



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی اراک
بهداشتی درمانی اراک

بیمارستان امام سجاد (ع) آشتیان

دستورالعمل « نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا »

کد سند: ISH/ENH/ACC/57
ویرایش: 0
تاریخ تصویب: 97/06/30
تاریخ بازنگری: 98/07/18
صفحه:

هدف: - جلوگیری از فساد یا کاهش کیفیت مواد غذایی حین آماده سازی و طبخ

- جلوگیری از انتقال عوامل بیماری زا توسط مواد غذایی
منابع و مراجع: دستور العمل از مراکز تهیه، تولید، توزیع مواد خوراکی شماره 18039209

تعاریف: ---

شیوه انجام کار (گام های دقیق انجام کار، به ترتیب، مسئول انجام):

- پرسنل آشپزخانه از صحت عملکرد دمای یخچال و فریزر ها اطمینان حاصل می نمایند و روزانه آنها را ثبت می کنند
- ورود مواد غذایی به آشپزخانه توسط کارشناس بهداشت / تغذیه تایید و دمای مواد غذایی حین ورود بررسی شود
- رعایت طبخ کامل مواد غذایی و نگه داری مواد غذایی در دمای مناسب (بالای 60 درجه یا زیر 5 درجه به مدت بیش از یک ساعت توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می شود)
- رعایت اصول صحیح دیفراست (یخ زدایی) و گرم کردن مجدد مواد غذایی توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می شود .
- پس از سرو غذا در ظروف یکبار مصرف بلافاصله غذا جهت توزیع به داخل بیمارستان توسط پرسنل آشپزخانه انتقال داده می شود به صورت رندوم دمای غذاهای توزیع شده در بیمارستان توسط کارشناس تغذیه / بهداشت چک و ثبت می شود .
- امکانات و تجهیزات:** سبد های حمل غذا ، ظروف یکبار مصرف ، ترمومتر ، یخچال

تهیه کنندگان :

کارشناس بهداشت محیط

تأیید کننده :

مدیر بیمارستان

تصویب کننده :

رئیس بیمارستان