


<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 نحوه تهیه و نگه داری مواد اولیه غذایی کد روش اجرایی: 01PL10 صفحه: ۱ از ۲ ویرایش: 01</p>	
<p>عنوان روش اجرایی: نظارت بر نحوه تهیه و نگه داری مواد اولیه غذایی</p> <p>هدف: پیشگیری از شیوع بیماری های منتقله از راه مواد غذایی</p> <p>دامنه: واحد بهداشت محیط، واحد تغذیه، کلیه پرسنل آشپزخانه</p> <p>تعاریف و اصطلاحات: -</p> <p>فرد پاسخگو: روش ارزیابی: مسئول بهداشت محیط، ارزیابی از طریق مشاهده، مصاحبه و مستندات</p> <p>روش اجرا:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 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. مسئول واحد بهداشت محیط و واحد تغذیه قبل از انبار کردن 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. 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 ۱/۷-۱/۶ 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. هنگام کار افراد در تماس گوشت ضوابط بهداشتی را رعایت نموده و از روپوش سفید استفاده می نمایند. 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. 		

<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 نحوه تهیه و نگه داری مواد اولیه غذایی کد روش اجرایی: 01PL10 صفحه: ۲ از ۲ ویرایش: 01</p>	
--	--	---

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.

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 آنرا 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

منابع:

قانون ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
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)