

**نوع فرم  
روش اجرایی**

**کد سند : PR -EH-101**



تاریخ تنظیم: 95/08/14

تاریخ ابلاغ: 1404/2/1

تاریخ بازنگری: 1405/02/01

**بیمارستان نیاپور بندر خمیر**

دفتر اعتبار بخشی و بهبود کیفیت

**عنوان روش اجرایی :** نظارت بر نحوه تهیه و نگهداری مواد اولیه غذایی

**کارکنان مرتبط:** مسئول بهداشت محیط – مسئول تغذیه

**سیاست کلان :** پیشگیری از انتقال بیماری ها و مسمومیت های غذایی به پرسنل ، بیماران و سایر مراجعین

**شیوه انجام کار :** ( به ترتیب و با ذکر مسئول اجراء )

- 1-بیمارستان بر اساس آیین نامه مقررات بهداشتی آشپز خانه و مصوبات کمیته بهداشت محیط روش اجرایی خود را تدوین نموده است.
- 2-تمامی مواد غذایی خریداری شده توسط پیمانکار آشپزخانه می بایست دارای بسته بندی با مشخصات کامل شامل پروانه ساخت ، پروانه بهداشتی ، تاریخ تولید و انقضاء و ... باشد و پیمانکار آشپزخانه هنگام خرید به آن دقت می کنند.
- 3-مواد غذایی خریداری شده توسط پیمانکار آشپزخانه هنگام ورود به انبار و آشپزخانه توسط سر آشپز و هماهنگی با کارشناس بهداشت محیط کنترل میگردد.
- 4-در صورت مشاهده مواد غذایی بدون مشخصات کامل موضوع صورتجلسه می گردد و نسبت به مرجوع و یا معدوم نمودن آن توسط پرسنل آشپزخانه و با نظارت واحد بهداشت محیط و واحد مدیریت بیمارستان اقدام میگردد.
- 5-وسیله نقلیه حاوی مواد خوردنی مثل گوشت دارای تائیدیه بهداشتی از اداره دامپزشکی بوده و توسط مسئول آشپزخانه تحویل و به رویت کارشناس بهداشت محیط می رسد .
- 6-کارشناس بهداشت محیط به صورت روزانه از تمام قسمتهای آشپزخانه شامل سرد خانه های مواد غذایی ، محل طبخ ، انبارها و... بازدید نموده و نواقص بهداشتی را به پرسنل آشپزخانه اعلام میکند و پرسنل جهت رفع آن اقدام مینمایند.
- 7-فرم آیین نامه مقررات بهداشتی آشپزخانه توسط کارشناس بهداشت محیط با توجه به بازدید به عمل آمده به صورت ماهانه تکمیل میشود.
- 8-نواقص بهسازی و بهداشتی آشپزخانه توسط کارشناس بهداشت محیط تعیین و به مدیریت بیمارستان گزارش میشود و در مواردی که نیاز به پیگیری دارد در کمیته بهداشت محیط مطرح میگردد.
- 9-هنگام خریداری گوشت منجمد توسط پیمانکار آشپزخانه و انتقال آن به آشپزخانه پس از کنترل بهداشتی آن بلافاصله توسط پرسنل آشپزخانه وارد سردخانه زیر صفر(18- سانتیگراد) می گردد .
- 10- برگرداندن گوشت دیفرست شده توسط پرسنل آشپزخانه به سردخانه زیر صفر ممنوع است .
- 11-تمامی پرسنل آشپزخانه و توزیع غذا در هنگام تهیه و طبخ و توزیع غذا بهداشت فردی را به طور کامل رعایت می کنند..
- 12-آموزش های لازم به پرسنل آشپزخانه و توزیع غذا در ارتباط با بهداشت مواد غذایی به صورت چهره به چهره و برگزاری کلاس و آزمون توسط

نوع فرم  
روش اجرایی

کد سند : PR -EH-101



تاریخ تنظیم: 95/08/14

تاریخ ابلاغ: 1404/2/1

تاریخ بازنگری: 1405/02/01

بیمارستان نیاپور بندر خمیر

دفتر اعتبار بخشی و بهبود کیفیت

کارشناس بهداشت محیط انجام می شود.

13-مسئول آشپزخانه نسبت به طبقه بندی صحیح مواد غذایی و کنترل دما و تهویه انبار با هماهنگی واحد بهداشت محیط اقدام می نمایند.

امکانات و تسهیلات : چک لیست آشپزخانه

منابع ( استاندارد ) : کتاب کلیات بهداشت محیط نوشته دکتر ززولی، کتابچه بهداشت و ایمنی، پمفلت های آموزشی

نحوه نظارت : بازدید های دوره ای

جدول اسامی تهیه کنندگان روش اجرایی

سمت	نام و نام خانوادگی
کارشناس کنترل عفونت	آزاده دردخوار
هماهنگ کننده ایمنی بیمار	آزاده دردخوار
مسئول اعتباربخشی	سامیه هوشمند
کارشناس بهداشت حرفه ای	فایزه قمری

تایید کننده روش اجرایی

سمت	نام و نام خانوادگی
مدیر داخلی	-

ابلاغ کننده

سمت	نام و نام خانوادگی
رئیس بیمارستان	دکتر صلاح الدین سفاری