



RAZI - QM - FO - 31/05

دانشگاه علوم پزشکی کیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



عنوان روش اجرایی (Documented procedure):

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ

تعداد صفحه: 2

دامنه روش اجرایی: کارکنان واحد آشپزخانه

کد روش اجرایی: RAZI - EHU - PR - 29/05

تاریخ بازنگری: 1403.3.10

شماره ویرایش: 05

هدف:

پیشگیری از بروز و طغیان بیماریهای منتقله از غذا

تعاریف: ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ شامل تمام روشهایی که از انتقال آلودگی مواد غذایی هنگام آماده سازی و طبخ غذا پیشگیری کند.

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

1. کارشناس بهداشت محیط در بازدیدهای موردی و مدون بر رعایت بهداشت فردی ، بهداشت ابزار کار، توسط کارکنان آشپزخانه در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی و علی الخصوص در زمان شیوع کرونا نظارت می نماید.
2. کارکنان آشپزخانه هر روز در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی با نظارت کارشناس تغذیه از مواد اولیه سالم و بهداشتی استفاده می نمایند.
3. کارکنان آشپزخانه هر روز تا حد امکان گردش کار آشپزخانه را مطابق با ضوابط بهداشتی مد نظر قرار داده و رعایت می نمایند.
4. پرسنل آشپزخانه یخ زدایی مواد اولیه غذایی را مطابق با ضوابط بهداشتی با نظارت کارشناس تغذیه انجام می دهند.
5. پرسنل آشپزخانه سالم سازی میوه جات و سبزیجات را مطابق با دستورالعمل با نظارت کارشناس بهداشت محیط و کارشناس تغذیه انجام می دهند.
6. پرسنل آشپزخانه غذاهای خام و پخته، شسته و نشسته را با نظارت کارشناس تغذیه جدا از هم نگهداری می کنند.
7. پرسنل آشپزخانه مواد غذایی فاسدشدنی را با نظارت کارشناس تغذیه در یخچال یا سردخانه نگهداری می کنند.
8. پرسنل آشپزخانه مواد غذایی فاسدشدنی را با نظارت کارشناس تغذیه بیشتر از دو ساعت در دمای محیط (بین 5 تا 60 درجه) نگهداری نمی کنند.
9. کارشناس بهداشت محیط "بصورت تصادفی"، دمای مواد غذایی آماده طبخ و طبخ شده را اندازه گیری می کند.
10. کارشناس بهداشت محیط و کارشناس تغذیه بر عملکرد کارکنان در دو فضای مجزا برای آماده سازی و طبخ مواد غذایی نظارت مستمر انجام می دهند.
11. کارشناس بهداشت محیط بر اساس برنامه زمان بندی هفتگی از آشپزخانه بازدید نموده و چک لیست بازرسی آشپزخانه را تکمیل می کند.
12. کارشناس بهداشت محیط موارد غیرقابل رفع در محل آشپزخانه را هفتگی به مدیریت گزارش نموده و ماهانه در کمیته بهداشت محیط مطرح و پیگیری می کند.

منابع، امکانات و کارکنان مرتبط: ترمومتر نفوذی ، چک لیست بازرسی آشپزخانه



RAZI - QM – FO – 31/05

دانشگاه علوم پزشکی کیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



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