



RAZI - QM - FO - 31/05

دانشگاه علوم پزشکی گیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



عنوان روش اجرایی (Documented procedure):

رعایت اصول بهداشتی در ارائه خدمات غذا به بیماران بستری در بخشهای ویژه

تعداد صفحه: 2

دامنه روش اجرایی: بخش های ویژه

کد روش اجرایی: RAZI - EHU - PR - 34/05

تاریخ بازنگری: 1403.3.10

شماره ویرایش: 05

هدف: پیشگیری از بروز و طغیان بیماریهای منتقله از راه غذا در بخشهای ویژه

تعاریف: بخش مراقبتهای ویژه: بخشهای تخصصی در بیمارستانهایی است که خدمات مراقبتی و درمانی ویژه ارائه می دهند. این بخش را آی سی یو، سی سی یو نیز می نامند.

شیوه انجام کار: (چه فعالیتی ، چه زمانی در چه محلی و توسط چه کسی انجام می شود)

شیوه انجام کار:

- کارشناس بهداشت محیط و کارشناس تغذیه در خصوص الزامات بهداشتی برای توزیع غذا در بخشهای ویژه برای کارکنان آشپزخانه کلاس آموزشی برگزار می نمایند.

2- در دوران شیوع بیماری کرونا سرو غذا باید در ظروف یکبار مصرف گیاهی انجام شود.

3- میزان غذای مورد نیاز بخشهای ویژه روزانه توسط مسئول بخش با توجه به رژیم تجویزی برای هر بیمار درخواست می شود.

4- سرو غذا به بیماران ایزوله شده در هر شیفت توسط پرسنل توزیع غذا با رعایت اصول بهداشتی (استفاده از گان ، دستکش، ماسک و ...) انجام می شود.

4- سرو غذای بیماران در ظروف یکبار مصرف سالم، تمیز، عاری از رگه ، سوراخ ریز، ذرات اجسام خارجی ، پارگی ، جمع شدگی و فاقد لبه های تیز انجام می شود.

5- غذای بیمارانی که طبق تجویز مجاز به خوردن غذا شدند (PO) توسط مسئول توزیع غذای آشپزخانه به بخش تحویل داده می شود و کمک بهیار یا پرسنل با استفاده از لوازم حفاظت فردی در خوردن مواد غذایی به بیمار کمک می نمایند.

6- مسئول بخش برای بیمارانی که گاوژ می شوند پودر حاوی مواد غذایی را از داروخانه تهیه می نماید و طبق تجویز و دوز دستور داده شده میزان محلول توسط کارکنان ICU تهیه شده و برای بیمار گاوژ می شود.

7- پرسنل توزیع غذا بعد از خروج از اتاقهای ایزوله دستهای خود را می شویند و با محلولهای هندیاب ضد عفونی می کنند.

8- جمع آوری ظروف غذای باقیمانده توسط نیروی خدماتی در کیسه زباله مشکی در شرایط عادی و در زمان شیوع بیماری کرونا در سطل زرد و کیسه زرد و برای بیماران اتاق ایزوله ای سی یو و دیالیز در کیسه زرد رنگ انجام می پذیرد.

9- نظارت بر توزیع غذای بیماران در بخشهای ویژه بطور تصادفی توسط کارشناس تغذیه انجام می شود.

10- ظروف غذای بیماران در بخشهایی که بیماران کرونایی در آن بستری هستند عفونی محسوب شده و باید مانند قوانین مدیریت پسماندهای



RAZI - QM – FO – 31/05

دانشگاه علوم پزشکی گیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



عفونی مدیریت شوند.

منابع، امکانات و کارکنان مرتبط:

چک لیست معاونت بهداشتی ، ماسک یکبار مصرف، گان، دستکش، ظروف یکبار مصرف استاندارد

پرسنل واحد آشپزخانه، کارکنان بخشهای ویژه

منابع /مراجع:

قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی، آرایش 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