



بهداشت و ایمنی در رستوران و آشپزخانه

(با رویکرد درآمذزایی و برندسازی)

جلد اول

نویسندگان:

محمد حسین ساقی

استادیار گروه مهندسی بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی سبزوار

رویا بدی و جیدی کلور

کارشناس ارشد مهندسی بهداشت محیط

پریوش خسروی

دکتری حرفه ای دامپزشکی و دانشجوی PhD بهداشت مواد غذایی

مرضیه مرادقلی

مربی گروه مهندسی بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی ایران شهر

محمد حسن کوثری

کارشناس ارشد مهندسی بهداشت محیط



عنوان و نام پدیدآور	بهداشت و ایمنی در رستوران و آشپزخانه (با رویکرد درآمذزایی و برندسازی)/ نویسندگان محمدحسین ساقی... [و دیگران]
مشخصات نشر	تهران: انتشارات احمدی پور، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	ج۲: مصور، جدول.
شابک	دوره ۰-۹۷۸-۶۲۲-۶۰۵۷-۷۹-۰: ج ۱، ۹۷۸-۶۲۲-۶۰۵۷-۸۰-۶: ج ۲، ۹۷۸-۶۲۲-۶۰۵۷-۸۱-۳: ج ۳
وضعیت فهرست نویسی	فیا
یادداشت	نویسندگان ج ۱: محمدحسین ساقی، ربابه وحیدی کلور، پروش خسروی، مرضیه مرادقلی، محمدحسن کوثری نویسندگان ج ۲: ایوب رستگار، محمد امین رشیدی، علی حسینی مقدم، کوثر سالمی، محمد حسن کوثری.
یادداشت	کتابنامه.
موضوع	آشپزخانه‌ها - بهداشت
موضوع	Kitchens - Sanitation
موضوع	رستوران‌ها - بهداشت
موضوع	Restaurants - Sanitation
موضوع	مواد غذایی - بهداشت و تجارت - بهداشت
موضوع	Food industry and trade - Sanitation
شماره افزوده	ساقی، محمدحسین، ۱۳۶۵
رده بندی کنگره	TX۶۵۳
رده بندی دیویی	۶۴۳/۳
شماره کتبشناسی ملی	۸۴۳۴۷۶۷

نام کتاب: بهداشت و ایمنی در رستوران و آشپزخانه (با رویکرد درآمذزایی و برندسازی) جلد اول

مؤلفین:	محمد حسین ساقی - ربابه وحیدی کلور - پروش خسروی - مرضیه مرادقلی - محمد حسن کوثری
ناشر:	انتشارات احمدی پور
چاپ اول:	۱۴۰۰
تیراژ:	۳۰۰
شابک دوره:	۹۷۸-۶۲۲-۶۰۵۷-۷۹-۰
شابک جلد اول:	۹۷۸-۶۲۲-۶۰۵۷-۸۰-۶
بها:	۷۰۰۰ تومان

هرگونه چاپ و تکثیر ممنوع است و پیگرد قانونی دارد

۰۹۱۱۴۱۶۲۳۵۰ - ۰۹۰۲۴۲۴۰۷۲۸

www.ahmadipour-pub.com



به نام آنکه نور به جان بخشید و دانش را به خرد عنان کرد

پیش گفتار:

امروزه شاهد وجود مشکلات زیادی ناشی از ایجاد بیماری و مسمومیت‌های غذایی، آلودگی محیط زیست، حوادث شغلی و در ادامه شکایات قانونی در بسیاری از اصناف مرتبط با تولید، توزیع و فروش مواد غذایی در کشور هستیم و کافیت به آمار شکایات بهداشتی مرتبط با سامانه ۱۹۰ در کشور، استان، شهرستان و یا شهر خود مراجعه کنیم. از طرفی مشاورین و متخصصین زیادی در این زمینه وجود دارند که با کمک دانش و تجربیات آنان می‌توان از ناهنجاری‌ها و مشکلات ذکر شده جلوگیری کرد. لذا تلاش کردیم در یک مجموعه دو جلدی کلیه مبانی و راهکارهای مربوط به فرهنگ بهداشت و ایمنی در رستوران‌ها و آشپزخانه‌ها را به کمک دانش تخصصی و تجربیات کاربردی نویسندگان و قوانین حاضر، اقدام به گردآوری و تدوین مجموعه آموزشی بنماییم که ضمن آموزش و ارتقای بهداشت و ایمنی، رویکرد درآمدزایی و برندسازی با کمک بهداشت و ایمنی را نشان دهد و این باور را در همگان ایجاد بنماید که بهداشت و ایمنی نه تنها تضادی با اقتصاد و افزایش سود و تسریع عملکرد کارکنان ندارد بلکه با کمک فرهنگ بهداشت و ایمنی، متصدیان و کارفرمایان رستوران‌ها و آشپزخانه‌ها قادر به کاهش بیماری‌های منتقله از مواد غذایی، مشکلات زیست‌محیطی، بیماری‌های شغلی، حوادث، نارضایتی کارکنان و مشتریان و نیز افزایش مشتری، وفاداری بیشتر مشتریان و در نهایت موجب درآمدزایی بیشتر خواهند شد و از سویی دیگر این کتاب به عنوان گامی هرچند کوچک در راستای راهنمایی برای متخصصین و مشاورین در رستوران‌ها و آشپزخانه‌ها می‌باشد.

لذا صنعت بهداشت و ایمنی، یک سیستم مدیریت بهداشتی، ایمنی و زیست محیطی درآمدزا، مبتنی بر دانش علمی مدیران، کارکنان و فرهنگ سازمانی در رستوران یا آشپزخانه می‌باشد که با کمک متخصصین و مشاورین مجرب ایجاد می‌شود. دانش و عملکرد شخصی و اعتقادات فرد می‌تواند رستوران‌ها و آشپزخانه‌ها را در ارتقای بهداشت، ایمنی و حفظ محیط زیست یاری نماید؛ زیرا فعالیت‌های کارکنان، بیشترین تاثیر را بر فرآیند کار می‌گذارد و می‌تواند به میزان زیادی مخاطرات بهداشتی، شغلی و زیست محیطی را افزایش یا کاهش دهد. نگرش‌ها و باورهای مربوط به صنعت بهداشت و ایمنی در یک رستوران یا آشپزخانه، تقریباً به طور کامل وابسته به رهبری و انگیزه مدیریت است که چگونه فرهنگ بهداشت و ایمنی به کارکنان اطلاع داده شود و اینکه کارکنان چگونه از مدیریت می‌خواهند به آنان اعتماد کنند. لذا دو عامل مهم برای ایجاد یک فرهنگ بهداشت و ایمنی در رستوران‌ها و آشپزخانه‌ها "تعهد مدیریت و رفتار کارکنان" می‌باشد که کافیت همراه با دانش و تجربیات متخصصین و مشاورین قرار بگیرد.

در پایان جا دارد از جناب آقای مهندس یونس آخرتی که قبول زحمت حروف چینی را فرمودند؛ و سرکار مهندس فرشته احمدی پور مدیر محترم انتشارات که در آفرینش این اثر ما را همراهی نموده و با بردباری به ویرایش آن نیز پرداخته‌اند؛ کمال تشکر و قدردانی را داشته باشیم و همچنین از مساعدت کلیه دوستان و همکارانی که با راهنمایی‌ها و همکاری‌های خود، آماده سازی و چاپ کتاب را تسهیل نمودند؛ به ویژه سرکار خانم مهندس محدثه بخشنده کارشناس کنترل کیفیت کارخانه بن مانو در شهرک صنعتی شمس آباد تهران که در جمع‌آوری و نگارش مطالب فصل اول بهداشت مواد غذایی، سرکار خانم مهندس سارا دریاباری کارشناس بهداشت محیط و مسئول فنی دفتر خدمات سلامت شهر قدس تهران و سرکار خانم مهندس نیلوفر علایی کارشناس بهداشت محیط شبکه بهداشت و درمان طرچه‌شاندیز در جمع‌آوری تصاویر و نگارش مطالب فصل دوم بهداشت محیط قدردانی می‌نماییم و از آنجایی که این اثر نمی‌تواند خالی از نقص باشد نویسندگان جهت برطرف نمودن نقایص احتمالی در بروز رسانی‌های آتی مشتاقانه منتظر دریافت بازخوردهای شما اساتید ارجمند، دانشجویان و خوانندگان گرامی هستند.

مؤلفین

راه ارتباطی:

۰۹۱۷۶۳۵۷۷۵۶

bama2017@co.yahoo.com

فهرست مطالب

فصل اول.....	۱
۱-۱ تقلبات مواد غذایی.....	۳
۱-۲ مخاطرات مواد غذایی.....	۵
۱-۳ مسمومیت مواد غذایی.....	۷
۱-۴ آلرژی‌های غذایی.....	۱۳
۱-۵ آلودگی های اولیه و ثانویه مواد غذایی.....	۱۶
۱-۶ مراحل تولید غذای ایمن و سالم.....	۱۷
فصل دوم.....	۲۷
مقدمه.....	۲۹
۲-۱ بهداشت فردی.....	۳۰
۲-۲ بهداشت ساختمانی.....	۳۹
۲-۳ بهداشت مواد غذایی.....	۵۷
۲-۴ بهداشت ابزار و تجهیزات.....	۸۷
پیوست‌ها.....	۱۰۷
آمادگی برای طغیان.....	۱۰۹
کرونا.....	۱۰۹
منابع.....	۱۲۲