


<p>بیمارستان نیاپور بندر خمیر دفتر اعتبار بخشی و بهبود کیفیت</p>	<p>نوع فرم دستورالعمل کد سند : WI-NUT-101 تاریخ تنظیم : 95/08/14 تاریخ ابلاغ : 1404/2/1 تاریخ بازنگری : 1405/02/01</p>	
--	---	---

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

سیاست : حفظ کیفیت و جلوگیری از آلودگی مواد غذایی در مراحل توزیع و سرو غذا

دامنه کارکنان مرتبط : آشپزخانه

تعاریف : ترالی گرماخانه دار : ترالی مخصوص انتقال مواد غذایی که در آن امکاناتی وجود دارد که گرمای مواد غذایی را حفظ نماید.


شیوه انجام کار (با جزئیات کامل) :

- 1) مواد غذایی طبخ شده و آماده سرو باید بلافاصله در ساعت مقرر جهت حفظ دمای مناسب (70 درجه سانتی گراد) سرو گردند.
- 2) مواد غذایی طبخ شده و آماده جهت سرو بلافاصله در ظروف یکبار مصرف تمیز ارگانیکی یا آلومینیومی قرار داده می شوند.
- 2) مواد غذایی گرم جهت انتقال به بخش ها در ترالی گرماخانه دار با دمای حداقل 60 درجه سانتی گراد قرار داده می شوند.
- 3) جهت حفظ دمای مواد غذایی سرد (فقط ماست)، خارج کردن آنها از سردخانه دقیقا باید هنگام توزیع و انتقال غذا به بخش ها باشد و نباید آنها را زودتر از مرحله توزیع از سردخانه بیرون آورده شوند.
- 4) جهت انتقال مواد غذایی سرد (فقط ماست) آنها را باید در قسمت بالای ترالی گرماخانه دار قرار داد.

امکانات : ترالی گرماخانه دار

منابع / مراجع :

قانون اصلاحی ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و آیین نامه اجرایی آن، دستورالعمل بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی
کد 18039209

<p>بیمارستان نیاپور بندر خمیر</p> <p>دفتر اعتبار بخشی و بهبود کیفیت</p>	<p>نوع فرم دستور العمل کد سند : WI-NUT-101</p> <p>تاریخ تنظیم : 95/08/14 تاریخ ابلاغ : 1404/2/1 تاریخ بازنگری : 1405/02/01</p>	
---	---	---

اسامی تهیه کنندگان :

نام و نام خانوادگی	سمت
فائزه قمری	کارشناس بهداشت محیط
آزاده دردخوار	کارشناس کنترل عفونت
سامیه هوشمند	مسئول اعتبار بخشی
نگین جلاله	مسئول تغذیه

تائید کننده:

نام و نام خانوادگی	سمت
-	مدیر داخلی بیمارستان

ابلاغ کننده :

نام و نام خانوادگی	سمت
دکتر صلاح الدین سفاری	رئیس بیمارستان