



عنوان دستورالعمل (Instruction):

سالم سازی سبزیجات آماده

تعداد صفحه: 2	دامنه دستورالعمل:	RAZI - EHU- IN – 06/05
	تاریخ بازنگری: 1403.3.10	شماره ویرایش: 05

گامهای دقیق انجام کار:

- ۱- پرسنل آشپزخانه باید ابتدا سبزیجات را به خوبی پاک کرده و شستشو دهند تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.
- ۲- پرسنل آشپزخانه سپس باید سبزیجات را در یک ظرف ۵ لیتری ریخته بازاء هر لیتر ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی معمولی به آن اضافه کرده و ظرف را از آب پر کرده ، قدری بهم بزنند تا تمام سبزی در داخل کفاب قرار گیرد . مدت ۵ دقیقه سبزی را در کفاب نگهداری ، سپس سبزی را از روی کفاب جمع آوری و کفاب را تخلیه کرده و ظرف و سبزی را مجدداً با آب سالم شستشو دهند تا تخم انگل ها و باقیمانده مایع ظرفشویی از آنها جدا شوند (انگل زدائی)
- ۳- پرسنل آشپزخانه باید برای گندزدایی و از بین بردن میکروبها ، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین ۷۰ درصد را در ظرف ۵ لیتری پر از آب ریخته کاملاً حل کنند تا محلول گندزدایی کننده به دست آید . سپس سبزی انگل زدائی شده را برای مدت ۵ دقیقه در محلول گندزدایی کننده اخیر قرار دهند تا میکروبهای آن کشته شوند . توضیح آنکه اگر پرکلرین در دسترس نباشد می توانند از یک قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد استفاده کنند . ضمناً سایر گندزدهای موجود در بازار که دارای مجوز از وزارت بهداشت می باشند نیز قابل استفاده می باشد که در این گونه موارد باید مطابق دستورعمل مندرج بر روی بسته بندی اقدام شود .
- ۴- پرسنل آشپزخانه باید سبزی گندزدایی شده را مجدداً با آب سالم بشویند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا شود
- ۵- در بحران کرونا گندزدایی سبزی و میوه با استفاده از پرکلرین طبق دستور بالا یا هریک از محصولات گندزدای موجود در بازار انجام شود.

کارکنان مرتبط :

کارکنان آشپزخانه

امکانات : ظرف شستشو- پر کلرین – آب سالم

منابع / مراجع :



RAZI - QM – FO -07/05

دانشگاه علوم پزشکی گیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



"اطلاعیه بهداشتی سالمسازی سبزیجات ، جوانه غلات و محصولات سالادی " مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت