



الف) عنوان روش اجرایی مدون:

رعایت اصول بهداشتی در ارائه خدمات غذا به بیماران بستری در بخشهای ویژه

ب) هدف از روش اجرایی:

پیشگیری از بروز و طغیان بیماری های منتقله از غذا در بخش های ویژه

پ) دامنه: واحد بهداشت محیط ، واحد کنترل عفونت ، واحد تغذیه

ت) تعاریف (واژه ها): -

ث) مسئولیتها و اختیارات: پرسنل واحد آشپزخانه

ج) شیوه انجام کار:

ردیف	عناوین مراحل انجام کار	مسئول انجام کار	زمان انجام کار	مکان
۱	واحدهای بهداشت محیط کنترل عفونت برای پرسنل توزیع کننده مواد غذایی در بخش های ویژه کلاس آموزشی برگزار می نماید.	واحدهای بهداشت محیط - کنترل عفونت		کلاس آموزشی
۲	پرسنل آشپزخانه در هنگام توزیع مواد غذایی در بخش های ویژه از روبوش سفید با شرایط بهداشتی استفاده می نمایند.	پرسنل آشپزخانه	هنگام توزیع مواد غذایی	بخش های ویژه
۳	پرسنل آشپزخانه در هنگام توزیع مواد غذایی در بخش های ویژه از ماسک و دستکش یکبار مصرف استفاده می نمایند.		هنگام توزیع مواد غذایی	بخش های ویژه
۴	پرسنل آشپزخانه قبل از توزیع مواد غذایی دست های خود را مطابق با دستورالعمل شستشو می دهند.	پرسنل آشپزخانه	قبل از توزیع مواد غذایی	آشپزخانه
۵	آشپزخانه بیمارستان دارای ظروف یکبار مصرف مورد تایید	کارشناس بهداشت		آشپزخانه

کد روش اجرای مدون: ه ۱-۸-۱

ویرایش: دوم

تاریخ بازنگری: آبان ۹۵



بیمارستان		محیط	کارشناس بهداشت محیط و با تعداد کافی می باشد	
		کارشناس بهداشت محیط	ظروف یکبار مصرف سالم ، تمیز، عاری از رگه و سوراخ ریز، ذرات و اجسام خارجی، پارگی و دارای پروانه بهداشتی ساخت و علامت استاندارد می باشد.	۶
			نوع ظروف یکبار مصرف متناسب با مواد غذایی گرم و سرد می باشد	۷
		واحد بهداشت محیط	پرسنل آشپزخانه برای توزیع مواد غذایی در بخش های ویژه از ظروف یکبار مصرف مورد تایید واحد بهداشت محیط استفاده نمایند.	۸

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 اجرایی مدون: ه ۱-۸-۱