



**فرم دستورالعمل**  
**Instruction**

مرکز آموزشی درمانی امیرالمومنین (ع)

**عنوان دستورالعمل:**

نظافت، شستشو، گندزدایی و لکه زدایی آشپزخانه

شماره دستورالعمل: LM-HE-IN-۷۷

تاریخ تدوین: ۹۸/۶/۲

تاریخ بازنگری: ۹۹/۶/۲

تاریخ ابلاغ: ۹۸/۶/۲۰

**هدف دستورالعمل:**

بکارگیری صحیح و اصولی گندزداها و شوینده

**دامنه کاربرد دستورالعمل:**

آشپزخانه

**منابع / مراجع:**

مواد شوینده، گندزدا و ضدعفونی کننده مورد تایید

وسایل و ملزومات نظافت و گندزدایی

برچسب دارای مشخصات ماده شیمیایی، هشدارهای لازم برای حفاظت کارکنان، اثرات سمی و زیست محیطی

وسایل حفاظت فردی

کیسه زباله

تنظیف های مجزا جهت نظافت

**مسئولیت اجرای این دستورالعمل:**

کارشناس بهداشت محیط، مسئول آشپزخانه، مسئول خدمات، پرسنل خدمات

**قوانین و مقررات مرتبط:**

راهنمای کشوری کنترل عفونت، تجارب بیمارستانی

تعاریف:



فرم دستورالعمل  
Instruction

مرکز آموزشی درمانی امیرالمومنین (ع)

شرح اقدامات:

مرحله	فعالیت هایی که باید انجام شود
۱	محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت غذا و در عین حال مجزا و مستقل از آنها باشند به طوری که ظروف از یک درب یا دریچه به این محل وارد و ظروف تمیز از مسیرهای جداگانه وارد آشپزخانه و محل غذاخوری شود. جهت شستشو ترجیحاً از ماشینهای اتوماتیک در غیر اینصورت از ظرفشویی ۳ مرحله ای (شستشو، ضدعفونی و آبکشی) استفاده شود.
۲	کلیه سطوح شامل: دستگیره درب ها، درب ها، میز و صندلی، شیرآلات، قفسه ها، قاب ها، کلیدبرق ها با دترجنت تمیز شده و با محلول ضدعفونی کننده سطوح گندزدایی انجام شود. توجه: الف) مواد شوینده و ضدعفونی کننده نباید به هیچ وجه با هم مخلوط شوند. ب) محلول ضدعفونی کننده باید روزانه تهیه و استفاده شود.
۳	کف آشپزخانه باید پس از هر پخت و پز با محلول گندزدای کف نظافت و تی کشی شود.
۴	جعبه کمک های اولیه با حداقل داروهای مورد لزوم (چسب، تنسوپالست، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضدعفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.
۵	نظافت و گندزدایی انبار باید به طور منظم صورت گیرد.
۶	مواد شیمیائی باید به نحو مناسب برچسب گذاری و از مواد غذائی جدا گردند.
۷	نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید مرتباً انجام گیرد.
۸	ظروف مایع صابون می بایست پس از خالی شدن کاملاً شسته و پس از خشک شدن، مجدداً پر گردند.
۹	قبل از قرار دادن سبزیجات و میوه جات در یخچال باید آنها را شستشو و ضد عفونی نمود.
۱۰	حمام و محل دوش باید به طور مرتب تمیز و با مواد مناسب گندزدایی گردد.
۱۱	شستشوی هر نوع البسه در حمام ممنوع می باشد.
۱۲	کارگران آشپزخانه باید قبل از شروع به کار استحمام نمایند.
۱۳	هر کارگر آشپزخانه باید برای البسه و وسایل نظافت و استحمام خود در بیرون از محوطه پخت و پز، قفسه رجیحا" سه طبقه داشته باشد.
۱۴	کارگران باید در هنگام کار ملبس به روپوش سفید، کلاه سفید و پیشبند باشند.
۱۵	توالت بایستی روزانه و در صورت مشاهده آلودگی قابل رویت بلافاصله توسط آب و دترجنت نظافت و شستشو گردد.
۱۶	لباس کارگرانی که با مواد غذایی سر و کار دارند به طور اختصاصی و مجزا از لباس سایر کارگران و خارج از محوطه آشپزخانه و محل غذا خوری باید شستشو گردد.
۱۷	کارگران موظفند بعد از توالت و قبل از شروع به کار دستهای خود را با آب و صابون بشویند.
۱۸	کارگران آشپزخانه باید رعایت بهداشت فردی را نموده، ناخن ها و موهای آنان کوتاه و تمیز باشد..
۱۹	نظافت دیوارها و سقف به منظور جلوگیری از آلودگی و کثیفی ظاهری بایستی در فواصل منظم انجام پذیرد.



**فرم دستورالعمل**  
**Instruction**

مرکز آموزشی درمانی امیرالمومنین<sup>(ع)</sup>

۲۰	کارکنان در هنگام آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا باید از دستکش استفاده نمایند. (دستکش غیرمشکی)
۲۱	شستن دست در محل ظرفشویی ممنوع می باشد.
۲۲	برای خشک کردن دستها از دستمال کاغذی یا دست خشک کن برقی استفاده شود
۲۳	ظروف پس از شستشو باید در جا ظرفی مخصوص و بطور عمودی قرار داده شود تا در مجاورت هوا خشک گردد و از به کار بردن دستمال برای خشک کردن ظروف خودداری شود.
۲۴	مواد شوینده و پاک کننده مصرفی باید استاندارد بوده و دارای پروانه ساخت معتبر باشند.
۲۵	باید اسفنجهای شستشوی ظروف بعد از پایان کار روزانه، شستشو و ضد عفونی شود.
۲۶	برای جاروها، تی و وسایل نظافتی دیگر باید محل مخصوص جهت نگهداری و شستشو در نظر گرفته شود.
۲۷	تخته کار با استفاده از آب و مایع ظرفشویی و برس مخصوص شستشو داده شود. سپس از محلول هایژن جهت ضد عفونی استفاده گردد. بدین صورت که مایع هایژن به مقدار یک پنجم لیوان در ۵ لیتر آب حل گردد و به مدت ۲۰ دقیقه روی تخته باقی بماند. پس از اتمام مراحل فوق میز کار آب کشی گردد. الزم به ذکر است که در پایان هر روز پس از اجرای مراحل فوق سطح میز کار با نمک کاملا پوشانده شود و تا صبح باقی بماند.
۲۸	شستشوی پایه و سطوح داخلی میز کار می بایست پس از هر بار استفاده صورت پذیرد.
۲۹	پس از اتمام کار کلیه چاقوها را با آب گرم و مایع ظرفشویی شستشو نمایید .چهل سی سی هایژن را در ۴ لیتر آب حل نمایید. چاقوها را به مدت ۲۱-۱۵ دقیقه در محلول هایژن قرار بدهید. بعد از گذشت این زمان ، چاقوها آبکشی و خشک گردد.
۳۰	جهت دور ریختن روغن ابتدا صبر کنید تا روغن خنک شود ، سپس روغن را در کیسه های زباله ضخیم تخلیه نموده و کیسه را محکم ببندید ، کیسه زباله را به مخزن زباله منتقل نمایید ،از تخلیه روغن در راه آنها جدا"خودداری نمایید
۳۱	کلیه باقیمانده های غذایی بشقابها و سینی ها را بطور کامل در سطل زباله مخصوص دربدار تخلیه نمایید ،چربی های باقیمانده در بشقاب ها یا سینی ها را بطور کامل گرفته و از ریختن آن داخل سینک ظرفشویی و یا فاضلاب خودداری نمایید ، از مایع ظرفشویی و اسکاج تمیز و مناسب جهت شستن بشقاب و سینی و سایر ظروف استفاده نمایید، ظروف شسته شده جهت آبکشی داخل سینک محتوی آب قرار داده شود تا کف آن گرفته شود ، شستشو و آبکشی نهایی ظروف را داخل سینک محتوی آب تمیز انجام داده سپس به منظور خشک شدن بر روی آبچکان قرار دهید ، ظروف خشک شده توسط پرسنل مربوطه جهت استفاده به میز نگهداری بشقاب و سینی منتقل گردد
۳۲	محتویات کلیه دیگها و کانتین ها و ...داخل سطل زباله دربدار ریخته شده و از ریختن محتویات آنها به داخل راه آب فاضلاب جدا" خودداری گردد، چربی داخل ظروف بطور کامل گرفته شده و در کیسه زباله جمع آوری شود تا منجر به مسدود شدن فاضلاب نگردد . کلیه ظروف با اسکاج ضخیم و زبر و مایع ظرفشویی شسته شده به نحوی که هیچ نوع ماده غذایی به ظروف نچسبیده و به طور کامل داخل و اطراف آن تمیز گردد، در صورت سیاه شدن اطراف دیگها و ... با استفاده از سود بطور کامل شسته و تمیز گردد، -ظروف شسته شده به محل نگهداری آنها منتقل شده و از چیدن ظروف شسته شده روی زمین جدا "خودداری شود.



**فرم دستورالعمل**  
**Instruction**

مرکز آموزشی درمانی امیرالمومنین (ع)

۳۳


بتدا سبزیجات و میوه جات را بخوبی پاک کرده و سپس شستشو دهید تا مواد زائد و گل و الی آن برطرف شود. ۱. سپس سبزی و میوه را در یک ظرف ۵ لیتری ریخته بازاء هر لیتر ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی معمولی به آن اضافه کرده و ظرف آن را از آب پر کرده آن قدر بهم بزنید تا تمام سبزی در داخل کفاب قرار گیرد. مدت ۵ دقیقه سبزی و میوه را در کفاب نگهدارید تا تخم انگل ها از آن جدا شوند. (انگل زدایی. ۲) سبزی انگل زدایی شده را از روی کفاب جمع آوری و کفاب را که تخم انگلها در ته آن هستند تخلیه کرده و ظروف و سبزی را مجدداً با آب سالم شستشو دهید تا باقیمانده مایع ظرفشویی از آنها جدا شود. ۳. برای ضد عفونی و از بین بردن میکروبیها محلول گندزدایی و ضد عفونی کننده را در آب کاملاً حل نمایید (طبق دستورالعمل نوشته شده روی محلول گندزدا) و سبزی و میوه را به مدت لازم (طبق دستور مصرف) در محلول فوق قرار دهید. سبزی و میوه گند زدایی شده را مجدداً با آب سالم بشوید تا باقیمانده مواد گندزدا از آن جدا شود و سپس مصرف نمایید

گیرندگان نسخ:

آشپزخانه

پیوست ها:

ندارد

مرکز آموزشی درمانی امیرالمومنین (ع)	<b>فرم دستورالعمل</b> <b>Instruction</b>	
-------------------------------------	---	---

جداول اسامی:

اسامی و سمت تهیه کنندگان			
سعید پیروی	اکرم لعل بار	فهیمه زمانی	اسامی
مسئول خدمات	سوپروایزر کنترل عفونت	کارشناس بهداشت محیط	سمت
			امضاء
تصویب کننده		بررسی و تایید کننده(گان)	
دکتر سعید رضا سلطانی		علیرضا صادقی	مصطفی جدیدی
ریاست مرکز		مدیر مرکز	مدیر امور اداری
			