



دانشگاه علوم پزشکی اراک

مرکز آموزشی درمانی ولیعصر (عج)

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

1398/10/24
1404/02/27
1405/02/27
IN/EH/23/06

تاریخ اولین ابلاغ :
تاریخ آخرین بازنگری :
تاریخ بازنگری بعدی :
کد سند :

عنوان دستورالعمل :

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

دامنه :

واحدبهداشت محیط ، واحدتغذیه ، تمامی بخش ها و واحد های بیمارستان

هدف :

لزوم رعایت زنجیره سرد و گرم در توزیع و سرو غذا به منظور رعایت اصول بهداشتی تغذیه ای و توزیع غذای سالم

فرد پاسخگو : روش ارزیابی :

کارکنان امور غذایی بیمارستان ، مسئول بهداشت محیط ، مسئول واحد تغذیه ، ارزیابی از طریق مشاهده، مصاحبه و مستندات

روش اجرا:

- دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی: در راستای اجرای قانون اصلاح ماده 13 قانون موادخوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در مورخ 92/3/18 توسط مقام محترم وزارت بهداشت، دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه و توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش موادخوردنی، آشامیدنی ابلاغ گردید و معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظف اند در زمینه نظارت بر بهداشت مراکز مذکور و تکمیل چک لیست های مربوطه بر اساسین دستورالعمل اقدام نمایند.
- ماده ی 13 قانون موادخوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی : مجموعه آیین نامه ها و قوانین مقررات مربوط به کنترل شرایط بهداشتی مرکز تهیه و توزیع مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- کتاب فرایندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان های کشور : کتابی است شامل قوانین و مقررات و روش صحیح انجام فرایندهای خدمات غذایی که توسط دفتر بهبود تغذیه جامعه معاونت بهداشت و دفتر مدیریت بیمارستانی و تعالی خدمات بالینی معاونت درمان با همکاری دفترامور پرستاری و مرکز سلامت محیط و کار تدوین و توسط وزارت بهداشت به بیمارستان های کشور ابلاغ گردیده است .

1. دستورالعمل های بهداشتی در خصوص نحوه ی انتقال و آماده سازی موادغذایی خام یا فراوری شده مطابق آیین نامه ی اجرایی ماده 13 مواد خوراکی ، آرایشی و بهداشتی توسط کارشناس بهداشت تهیه می گردد.
2. توزیع غذا باید توسط کادر خدمات مخصوص توزیع صورت گیرد .
3. متصدیان توزیع غذا باید پیشبند ، دستکش و ماسک استفاده کنند .
4. توزیع غذای بیمار بایدبه نحوی باشد که غذاها با دمای مناسب (غذای گرم به صورت گرم و غذای سرد به صورت سرد) توزیع گردد.
5. توزیع غذا باید راس ساعت مقرر و طبق برنامه تنظیمی کارشناس تغذیه صورت پذیرد.
6. بیمارستان باید دارای تجهیزات سالمی مانند تریالی های گرم خانه دار مخصوص توزیع غذا بوده که برای توزیع غذاها با دمای مناسب بین بیماران و همراهان آنها باشد.
7. تریالی گرم خانه دار باید توانایی نگهداری غذای گرم را در درجه حرارت 57 درجه سانتی گراد (135 درجه فارنهایت) و بالاتر را داشته باشد .
8. کلیه تریالی های حمل غذا باید در زمان حمل و توزیع تمیز بوده و اصول بهداشتی در زمان استفاده از آنها رعایت شود.
9. داخل تریالی های حمل غذا باید به طور منظم تمیز و روزانه شست وشو شود .
10. قبل از انتقال تریالی غذا به بخش ، باید کنترل و ثبت درجه حرارت غذا به طور تصادفی صورت گیرد.



دانشگاه علوم پزشکی اراک

مرکز آموزشی درمانی ولیعصر (عج)

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

1398/10/24

تاریخ اولین ابلاغ :

1404/02/27

تاریخ آخرین بازنگری :

1405/02/27

تاریخ بازنگری بعدی :

IN/EH/23/06

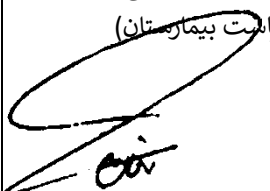
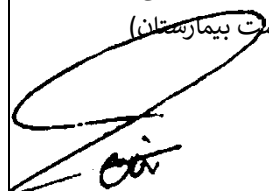
کد سند :

11. قبل از انتقال به بخش باید درجه حرارت غذای گرم (مانند برنج ، انواع خورش ها و خوراک ها) حداقل 60 درجه سانتی گراد (165 درجه فارنهایت) باشد .
12. طول مدت نگهداری و سرو غذای سرد باید محدود به 4 ساعت باشد .
13. زمان رسیدن تریالی غذا به بخش باید کنترل و ثبت درجه حرارت غذا به طور تصادفی توسط کارشناس بهداشت محیط و کارشناس تغذیه یا متصدی غذا در زمان ها ، وعده های غذایی و بخش های مختلف بیمارستان صورت گیرد.
14. درجه حرارت غذای گرم در زمان سرو غذا باید حداقل 57 درجه سانتی گراد بوده و از افت درجه حرارت اجتناب شود .
15. درجه حرارت غذای سرد در زمان نگهداری و سرو باید حداکثر 5 درجه سانتی گراد باشد .
16. غذاها فقط باید یکبار گرم شوند.
17. مواد غذایی که طی دوساعت در دمای 73 درجه یا بالاتر گرم نگهداشته نشده اند یا بیشتر از یکبار گرم شده اند به هیچ وجه نباید برای بیمار استفاده شده و برای زمان دیگری نگهداری شوند.
18. غذای سرو نشده بعد از پخت در صورت نیاز بیمار ، باید دوساعت در شرایط نگهداری در دمای بالای 57-60 درجه مورد استفاده قرار گیرد.

امکانات و تسهیلات مورد نیاز:

منابع:

- دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی
- دستورالعمل های ابلاغی وزارت بهداشت
- راهنمای جامع استانداردهای اعتباربخشی ملی بیمارستان های ایران، ویرایش پنجم ، 1401

تهیه کننده/ تهیه کنندگان		
نسترن شمسى (مسئول واحد تغذیه) 	مهندس الهام تقوایی (مسئول واحد بهداشت محیط) 	
ابلاغ کننده	تصویب کننده	تأیید کننده
دکتر رضا شجاعی (ریاست بیمارستان) 	دکتر رضا شجاعی (ریاست بیمارستان) 	کمیته بهداشت محیط بیمارستان