پیوست شماره «3»

شیوه نامه بهداشتی، غذایی و انضباطی

1398

شیوه نامه بهداشتی، غذایی و انضباطی

**بهداشت فردی:**

1- تمامی کارکنان موظفند کارت بهداشت معتبر داشته باشند.

**2-**پیمانکار موظف است جایگاه و امکانات مناسبی جهت قراردادن لباس کارکنان خود تهیه نماید.

**3-**کارکنان موظفند اصول بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستورهای کارشناس ناظر عمل نمایند.

**4**- کارکنان باید دارای پوشش کلاه، دستکش، کفش مناسب و روپوش تمیز و بهداشتی باشند.

**بهداشت محیط:**

**1-**استفاده از مواد ضدعفونی کننده جهت وسایل کار، ظروف غذاخوری، محیط کار و مواد غذایی الزامی است.

**2-**استفاده از مواد پاک کننده استاندارد الزامی است.

**3-** ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله ای )شستشو، ضدعفونی، آب کشی( شسته شود.

**4-**ظروف باید پس از شستشو با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.

**5-**از استفاده مجدد ظروف استفاده شده قبل از شستشو خودداری گردد.

**6-**ایجاد محل هایی با سکوبندی مناسب یا پالت برای نگهداری پیاز ، سیب زمینی، نان خشک و نمک سنگ الزامی است.

7- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در محیط پخت و پخش و انبارهای مواد غذایی باشند.

**8-** سمپاشی محیط آشپزخانه و رستوران و انبار مواد غذایی به طور منظم در زمان های مناسب )تعطیلات بین دو ترم و تابستان( انجام شود.

**9-** برای بسته بندی مواد غذایی از ظروف با کیفیت مورد تأیید ناظر دانشگاه استفاده شود.

**بهداشت مواد غذایی:**

1- مواد غذایی تحویلی به پیمانکار می‌بایست در انبار و یا سردخانه دارای کیفیت مناسب و رعایت تاریخ مصرف معتبر نگهداری باشد.

2-اصول بهداشتی در پاک کردن مواد غذایی خصوصاً سبزیها، حبوبات و برنج رعایت شود.

3- جوانه و قسمتهای سبز سیب زمینی و هویج هنگام آماده سازی جدا شود.

4-در صورت استفاده از میوه ها و سبزیها، انگل زدایی و ضدعفونی صورت گیرد.

5- برای پخت سبزیها ابتدا آب را جوش آورده و سپس سبزی به آب جوش اضافه و پخته شود.

6-تا حد امکان از سرخ کردن مواد غذایی پرهیز شود ) سبزیها فقط تا زمان تغییر رنگ حرارت داده شود(.

7- اصول بهداشتی در پاک کردن و شستشوی گوشت و مرغ رعایت شود .

8-برای استفاده از مواد غذایی منجمد، مواد 42 تا 21 ساعت قبل از استفاده در یخچال بالای صفر درجه سانتیگراد نگهداری شود.

9-گوشت و سایر مواد غذایی تا حد امکان به تکه های کوچک تقسیم شود تا حرارت به عمق آن برسد.

10-گوشت و مرغ باید در سردخانه با دمای 48- درجه سانتیگراد یا پایین تر نگهداری شود.

11- از مصرف دوباره روغنی که یک بار حرارت دیده خودداری شود.

12-هنگام تفت دادن مواد غذایی در روغن، حرارت کم باشد و برای سرخ کردن حتماً از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده شود.

13-چنانچه آب پخت مواد آب پز شده، باید دور ریخته شود از آب کمتری استفاده شود.

14-غذا بلافاصله بعد از پخت، مصرف شود. حداکثر زمان بین پخت و پخش غذا، در شرایط مناسب )درجه حرارت 71 درجه( بیشتر از 9 ساعت نباشد.

15- از تماس مواد غذایی خام و پخته جداً خودداری گردد.

16-افزودن سبزی به برنج پس از آبکش کردن برنج صورت گیرد.

17-در پخت خورش ها از ادویه، لیمو عمانی و آب لیمو استفاده گردد، مصرف نمک محدود گردد و افزودنیهای غیرمجاز به هیچ وجه استفاده نشود.

**بهداشت انبار و سردخانه:**

1-مواد غذایی تحویل داده شده )حبوبات و غلات( در ظروف دردار نگهداری شود.

2-نظافت انبار و سردخانه به طور مرتب انجام شود.

3-مواد غذایی در انبار باید بر روی پالت نگهداری شود.

4-مواد غذای خام و پخته درون ظرف دردار جداگانه نگهداری شود.

5-تمامی یخچالها و فریزرها به طور مرتب برفک زدایی و شستشو شوند.

6-نظافت و بهداشت وسایل خنک کننده و سردخانه ها رعایت شود.

7-کارکنان برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص استفاده نمایند.

8- از انباشتن مواد غذایی فاسد و تاریخ مصرف گذشته در فریزر، سردخانه و انبار اکیداً خودداری شود.

9-مواد غذایی حتی الامکان در قطعات کوچکتر و یا با مقدارهای کمتر در سردخانه نگهداری گردد به گونه ای که سرمای لازم به عمق آن نفوذ کند.

**بهداشت ابزار و دستگاههای آشپزخانه:**

1- ابزار آشپزخانه طوری در محل قرار داده شوند که امکان دسترسی به تمام قسمتهای آن جهت نظافت وجود داشته باشد.

2-وسایل مورد نیاز آشپزخانه از جنس مناسب و بهداشتی انتخاب گردد و استانداردهای لازم را دارا باشد.

3- سطح میزها بدون درز و ترک بوده و با استیل ضدزنگ یا پلاستیکهای مخصوص قابل تعویض پوشیده شود.

4-در صورت استفاده از سطوح چوبی، چوب مورد استفاده باید بسیار محکم و صاف بوده و بدون خلل و فرج باشد.

5-تخته گوشت خردکنی بایستی همواره تمیز و بهداشتی نگه داشته شود.

6- تمام سطوح پس از پایان کار به وسیله آب و یک ماده ضدعفونی کننده کاملاً تمیز شود.

7-تمامی ابزار کار شامل دیگ، آبکش، سیخ های کباب و ... پس از پایان کار تمیز شده و در محل مناسب قرار گیرد.

8-در صورت استفاده از ظروف مسی برای پخت و نگهداری و یا توزیع مانند دیگ و آبکش باید به طور مرتب آنها را قلع اندود نمود و از کاربرد ظروف مسی زنگ زده جداً خودداری شود.

9-در تمیزی و بهداشت دستگاهها مانند چرخ گوشت، خرد کن، همزن و ... کاملاً دقت نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمود.

10-محل آماده سازی مواد خام، از محل پخت غذا جدا باشد .

11-حوضچه مخصوص شستشوی سبزیجات و مرغ به طور جداگانه نظافت شود.

**سرویسهای بهداشتی :**

1- توالت و دستشویی ها می بایست همواره تمیز و پاکیزه باشد.

2-توالت باید دارای سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو، تمیز و مجهز به کیسه زباله باشد.

3-دفع زباله باید به نحو مناسب و به دور از ریخت و پاش صورت گیرد.

4- زباله ها روزانه از محل تولید دور شود .

5-کارگر نظافتچی هنگام جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل ایمنی )ماسک، دستکش و ... ( باشد.

6-زباله ها باید در مبدأ تفکیک گردد )زباله خشک شامل کاغذ، نان خشک، پلاستیک، حلب و ... از زباله تر جدا شود(

7- کارکنان باید حتماً از دمپایی مخصوص استفاده نمایند.

**جعبه کمکهای اولیه:**

فهرست زیر حداقل های مورد نیازی است که باید توسط پیمانکار تهیه و در جعبه کمکهای اولیه نگهداری شود تا بتوان به آن عنوان جعبه کمکهای اولیه کامل را اطلاق نمود:

**مواد شیمیایی:**

\*محلول بتادین و سرم فیزیولوژی

\*الکل سفید)ضد عفونی کننده(

\*محلول آمونیاک )محرک تنفسی(

\*محلول)ضد عفونی کننده(

\*ژل سوختگی

\*آمپول آدرنالین

\*کیت مارگزیدگی

\*انتی شوک

\*پودر ORS

داروها

\*آسپرین

\*استامینوفن

\*قرص بروفن

\*قرصهای ضد اسهال

\*قرصهای ضد سرما خوردگی

\*آنتی هیستامین

\*قرصهای ضد تهوع

\*دیازپام رکتال

\*داروهای ملین )روغن بادام(

\*قرص هیوسین

\*قرص متوکلوپرامید یا پلازیل

\*پماد سوختگی

\*پماد گزیدگی حشرات

\*آدرنالین

**وسایل:**

\*پنبه استریل

\*گاز یا تنزیب استریل در ابعاد مختلف

\*باند یا نوار در اندازه های مختلف

\*پماد جنتامایسین و پماد تتراسیکلین

\*ژل شوینده

\*درجه تب )ترمومتر(

\*قیچی جراحی

\*قیچی بانداژ

\*پنست، انبرک یا موچین

\*سرنگ آماده برای تزریق ضروری در اندازه های 2و 5 و 41 سانتیمتر مکعبی

\*تخته شکسته بندی کوچک و بزرگ )آتل(

\*باند سه گوش و باند نواری

\*کیف یخ یا کمپرس سرد آنی

\*کیسه آب گرم )مبارزه با سرما یا درد(

\*چسب زخم

\*لوکوپلاست یا نوار چسب که برای بستن و ثابت نگه داشتن پانسمان بکار می رود.

\*پودر تالک )برای دستکش، ماساژ، نوزاد(

\*پماد ایکتیول )برای باز کردن دمل و کورک(

\*گیلاس مدرج

\*گیلاس چشم شویی

\*برس

\*آیینه کوچک

\*صابون و حوله و کبریت

\*دستکش استرلیزه

\*قرصهای تصفیه آب

\*باند زخم

\*زانو بند

\*سوت

\*نخ و سوزن بخیه

**جبران ﺧﺴﺎرات و اﺧﺬ ﺟﺮاﯾﻢ (ﻣﻮﺿﻮع ﻣﺎده 230 ﻗﺎﻧﻮن ﻣﺪﻧﯽ):**

الف- در صورتی که ﺑﺮ اﺳﺎس ﮔﺰارش ﮐﺘﺒﯽ ﻧﺎﻇﺮ، ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر در اﺟﺮای ﻫﺮ ﯾﮏ ﺗﻌﻬﺪات و ﺷﺮاﯾﻂ ﻗﺮارداد از ﻧﻈﺮ ﮐﻤﯽ ﯾﺎ ﮐﯿﻔﯽ ﮐﻮﺗﺎﻫﯽ و ﻗﺼـﻮر داﺷـﺘﻪ ﺑﺎﺷـﺪ(ﻏﯿﺮ از ﻣﻮاردی ﮐﻪ ﺟﺮاﺋﻢ ﻣﺸﺨﺼﯽ ﭘﯿﺶ ﺑﯿﻨﯽ ﺷﺪه اﺳﺖ) ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ ﺑﻪ ﺻﻮرت ذﯾﻞ ﻧﺴﺒﺖ ﺑﻪ اﺧﺬ خسارت اقدام ﻣﯽ ﻧﻤﺎﯾﺪ:

1. ﺑﺎ ﺗﻮﺟﻪ ﺑﻪ ﺣﺎﺋﺰ اﻫﻤﯿﺖ ﺑﻮدن ﻣﻮارد ﻋﻨﻮان ﺷﺪه در ﮐﻠﯿﻪ ﺑﻨﺪﻫﺎی اﯾﻦ ﻗﺮارداد و ﭘﯿﻮﺳﺘﻬﺎی آن، در ﺻﻮرت ﻣﺸﺎﻫﺪه ﻧﻘﺾ ﻫﺮﯾـﮏ از موارد ذﮐـﺮ ﺷـﺪه و ﯾـﺎ ﻋـﺪم دﻗﺖ در رﻋﺎﯾﺖ ﻣﻔﺎد ﺷﺮح ﮐﺎر (ﺑه جز ﺑﻨﺪﻫﺎی ﻗﯿﺪ ﺷﺪه در اﯾﻦ ﻣﺎده) در ﻣﺮﺣﻠﻪ اول ﺑﻪ ازاء ﻫﺮ ﻣﻮرد ﻧﯿﻢ درﺻﺪ، در ﻣﺮﺣﻠﻪ دوم ﺑﻪ ازاء ﻫﺮ ﻣﻮرد ﯾﮏ درﺻﺪ ﻣﺒﻠﻎ ﺻﻮرت وﺿﻌﯿﺖ ﻫﻤﺎن ﻣﺎه از ﻣﺤﻞ ﻣﻄﺎﻟﺒﺎت ﻣﻮاد اوﻟﯿﻪ ﺑﻌﻨﻮان ﺟﺮﯾﻤﻪ از ﭘﯿﻤﺎﻧﮑـﺎر ﮐﺴـﺮ ﯾﺎ از ﻣﺤﻞ ﺗﻀﻤﯿﻨﺎت وی وﺻﻮل ﺧﻮاﻫﺪ ﺷﺪ و در ﻣﺮﺣﻠﻪ ﺳﻮم ﻋﻼوه ﺑﺮ اﺧﺬ ﺟﺮﯾﻤﻪ ﺑـﻪ ﻣﯿﺰان 5 درﺻﺪ ﻣﺒﻠﻎ ﺻﻮرت وﺿﻌﯿﺖ ﻫﻤﺎن ﻣﺎه از ﻣﻄﺎﻟﺒﺎت ﻣﻮاد اوﻟﯿﻪ، ﻣﯽ ﺗﻮاﻧﺪ ﻧﺴﺒﺖ ﺑﻪ ﻓﺴﺦ ﻗﺮارداد و ﺿﺒﻂ ﺿﻤﺎﻧﺖ ﻧﺎﻣﻪ اﻗﺪام ﻧﻤﺎﯾﺪ. ﻧﻈﺮ ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ در اﯾﻦ ﺧﺼـﻮص ﻗﻄﻌﯽ و ﻻزم اﻻﺟﺮا ﺧﻮاﻫﺪ ﺑﻮد.
2. ﭼﻨﺎﻧﭽﻪ ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر در ارﺗﺒﺎط ﺑﺎ پخت و ﯾﺎ ﻣﻘﺪار ﻏﺬا (ﺑﺮاﺑﺮ ﺑﺮﻧﺎﻣﻪ اﻋﻼم ﺷﺪه ازﺳﻮی ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ) اﻗﺪام ﻧﻨﻤﺎﯾﺪ ﯾﺎ از ﺳـﺮو ﻫﺮﯾـﮏ از اﺟـﺰاء و ﻣـﻮاد ﺗﺸـﮑﯿﻞ دﻫﻨـﺪه ﻧﺎﻫﺎر و ﺷﺎم ﻣﺎﻧﻨﺪ ﻏﺬای اﺻﻠﯽ، ﻧﻮﺷﯿﺪﻧﯿﻬﺎ، ﻣﯿﻮه و ﻏﯿﺮه ﺧﻮدداری و ﯾﺎ ﺑه دلایلی ﻣﺎﻧﻨﺪ ﻋﺪم ﮐﯿﻔﯿﺖ، ﺳﺮو ﻧﮕﺮدد ﺿﻤﻦ اﻟﺰام ﺑﻪ ﺟﺒﺮان ﺧﺴﺎرت ﻧﯿﻢ درﺻـﺪ ﻣﺒﻠـﻎ ﺻـﻮرت وﺿﻌﯿﺖ ﻫﻤﺎن ﻣﺎه، از ﻣﺤﻞ ﻣﻄﺎﻟﺒﺎت ﻣﻮاد اوﻟﯿﻪ ﯾﺎ ﺗﻀﻤﯿﻦ ﺣﺴﻦ اﻧﺠﺎم ﺗﻌﻬﺪات وی ﮐﺴﺮ ﺧﻮاﻫﺪ ﺷﺪ.
3. ﭼﻨﺎﻧﭽﻪ ﺑﺮاﺳﺎس ﺗﺸﺨﯿﺺ ﻇﺎﻫﺮی ﯾﺎ ﻃﯽ آزﻣﺎﯾﺶ ﻣﺸﺨﺺ ﺷﻮد ﯾﺎ ﻏﺬای ﻃﺒﺦ ﺷﺪه ﻓﺎﺳﺪ اﺳﺖ ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ ﻣـﺎﻧﻊ اﺳـﺘﻔﺎده از آن ﻗﻠـﻢ ﯾـﺎ ﻏـﺬا ﺷـﺪه و ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر ﻣﻮﻇﻒ ﺑﻪ ﻣﻌﺪوم ﻧﻤﻮدن آﻧﻬﺎ و ﺟﺎﯾﮕﺰﯾﻦ ﻧﻤﻮدن و ﻣﺸﻤﻮل ﺟﺮﯾﻤﻪ ﺑﻨﺎ ﺑﻪ ﺗﺸﺨﯿﺺ ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ ﻣﯽ ﺑﺎﺷﺪ.
4. ﭼﻨﺎﻧﭽﻪ در اﺛﺮ ﻣﺼﺮف ﻏﺬا، ﺟﺎﻣﻌﻪ ﻫﺪف ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ به هر دلیل ﺑﯿﻤﺎر ﯾﺎ ﻣﺴﻤﻮم ﺷﻮﻧﺪ ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ، ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر را ﺿﻤﻦ اﻟﺰام ﺑﻪ ﺟﺒﺮان ﺧﺴﺎرات در ﻣﺮﺗﺒﻪ اول ﻣﻌﺎدل 2 درﺻﺪ، و در ﻣﺮﺗﺒﻪ دوم ﻣﻌﺎدل 5 درﺻﺪ ﺻﻮرت وﺿﻌﯿﺖ ﻫﻤﺎن ﻣﺎه از ﻣﺤﻞ ﻣﻄﺎﻟﺒﺎت ﻣﻮاد اوﻟﯿﻪ ﯾﺎ ﺗﻀﻤﯿﻦ ﺣﺴﻦ اﻧﺠﺎم ﺗﻌﻬﺪات ﺟﺮﯾﻤﻪ ﻧﻤﻮده و در ﺻﻮرت ﺗﮑﺮار، ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ ﻣﯽ ﺗﻮاﻧﺪ ﻧﺴﺒﺖ ﺑﻪ ﻓﺴﺦ ﻗﺮارداد و ﺑﺮداﺷﺖ ﮐﻞ ﻣﺒﻠﻎ ﺳﭙﺮده ﺣﺴﻦ اﻧﺠﺎم ﺗﻌﻬﺪات و ﺟﺒﺮان ﺧﺴﺎرات از ﻣﺤﻞ ﻣﺒﻠﻎ اﻗﻼم ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر اﻗﺪام ﻧﻤﻮده و ﺑﻪ ﻋﻼوه ﮐـﺎرﻓـﺮﻣــﺎ، ﭘﯿﻤﺎﻧﮑــﺎر را به ﻣﺮاﺟﻊ ذﯾﺼﻼح ﻣﻌﺮﻓـﯽ ﻣﯽ ﻧﻤﺎﯾﺪ. ﻣﺮﺟﻊ ﺗﺸﺨﯿﺺ و ﺗﺎﯾﯿﺪ ﻧﺎﺷﯽ از ﻣﺴﻤﻮﻣﯿﺖ ﻏﺬاﯾﯽ نماینده و ناظر دانشگاه ﺧﻮاﻫﺪ ﺑﻮد.
5. ﭼﻨﺎﻧﭽﻪ ﻣﻮاد اوﻟﯿﻪ ﻏﺬا آماده نباشد پیمانکار موظف است سریعاً مراتب را اطلاع داده تا کارفرما تهیه نماید و مسئولیت عدم وجود یا عدم کفایت مواد اولیه برای تهیه غذا به عهده پیمانکار می‌باشد در غیر این صورت ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ ﻣﺠﺎز اﺳﺖ راﺳﺎً اﻗﺪام و ﻫﺰﯾﻨﻪ ﻫﺎی ﻣﺮﺑﻮﻃﻪ را ﺑـﻪ اﺿـﺎﻓﻪ 25% ﻫﺰﯾﻨـﻪ ﻫـﺎی ﺑﺎﻻﺳـﺮی از اوﻟـﯿﻦ ﺻـﻮرت وﺿﻌﯿﺖ (اﻗﻼم ﻣﺼﺮﻓﯽ) ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر ﮐﺴﺮ ﻧﻤﺎﯾﺪ.
6. در ﺻﻮرت اﯾﺠﺎد ﻫﺮﮔﻮﻧﻪ آﺳﯿﺐ ﺑﻪ دﻫﺎن و دﻧﺪان و ﺑﻄﻮر ﮐﻠﯽ ﺳﻼﻣﺖ ﺟﺎﻣﻌﻪ ﻫﺪف ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ و ﯾﺎ ﻣﯿﻬﻤﺎﻧﺎن ﮐﻪ ﺑـﻪ ﺗﺸـﺨﯿﺺ و ﺗﺎﯾﯿـﺪ ﻧﻤﺎﯾﻨـﺪه ﮐﺎرﻓﺮﻣـﺎ ﻧﺎﺷـﯽ از وﺟﻮد اﺟﺴﺎم ﺧﺎرﺟﯽ ﻧﻈﯿﺮ ﺳﻨﮓ و ... ﺑﺎﺷﺪ ، ﻋﻼوه ﺑﺮ ﻣﺸﻤﻮﻟﯿﺖ اﺧﻄﺎرﻫﺎ و ﺟﺮاﺋﻢ ، ﻣﻌﺎدل دو ﺑﺮاﺑـﺮ ﻫﺰﯾﻨـﻪ درﻣـﺎن ﺷـﺨﺺ و ﯾـﺎ اﺷـﺨﺎص آﺳـﯿﺐ دﯾـﺪه از ﻣﻄﺎﻟﺒـﺎت پیمانکار ﮐﺴﺮ ﻣﯽ ﮔﺮدد.
7. ﭼﻨﺎﻧﭽﻪ ﺷﺮﮐﺖ ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر از اﻧﺠﺎم ﻣﻮﺿﻮع ﻗﺮارداد ﺧﻮدداری ﻧﻤﺎﯾﺪ و ﯾﺎ ﻣﻮﺿﻮع ﻗﺮارداد را ﺑﻪ ﺷﺨﺺ ﺣﻘﯿﻘﯽ ﯾـﺎ ﺣﻘـﻮﻗﯽ واﮔـﺬار ﻧﻤﺎﯾﺪﺿـﻤﻦ ﺣـﻖ ﻓﺴـﺦ ﺑـﺮایﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ ﺑﺪون ﻣﺮاﺟﻌﻪ ﺑﻪ ﻣﺮاﺟﻊ ﻗﻀﺎﯾﯽ ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ ﻣﯽ ﺗﻮاﻧﺪ ﻧﺴﺒﺖ ﺑﻪ ﺿﺒﻂ ﺿﻤﺎﻧﺖ ﻧﺎﻣﻪ اﻗﺪام ﻧﻤﺎﯾﺪ.

\* ﺷﺮﮐﺖ ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر اﻋﻼم ﻣﯽ دارد ﻧﺎﻇﺮ ﻣﻌﺮﻓﯽ ﺷﺪه از ﻃﺮف ﮐﺎرﻓﺮﻣﺎ را ﻣﯽ ﭘﺬﯾﺮد و ﮔﺰارش ﻫﺎی ﻧﺎﻇﺮ را ﻣﺒﻨﯽ ﺑﺮ ﻗﺼﻮر و ﺗﺨﻠﻒ ﻗﺒﻮل ﻣﯽ ﻧﻤﺎﯾﺪ.

ب- در ﺻﻮرت ﺑﺮوز ﻫﺮ ﯾﮏ از ﺗﺨﻠﻔﺎت زﯾﺮ از ﻃﺮف ﭘﯿﻤﺎﻧﮑﺎر و ﻋﻮاﻣﻞ وی ﻣﻄﺎﺑﻖ ﻣﺒﺎﻟﻎ ذﮐﺮ ﺷﺪه ﻧﺴﺒﺖ ﺑﻪ ﮐﺴﺮ اﯾﻦ ﻣﺒﺎﻟﻎ ﺑﻌﻨﻮان ﺟﺮﯾﻤﻪ از ﻣﺤﻞ ﻣﻄﺎﻟﺒﺎت ﻣﻮاد اوﻟﯿﻪ اقدام خواهد شد.

**جدول جرائم بهداشتی**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **شرح (حسب مورد)** | **به ازاء** | **ریال** |
| 1 | نداشتن کلاه پارچه ای در سر حین پخت غذا | هر نفر در روز | 110000 |
| 2 | نداشتن کلاه پارچه ای در سر حین پذیرایی | هر نفر در روز | 110000 |
| 3 | نداشتن دستکش یک بار مصرف در حین تقسیم و توزیع غذا | هر نفر در روز | 110000 |
| 4 | نداشتن روپوش خاص برای کارگران شستشوی ظرف | هر نفر در روز | 110000 |
| 5 | نداشتن روپوش خاص برای کارگران نظافت اماکن | هر نفر در روز | 110000 |
| 6 | نداشتن روپوش سفید برای آشپزان حین پخت غذا | هر نفر در روز | 110000 |
| 7 | مشاهده آشپز در حال سرماخوردگی | هر نفر در روز | 160000 |
| 8 | مشاهده تبخال بر لب و زخم و تاول در صورت کارکنان آَشپزخانه | هر نفر در روز | 160000 |
| 9 | مشاهده زخم و تاول بر روی دست کارکنان آشپزخانه به ویژه آشپز | هر نفر در روز | 160000 |
| 10 | فقدان کارتهای بهداشتی یا انقضاء زمان کارت بهداشت برای قشر آشپز | هر نفر در روز | 160000 |
| 11 | کثیف بودن البسه کار | هر نفر در روز | 100000 |
| 12 | عدم شستشوی مناسب ظرفهای پخت و توزیع غذا (دیگ و دیگچه و پاتیل) | هر عدد | 100000 |
| 13 | ﺧﻮب ﮐﺎر ﻧﮑﺮدن ﺳﺮدﺧﺎﻧﻪ زﯾﺮ ﺻﻔﺮ ﺑﺮ اﺛﺮ ازدﯾﺎد ﺑﺎز و ﺑﺴﺘﻦ آن (ﺑﻪ ﻃﻮرﯾﮑﻪ دﻣﺎي ﺳﺮدﺧﺎﻧﻪ ﺣﺪود 5 درﺟﻪ ﺳﺎﻧﺘﯿﮕﺮاد ﺑﺮﺳﺪ) | هر عدد | 400000 |
| 14 | وﺿﻌﯿﺖ ﻧﺎﻣﻨﺎﺳﺐ ﭼﯿﺪن ﻣﻮاد ﻏﺬاﯾﯽ در ﺳﺮدﺧﺎﻧه | هر عدد | 160000 |
| 15 | آوردن برنج آوردن ﺑﺮﻧﺞ آﻟﻮده ﺑﻪ ﻓﻀﻠﻪ ﻣﻮش (ﺑﻪ ﻣﺤﺾ ﻣﺸﺎﻫﺪه ﺑﺮﻧﺞ ﺧﺎم آﻟﻮده ﻋﻮدت ﺧﻮاهد گردید) | هر کیسه | 160000 |
| 16 | خوب کار نکردن سردخانه بالای صفر بر اثر زیاد باز و بستن آن | هر عدد | 700000 |
| 17 | استفاده از گوشت گوساله فاسد | هر کیسه | 700000 |
| 18 | استفاده از گوشت مرغ فاسد | هر کیسه | 700000 |
| 19 | حضور افراد متفرقه در سالن طبخ و توزیع غذا (بالای دیگ) | هر نفر | 160000 |
| 20 | استفاده ننمودن از کفش ایمنی در حین پخت و سرو غذا توسط آشپزها و کمک آشپزها | هر نفر | 100000 |
| 21 | بلند بودن ناخن کل خدمه پیمانکار | هر نفر | 70000 |
| 22 | وجود شی خارجی در غذا مثل ریگ، شن و ... | هر مورد | 900000 |
| 23 | بیرون آمدن فضله در غذا | هر مورد | 900000 |
| 24 | وﺟﻮد ﺷﯽ ﺧﺎرﺟﯽ در ﻏﺬا و ﺳﺎﻻد ﻣﺜﻞ ﺳﻮﺳک، مگس، پشه و ... | هر پرس | 900000 |
| 25 | عدم شستشوی کامل سیخ کباب | هر نفر | 70000 |
| 26 | عدم شستشوی سینی غذا | هر نفر | 70000 |
| 27 | عدم در دسترس بودن مواد شوینده | هر عدد | 100000 |
| 28 | عدم در دسترس بودن مواد ضد عفونی کننده سبزیجات | هر عدد | 450000 |
| 29 | عدم نظافت در سردخانه | هر مرتبه | 450000 |

\*در صورتی که جبران خساراتی در این ماده ذکر ﻧﮕﺮدﯾﺪه ﺑﺎﺷـﺪ ﺣﺴـﺐ ﺳـﺎﯾﺮ ﺷـﺮوط ﻗـﺮارداد ﻋﻤـﻞ ﺧﻮاﻫـﺪ ﺷـﺪ و ﻧﯿـﺰ در ﺻـﻮرت وﺟـﻮد دوﺟﺮﯾﻤـﻪ برای ﯾـﮏ خطا/خسارت، نظر کارفرما ملاک خواهد بود.

**جدول البسه مورد استفاده در مشاغل مربوط به تهیه و طبخ توسط پیمانکار**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ردیف** | **نوع شغل** | **شرح البسه** |
| 1 | سرآشپز | لباس ﮐﺎر ﺗﻤﺎﻣﺎً ﺳﻔﯿﺪ ﺑﺎ ﭘﺎرﭼﻪ ﻣﺮﻏﻮب داﺧﻠﯽ (ﺷﺎﻣﻞ روﭘﻮش ، ﺷﻠﻮار، دو ﻋﺪد ﭘﯿﺶ ﺑﻨﺪ) ﮐﻔﺶ ﮐﺎر ﻣﺨﺼﻮص (ﻣﺮﻏﻮب ﺗﻮﻟﯿﺪ داخلی) –کلاه سرآشپز |
| 2 | آشپز – کمک آشپز | لباس کار تماماً سفید با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شوار، دو عدد پیش بند) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی) – کلاه سفید |
| 3 | کارگر آشپزخانه | لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شوار) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی)- دو عدد پیش بند پلاستیکی ضد آب- کلاه |
| 4 | کارگران طبخ-تخته کار | لباس ﮐﺎر ﺗﻤﺎﻣﺎً ﺳﻔﯿﺪ ﺑﺎ ﭘﺎرﭼﻪ ﻣﺮﻏﻮب داﺧﻠﯽ (ﺷﺎﻣﻞ روﭘﻮش ، ﺷﻠﻮار، دو ﻋﺪد ﭘﯿﺶ ﺑﻨﺪ) ﮐﻔﺶ ﮐﺎر ﻣﺨﺼﻮص (ﻣﺮﻏﻮب ﺗﻮﻟﯿﺪ داخلی) –کلاه سفید |
| 5 | نظافتچی | لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شوار) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی)- کلاه |
| 6 | کارگر ساده حمل بار | لباس کار آبی یا روشن با پارچه مرغوب داخلی (شامل روپوش، شوار) کفش کار مخصوص (مرغوب تولید داخلی)- کلاه |