	دانشگاه علوم پزشکی اراک **مرکز آموزشی درمانی ولیعصر (عج)** **عنوان روش اجرایی : نظارت بر نحوه تهیه و نگه داری مواد اولیه غذایی**	**تاریخ اولین ابلاغ : 1398/10/24** **تاریخ آخرین بازنگری : 1404/02/27** **تاریخ بازنگری بعدی: 1405/02/27** **کد سند : PR/EH/19/06**

عنوان روش اجرایی:
روش اجرایی نظارت بر نحوه تهیه و نگه داری مواد اولیه غذایی

دامنه :
واحد بهداشت محیط، واحد تغذیه، کلیه پرسنل آشپزخانه

هدف :
پیشگیری از شیوع بیماری های منتقله از راه مواد غذایی

فرد پاسخگو : روش ارزیابی :
مسئول بهداشت محیط، مسئول واحد تغذیه، ارزیابی از طریق مشاهده، مصاحبه و مستندات

روش اجرا:

1. مسئول واحد بهداشت محیط و واحد تغذیه نسبت به ارزیابی آگاهی و آموزش بهداشت مواد غذایی جهت کارکنان دخیل در تهیه و نگهداری مواد غذایی اقدام می نمایند.
2. پیمانکار مواد غذایی درخواستی را طبق استانداردهای کلی ابلاغ شده (پروانه ساخت، مهر استاندارد و تاریخ انقضا) از سوی کارشناسان تغذیه و بهداشت محیط خریداری می کند.
3. مسئول واحد بهداشت محیط و واحد تغذیه قبل از انبارکردن اقلام غذایی از عدم آلودگی مواد غذایی به حشرات، کپک ها و غیره اطمینان حاصل کرده و کلیه مواد غذایی که فاقد شرایط فوق الذکر باشد را مرجوع می کنند.
4. هنگام کار افراد در تماس گوشت ضوابط بهداشتی را رعایت نموده و از روپوش سفید استفاده می نمایند

خرید مرغ:
یک روز قبل توسط افراد طرف قرارداد بیمارستان(با لحاظ دارا بودن کارت بهداشت و گواهینامه دامپزشکی) با نظارت سرآشپز و واحد تغذیه تحویل محل آماده سازی مواد می شود (ترجیحاً مرغ 1/6-1/7 کیلوگرم تحویل گرفته می شود).
خرید گوشت:
پیمانکار بعد از خریداری گوشت، مرغ و ماهی به صورت کشتار روز با کارشناس بهداشت محیط و کارشناس تغذیه هماهنگی می نماید و خودروی حمل گوشت از لحاظ بهداشتی و گوشت خریداری شده نیز از لحاظ بهداشتی و لیبل کشتارگاه، نامه فک پلمب دامپزشکی و تاریخ تولید و انقضاء و ... بررسی و صورت جلسه می گردد و سپس اجازه ورود به یخچال داده می شود.

5. در صورت مغایرت هر نوع مواد غذایی چه بسته بندی شده و چه به صورت فرآورده خام دامی با موازین بهداشت محیط از لحاظ تاریخ تولید، انقضاء یا خصوصیات ظاهری ماده، مواد مذکور پس از صورت جلسه معدوم یا مرجوع می شود و موارد مغایرت به مدیریت گزارش می گردد.
6. مواد غذایی خریداری شده که به صورت بسته بندی می باشند شامل حبوبات، ادویه جات، آب لیمو و ... قبل از ورود به انبار خواروبار توسط کارشناس بهداشت محیط از لحاظ کیفیت، تاریخ تولید و انقضاء و پروانه وزارت بهداشت کنترل شده و سپس اجازه ورود به انبار داده می شود.
7. انباردار صیفی جاتی مثل گوجه ، خیار و ... را نیز قبل از ورود به سردخانه بالای صفر در قسمت بار انداز، صندوق چوبی و کارتن های آن را دور اندخته و مواد درون آن را در صندوق های پلاستیکی قرار می دهد و سپس وارد سردخانه بالای صفر می نماید.

امکانات و تسهیلات مورد نیاز:

سردخانه زیر صفر و یخچال بالای صفر، انبار مناسب، میز کار مناسب

	دانشگاه علوم پزشکی اراک **مرکز آموزشی درمانی ولیعصر (عج)** **عنوان روش اجرایی : نظارت بر نحوه تهیه و نگه داری مواد اولیه غذایی**	**تاریخ اولین ابلاغ :** 1398/10/24 **تاریخ آخرین بازنگری :** 1404/02/27 **تاریخ بازنگری بعدی:** 1405/02/27 **کد سند :** PR/EH/19/06

منابع

- قانون 13 مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و آئین نامه اجرایی آن
- راهنمای جامع استانداردهای اعتباربخشی ملی بیمارستان های ایران، ویرایش پنجم ، 1401

تهیه کننده/ تهیه کنندگان	
مهندس الهام تقوایی (مسئول واحد بهداشت محیط)	نسترن شمسی (مسئول واحد تغذیه)

تأیید کننده	**تصویب کننده**	**ابلاغ کننده**
کمیته بهداشت محیط بیمارستان	دکتر رضا شجاعی (ریاست بیمارستان)	دکتر رضا شجاعی (ریاست بیمارستان)