



1-هدف: هدف از تدوین این سند، نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ به منظور پیشگیری از بیماری های منتقله از راه غذا و افزایش ایمنی بیمار و کارکنان در بیمارستان نیکان غرب می باشد.

2-دامنه کاربرد: اجرای این سند در کترینگ بیمارستان – کترینگ طرف قرارداد بیمارستان نیکان غرب الزامی است.

3-تعاریف:

1-3-آماده سازی: یکی از اصلی ترین بخش های تولید غذا می باشد. آماده سازی شامل کلیه فرآوری ها و اقداماتی است که از قبل از طبخ غذا بر روی مواد غذایی صورت می گیرد. اشتباه و سهل انگاری در این مرحله یعنی ضرر، ضایعات و اثر منفی در مراحل بعدی پخت و پز

4-سیاست اجرایی بیمارستان: سیاست بیمارستان در اجرای این سند اطمینان از رعایت ضوابط بهداشتی هنگام آماده سازی و طبخ غذا در راستای سیاست استقرار نظام ایمنی بیمار و کارکنان با استناد به اسناد ابلاغی سازمان های بالادستی و استانداردهای اعتباربخشی ویرایش پنجم می باشد.

5-مسئول پاسخگو: مسئول بهداشت محیط- مسئول تغذیه

6-مسئولیت ها و اختیارات:

1-6-مسئول بهداشت محیط و مسئول تغذیه مسئولیت تدوین، بازنگری در بازه زمانی مشخص و نظارت بر اجرای صحیح سند را بر عهده دارند.

2-6-مدیر اجرایی و مسئول تغذیه، مسئولیت نظارت بر اجرای صحیح سند را بر عهده دارند.

3-6-مدیریت کترینگ طرف قرارداد مسئولیت اجرای صحیح سند را بر عهده دارد.

7-شیوه انجام کار:

مسئول اجرا	موارد
مسئول بهداشت محیط- مسئول تغذیه	1-7-روش اجرایی رعایت بر ضوابط بهداشتی در کلیه مراحل آماده سازی و طبخ تهیه و به آشپزخانه تدوین و ابلاغ می شود.
ناظرین بهداشت و تغذیه و کارشناس بهداشت و تغذیه کترینگ	2-7-به کارگران جدید کترینگ در بدو ورود و به کلیه کارکنان به صورت مستمر و فصلی و چهره چهره درخصوص نکات بهداشتی و آماده سازی و طبخ، بیماریهای منتقله از راه مواد غذایی آموزش داده می شود.
مسئول بهداشت محیط- مسئول تغذیه	3-7-چک لیست های نظارتی مرتبط در خصوص کلیه مراحل آماده سازی و طبخ تدوین می گردد.
4-7-نظارت بر تهیه مواد اولیه:	
سرآشپز	1-4-7-لیست مواد اولیه مورد نیاز به مدیریت آشپزخانه ارائه می شود.
مدیریت کترینگ	2-4-7-لیست مواد اولیه درخواستی بررسی و جهت تهیه در اختیار مسئول انبار آشپزخانه بیمارستان قرار می گیرد.
مسئول انبار کترینگ	3-4-7-با توجه به لیست مواد اولیه تایید شده توسط مسئول تغذیه بیمارستان که در اختیار ناظر تغذیه مستقر در کترینگ می باشد اقدام به تهیه مواد اولیه می نماید.
ناظرین بهداشت و تغذیه	4-4-7-مواد اولیه تهیه شده به هنگام تحویل با چک لیست کنترل مواد اولیه کنترل می شود و در صورتی که شرایط حمل مورد تایید باشد مواد اولیه تهیه شده به انبار و سردخانه های تفکیک شده توسط کارگران مربوطه منتقل و تحویل می گردد.



انبار دار	5-4-7- اطلاعات و مشخصات مواد غذایی خریداری شده شامل تاریخ تولید، تاریخ انقضاء، تاریخ ورود، وزن یا تعداد و ... (در چک لیست کنترل خرید ثبت می گردد.
ناظرین بهداشت و تغذیه	6-4-7- چک لیست ها کنترل و مورد تایید قرار می گیرد .
5-7- نظارت بر آماده سازی و طبخ :	
ناظرین بهداشت و تغذیه	1-5-7- نحوه آماده سازی مواد اولیه تهیه و به مدیریت آشپزخانه ابلاغ می شود.
مسئول بهداشت و مسئول تغذیه	2-5-7- چک لیست های نظارتی درخصوص رعایت ضوابط بهداشتی هنگام آماده سازی و طبخ تدوین و ابلاغ می شود.
ناظرین بهداشت و تغذیه کارشناس بهداشت و تغذیه کترینگ	3-5-7- به کارگران جدید آشپزخانه در بدو ورود و به کلیه کارکنان به صورت مستمر و فصلی و چهره چهره در خصوص نکات بهداشتی و آماده سازی و طبخ، بیماریهای منتقله از راه مواد غذایی آموزش داده می شود.
ناظرین بهداشت و تغذیه	4-5-7- قبل از ورود مواد غذایی اولیه به آشپزخانه، نوع و مقدار و کیفیت مواد اولیه بر اساس اصول تغذیه ای (مشخصات ارگانولپتیک شامل شکل ، بافت ، طعم ، بو و رنگ) و کنترل دما (در مواردی که نیاز به رعایت زنجیره سرد و گرم می باشد) و تاریخ انقضاء و نحوه بسته بندی کنترل می گردد و چک لیست های کنترل ورود مواد اولیه تکمیل می گردد.
ناظرین بهداشت/ تغذیه	5-5-7- در صورتی که مرغوبیت کالا توسط ناظرین مورد تایید بود ، ورود مواد اولیه مجاز می باشد و در صورت عدم تایید طی تنظیم صورتجلسه مواد اولیه معدوم و یا مرجوع می شوند .
ناظرین بهداشت/ تغذیه	6-5-7- در صورتی که مرغوبیت مواد اولیه مشکوک به نظر برسد یک نمونه از ماده غذایی به آزمایشگاه معتمد ارسال می گردد و تا زمان اخذ نتیجه ماده اولیه مربوطه قرنطینه می شود و پس از وصول نتیجه نسبت به مصرف یا معدوم نمودن آن تصمیم گیری می شود .
ناظرین بهداشت و تغذیه	7-5-7- بر نحوه آماده سازی مواد اولیه توسط کارکنان کترینگ مطابق با دستورالعمل های ابلاغی نظارت می شود.
مدیریت کترینگ با نظر سرآشپز تهیه- ناظرین تغذیه و بهداشت بیمارستان	8-5-7- ابزار و وسایل لازم جهت آماده سازی و طبخ غذا از نظر بهداشتی بودن ابزار و وسایل تایید می شود.
ناظرین بهداشت و تغذیه	9-5-7- بر مراحل طبخ و استفاده از ظروف و تجهیزات مناسب جهت طبخ به منظور اطمینان از رعایت ضوابط بهداشتی و تغذیه ای نظارت می شود.
ناظرین بهداشت و تغذیه	10-5-7- در صورت مشاهده هر گونه عدم انطباق غذای آماده شده معدوم می گردد .

8-پایش و نظارت:

8-1-پایش : فرمت و روش گزارش پایش اجرای سند توسط مسئول بهداشت محیط، بصورت الکترونیکی طراحی و مطابق فرایند مربوط تصویب و ابلاغ خواهد شد . گزارش پایش اجرای سند هر 3 ماه یکبار توسط واحد بهداشت محیط به مدیر اجرایی و در کمیته بهداشت محیط بیمارستان مطرح خواهد شد .

8-2-نظارت : نظارت بر اجرای سند به شرح ذیل خواهد بود:



- 1-2-8- نظارت بر عملکرد کارکنان و انباردار آشپزخانه در اجرای درست سند به ترتیب بر عهده مسئول بهداشت محیط و مسئول تغذیه خواهد بود.
 - 2-2-8- نظارت بر عملکرد مسئول تغذیه در اجرای درست سند به ترتیب بر عهده مسئول بهداشت محیط و مدیر اجرایی خواهد بود.
 - 3-2-8- نظارت بر عملکرد مسئول بهداشت محیط و مسئول تغذیه در اجرای درست سند بر عهده مدیر اجرایی خواهد بود.
- تبصره 1:** ارسال گزارشات عدم انطباق در بازه زمانی تعیین شده توسط مسئول بهداشت محیط خطاب به مدیر اجرایی، بصورت رونوشت به دفتر بهبود کیفیت انجام می شود.

9- مرجع تایید، تصویب، ابلاغ، نگهداری، توزیع و بازنگری:

- 1-9- تایید: پس از تایید اولیه مدیر اجرایی، کمیته بهداشت محیط مرجع تایید این سند خواهد بود.
- 2-9- تصویب و ابلاغ: رییس بیمارستان مرجع تصویب و ابلاغ این سند خواهد بود.
- 3-9- نگهداری و توزیع: نسخه اصل این سند در دفتر سنجش و پایش کیفیت نگهداری خواهد شد. توزیع نسخ این سند توسط دفتر سنجش و پایش کیفیت صورت خواهد گرفت.
- 4-9- بازنگری: این سند توسط دفتر سنجش و پایش کیفیت بصورت سالانه مورد بازنگری قرار خواهد گرفت. رییس بیمارستان، مدیر اجرایی، مسئول بهداشت محیط، مسئول تغذیه و دفتر سنجش و پایش کیفیت می توانند پیشنهاد بازنگری در این سند را خارج از بازه ۵-ی زمانی عادی بازنگری مطرح نمایند.

10- منابع و مراجع:

- 1-10- چک لیست کنترل خرید
- 2-10- دستورالعمل نحوه آماده سازی مواد اولیه
- 3-10- کتاب فرایند مدیریت خدمات غذایی در بیمارستانهای کشور - دفتر بهبود تغذیه جامعه و گروه تغذیه بالینی - دفتر مدیریت بیمارستانی و تعالی خدمات بالینی با همکاری دفتر امور پرستاری و مرکز سلامت محیط و کار ویرایش 1392-1393
- 4-10- استانداردهای اعتباربخشی - ویرایش پنجم - سال 1401



مدیر پرستاری	داود فعله کاری-مسئول بهداشت محیط	سجاد یاسینی - مسئول تغذیه	تهیه کنندگان
هلن دلیری راد			
مصوب کمیته بهداشت محیط مورخ 1404/09/18	تصویب و ابلاغ کننده	تأیید کننده جانشین رئیس کمیته	تأیید اولیه
دکتر محمدرضا سروش رئیس بیمارستان			
نسخه کی	دفتر سنجش و پایش کیفیت	توزیع نسخ	
تاریخ بازنگری بعدی ۱۴۰۵/۱۰/۰۱ بیمارستان نیکان غرب	کنترل شد ۱۴۰۴/۱۰/۰۶ بیمارستان نیکان غرب		