



RAZI - QM-FO - 07/05

دانشگاه علوم پزشکی گیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



عنوان دستورالعمل (Instruction):

نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا با حداقل های مورد انتظار

تعداد صفحه: 2	دامنه دستورالعمل: کل بیمارستان	RAZI - EHU-IN-07/05
	تاریخ بازنگری: 1403.3.10	شماره ویرایش: 05

گامهای دقیق انجام کار:

قبل از هر اقدامی شستن دستها و ضدعفونی با محلولهای هندیپت و استفاده از لوازم حفاظت فردی الزامی است.

1- تامین زنجیره سرد برای مواد غذایی

✓ باید تجهیزات لازم (یخچال و سردخانه) برای تامین زنجیره سرد و رسیدن به دمای پایین تر از 5 درجه سلسیوس از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد فراهم گردد.

✓ مواد غذایی بالقوه خطرناک نباید بیش از دو ساعت در محدوده دمای خطرناک (دمای بین 5 تا 60 درجه سلسیوس) نگهداری گردد و باید در دمای پایین تر از 5 درجه سلسیوس یا در دمای بالاتر از 60 درجه سلسیوس نگهداری گردد.

2- تامین زنجیره گرم برای مواد غذایی

✓ باید اقدامات و تجهیزات لازم برای تامین زنجیره گرم و رسیدن به **دمای بالاتر از 60 درجه سلسیوس** از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد فراهم گردد.

3- تراسی گرم خانه دار مخصوص توزیع غذا در تراسی می بایست قبل از اقدام به بارگیری و توزیع به برق متصل گردیده تا به دمای لازم برسد.

4- هنگام حمل غذا با تراسی توسط آسانسور از حضور بیماران و سایر افراد در داخل آسانسور جلوگیری گردد .

5- پرسنل آشپزخانه باید در هنگام خدمات غذایی از روپوش سفید با شرایط بهداشتی استفاده نمایند .

6- پرسنل آشپزخانه باید در هنگام توزیع مواد غذایی از ماسک و دستکش یکبار مصرف استفاده نمایند .

7- پرسنل آشپزخانه باید قبل از توزیع مواد غذایی دستهای خود را مطابق با دستورالعمل شستشو دهند .

8- آشپزخانه بیمارستان باید دارای ظروف یکبار مصرف مورد تایید واحد بهداشت محیط و با تعداد کافی باشد .

9- ظروف یکبار مصرف باید سالم ، تمیز ، عاری از رگه و سوراخ ریز ، ذرات و اجسام خارجی ، خراش ، پارگی ، جمع شدگی ، لبه های تیز ، بو و حباب و دارای پروانه بهداشتی ساخت و علامت استاندارد باشد .

10- نوع ظروف یکبار مصرف متناسب با مواد غذایی گرم و سرد می باشد .

11- پرسنل باید برای توزیع مواد غذایی در بخشهای ویژه از ظروف یکبار مصرف مورد تایید واحد بهداشت محیط استفاده نمایند .

11- کارکنان آشپزخانه باید قبل از ورود به بخشهایی که بیماران کرونایی در آنها بستری هستند حتما از لوازم حفاظت فردی مناسب استفاده نمایند.

12- کارکنان توزیع غذا در بخشهای کرونایی و غیر کرونایی باید دو گروه جداگانه باشند و در غیر اینصورت حتما لوازم حفاظت فردی جداگانه برای توزیع غذا در هر بخش کرونایی و غیر کرونایی استفاده نمایند و یا ابتدا توزیع غذا در بخشهای غیر کرونایی و سپس در بخشهای کرونایی صورت پذیرد.

12- پرسنل بعد از هر بار توزیع غذا باید تراسی حمل غذا را با استفاده از محلولهای گندزدای سطوح یا محلول اب و وایتکس به نسبت یک

به 99 گندزدایی نمایند.



RAZI - QM-FO - 07/05

دانشگاه علوم پزشکی گیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



13- شستن دستها قبل و بعد از توزیع غذا الزامی است. و در هر مرحله از توزیع غذا در صورتیکه دستها آلودگی واضح داشته باشند باید سریعاً شسته شوند خشک شوند و با محلولهای هندسپت ضدعفونی شوند.

کارکنان مرتبط : کارکنان آشپزخانه

امکانات : ظروف یکبار مصرف

منابع / مراجع : دستورالعمل بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه ، تولید ، توزیع ، نگهداری ، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی کد 18039209 ، بهداشت محیط و نقش آن در کنترل عفونت های بیمارستانی