


<p>تاریخ اولین ابلاغ: ۹۵/۸/۱ تاریخ آخرین بازنگری: ۹۷/۲/۲۰ تاریخ آخرین ابلاغ: ۹۷/۵/۱۳ تاریخ بازنگری بعدی: ۹۸/۲/۲۰</p>	<p>دانشگاه علوم پزشکی اراک مرکز آموزشی درمانی ولیعصر (عج) عنوان روش اجرایی: نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ کد روش اجرایی: 01PL72 صفحه: ۱ از ۳ ویرایش: 01</p>	
--	--	---

عنوان روش اجرایی:

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ

هدف:

پیشگیری از بروز و طغیان بیماری های منتقله از راه مواد غذایی

دامنه:

واحد بهداشت محیط، واحد تغذیه، کلیه پرسنل آشپزخانه

تعاریف و اصطلاحات:

-

فرد پاسخگو: روش ارزیابی:

مسئول بهداشت محیط، مسئول واحد تغذیه، ارزیابی از طریق مشاهده، مصاحبه و مستندات

روش اجرا:

۱. در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی بهداشت فردی توسط کارکنان آشپزخانه رعایت می گردد.
۲. در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی بهداشت ابزار کار توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می گردد.
۳. در تمام طول مراحل پختن از لباس آستین بلند، ماسک استفاده می شود و درب ظروف بسته می باشد.
۴. فضای آماده سازی توسط مسئول آشپزخانه از فضای طبخ غذا جداسازی گردیده است.
۵. برنج را که روز قبل بر اساس آمار تحویل گرفته شده است توسط آشپزها پاک می گردد. برنج پاک شده سه بار شستشو داده شده و سپس خیسانده می شود.
۶. مراحل آماده سازی حبوبات شامل: پاک کردن، شستشو، خیساندن و ... می باشد.
۷. مراحل آماده سازی نان شامل: برش دادن و بسته بندی در صورت نیاز می باشد.
۸. مواد غذایی منجمد (ماهی) توسط سرآشپز یا انبارداری ۱۲ ساعت قبل از پخت در یخچال بالای صفر قرار داده می شود تا به تدریج از حالت انجماد خارج گردد.
۹. پس از خارج شدن از حالت انجماد در اتاق آماده سازی، شروع به پوست کندن، خرد کردن ماهی کرده و آماده شستشو و طبخ می باشد.
۱۰. تخته خردکن گوشت از تخته خردکن سبزیجات یا دور چین جدا می باشد.
۱۱. مواد آماده شده در ظروفی که مورد تأیید کارشناس تغذیه و بهداشت می باشد ریخته و روی اجاق آماده پختن می گردد.
۱۲. پرسنل آشپزخانه مواد غذایی فاسدشدنی را بیشتر از دو ساعت در دمای محیط (بین ۵ تا ۶۰ درجه) نگهداری نمی کنند.
۱۳. پرسنل آشپزخانه حداقل دمای ۶۰ درجه را برای پخت مواد غذایی رعایت می کنند.

<p>تاریخ اولین ابلاغ: ۹۵/۸/۱ تاریخ آخرین بازنگری: ۹۷/۲/۲۰ تاریخ آخرین ابلاغ: ۹۷/۵/۱۳ تاریخ بازنگری بعدی: ۹۸/۲/۲۰</p>	<p>دانشگاه علوم پزشکی اراک مرکز آموزشی درمانی ولیعصر (عج) عنوان روش اجرایی: نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ کد روش اجرایی: 01PL72 صفحه: ۲ از ۳ ویرایش: 01</p>	
<p>۱۴. مواد غذایی پخته شده سپس با خودروی حمل مواد غذایی دارای پروانه بهداشتی به بیمارستان منتقل می گردد.</p> <p>۱۵. مواد غذایی برای بسته بندی و سرو بر روی میزهای مخصوص بسته بندی قرارداد می شوند و در حضور کارشناس تغذیه در ظروف یکبار مصرف گیاهی جهت بیماران بخش های عفونی و ظروف آرکوپال جهت بیماران بستری (مورد تأیید کارشناس تغذیه و بهداشت) عمل بسته بندی با رعایت اصول بهداشتی همچون استفاده از ماسک ، دستکش ، کلاه ... انجام می شود.</p> <p>۱۶. غذاهای بسته بندی شده در حضور کارشناس تغذیه در ترالی مخصوص حمل غذا قرار داده می شوند و برای توزیع بین بیماران وارد بخش ها می شوند.</p> <p>۱۷. در تمام طول فرآیند تولید مواد غذایی از تهیه مواد اولیه تا مصرف، نظارت و کنترل کارشناس بهداشت محیط بر نظافت و شستشوی ساختمان آشپزخانه در تمام قسمت های آماده سازی و کباب پزی، دیگ شویی و سرویس بهداشتی از لحاظ کف ، بدنه و سقف صورت می گیرد.</p> <p>۱۸. در تمام طول فرآیند تولید مواد غذایی از تهیه مواد اولیه تا مصرف ، کارشناس بهداشت بر نظافت و شستشو و ساماندهی تجهیزات و ابزار کار شامل چرخ گوشت ، تخته خردکن گوشت ، سبزیجات ، سیخ های کباب ، میزهای سرو و بسته بندی غذا ، اجاق های گاز ، ترالی های حمل غذا ، ظروف یکبار مصرف و... نظارت و کنترل دارد.</p> <p>۱۹. کارشناس بهداشت محیط به صورت روزانه بر محل نگهداری مواد فاسد شدنی شامل : کنترل جداسازی مواد غذایی خام و پخته ، شسته و نشسته ، بهداشت کف ، بدنه ، محیط انبارها، درجه حرارت انبار و یخچال نظارت و کنترل دارد.</p> <p>۲۰. کنترل و نظارت کارشناس بهداشت محیط بر شستشوی میوه و سبزیجات با مواد گندزدای مورد تأیید بهداشت مطابق دستورالعمل دریافتی از مرکز بهداشت در خصوص سالم سازی سبزیجات و میوه انجام می شود .</p> <p>۲۱. برای جلوگیری از ابتلا به بیماری های انگلی و روده ای حتماً سبزیجات به طریقه زیر سالم سازی می شود. (پاکسازی، انگل زدایی، ضدعفونی و شستشو)</p> <ul style="list-style-type: none"> • مرحله اول: پاکسازی <p>ابتدا سبزیجات به خوبی پاک شده و سپس شسته می شود تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.</p> <ul style="list-style-type: none"> • مرحله دوم: انگل زدایی <p>سبزی را در ظرف متناسب با حجم آن ریخته به گونه ای که در آب غوطه ور باشد و به ازای هر لیتر ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی به آن اضافه می شود قدری هم زده می شود تا تمام سبزی در داخل کفاب قرار گیرد. پس از گذشت ۵ دقیقه سبزی ها از بالای ظرف به آرامی برداشته می شود، زیرا تخم انگل سنگین است و در ته ظرف قرار می گیرد. در این مرحله جهت جلوگیری از اختلاط انگل با سبزی از هم زدن آب پرهیز می شود. سپس با آب سرد سبزی ها کاملاً آبکشی می شود.</p> <ul style="list-style-type: none"> • مرحله سوم: ضدعفونی <p>برای از بین بردن میکروب ها سبزی هایی را که قبلاً با مایع ظرفشویی شسته شده اند، در مایع ضدعفونی کننده قرار می گیرند. برای این کار در حجم مناسبی آب مقداری ماده ضدعفونی ریخته و سبزی ها به مدت ۵ دقیقه در آن گذاشته می شود. (معمولاً در هر ۱۰ لیتر آب، یک قاشق چایخوری پرکلرین یا گرد کلر).</p>		



دانشگاه علوم پزشکی اراک
مرکز آموزشی درمانی ولیعصر (عج)

عنوان روش اجرایی: نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ
کد روش اجرایی: 01PL72
صفحه: ۳ از ۳
ویرایش: 01

تاریخ اولین ابلاغ: ۹۵/۸/۱
تاریخ آخرین بازنگاری: ۹۷/۲/۲۰
تاریخ آخرین ابلاغ: ۹۷/۵/۱۳
تاریخ بازنگاری بعدی: ۹۸/۲/۲۰

• مرحله چهارم: شستشو

سبزی ضدعفونی شده مجدداً با آب سالم شسته و آبکشی می شود تا باقیمانده کلر از آن جدا شود و سپس آماده مصرف می شود.

• در مورد آماده سازی مابقی سبزیجات از جمله سیب زمینی و هویج، جوانه و قسمت‌های سبز آنها هنگام آماده سازی جدا می شود.

۲۲. کارشناس بهداشت محیط بر نحوه انبارداری مواد غذایی، جداسازی مواد شوینده از مواد غذایی و شرایط محیطی مانند (تهویه، نور، بهداشت ساختمانی، استفاده از پالت های مناسب و ...) مطابق آیین نامه ماده ۱۳ مواد خوراکی آشامیدنی نظارت دارد.

۲۳. کارشناس بهداشت محیط بر اساس برنامه زمانبندی از آشپزخانه بازدید و چک لیست بازرسی آشپزخانه را پر می کند.

۲۴. کارشناس بهداشت محیط موارد غیرقابل رفع در محل آشپزخانه را کمیته بهداشت محیط مطرح و پیگیری می کند.

امکانات و تسهیلات مورد نیاز:

تجهیزات مورد نیاز در زمینه آماده سازی مواد غذایی اعم از میز کار، دیگ و قابلمه در ابعاد مختلف، سینک استیل، ماده ضدعفونی، چاقو، وسایل پوست کندن و خرد کردن (سیب زمینی پوست کن- دستگاه سبزی خردکن)، ترالی حمل غذا، ظروف آرکوپال و یکبار مصرف گیاهی، چک لیست بازرسی آشپزخانه

منابع:

قانون ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و آئین نامه اجرایی آن
دستورالعمل بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی کد ۱۸۰۳۹۲۰۹
تجربه بیمارستان

تهیه کننده / تهیه کنندگان

مهندس الهام تقوایی (مسئول بهداشت محیط)	مهندس حدیثه محمدی (کارشناس بهداشت محیط)	فائقه کاظمی مجد (مسئول واحد تغذیه)
تأیید کننده	تصویب کننده	ابلاغ کننده
مهندس الهام تقوایی (مسئول بهداشت محیط)	اعضای کمیته بهداشت محیط بیمارستان	دکتر سید محمد جمالیان (ریاست بیمارستان)