



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی رفسنجان مرکز آموزشی درمانی نیک نفس	
عنوان : نظارت بر نحوه تهیه و نگهداری مواد اولیه غذایی	
کد: NH-DP-EH-01-05	کد سنج: الف - 6-2-1
تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395	تاریخ بازنگری: شهریور 1404

ردیف	عنوان بخشنامه	شماره صفحه
1	نظارت بر نحوه تهیه و نگهداری مواد اولیه غذایی	2

دامنه: مرکز آموزشی درمانی نیک نفس

هدف: تهیه و خرید مواد غذایی با کیفیت مطلوب در زمان مناسب جهت ارتقای خدمات تغذیه بیمارستان و ایمنی بیمار

تعاریف (واژه ها): مواد اولیه یا مواد خام شامل مواد و اقلام مختلفی مانند حبوبات ، سبزیجات و مواد پروتئینی می باشند که به صورت پخته نشده و خام از فروشگاه های مجاز خریداری می شوند.

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

روش نظارت بر روش اجرایی : نظارت و بررسی مستندات

امکانات و تسهیلات مورد نیاز : سردخانه های زیر صفر و بالای صفر . ماشین حمل و نقل مناسب مواد غذایی ، پالت و قفسه برای نگهداری مواد غذایی و لوازم حفاظت فردی

پیوست (ضمائم): دستورالعمل اجرایی بازرسی شماره 18039209

منابع و مراجع : بر اساس دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه ، توزیع ، نگهداری ، حمل و نقل و فروش مواد خورده و آشامیدنی شماره 18039209

مسئولیتها و اختیارات :

پرسنل واحد آشپزخانه

روش اجرایی :

با توجه به جمع 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.

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 نحوه تهیه و نگهداری مواد اولیه غذایی	
کد: NH-DP-EH-01-05	کد سنج: الف - 6-2-1
تاریخ تدوین: بهمن ماه 1395	تاریخ بازنگری: شهریور 1404

- 1- مسئول واحد بهداشت محیط و واحد تغذیه آموزشهای لازم را در مورد رعایت بهداشت مواد غذایی به پرسنل دخیل در تهیه و نگهداری مواد غذایی ارائه میدهند .
- 2- نماینده پیمانکار ، لیست خرید مواد غذایی را براساس موجودی انبار مواد غذایی ، تهیه و پس از تایید کارشناس تغذیه به مسئول خرید تحویل می دهد .
- 3- مسئول خرید براساس آئین نامه اجرایی ماده 13 مواد خوردنی و آشامیدنی ، از مراکز مجاز و دارای صلاحیت بهداشتی اقدام به خرید مواد اولیه غذایی می نماید .
- 4- مسئول خرید ، مواد اولیه غذایی را صرفا با وسایل نقلیه مخصوص حمل و نقل مواد غذایی حمل می نماید . (روی وسیله نقلیه شماره مجوز صادره از معاونت بهداشت بصورت برجسب درج شده است)
- 5- مسئول خرید، مواد اولیه غذایی با قابلیت فسادپذیری را با رعایت زنجیره سرد توسط خودروهای دارای مجوز از معاونت بهداشتی به بیمارستان منتقل می کند.
- 6- کارشناس بهداشت محیط و تغذیه کلیه مود غذایی را از نظر وجود بسته بندی مجاز و سایر مشخصات درج شده برروی بسته بندی (پروانه ساخت، تاریخ تولید و انقضاء، نام محصول) کنترل می نمایند.
- 7- انبار دار نسبت به چیدمان مناسب و استاندارد مواد غذایی اقدام می نماید.
- 8- کارشناس بهداشت محیط و کارشناس تغذیه دو نوبت در روز دمای کلیه یخچالها ، سردخانه ها و فریزرهای موجود در آشپزخانه رامطابق دستورالعمل ثبت می نمایند
- 9- پرسنل خدمات آشپزخانه نسبت به نظافت و گندزدایی روزانه و منظم انبارها و سردخانه اقدام می نمایند.
- 10- کارشناس بهداشت محیط و تغذیه بر رعایت ضوابط و قوانین بهداشتی در تمام قسمتهای نگهداری مواد اولیه غذایی مطابق دستورالعمل شماره 18039209 (شامل سردخانه های زیر صفر و بالای صفر، انبار مواد غذایی، یخچال ها و فریزرها) نظارت می کنند.
- 11- کارشناس بهداشت محیط و تغذیه نسبت به پیگیری رفع نواقص و معایب بهداشتی اقدام و در صورت لزوم موارد را در کمیته های بهداشت محیط و تغذیه بیمارستان مطرح می نمایند .

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)