



دانشگاه علوم پزشکی فسا
مرکز آموزشی درمانی تخصصی و فوق تخصصی
حضرت ولی عصر (عج)

عنوان خط مشی: آماده سازی - جابه جایی- انبار کردن - تهیه و طبخ - توزیع و سرو غذا برای بیماران به شیوه ایمن ، بهداشتی و مطابق با ضوابط و مقررات	بخش/واحد: بهداشت محیط	
کد خط مشی: P - S - EH - 12	صفحه: ۱ از ۳	
تاریخ آخرین بازنگری: ۱۳۹۳/۲/۱	تاریخ ابلاغ: ۱۳۹۳/۴/۱	تاریخ بازنگری بعدی: ۱۳۹۴/۲/۱

مقدمه خط مشی: (ذکر چرایی و هدف و سیاست)

با توجه به لزوم حفظ بهداشت و سلامت غذا از تولید تا سرو ، بیمارستان با هدف ایمنی بیمار - پرسنل و همراه، سیاست آماده سازی - جابه جایی - انبار کردن - تهیه و توزیع و سرو غذا برای بیماران را اتخاذ نموده است .

تعریف: آماده سازی - جابه جایی - انبار کردن - تهیه و توزیع و سرو غذا برای بیماران شامل مراحل است از تولید تا مصرف یک ماده غذایی که ضروری است در شرایط بهداشتی مطلوب واقع گردد و سلامت آن تامین شده، از خطر آلودگی میکروبی دور بماند.

دامنه کاربرد: واحد تغذیه و بهداشت محیط - واحد تدارکات

مخاطبین: مسئول خرید - پرسنل آشپزخانه و توزیع غذا - مسئول بهداشت محیط

هدف:

حفظ ایمنی بیمار - همراه - پرسنل
حفظ بهداشت و سلامت غذا از تولید تا سرو



دانشگاه علوم پزشکی فسا
مرکز آموزشی درمانی تخصصی و فوق تخصصی
حضرت ولی عصر (عج)

بخش/واحد: بهداشت محیط	عنوان خط مشی: آماده سازی - جابه جایی- انبار کردن - تهیه و طبخ - توزیع و سرو غذا برای بیماران به شیوه ایمن ، بهداشتی و مطابق با ضوابط و مقررات	
صفحه: ۲ از ۳	کد خط مشی: P - S - EH - 12	
تاریخ بازنگری بعدی: ۱۳۹۴/۲/۱	تاریخ ابلاغ: ۱۳۹۳/۴/۱	تاریخ آخرین بازنگری: ۱۳۹۳/۲/۱

روش اجرای خط مشی

ردیف	روش اجرا	امکانات مورد نیاز	تجهیزات	چک لیست	نحوه ارزیابی و روش اطمینان از اجرا	مجریان
۱	انتخاب و خرید مواد غذایی مجوز دار از وزارت بهداشت (پروانه ساخت و بهره برداری) محصولات با مارک معروف و موجود در لیست معاونت غذا و دارو نیز محصولات تاریخ دار .	مواد غذایی معتبر - (مارک دار - تاریخ دار مجوز دار)			مشاهده مستندات	مسئول واحد تغذیه مسئول بهداشت محیط مسئول تدارکات کارپرداز
۲	حمل با ماشین مخصوص حمل مواد غذایی ، سریشیده و بهداشتی و علامت دار	ماشین مخصوص حمل مواد غذایی			مشاهده	کارپرداز
۳	تحويل به انبار آشپزخانه و انتقال با ترالی مخصوص حمل مواد غذایی به داخل آشپزخانه	ترالی مخصوص حمل مواد غذایی			مشاهده	کارپرداز پرسنل آشپزخانه
۴	قرار دادن هر ماده غذایی در جای مخصوص خود در انبار مواد خشک یا سردخانه بالای صفر و زیر صفر	انبار مواد خشک سردخانه زیر صفر و بالای صفر			مشاهده	پرسنل آشپزخانه
۵	برداشت میزان لازم از مواد غذایی در جاهای انبار شده جهت تهیه غذا				مشاهده	سر آشپز کمک آشپز
۶	توزیع غذا طبق برنامه غذایی و رژیم بیماران	ترالی توزیع غذا			مشاهده مستندات	مسئول توزیع غذا
۷	سرو غذای بیماران در ظروف گیاهی یا آلومینیومی	ظرف آلومینیومی یا گیاهی			مشاهده	مسئول توزیع غذا

منابع:

کتاب راهنمای کشوری نظام مراقبت عفونت های بیمارستانی ، دکتر حسین معصومی اصل. مهندس فریبا ملک احمدی. دکتر حسین زهرایی. ۱۳۸۶



دانشگاه علوم پزشکی فسا
مرکز آموزشی درمانی تخصصی و فوق تخصصی
حضرت ولی عصر (عج)

بخش/واحد: بهداشت محیط	عنوان خط مشی: آماده سازی - جابه جایی- انبار کردن - تهیه و طبخ - توزیع و سرو غذا برای بیماران به شیوه ایمن ، بهداشتی و مطابق با ضوابط و مقررات	
صفحه: ۳ از ۳	کد خط مشی: P - S - EH - 12	
تاریخ بازنگری بعدی: ۱۳۹۴/۲/۱	تاریخ ابلاغ: ۱۳۹۳/۴/۱	تاریخ آخرین بازنگری: ۱۳۹۳/۲/۱

تأیید کننده: (نام - سمت - امضاء)	تهیه کنندگان: (نام - سمت - امضاء)
دکتر محمد شکوهیان، ریاست بیمارستان	اعظم علی پور ، کارشناس بهداشت محیط
یوسف کریم زاده ، مدیریت بیمارستان	آمنه سیاری ، سوپروایزور کنترل عفونت
فرد پاسخگوی اجرا: (نام - سمت - امضاء)	مریم اخلاقی ، خدمات
اعظم علی پور ، کارشناس بهداشت محیط	احد درویشی ، خدمات
الهام احرام پوش ، کارشناس تغذیه	الهام احرام پوش ، کارشناس تغذیه
تصویب (ابلاغ) کننده: (نام - سمت - امضاء)	
دکتر محمد شکوهیان ، ریاست بیمارستان	

امضاء تحویل گیرنده اصلاحیه	شرح / اصلاحیه	شماره صفحه اصلاح شده	تاریخ صدور	شماره اصلاحیه