



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان مرکز آموزشی درمانی نیک نفس	
عنوان: نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ	
کد: NH-DP-EH-02-05	کد سنج: الف-6-2-4
تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395	تاریخ بازنگری: شهریور 1404

ردیف	عنوان بخشنامه	شماره صفحه
1	نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ	2

دامنه: مرکز آموزشی درمانی نیک نفس

هدف: پیشگیری از بروز و طغیان بیماری های منتقله از غذا

تعاریف (واژه ها): -

مسئول پاسخگوی روش اجرایی: مسئول بهداشت محیط، نماینده پیمانکار، کارشناس تغذیه

منابع: قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و آیین نامه اجرایی آن، دستورالعمل بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی کد 18639269

روش اجرایی:

با توجه به تجمیع نمودن پخت پز در محل کترینگ مرکزی، کلیه مراحل در کترینگ توسط کارشناس بهداشت محیط و کارشناس تغذیه مستقر در آن واحد بررسی و کنترل می گردد.

1- در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی بهداشت فردی رعایت می گردد.

2- کارکنان آشپزخانه در هنگام آماده سازی و طبخ مواد غذایی از ابزار کار بهداشتی و تمیز استفاده میکنند.

3- مسئول بهداشت محیط و تغذیه بر استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی برای طبخ مواد غذایی نظارت میکنند.

4- مسئول بهداشت محیط و تغذیه بر گردش کار آشپزخانه مطابق با ضوابط بهداشتی نظارت می کنند.

5- کارکنان آشپزخانه یخ زدایی مواد اولیه غذایی را مطابق با ضوابط بهداشتی انجام می دهند.

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: نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی آماده سازی و طبخ	
کد: NH-DP-EH-02-05	کد سنج: الف-6-2-4
تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395	تاریخ بازنگری: شهریور 1404

- 6- کارکنان آشپزخانه سالم سازی میوه جات و سبزیجات را مطابق با دستورالعمل انجام می دهند.
- 7- کارکنان آشپزخانه غذاهای خام و پخته، شسته و نشسته را جدا از هم نگهداری می کنند
- 8- کارکنان آشپزخانه مواد غذایی فاسد شدنی را در یخچال و سردخانه نگهداری می نمایند.
- 9- پرسنل آشپزخانه مواد غذایی فاسدشدنی را بیشتر از دو ساعت در دمای محیط (بین 5 تا 60 درجه) نگهداری نمی کنند.
- 10- کارشناس بهداشت محیط بصورت تصادفی دمای مواد غذایی آماده طبخ و طبخ شده را اندازه گیری می کند.
- 11- پرسنل آشپزخانه حداقل دمای 60 درجه را برای پخت مواد غذایی رعایت میکنند.
- 12- فضای آماده سازی توسط مسئول آشپزخانه از فضای طبخ غذا جداسازی گردیده است.
- 13- کارشناس بهداشت محیط براساس برنامه زمان بندی از آشپزخانه بازدید و چک لیست بازرسی آشپزخانه را تکمیل کرده و مشکلات مربوطه را در کمیته بهداشت محیط مطرح می کند کارشناس بهداشت محیط "به صورت تصادفی" دمای مواد غذایی آماده طبخ و طبخ شده را اندازه گیری می کند.
- 14- کارشناس بهداشت محیط موارد غیر قابل رفع در محل آشپزخانه را کمیته بهداشت محیط مطرح و پیگیری می کند.

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)