



1-هدف: هدف از تدوین این دستورالعمل، اطمینان از شستشو و گندزدایی صحیح میوه جات و سبزیجات جهت پیشگیری از ابتلا به بیماری های منتقله از راه غذا در راستای حفظ سلامت کارکنان و بیماران در بیمارستان نیکان غرب می باشد .

2-دامنه کاربرد: اجرای این سند جهت انجام سالم سازی سبزیجات، در واحدهای کترینگ و آشپزخانه بیمارستان نیکان غرب الزامی است.

3-تعاریف:

1-3-پاکسازی و شستشو (cleaning): به معنی زدودن فیزیکی آلودگی از سطح یا شیء آلوده می باشد. پاکسازی موثر، مکمل پروسه ضدعفونی و استریلیزاسیون است. با پاکسازی موثر از غیر فعال شدن مواد ضدعفونی کننده توسط بقایای مواد آلی جلوگیری گشته و امکان تماس کامل سطوح با مواد ضدعفونی کننده یا عامل استریل کننده فراهم می شود.

2-3-ضدعفونی (Disinfection): به معنی از بین بردن میکرو ارگانیسم های فعال و یا کاهش تعداد آنها تا حدی که برای سلامتی مضر نباشند می باشد و با روشهای شیمیایی یا فیزیکی قابل انجام است. با این عمل نمی توان اسپورها را از بین برد.

4-مسئولیت ها و اختیارات:

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

2-4-مسئول واحد تغذیه، ناظر واحد تغذیه و مدیریت آشپزخانه مسئولیت نظارت بر اجرای صحیح سند را بر عهده دارند.

3-4-مهمانداران بیمارستان و کارکنان آشپزخانه مسئولیت اجرای صحیح سند را بر عهده دارند.

5-گام های دستورالعمل:

1-5-شستشو: سبزیجات و میوه جات باید توسط مسئول شستشوی سبزیجات و میوه جات بخوبی پاک شده و شستشو داده شود تا مواد زاید و گل و لای آنها برطرف شود.

2-5-انگل زدایی: یک قاشق چایخوری مایع ظرفشویی باید توسط مسئول شستشوی سبزیجات و میوه جات در ۵ لیتر آب (3 الی ۵ قطره مایع ظرفشویی به ازای هر لیتر آب) حل شود و سپس سبزیجات یا میوه جات تمیز شده بعد از ۵ دقیقه غوطه وری در آن به آرامی از روی کفاب جمع آوری و با آب شسته شود تا تخم انگلها و باقی مانده مایع ظرفشویی از آنها جدا گردد .

3-5-گندزدایی: ضدعفونی باید توسط مسئول شستشوی سبزیجات و میوه جات به یکی از ۳ روش زیر صورت گیرد:

1-3-5-نصف قاشق چایخوری (یک گرم) پودر پرکلرین ۷۰٪ را در ۵ لیتر آب کاملاً حل نمائید تا محلول ضدعفونی کننده بدست آید. سپس سبزیجات یا میوه جات انگل زدایی شده را به مدت ۵ دقیقه در محلول ضدعفونی کننده قرار دهید تا میکروب های آنها کشته شوند.

2-3-5-یک عدد قرص ژاول پارت را در ۱۰ لیتر آب حل نموده و به مدت ۲۰ دقیقه سبزیجات یا میوه جات را در محلول قرار دهید.

3-3-5-از محلول ضدعفونی سبزیجات و میوه جات مطابق دستورالعمل شرکت سازنده استفاده شود.

4-5-شست و شوی نهایی : در پایان سبزیجات و میوه جات ضدعفونی شده باید توسط مسئول شستشوی سبزیجات و میوه جات با آب سالم شسته شود تا باقیمانده کلر یا ماده ضدعفونی کننده از روی آن پاک گردد.

6-پایش و نظارت:

1-6-پایش: فرمت و روش گزارش پایش اجرای دستورالعمل توسط مسئول بهداشت محیط بیمارستان، بصورت الکترونیک طراحی و مطابق فرایند مربوط تصویب و ابلاغ خواهد شد . گزارش پایش اجرای دستورالعمل هر ۳ ماه یکبار توسط واحد بهداشت محیط به کمیته بهداشت محیط بیمارستان مطرح خواهد شد .

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



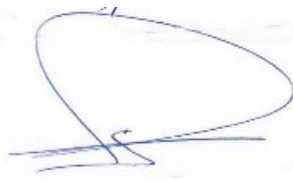
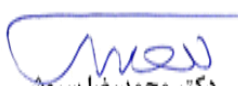
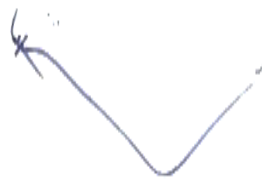
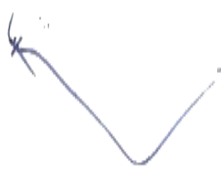
- 1-2-6- نظارت بر عملکرد مهمانداران در اجرای دستورالعمل به ترتیب بر عهده‌ی مسئول تغذیه، مسئول بهداشت محیط و مدیر اجرایی خواهد بود .
- 2-2-6- نظارت بر عملکرد مسئول تغذیه در اجرای درست دستورالعمل به ترتیب بر عهده‌ی مسئول بهداشت محیط و مدیر اجرایی خواهد بود .
- 3-2-6- نظارت بر عملکرد کارکنان آشپزخانه در اجرای درست خدمات این سند بر عهده‌ی 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.

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

- 1-7- تایید: پس از تایید اولیه مدیر اجرایی، کمیته بهداشت محیط مرجع تایید این دستورالعمل خواهد بود.
- 2-7- تصویب و ابلاغ: رییس بیمارستان مرجع تصویب و ابلاغ این دستورالعمل خواهد بود.
- 3-7- 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 .
- 4-7- بازنگری: این دستورالعمل توسط بهبود کیفیت بصورت سالانه مورد بازنگری قرار خواهد گرفت. رییس بیمارستان، مدیر اجرایی، مسئول بهداشت محیط و دفتر سنجش و پایش کیفیت می توانند پیشنهاد بازنگری در این دستورالعمل را خارج از بازه‌ی زمانی عادی بازنگری مطرح نمایند.
- 8- منابع و مراجع:

1-8- دستورالعمل ابلاغی وزارت متبوع

2-8- استانداردهای اعتباربخشی-ویرایش پنجم-سال 1401

سجاد یاسینی-مسئول تغذیه و مهمانداری		داود فلهه کاری-مسئول بهداشت محیط		تهیه کنندگان	
					
دکتر محمدرضا سروش رئیس بیمارستان		تصویب و ابلاغ کننده		تایید اولیه	
		مصوبه کمیته بهداشت محیط مورخ 1404/09/18			
		تأیید کننده جانشین رییس کمیته			
					
نسخه کپی		دفتر سنجش و پایش کیفیت		توزیع نسخ	
					
تاریخ بازنگری بعدی 1405/11/01 بیمارستان نیکان غرب		کنترل شد 1404/10/06 بیمارستان نیکان غرب			
					