

<p>کد فرآیند: PR-PH-41</p> <p>تاریخ ابلاغ: ۹۵/۸/۱۱</p> <p>تاریخ بازنگری: یکسال بعد</p> <p>تعداد صفحه: ۱ از ۲</p>	<p>عنوان روش اجرایی:</p> <p>نظارت بر نحوه تهیه و نگهداری مواد اولیه غذایی</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 بیماریهای منتقله از غذا</p>	<p>دامنه (محدوده): واحد بهداشت محیط، واحد تغذیه - واحد کنترل عفونت</p>
<p>تعاریف:</p>		
<p>مسئولیت ها و اختیارات: مسئول بهداشت محیط</p>		
<p>روش اجرایی: (چه فعالیتی، چه زمانی، در چه محلی و توسط چه کسی انجام میشود)</p> <p>۱- لیست خرید بر اساس برنامه غذایی ماهانه و موجودی انبار مواد غذایی با توجه به قرارداد آشپزخانه و آنالیز غذایی توسط سرآشپز تهیه و پس از تأیید کارشناس تغذیه به مسئول خرید پیمانکار تحویل می گردد.</p> <p>۲- مسئول خرید پیمانکار اقدام به خرید مواد اولیه غذایی مورد نیاز از مراکز مورد تأیید کارشناس بهداشت محیط می نماید.</p> <p>۳- مواد اولیه غذایی خریداری شده باید توسط وسیله نقلیه مناسب و در شرایط بهداشتی به بیمارستان منتقل شوند.</p> <p>۴- مواد اولیه غذایی با قابلیت فساد پذیری با رعایت زنجیره سرد توسط خودروهای دارای مجوز از معاونت بهداشتی و یا دامپزشکی انتقال می یابند.</p> <p>۵- در بدو ورود مواد اولیه غذایی که نیازمند زنجیره سرد می باشند، کنترل دما « به صورت تصادفی » توسط ترمومتر لیزری صورت می پذیرد.</p> <p>۶- مواد اولیه غذایی خریداری شده در ساعات اداری وارد بیمارستان می شوند.</p> <p>۷- واحد انتظامات از ورود مواد غذایی به بیمارستان در ساعات غیر اداری ممانعت می نماید.</p> <p>۸- مواد اولیه غذایی خریداری شده به بیمارستان، در صورت تأیید کارشناس بهداشت محیط (از لحاظ ضوابط بهداشتی) و کارشناس تغذیه (از لحاظ معیارهای تغذیه ای)، مجاز به ورود به آشپزخانه جهت آماده سازی یا ورود به انبار یا سردخانه ها می باشند.</p> <p>۹- اقلامی که از لحاظ ضوابط بهداشتی مورد تأیید کارشناس بهداشت محیط نباشد متناسب با شرایط با تنظیم صورت جلسه معدوم و یا عودت داده می شوند.</p> <p>۱۰- در صورتی که تأیید قابلیت مصرف هر نوع ماده اولیه با توجه به نظر کارشناس بهداشت محیط نیازمند انجام آزمایشات میکروبی باشد، نسبت به قرنطینه نمودن آن در سردخانه اقدام، و نمونه ای از آن با تنظیم صورت جلسه جهت آزمایش و اعلام نتیجه به آزمایشگاه مواد غذایی استان ارسال می گردد. حسب نتیجه واصله نیز، نسبت به مصرف یا معدوم نمودن آن اقدام می شود.</p> <p>۱۱- اقلامی که از نظر معیارهای تغذیه ای مورد تأیید نباشند، عودت داده می شوند.</p> <p>۱۲- کارشناس تغذیه و یا نماینده وی مشخصات اقلام غذایی خریداری شده نظیر: تاریخ ورود، نوع، وزن، تاریخ تولید، تاریخ انقضاء و ... را در چک لیست کنترل خرید یادداشت می نماید.</p> <p>۱۳- مواد غذایی که نیازمند انبار در دمای معمولی و یا سردخانه ها می باشند می بایست پس از برچسب گذاری و درج نوع کالا و تاریخ خرید و رعایت ضوابط بهداشتی ذخیره شوند.</p>		

مستندات مرتبط:

۱- ترمومتر لیزری Testo 830-T1 - ۲ - کلد باکس ۳ - چک لیست کنترل خرید واحد تغذیه ۴ - بررسی مستندات پیمانکار

منابع و مراجع:

- 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

نام و سمت تهیه کننده / تهیه کنندگان:	نام و سمت تأیید کننده:	نام و سمت تصویب کننده:
مهندس علی معتمد جهرمی فاطمه صالح- سوپروایزر کنترل عفونت عبدالرضا مصلی نژاد- مسئول خدمات	عبدالعظیم جوکار- مدیریت	دکتر قهرمان بمانا- ریاست