

شناسه سند: HSE-WR-۰۲۹

شماره بازنگری: ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

دستورالعمل کنترل آب آشامیدنی و غذای پرسنل

شناسه سند: HSE-WR-۰۲۹

کپی، تکثیر و یا تغییر این سند به هر طریق توسط هر فرد درون یا خارج شرکت مجاز نیست.
در موقع استناد به این سند توجه گردد که آخرین بازنگری دارای ارزش بوده و نسخ قدیمی فاقد اعتبار است.
(اسناد معتبر، دارای مهرسبز "معتبر است" و اسناد منسوخ، به مهر قرمز "منسوخ است" مهور می‌گردد.)

آخرین ویرایش:	تهیه کننده	تأیید کننده	تصویب کننده
نام و نام خانوادگی	سید محمد حسین سیاحی	سید محمد حسین سیاحی	محمد حسین فیروزی
سمت	معاونت مالی	معاونت مالی	مدیر عامل
تاریخ	۱۴۰۵/۰۱/۰۱	۱۴۰۵/۰۱/۰۱	۱۴۰۵/۰۱/۰۱
امضاء			

سایر ویرایشها

جدول تغییرات ویرایش	تاریخ	شرح تغییر	شماره صفحات تغییر یافته	منشاء تغییرات	امضاء
تصویب کننده	تایید کننده	تهیه کننده			

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۹

شماره بازنگری : ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

۱. هدف

هدف از این دستورالعمل، اطمینان از سلامت آب آشامیدنی و مواد غذایی مصرفی پرسنل، پیشگیری از بروز مسمومیت‌های غذایی و بیماری‌های منتقله از طریق آب و غذا (مانند وبا، التور، حصبه و اسهال‌های عفونی) و ارتقای سطح سلامت عمومی در محیط کارگاه است.

۲. دامنه اجرا

این دستورالعمل کلیه منابع تأمین آب آشامیدنی، مخازن ذخیره آب، آب سردکن‌ها، آشپزخانه‌ها، سالن‌های غذاخوری، انبارهای مواد غذایی و سردخانه‌های مستقر در محدوده پروژه را شامل می‌شود و اجرای آن برای کلیه پیمانکاران طبخ غذا و واحدهای پشتیبانی الزامی است.

۳. تعاریف

- آب آشامیدنی سالم:** آبی که از نظر ویژگی‌های فیزیکی، شیمیایی (مانند pH) و میکروبی با استانداردهای ملی مطابقت داشته باشد.
- کارت بهداشت:** گواهی‌نامه معتبر صادره از مراکز بهداشت مورد تأیید وزارت بهداشت برای پرسنل شاغل در آشپزخانه و مرتبط با مواد غذایی.
- نمونه برداری (شاهد):** نگهداری مقدار مشخصی از هر وعده غذایی طبخ شده به مدت معین جهت انجام آزمایش در صورت بروز مسمومیت احتمالی.

۴. مسئولیت‌ها

- واحد HSE:** انجام کلرسنجی روزانه، نظارت بر نمونه‌برداری‌های دوره‌ای آب، بازرسی مستمر از آشپزخانه و ارزیابی عملکرد پیمانکار غذا.
- واحد پشتیبانی/کمپ:** تأمین منابع آب سالم، نظارت بر شستشو و گندزدایی مخازن آب و پیگیری رفع نواقص اعلام شده از سوی HSE.
- پیمانکار طبخ غذا / آشپزخانه:** رعایت دقیق اصول بهداشت فردی و محیطی، اخذ کارت بهداشت برای پرسنل، استفاده از مواد اولیه سالم و نگهداری اصولی مواد غذایی.

۵. الزامات و نکات فنی

- کنترل آب آشامیدنی:**
- میزان کلر باقیمانده آب آشامیدنی باید روزانه توسط واحد HSE اندازه‌گیری شود (حد مجاز: ۰.۲ الی ۰.۸ میلی‌گرم در لیتر).
- آزمایش‌های میکروبی (کلی فرم) و شیمیایی (مانند بررسی pH، سختی و نیترات) باید حداقل هر ۶ ماه یکبار توسط آزمایشگاه‌های معتمد انجام شود.
- مخازن ذخیره آب باید دارای درب قفل‌دار بوده و حداقل هر ۶ ماه یکبار شستشو و گندزدایی شوند.
- کنترل غذا و آشپزخانه:**
- کلیه پرسنل آشپزخانه موظف به داشتن کارت بهداشت معتبر، روپوش سفید، کلاه و دستکش هستند.
- دما و رطوبت سردخانه‌ها و یخچال‌ها باید روزانه ثبت شود (سردخانه زیر صفر: -۱۸- درجه سانتی‌گراد، سردخانه بالای صفر: +۴ درجه سانتی‌گراد).
- ظروف پخت و پز باید ترجیحاً از جنس استیل ضدزنگ باشند. استفاده از ظروف مسی سفیدنشده، پلاستیکی نامرغوب و تفلون‌های خش‌دار ممنوع است.

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۹

شماره بازنگری : ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

- از هر وعده غذایی طبخ شده باید یک نمونه (حداقل ۲۰۰ گرم) در ظروف استریل به مدت ۷۲ ساعت در یخچال نگهداری شود (نمونه شاهد).

۶. کنترل و پایش

- چک لیست های روزانه و هفتگی: ارزیابی نظافت محیطی آشپزخانه، تجهیزات و وضعیت بهداشت فردی کارکنان.
- پایش گزارش های آزمایشگاهی: بررسی نتایج آزمایش های دوره ای آب و اقدام اصلاحی فوری در صورت مشاهده آلودگی.

۷. زمان اجرا

این دستورالعمل از تاریخ ابلاغ لازم الاجرا است. کلیه پیمانکاران طبخ غذا موظفند ظرف مدت هفته نسبت به تطبیق شرایط خود با این الزامات اقدام نمایند.

🕒 فرآیند اجرایی بهداشت آب و غذا

نام فرآیند: مدیریت بهداشت آب و مواد غذایی

کد فرآیند: HSE-۰۲۹PR

مرحله	فعالیت	مسئول	مستند / فرم
۱	پایش روزانه کلر آب و نظافت آشپزخانه	واحد HSE	فرم کلرسنجی / چک لیست
۲	نمونه برداری میکروبی/شیمیایی آب	آزمایشگاه معتمد	گزارش آزمایشگاه
۳	کنترل کارت بهداشت و سلامت پرسنل	پزشک یار / HSE	پرونده پزشکی پرسنل
۴	بازرسی نگهداری مواد غذایی و نمونه شاهد	واحد HSE / پشتیبانی	فرم ثبت دمای سردخانه
۵	صدور اخطار/توقف کار در صورت عدم انطباق	واحد HSE	نامه اخطار / توقف

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۹

شماره بازنگری : ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

نمونه اطلاعیه عمومی

اطلاعیه مهم: استفاده از آب آشامیدنی مجاز

به اطلاع کلیه همکاران می‌رساند، جهت حفظ سلامت شما عزیزان، تنها آب سردکن‌ها و مخازن دارای برچسب "آب آشامیدنی تایید شده (Tested Drinking Water)" مجاز به مصرف شرب می‌باشند. خواهشمند است از مصرف آب سایر شیرهای محوطه جهت آشامیدن جداً خودداری فرمایید.

واحد HSE پروژه

نمونه نامه رسمی

شماره: HSE/FOOD/۴۰۵-۱۴۰۵

تاریخ: ۲۲/۰۲/۱۴۰۵

مدیریت محترم واحد پشتیبانی

موضوع: درخواست ارائه مستندات بهداشتی پیمانکار آشپزخانه

با سلام،

احتراماً خواهشمند است دستور فرمایید نسخه‌ای از کارت بهداشت معتبر کلیه پرسنل شاغل در آشپزخانه، به همراه گواهی سلامت معاینات دوره‌ای (طب کار) و همچنین قرارداد آخرین دوره سم‌پاشی محیط آشپزخانه، حداکثر تا تاریخ ۲۵/۰۲/۱۴۰۵ جهت بررسی و درج در سوابق به واحد HSE ارسال گردد.

با احترام، مدیر HSE پروژه

شناسه سند : HSE-WR-۰۲۹

شماره بازنگری : ۰۰۰

دستورالعمل ایمنی و بهداشت

نمونه نامه اخطار ⚠

شماره: ۱۴۰۵-۴۱HSE/FOOD-W/

تاریخ: ۲۲/۰۲/۱۴۰۵

پیمانکار محترم تهیه غذا (شرکت ...)

موضوع: اخطار اول - عدم رعایت بهداشت فردی و نگهداری مواد غذایی

با سلام، پیرو بازدید مورخ ۲۲/۰۲/۱۴۰۵ از محل آشپزخانه، موارد عدم انطباقی نظیر عدم استفاده پرسنل از کلاه و دستکش در حین کار و همچنین عدم ثبت دمای سردخانه‌ها مشاهده گردید. مقتضی است ظرف مدت ۲۴ ساعت نسبت به رفع نواقص مذکور اقدام نمایید؛ در غیر این صورت مشمول جرایم انضباطی خواهید شد.

نمونه نامه توقف کار / جریمه ⛔

شماره: ۱۴۰۵-۴۲HSE/FOOD-S/

تاریخ: ۲۲/۰۲/۱۴۰۵

مدیریت محترم پروژه

موضوع: درخواست توقف موقت فعالیت آشپزخانه / جریمه پیمانکار

با سلام،

احتراماً به استحضار می‌رساند با توجه به مشاهده تخلفات بحرانی در آشپزخانه (از جمله نگهداری گوشت فاسد در کنار مواد غذایی سالم و فقدان نمونه شاهد غذای روزانه) و عدم توجه پیمانکار به اخطار شماره ۱۴۰۵-۴۱HSE/FOOD-W/، بدین وسیله درخواست توقف موقت فعالیت طبخ غذا تا زمان پاکسازی کامل محیط و اعمال جریمه نقدی طبق بند مقررات انضباطی به حضور تقدیم می‌گردد.

با احترام

مدیر HSE پروژه