



1-هدف: هدف از تدوین این دستورالعمل اطمینان از حفظ زنجیره سرد و گرم به منظور ممانعت از بروز فساد توسط عوامل خارجی یا داخلی و حفظ کیفیت ماده غذایی تا زمان استفاده در راستای حفظ سلامت مصرف کننده و پیشگیری از ابتلا به بیماریها و مسمومیت‌های گوارشی در بیمارستان نیکان غرب می‌باشد.

2- دامنه کاربرد: اجرای این سند در بخش کترینگ بیمارستان نیکان غرب/ آشپزخانه بیمارستان نیکان غرب الزامی است.

3- تعاریف:

1-3- فساد ماده غذایی: تغییراتی است که در ماده غذایی رخ می‌دهد به طوری که خوردن آن ماده برای انسان زیان‌آور می‌شود.

4- مسئولیت ها و اختیارات:

1-4- مسئول بهداشت محیط مسئولیت تدوین، بازنگری در بازه زمانی مشخص و نظارت بر اجرای صحیح دستورالعمل را بر عهده دارد.

2-4- مدیر اجرایی مسئولیت نظارت بر اجرای صحیح سند را بر عهده دارد.

3-4- مسئول تغذیه و ناظر واحد تغذیه و مدیریت آشپزخانه نیکان غرب مسئولیت نظارت بر اجرای صحیح دستورالعمل را بر عهده دارند.

4-4- مهمانداران بیمارستان، انباردار واحد تغذیه، انباردار آشپزخانه نیکان غرب مسئولیت اجرای صحیح دستورالعمل را بر عهده دارند.

5- گام های دستورالعمل:

1-5- اقدامات و تجهیزات لازم جهت تامین زنجیره سرد و رسیدن به دمای پایین‌تر از 5 درجه سانتیگراد و رعایت زنجیره گرم و رسیدن به دمای بالاتر از 60 درجه سانتیگراد (از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می‌رسد) باید توسط مسئول بهداشت محیط و مسئول تغذیه فراهم گردد.

2-5- غذاهای آماده شده در آشپزخانه نیکان غرب باید به وسیله ماشین مجهز به گرمخانه به بیمارستان منتقل گردد و دمای غذا قبل از بارگیری توسط ناظر بهداشت محیط و واحد تغذیه آشپزخانه اندازه‌گیری و ثبت گردد.

3-5- پس از انتقال غذا به کترینگ، دمای غذاها باید توسط ناظر بهداشت محیط بیمارستان و واحد تغذیه اندازه‌گیری و ثبت گردد.

4-5- هنگام تحویل مواد اولیه (گوشت، مرغ،...) باید از رعایت زنجیره سرد غذا به هنگام انتقال توسط مسئول انبار، ناظر بهداشت محیط و واحد تغذیه آشپزخانه اطمینان حاصل گردد و مجوز بهداشتی ماشین و دمای اتاق ماشین توسط ناظر بهداشت محیط کنترل و ثبت گردد. مواردی که به هنگام تحویل باید توسط مسئول انبار، ناظر بهداشت محیط و واحد تغذیه آشپزخانه کنترل گردد.

- تحویل گرفتن غذای منجمد در حرارت کمتر از 18- درجه سانتیگراد

- تحویل گرفتن غذای سرد در حرارت بیش از 3+ درجه سانتیگراد

- کنترل تاریخ انقضاء و تاریخ مصرف

- کنترل بسته‌بندی

5-5- به منظور انتقال غذا از کترینگ به بخش‌های بیمارستان توسط مهمانداران باید از توالی وارمردار استفاده شود و از مناسب بودن دمای وارمر قبل از انتقال غذا و در طول توزیع غذا توسط مهمانداران، ناظر بهداشت محیط و ناظر تغذیه بیمارستان اطمینان حاصل گردد.

6-5- مواد غذایی که به صورت منجمد می‌باشد باید تا زمانی که به دست مصرف کننده می‌رسد (در مرحله حمل و نقل و ذخیره‌سازی) توسط مسئول آشپزخانه در دمای انجماد نگهداری گردد.

7-5- سرد کردن مواد غذایی باید توسط کارکنان آشپزخانه طی دو ساعت یا کمتر، از دمای 60 به 21 درجه سانتیگراد و سپس در مدت 4 ساعت در یخچال فریزر یا سردخانه از دمای 21 به 5 درجه سانتیگراد یا کمتر سرد شود.



- 8-5- در هنگام گرم کردن مجدد مواد غذایی از مخلوط کردن مواد غذایی مانده و تغییر کیفیت داده با غذای تازه توسط کارکنان آشپزخانه امتناع شود.
- 9-5- در صورت استفاده از ماکروویو توسط مهمانداران باید دما در تمام قسمت‌های مواد غذایی به 74 درجه سانتیگراد به مدت حداقل 2 دقیقه برسد و به منظور توزیع گرما در همه قسمت‌های مواد غذایی باید ظرف ماده غذایی در ماکروویو در حال چرخش باشد و برای حفظ رطوبت در ظرف حین پخت باید بسته باشد. مهمانداران برای طبخ و گرم کردن مواد غذایی در ماکروویو باید از ظروف مخصوص که دارای مجوز استفاده از ماکروویو هستند استفاده کنند.
- 10-5- نگهداری مواد غذایی در دمای سرد و انجماد توسط مهمانداران و کارکنان آشپزخانه باید به صورت زیر انجام شود.
- 1-10-5- مواد غذایی منجمد شده باید در دمای صفر درجه سلسیوس یا کمتر نگهداری شود.
- 2-10-5- فریزرها و سردخانه زیر صفر باید قادر به تامین دمای 18- تا 24- درجه سلسیوس باشد.
- 3-10-5- دمای یخچال‌ها و سردخانه بالای صفر باید بین صفر تا 4 درجه سلسیوس باشد.
- 4-10-5- برای انجماد بهتر و سریع‌تر مواد غذایی لازم است که گوشت و مرغ در قطعات کوچک بسته‌بندی و منجمد گردد.
- 5-10-5- از قرار دادن مواد غذایی بدون پوشش در یخچال و فریزر خودداری گردد.
- 6-10-5- باید از نگهداری مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال خودداری گردد.
- 7-10-5- گوشت‌های قرمز و سفید در سردخانه و یخچال باید جداگانه نگهداری شود.
- 8-10-5- چیدمان مواد غذایی در سردخانه، یخچال و فریزرها باید منظم بوده تا چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام گردد و از انباشته نمودن بسته‌بندی‌های مواد غذایی می‌بایست اجتناب نمود.
- 9-10-5- باید تاریخ ورود مواد به یخچال، فریزر و سردخانه درج شده و مصرف آن‌ها براساس ترتیب تاریخ انقضاء باشد.
- 11-5- خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد و گرم کردن آن توسط کارکنان آشپزخانه باید به صورت زیر انجام گردد.
- 1-11-5- برای استفاده از انواع گوشت و مرغ منجمد 24-72 ساعت قبل از مصرف، از سردخانه خارج و به یکی از روش‌های مناسب یخ‌زدایی شود تا خونابه کمتری از آن خارج گردد.
- 2-11-5- یخ‌زدایی در یخچال 4 درجه سانتیگراد به مدت 24 تا 72 ساعت قابل انجام است (روش ارجح)
- 3-11-5- قرار دادن مواد غذایی با استفاده از آب جریان‌دار (زیر شیر آب) برای یخ‌زدایی امکان‌پذیر است.
- 4-11-5- استفاده از ماکروویو برای یخ‌زدایی توصیه نمی‌شود.
- 5-11-5- از قفسه‌های مناسب در یخچال و سردخانه بالای صفر برای یخ‌زدایی محصولات استفاده شود.
- 6-11-5- غذاها با تاریخ انجماد، یخ‌زدایی و انقضاء برچسب گذاری شود.
- 7-11-5- عمل خارج کردن از انجماد سریع و در حداقل زمان و درجه حرارت انجام شود و از آب داغ و یا قرار دادن در زیر آب راکد برای انجماد استفاده نشود زیرا خونابه و عصاره محصول خارج می‌شود.
- 8-11-5- مواد غذایی منجمد آماده برای پخت مستقیماً به ظرف پخت غذا اضافه شده و حرارت ببینند.
- 9-11-5- در هیچ شرایطی مواد غذایی از انجماد خارج شده، دوباره منجمد نشود.
- تبصره 1:** هرگونه مستغرق کردن مواد غذایی منجمد در آب گرم و سرد به دلیل خطر آلودگی‌های میکروبی و محیطی و نیز از دست دادن پروتئین مواد به صورت خونابه کاملاً ممنوع می‌باشد.



6- پایش و نظارت:

6-1- پایش: فرمت و روش گزارش پایش اجرای دستورالعمل توسط مسئول بهداشت محیط بیمارستان، بصورت الکترونیکی طراحی و مطابق فرآیند مربوط تصویب و ابلاغ خواهد شد. گزارش پایش اجرای دستورالعمل هر 3 ماه یکبار توسط مسئول بهداشت محیط در کمیته بهداشت محیط بیمارستان مطرح خواهد شد.

6-2- نظارت: نظارت بر اجرای صحیح این دستورالعمل به شرح ذیل خواهد بود:

6-2-1- نظارت بر عملکرد پرسنل کترینگ در اجرای دستورالعمل به ترتیب برعهده‌ی مسئول تغذیه و مسئول بهداشت محیط خواهد بود.

6-2-2- نظارت بر عملکرد مسئول تغذیه و مسئول بهداشت محیط در اجرای درست دستورالعمل برعهده‌ی مدیر اجرایی خواهد بود.

تبصره 2: ارسال گزارشات عدم انطباق در بازه زمانی تعیین شده توسط مسئول بهداشت محیط خطاب به مدیر اجرایی، بصورت رونوشت به دفتر بهبود کیفیت انجام می‌شود.

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

7-1- تایید: پس از تایید اولیه مدیر اجرایی، کمیته بهداشت محیط مرجع تایید این دستورالعمل خواهد بود.

7-2- تصویب و ابلاغ: رییس بیمارستان مرجع تصویب و ابلاغ این دستورالعمل خواهد بود.

7-3- نگهداری و توزیع: نسخه اصل این دستورالعمل در دفتر سنجش و پایش کیفیت نگهداری خواهد شد. توزیع نسخ این دستورالعمل توسط دفتر سنجش و پایش کیفیت صورت خواهد گرفت.

7-4- بازنگری: این دستورالعمل توسط بهبود کیفیت به صورت سالانه مورد بازنگری قرار خواهد گرفت. رییس بیمارستان، مدیر اجرایی، مسئول بهداشت محیط و مسئول تغذیه و دفتر سنجش و پایش کیفیت می‌توانند پیشنهاد بازنگری در این دستورالعمل را خارج از بازه‌ی زمانی عادی بازنگری مطرح نمایند.

8- منابع و مراجع:

8-1- فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

8-2- ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌های کشور در راستای ارتقای هتلینگ تغذیه بیمارستان‌ها در برنامه تحول نظام سلامت، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

8-3- چک لیست کنترل خرید

8-4- فرم ثبت نام دمای یخچال

8-5- فرم ثبت نام دمای غذا

8-6- استانداردهای اعتباربخشی-ویرایش پنجم-سال 1401

8-7- مستند مربوطه در نیکان اقدسیه به شماره NIK-INS-ENH-00494-01



مدیر پرستاری هلن دلیری راد		سجاد یاسینی- مسئول تغذیه		داود فعله کاری-مسئول بهداشت محیط		تهیه کنندگان
دکتر محمدرضا سروش رئیس بیمارستان		تصویب و ابلاغ کننده	مصوبه کمیته بهداشت محیط مورخ 1404/10/21		تایید کننده جانشین رییس کمیته	تایید اولیه
نسخه کپی تاریخ بازنگری بعدی ۱۴۰۵/۱۰/۰۱ بیمارستان نیکان غرب کنترل شد ۱۴۰۴/۱۱/۰۲ بیمارستان نیکان غرب			دفتر سنجش و پایش کیفیت			توزیع نسخ