

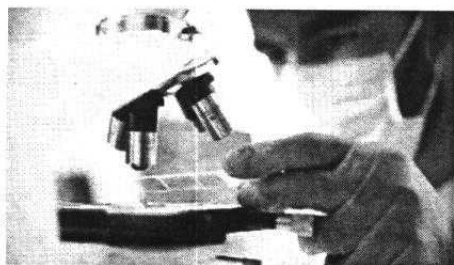
راهنمای گندزدایی سطوح در کارخانجات مواد غذایی



نویسنده: آقای هیوا احمدپور

انتشارات: علم یاران

بهار ۱۴۰۰





- سرشناسه : احمدپور، هیوا، ۱۳۵۳ -
عنوان و نام پدیدآور : راهنمای گنزدایی سطوح در کارخانجات مواد غذایی/نویسنده هیوا احمدپور.
مشخصات نشر : تهران : علم یاران ، ۱۴۰۰.
مشخصات ظاهری : ۷۹ص: مصور (رنگی).
شابک : 978-600-5987-24-9
وضعیت فهرست نویسی : فیپا
یادداشت : کتابنامه: ص. ۷۹۷۰.
موضوع : مواد غذایی-- صنعت و تجارت-- بهداشت
موضوع : Food industry and trade-- Sanitation
موضوع : عفونت‌زایی و عفونت‌زداها
موضوع : Disinfection and disinfectants
رده بندی کنگره : TP۳۷۳/۶
رده بندی دیویی : ۳۶۳/۱۹۲
شماره کتابشناسی ملی : ۸۴۱۰۳۲۳
اطلاعات رکورد کتابشناسی : فیپا

- تاریخ درخواست : ۱۴۰۰/۰۴/۱۰
تاریخ پاسخگویی :
کد پیگیری : ۸409725

www.ketab.ir

نام کتاب : راهنمای گندزدایی سطوح در کارخانجات مواد غذایی

نویسنده : آقای هیوا احمدپور

طراحی جلد : فاطمه روح نواز

طراحی و صفحه آرایی : انتشارات علم یاران

شمارگان : ۱۰۰۰ نسخه

نوبت چاپ : اول

سال چاپ : بهار ۱۴۰۰

ناشر : انتشارات علم یاران

نشانی : تهران - صندوق پستی ۱۴۷ - ۱۴۱۸۵

دورنگار : ۶۶۹۰۲۵۸۱

تلفن : ۶۶۹۳۸۴۹۶ - ۶۶۹۳۴۶۸۱

شابک : ۹۷۸-۶۰۰-۵۹۸۷-۲۴-۹

کلیه حقوق مادی و معنوی این اثر برای ناشر محفوظ است

فهرست:

۱	۱- مقدمه
۲	۱-۱ هدف
۲	۱-۲ دامنه کاربرد
۳	۲- تعاریف و اصطلاحات
۴	۳- بهداشت فردی
۸	۳-۱ کارت بهداشت
۹	۳-۲ رفتارهای بهداشتی
۱۰	۴- میکروارگانیسم های مهم مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی
۱۱	۴-۱ میکروارگانیسم های مهم در بهداشت مواد غذایی
۱۳	۵- کندزدایی
۱۵	۵-۱ جداسازی تجهیزات در طول تمیز کردن و کندزدایی
۱۸	۵-۲ نظارت و اقدام اصلاحی
۱۸	۵-۳ آموزش
۱۹	۵-۴ طرح عملی
۲۰	۵-۵ ظروف، ابزار کار، وسایل و سطوح و کف
۲۷	۵-۶ اجرای برنامه بهسازی
۲۹	۵-۷ سرویس های بهداشتی
۳۱	۶- ایمنی در مراکز تهیه و توزیع
۳۱	۶-۱ فردی کارگران
۳۱	۶-۲ مشتری
۳۲	۷- مواد کندزدای مورد استفاده در آشپزخانه و مراکز تهیه و توزیع غذا
۳۲	۷-۱ عوامل کندزدا، ضدعفونی کننده، بهسازی کننده و عوامل استریل کردن

۳۳	۷-۲ انواع مواد شوینده
۳۶	۷-۲-۱ عوامل موثر در انتخاب
۳۸	۷-۲-۲ روش مصرف، جهت بهره وری از مواد شوینده
۳۹	۷-۳ بهسازی کننده ها
۳۹	۷-۴ گندزداها
۴۰	۷-۴-۱ مواد گندزدا در چشم انداز
۴۱	۷-۴-۲ گندزدایی، مسئولیت ها، دانش مورد نیاز
۴۱	۷-۴-۳ برنامه عملی برای گندزدایی
۴۲	۷-۴-۴ عوامل موثر بر اثربخشی گندزدا
۴۴	۷-۴-۵ انواع گندزدای مورد استفاده
۵۰	۷-۵ کنترل قارچ (کپک)
۵۰	۷-۶ علل نارسایی گندزدایی
۵۱	۷-۷ تهیه پروتکل مواد گندزدا، الزامات و استانداردها
۵۱	۷-۸ چک لیست گندزدایی
۵۲	۸- بررسی کارایی گندزداهای مورد استفاده
	۹- دستورالعمل آموزشی برای گندزدایی سطوح برای کارگران در مراکز
۵۴	تهیه و توزیع
۵۵	۱۰- بهداشت محیط در مراکز تهیه و توزیع غذا
۵۵	۱۰-۱ حوله، پیش بند، لباس قابل شستشو
۵۶	۱۰-۲ تهیه در مراکز تهیه و توزیع غذا
۵۷	۱۱- مدیریت پسماندها
۵۸	۱۲- استانداردها و مقررات جهانی
۵۸	۱۳- آنالیز خطر و کنترل نقاط بحرانی HACCP در تهیه مواد غذایی

۵۹	۱۳-۱ خطرات تمیز کردن و گندزدایی
۶۱	۱۴- تمیز کردن تجهیزات و ظروف
	۱۴-۱ تجهیزات، سطوح در تماس با مواد غذایی، سطوح بدون تماس با مواد
۶۱	غذایی (هدف)
۶۱	۱۴-۲ تجهیزات و ظروف در تماس با مواد غذایی (تناوب تمیز سازی)
۶۳	۱۴-۲-۱ تجهیزات آشپزی و بخت
۶۳	۱۴-۲-۲ سطوح فاقد تماس با مواد غذایی
۶۴	۱۴-۳ روشهای تمیز کردن
۶۴	۱۴-۳-۱ تمیز کردن خشک
۶۴	۱۴-۳-۲ پیش تمیز کردن
۶۴	۱۴-۳-۳ قرار دادن وسایل کثیف در ماشین ظرف شویی
۶۴	۱۴-۳-۴ روش تمیز کردن مرطوب
۶۵	۱۴-۳-۵ شستشو، روش های جایگزین سستفوی دستی تجهیزات
۶۵	۱۴-۳-۶ روش های آبگشی
۶۶	۱۵- بهسازی تجهیزات و ظروف
۶۶	۱۵-۱ سطوح در تماس با مواد غذایی و ظروف (هدف)
۶۶	۱۵-۲ تناوب تمیز کردن
۶۶	۱۵-۳ روش های بهسازی کردن
۶۶	۱۵-۳-۱ استفاده از آب داغ و مواد شیمیایی
۶۷	پیوست
۷۰	مراجع

۱- مقدمه

به منظور محافظت از سلامت انسان و محیط زیست، می‌بایست اثرات انسان بر محیط و محیط بر انسان کنترل گردد. بهداشت محیط شاخه‌ای از علوم بهداشتی است که عبارت است از کنترل کلیه عواملی از محیط که بالقوه و بالفعل تأثیرات سویی بر بقاء و سلامت انسان اعمال می‌کنند. بهداشت محیط سلامتی و بهداشت انسان (بعنوان محور توسعه پایدار) را به طور موکد و به عنوان هدف اصلی پیگیری می‌کند و کیفیت محیط و حفظ سلامتی اکوسیستم‌ها را به طور غیر مستقیم مورد توجه قرار می‌دهد.

هرچند وجود اماکن عمومی و مراکز تولید و توزیع و عرضه مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی برای تأمین بخشی از نیازهای اجتماعی، غذایی و رفاه انسان ضروری است اما در صورت عدم رعایت مقررات و الزامات بهداشت محیط می‌تواند به طور مستقیم بر سلامت افراد جامعه تأثیرگذار باشد. لذا این مراکز و اماکن باید معیارهای لازم بهسازی و بهداشتی را داشته باشند. در همین راستا یکی از وظایف مهندسان بهداشت محیط، کنترل مراکز تهیه و تولید و توزیع مواد غذایی است. به دلیل اهمیت بحث مواد غذایی در سلامت افراد جامعه، کارکنان در این بخش که به طور مستقیم با پخت و پز مواد غذایی سر و کار دارند جزء مشاغل حساس در نظر گرفته می‌شوند. بنابراین جوانب مختلف این مراکز از جمله بهداشت فردی، بهداشت مواد غذایی، بهداشت ظروف و ابزار کار، گندزدای مورد نیاز، بهداشت آب، مدیریت پسماند، شرایط ساختمانی از جمله نور، سر و صدا، گندزدایی سطوح و ... باید مورد بررسی قرار گیرد. تمیز کردن و گندزدایی در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی به دلایل زیر انجام می‌شود:

- حذف میکروارگانیسم‌ها و یا موادی که منجر به رشد میکروبی می‌شوند. این مسئله موجب کاهش خطر آلودگی توسط پاتوژن و کاهش ارگانیسم‌های فاسدکننده، گردیده و ماندگاری برخی از محصولات را افزایش می‌دهد.

- افزایش طول عمر و جلوگیری از صدمه به تجهیزات

- ارائه یک محیط کاری ایمن و پاک برای کارکنان و تقویت روحیه و بازدهی

- حفظ پارامترهای عملیاتی تاسیسات و پارامترهای جریان در طول پردازش مواد غذایی از جمله انتقال حرارت

- ارائه یک تصویر مطلوب به مشتریان و عموم مردم.

استاندارد بهداشتی خوب یکی از اهداف اولیه در صنایع غذایی است. همچنین حفاظت از

مصرف کننده، اساس اقتصادی در پیشگیری از دست دادن محصول به علت فساد میکروبی می باشد. منابع آلودگی شامل هوا، سطوح و آب و برنامه تمیز کردن و گندزدایی برنامه نقش حیاتی در کنترل این ناقلین را ایفا می کند. مواد خام، از جمله منبع آب، یکی از منابع اصلی میکروارگانیسم ها است و می تواند منجر به آلودگی محیط زیست و مراکز تولید و عرضه مواد غذایی شود. آلودگی همچنین ممکن است از شیوه های بهداشتی ضعیف توسط اپراتورهای فرایند و یک نقص به دنبال روش تمیز کردن و گندزدایی به وجود آید. برای کنترل این خطر، تمیز کردن و گندزدایی باید با روش ها و فن آوری های مناسب، با آزمایشات ارزیابی توانایی مواد شوینده به حذف باقیمانده چرک و کثیفی، انجام شود. این مرحله بر بهره وری گندزدایی تاثیر می گذارد. تمیز کردن و گندزدایی باید به عنوان بخشی از فرایند تولید در نظر گرفته شود، روش ها و زمان مناسب برای آنها به درستی باید انجام شود.

این راهنما براساس دستورالعمل های بهداشتی کشورهای مختلف جهان، رهنمودهای کشوری مرکز سلامت و محیط کار وزارت بهداشت و درمان و موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی کشور تهیه گردیده است. در این راهنما الزامات بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی، گندزدایی لازم و مطلوب برای این مراکز به طور کامل بیان شده است.

۱-۱ هدف

هدف از این راهنما، کمک به اجرای قوانین و مقررات بهداشت عمومی و محیط زیست و کمک به کارکنان برای پایبندی به اصول به روز کسب و کار می باشد به طوری که حفاظت کامل را برای خود، مشتریان و جامعه فراهم کرده و همچنین تامین و ارتقاء شرایط بهداشتی، کنترل و مهار عفونت های مواد غذایی و افزایش مهارت کارکنان در این مراکز از اهداف تهیه این رهنمود می باشد.

۲-۱ دامنه کاربرد

راهنمای کشوری گندزدایی سطوح مراکز تهیه و توزیع غذا برای کاهش خطرات بیماری های منتقله از طریق مواد غذایی در مراکز تهیه و تولید و توزیع مواد غذایی و سایر مراکز که به نحوی با مواد غذایی سر و کار دارند، به کار می رود.