



بهداشت و ایمنی در رستوران و آشپزخانه

(با رویکرد در آمدزایی و برندسازی)

جلد دوم

نویسندگان:

ایوب رستگار

استادیار گروه مهندسی بهداشت محیط دانشگاه علوم پزشکی سبزوار

محمد امین رشیدی

دانشجوی دکترای تخصصی (PhD) بهداشت حرفه‌ای

علی حسینی مقدم

دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت حرفه‌ای و ایمنی کار

کوثر سالمی

دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی مدیریت پسماند

محمد حسن کوثری

کارشناس ارشد مهندسی بهداشت محیط



عنوان و نام پدیدآور	بهداشت و ایمنی در رستوران و آشپزخانه (با رویکرد درآمذایی و برنامه‌سازی) / نویسندگان محمدحسین ساقی... [و دیگران].
مشخصات نشر	تهران: انتشارات احمدی پور، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری	۲ ج: مصور، جدول.
شابک	دوره 0-978-622-6057-79؛ ج ۱: 6-978-622-6057-80؛ ج ۲: 3-978-622-6057-81
وضعیت فهرست نویسی	فیا
یادداشت	نویسندگان ج ۱: محمدحسین ساقی، ربابه وحیدی کلور، پروش خسروی، مرضیه مرفاقلی، 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 - صنعت و تجارت - بهداشت
موضوع	Food industry and trade - Sanitation
شنده افزوده	ساقی، محمدحسین - ۱۳۴۱ -
رده بنای کنگره	TX۶۵۳
رده بنای دبیری	۶۴۳۳
شماره کتیشسی ملی	۸۴۳۴۳۷

نام کتاب: بهداشت و ایمنی در رستوران و آشپزخانه (با رویکرد درآمذایی و برنامه‌سازی) جلد دوم

مؤلفین: ایوب رستگار - محمد امین رشیدی - علی حسینی مقدم - کوثر سالمی - محمد حسن کوثری

ناشر: انتشارات احمدی پور

چاپ اول: ۱۴۰۰

تیراژ: ۳۰۰

شابک دوره: ۹۷۸-۶۲۲-۶۰۵۷-۷۹-۰

شابک جلد دوم: ۹۷۸-۶۲۲-۶۰۵۷-۸۱-۳

بها: ۷۰۰۰۰ تومان

هر گونه 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 کفایت 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 نماید 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 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 کفایت 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 همکاری‌هایی که با راهنمایی‌ها و همکاری‌های خود، آماده سازی و چاپ کتاب را تسهیل نمودند؛ به ویژه سرکار خانم مهندس فاطمه سلیمی دانشجوی کارشناسی ارشد بهداشت حرفه‌ای تربیت مدرس و سرکار خانم مهندس الهام مومن کارشناس بهداشت حرفه‌ای در جمع‌آوری مطالب فصل سوم بهداشت حرفه‌ای و جناب آقای مهندس سید علی حسینی فر کارشناس بهداشت حرفه‌ای در جمع‌آوری مطالب فصل چهارم درآمدهایی و برندسازی 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 هستیم.

مؤلفین

راه ارتباطی:

۰۹۱۷۶۳۵۷۷۵۶

bama2017@co.yahoo.com

www.ketab.ir

فهرست مطالب

۱.....	فصل سوم.....
۳.....	مقدمه.....
۵.....	۳-۱ مخاطرات شیمیایی و بیولوژیکی.....
۹.....	۳-۲ مخاطرات فیزیکی.....
۲۹.....	۳-۳ مخاطرات ارگونومیکی.....
۴۸.....	۳-۴ مخاطرات مکانیکی و ایمنی.....
۶۷.....	۳-۵ رهنمودهای اولیه جهت خطرات بهداشتی محیط کار.....
۷۳.....	فصل چهارم.....
۷۵.....	مقدمه.....
۷۶.....	۴-۱ رتبه بندی واحد صنفی.....
۸۰.....	۴-۲ مدیریت مصرف انرژی.....
۸۶.....	۴-۳ مدیریت پسماند.....
۹۱.....	۴-۴ مدیریت فاضلاب.....
۹۲.....	۴-۵ مدیریت مبارزه با حشرات و جانوران موذی.....
۹۶.....	۴-۶ گواهینامه‌های بین المللی.....
۱۰۱.....	پیوست‌ها.....
۱۰۳.....	قوانین و مقررات.....
۱۰۵.....	تجهیزات حفاظت فردی.....
۱۱۱.....	یوسترهای آموزشی و بهداشتی.....

۱۱۸.....	برنامه‌ی آموزش ایمنی متصدیان / سرپرستان رستوران‌ها
۱۲۱.....	فهرست آشنایی با ایمنی شاغلین رستوران
۱۲۳.....	واژگان
۱۳۳.....	منابع