**نظارت بر بهد اشت اماکن تهیه و توزیع و نگهداری مواد غذایی و بهداشتی**

**FAQ{سوالات متداول}**

-برای ایجاد شرایط بهداشتی در یک امکنه چه اقدامی باید انجام داد؟

جواب با بازرسین بهداشت محیط مشاوره کنید

- کف و دیوار آشپزخانه رستوران چگونه باید باشد؟

کف آشپزخانه باید از جنس سنگ یا سرامیک باشد و دیوار تا زیر سقف کاشی ، سنگ یا سرامیک باید باشد

- چه کسانی در مراکز تهیه، توزیع و نگهداری مواد غذایی باید کارت بهداشت اخذ نمایند؟

کلیه شاغلین قبل از شروع به کار باید کارت بهداشت اخذ نمایند.