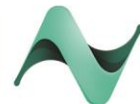


۱- هدف: هدف از تدوین این دستورالعمل حفظ زنجیره سرد و گرم به منظور ممانعت از بروز فساد توسط عوامل خارجی یا داخلی و حفظ کیفیت ماده غذایی تا زمان استفاده در راستای حفظ سلامت مصرف کننده و پیشگیری از ابتلاء به بیماری ها و مسمومیت های گوارشی می باشد.	
۲- دامنه کاربرد: کترینگ بیمارستان نیکان، آشپزخانه بیمارستان نیکان	
۳- تعاریف: فساد ماده غذایی: تغییراتی است که در ماده غذایی رخ می دهد به طوری که خوردن آن ماده برای انسان زیان آور می شود.	
۴- سیاست اجرایی بیمارستان: ۴-۱- سیاست بیمارستان های گروه درمانی نیکان با استناد به اسناد ابلاغی بالادستی و استانداردهای اعتباربخشی 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 ابتلاء به بیماری ها و مسمومیت های گوارشی و ارائه خدمات بصورت ایمن و اثربخش و افزایش رضایتمندی کلیه ذینفعان و مراجعین مقرر گردیده است.	
۵- مسئول پاسخگو: مسئول بهداشت محیط	
۶- مسئولیت ها و اختیارات:	
۱-۶	مسئول بهداشت محیط مسئولیت تدوین و نظارت بر اجرای صحیح دستورالعمل را برعهده دارد و براساس شرح وظایف ابلاغی و در محدوده فعالیت خود دارای اختیار می باشد.
۲-۶	مسئول واحد تغذیه و ناظر واحد تغذیه و مدیریت آشپزخانه نیکان مسئولیت نظارت بر اجرای صحیح دستورالعمل را برعهده دارد و براساس شرح وظایف ابلاغی و در محدوده فعالیت خود دارای اختیار می باشد.
۳-۶	مهمانداران بیمارستان، انباردار واحد تغذیه، انباردار آشپزخانه نیکان مسئولیت اجرای صحیح دستورالعمل را برعهده دارند و براساس شرح وظایف ابلاغی و در محدوده فعالیت خود دارای اختیار می باشد.
۷- شیوه انجام کار :	
مسئول واحد بهداشت محیط و مسئول واحد تغذیه	۷-۱- اقدامات و تجهیزات لازم جهت تامین زنجیره سرد و رسیدن به دمای پایین تر از ۵ درجه سانتی گراد و رعایت زنجیره گرم و رسیدن به دمای بالاتر از ۴۰ درجه سانتی گراد (از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد) فراهم گردد.
ناظر واحد بهداشت محیط و واحد تغذیه آشپزخانه	۷-۲- غذاهای آماده شده در آشپزخانه نیکان توسط ماشین مجهز به گرمخانه به بیمارستان منتقل گردد و دمای غذا قبل از بارگیری اندازه گیری و ثبت گردد.
ناظر واحد بهداشت محیط بیمارستان و واحد تغذیه	۷-۳- پس از انتقال غذا به کترینگ، دمای غذاها اندازه گیری و ثبت گردد.
مسئول انبار، ناظر بهداشت محیط و واحد تغذیه آشپزخانه	۷-۴- هنگام تحویل مواد اولیه (گوشت، مرغ و...) 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 اتاقک ماشین توسط ناظر بهداشت محیط کنترل و ثبت گردد. مواردی که به هنگام تحویل می بایست توسط مسئول انبار، ناظر بهداشت محیط و واحد تغذیه آشپزخانه کنترل گردد. • تحویل گرفتن غذای منجمد در حرارت کمتر از ۱۸- درجه سانتی گراد • تحویل گرفتن غذای سرد در حرارت بیش از ۳+ درجه سانتی گراد • کنترل تاریخ انقضاء و تاریخ مصرف • کنترل بسته بندی
مهمانداران و ناظر واحد بهداشت محیط و واحد تغذیه	۷-۵- به منظور انتقال غذا از کترینگ به بخش های بیمارستان توسط مهمانداران از تالی وارمردار استفاده شود و از مناسب بودن دمای وارمر قبل از انتقال غذا و درطول توزیع غذا توسط مهمانداران، ناظر واحد بهداشت محیط و ناظر واحد تغذیه بیمارستان اطمینان حاصل گردد.
مسئول آشپزخانه	۷-۶- مواد غذایی که به صورت منجمد می باشد باید تا زمانی که به دست مصرف کننده می رسد (در مرحله حمل و نقل و ذخیره سازی) در دمای انجماد نگهداری گردد.
کارکنان آشپزخانه	۷-۷- سرد کردن مواد غذایی باید طی دو ساعت یا کمتر، از دمای ۴۰ به ۲۱ درجه سانتی گراد و سپس در مدت ۴ ساعت در یخچال فریزر یا سردخانه از دمای ۲۱ به ۵ درجه سانتی گراد یا کمتر برسد.



کارکنان آشپزخانه	۷-۸- در هنگام گرم کردن مجدد مواد غذایی از مخلوط کردن مواد غذایی مانده و تغییر کیفیت داده با غذای تازه امتناع شود.
مهمانداران	۷-۹- در صورت استفاده از ماکروویو توسط مهمانداران باید دما در تمام قسمت‌های مواد غذایی به ۷۴ درجه سانتی‌گراد به مدت حداقل ۲ 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.
مهمانداران و کارکنان آشپزخانه	۷-۱۰- نگهداری مواد غذایی در دمای سرد و انجماد به صورت زیر انجام شود: ۱- مواد غذایی منجمد شده باید در دمای صفر درجه سلسیوس یا کمتر نگهداری شود. ۲- فریزرها و سردخانه زیر صفر باید قادر به تامین دمای ۱۸- تا ۲۴- درجه سلسیوس باشد. ۳- دمای یخچال‌ها و سردخانه بالای صفر باید بین صفر تا ۴ درجه سلسیوس باشد. ۴- برای انجماد بهتر و سریع‌تر مواد غذایی لازم است که گوشت و مرغ در قطعات کوچک بسته‌بندی و منجمد گردد. ۵- از قراردادن مواد غذایی بدون پوشش در یخچال و فریزر خودداری گردد. ۶- باید از نگهداری مواد غذائی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال خودداری گردد. ۷- گوشت‌های قرمز و سفید در سردخانه و یخچال باید جداگانه نگهداری شود. ۸- 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. ۹- باید تاریخ ورود مواد به یخچال، فریزر و سردخانه درج شده و مصرف آن‌ها براساس ترتیب تاریخ انقضاء باشد.
کارکنان آشپزخانه	۷-۱۱- خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد و گرم کردن آن به صورت زیر انجام گردد. ۱- برای استفاده از انواع گوشت و مرغ منجمد ۷۲-۲۴ ساعت قبل از مصرف، از سردخانه خارج و به یکی از روش‌های مناسب یخ‌زدایی شود تا خونابه کمتری از آن خارج گردد. ۲- یخ‌زدایی در یخچال ۴ درجه سانتی‌گراد به مدت ۲۴ تا ۷۲ ساعت قابل انجام است (روش ارجح) ۳- قراردادن مواد غذایی با استفاده از آب جریان‌دار (زیر شیر آب) برای یخ‌زدایی امکان‌پذیر است. ۴- استفاده از ماکروویو برای یخ‌زدایی توصیه نمی‌شود. ۵- از قفسه‌های مناسب در یخچال و سردخانه بالای صفر برای یخ‌زدایی محصولات استفاده شود. ۶- غذاها با تاریخ انجماد، یخ‌زدایی و انقضاء برچسب‌گذاری شود. ۷- 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. ۸- مواد غذایی منجمد آماده برای پخت مستقیماً به ظرف پخت غذا اضافه شده و حرارت ببیند. ۹- در هیچ شرایطی مواد غذایی از انجماد خارج شده، دوباره منجمد نشود. ۱۰- 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.
۸- پایش و نظارت:	
۸-۱- پایش: پایش مستمر نتایج حاصله بر عهده مسئول بهداشت محیط می باشد و مسئول بهبود کیفیت بر روند پایش نیز نظارت می‌نماید. ۸-۲- نظارت: مسئول بهبود کیفیت و مسئول بهداشت محیط بر روند اجرای دستورالعمل نظارت دارند.	
۹- مرجع تایید، تصویب، ابلاغ، نگهداری، توزیع و بازنگری:	
۹-۱- تایید: پس از تایید اولیه مسئول بهداشت محیط، کمیته بهداشت محیط مرجع تایید این دستورالعمل خواهد بود. ۹-۲- تصویب و ابلاغ: رئیس بیمارستان مرجع تصویب و ابلاغ این دستورالعمل خواهد بود. ۹-۳- 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. ۹-۴- بازنگری: این دستورالعمل توسط بهبود کیفیت به صورت سالانه مورد بازنگری قرار خواهد گرفت. رئیس بیمارستان، مدیر اجرایی، دفتر سنجش و پایش کیفیت می‌توانند پیشنهاد بازنگری در این دستورالعمل را خارج از بازه زمانی عادی بازنگری مطرح نمایند.	



۱۰- منابع و مراجع :

۱-۱۰ فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

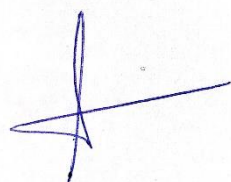
۲-۱۰ ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌های کشور در راستای ارتقاء هتلینگ تغذیه بیمارستان‌ها در برنامه تحول نظام سلامت، وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

۳-۱۰ چک لیست کنترل خرید

۴-۱۰ فرم ثبت نام بیخچال

۵-۱۰ فرم ثبت دمای غذا

۶-۱۰ استانداردهای اعتباربخشی-ویرایش پنجم-سال ۱۴۰۱

تهیه کنندگان			
معمومه سلطان محمدی مسئول بهداشت محیط	ندا خسروآبادی مسئول تغذیه		
			
تأیید اولیه		تأیید کننده	
فاطمه یوسفی مسئول بهبود کیفیت	دکتر ناصر صدر ممتاز مدیر اجرایی بیمارستان	تصویب و ابلاغ کننده	
		دکتر رضا تقدیر ریاست بیمارستان	
			
توزیع نسخ			
دفتر اعتباربخشی و بهبود کیفیت بیمارستان نیکان		 بهبود کیفیت بیمارستان نیکان	