

ساختمان آشپزخانه

طرح، اندازه و مدل یک آشپزخانه با  
نوع غذایی که در آن تهیه می شود  
سرویزی که ارائه می دهد  
روش نظافت و شستشو  
و نوع حرارتی که جهت پخت و پز به کار می رود  
در ارتباط کامل می باشد

مطابق استانداردهای بریتانیا در زمان طراحی آشپزخانه  
برای هر کارگر ۳,۷ مترمربع سطح و ۱۱,۳ مترمکعب  
فضا باید در نظر گرفته شود



**کف آشپزخانه و فاضلاب**  
**Floors & Drainage**

کف آشپزخانه باید به آسانی قابل تمیز کردن و شستشو باشد

سطح باید صاف و بدون آسیب دیدگی باشد و در صورتیکه درز داشته باشد باید به سرعت ترمیم شود

سطح باید نسبت به مواد چرب، روغن، رطوبت، نمک، مواد  
اسیدی و قلیایی مقاوم باشد

بدین منظور کف پوش با جنس چوب یا پلاستیک مناسب  
نیست و موزاییک یا سرامیک مقاوم بهترین جنس برای کف  
آشپزخانه است

شیب کف آشپزخانه باید به طور ثابت و یکنواخت در جهت محل خروج فاضلاب باشد

فصل مشترک دیوار و کف باید دارای انحنای لازم جهت شستشو باشد.

کف آشپزخانه باید دارای آب روب باشد

آب روب ها باید دارای پوشش پنجره ای از جنس سبک باشند  
که به راحتی قابل جا به جایی و شستشو باشند

کف آب روب ها باید دارای شیب مناسب طولی باشد تا آب و فاضلاب به راحتی عبور کرده و نظافت آن ها آسان باشد.

مجاری فاضلاب (آب روب) باید مرتبا تمیز شوند مخصوصا در محل لبه و گوشه ها.

مناطقى كه مسدود هستند مانند پشت اجاق گاز، بويلرها و ديگر تجهيزات و همچنين زير ميزها و محل اتصال ديوار به كف از اهميت و دقت بيشترى برخوردارند، زيرا امكان باقىماندن غذا و رشد حشرات در اين مناطق بيشتر است.

در صورتیکه بخشی از غذا روی زمین ریخته شود باید به سرعت پاک و شسته شود تا مانع از آلودگی و لغزش کارکنان شود.

دیوارهای آشپزخانه (Walls)

دیوارها باید صاف، غیرقابل نفوذ و با دوام باشند تا به راحتی قابل شستشو باشند

حد فاصل سقف و دیوار نباید زاویه دار باشد زیرا نظافت آن مشکل گشته و موجب جمع شدن مواد آلوده و در نهایت کپک و قارچ در این مکان ها میگردد

در مناطقی که سینک ها و لوازم طبخ قرار دارند، دیوارها باید مقاوم به گرما، رطوبت، ضربات احتمالی بوده و کاملاً کاشی کاری شوند

دیوارهای چوبی و گچی به دلیل احتمال داشتن خلل و فرج و امکان رشد حشرات و سوسک ها مناسب نیست

بهترین روکش دیوار کاشی لعاب دار و به رنگ سفید، جهت  
تشخیص زودهنگام آلودگی است

کاشی های لعاب دار بزرگ گران هستند اما بهداشتی ترند

سقف آشپزخانه  
(Ceilings)

سقف باید از جنس غیر قابل نفوذ و کاملاً صاف و یکنواخت باشد تا زمینه مساعدی برای نشستن گرد و خاک فراهم نکند

باید نسبت به انعکاس نور حساسیت کمی داشته باشد

استفاده از کاشی و صفحات پلی استیرن در سقف از انباشته شدن بخار آب می کاهد.

استفاده از سقف چوبی در اماکن غذایی توصیه نمی شود زیرا چوب در مجاورت رطوبت عامل مهم و موثری در تولید و تجمع حشرات می باشد.

در محل عبور لوله ها یا کابل ها در سقف، باید مناطقی جهت ترمیم احتمالی ترکیدگی لوله و یا اختلال در سیم کشی در نظر گرفته شود

سقف آشپزخانه باید در مقابل آب باران و رطوبت غیر قابل نفوذ بوده و در مناطق گرمسیر برای جلوگیری از انتقال گرمای زیاد به داخل آشپزخانه، بهتر است سطح فوقانی سقف از یک ماده منعکس کننده حرارت پوشیده شده باشد و سطح زیر سقف کاملاً صاف باشد

**درب ها (Doors)**

به منظور جلوگیری از ورود حشرات به داخل آشپزخانه، درب ها باید از نوع توری دار (rodent-proof) و از جنس فلز مناسب و رنگ آمیزی شده باشد.

به منظور سهولت در تردد کارکنان که احتمالا حامل محموله ای نیز می باشند و به منظور کاهش تماس دست با دستیگره ها و قابلیت افزایش شستشو، نصب درب های pvc در مقطع ورود به آشپزخانه توصیه می شود.

پنجره ها  
(Windows)

تمامی پنجره ها باید با توری پوشیده شوند  
پنجره هایی که از یکطرف باز می شوند مناسب ترند  
پنجره ها باید سالم و رنگ آمیزی شده باشند  
پنجره ها نباید قابلیت دید از داخل به خارج داشته باشند

تهویه  
(Ventilation)

لازم است برای خارج کردن بخار آب، دود، گرما و بوی غذا از سیستم تهویه در بالای هر وسیله پخت و یا در بالای چند وسیله یک هود مشترک قرار داده شود.

هود و هواکش باید قابل شستشو و مقاوم به چربی و حرارت باشد.

هر چند وقت یکبار باید هود را مورد بازبینی قرار داد و فیلتر آن تمیز و در صورت لزوم تعویض شود زیرا انباشت چربی روی آن می تواند منجر به آتش سوزی شود

**نور (Lighting)**

نور باید طبیعی و غیر مستقیم و کافی باشد

در صورت استفاده از لامپ، ضد بخار و حتما دارای حباب باشد، ترجیحا به رنگ سفید و در تمامی قسمت ها به طور یکنواخت باشد به نحوی که کارگران در سایه خود قرار نگیرند

دما

**(Temperature)**

دمای مناسب جهت یک مرکز غذایی در حدود ۱۵-۲۱ درجه است

در فصل زمستان دمای ۱۸-۲۱ درجه و در تابستان ۲۱-۲۳ درجه دمای مناسب کار می باشد.

تجهيزات آشپزخانه

آشپزخانه مهمترین بخش و در واقع قلب مرکز غذایی به شمار می رود که بیشترین یا کمترین رضایت مصرف کننده را به خود اختصاص می دهد.

قبل از تاسیس و انتخاب تجهیزات یک آشپزخانه،  
توجه به نکات زیر ضروری می باشد؛

- موقعیت و مکان آشپزخانه
- در نظر گرفتن فضای کافی برای رفت و آمد در آشپزخانه
- وجود سیستم فاضلاب مناسب
- وجود سیستم بهداشتی مناسب



طراحی آشپزخانه  
(Design & Layout)

طراحی آشپزخانه باید به بهترین نحو انجام شود و انتخاب محل  
قرار گرفتن هر یک از وسایل باید با توجه به میزان عبور و مرور  
و اتلاف وقت کارکنان بخش صورت گیرد

در آرایش یک آشپزخانه، در نظر گرفتن ۶ نکته ضرورت دارد؛

– در کنار هم قرار گرفتن بخش های کاری با وظایف مشابه

– در کنار هم بودن تجهیزات و وسایل مشابه  
– تقسیم صحیح کار و مسئولیت بین کارکنان آشپزخانه

– انتخاب تجهیزات و وسایل کار به گونه ای که بیشترین استفاده را داشته باشند

– به حداقل رساندن رفت و آمد های غیر ضروری  
– به حداکثر رساندن شرایط بهداشتی

طراحی آشپزخانه با توجه به روند حرکت مواد غذایی از واحد دریافت مواد اولیه، حمل، آماده سازی، فرایند، توزیع، مصرف، دفع ضایعات و شستشو صورت می گیرد و در صورتیکه غذای تولید شده برای فروش باشد تجهیزات و فضای لازم برای بسته بندی و یا نگهداری احتمالی هم در نظر گرفته شود

تجهيزات مربوط به طبخ  
(Cooking Equipments)

پیش بینی اختصاص بودجه کافی برای تجهیزات و وسایل  
ضرورت دارد و برای جلوگیری از به هدر رفتن بودجه، باید تا  
حد امکان از خسارات، خرابی و شکستگی وسایل جلوگیری  
گردد

بهتر است جنس دستگاه ها از فولاد زنگ نزن باشند و قابلیت  
شستشوی راحت داشته باشند

هنگام نصب ماشین آلات و دستگاه های ثابت، باید به نحوی باشد که تمامی قسمت ها منجمله فصل مشترک دیوار و کف به آسانی تمیز گردد

بهتر است مابین دستگاه ها و دیوار فاصله ای در حدود ۳۰-۶۰ سانتی متر وجود داشته باشد و به راحتی قابل جابه جایی باشند

ارتفاع دستگاه ها مناسب باشد تا تمیز کردن آن ها به راحتی  
انجام شود

چنانچه دستگاه ها بر روی پایه های سیمانی نصب و سوار می شوند باید حداقل ۱۵ سانتی متر از سطح زمین ارتفاع داشته باشد و بوسیله کاشی مفروش شده باشد.