



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان مرکز آموزشی درمانی نیک نفس	
عنوان: دستورالعمل نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا	
کد: NH-In-EH-02-09	کد سنج: الف-6-2-5
تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395	تاریخ بازنگری: شهریور ماه 1404

ردیف	عنوان بخشنامه	شماره صفحه
1	دستورالعمل نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا	2

دامنه کاربرد: مرکز آموزشی درمانی نیک نفس

مسئول پاسخگوی دستورالعمل: مسئول واحد بهداشت محیط، نماینده پیمانکار، کارشناس تغذیه

روش نظارت بر دستورالعمل: مشاهده

پیوست (ضمائم): منابع و مراجع

دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خورده و آشامیدنی

ظروف یکبار مصرف مناسب: ظروف یکبار مصرف باید عاری از خراش، پارگی، جمع شدگی و بو باشد.

دستورالعمل:

- 1- مسئول آشپزخانه کترینگ جهت حمل و نقل غذاها بایستی از ظروف مناسب، درب دار و غیر مستعمل استفاده نماید.
- 2- مسئول آشپزخانه کترینگ جهت حمل و نقل غذاها بایستی از ماشین های گرمخانه دار استفاده نماید.
- 3- کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت محیط مستقر در کترینگ می بایست بر اجرای صحیح استفاده از ظروف مناسب و همچنین حمل و نقل توسط ماشین های گرمخانه دار نظارت نمایند.
- 4- پرسنل آشپزخانه می بایست یک ساعت قبل از ورود غذاها به محل توزیع بیمارستان ماشین های گرمخانه دار را روشن نمایند.
- 5- پرسنل آشپزخانه می بایست مواد غذایی را به محل توزیع انتقال داده و در گرمای با دمای بالای 60 درجه سانتیگراد قرار دهند.
- 6- کارشناس تغذیه بایستی به نگهداری غذاهای سرد در یخچال تا زمان توزیع نظارت داشته باشد.

تهیه کننده	تاییدکننده	تصویب کننده	ابلاغ کننده
فاطمه باتوته (کارشناس بهداشت محیط)	آقای اصغری (مدیر مرکز)	خانم دکتر میرمطلبی (رئیس مرکز)	خانم دکتر میرمطلبی (رئیس مرکز)



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان مرکز آموزشی درمانی نیک نفس	
عنوان : دستورالعمل نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا	
کد: NH-In-EH-02-09	کد سنج: الف-6-2-5
تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395	تاریخ بازنگری: شهریور ماه 1404

- 7- کارشناس بهداشت محیط آشپزخانه ، می بایست دمای یخچال ها را در هر شیفت کنترل و ثبت نماید.
- 8- کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت محیط می بایست بر خرید ظروف یکبار مصرف مناسب جهت حفظ زنجیره سرد و گرم مواد غذایی نظارت نماید.
- 9- پرسنل آشپزخانه می بایست از ظروف یکبار مصرف مناسب جهت سرو غذا در اتاق های ایزوله، واحد های عفونی، بخشهای ویژه و اورژانس استفاده نمایند
- 10- پرسنل آشپزخانه می بایست غذاها را در تریالی گرمخانه دار درب بسته انتقال دهند .
- 11- پرسنل توزیع آشپزخانه بایستی با سرعت و بدون توقف در مسیر ، غذاها را توزیع نمایند .
- 12- کارشناس بهداشت محیط می بایست به صورت تصادفی دمای غذا را کنترل و ثبت نماید.

تهیه کننده	تاییدکننده	تصویب کننده	ابلاغ کننده
فاطمه باتوته(کارشناس بهداشت محیط)	آقای اصغری(مدیر مرکز)	خانم دکتر میرمطلبی(رئیس مرکز)	خانم دکتر میرمطلبی(رئیس مرکز)