توانمندی بشر با استفاده از تلاش دسته جمعی که منجر به توسعه جامعه شود. این مفهوم در حوزه زندگی انسان گسترش یافته و به طریقی ضامن سلامت فرد و جامعه به شمار می‌رود.

۳-۴- بهداشت مواد غذایی:

شاخه‌ای از علم بهداشت عمومی است با هدف تامین بهداشت غذایی، پیشگیری از آلودگی غذایی، پیشگیری از گسترش بیماری‌ها و جلوگیری از مسمومیت غذایی.

۳-۵- غذاخوری:

ساختمانی است محصور و بهداشتی که در آن تغذیه اعم از خوراکی و نوشیدنی ارائه و در همان جا صرف می‌شود.

۳-۶- آشپزخانه:

ساختمانی است محصور و بهداشتی که غذا در آن تهیه و پخته (طبخ) می‌شود.

۳-۷- فرآیند تامین، توزیع و پخت غذا:

مجموعه اقداماتی از قبیل خرید مواد اولیه، حمل و نگهداری مواد در انبار یا سردخانه، پخت و توزیع غذا اطلاق می‌شود.

۳-۸- کارت بهداشت:

کارتی است که از سوی مراکز بهداشت و پس از انجام معاینات و آزمایشات لازم بمنظور تایید سلامت افراد (کارکنان شاغل در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی) صادر می‌شود.

۳-۹- گواهینامه آموزش بهداشت اصناف:

به منظور بالا بردن سطح آگاهی کارکنان شاغل در تهیه و توزیع مواد غذایی، کارکنان آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری در زمینه بهداشت، آموزشگاه‌هایی تحت عنوان "آموزشگاه بهداشت اصناف"، که به تایید دانشگاه‌های علوم پزشکی رسیده و زیر نظر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی فعالیت می‌کنند، آموزش‌های عمومی بهداشت را به افراد ذیربط داده و در پایان، مدرکی تحت عنوان "گواهینامه آموزش بهداشت اصناف" به ایشان داده می‌شود که مدت اعتبار آن ۳ سال بوده و تمدید آن پس از گذشت سه سال اجباری است.

۳-۹- واحد اداری و پشتیبانی:

اداره کل امور اداری و پشتیبانی در شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی و واحدهایی با عناوین مشابه در شرکت‌های زیرمجموعه.

۳-۱۰- ناظر:

فرد/ افرادی است که به عنوان نماینده واحد اداری و پشتیبانی، بازدیدهای روزانه و نظارت لازم در محیط آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری را انجام می‌دهد.

صفحه ۳ از ۱۲
وزارت نیرو

شرکت مادر تخصصی تولید نیروی

برق حرارتی

دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد



ابلاغ کننده: محسن طرزطلب



شماره سند: WI-80-076-8 تاریخ صدور: ۱۳۹۷ / ۷ / ۱۶ شماره تجدید نظر: ۰ تاریخ تجدیدنظر: -	محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی
	دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

۴- مسئولیت‌ها:

۴-۱- واحد اداری و پشتیبانی:

- ۴-۱-۱- مسئولیت اجرای این دستورالعمل در شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی و شرکت‌های زیرمجموعه؛
- ۴-۱-۲- مسئولیت بازدید روزانه از کیفیت و کمیت غذا، مسایل بهداشتی و تکمیل چک لیستهای مربوط به آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری، سردخانه، یخچال و انبار مواد غذایی از طریق ناظر؛
- ۴-۱-۳- مسئولیت پیگیری، عقد قرارداد، توجیه کردن و لحاظ کردن این دستورالعمل در قراردادهای پیمانکاران مربوطه (آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری)؛

۴-۲- واحد HSE:

- ۴-۲-۱- نظارت بر حسن اجرای این دستورالعمل در شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی و شرکت‌های زیرمجموعه؛
- ۴-۲-۲- مسئولیت تایید و حصول اطمینان از درستی تکمیل چک لیستها؛
- ۴-۲-۳- ارائه آموزشهای اولیه HSE به کارکنان آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری.
- ۴-۲-۴- مسئولیت نگهداری و تعمیرات به موقع تجهیزات برقی، تجهیزات گاز سوز، سیستم های اعلام و اطفاء حریق، سردخانه، تاسیسات لوله کشی، سرمایش، گرمایش و روشنایی ساختمان آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری در شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی و شرکت‌های زیرمجموعه برعهده واحد ذیربط می‌باشد.

۵- روش اجرایی:

۵-۱- بهداشت فردی:

- پیمانکاران و کلیه کارکنان آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری موظف به رعایت اصول ذیل می‌باشند:
- ۵-۱-۱- کلیه قوانین و مقررات و الزامات بهداشتی که توسط واحد HSE اعلام می‌شود را به دقت رعایت نمایند.
- ۵-۱-۲- لازم است کارت بهداشت و گواهینامه آموزش بهداشت اصناف معتبر را در محل کار خود داشته باشند و هر شش ماه (کارت بهداشت) و هر سه سال (گواهینامه آموزش بهداشت اصناف) را تمدید نمایند.
- ۵-۱-۳- ظاهری آراسته باشند.
- ۵-۱-۴- موها و ناخن‌ها کوتاه باشد.
- ۵-۱-۵- از سیگار کشیدن داخل آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری خودداری نمایند.
- ۵-۱-۶- کلیه افراد شاغل در آشپزخانه و سالن غذاخوری از لباس کار سفید یکدست (پیراهن، شلوار، کلاه) استفاده نمایند.
- ۵-۱-۷- حین توزیع غذا، استفاده از کلاه پارچه ای و دستکش نایلونی الزامی است.
- ۵-۱-۸- در صورت ابتلا به هر گونه بیماری مسری، مراتب را سریعاً به واحد HSE یا واحد بهداشتی اطلاع داده و می‌بایست هر گونه زخم یا جراحی را به سرعت مداوا نمایند.

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب

وزارت نیرو صفحه ۴ از ۱۲

شرکت مادر تخصصی تولید نیروی

برق حرارتی

دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد



محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

۵-۱-۹- لباس شخصی و لباس کار هر فرد باید در کمد و رختکن های مجزا قرار گیرد.

۵-۱-۱۰- هر فرد موظف به استحمام روزانه و داشتن صابون و حوله تمیز اختصاصی می باشد.

توضیح ۱: یک نسخه از این دستورالعمل می بایست پیوست قرارداد پیمانکار مربوطه شود.

توضیح ۲: حداقل ۳٪ صورت وضعیت ماهیانه پیمانکار غذا، منوط به تایید واحد HSE از نظر رعایت مسایل بهداشتی، ایمنی و محیط زیست می باشد.

توضیح ۳: به ازای هر روز گذشتن از تاریخ انقضای کارت بهداشت و همراه گذشتن از تاریخ انقضای گواهینامه آموزش بهداشت اصناف، پیمانکار مربوطه به مبلغ ۲۰ هزار تومان جریمه و در صورت وضعیت ایشان لحاظ می شود.

توضیح ۴: استفاده از کارگر موقت و روزمزد برای کار در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری بدون تایید کارفرما اکیدا ممنوع است.

۵-۲- بهداشت محیط آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری:

۵-۲-۱- سرامیک بکار رفته در کف آشپزخانه بایستی قابل شستشو، صاف و بدون فرورفتگی و کف باید دارای حداقل شیب ۱٪ باشد.

۵-۲-۲- دیوارهای آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری باید تا زیر سقف از جنس سرامیک، سنگ یا کاشی سالم به رنگ روشن، بدون شکاف، ترک خوردگی و قابل نظافت باشد.

۵-۲-۳- سقفها باید مسطح، بدون ترک خوردگی، شکاف و همیشه تمیز باشد.

۵-۲-۴- درها و پنجره ها به توری سیمی ضد زنگ تجهیز شوند.

۵-۲-۵- آب مصرفی مورد تایید واحد HSE / واحد شیمی باشد.

۵-۲-۶- آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری باید مجهز به لوله، کشی آب، گرم و سرد باشد.

۵-۲-۷- سیستم فاضلاب، بهداشتی باشد (کف شوی مناسب، شیب کافی، درپوش و...).

۵-۲-۸- ایجاد هر گونه حوض و حوضچه یا پاشوی که آب در آن راکد باشد ممنوع است.

۵-۲-۹- زیاله دان در پوشدار ضد زنگ پدالی قابل حمل و دارای کیسه زیاله، به تعداد لازم موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شود و محلی مناسب برای نگهداری زیاله ها تعبیه گردد.

۵-۲-۱۰- تجهیزات پخت غذا با میزان و کیفیت پخت غذاها تناسب داشته باشد.

۵-۲-۱۱- تجهیزات، ابزار و ملزومات فلزی پخت و پز، عاری از هرگونه زنگ زدگی، پوسیدگی، شکستگی و ترک خوردگی باشد.

۵-۲-۱۲- تخته گوشت، سالم و تمیز باشد.

۵-۲-۱۳- وجود دستگاههای سردکننده و گرم کننده هوا در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری الزامی است.

۵-۲-۱۴- در فصل گرما درجه حرارت داخل سالن غذاخوری نباید بیش از ۳۰ درجه باشد.

۵-۲-۱۵- وجود نور طبیعی و مصنوعی در محلهای آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری، انبار و سایر اماکن الزامی است.

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب

صفحه ۵ از ۱۲





محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۳۹۷

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

- ۵-۲-۱۶- تهویه هوای آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری به خوبی صورت گرفته به طوری که فضا، عاری از بو و بخارات باشد.
- ۵-۲-۱۷- میزهای مناسب کار در آشپزخانه وجود داشته باشد. (سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد).
- ۵-۲-۱۸- استفاده از مواد ضد عفونی کننده مجاز جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.
- ۵-۲-۱۹- ظروف باید طی سه مرحله شستشو، ضد عفونی و آب کشی، شسته شوند.
- ۵-۲-۲۰- در صورت امکان، از ماشین ظرف شویی صنعتی برای شستشوی ظروف استفاده شود.
- ۵-۲-۲۱- ظروف پس از شستشو باید با دستمال تمیز خشک گردند.
- ۵-۲-۲۲- ظروف در قفسه مناسب نگهداری شوند.
- ۵-۲-۲۳- ظروف مناسب غذاخوری (بشقاب، قاشق، چنگال و سینی) به تعداد حداقل ۷۰٪ از کل کارکنان وجود داشته باشد و از استفاده مجدد آنها قبل از شستشو خودداری گردد.
- ۵-۲-۲۴- استفاده از ظروف شکسته، ترک دار و یا لب پر برای سرو غذا ممنوع می باشد.
- ۵-۲-۲۵- ظروف و وسایل یکبار مصرف باید سالم، تمیز و دارای پروانه مجوز بهداشت باشد.
- ۵-۲-۲۶- ظروف با پایه گیاهی به جای ظروف از جنس انواع پلی استایرن (ظروف یکبار مصرف پلاستیکی) جایگزین شود.
- ۵-۲-۲۷- قرار دادن نمکدان و قنددان بر سرمیزها ممنوع می باشد.
- ۵-۲-۲۸- توزیع و استفاده از هر نوع نوشابه گازدار در سالن غذاخوری ممنوع است.
- ۵-۲-۲۹- وجود و نصب کپسول اطفاء حریق و جعبه کمکهای اولیه در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری الزامی است.
- ۵-۲-۳۰- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید کلیه شیرها و شیلنگهای گاز و وسایل گازسوز با دقت در بازه های سه ماهه توسط واحد تعمیرات / تاسیسات بازدید و کنترل شوند.
- ۵-۲-۳۱- ایجاد محلهایی با سکوبندی برای نگهداری پیاز، سیب زمینی، نان خشک، نمک و وجود سردخانه مواد غذایی الزامی است.
- توضیح ۴: استفاده از نمکهای صنعتی غیرخوراکی، نمکهای دریایی و سنگ نمک که مجوز وزارت بهداشت را ندارد در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری ممنوع است.
- ۵-۲-۳۲- وجود پشه، مگس، حشرات و جوندگان در داخل آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری باید کنترل شود.
- ۵-۲-۳۳- سمپاشی محیط آبدارخانه، آشپزخانه، سالن غذاخوری و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمانهای تعطیلی انجام شود. (مطابق با دستورالعمل سم پاشی و کنترل جوندگان در شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی کد: WI-80-071-8)
- ۵-۲-۳۴- دستشویی و توالت با شرایط بهداشتی مناسب در رستوران موجود باشد.
- ۵-۲-۳۵- برای بسته بندی مواد غذایی از کیسه نایلون دست دوم و مشکی نباید استفاده شود.

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب

صفحه ۶ از ۱۲

وزارت نیرو

شرکت مادر تخصصی تولید نیروی

برق حرارتی

دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد





شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: *

تاریخ تجدیدنظر: -

محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

دستور العمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

۵-۲-۳۶- تبلو " ورود افراد متفرقه به آشپزخانه ممنوع " در ورودی آشپزخانه نصب گردد.

۵-۳- بهداشت مواد غذایی:

۵-۳-۱- مواد اولیه غذایی موجود در انبار و سردخانه باید دارای تاییدیه (علامت) استاندارد و یا مجوز بهداشت (سیب سلامت) باشند.

۵-۳-۲- تاریخ تولید و مصرف (انقضاء) تمام مواد اولیه غذایی باید مشخص و خوانا باشد.

۵-۳-۳- جوانه و قسمتهای سبز سیب زمینی، هویج، پیاز و ... به هنگام آماده سازی جدا شود.

۵-۳-۴- قبل از استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.

۵-۳-۵- تا حد امکان از سرخ کردن بیش از حد مواد غذایی پرهیز شود (سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ، حرارت داده شود).

۵-۳-۶- جهت ذوب شدن مواد غذایی منجمد، این مواد ۲۴-۱۲ ساعت قبل از استفاده، در یخچال بالای صفر نگهداری شود.

۵-۳-۷- گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.

۵-۳-۸- گوشت و مرغ یخ زده را باید در فریزر که برودت آن ۱۸- درجه سانتی گراد یا پایین تر است نگهداری کرد.

۵-۳-۹- از مصرف مجدد روغنی که یکبار حرارت دیده خودداری شود.

۵-۳-۱۰- به هنگام طبخ و استفاده از روغن، از حرارت کم استفاده نموده و در سرخ کردن حتما از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده شود.

۵-۳-۱۱- باقیمانده غذای پخته را باید خنک نموده (با استفاده از حوضچه آب، سطح خارجی دیگ را خنک نمایید) و به سردخانه (۱۰- درجه سانتی گراد) انتقال داده و حداکثر تا ۲۴ ساعت بعد مصرف گردد.

۵-۳-۱۲- از تماس غذاهای خام و پخته در داخل یخچال جدا خودداری گردد.

۵-۳-۱۳- افزودنیهای غیرمجاز مانند: رنگهای خوراکی غیر مجاز، اسانسها و نگهدارنده های غذا که مجوز وزارت بهداشت ندارند به هیچ وجه نباید استفاده گردد.

۵-۳-۱۴- خریداری گوشت قرمز و مرغ باید از مراکز مجاز انجام شود و گوشت قرمز، مهمور به مهر بهداشتی کشتارگاه باشد.

۵-۴- بهداشت انبار و سردخانه:

۵-۴-۱- انبارهای مورد استفاده در محلی ساخته شوند که آفات، حشرات و جوندگان به آن راه نیابند.

۵-۴-۲- انبارها خنک و خشک باشد.

۵-۴-۳- انبار دارای هواکش مناسب باشد و دمای آن حداکثر ۲۱ درجه سانتی گراد باشد.

۵-۴-۴- کف و دیوار انبار از جنس قابل شستشو باشد که نظافت در آن به آسانی صورت گیرد.

۵-۴-۵- مساحت انبار با حجم موادی که انبار می شوند مناسب باشد.

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب

صفحه ۷ از ۱۲

وزارت نیرو
شرکت مادر تخصصی تولید نیروی

برق حرارتی

دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد



مهر



محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: *

تاریخ تجدیدنظر: -

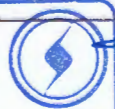
دستور العمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

- ۵-۴-۶- سقف، دیوار و کف انبار، صاف و به رنگ روشن و بدون درز و ترک خوردگی باشد.
- ۵-۴-۷- در و کلیه پنجره های بازشو به توری سیمی ضد زنگ مجهز باشد.
- ۵-۴-۸- مواد غذایی با رعایت حداقل فاصله ۱۴ سانتیمتر از کف و ۵۰ سانتیمتر از دیواره های جانبی انبار نگهداری شود.
- ۵-۴-۹- سردخانه مجهز به ترمومتر قابل کنترل و نمایشگر درجه برودت استاندارد باشد.
- ۵-۴-۱۰- کف سردخانه باید طبق برنامه زمانبندی که توسط واحد خدمات تنظیم می گردد تمیز و عاری از خونابه شود.
- ۵-۴-۱۱- ورود به سردخانه برای افراد غیر مجاز ممنوع می باشد.
- ۵-۴-۱۲- سردخانه ها مجهز به پالت و قفسه باشد.
- ۵-۴-۱۳- نگهداری سبزیجات و مواد غذایی فاسد شدنی بدون پوشش در سردخانه ممنوع است.
- ۵-۴-۱۴- نگهداری مواد غذایی پخته شده در سردخانه ممنوع است.
- ۵-۴-۱۵- کارکنان برای ورود به داخل سردخانه از کفش مخصوص سردخانه استفاده نمایند.
- ۵-۴-۱۶- از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری گردد.
- ۵-۴-۱۷- درب سردخانه ها از داخل نیز امکان باز شدن داشته باشد.
- ۵-۵- بهداشت ابزار و دستگاه های آشپزخانه:**
- ۵-۵-۱- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.
- ۵-۵-۲- در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.
- ۵-۵-۳- تمام سطوح پس از پایان کار بوسیله آب و ماده ضد عفونی کننده استاندارد کاملاً تمیز شود.
- ۵-۵-۴- کلیه ابزار کار اعم از دیگ و آبکش و ملاقه و سیخهای کباب و... پس از پایان کار تمیز شده و در جای مناسب قرار گیرد.
- ۵-۵-۵- در صورت استفاده از ظروف مسی مانند دیگ و آبکش باید آنها را قلع اندود نموده و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.
- ۵-۵-۶- در نظافت و بهداشت دستگاه ها (چرخ گوشت، خردکن، پوست کن و همزن و...) دقت کامل نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضد عفونی کرده و تنها در مواقع استفاده، قطعات آنها را بهم وصل نمود.
- ۵-۵-۷- محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد.
- ۵-۵-۸- می بایست سیم ارت و کلید محافظ جان (RCD) در آبدارخانه، آشپزخانه، سالن غذاخوری و بر روی تجهیزات برقی (گرمکن، مایکروفر و...) نصب بوده و عملکرد آن مورد تایید واحد HSE باشد.
- ۵-۶- ملاحظات زیست محیطی:**
- ۵-۶-۱- کلیه ضایعات مواد غذایی در ظروف مشخص ریخته شده و به خارج از محل کار منتقل شوند.
- ۵-۶-۲- از ریزش ضایعات مواد غذایی بر روی زمین جلوگیری به عمل آید.

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب

صفحه ۸ از ۱۲

وزارت نیرو
شرکت مادر تخصصی تولید نیروی
برق حرارتی



دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد



شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۳۹۷ / ۷ / ۱۶

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

- ۵-۳-۶- با انتخاب اجاق گاز استاندارد و سرویس بموقع آن از ناقص سوختن اجاق گازها جلوگیری بعمل آید.
- ۵-۴-۶- با انجام اقداماتی از قبیل خاموش کردن لامپهای اضافه، استفاده از لامپهای کم مصرف، کاهش مصرف آب بخصوص در شستشوی ظروف و کف آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری در مصرف آب و انرژی صرفه جویی شود.
- ۵-۵-۶- از شوینده های استاندارد استفاده شده و از خرید شوینده های غیرمجاز و فله ای خودداری شود.
- ۵-۶-۶- استفاده ترکیبی از شویندههایی مثل کف شوی و سفیدکننده به دلیل آزاد سازی گاز کلر ممنوع است.
- ۵-۷-۶- از صحت کارکرد سیستمهای تهویه اطمینان حاصل گردد.

۵-۷-۷- ارزیابی و تجزیه و تحلیل چک لیستها:

۵-۷-۱- ارزیابی:

به منظور ارزیابی وضعیت بهداشتی آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری لازم است بر اساس روش ارائه شده و با بهره گیری از چک لیستهای پیوست، مغایرت در قسمتهای مختلف آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری را شناسایی و پس از ارزیابی برای رفع مغایرتها برنامه ریزی شود. کلیه قسمت های آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری باید تحت ارزیابی قرار گیرند.

۵-۷-۲- تجزیه و تحلیل:

۵-۷-۲-۱- پس از ارزیابی اماکن، واحد HSE میبایست درصد انطباق هر یک از حوزه ها را تعیین نماید. نحوه محاسبه درصد انطباق به شرح ذیل می باشد:

توضیح ۵: به ازای هر سوال مطرح شده در چک لیست ها سه گزینه "بلی"، "خیر" و "ناقص" تکمیل می گردد که به ترتیب امتیازهای ۱، ۰، ۰/۵، برای آن در نظر گرفته می شود.

توضیح ۶: در صورتی که در هر چک لیست سوالی موضوعیت نداشته باشد، برای آن مکان، سوال حذف و در محاسبات در نظر گرفته نمی شود.

۵-۷-۲-۲- در پایان هر چک لیست جمع امتیازات کسب شده (مجموع نمرات بلی و ناقص) محاسبه شده و میزان نمره کسب شده بدست می آید که با قرار دادن نمره کسب شده در فرمول زیر، درصد انطباق محاسبه خواهد شد.

درصد انطباق = (میزان نمره کسب شده در چک لیست / تعداد کل سوالات) ضربدر ۱۰۰

توضیح ۷: ۰ - ۳۰ (ضعیف)

۳۰ - ۵۰ (متوسط)

۵۰ - ۸۰ (خوب)

۸۰ - ۱۰۰ (عالی)

۵-۷-۲-۳- به منظور نمایش وضعیت بهداشت چک لیستها میبایست نتایج ارزیابی را در قالب جدول زیر خلاصه و

امتیازبندی نمود:



شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

ردیف	چک لیست مورد ارزیابی	میزان نمره کسب شده از چک لیست	تعداد سوالات	درصد انطباق	معیار پذیرش	ملاحظات
۱						
۲						

کلیه اقدامات اصلاحی و ارزیابی ها می بایست در قالب یک گزارش تهیه و ثبت شود.

۶- بازنگری:

بازنگری این دستورالعمل حسب نیاز با تصویب معاونت راهبری تولید و همچنین با تایید دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد انجام خواهد شد؛ بازنگری کلی به صورت ۳ ساله همانند روند بالا به صورت قطعی انجام می شود. نسخه اصلی مکتوب این سند مهمور به مهر تایید سند، در دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد نگهداری می شود. مدت زمان نگهداری تا زمان بازنگری بعدی خواهد بود. لازم به ذکر است نسخه الکترونیکی در دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد و همچنین در دفتر بهسازی نیروگاهها و محیط زیست به مدت نامحدود نگهداری می شود.

۷- اسناد مربوطه و پیوست:

- ۱-۷- آئین نامه های حفاظت و بهداشت کار وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی؛
- ۲-۷- دستورالعمل های مرکز سلامت محیط کار- وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی؛
- ۳-۷- دستورالعمل ارزیابی بهداشتی آشپزخانه و رستورانها- وزارت صنعت، معدن و تجارت؛
- ۴-۷- مجموعه آئین نامه ها و دستورالعمل ها و استانداردهای بهداشت محیط؛
- ۵-۷- آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی و آرایشی بهداشتی؛
- ۶-۷- دستورالعمل صدور کارت معاینات پزشکی؛
- ۷-۷- چک لیست فصلی بهداشت آشپزخانه، کد: FR-80-283-0؛
- ۸-۷- چک لیست فصلی بهداشت رستوران، کد: FR-80-284-0؛
- ۹-۷- چک لیست فصلی بهداشت آبدارخانه، کد: FR-80-285-0؛
- ۱۰-۷- چک لیست فصلی بهداشت سردخانه و یخچال، کد: FR-80-286-0؛
- ۱۱-۷- چک لیست فصلی بهداشت انبار مواد غذایی، کد: FR-80-287-0؛





محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

دستور العمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در

آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

۸- کنترل سند:

۸-۱- صدور سند

مهر و امضا	<input type="checkbox"/> سند با ضوابط آیین نامه تولید، بهره برداری و بازرگری اسناد اداری مطابقت دارد. نام و نام خانوادگی کنترل کننده: مهدی جعفری کهرودی سمت: مدیرکل دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد
------------	--

۸-۲- دریافت سند و کنترل های لازم

مهر و امضا	نام سازمان: تاریخ دریافت سند: <input type="checkbox"/> سند از نظر شکلی (تعداد اوراق، خوانایی و...) کامل است. <input type="checkbox"/> سند در فرم های مربوطه ثبت گردید. <input type="checkbox"/> سند منسوخ و یا بی اعتبار مرتبط ابطال گردید. نام و نام خانوادگی کنترل کننده: سمت:
------------	--

۸-۳- بهره برداری

مهر و امضا	نام واحد سازمانی: <input type="checkbox"/> دریافت سند: تاریخ: <input type="checkbox"/> خاتمه دوره اجرا: تاریخ: نام و نام خانوادگی دریافت کننده: سمت:
------------	---

۸-۴- ابطال سند

مهر و امضا	این سند در تاریخ: به استناد ابطال گردید. نام و نام خانوادگی ابطال کننده: سمت:
------------	--

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب

صفحه ۱۱ از ۱۲

وزارت نیرو
شرکت مادر تخصصی تولید نیروی
برق حرارتی



دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد

امضا



محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: WI-80-076-8

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: -

تاریخ تجدید نظر: -

دستورالعمل الزامات بهداشت، ایمنی، محیط زیست و امور اجتماعی در آبدارخانه، آشپزخانه و سالن غذاخوری

۵-۸- تدوین کنندگان

ردیف	نام و نام خانوادگی	پست سازمانی	امضا
۱	مسعود تقوایی	مدیرکل امور اداری و پشتیبانی	
۲	ساتاز جعفرزاده	رئیس اداره محیط زیست، ایمنی و بهداشت شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی	
۳	حمید پورحسین	رئیس گروه بهبود، اصلاح فرایندها و بهره‌وری شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی	
۴	خدیدجه وکیلی زارچ	کارشناس بهداشت و ایمنی شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی	
۵	صابر نوری الموتی	کارشناس بهبود فرایندهای شرکت مادر تخصصی تولید نیروی برق حرارتی	
۶	خسرو امامی	مدیر امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست شرکت مدیریت تولید نیروی برق بیستون	
۷	رضا امیرنژاد	مدیر بهداشت، ایمنی و محیط زیست شرکت بهره برداری و تعمیراتی مینا	
۸	تیکا سهراب	رئیس گروه مطالعات اجتماعی و مدیریت ریسک ساتبا	



شماره سند: FR-80-283-0

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

چک لیست فصلی بهداشت آشپزخانه

تاریخ تکمیل فرم:

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۱	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه دارای کارت سلامت می باشند؟				
۲	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه دوره بهداشت عمومی را گذرانده اند؟				
۳	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه بهداشت فردی را رعایت می نمایند؟ (نظافت لباس، موی سر، ناخن، عدم استعمال دخانیات و ...)				
۴	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه با توجه به شرایط کاری از لباس کار به رنگ روشن و ترجیحا سفید (کلاه، پیشبند، دستکش، کفش مناسب و...) استفاده می نمایند؟				
۵	آیا جعبه کمک‌های اولیه همراه با ملزومات مورد نیاز (نظیر چسب، بتادین، گاز استریل، باند نواری، پنبه، قیچی و ...) در آشپزخانه موجود می باشد؟				
۶	آیا محل استقرار آشپزخانه در مجاورت سالن غذا خوری و به دور از مکان‌های آلوده واقع شده است؟				
۷	آیا تابلوی "ورود افراد متفرقه اکیدا ممنوع" در محل پیشخوان توزیع غذا نصب شده و اجرا می‌شود؟				
۸	تابلوی "سیگار کشیدن اکیدا ممنوع" در محل پیشخوان توزیع غذا نصب شده و رعایت می‌گردد؟				
۹	آیا ساختمان آشپزخانه و چارچوب درب قسمت‌های مختلف فاقد هرگونه درز، شکاف، ترک خوردگی می باشد؟				
۱۰	آیا دیوار آشپزخانه تا زیر سقف با کاشی مناسب و قابل شستشو پوشانیده شده است؟				
۱۱	آیا کف آشپزخانه تا زیر سقف با کاشی مناسب و قابل شستشو پوشانیده شده است؟				
۱۲	آیا سقف آشپزخانه صاف، بدون ترک خوردگی و به رنگ روشن و قابل شستشو می باشد؟				
۱۳	آیا فضای آشپزخانه متناسب با تعداد کارگران و حجم کار می باشد؟ (به ازای هر نفر پرسنل آشپزخانه ۳/۷ مترمربع)				
۱۴	آیا درب و پنجره های مشرف به بیرون آشپزخانه مجهز به توری سیمی با روزنه های ریز می باشند؟				
۱۵	آیا درب های مشرف به بیرون آشپزخانه از نوع فنردار (بنوماتیک) می باشد؟				



محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: FR-80-283-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۷ / ۷ / ۱۶

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

چک لیست فصلی بهداشت آشپزخانه

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۱۶	آیا آشپزخانه دارای قفسه یا کابینت مناسب جهت نگهداری ظروف و وسایل دیگر می باشد؟				
۱۷	آیا آشپزخانه مجهز به توالت با سرویس بهداشتی مناسب، همراه صابون مایع و سطل زباله متناسب با تعداد پرسنل می باشد؟				
۱۸	آیا آشپزخانه دارای سیستم تهویه مطبوع و هواکش مناسب می باشد؟				
۱۹	آیا بر روی اجاق ها هود مناسب نصب شده است؟				
۲۰	آیا آشپزخانه از سیستم گرمایشی و سرمایشی مناسب و متناسب با فصل برخوردار است؟				
۲۱	آیا آشپزخانه دارای لوله کشی آب سرد و گرم مجزا می باشد؟				
۲۲	آیا آب مصرفی آشپزخانه از نظر بهداشتی مورد تایید می باشد؟				
۲۳	آیا مجاری تخلیه فاضلاب در آشپزخانه دارای کف شوی با روزنه ریز می باشد؟				
۲۴	آیا دستگاه های پخت و پز سالم و عاری از جرم و چربی بوده و احتراق کامل در آنها صورت می گیرد؟				
۲۵	آیا ظروف مورد استفاده در آشپزخانه سالم است (بدون ترک خوردگی و لب پریدگی) یا از جنس ضد زنگ می باشد؟				
۲۶	آیا وسایل و ظروف اضافی، اسقاطی و غیر قابل مصرف از آشپزخانه خارج شده اند؟				
۲۷	آیا به طور مرتب دستگاه های چرخ گوشت و متعلقات آن، سبزی خردکن، پوست کن سیب زمینی پس از هر بار مصرف، شستشو می شود؟				
۲۸	آیا آب چکان برای قرار دادن و خشک نمودن ظروف در آشپزخانه نصب شده است؟				
۲۹	آیا سیخ های کباب در ظرف (صندوق) مخصوص نگهداری سیخ، نگهداری می شود؟				
۳۰	آیا ممنوعیت استفاده از ظروف چوبی، سربی و ظروفی که از طرف وزارت بهداشت و درمان غیر مجاز اعلام گردیده (ظروف یکبار مصرف با پایه شیمیایی) رعایت می شود؟				
۳۱	آیا ممنوعیت استفاده از جوش شیرین در طبخ غذا رعایت می شود؟				
۳۲	آیا ممنوعیت استفاده از مواد فله ای نظیر ادویه جات، حبوبات و ... در آشپزخانه رعایت می شود؟				

طرز طلب



محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: FR-80-283-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۷ / ۷ / ۱۶

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

چک لیست فصلی بهداشت آشپزخانه

ردیف	توضیحات	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۳۳	آیا ممنوعیت استفاده از مواد دبه‌ای نظیر آب لیمو، رب گوجه فرنگی، رب انار در آشپزخانه رعایت می‌گردد؟				
۳۴	آیا محل برنج پاک کنی متناسب با استانداردهای بهداشتی می‌باشد؟				
۳۵	آیا کارکنان شاغل در آشپزخانه قبل از شروع به کار و پس از پایان کار روزانه استحمام می‌نمایند؟				
۳۶	آیا سم پاشی آشپزخانه هر سه ماه براساس دستورالعمل سم پاشی صورت می‌گیرد؟				
<p>نام و نام خانوادگی بازدید کننده: واحد اداری/خدمات</p> <p>نام و نام خانوادگی تایید کننده: واحد HSE</p> <p>پیشنهادات:</p> <p>تاریخ و امضاء:</p> <p>تاریخ و امضاء:</p>					



محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: FR-80-284-0

تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدیدنظر: -

چک لیست فصلی بهداشت رستوران

تاریخ تکمیل فرم:

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۱	آیا کارکنان شاغل در رستوران دارای کارت سلامت می باشند؟				
۲	آیا کارکنان شاغل در رستوران دوره بهداشت عمومی را گذرانده اند؟				
۳	آیا کارکنان شاغل در رستوران قبل از شروع به کار و پس از پایان کار روزانه استحمام می نمایند؟				
۴	آیا کارکنان شاغل در رستوران با توجه به شرایط کاری از لباس کار به رنگ روشن و مناسب ترجیحا سفید (کلاه، پیشبند، دستکش، کفش مناسب و ...) استفاده می نمایند؟				
۵	آیا سالن غذاخوری از تهویه مطبوع برخوردار هستند؟				
۶	آیا نور سالن غذاخوری متناسب با استانداردهای کشوری می باشد؟				
۷	آیا دمای سالن غذاخوری متناسب با استانداردهای کشوری می باشد؟				
۸	ساختمان سالن غذاخوری (اعم از سقف، کف و دیوارها) فاقد هرگونه درز، شکاف و ترک خوردگی می باشد؟				
۹	آیا دربهای ورودی سالن غذاخوری دارای فنز هیدرولیکی می باشند؟				
۱۰	آیا پنجره های سالن غذاخوری دارای توری محافظ می باشد؟				
۱۱	آیا پنجره های سالن غذاخوری دارای پرده می باشد؟				
۱۲	آیا در مسیر ورود کارکنان به سالن غذاخوری سرویس های بهداشتی متناسب با امکانات صابون مایع و دستمال کاغذی موجود می باشد؟				
۱۳	آیا پیشخوان توزیع غذا سالم، فاقد درز و شکاف و قابل شستشو می باشد؟				
۱۴	آیا در هنگام توزیع غذا جهت برداشتن قطعات ریز شده گوجه فرنگی، خیار شور و ... از انبرک مخصوص از جنس استیل استفاده می شود؟				
۱۵	آیا ظروف مورد استفاده در سالن غذاخوری سالم بوده (بدون ترک خوردگی و لب پریدگی) یا از جنس زنگ نزن می باشند؟				
۱۶	آیا ظروف و سینی های مورد استفاده در سالن غذاخوری به صورت مرتب و روزانه شستشو داده می شوند؟				
۱۷	آیا در سالن غذا خوری میز و صندلی به تعداد کافی موجود بوده و به طور مرتب نظافت و گندزدایی می شوند؟				
۱۸	آیا سفره های رومیزی سالن غذاخوری از جنس مناسب بوده و به طور مستمر نظافت و شستشو می شود؟				

صفحه ۴

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب

وزارت نیرو
شرکت مادر تخصصی تولید نیرو
برق حرارتی



دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد



شماره سند: FR-80-284-0 تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷ شماره تجدید نظر: ۰ تاریخ تجدیدنظر: -	محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی
چک لیست فصلی بهداشت رستوران	

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۱۹	آیا شستشو و نظافت محل جمع آوری زباله به طور مرتب انجام می گیرد؟				
۲۰	آیا در فضای سالن غذاخوری حشرات موذی مختلف اعم از: مگس، پشه، مورچه، سوسک و ... دیده می شود؟				
۲۱	آیا کپسول اطفاء حریق در مکان های مناسب رستوران نصب شده و به طور مرتب کنترل می شود؟				
۲۲	آیا کف سالن غذاخوری با مصالح مقاوم و قابل شستشو (بدون لغزندگی) مفروش گردیده است؟				
۲۳	آیا رستوران مجهز به برق اضطراری می باشد؟				
۲۴	آیا سم پاشی رستوران هر سه ماه براساس دستورالعمل سم پاشی صورت می گیرد؟				
نام و نام خانوادگی بازدیدکننده: واحد اداری/خدمات نام و نام خانوادگی تایید کننده: واحد HSE پیشنهادات:					
تاریخ و امضاء: تاریخ و امضاء:					





شماره سند: FR-80-285-0	محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی
تاریخ صدور: ۱۶ / ۷ / ۱۳۹۷	
شماره تجدید نظر: *	
تاریخ تجدید نظر: -	چک لیست فصلی بهداشت آبدارخانه

تاریخ تکمیل فرم:

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۱	آیا کارکنان آبدارخانه دارای کارت تندرستی معتبر می باشند؟				
۲	آیا کارکنان آبدارخانه دوره بهداشت عمومی را گذرانده اند؟				
۳	آیا کارکنان آبدارخانه مقررات، اصول و موازین بهداشت فردی را رعایت می نمایند؟				
۴	آیا کف آبدارخانه از جنس قابل شستشو، صاف، بدون فرورفتگی و دارای شیب به سمت کف شوی می باشد؟				
۵	آیا سقف آبدارخانه صاف و بدون ترک خوردگی و شکاف و همیشه تمیز می باشد؟				
۶	آیا آبدارخانه دارای تهویه مناسب به گونه ای که همیشه هوای داخل آبدارخانه سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد هست؟				
۷	آیا آبدارخانه از نور طبیعی یا مصنوعی مطلوب برخوردار است؟				
۸	آیا سیستم فاضلاب آبدارخانه به سیستم شبکه فاضلاب شهری متصل می باشد؟				
۹	آیا آب مصرفی آبدارخانه سالم و مورد تایید مقامات و کارشناسان بهداشت می باشد؟ (وجود نتایج آزمایشات آب)				
۱۰	آیا درب و پنجره های آبدارخانه بدون ترک خوردگی، رنگ زدگی، شکستگی و دارای توری مناسب با روزه های ریز می باشند؟				
۱۱	آیا درجه حرارت آبدارخانه مطلوب و درحد استاندارد (درفصل گرما دما بیش تر از ۳۰ درجه سانتیگراد نباشد) است؟				
۱۲	آیا سطل زباله درب دار (پدالی)، ضد زنگه قابل حمل و شستشو به تعداد کافی در آبدارخانه همراه با کیسه زباله وجود دارد؟				
۱۳	آیا پیشخوان و میز کار آبدارخانه سالم و از جنس قابل شستشو می باشد؟				
۱۴	آیا آبدارخانه به صورت روزانه نظافت و شستشو می شود؟				
۱۵	آیا وسایل، لوازم چای خوری در کابینت یا کمد مناسب نگهداری می شوند؟				
۱۶	آیا کارکنان آبدارخانه به هنگام شستشوی ظروف از دستکش و پیشبند مناسب استفاده می نمایند؟				
۱۷	آیا آبدارچی از نظیفات (پارچه تمیز) مناسب استفاده می نماید؟				
۱۸	آیا از "ورود افراد متفرقه" و فاقد گواهی سلامتی به آبدارخانه ممانعت به عمل می آید؟				
۱۹	آیا آبچکان مناسب و بهداشتی و ضد زنگ در محل آبدارخانه نصب شده است؟				
۲۰	آیا قفسه نگهداری ظروف قابل شستشو و تمیز و از کف، حداقل ۲۰ سانتی متر فاصله دارد؟				



شماره سند: FR-80-285-0 تاریخ صدور: ۱۳۹۷ / ۷ / ۱۶ شماره تجدید نظر: تاریخ تجدیدنظر: -	محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی
چک لیست فصلی بهداشت آبدارخانه	

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۲۱	آیا آبدارخانه دارای سینک ظرفشویی مجهز به آب گرم و سرد می باشد؟				
۲۲	آیا وسایل سرو چای و آب آشامیدنی به طور مرتب و به صورت بهداشتی شستشو می شود؟				
۲۳	آیا یخچال در آبدارخانه موجود می باشد؟				
۲۴	آیا اصول بهداشتی یخچال جهت نگهداری مواد غذایی، تهیه یخ و غیره به خوبی رعایت می شود؟				
۲۵	آیا چای، قند، شکر و غیره در ظروف در بسته نگهداری می شوند؟				
۲۶	آیا تابلو "سیگار کشیدن ممنوع" در محل آبدارخانه نصب شده است؟				
۲۷	آیا ظروف آبدارخانه نظیر فنجان، نعلبکی، قندان و ... سالم و بدون لب پریدگی می باشند؟				
۲۸	آیا آبدارخانه مجهز به جعبه کمکهای اولیه مجهز به چسب زخم، بتادین، باند و گاز و ... می باشند؟				
۲۹	آیا سم پاشی آبدارخانه هر سه یا شش ماه صورت میگیرد؟				
نام و نام خانوادگی بازدیدکننده: واحد اداری/خدمات نام و نام خانوادگی تایید کننده: واحد HSE پیشنهادات:					
تاریخ و امضاء: _____ تاریخ و امضاء: _____					

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب	زیبا	صفحه ۷
وزارت نیرو شرکت مادر تخصصی تولید نیرو برق حرارتی دفتر توسعه مدیریت و ارزیابی عملکرد		



محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: FR-80-286-0

تاریخ صدور: ۱۴ / ۷ / ۱۳۹۷

شماره تجدید نظر: ۰

تاریخ تجدید نظر: -

چک لیست فصلی بهداشت سردخانه و یخچال

تاریخ تکمیل فرم:

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۱	آیا در آشپزخانه هر دو نوع سردخانه های زیر صفر و بالای صفر موجود می باشد؟				
۲	آیا سردخانه های زیر صفر و بالای صفر مجهز به ترمومتر می باشند؟				
۳	آیا دمای سردخانه به صورت روزانه ثبت می گردد؟				
۴	آیا تابلوی "ورود افراد متفرقه به داخل سردخانه اکیدا ممنوع" روی درب ورودی سردخانه نصب شده است؟				
۵	آیا برای ورود به سردخانه از لباس مناسب، کفش مخصوص، ماسک، دستکش و ... استفاده می شود؟				
۶	آیا یخچال و سردخانه از نظافت مطلوب برخوردار هستند؟				
۷	آیا کف شوی مناسب جهت دفع پساب ناشی از شستشوی سردخانه ها و یخچال ها تعبیه شده است؟				
۸	آیا قبل از قرارگیری میوه و سبزیجات در یخچال ها و سردخانه ها مطابق دستورالعمل کشوری شستشو داده می شوند؟				
۹	آیا کلیه مواد غذایی پروتئینی قبل از ذخیره توسط ناظرین رستوران بررسی می شود؟				
۱۰	آیا سبزیجات و میوه ها به طور مجزا از مواد گوشتی در سردخانه نگهداری می شود؟				
۱۱	آیا جهت نگهداری موادی مانند سالاد، گوشته و ... از روکش های مناسب استفاده می شود؟				
۱۲	آیا مواد گوشتی، پروتئینی نظیر مرغ و ماهی، گوشت، میگو، تخم مرغ و ... با ماشین های مجهز به سردخانه انتقال می یابند؟				
۱۳	آیا در یخچال ها و سردخانه ها مواد غذایی پخته و نپخته به صورت جداگانه نگهداری می شوند؟				
۱۴	آیا سردخانه دارای قفسه های مناسب و ضد زنگ بوده و قلاب مخصوص آویزان نمودن گوشت در سردخانه قرار دارد؟				
۱۵	آیا در سردخانه چیدمان مواد غذایی رعایت شده است؟				
۱۶	آیا در سردخانه فاصله پالت ها از دیوار رعایت شده است؟				
۱۷	آیا اتیکت تاریخ انقضای هر یک از محصولات روی قفسه ها نصب شده است؟				
۱۸	آیا جتمایی سردخانه رعایت شده است؟				
۱۹	آیا سردخانه دارای نور کافی می باشد؟				
۲۰	آیا بیرون از سردخانه سطل زباله درب دار و از جنس ضد زنگ همراه کیسه زباله مناسب وجود دارد؟				

صفحه ۸

ابلاغ کننده: محسن طرزطلب

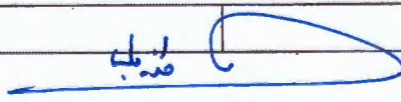


اصیل



شماره سند: FR-80-286-0 تاریخ صدور: ۱۳۹۷ / ۷ / ۱۶ شماره تجدید نظر: * تاریخ تجدید نظر: -	محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی
چک لیست فصلی بهداشت سردخانه و یخچال	

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۲۱	آیا زنگ اضطراری جهت سردخانه های زیر صفر تعبیه شده است؟				
۲۲	آیا درب سردخانه های دارای ضامن ایمنی (ضد قفل) می باشند؟				
۲۳	آیا سیستم تهویه سردخانه ها مناسب است به طوری که پنکه های داخلی آن دارای حفاظت ایمنی بوده و هوای داخلی سردخانه تازه و فاقد بو باشد؟				
۲۴	آیا در نزدیک سردخانه کپسول آتش نشانی تعبیه شده است؟				
۲۵	آیا سردخانه مجهز به سیستم برق اضطراری می باشند؟				
۲۶	آیا سیستم برق اضطراری سردخانه ها ایمن می باشد؟				
نام و نام خانوادگی بازدیدکننده: واحد اداری/خدمات نام و نام خانوادگی تایید کننده: واحد HSE پیشنهادهای:					
تاریخ و امضاء: تاریخ و امضاء:					


 امضاء



محیط زیست، بهداشت، ایمنی و امور اجتماعی

شماره سند: FR-80-287-0
تاریخ صدور: ۱۳۹۷ / ۷ / ۱۶
شماره تجدید نظر: -
تاریخ تجدید نظر: -

چک لیست فصلی بهداشت انبار مواد غذایی

تاریخ تکمیل فرم:

ردیف	شرح	بلی	خیر	ناقص	توضیحات
۱	آیا انبار مواد غذایی دارای قفسه بندی می باشد؟				
۲	آیا کلیه اقلام غذایی موجود در انبار در قفسه و یا بر روی پالت (سکوپی به ارتفاع ۱۵ تا ۲۵ سانتی متر) قرار دارند؟				
۳	آیا مواد غذایی موجود در انبار دارای تاریخ تولید، انقضاء و سایر معیارهای بهداشتی می باشند؟				
۴	آیا از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری می شود؟				
۵	آیا دیوارها، سقفها و کف انبار از مصالح مقاوم ساخته شده و صاف، بدون ترک خوردگی و قابل نظافت می باشد؟				
۶	آیا تمامی دربها و پنجره ها سالم، قابل شستشو و مجهز به توری ضد زنگ می باشد؟				
۷	آیا انبار مواد غذایی نسبت به ورود موش و سایر آفات انبار به خوبی محافظت شده است؟				
۸	آیا تابلوی " ورود افراد متفرقه به داخل انبار اکیدا ممنوع " در ورودی انبار نصب شده است؟				
۹	آیا تابلوی " سیگار کشیدن اکیدا ممنوع " در ورودی انبار نصب شده است؟				
۱۰	آیا درب انبار مجهز به قفل مناسب می باشد؟				
۱۱	آیا انبار دارای سیستم تهویه مطبوع می باشد؟				
۱۲	آیا انبار مواد غذایی از روشنایی کافی (روشنایی استاندارد ۱۰۰ لوکس) بهره مند می باشد؟				
۱۳	آیا درجه حرارت انبار به صورت روزانه کنترل می شود؟				
۱۴	آیا رطوبت انبار با استانداردهای کشوری (۵۰ تا ۶۰ درصد) همخوانی دارد؟				
۱۵	آیا حیوانات در ظروف مناسب نگهداری می شوند؟				
۱۶	آیا در انبار مواد غذایی، مواد شوینده، مواد فرار و آلوده کننده جدا از هم نگهداری می شوند؟				
۱۷	آیا فردی مسئولیت کنترل ورود و خروج مواد در انبار را به عهده دارد؟				
<p>نام و نام خانوادگی بازدیدکننده: واحد اداری/خدمات نام و نام خانوادگی تایید کننده: واحد HSE پیشنهادات:</p>					
<p>تاریخ و امضاء: تاریخ و امضاء:</p>					

