

مقدمه

با عنایت به مسئولیت قانونی، حرفه‌ای و اخلاقی گروه رستوران‌های ارکیده در قبال سلامت کارکنان، مشتریان، پیمانکاران، تأمین‌کنندگان، بهره‌برداران شعب و نیز حفاظت از اموال، تجهیزات و محیط زیست و با هدف استقرار نظام یکپارچه مدیریت ایمنی، بهداشت، محیط زیست و مدیریت ریسک (HSE)، این آیین‌نامه در اجرای قوانین و مقررات جمهوری اسلامی ایران و با بهره‌گیری از اصول پذیرفته‌شده مدیریت HSE تدوین گردیده است.

کلیه شعب تحت مالکیت گروه، شعب فرانچایز، آشپزخانه‌های مرکزی، انبارها، مراکز توزیع، دفاتر اداری و کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی که به هر نحو با گروه رستوران‌های ارکیده همکاری دارند، مکلف به رعایت مفاد این آیین‌نامه می‌باشند.

رعایت مفاد این آیین‌نامه نافی تکالیف قانونی اشخاص نبوده و در مواردی که قوانین یا مقررات کشور الزامات شدیدتری مقرر نموده باشند، رعایت قوانین و مقررات لازم‌الاجرا الزامی خواهد بود.

مستندات قانونی

این آیین‌نامه با استناد به قوانین، مقررات و ضوابط جاری جمهوری اسلامی ایران از جمله منابع زیر تدوین گردیده است:

(الف) قانون کار جمهوری اسلامی ایران.

(ب) آیین‌نامه‌های شورای عالی حفاظت فنی.

(ج) مقررات حفاظت و بهداشت کار.

(د) ضوابط و دستورالعمل‌های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در خصوص مراکز تهیه، تولید، توزیع و عرضه مواد غذایی.

(ه) ضوابط و دستورالعمل‌های سازمان آتش‌نشانی و خدمات ایمنی.

(و) الزامات سازمان ملی استاندارد ایران.

(ز) الزامات قراردادی گروه رستوران‌های ارکیده.

(ح) سایر قوانین، آیین نامه ها و مقررات لازم الاجرا.

فصل اول: کلیات و اصول بنیادین

ماده ۱- اهداف

اهداف این آیین نامه عبارت است از:

۱. حفاظت از جان، سلامت و کرامت انسانی کارکنان.
۲. تأمین محیط کاری ایمن و سالم.
۳. حفظ سلامت مشتریان.
۴. پیشگیری از وقوع حوادث.
۵. کاهش خسارات مالی.
۶. کاهش ریسک های عملیاتی.
۷. پیشگیری از آلودگی محیط زیست.
۸. ارتقاء کیفیت خدمات.
۹. ایجاد نظام یکپارچه مدیریت HSE.
۱۰. افزایش سطح آمادگی در شرایط اضطراری.
۱۱. ایجاد رویه واحد در کلیه شعب و فرانچایزهای گروه.
۱۲. تعیین مسئولیت های مدیریتی.
۱۳. ایجاد قابلیت پایش و ممیزی عملکرد شعب.

ماده ۲- دامنه اجرا

این آیین نامه در کلیه واحدهای زیر لازم الاجرا است:

تمامی شعب متعلق به گروه رستوران های ارکیده و تمامی شعب فرانچایز.
آشپزخانه مرکزی و مراکز تولید مواد غذایی.
انبارهای خشک، انبارهای سرد و سردخانه ها.

واحدهای اداری، خدماتی، پارکینگها، موتورخانهها و فضاهای تاسیساتی.

کلیه پیمانکاران مستقر در شعب.

کلیه کارکنان رسمی، قراردادی، پارهوقت، ساعتی و آزمایشی.

ماده ۳- اولویت ایمنی

حفظ جان و سلامت اشخاص در تمامی تصمیمات مدیریتی، عملیاتی و اقتصادی دارای اولویت مطلق بوده و هیچگونه ضرورت مالی، تجاری یا عملیاتی مجوز نقض الزامات ایمنی و بهداشت موضوع این آیین نامه نخواهد بود.

ماده ۴- اصل پیشگیری

سیاست گروه رستورانهای ارکیده مبتنی بر پیشگیری از وقوع حادثه بوده و کلیه مدیران موظفند قبل از وقوع حادثه نسبت به شناسایی مخاطرات، ارزیابی ریسک و حذف یا کنترل آنها اقدام نمایند.

ماده ۵- مسئولیت عمومی

رعایت مفاد این آیین نامه وظیفه تمامی مدیران، کارکنان، سرپرستان، مسئولین شعب، پیمانکاران و بهرهبرداران فرانچایز بوده و هیچ شخصی نمیتواند عدم اطلاع از مفاد این آیین نامه را به عنوان عذر موجه مطرح نماید.

ماده ۶- تعاریف

در این آیین نامه اصطلاحات زیر در معانی مشروح مربوط به کار میروند:

گروه: گروه رستورانهای ارکیده.

شعبه: هر واحد بهرهبرداری دارای مجوز فعالیت تحت نام تجاری ارکیده.

فرانچایز: شخص حقیقی یا حقوقی دارای حق بهرهبرداری از نام و سیستم عملیاتی گروه.

مدیر شعبه: مسئول مستقیم اجرای الزامات این آیین نامه در هر شعبه.

مسئول HSE: شخص منصوب از سوی شعبه جهت نظارت بر اجرای الزامات ایمنی، بهداشت و محیط زیست.

حادثه: هر رویدادی که منجر به فوت، جراحت، بیماری شغلی، خسارت مالی، آتش سوزی، انفجار، نشت مواد، توقف فعالیت یا آسیب به محیط زیست گردد.

شبه حادثه: هر رویدادی که قابلیت تبدیل شدن به حادثه را داشته ولی بدون ایجاد خسارت خاتمه یافته باشد.

ریسک: حاصل احتمال وقوع یک خطر و شدت پیامدهای ناشی از آن.

خطر: هر وضعیت، رفتار، تجهیز یا شرایطی که قابلیت ایجاد آسیب داشته باشد.

اقدام اصلاحی: اقدامی که به منظور رفع علت یک عدم انطباق انجام می شود.

اقدام پیشگیرانه: اقدامی که جهت جلوگیری از وقوع عدم انطباق احتمالی انجام می شود.

عدم انطباق: هرگونه مغایرت با مفاد این آیین نامه، قوانین یا دستورالعمل های ابلاغی.

بازرسی: کنترل میدانی جهت شناسایی مخاطرات و نواقص.

تجهیزات حفاظت فردی: کلیه وسایل مورد استفاده جهت حفاظت از کارکنان از جمله لباس کار، کفش ایمنی، دستکش، پیش بند، کلاه، عینک و سایر تجهیزات متناسب با نوع فعالیت.

شرایط اضطراری: هر وضعیت غیرعادی از جمله آتش سوزی، انفجار، نشت گاز، قطع برق، زلزله، سیل، تخریب سازه، تهدید امنیتی یا هر رخداد مشابه که نیازمند اقدام فوری باشد.

ماده ۷- اصول بنیادین HSE

گروه رستوران های ارکیده اصول زیر را به عنوان مبانی نظام HSE خود اعلام می نماید:

۱. هیچ فعالیتی مهم تر از سلامت انسان نیست.
۲. تمامی حوادث قابل پیشگیری هستند.
۳. رعایت HSE مسئولیت همگانی است.
۴. آموزش مستمر، جزء لاینفک مدیریت HSE است.
۵. تمامی مخاطرات باید پیش از شروع فعالیت شناسایی شوند.
۶. ثبت، گزارش دهی و تحلیل حوادث و شبه حوادث الزامی است.

۷. بهبود مستمر یکی از اصول دائمی این آیین نامه است.

فصل دوم: ساختار نظام مدیریت HSE، مسئولیت ها و اختیارات

ماده ۸- ساختار نظام مدیریت HSE

به منظور استقرار نظام یکپارچه ایمنی، بهداشت، محیط زیست و مدیریت ریسک، ساختار HSE گروه رستوران های ارکیده شامل ارکان زیر تعیین می گردد: مدیر شعبه، مسئول HSE شعبه، سرپرستان واحدها، کارکنان، پیمانکاران و بهره برداران شعب فرانچایز. کلیه اشخاص فوق در حدود اختیارات و مسئولیت های مقرر در این آیین نامه مکلف به اجرای الزامات HSE می باشند.

ماده ۹- مسئولیت مدیر شعبه

مدیر شعبه مسئول مستقیم اجرای مفاد این آیین نامه در شعبه تحت مدیریت خود بوده و مکلف است:

۱. مفاد آیین نامه را به تمامی کارکنان ابلاغ نماید.
 ۲. قبل از شروع فعالیت روزانه، وضعیت عمومی ایمنی شعبه را کنترل نماید.
 ۳. از فعالیت کارکنان فاقد شرایط قانونی جلوگیری نماید.
 ۴. تجهیزات معیوب را بلافاصله از چرخه بهره برداری خارج نماید.
 ۵. کمبود تجهیزات ایمنی را ظرف حداکثر ۲۴ ساعت گزارش نماید.
 ۶. گزارش حوادث را حداکثر ظرف ۲۴ ساعت اطلاع دهد.
 ۷. گزارش شبه حادثه را ظرف ۴۸ ساعت اطلاع دهد.
 ۸. جلسات ماهانه HSE را برگزار نماید.
 ۹. برنامه نظافت، ضد عفونی و سرویس های دوره ای را کنترل نماید.
 ۱۰. از انسداد مسیرهای خروج اضطراری جلوگیری نماید.
 ۱۱. از انباشت ضایعات و مواد زائد جلوگیری نماید.
 ۱۲. از فعالیت تجهیزات فاقد شرایط ایمن جلوگیری نماید.
- تبصره ۱: واگذاری انجام امور به سایر کارکنان، مسئولیت قانونی مدیر شعبه را ساقط نمی نماید.

تبصره ۲: عدم گزارش خطرات ، قصور مدیریتی محسوب می شود.

ماده ۱۰- مسئولیت مسئول HSE شعبه

در شعبی که مسئول HSE تعیین شده باشد، وی موظف است:

۱. روزانه حداقل یک نوبت کل شعبه را بازرسی نماید.
۲. نتایج بازرسی را ثبت نماید.
۳. نواقص را به مدیر شعبه اعلام نماید.
۴. رفع نواقص را تا حصول نتیجه پیگیری نماید.
۵. آموزش کارکنان جدید را انجام دهد.
۶. تجهیزات کمک های اولیه را کنترل نماید.
۷. تاریخ اعتبار کپسول های آتش نشانی را کنترل نماید.
۸. وضعیت تابلوهای برق را کنترل نماید.
۹. وضعیت هودها و سیستم تهویه را بررسی نماید.

ماده ۱۱- مسئولیت سرپرستان واحدها

سرپرستان هر واحد از جمله آشپزخانه، سالن، انبار، تأسیسات و خدمات موظفند:

- الف) بر اجرای الزامات HSE در واحد تحت مسئولیت خود نظارت مستمر داشته باشند.
- ب) از فعالیت کارکنان فاقد لباس کار یا تجهیزات حفاظت فردی جلوگیری نمایند.
- ج) هرگونه نقص را بلافاصله به مدیر شعبه گزارش دهند.
- د) بر رعایت برنامه نظافت نظارت نمایند.
- ه) ورود افراد غیرمجاز به محل های تخصصی را کنترل نمایند.

ماده ۱۲- مسئولیت کارکنان

تمامی کارکنان بدون استثناء موظفند:

۱. مفاد این آیین نامه را رعایت نمایند.

۲. در دوره های آموزشی شرکت نمایند.
۳. از تجهیزات حفاظت فردی استفاده نمایند.
۴. هرگونه خطر را فوراً گزارش نمایند.
۵. از انجام اقدامات ناایمن خودداری نمایند.
۶. تجهیزات معیوب را مورد استفاده قرار ندهند.
۷. به دستورهای مسئولین HSE عمل نمایند.
۸. از مصرف دخانیات در محل های ممنوعه خودداری نمایند.
۹. از ایجاد هرگونه مزاحمت برای تجهیزات ایمنی خودداری نمایند.
۱۰. در شرایط اضطراری مطابق برنامه تخلیه عمل نمایند.

ماده ۱۳- مسئولیت پیمانکاران

- کلیه پیمانکاران قبل از شروع فعالیت موظفند:
- الف) این آیین نامه را مطالعه و امضاء نمایند.
 - ب) کارکنان خود را آموزش دهند.
 - ج) از تجهیزات استاندارد استفاده نمایند.
 - د) کلیه قوانین ایمنی شعبه را رعایت نمایند.
 - ه) مسئول ایمنی پروژه را معرفی نمایند.
- تبصره: مسئولیت مدنی و قانونی ناشی از قصور پیمانکار بر عهده خود وی بوده و این امر نافی حق گروه ارکیده در مطالبه خسارات نخواهد بود.

ماده ۱۴- مسئولیت فرانچایزگیرندگان

- کلیه بهره برداران فرانچایز مکلفند:
۱. این آیین نامه را جزء لاینفک قرارداد فرانچایز تلقی نمایند.
 ۲. نسبت به اجرای کامل مفاد آن اقدام نمایند.
 ۳. امکان انجام بازرسی های دوره ای توسط نمایندگان گروه ارکیده را فراهم آورند.

4. از هرگونه اقدامی که موجب خدشه به اعتبار برند ارکیده گردد خودداری نمایند.

ماده ۱۵- حق بازرسی

گروه رستوران‌های ارکیده در هر زمان مجاز است، از طریق نمایندگان خود، نسبت به انجام بازرسی‌های اعلام‌شده یا بدون اعلام قبلی از شعب و واحدهای مشمول اقدام نماید.

فصل سوم: الزامات بهداشت فردی، سلامت کارکنان و بهداشت مواد غذایی

ماده ۱۶- اصول کلی بهداشت

کلیه کارکنان، مدیران، پیمانکاران و اشخاصی که به هر نحو در فرآیند دریافت، نگهداری، آماده‌سازی، طبخ، بسته‌بندی، سرو یا توزیع مواد غذایی فعالیت می‌نمایند، مکلف به رعایت کامل ضوابط بهداشت فردی و بهداشت مواد غذایی موضوع این فصل می‌باشند. هیچ ملاحظه اقتصادی، عملیاتی یا مدیریتی مجوز عدول از الزامات این فصل نخواهد بود.

ماده ۱۷- شرایط سلامت کارکنان

اشتغال کارکنان در واحدهای تهیه، فرآوری، طبخ، بسته‌بندی و سرو غذا منوط به احراز شرایط زیر است:

۱. برخورداری از سلامت جسمی متناسب با نوع فعالیت.
 ۲. نداشتن بیماری واگیردار یا بیماری مؤثر بر سلامت مواد غذایی.
 ۳. برخورداری از مدارک و مجوزهای بهداشتی لازم (کارت بهداشت) مطابق مقررات کشور.
 ۴. گذراندن آموزش‌های اولیه بهداشت و HSE پیش از شروع فعالیت.
 ۵. امضای فرم تعهد رعایت الزامات بهداشتی.
- تبصره ۱: کارکنانی که علائم بیماری از جمله تب، اسهال، استفراغ، عفونت‌های پوستی، زخم باز، ترشحات عفونی، بیماری‌های تنفسی یا سایر بیماری‌های مؤثر بر سلامت مواد غذایی داشته باشند، تا زمان تأیید مجدد مسئول مربوط، مجاز به فعالیت در بخش مواد غذایی نخواهند بود.
- تبصره ۲: اعلام وضعیت بیماری توسط کارکنان الزامی بوده و عدم اعلام آن، تخلف انضباطی محسوب می‌شود.

ماده ۱۸- معاینات دوره‌ای و طب کار

مدیر شعبه موظف است برنامه کنترل وضعیت سلامت کارکنان و پرونده‌های طب کار بدو استخدام و دوره‌ای را مطابق الزامات قانونی اجرا نماید. حداقل اقدامات لازم عبارت است از: کنترل ماهانه مدارک بهداشتی، بررسی سه ماهه اعتبار مستندات، ثبت مستمر سوابق سلامت و پیگیری تمدید مدارک حداقل ۳۰ روز قبل از پایان اعتبار. همچنین بکارگیری افراد فاقد شرایط قانونی، صغیر (زیر ۱۸ سال) و اتباع خارجی فاقد مجوز کار ممنوع است.

ماده ۱۹- بهداشت فردی کارکنان

کلیه کارکنان موظفند:

۱. قبل از شروع کار استحمام یا نظافت فردی مناسب انجام داده باشند.
۲. لباس کار تمیز، سالم و اختصاصی استفاده نمایند.
۳. ناخن‌ها را کوتاه و تمیز نگه دارند و از لاک ناخن خودداری کنند.
۴. از به همراه داشتن زیورآلات، انگشتر، دستبند، ساعت و اقلام مشابه در محیط تولید غذا خودداری نمایند.
۵. موها به طور کامل در پوشش مناسب (کلاه) قرار گیرد و ریش و سبیل مهار شود.
۶. از استعمال دخانیات در محیط کار، انبار و آشپزخانه اکیداً خودداری نمایند.
۷. از خوردن، آشامیدن و نگهداری وسایل شخصی در محل آماده‌سازی غذا خودداری نمایند.

ماده ۲۰- شست‌وشوی دست‌ها

شست‌وشوی دست‌ها با مواد شوینده مجاز و حداقل به مدت ۲۰ ثانیه باید پیش از شروع کار، قبل از تماس با غذا، پس از سرویس بهداشتی، تماس با زباله، مواد خام، عطسه، نظافت، تماس با پول و هرگونه آلودگی احتمالی انجام شود.

ماده ۲۱- لباس کار

لباس کار کارکنان باید تمیز، بدون پارگی، متناسب با فعالیت، اختصاصی، دارای رنگ روشن جهت رؤیت آلودگی و فاقد جیب در قسمت بالایی باشد. تعویض لباس کار حداقل روزانه الزامی است.

ماده ۲۲- کفش کار

کلیه کارکنان موظف به استفاده از کفش مخصوص آشپزخانه می‌باشند. کفش باید ضدلغزش، قابل شست‌وشو، دارای پنجه مناسب و فاقد پارگی بوده و صرفاً در محیط کار استفاده گردد. بازرسی کفش‌ها هفتگی است. استفاده از دمپایی جلوباز ممنوع است.

ماده ۲۳- دستکش

دستکش باید سالم باشد، قبل از پوشیدن آن دست‌ها شسته شوند، در صورت آلودگی فوراً تعویض گردد و استفاده طولانی‌مدت از یک دستکش ممنوع است. دستکش هرگز جایگزین شست‌وشوی دست نیست.

ماده ۲۴- بهداشت مواد اولیه

ورود هرگونه ماده اولیه به شعبه منوط به سلامت ظاهری، عدم فساد، تاریخ مصرف معتبر، بسته‌بندی سالم، شرایط حمل مناسب و تأمین از منابع مورد تأیید گروه است. تحویل کالا خارج از این شرایط ممنوع است.

ماده ۲۵- کنترل ورود مواد غذایی

مسئول انبار موظف است هنگام تحویل کالا، سلامت بسته‌بندی، دمای حمل، نشانه‌های فساد، تاریخ تولید و انقضاء و تطابق با فاکتور را کنترل کرده و نتیجه را در فرم تحویل کالا ثبت نماید.

ماده ۲۶- نگهداری مواد غذایی

مواد غذایی باید با تفکیک مواد خام و آماده، رعایت اصول FIFO و FEFO، جلوگیری از تماس با کف (استفاده از قفسه‌های استاندارد)، برچسب‌گذاری ظروف و رعایت دمای متناسب نگهداری شوند. بازرسی انبار روزانه است.

ماده ۲۷- ظروف نگهداری مواد غذایی

ظروف نگهداری باید قابل شست‌وشو، فاقد شکستگی و زنگ‌زدگی، دارای درب مناسب و برچسب مشخصات باشند. استفاده از ظروف ترک‌خورده، لب‌پریده یا معیوب ممنوع است.

ماده ۲۸- یخچال‌ها و سردخانه‌ها

مدیر شعبه یا مسئول HSE موظف است دمای یخچال‌ها را حداقل دو بار در هر شیفت ثبت کند، از بارگذاری بیش از حد جلوگیری نماید، نظافت داخلی را هفتگی انجام داده و سرویس فنی تجهیزات برودتی را هر شش ماه یک‌بار اجرا کند. نگهداری کالا روی کف سردخانه ممنوع است.

ماده ۲۹- نمونه‌برداری و کنترل کیفیت

در صورت لزوم یا بر اساس دستورالعمل‌های داخلی گروه، نمونه‌برداری از مواد اولیه، محصولات نیمه‌آماده یا غذای نهایی انجام و نتایج آن ثبت و نگهداری خواهد شد.

ماده ۳۰- آموزش بهداشت

تمامی کارکنان پیش از شروع به کار و سپس حداقل هر شش ماه یک‌بار باید در دوره‌های آموزشی مرتبط با بهداشت فردی، ایمنی مواد غذایی و اصول HSE شرکت نمایند. قبولی در ارزیابی، شرط ادامه فعالیت است.

فصل چهارم: الزامات نظافت، ضدعفونی، بهداشت محیط و کنترل آفات

ماده ۳۱- اصول کلی بهداشت محیط

نظافت مستمر و ضدعفونی اصولی تجهیزات در کلیه شعب، آشپزخانه‌ها، انبارها، سالن‌ها و فضاهای جانبی الزامی است و باید به نحوی انجام شود که از ایجاد آلودگی میکروبی، شیمیایی، فیزیکی و انتقال آلودگی متقاطع جلوگیری گردد.

ماده ۳۲- برنامه جامع نظافت (Master Cleaning Schedule)

هر شعبه مکلف است برنامه جامع نظافت و ضدعفونی شامل محل، مسئول اجرا، مسئول نظارت، تناوب، نوع مواد شوینده مجاز و نحوه ثبت عملیات را تدوین کند. هیچ قسمتی نباید خارج از این برنامه باشد.

ماده ۳۳- نظافت روزانه سالن

میزها، صندلی‌ها، کف سالن، شیشه‌ها، پیشخوان و سطوح پرتماس باید در طول فعالیت کنترل مستمر شده، در پایان هر شیفت کاملاً نظافت و سطوح پرتماس حداقل هر ۴ ساعت ضدعفونی شوند.

ماده ۳۴- نظافت آشپزخانه

کف آشپزخانه باید همواره خشک، فاقد تجمع چربی، فاقد ضایعات غذایی و عاری از هرگونه لغزندگی نگهداری شود. شست و شوی کامل کف در پایان هر شیفت و شست و شوی عمقی هفته ای یک بار الزامی است.

ماده ۳۵- نظافت دیوارها و سقف

دیوارها و سقف ها باید فاقد چربی، گردوغبار، کپک، پوسته شدگی و رطوبت باشند. بازدید هفتگی، نظافت ماهانه و شست و شوی کامل هر سه ماه یکبار انجام می شود.

ماده ۳۶- نظافت تجهیزات آشپزخانه

تمام تجهیزات شامل اجاق ها، فرها، گریل، سرخ کن، میزهای استیل و دستگاه های آماده سازی و برش باید روزانه پس از پایان شیفت نظافت، هفتگی بازرسی و ماهانه سرویس شوند.

ماده ۳۷- هود و سیستم تهویه

جهت پیشگیری از تجمع چربی و خطر حریق، کنترل ظاهری هودها روزانه، تمیزکاری فیلترها هفتگی، شست و شوی کامل فیلترها ماهانه، شست و شوی کانال ها هر سه ماه و سرویس تخصصی هر شش ماه انجام و در دفتر سوابق ثبت می شود. بهره برداری بدون فیلتر هود ممنوع است.

ماده ۳۸- نظافت یخچال ها و سردخانه ها

یخچال ها و سردخانه ها باید به نحوی نگهداری شوند که از تجمع یخ، نشت آب و بوی نامطبوع جلوگیری شود. نظافت قفسه ها هفتگی و شست و شوی کامل ماهانه انجام می شود.

ماده ۳۹- سرویس های بهداشتی

سرویس های بهداشتی باید همواره دارای تهویه مناسب، آب گرم و سرد، صابون مایع، خشک کن و سطل درب دار باشند. بازرسی هر دو ساعت، نظافت کامل دو نوبت در روز و ضد عفونی پایان هر شیفت الزامی است.

ماده ۴۰- مخازن زباله

مخازن زباله باید درب دار، قابل شست و شو، فاقد شکستگی و دارای کیسه مناسب باشند. تخلیه زباله حداقل روزانه (یا به محض پر شدن دو سوم ظرفیت) انجام شده و مخازن روزانه شسته و هفتگی ضد عفونی شوند.

ماده ۴۱- مدیریت پسماند

پسماندها باید در مبدأ تفکیک شده و مطابق ضوابط قانونی دفع شوند. نگهداری زباله در محل تولید بیش از مدت متعارف و به نحوی که موجب انتشار بو، جذب حشرات یا ایجاد خطر گردد، ممنوع است.

ماده ۴۲- کنترل آفات (Pest Control)

هر شعبه موظف است به صورت هفتگی بازدید منظم از قسمت های مختلف داشته و با پایش علائم و استفاده از روش های مجاز دفع آفات را انجام دهد. در صورت استفاده از پیمانکار، شرکت مربوطه باید دارای مجوز قانونی باشد.

ماده ۴۳- زمان بندی کنترل آفات

حداقل برنامه شامل بازدید محیط و پایش تله ها به صورت هفتگی بوده و سم پاشی اضطراری بلافاصله پس از مشاهده آلودگی است.

ماده ۴۴- مواد شوینده و ضد عفونی کننده

مواد شوینده باید دارای مجوز قانونی بوده، در ظروف اصلی یا برچسب دار نگهداری شوند، مطابق دستورالعمل سازنده مصرف شده و کاملاً جدا از مواد غذایی و ظروف سرو انبار گردند.

ماده ۴۵- برنامه بازرسی نظافت

سرپرستان شعبه موظف هستند روزانه اجرای برنامه نظافت را کنترل، هفتگی بازرسی کامل انجام داده و ماهانه گزارش وضعیت نظافت را به مدیریت شعبه ارائه دهند.

ماده ۴۶- ثبت سوابق بهداشتی

سوابق برنامه نظافت، چک لیست روزانه، گزارش هفتگی، سوابق شست و شوی هود و تهویه، گزارش سم پاشی و اقدامات اصلاحی باید به صورت منظم در شعبه نگهداری شود.

ماده ۴۷- اقدامات اصلاحی بهداشتی

در صورت مشاهده عدم انطباق بهداشتی، اقدامات زیر حسب سطح خطر اعمال می شود:

۱. خطر بحرانی (آلودگی گسترده، نشت فاضلاب، آفات در بخش غذا): توقف فوری فعالیت تا رفع کامل خطر.
۲. خطر مهم (نقص در برنامه نظافت یا خرابی تجهیزات شست و شو): رفع نقص حداکثر ظرف ۲۴ ساعت.
۳. خطر متوسط: رفع نقص حداکثر ظرف ۷ روز.
۴. خطر جزئی: رفع نقص حداکثر ظرف ۱۵ روز.

فصل پنجم: ایمنی برق، گاز، تأسیسات و تجهیزات

ماده ۴۸- اصول کلی تأسیسات

کلیه تجهیزات فنی، سیستم های برق، گاز، آسانسورها و بالابر ها باید به نحوی نصب، سرویس و نگهداری شوند که سلامت افراد و اموال به خطر نیفتد.

ماده ۴۹-

ماده ۵۰- الزامات عمومی ایمنی برق

تجهیزات برقی باید دارای اتصال ایمن و مطمئن (سیستم ارتینگ) باشند. استفاده از تجهیزات معیوب، شکسته یا دارای نقص عایقی ممنوع بوده و هرگونه تعمیرات یا تغییر در شبکه برق باید توسط افراد دارای صلاحیت انجام شود.

ماده ۵۱- تابلوهای برق

تابلوهای برق باید دارای درب سالم و قابل قفل، برچسب مدارها و فضای دسترسی مناسب (حداقل یک متر فضای آزاد در مقابل آن) بوده و فاقد سیم های رها شده، رطوبت، آثار سوختگی یا وسایل اضافی باشند. نصب عایق (لاستیک زیرپایی عایق برق) زیر تمامی تابلوها الزامی است.

ماده ۵۲- سیم کشی و کابل ها

کلیه کابل ها و سیم ها باید سالم، فاقد پارگی یا اتصال غیراستاندارد بوده، در مسیر ایمن (داکت کشی استاندارد) نصب شوند، از منابع حرارتی محافظت شده و مانع عبور و مرور نباشند. استفاده از سیم های وصله شده یا بدون حفاظت ممنوع است.

ماده ۵۳- پریزها و چندراهی ها

استفاده از چندراهی صرفاً در موارد ضروری و با تجهیزات استاندارد مجاز است. اتصال چند چندراهی به یکدیگر و بارگذاری بیش از حد ممنوع است. پریزهای شکسته یا لق باید فوراً از مدار خارج و تعویض شوند. در اطراف اجاق های گاز حتماً باید از پریزهای مخصوص و حفاظت شده استفاده شود.

ماده ۵۴- قطع برق اضطراری

در صورت وقوع بوی سوختگی، جرقه، دود، داغ شدن غیرعادی تجهیزات، اتصال کوتاه یا برق گرفتگی، جریان برق بخش مربوطه باید فوراً قطع شده و تا رفع کامل نقص، از بهره برداری مجدد جلوگیری شود.

ماده ۵۵- ایمنی سیستم گاز

تمامی تجهیزات گازسوز باید دارای نصب اصولی، فاقد نشتی، دارای شیر قطع کن مجزا و تهویه کافی باشند. استفاده از تجهیزات دارای نشتی اکیداً ممنوع است. انشعابات گاز بدون استفاده حتماً باید دارای درپوش ایمن و استاندارد باشند.

ماده ۵۶- کنترل سیستم گاز

برنامه کنترل سیستم گاز شامل کنترل ظاهری روزانه قبل از شروع کار، کنترل اتصالات به صورت ماهانه، تست نشتی هر شش ماه و بازدید شرکت تخصصی به صورت سالانه است.

ماده ۵۷- اقدامات در صورت استشمام بوی گاز

در صورت استشمام بوی گاز: خودداری از روشن/خاموش کردن کلیدها، قطع جریان اصلی گاز، برقراری تهویه طبیعی، تخلیه محل در صورت خطر، گزارش فوری به مدیر و بهره برداری مجدد صرفاً پس از رفع کامل خطر توسط عوامل ذیصلاح.

ماده ۵۸- تجهیزات پخت

تمام تجهیزات پخت (اجاق، فر، گریل، سرخ‌کن) باید سالم، فاقد نشتی و دارای برنامه سرویس منظم باشند. بازرسی آنها روزانه و سرویس فنی هر شش ماه یکبار انجام می‌شود.

ماده ۵۹- تجهیزات برودتی

یخچال‌ها و سردخانه‌ها باید دمای مناسب داشته، درب و لاستیک آنها سالم باشد و کندانسور و اواپراتور آنها طبق برنامه سرویس شوند. بازرسی روزانه و سرویس فنی شش‌ماهه است. نصب حفاظ روی پروانه خنک‌کننده یخچال (کندانسور) الزامی است.

ماده ۶۰- ماشین‌آلات و تجهیزات مکانیکی

کلیه تجهیزات دارای قطعات متحرک و برنده (مانند چرخ‌گوشت صنعتی، دستگاه خمیرگیر و بالابر) باید دارای حفاظ مناسب و ایمن باشند. استفاده از تجهیزات فاقد حفاظ ممنوع است. تعبیه کفیوش مناسب زیر دستگاه خمیرگیر الزامی است.

ماده ۶۱- قفل و برچسب‌گذاری (Lockout / Tagout)

در زمان انجام تعمیرات اساسی تجهیزات، باید منبع انرژی مربوطه قطع شده و با نصب قفل یا برچسب هشدار، از راه‌اندازی ناخواسته جلوگیری شود. تنها تعمیرکار مجاز حق برداشتن قفل را دارد.

ماده ۶۲- آسانسور، بالابر و تجهیزات حمل

این تجهیزات باید دارای سرویس دوره‌ای منظم و گواهی بازرسی فنی و ایمنی معتبر از مراجع ذیصلاح باشند. از بارگذاری بیش از ظرفیت باید جلوگیری شده و هرگونه نقص (مانند خرابی بدنه، کلیدها یا باز ماندن درب بالابر) موجب توقف فوری فعالیت تا زمان رفع کامل نقص می‌شود.

ماده ۶۳- تجهیزات خارج از سرویس

هر تجهیز که ایمنی آن تأیید نشده باشد باید فوراً از مدار بهره‌برداری خارج شده، با برچسب واضح «خارج از سرویس» مشخص گردد و تا زمان رفع کامل نقص مورد استفاده قرار نگیرد.

ماده ۶۴- زمان بندی نگهداری تجهیزات

روزانه: بازدید عمومی تجهیزات، کنترل تجهیزات پخت، کنترل تابلو برق، کنترل ظاهری نشتی گاز.

هفتگی: کنترل سیم و کابل.

ماهانه: کنترل پریزها، کنترل فنی تابلو برق، کنترل تجهیزات مکانیکی و اتصالات گاز.

هر ۳ ماه: سرویس هود و فیلترها.

هر ۶ ماه: سرویس تجهیزات گاز، پخت، سیستم سرمایش و تست نشتی گاز.

سالانه: سرویس تخصصی تابلو برق، بازدید سالانه گاز و بازنگری برنامه PM.

ماده ۶۵- اقدامات اصلاحی مخاطرات فنی

در صورت مشاهده نقص فنی، اقدامات زیر الزامی است:

۱. خطر بحرانی (نشتی گاز، خطر برق گرفتگی، تابلو برق آسیب دیده، بالابر فاقد تاییدیه یا معیوب):

توقف فوری استفاده از تجهیز یا بخش مربوطه تا رفع کامل خطر و تایید عوامل ذیصلاح.

۲. خطر مهم: رفع نقص حداکثر ظرف ۴۸ ساعت.

۳. خطر متوسط: رفع نقص حداکثر ظرف ۷ روز.

۴. خطر جزئی: رفع نقص حداکثر ظرف ۳۰ روز.

تبصره: هیچ تجهیز یا خطر بحرانی یا مهم برطرف نشده نباید وارد چرخه فعالیت شود.

فصل ششم: ایمنی عمومی، حفاظت فردی، حریق و شرایط اضطراری

ماده ۶۶- اصول کلی ایمنی عمومی

کلیه شعب موظفند محیط کار را به نحوی مدیریت نمایند که خطرات ناشی از آتش سوزی، برق گرفتگی،

انفجار، سقوط، لغزش، برخورد با تجهیزات، انسداد مسیرها و سایر مخاطرات برای کارکنان و مشتریان به

حداقل ممکن کاهش یابد.

ماده ۶۷- ایمنی مسیرهای تردد و خروج اضطراری

۱. کلیه مسیرهای عبور، راهروها، پله‌ها، خروجی‌های اضطراری و راه پله خوابگاه‌ها باید در تمام ساعات فعالیت باز، قابل دسترس و فاقد هرگونه مانع (مانند کالا، کارتن، ضایعات) باشند.

۲. کف کلیه مسیرهای تردد و ورودی آشپزخانه باید همواره خشک، تمیز، بدون لغزندگی (نصب و تمدید به موقع ترمز پله‌ها جهت ایجاد اصطکاک)، بدون شکستگی و عاری از موانع باشد.

۳. در صورت انجام تعمیرات یا نظافت، محل باید با علائم هشداردهنده مشخص و ایمن‌سازی شود. تعبیه حفاظ ایمن اطراف مسیر ورودی راه پله خوابگاه پرسنل جهت جلوگیری از سقوط افراد الزامی است.

ماده ۶۸- علائم ایمنی و هشدار

کلیه علائم ایمنی، خروج اضطراری، خطر برق، تجهیزات اطفای حریق، کمک‌های اولیه و ممنوعیت استعمال دخانیات باید در محل مناسب نصب، خوانا و همواره قابل رؤیت باشند. علائم مخدوش باید ظرف ۴۸ ساعت تعویض شوند.

ماده ۶۹- تجهیزات اطفای حریق

کلیه شعب موظفند کپسول‌ها و تجهیزات اطفای حریق مناسب را تهیه، در محل مشخص و بدون مانع نصب کرده و به‌صورت ماهانه بازدید ظاهری و کنترل اعتبار شارژ نمایند. شارژ و سرویس تخصصی سالانه توسط شرکت‌های دارای صلاحیت الزامی است.

ماده ۷۰- سیستم‌های اعلام حریق و روشنایی اضطراری

مدیر شعبه موظف است عملکرد سیستم اعلام حریق و روشنایی اضطراری را به‌صورت ماهانه کنترل کرده، از آماده‌به‌کار بودن آنها اطمینان حاصل کند و هرگونه نقص را بلافاصله گزارش و رفع نماید.

ماده ۷۱- جعبه کمک‌های اولیه

هر شعبه باید حداقل یک جعبه کمک‌های اولیه کامل، استاندارد و دارای علامت مشخص در هر یک از طبقات و در دسترس داشته باشد. اقلام مصرف‌شده یا منقضی باید حداکثر ظرف ۴۸ ساعت جایگزین شوند. بازرسی موجودی ماهانه است.

ماده ۷۲- تجهیزات حفاظت فردی (PPE)

استفاده از تجهیزات حفاظت فردی سالم، تمیز و متناسب با نوع فعالیت (کفش کار مخصوص ضدلغزش، کلاه، دستکش، آستین یکبار مصرف، پیش‌بند و لباس مخصوص) برای کارکنان الزامی است. مدیر شعبه موظف به بازرسی هفتگی و ثبت سوابق تحویل PPE است.

ماده ۷۳- انبارش ایمن کالا

۱. کلیه کالاها و مواد اولیه باید به‌صورت منظم و ایمن قفسه‌بندی و چیدمان شوند تا موجب ناپایداری یا سقوط نگردند. بارگذاری بیش از ظرفیت مجاز قفسه‌ها ممنوع است.
۲. کالاها نباید در مجاورت تابلوهای برق، تجهیزات اطفای حریق، مسیرهای خروج یا منابع حرارتی انبار شوند.
۳. انبارش کالا در اطراف شیشه‌های نما مجاز نمی‌باشد. رعایت فاصله ایمن قفسه‌های فلزی و اقلام تا شیشه نما و قرار دادن فوم و محافظ در پشت آنها جهت جلوگیری از شکستگی و سقوط الزامی است.

ماده ۷۴- حفاظت از تأسیسات

کلیه شیرهای اصلی گاز، تابلوهای برق، موتورخانه و اتاق تأسیسات باید در برابر دسترسی افراد غیرمجاز محافظت شوند. نگهداری مواد، ابزار یا وسایل اضافی در اتاق‌های تأسیسات ممنوع بوده و درب آنها در شرایط عادی باید بسته باشد.

ماده ۷۵- مدیریت شرایط اضطراری

هر شعبه موظف است برنامه اقدام اضطراری شامل نحوه اعلام وضعیت، مسئول هدایت، نحوه تخلیه ایمن، محل تجمع، شماره‌های ضروری و مسئول قطع برق و گاز را تدوین کند. برگزاری حداقل سالانه یک مانور تخلیه اضطراری الزامی است.

ماده ۷۶- گزارش مخاطرات و شبه‌حوادث

کلیه کارکنان موظفند هرگونه وضعیت ناایمن، نقص تجهیزات یا شبه‌حادثه را بدون تأخیر به مدیر شعبه گزارش نمایند و مدیر مکلف به بررسی، ثبت و انجام اقدامات اصلاحی است.

فصل هفتم: ضمانت اجرا

ماده ۷۷- مسئولیت مدنی و کیفری و قراردادی

اعمال ضوابط انضباطی این آیین‌نامه، نافی مسئولیت‌های مدنی و کیفری اشخاص خاطی در صورت بروز حوادث ناشی از کار، برق‌گرفتگی، مسمومیت غذایی مشتریان یا حریق نبوده و مسئولیت مستقیم حقوقی بر عهده شخص مقصر و مدیر شعبه خاطی خواهد بود و بدیهی است ضمانت اجرای مندرج در قرارداد فرانچایز نیز حاکم بر رسیدگی به تخلفات خواهد بود.

ماده ۷۸- بهبود مستمر و بازنگری آیین‌نامه

مدیریت HSE گروه موظف است سالانه یا در صورت تغییر در قوانین کار و بهداشت کشور، مفاد این آیین‌نامه را بازنگری کرده و نسخه‌های اصلاح‌شده را جهت تصویب به هیأت مدیره ارائه نماید.

ماده ۷۹- تنفیذ، لازم‌الاجرا شدن و امضای سند

این آیین‌نامه جامع در ۷ فصل، ۷۹ ماده، به تصویب هیأت مدیره گروه رستوران‌های ارکیده رسیده است. مفاد این سند، در تمامی شعب (اعم از مالکیتی و فرانچایز) و برای کلیه کارکنان و بهره‌برداران لازم‌الاجرا بوده و هرگونه تغییر، اصلاح یا بازنگری در مفاد این آیین‌نامه، صرفاً با تصویب مجدد هیأت مدیره امکان‌پذیر خواهد بود.

«تعهد به حفظ سلامت انسان‌ها و حفاظت از محیط زیست، مبنای پایداری نام تجاری ارکیده است.»