

<p>کد فرآیند: PR-PH-42</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>نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ</p>	 <p>دانشگاه علوم پزشکی خدماتی درمانی جهرم</p> <p>مرکز آموزشی درمانی پیمانیه-بهبود کیفیت</p>
<p>ابزار و روش پایش:</p>	<p>هدف: پیشگیری از بروز و طغیان بیماری های منتقله از غذا</p>	<p>دامنه (محدوده): واحد بهداشت محیط، واحد تغذیه - واحد کنترل عفونت</p>
<p>تعاریف:</p>		
<p>مسئولیت ها و اختیارات:</p> <p>مسئول بهداشت محیط - مسئول واحد تغذیه</p>		
<p>روش اجرایی:</p> <ol style="list-style-type: none"> در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی بهداشت فردی توسط کارکنان آشپزخانه رعایت می گردد. در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی بهداشت ابزار کار توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می گردد. در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی از مواد اولیه سالم و بهداشتی استفاده می گردد. گردش کار آشپزخانه مطابق با ضوابط بهداشتی توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می گردد. پرسنل آشپزخانه یخ زدایی مواد اولیه غذایی را مطابق با ضوابط بهداشتی انجام می دهند. پرسنل آشپزخانه سالم سازی میوه جات و سبزیجات را مطابق با دستورالعمل انجام می دهند. پرسنل آشپزخانه غذاهای خام و پخته، شسته و نشسته جدا از هم نگهداری می کنند. پرسنل آشپزخانه مواد غذایی فاسد شدنی را در یخچال یا سردخانه نگهداری می کنند. پرسنل آشپزخانه مواد غذایی فاسد شدنی را بیشتر از دو ساعت در دمای محیط (بین ۵ تا ۶۰ درجه) نگهداری نمی کنند. پرسنل آشپزخانه حداقل دمای ۶۰ درجه را برای پخت مواد غذایی رعایت می کنند. کارشناس بهداشت محیط «به صورت تصادفی» دمای مواد غذایی آماده طبخ و طبخ شده را اندازه گیری می کند. فضای آماده سازی توسط مسئول آشپزخانه از فضای طبخ غذا جداسازی گردیده است. کارشناس بهداشت محیط بر اساس برنامه زمان بندی از آشپزخانه بازدید و چک لیست بازرسی آشپزخانه را پر می کند. کارشناس بهداشت محیط موارد غیر قابل رفع در محل آشپزخانه را کمیته بهداشت محیط مطرح و پیگیری می کند. 		
<p>مستندات مرتبط: الف - امکانات مرتبط:</p> <ol style="list-style-type: none"> ترمومتر لیزری Testo 830-t1 ۲ - ترمومتر نفوذی Testo 106 ۳ - چک لیست بازرسی آشپزخانه <p>ب - کارکنان مرتبط:</p> <p>پرسنل واحد آشپزخانه، کارشناس بهداشت محیط</p>		
<p>منابع و مراجع:</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 تهیه کننده:</p>	<p>نام و سمت تأیید کننده:</p>	<p>نام و سمت تهیه کنندگان:</p>
<p>دکتر بمانا-ریاست</p>	<p>عبدالعظیم جوکار-مدیریت</p>	<p>مهندس علی معتمد جهرمی-کارشناس بهداشت محیط شهناز رشیدزاده-کارشناس تغذیه</p>

--	--	--