

<p>کد فرآیند: PR-PH-44</p> <p>تاریخ ابلاغ: ۹۵/۸/۱۱</p> <p>تاریخ بازنگری: یکسال بعد</p> <p>تعداد صفحه: ۱ از ۱</p>	<p>عنوان روش اجرایی:</p> <p><b>رعایت اصول بهداشتی در ارائه خدمات غذا به بیماران بستری در بخش های ویژه</b></p>	 <p>دانشگاه علوم پزشکی خدماتی درمانی جهرم</p> <p>مرکز آموزشی درمانی پیمانیه-بهبود کیفیت</p>
<p><b>ابزار و روش پایش:</b></p>	<p><b>هدف:</b></p> <p>پیشگیری از بروز و طغیان بیماری های منتقله از غذا در بخش های ویژه</p>	<p><b>دامنه (محدوده):</b></p> <p>واحد بهداشت محیط، واحد کنترل عفونت، واحد تغذیه</p>
<p><b>تعاریف:</b></p>		
<p><b>مسئولیت ها و اختیارات:</b></p> <p>مسئول بهداشت محیط</p>		
<p><b>روش اجرایی:</b></p> <p>۱- واحدهای بهداشت محیط و کنترل عفونت برای پرسنل توزیع کننده مواد غذایی در بخش های ویژه کلاس آموزشی برگزار می نمایند.</p> <p>۲- پرسنل آشپزخانه در هنگام خدمات غذایی در بخش های ویژه از روپوش سفید با شرایط بهداشتی استفاده می نمایند.</p> <p>۳- پرسنل آشپزخانه در هنگام توزیع مواد غذایی در بخش های ویژه از ماسک و دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند</p> <p>۴- پرسنل آشپزخانه قبل از توزیع مواد غذایی دست های خود را مطابق با دستورالعمل شستشو می دهند.</p> <p>۵- آشپزخانه بیمارستان دارای ظروف یکبار مصرف مورد تأیید واحد بهداشت محیط و با تعداد کافی می باشد</p> <p>۶- ظروف یکبار مصرف سالم، تمیز، عاری از رگه و سوراخ ریز، ذرات و اجسام خارجی، خراش، پارگی، جمع شدگی، لبه های تیز، بو و حباب دارای پروانه بهداشتی ساخت و علامت استاندارد می باشد.</p> <p>۷- نوع ظروف یکبار مصرف متناسب با مواد غذایی گرم و سرد می باشد.</p> <p>۸- پرسنل آشپزخانه ظروف یکبار مصرف را در انبار به روش بهداشتی، داخل کیسه های پلاستیکی تمیز، مستحکم و دربسته و دور از نور خورشید نگهداری می نمایند.</p> <p>۹- پرسنل آشپزخانه برای توزیع مواد غذایی در بخش های ویژه از ظروف یکبار مصرف مورد تأیید واحد بهداشت محیط استفاده می نمایند.</p>		
<p><b>مستندات مرتبط:</b></p> <p>الف - امکانات مرتبط:</p> <p>ماسک یکبار مصرف، دستکش یکبار مصرف، ظروف یکبار مصرف با پایه گیاهی دارای علامت استاندارد و پروانه بهداشتی تولید.</p> <p>ب - کارکنان مرتبط:</p> <p>پرسنل واحد آشپزخانه</p>		
<p><b>منابع و مراجع:</b></p> <p>قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی 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 ۱۸۰۳۹۲۰۹</p>		
<p>نام و سمت تصویب کننده:</p> <p>دکتر بهمانا-ریاست</p>	<p>نام و سمت تأیید کننده:</p> <p>عبدالعظیم جوکار-مدیریت</p>	<p>نام و سمت تهیه کننده/ تهیه کنندگان:</p> <p>مهندس علی معتمد جهرمی-کارشناس بهداشت محیط</p> <p>فاطمه صالح-سوپروایزر کنترل عفونت</p> <p>عبدارضا مصلی نژاد-مسوول خدمات</p>

