



دانشگاه علوم پزشکی فسا
مرکز آموزشی درمانی تخصصی و فوق تخصصی
حضرت ولی عصر (عج)

| | | |
|------------------------------|--|-------------------------------|
| بخش/واحد: بهداشت محیط | عنوان خط مشی: نظارت و کنترل بهداشتی و کیفی مواد غذایی و آشپزخانه شامل دریافت و خرید مواد غذایی، آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام و فرآوری شده، نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده، توزیع غذا | |
| صفحه: ۱ از ۴ | کد خط مشی: P - S - EH - 6 | |
| تاریخ بازنگری بعدی: ۱۳۹۴/۲/۱ | تاریخ ابلاغ: ۱۳۹۳/۴/۱ | تاریخ آخرین بازنگری: ۱۳۹۳/۲/۱ |

مقدمه خط مشی: (ذکر چرایی و هدف و سیاست)

با توجه به لزوم فراهم نمودن امکانات بهداشتی در کلیه مراحل از تهیه تا توزیع، بیمارستان با هدف حفظ ایمنی و سلامت بیمار - همراه - پرسنل، سیاست نظارت و کنترل بهداشتی و کیفی مواد غذایی و آشپزخانه شامل دریافت و خرید مواد غذایی، آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام و فرآوری شده، نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده، توزیع غذا را اتخاذ نموده است.

تعریف: شامل نظارت بر مواد غذایی از تهیه و خرید، حمل و نقل تا آماده سازی و نگهداری و توزیع غذا می باشد.

دامنه کاربرد: واحد بهداشت محیط

مخاطبین: مسئول آشپزخانه، مسئول خرید، پرسنل آشپزخانه

هدف:

- حفظ ایمنی و سلامت پرسنل - همراه - بیمار



دانشگاه علوم پزشکی فسا
مرکز آموزشی درمانی تخصصی و فوق تخصصی
حضرت ولی عصر (عج)

| | |
|-------------------------------|--|
| بخش/واحد: بهداشت محیط | عنوان خط مشی: نظارت و کنترل بهداشتی و کیفی مواد غذایی و آشپزخانه شامل دریافت و خرید مواد غذایی، آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام و فرآوری شده، نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده، توزیع غذا |
| صفحه: ۲ از ۴ | کد خط مشی: P - S - EH - 6 |
| تاریخ بازنگری بعدی: ۱۳۹۴/۲/۱ | تاریخ ابلاغ: ۱۳۹۳/۴/۱ |
| تاریخ آخرین بازنگری: ۱۳۹۳/۲/۱ | |

روش اجرای خط مشی

| ردیف | روش اجرا | امکانات مورد نیاز | تجهیزات | چک لیست | نحوه ارزیابی و روش اطمینان از اجرا | مجریان |
|------|---|-------------------|---------|---------|------------------------------------|--|
| ۱ | خرید از مارک های معتبر و مورد تأیید معاونت غذا و دارو | | | | مشاهده | مسئول بهداشت محیط کارشناس تغذیه مسئول خرید |
| ۲ | نظر سنجی از پرسنل در مورد کیفیت مواد آماده مصرف و انتخاب با کیفیت ترین ماده غذایی از نظر طعم | | | | مستندات مصاحبه | مسئول خرید |
| ۳ | انتقال با ماشین مخصوص و سرپوشیده و کاملاً تمیز . | | | | مشاهده | مسئول خرید |
| ۴ | تحويل به آشپزخانه و حمل از ماشین به انبار و سردخانه مواد غذایی باترالی مخصوص و کاملاً تمیز | | | | مشاهده | مسئول خرید |
| ۵ | جداسازی در انبارها و سردخانه های مخصوص و در قفسه هایی که از زمین کاملاً فاصله دارند(حداقل ۳۰ سانتی متر) | | | | مشاهده | پرسنل آشپزخانه |
| ۶ | آماده سازی مواد غذایی که نیاز به تمیز کردن و شستشو دارند در اتاقک های مخصوص به خود در آشپزخانه مانند: سبزیجات، گوشت، سیب زمینی، سالاد | | | | مشاهده | پرسنل آشپزخانه |
| ۷ | نگهداری غذای آماده شده در ظروف مخصوص و سرپوشیده تا زمان توزیع | | | | مشاهده | کارشناس تغذیه پرسنل آشپزخانه |



دانشگاه علوم پزشکی فسا
مرکز آموزشی درمانی تخصصی و فوق تخصصی
حضرت ولی عصر (عج)

| | | |
|------------------------------|--|-------------------------------|
| بخش/واحد: بهداشت محیط | عنوان خط مشی: نظارت و کنترل بهداشتی و کیفی مواد غذایی و آشپزخانه شامل دریافت و خرید مواد غذایی، آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام و فرآوری شده، نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده، توزیع غذا | |
| صفحه: ۳ از ۴ | کد خط مشی: P - S - EH - 6 | |
| تاریخ بازنگری بعدی: ۱۳۹۴/۲/۱ | تاریخ ابلاغ: ۱۳۹۳/۴/۱ | تاریخ آخرین بازنگری: ۱۳۹۳/۲/۱ |

| | | | | | | |
|-----------------|------------------|--|--|--|--|---|
| پرسنل توزیع غذا | مشاهده مصاحبه | | | | نگهداری غذای اضافه طبق نظر کارشناس تغذیه در ظروف سرپوشیده در یخچال و مصرف مجدد در کوتاهترین زمان ممکن یا توزیع به ارباب رجوع های سلف سرویس | ۸ |
| | مشاهده مصاحبه | | | | توزیع غذا در ظروف یکبار مصرف برای بیماران و در ظروف ملامین برای پرسنل حاضر در سلف سرویس | ۹ |

منابع: کتاب راهنمای کشوری نظام مراقبت عفونت های بیمارستانی ، دکتر حسین معصومی اصل. مهندس فریبا ملک احمدی. دکتر حسین زهرایی، ۱۳۸۶



دانشگاه علوم پزشکی فسا

مرکز آموزشی درمانی تخصصی و فوق تخصصی

حضرت ولی عصر (عج)

| | |
|------------------------------|--|
| بخش/واحد: بهداشت محیط | عنوان خط مشی: نظارت و کنترل بهداشتی و کیفی مواد غذایی و آشپزخانه شامل دریافت و خرید مواد غذایی، آماده سازی و انتقال مواد غذایی خام و فرآوری شده، نگهداری غذای آماده یا غذاهای باقیمانده، توزیع غذا |
| صفحه: ۴ از ۴ | کد خط مشی: P - S - EH - 6 |
| تاریخ بازنگری بعدی: ۱۳۹۴/۲/۱ | تاریخ آخرین بازنگری: ۱۳۹۳/۲/۱ |
| تاریخ ابلاغ: ۱۳۹۳/۴/۱ | |

| | |
|--|-------------------------------------|
| تأیید کننده: (نام - سمت - امضاء) | تهیه کنندگان: (نام - سمت - امضاء) |
| دکتر محمد شکوهیان، ریاست بیمارستان | اعظم علی پور ، کارشناس بهداشت محیط |
| یوسف کریم زاده ، مدیریت بیمارستان | آمنه سیاری ، سوپروایزور کنترل عفونت |
| فرد پاسخگوی اجرا: (نام - سمت - امضاء) | مریم اخلاقی ، خدمات |
| اعظم علی پور ، کارشناس بهداشت محیط | احد درویشی ، خدمات |
| تصویب (ابلاغ) کننده: (نام - سمت - امضاء) | رویا زندوکیلی، مسئول مرکز تلفن |
| دکتر محمد شکوهیان ، ریاست بیمارستان | |

| امضاء تحویل گیرنده اصلاحیه | شرح / اصلاحیه | شماره صفحه اصلاح شده | تاریخ صدور | شماره اصلاحیه |
|----------------------------|---------------|----------------------|------------|---------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |