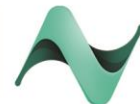


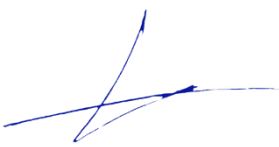
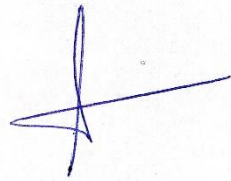


۱- هدف: هدف از تدوین این روش اجرایی نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ و اطمینان از رعایت ضوابط بهداشتی هنگام آماده سازی و طبخ غذا به منظور پیشگیری از بیماری های منتقله از راه غذا و در راستای سیاست استقرار نظام ایمنی بیمار و کارکنان در بیمارستان نیکان می باشد.	
۲- دامنه کاربرد: کترینگ بیمارستان نیکان یا کترینگ طرف قرارداد بیمارستان	
۱-۲- صاحبان فرایند: مسئول بهداشت محیط، مسئول تغذیه، ناظر بهداشت محیط مستقر در کترینگ، ناظر تغذیه مستقر در کترینگ، مدیریت کترینگ و انباردار	
۳- تعاریف: بهداشت مواد غذایی: رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل تولید، فرآوری، نگهداری، حمل و نقل و عرضه می باشد تا ماده غذایی سالم و باکیفیت مطلوب به دست مصرف کنندگان برسد. 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.	
۴- سیاست اجرایی بیمارستان: ۱-۴- سیاست بیمارستان های گروه درمانی نیکان با استناد به اسناد ابلاغی بالادستی و استانداردهای اعتباربخشی با هدف رعایت ضوابط بهداشتی هنگام آماده سازی و طبخ غذا به منظور پیشگیری از بیماری های منتقله از راه غذا و در راستای سیاست استقرار نظام ایمنی بیمار و کارکنان مقرر گردیده است.	
۵- مسئول پاسخگو: مسئول واحد تغذیه	
۶- مسئولیت ها و اختیارات:	
۱-۶	مسئول بهداشت محیط، مسئولیت تدوین و نظارت بر اجرای صحیح روش اجرایی را برعهده دارد و براساس شرح وظایف ابلاغی و در محدوده فعالیت خود دارای اختیار می باشد.
۲-۶	مسئول واحد تغذیه، مسئولیت نظارت بر اجرای صحیح روش اجرایی را برعهده دارد و براساس شرح وظایف ابلاغی و در محدوده فعالیت خود دارای اختیار می باشد.
۳-۶	مدیریت کترینگ طرف قرارداد مسئولیت اجرای صحیح روش اجرایی را برعهده دارد و پاسخگوی ارزیابان در حیطه اعتباربخشی خواهد بود.
۷- شیوه انجام کار:	
مسئول اجرا	مسئول بهداشت محیط
۱-۷- روش اجرایی رعایت بر ضوابط بهداشتی در کلیه مراحل آماده سازی و طبخ تهیه و به آشپزخانه ابلاغ می شود.	
ناظرین بهداشت و تغذیه کارشناس بهداشت محیط کترینگ	۲-۷- به کارگران جدید کترینگ در بدو ورود و به کلیه کارکنان به صورت مستمر و فصلی و چهره به چهره درخصوص نکات بهداشتی و آماده سازی و طبخ، بیماری های منتقله از راه مواد غذایی آموزش داده می شود.
مسئول بهداشت و تغذیه	۳-۷- چک لیست های نظارتی مرتبط درخصوص کلیه مراحل آماده سازی و طبخ تدوین می گردد.
۴-۷- نظارت بر تهیه مواد اولیه:	
سرآشپز	۱-۴-۷- لیست مواد اولیه مورد نیاز به مدیریت آشپزخانه ارائه می شود.
مدیریت کترینگ	۲-۴-۷- لیست مواد اولیه درخواستی بررسی و جهت تهیه دراختیار مسئول انبار آشپزخانه بیمارستان قرار می گیرد.
مسئول انبار کترینگ	۳-۴-۷- با توجه به لیست مواد اولیه تایید شده توسط مسئول تغذیه بیمارستان که دراختیار ناظر تغذیه مستقر در کترینگ می باشد اقدام به تهیه مواد اولیه می شود.
کارگران مربوطه	۴-۴-۷- مواد اولیه تهیه شده به هنگام تحویل با چک لیست کنترل مواد اولیه کنترل می شود و در صورتی که شرایط حمل توسط ناظرین بهداشت و تغذیه مورد تایید باشد مواد اولیه تهیه شده به انبار و سردخانه های تفکیک شده منتقل و تحویل می گردد.
انبار دار	۵-۴-۷- 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 تغذیه و بهداشت	۶-۴-۷- چک لیست ها کنترل و مورد تایید قرار می گیرد.



۷-۵- نظارت بر آماده سازی و طبخ:	
۷-۵-۱- نحوه آماده سازی مواد اولیه تهیه و به مدیریت آشپزخانه ابلاغ می شود.	ناظرین بهداشت و تغذیه
۷-۵-۲- چک لیست های نظارتی درخصوص رعایت ضوابط بهداشتی هنگام آماده سازی و طبخ تدوین و ابلاغ می شود.	مسئول بهداشت و مسئول تغذیه
۷-۵-۳- به کارگران جدید آشپزخانه در بدو ورود و به کلیه کارکنان به صورت مستمر و فصلی و چهره به چهره درخصوص نکات بهداشتی آماده سازی و طبخ همچنین بیماری های منتقله از راه مواد غذایی آموزش داده می شود.	ناظرین بهداشت و تغذیه و کارشناس بهداشت و تغذیه کترینگ
۷-۵-۴- قبل از ورود مواد غذایی اولیه به آشپزخانه، نوع و مقدار و کیفیت مواد اولیه براساس اصول تغذیه ای (مشخصات ارگانولپتیک شامل شکل، بافت، طعم، بو و رنگ) و کنترل دما (درموردی 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.	ناظر تغذیه و ناظر بهداشت
۷-۵-۵- 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.	ناظر تغذیه/ ناظر بهداشت
۷-۵-۶- 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.	ناظر تغذیه/ ناظر بهداشت
۷-۵-۷- بر نحوه آماده سازی مواد اولیه توسط کارکنان کترینگ مطابق با دستورالعمل های ابلاغی نظارت می شود.	ناظرین بهداشت و تغذیه
۷-۵-۸- ابزار و وسایل لازم جهت آماده سازی و طبخ غذا با نظر سرآشپز تهیه و توسط ناظرین تغذیه و بهداشت بیمارستان از نظر بهداشتی بودن ابزار و وسایل تایید می شود.	مدیریت کترینگ
۷-۵-۹- 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
۷-۵-۱۰- در صورت مشاهده هرگونه عدم انطباق غذای آماده شده معدوم می گردد.	ناظرین بهداشت و تغذیه
۷-۵-۱۱- بر اجرای صحیح دستورالعمل ها نظارت می شود.	مدیریت کترینگ و ناظرین بهداشت و تغذیه
۸- پایش و نظارت :	
۸-۱- پایش: در بازدید از واحد و از طریق چک لیست بازدید از بخش ها توسط مسئول بهداشت محیط ارزیابی شده و موارد عدم انطباق مشاهده شده به مدیریت بیمارستان و مدیریت پرستاری گزارش و در کمیته پایش و سنجش کیفیت مطرح می گردد.	
۸-۲- نظارت: مسئول بهبود کیفیت و مسئول بهداشت محیط بر روند روش اجرایی نظارت دارند.	
۹- مرجع تایید، تصویب ، ابلاغ، نگهداری، توزیع و بازنگری:	
۹-۱- تایید: پس از تایید اولیه توسط مدیریت بیمارستان و مسئول اعتباربخشی و بهبود کیفیت بیمارستان، کمیته بهداشت محیط مرجع تایید این روش اجرایی خواهد بود.	
۹-۲- تصویب و ابلاغ: رئیس بیمارستان نیکان مرجع تصویب و ابلاغ این مستند خواهد بود.	
۹-۳- نگهداری و توزیع: نسخه اصل این مستند در دفتر اعتباربخشی و بهبود کیفیت بیمارستان نیکان نگهداری خواهد شد. توزیع نسخ این مستند توسط دفتر اعتباربخشی و بهبود کیفیت بیمارستان نیکان در (پرتال بیمارستان) صورت خواهد گرفت.	
۹-۴- بازنگری: این مستند توسط بهبود کیفیت به صورت سالانه مورد بازنگری قرار خواهد گرفت. رئیس بیمارستان، مدیر اجرایی، دفتر سنجش و پایش کیفیت می توانند پیشنهاد بازنگری در این مستند را خارج از بازه زمانی عادی و بازنگری مطرح نمایند.	
۱۰- منابع و مراجع:	
۱۰-۱- کتاب فرایند مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان های 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 ۱۳۹۳-۱۳۹۲	



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