

دستورالعمل (Instruction)

عنوان دستورالعمل : سالم سازی سبزیجات آماده			
کد سند : INS-EHM-2			
تاریخ تدوین : 95/8/10	تاریخ ابلاغ : آذر ماه 1401	تاریخ بازنگری : آبان ماه 1401	شماره ویرایش : پنجم

گامهای دقیق انجام عملیات (حالت افعال به کار برده شده امری (دوم شخص جمع) باشد جملات ساده - کوتاه - مختصر) :

1. مخاطب اصلی این دستورالعمل پرسنل آشپزخانه می باشد.
2. روزانه طبق آمار مقدار میوه مصرفی و سبزی آماده و سایر سبزیجات لازم روز بعد را با هماهنگی کارپرداز سفارش دهید.
3. اقلام مورد اشاره را بعد از تایید کیفیت توسط کارشناس تغذیه ناظر مرکز و کنترل مجوز (کد) بهداشتی سبزیجات آماده توسط بهداشت محیط مرکز، تحویل انبار دار آشپزخانه دهید.
4. با رعایت بهداشت فردی، میوه ها و سبزی هایی مثل خیار، گوجه و هویج را طبق دستورالعمل الصاقی در محل شست و شوی میوه و سبزی در چهار مرحله شست و شو و آماده مصرف نمایید.
5. ابتدا میوه و سبزیجات مورد اشاره را شست و شو دهید تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود (پاکسازی)
6. میوه و سبزیجات مورد اشاره را در سینک مخصوص سبزیجات و میوه جات ریخته و به ازای هر لیتر آب در سینک 3 تا 5 قطره مایع ظرف شویی معمولی به آن اضافه کرده و اقلام مذکور را در آب غوطه ور نمایید و قدری به هم بزنید تا تمام مواد در داخل کف آب قرار گیرد (انگل زدایی). مدت 5 دقیقه مواد را در کف آب نگه داشته ، سپس مواد را از روی کف آب جمع آوری کرده و کف آب را تخلیه نمایید. ظرف و مواد را دوباره با آب سالم شست و شو دهید تا تمام انگل ها و باقی مانده ی مایع ظرف شویی از آن ها جدا شوند.
7. برای ضد عفونی و از بین بردن میکروب ها مقداری پودر پرکلرین 70 در صد را متناسب با ظرف مورد استفاده ، در ظرف پر از آب ریخته (به ازای هر ظرف 5 لیتری ، 1 گرم « نصف قاشق چای خوری » پرکلرین 70 در صد) ، به طور کامل حل نمایید تا محلول ضد عفونی کننده به دست آید ، سپس میوه و سبزی انگل زدایی شده را برای مدت 5 دقیقه در محلول ضد عفونی کننده ی اخیر قرار دهید تا میکروب های آن کشته شوند(ضد عفونی)
- میوه و سبزی ضد عفونی شده را به طور مجدد با آب سالم شستشو دهید تا باقی مانده ی کلر از آن جدا شود (شست و شو).
8. بعد از تایید کارشناس بهداشت محیط در مورد سبزی آماده مصرف (طبق مجوز بهداشتی) از آن در پخت غذا استفاده کنید .
9. مسئول تغذیه به کلیه مراحل سالم سازی میوه و سبزیجات نظارت دارد.
10. مسئول بهداشت محیط به صورت دوره ای به کلیه مراحل سالم سازی میوه و سبزیجات نظارت دارد.

منابع: دستورالعملهای بهداشت مواد غذایی

امکانات مرتبط: نیروی خدماتی - مواد شوینده و پرکلرین

کارکنان مرتبط: پرسنل آشپزخانه

نام و نام خانوادگی و سمت تهیه کننده/تهیه کنندگان :					نام و نام خانوادگی و سمت تصویب کننده :
ندا محمدی مسئول بهداشت محیط	منصور حسین نژاد مسئول تغذیه	رباب عظیم زاده کارشناس کنترل عفونت	ندا محمدی مسئول بهداشت محیط		دکتر امیراحمد عرب زاده رئیس مرکز آموزشی و درمانی امام خمینی (ره) اردبیل
علی صالح پور سرآشپز					