


<p>تاریخ اولین ابلاغ: ۹۵/۱۰/۱۲ 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 توزیع و سرو غذا کد روش اجرایی: 01PL12 صفحه: ۱ از ۲ ویرایش: 01</p>	
--	---	---

عنوان روش اجرایی:

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا

هدف:

پیشگیری از بروز و طغیان بیماری های منتقله از غذا

دامنه:

واحد تغذیه، واحد بهداشت محیط

تعاریف و اصطلاحات:


-

فرد پاسخگو: روش ارزیابی:

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

روش اجرا:

۱. کلیه پرسنل آشپزخانه دارای کارت معاینه پزشکی و گواهی نامه بهداشت عمومی معتبر می باشند.
۲. پرسنل آشپزخانه غذا دارای پوشش مناسب به رنگ روشن، تمیز می باشند و از وسایل حفاظت فردی نظیر دستکش، کلاه، پیشبند و ماسک استفاده می نمایند.
۳. نظافت عمومی در آشپزخانه توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می شود.
۴. پرسنل آشپزخانه قبل از شروع کار و بعد از اتمام کار استحمام می نمایند.
۵. ظروف یکبار مصرف تمیز و سالم عاری از رگه، سوراخ ریز، ذرات یا اجسام خارجی، خراش، پارگی، جمع شدگی، لبه های تیز، بو و حباب دارای پروانه ساخت متناسب با مواد غذایی گرم یا سرد می باشد.
۶. استفاده از ظروف یکبار مصرف گیاهی صرفا در اتاق ایزوله، عفونی، ایزوله و بخش اورژانس الزامی می باشد در مورد سایر بیماران بخش اورژانس به تشخیص بیمارستان می باشد.
۷. غذا با دمای مناسب و با رعایت زنجیره گرم و سرد بین بیماران و همراهان آنها توزیع می گردد.
۸. کارشناس بهداشت محیط دارای دماسنج نفوذی می باشد.
۹. کارشناس بهداشت محیط "بصورت تصادفی" کنترل درجه حرارت مواد غذایی در حال توزیع را به روش بهداشتی انجام می دهد.
۱۰. ظروف پس از شسته شدن روی آب چکان در محل توزیع غذا قرار داد می شوند.
۱۱. پرسنل آشپزخانه ترالی های حمل غذا را بعد از توزیع غذا به صورت منظم نظافت و گندزدایی می نمایند.
۱۲. محل سرو غذا بلافاصله بعد از سرو غذا باید توسط پرسنل آشپزخانه نظافت می شود.
۱۳. روزانه دستشویی و ظرفشویی کارکنان توسط متصدی نظافت سالن غذاخوری نظافت می گردد.
۱۴. کارشناس بهداشت محیط نواقص موجود را در کمیته بهداشت محیط طرح و پیگیری می نماید.

<p>تاریخ اولین ابلاغ: ۹۵/۱۰/۱۲ 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 توزیع و سرو غذا کد روش اجرایی: 01PL12 صفحه: ۲ از ۲ ویرایش: 01</p>	
--	---	---

امکانات و تسهیلات مورد نیاز:

ظروف یکبار مصرف گیاهی، ظروف آکوپال، قفسه نگه داری ظروف، آب چکان، وسایل نظافت (دستمال، تی، جارو، مواد شوینده و ضد عفونی کننده)، وسایل حفاظت فردی، تراسی گرم خانه دار

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