

عنوان دستورالعمل :

نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا

کد: WIM 33-22	شماره ویرایش : ۷	تاریخ تصویب و ابلاغ : ۱۴۰۵/۲/۲۰
حوزه تولید: بهداشت محیط	تعداد صفحه ها : ۳	تاریخ آخرین ویرایش: ۱۴۰۵/۲/۱۷
هدایت کننده: مسئول بهداشت محیط /مسئول تغذیه		تاریخ بازبینی بعدی: ۱۴۰۶/۲/۲۰

اهداف:

رعایت زنجیره سرد و گرم در زمان توزیع مواد غذایی به منظور پیشگیری از آسیب به بیمار و پرسنل، پیشگیری از بروز و طغیان بیماری‌های منتقله از غذا

دامنه کاربرد :

تمامی واحدهای نگهداری، تهیه و سرو مواد غذایی در مرکز

تعریف واژگان و کلمات کلیدی:

مواد غذایی بالقوه خطرناک

هر غذایی که در تمام و یا در بخشی از آن شیر و یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی، و یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر، قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا و یا مولد سم باشند مواد غذایی بالقوه خطرناک نامیده

می شود. غذاهایی که pH آن ۴/۶ یا پایین تر و دارای فعالیت آب ۰/۸۵ یا کمتر هستند مشمول این دسته از مواد غذایی نمی شوند.

مواد غذایی بالقوه غیر خطرناک

مواد غذایی در شکل یا حالتی که منجر به رشد میکروارگانیسم های بیماریزا و تولید کننده سم نشود.

روش انجام کار :

۱- تامین زنجیره سرد برای مواد غذایی

- باید تجهیزات لازم (یخچال و سردخانه) برای تامین زنجیره سرد و رسیدن به دمای پایین تر از ۵ درجه سلسیوس از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد فراهم گردد.
- مواد غذائی بالقوه خطرناک نباید بیش از دو ساعت در محدوده دمای خطرناک (دمای بین ۵ تا ۶۰ درجه سلسیوس) نگهداری گردد و باید در دمای پایین تر از ۵ درجه سلسیوس یا در دمای بالاتر از ۶۰ درجه سلسیوس نگهداری گردد.

۲- تامین زنجیره گرم برای مواد غذایی

- باید اقدامات و تجهیزات لازم برای تامین زنجیره گرم و رسیدن به دمای بالاتر از ۶۰ درجه سلسیوس از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد فراهم گردد.
- ۳- تراسی گرم خانه دار مخصوص توزیع غذا می بایست قبل از اقدام به بارگیری و توزیع به برق متصل گردیده تا به دمای لازم برسد.
- ۴- لازم است در هر بخش و در زمان های توقف جهت توزیع غذا، تراسی مجدداً به برق متصل گردد تا از افت دما جلوگیری گردد.
- ۵- هنگام حمل غذا با تراسی توسط آسانسور از حضور بیماران و سایر افراد در داخل آسانسور جلوگیری گردد.
- ۶- پرسنل آشپزخانه باید در هنگام خدمات غذایی از روپوش سفید با شرایط بهداشتی استفاده نمایند.
- ۷- پرسنل آشپزخانه باید در هنگام توزیع مواد غذایی از ماسک و دستکش یکبار مصرف و کلاه و آستین یکبار مصرف استفاده نمایند.
- ۸- پرسنل آشپزخانه باید قبل از توزیع مواد غذایی دستهای خود را مطابق با دستورالعمل شستشو دهند.
- ۹- آشپزخانه بیمارستان باید دارای ظروف یکبار مصرف مورد تایید واحد بهداشت محیط و با تعداد کافی باشد.
- ۱۰- ظروف یکبار مصرف باید سالم، تمیز، عاری از رگه و سوراخ ریز، ذرات و اجسام خارجی، خراش، پارگی، جمع شدگی، لبه های تیز، بو و حباب بوده و دارای پروانه بهداشتی ساخت و علامت استاندارد باشد.
- ۱۱- نوع ظروف یکبار مصرف متناسب با مواد غذایی گرم و سرد می باشد.
- ۱۲- پرسنل باید برای توزیع مواد غذایی در بخش های ویژه از ظروف یکبار مصرف مورد تایید واحد بهداشت محیط استفاده نمایند.

نام و نام خانوادگی تهیه کنندگان و سمت :

- مهندس بهاره شایان : مسئول بهداشت محیط
- دکتر مرضیه مخبر: مسئول تغذیه
- مهندس سعید رحیمی: کارشناس بهداشت محیط

مستندات مرتبط:(پیوست ها)

- آیین نامه اجرای ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی و بهداشتی و آرایشی

(منابع و امکانات لازم):

- گرم خانه های حمل مواد غذایی
- دماسنج لیزری
- سردخانه ها و یخچالها
- پرسنل آموزش دیده دارای گواهی دوره آموزش بهداشت عمومی و کارت بهداشتی معتبر

مراجع:

- دستورالعمل بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی کد ۱۸۰۳۹۲۰۹، بهداشت محیط و نقش آن در کنترل عفونت های بیمارستانی
- دستور العمل اجرایی صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی مرکز سلامت و محیط کار

نام و امضاء سرپرست تهیه کنندگان: مسئول بهداشت محیط: مهندس بهاره شایان	نام و امضاء تایید کننده معاون توسعه مدیریت و منابع: دکتر رضا گل پیرا
مهر و امضاء دفتر بهبود کیفیت دکتر بهزاد مومنی	نام و امضاء تصویب و ابلاغ کننده رئیس انستیتو: دکتر فریدون نوحی