



الف) عنوان روش اجرایی مدون:

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا

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):

توزیع: پخش کردن

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 زمان بندی از آشپزخانه بازدید و چک لیست بازرسی آشپزخانه را پر می کند.	کارشناس بهداشت محیط	هفتگی	آشپزخانه
۲	پرسنل آشپزخانه از پوشش مناسب هنگام توزیع مواد غذایی استفاده می نمایند.	پرسنل آشپزخانه		آشپزخانه
۳	غذابادمای مناسب و بارعایت زنجیره گرم و سرد بین بیماران و همراهان آن ها توزیع می گردد.			
۴	کارشناس بهداشت محیط دارای دماسنج لیزری است.	کارشناس بهداشت محیط		
۵	کارشناس بهداشت محیط بصورت تصادفی کنترل درجه حرارت مواد غذایی در حال توزیع را به روش بهداشتی انجام می دهد.	کارشناس بهداشت محیط		

تاریخ بازنگری: آبان ۹۵

ویرایش: دوم

کد روش اجرای مدون: ه ۱-۶-۱



۶	پرسنل آشپزخانه توالی های حمل مواد غذایی رابه صورت منظم نظافت وگندزدایی می نماید.	پرسنل آشپزخانه		
۷	پرسنل آشپزخانه برای توزیع غذا ازظروف دارای معیارهای بهداشتی استفاده می نماید.	کارشناس بهداشت محیط پرسنل آشپزخانه		
۸	پرسنل آشپزخانه درهنگام توزیع غذا ازدستکش یکبارمصرف وماسک استفاده می نمایند.			
۹	کارشناس بهداشت محیط نواقص موجوددرارکمیته بهداشت محیط طرح وپیگیری می نماید.	کارشناس بهداشت محیط	ماهانه	کمیته بهداشت محیط
۱۰				

چ) مشخصات عمومی روش اجرایی مدون :

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

تاریخ بازنگری : آبان ۹۵

ویرایش : دوم

کد روش اجرای مدون : ه ۱-۶-۱