



الف) عنوان روش اجرایی مدون:

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ

ب) هدف از روش اجرایی: پیشگیری از بروز و طغیان بیماری های منتقله از غذا

پ) دامنه: واحد بهداشت محیط، واحد تغذیه

ت) تعاریف (واژه ها): -

ث) مسئولیتها و اختیارات: پرسنل واحد آشپزخانه، کارشناس بهداشت محیط

ج) شیوه انجام کار:

ردیف	عناوین مراحل انجام کار	مسئول انجام کار	زمان انجام کار	مکان
۱	کارشناس بهداشت محیط براساس برنامه زمان بندی از آشپزخانه بازدید و چک لیست بازرسی آشپزخانه را تکمیل می کند.	کارشناس بهداشت محیط	هفتگی	آشپزخانه
۲	طبق چک لیست در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی بهداشت فردی توسط کارکنان آشپزخانه رعایت می گردد.	کارکنان آشپزخانه		آشپزخانه
۳	در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی بهداشت ابزار کار توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می گردد.		هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی	آشپزخانه
۴	پرسنل آشپزخانه یخ زدایی مواد اولیه غذایی رامطابق با ضوابط بهداشتی انجام می دهند.	پرسنل آشپزخانه		آشپزخانه
۵	پرسنل آشپزخانه سالم سازی میوه جات و سبزیجات رامطابق بادستورالعمل انجام می دهند.	پرسنل آشپزخانه		آشپزخانه

تاریخ بازنگری: آبان ۹۵

ویرایش: دوم

کد روش اجرای مدون: ه ۱-۵-۱



آشپزخانه	پرسنل آشپزخانه	پرسنل آشپزخانه غذاهای خام و پخته، شسته و نشسته راجداالزهم نگهداری می کنند.	۶
آشپزخانه	پرسنل آشپزخانه	پرسنل آشپزخانه موادغذایی فاسدشدنی را دریخچال وسردخانه نگهداری می کنند.	۷
آشپزخانه	پرسنل آشپزخانه	پرسنل آشپزخانه موادغذایی فاسدشدنی رابیشتر از دوساعت دردمای محیط (بین ۵ تا ۶۰ درجه) نگهداری نمی کنند.	۸
آشپزخانه	مسئول آشپزخانه	فضای آماده سازی توسط مسئول آشپزخانه از فضای طبخ جداسازی شده است.	۹
کمیته بهداشت محیط	کارشناس بهداشت محیط	کارشناس بهداشت محیط موارد غیر قابل رفع در محل آشپزخانه رادر کمیته بهداشت محیط مطرح و پیگیری می کند.	۱۰

چ) مشخصات عمومی روش اجرایی مدون :

تصویب کننده: دکتر فاطمه کردستانی ریاست مرکز	تایید کننده: علی زارع عسکری مدیر مرکز	تدوین کننده: فاطمه باتوته کارشناس بهداشت محیط فاطمه زینلی کارشناس بهداشت محیط
--	--	---

تاریخ بازنگری: آبان ۹۵

ویرایش: دوم

کد روش اجرای مدون: ه-۱-۵-۱