



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان

مرکز آموزشی درمانی نیک نفس

عنوان : نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا

کد: NH-DP-EH-03-05

کد سنج: الف-6-2-5

تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395

تاریخ بازنگری: شهریورماه 1404

ردیف	عنوان بخشنامه	شماره صفحه
1	نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا	2

دامنه : مرکز آموزشی درمانی نیک نفس

تعریف: ندارد

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

روش نظارت بر روش اجرایی: مشاهده و مستندات

امکانات و تسهیلات مورد نیاز: تالی حمل غذا - سینی غذا - لوازم حفاظت فردی - کانتر - دماسنج لیبری

پیوست (ضمائم): ندارد

منابع و مراجع: -قانون ماده 13 مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی -آیین نامه اجرایی ماده 13

-دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مرکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی شماره 18039209

روش اجرایی:

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

1- پرسنل مخصوص بارگیری غذا، بارعایت شرایط حمل و نقل بهداشتی خارج از مراکز، نسبت به انتقال مواد غذایی به بیمارستان اقدام می نمایند.

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 توزیع و سرو غذا	
کد: NH-DP-EH-03-05	کد سنج: الف-6-2-5
تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395	تاریخ بازنگری: شهریور ماه 1404

2- کارشناس بهداشت محیط کترینگ بر شرایط حمل و نقل در خارج از مرکز نظارت دارد.

3- پرسنل توزیع غذا با رعایت بهداشت فردی، ظروف طبخ غذا را از ماشین مخصوص حمل غذا خارج نموده و با استفاده از ترالی حمل غذای مناسب به محل توزیع غذا حمل و پس از توزین به سالن غذاخوری منتقل می نمایند.

توزیع غذا در بخش:

1- کارشناس بهداشت محیط نسبت به آموزش نکات بهداشتی در زمان توزیع غذا در بخش های (بستری، ویژه، ایزوله و غیره) اقدام می نماید.

2- پرسنل آشپزخانه ترالی حمل غذا را قبل از استفاده شستشو و ضدعفونی می نماید.

3- پرسنل توزیع غذا، ظروف غذای بیماران و همراهان را جهت پیشگیری از آلودگی ثانویه با رعایت بهداشت فردی با درپوش میپوشانند.

4- پرسنل توزیع غذا با رعایت بهداشت فردی نسبت به توزیع غذا در ظروف اقدام مینمایند.

5- پرسنل توزیع غذا جهت واحدهای عفونی، بخشهای ویژه و اورژانس و اتاقهای ایزوله از ظروف یکبار مصرف استاندارد (گیاهی) استفاده مینمایند.

6- پرسنل توزیع غذا نسبت به توزیع غذا با رعایت شرایط بهداشت فردی و ترالی مناسب با استفاده از ترالی مخصوص حمل غذا در بخش ها اقدام می نماید.

7- کارشناس بهداشت محیط و تغذیه بر رعایت ضوابط و قوانین بهداشتی در کلیه مراحل توزیع و سرو غذا، نظارت میکنند.

8- کارشناس بهداشت محیط نسبت به کنترل تصادفی دمای غذا در هنگام توزیع بین بیماران و همراهان توسط ترمومتر اقدام مینمایند.

9- کمک بهیار یا یکی از پرسنل درمانی بخش پس از شناسایی بیماران اتاق ایزوله در تعامل با پرسنل توزیع غذا اقدام به ارائه غذا به بیمار می نماید.

تهیه کننده	تایید کننده	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 توزیع و سرو غذا

کد: NH-DP-EH-03-05

کد سنج: الف-6-2-5

تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395

تاریخ بازنگری: شهریور ماه 1404

10- پرسنل توزیع غذا نیم ساعت پس از توزیع غذا اقدام به جمع آوری سینی ها از بخش ها می نماید.

11- پرسنل توزیع غذا ظروف جمع آوری شده بیماران و همراهان را جهت شستشو به محل شستشوی ظروف بیماران انتقال میدهند.

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)