



RAZI - QN - FO - 31/05

دانشگاه علوم پزشکی کیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



عنوان روش اجرایی (Documented procedure):

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا

کد روش اجرایی: RAZI - EHU - PR- 27/05	دامنه روش اجرایی: کارکنان واحدهای درمانی ، کارکنان آشپزخانه	تعداد صفحه: 2
شماره ویرایش: 05	تاریخ بازنگری: 1403.3.10	
<p>هدف:</p> <p>پیشگیری از بروز و طغیان بیماریهای منتقله از راه غذا</p>		
<p>تعاریف: ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا شامل تمام روشهای مورد تایید سیستم بهداشتی که موجب پیشگیری از آلودگی مواد غذایی حین توزیع و سرو غذا می شود.</p>		
<p>شیوه انجام کار : (چه فعالیتی ، چه زمانی در چه محلی و توسط چه کسی انجام می شود)</p>		
<p>1- در دوران شیوع کرونا استفاده از لوازم حفاظت فردی در هنگام توزیع و سرو غذا توسط کارشناس بهداشت محیط نظارت می شود.</p>		
<p>1- برنامه غذایی هر بخش برای بیماران روزانه با توجه به درخواست تعداد و نوع رژیم تجویز شده ، توسط مسئول بخشها تهیه شده و به کارشناس تغذیه تحویل داده می شود.</p>		
<p>2- توزیع غذا برای کارکنان بخشها بر اساس برنامه تنظیمی ماهانه که توسط مدیر خدمات پرستاری به کارشناس تغذیه ارسال می گردد، توزیع می شود.</p>		
<p>3- مسئول توزیع غذا در آشپزخانه برای حمل غذا به واحدها از لباس فرم جداگانه و وسایل حفاظت فردی کامل در دوران شیوع کرونا استفاده می نمایند.</p>		
<p>4- کارشناس بهداشت محیط استفاده از پوشش یکبار مصرف جهت میز غذاخوری در سلف سرویس را روزانه نظارت می نماید.</p>		
<p>4- نیروهای خدماتی غذای کارکنان واحدها را از واحد آشپزخانه تحویل گرفته و به کارکنان بخشها تحویل می دهند.</p>		
<p>5- برنامه ریزی و اطلاع رسانی لازم در کمیته بهداشت محیط برای دریافت کارت تندرستی برای کارکنان خدماتی انجام شده است.</p>		
<p>6- کارت تندرستی کلیه کارکنانی که غذای بیماران را توزیع می نمایند توسط کارشناس بهداشت محیط نظارت می شود.</p>		
<p>7- مسئول توزیع غذا هر روز برای انتقال غذا از تراسی حمل مواد غذایی استفاده می نماید.</p>		
<p>8- غذای کلیه بیماران و کارکنان با نظارت کارشناس بهداشت محیط یا کارشناس تغذیه در ظروف یکبار مصرف سرو می شود و بلافاصله با تراسی استیل به واحدها منتقل می گردد.</p>		
<p>9- مسئول توزیع غذا براساس لیست تنظیمی هر بخش که در آن نوع رژیم هر بیمار مشخص است غذای بیماران را توزیع می نماید در صورت تغییر رژیم مسئول بخش مراتب را به مسئول توزیع غذا اطلاع می دهد.</p>		
<p>10- کارشناس بهداشت محیط بر نحوه انتقال بهداشتی غذا به واحدها و پوشش کارکنان و بهداشتی و سالم بودن ظروف و پرهیز از مکالمه غیر ضروری هنگام توزیع غذا و شستن دستها قبل و بعد از سرو غذا و همچنین ضدعفونی کردن دستها و تعویض دستکش در مواقع لزوم نظارت می کند.</p>		
<p>11- به دلیل پراکندگی ساختمانها در بیمارستان و نبود فضای کافی برای نگهداری تراسی های حمل غذا ، غذای بیماران ساختمان شماره 10 و دیالیزاز درب سلف سرویس و غذای بیماران ساختمان شماره 4، بخش گوارش و اورژانس از درب جنب داروخانه توسط مسئول توزیع غذا توزیع می شود.</p>		
<p>12- توزیع غذای کارکنان خدماتی و اداری پشتیبانی در سلف سرویس انجام می شود و از تراسی گرم خانه دار برای توزیع</p>		



RAZI - QN - FO - 31/05

دانشگاه علوم پزشکی کیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



غذا استفاده می گردد.

13- کارشناس بهداشت محیط به طور تصادفی دمای غذای توزیع شده را ثبت می نماید.

14- در دوران شیوع کرونا سرو نمک ، فلفل ، سماق ، شکر ، اب آشامیدنی در بسته بندی یکبار مصرف انجام می شود.

14- کارشناس بهداشت محیط نواقص موجود در هنگام توزیع و سرو غذا راهفتگی به مدیریت گزارش نموده و ماهانه در کمیته بهداشت محیط بیمارستان مطرح می نماید.

منابع، امکانات و کارکنان مرتبط:

ترمومتر نفوذی ، چک لیست وضعیت بهداشت محیط آشپزخانه
کارکنان آشپزخانه، مسئولین بخش های درمانی

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