



RAZI - QM – FO – 31/05

دانشگاه علوم پزشکی کیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



عنوان روش اجرایی (Documented procedure): نظارت بر نحوه تهیه و نگهداری مواد غذایی اولیه

کد روش اجرایی: RAZI - EHU – PR – 28/05	دامنه روش اجرایی: واحد بهداشت محیط، واحد تغذیه	تعداد صفحه: 2
شماره ویرایش: 05	تاریخ بازنگری: 1403.3.10	

هدف:

پیشگیری از بروز و طغیان بیماریهای منتقله از غذا

تعاریف:

مواد اولیه و یا مواد خام: شامل مواد و اقلام مختلفی مانند: حبوبات، سبزیجات، گوشت و لبنیات و ... اند که به صورت پخته نشده و خام می باشد.

تعریف نگهداری: فراهم آوردن شرایطی جهت نگهداری طولانی مدت مواد غذایی، به منظور جلوگیری از فساد و ورود آلودگی به نحوی که کمترین تغییر در میزان مواد مغذی ایجاد شود.

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

1- لیست خرید بر اساس برنامه غذایی ماهانه و موجودی انبار مواد غذایی با توجه به قرارداد آشپزخانه و آنالیز غذایی در طول هفته توسط سرآشپز تهیه و پس از تایید کارشناس تغذیه به مسوول خرید پیمانکار تحویل می گردد.

2- مسؤل خرید اقدام به خرید مواد اولیه غذایی مورد نیاز از مراکز مورد تایید کارشناس بهداشت محیط می نماید.

3- مواد اولیه غذایی خریداری شده با هماهنگی مسؤل خرید پیمانکار توسط وسیله نقلیه مناسب و در شرایط بهداشتی در ساعات اداری به بیمارستان منتقل می شود.

4- مواد اولیه غذایی با قابلیت فساد پذیری با رعایت زنجیره سرد توسط ماموران حمل مواد غذایی که دارای خودروهای دارای مجوز از معاونت بهداشتی و یا دامپزشکی می باشند، در ساعات اداری به بیمارستان انتقال می یابند.

5- مواد اولیه غذایی خریداری شده پس از تایید کارشناس بهداشت محیط از لحاظ ضوابط بهداشتی و کارشناس تغذیه از لحاظ معیارهای تغذیه ای برای آماده سازی یا ورود به انبار یا سردخانه توسط انباردار یا نماینده وی وارد آشپزخانه می شوند.

6- اقلامی که از لحاظ ضوابط بهداشتی مورد تایید کارشناس بهداشت محیط و کارشناس تغذیه نباشند متناسب با شرایط با تنظیم صورتجلسه بلافاصله توسط انباردار عودت داده می شوند.

7- در صورتی که تایید قابلیت مصرف هر نوع ماده اولیه با توجه به نظر کارشناس بهداشت محیط نیازمند انجام آزمایش میکروبی باشد نسبت به قرنطینه نمودن آن در سردخانه اقدام، و نمونه ای از آن با تنظیم صورتجلسه جهت آزمایش و اعلام نتیجه به آزمایشگاه ماده غذایی استان ارسال می گردد حسب نتیجه واصله نیز نسبت به مصرف یا معدوم نمودن آن اقدام می شود.

8- اقلامی که از نظر معیارهای تغذیه ای مورد تایید نباشند بلافاصله توسط پیمانکار عودت داده می شوند.

9- کارشناس بهداشت محیط مشخصات اقلام غذایی خریداری شده نظیر: پروانه ساخت، نام کارخانه سازنده، آدرس، نوع جنس، تاریخ تولید، تاریخ انقضا، و... را در چک لیست کنترل خرید یادداشت می نماید.

10- مواد غذایی که باید در انبار در دمای معمولی و یا سردخانه ها نگهداری شوند پس از برچسب گذاری و تاریخ ورود و رعایت ضوابط بهداشتی توسط انباردار ذخیره می شوند.

11- روزانه دمای یخچالهای نگهداری مواد غذایی توسط نماینده واحد آشپزخانه در دو نوبت صبح و عصر ثبت می شود و توسط کارشناس بهداشت محیط مورد بازدید قرار می گیرد.



RAZI - QM – FO – 31/05

دانشگاه علوم پزشکی کیلان
مرکز آموزشی و درمانی رازی



منابع، امکانات و کارکنان مرتبط:

چک لیست بهداشت محیط- ترمومتر، چک لیست کنترل خرید
کارکنان آشپزخانه

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**