



اداره‌ی بهداشت و سلامتی محیط زیست

دفتر مسکن و خوراک

راهنمایی برای رستورانها و کیت‌رینگ‌ها پاس‌داشت مواد خوراکی هنگام حمل و پخش

این نوشته راهنمایی است برای رانندگان و پخش‌کنندگان مواد غذایی تا با اعمال بهترین روش رسیدگی و مدیریت توزیع مواد غذایی هنگام حمل و نقل از آلوده شدن آن جلوگیری کنند.

> ترابرها به وسیله‌ی نقلیه‌ی گفته می‌شود که برای انتقال محمولات خوراکی که تولیدکننده‌گان، پخش‌کننده‌گان، فروشگاه‌های مواد خوراکی، و یا مراکز دیگر به یک مرکز تهیه و فروش مواد غذایی سفارش داده‌اند استفاده می‌شود. (دستورالعمل عمده‌فروشی مواد غذایی در کالیفرنیا: کد ۱۱۳۹۳۲)



راه‌های پخش سالم و بی‌خطر مواد خوراکی

منابع تصویب شده و قابل قبول تولید مواد غذایی:

- مطمئن شوید که مواد خوراکی و غذاهای مورد نظر با تجهیزاتی تایید شده و یا در مراکز ثبت شده‌ی خیریه تهیه و بسته بندی شده باشند.

ایمنی غذایی:

- اطمینان حاصل کنید که غذای تهیه شده، پیش از انتقال به مراکز و افراد نیازمند، به طور درست و با رعایت اصول بهداشتی بسته بندی شده باشند. لازم است که، در هر شرایطی، خوراک و غذای آماده شده محافظت شده و در شرایطی بهداشتی تهیه شوند.



پاکیزگی وسایل حمل و نقل:

- پالایش و پاکیزگی وسیله‌ی نقلیه‌ی که مواد خوراکی در آن حمل و نقل می‌شود اهمیت ویژه‌ای دارد. این امر شامل صندوق عقب و بخش‌های پشتی وسایل نقلیه خوراک‌های بسته‌بندی شده و آماده‌ی پخش باید در ظرف‌های دیگری گزارد شده که تماس مستقیم با مواد خوراکی نداشته باشند. این بسته‌های غذایی در طول حمل و نقل باید در حامل‌های عایق‌بندی شده و پاکیزه نگه داری شوند.



بازبینی زمان و دمای غذا

- خوراک‌های گرم باید در درجه‌ی ۱۳۵ فارنهایت نگه داری شوند.

- خوراک‌های سرد باید در درجه‌ی ۴۵ فارنهایت نگه داری شوند.

- در مواردی که نقل و انتقال مواد غذایی از پیش تهیه شده بیش از سی دقیقه به درازا بکشد، روش‌های کنترل دما، مانند وانت‌ها و کامیون‌های یخچال دار و یا صندوق‌های عایق بندی شده‌ی غذای گرم، لازم است.

برای اندازه گیری دمای خوراک‌ها باید از دماسنج‌های استاندارد با میله‌ی فلزی، که خوانش دما در آن به آسانی انجام پذیرد، بهره گرفته شود.



شستشوی دستان برای افرادی که با پخش غذا سر و کار دارند، همیشه و در همه حال، الزامی است.

تمرین دست شستن‌های مناسب و درست:



۱ - دستان خود را با آب گرم و صابون نمدار کنید.

۲ - دستان صابونی خود را به شدت و به مدت ۲۰ ثانیه به هم مالیده و خوب بشویید.

۳ - سپس دستان خود را با آب روان و پاکیزه آب بکشید.

۴ - پس از شستشو، دستان خود را با حوله‌ی کاغذی و یا با دستگاه خشک کننده خشک کنید.

رانندگانی که مسئول حمل و نقل و پخش غذا هستند باید پس از شرکت در هر فعالیتی که امکان آلودگی مواد غذایی را به دنبال داشته باشد دستان خود را، به روشی که بیان شد، بشویند.

برای دریافت آگاهی‌های بیشتر برای بهترین روش‌های رسیدگی و مدیریت مواد غذایی و پخش آن، خواهش میکنیم با مسئول مربوطه در این دفتر، با شماره‌ی ۶۹۰-۵۰۵-۸۵۸ و یا با این نشانی الکترونیکی، تماس بگیرید.

fhdutveh@sdcounty.ca.gov