



بهداشت و درمان صنعت نفت تهران

دستورالعمل

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو مواد غذایی

تهیه کنندگان:			تأیید کننده:		تصویب کننده:
نام و نام خانوادگی:	مهندس مهران	مهندس سمیه	مهندس مصطفی	دکتر افشین بلوری	دکتر علی بهزادی
	اثمری	آبانگاه	جوزدانی		
سمت:	کارشناس ارشد بهداشت	کارشناس بهداشت	سرپرست واحد بهداشت عمومی	نماینده مدیریت HSE.MS	مدیریت ارشد
تاریخ:	۹۶/۹/۱۴	۹۶/۹/۱۴	۹۶/۹/۱۴	۹۶/۹/۱۸	۹۶/۹/۲۵
امضاء:					

شماره مدرک: HSE-WI-008/۰۰

صفحه: ۱ از ۵

نام مدرک:

دستورالعمل

نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا



بهداشت و درمان صنعت نفت
تهران

فهرست:

شماره

عنوان

صفحه

- | | |
|---|--------------------------|
| ۲ | ۱. هدف |
| ۲ | ۲. دامنه کاربرد |
| ۲ | ۳. تعاریف |
| ۲ | ۴. مسئولیت ها و روش اجرا |
| ۲ | ۴-۱. مسئولیت ها: |
| ۳ | ۴-۲. روش کار |
| ۵ | ۵. مدارک ذیربط |
| ۵ | ۶. سوابق و مستندات |

۱. هدف:

شماره مدرک: HSE-WI-008/۰۰ صفحه: ۲ از ۵	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	--	--

نظارت و کنترل رعایت ضوابط بهداشت ، ایمنی و محیط زیست در روند توزیع و سرو غذا در بخش تغذیه جهت حفظ سلامت کارکنان در بهداشت و درمان صنعت نفت تهران می باشد.

۲. دامنه کاربرد:

دامنه کاربرد این دستورالعمل، کنترل شرایط بهداشت محیط ، ایمنی، بهداشت مواد غذایی و زیست محیطی بخش تغذیه بیمارستان مرکزی نفت را شامل می شود.

۳. تعاریف:

۳-۱ - دستگاه دماسنج لیزری: وسیله ای جهت سنجش دمای مواد پروتئینی ورودی به بخش تغذیه و اطمینان از رعایت دمای استاندارد و بهداشتی آنها می باشد.

۴. مسئولیت ها و روش اجرا:

۴-۱: مسئولیت ها:

۴-۱-۱: مسئولیت کارشناس بهداشت محیط نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو مواد غذایی، تهیه دستورالعمل ها و آموزش بهداشت می باشد.

۴-۱-۲: مسئولیت رئیس بخش تغذیه نظارت بر چگونگی توزیع و سرو مواد غذایی توسط کارکنان بخش تغذیه و نظارت بر رعایت بهداشت توسط ایشان می باشد.

۴-۱-۳: مسئولیت کارکنان بخش تغذیه توزیع و سرو مواد غذایی مطابق با دستورالعمل های بهداشتی و اجرای کامل این دستورالعمل می باشد.

۴-۲: روش کار:

شماره مدرک: HSE-WI-008/۰۰ صفحه: ۳ از ۵	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	--	---

جهت نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا موارد زیر توسط کارشناس بهداشت محیط مد نظر قرار می گیرد:

- کارکنان باید دارای کارت بهداشتی معتبر با تاریخ معتبر (دوره زمانی شش ماهه) باشند .
- کارت بهداشتی باید در معرض دید مراجعین ، بازرسان بهداشت و مسئولین ذیربط قرار بگیرد .
- کلیه متصدیان و کارکنانی که در مراکز تهیه ، تولید ، توزیع ، نگهداری و فروش اشتغال دارند ، موظفند در کلاسهای ویژه بهداشتی - دوره آموزش بهداشت اصناف شرکت نمایند .
- متصدیان و کارکنان موظفند موارد بهداشت فردی را کاملاً رعایت نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می شود ، عمل نمایند .
- کارکنان موظفند ناخن ها ، موی سر و صورت خود را کوتاه و تمیز نمایند .
- کارکنان باید به کلاه و روپوش به رنگ روشن و تمیز ملبس باشند .
- کارکنان باید قبل از شروع کار ، در صورت تغییر نوع کار و بعد از توالی دستان خود را با آب و صابون بشویند .
- کارکنان در هنگام آماده سازی ، طبخ و توزیع غذا باید از دستکش استفاده نمایند. (دستکش غیرمشکی)
- شستن دست در محل ظرفشویی ممنوع می باشد .
- برای خشک کردن دستها از دستمال کاغذی یا دست خشک کن برقی استفاده شود .
- توزیع غذا باید به گونه ای باشد که باعث ازدحام مراجعین و اتلاف وقت آنها نشود .
- با توجه به تعداد مراجعین در غذاخوری تعدادی از پرسنل با چرخ دستی مناسب ظروف غذاهای سرو شده را از روی میزها جمع آوری و در همان حال سطوح میز را برای مراجعین بعدی تمیز نمایند .

شماره مدرک: HSE-WI-008/۰۰ صفحه: ۴ از ۵	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	--	---

- توزیع غذا توسط کادر خدمات مخصوص توزیع صورت گیرد.
- ترالی گرمخانه دار جهت توزیع غذا و به تعداد کافی موجود باشد .
- متصدی توزیع غذا ماهر و آموزش دیده باشد .
- در هنگام توزیع غذا، لباس کار متصدیان توزیع غذا تعویض شود.
- متصدیان توزیع غذا قبل و بعد از تماس با غذا ، دست های خود را بشویند.
- متصدیان توزیع غذا، از پیشبند مخصوص جهت توزیع غذا استفاده نمایند.
- ترالی حمل غذا با درپوش مناسب تا رسیدن به بخش پوشیده شود.
- برای توزیع غذا از ظروف سالم استیل یا چینی استفاده شود.
- دورچین غذا برای بیماران وجود داشته باشد.
- غذای تهیه شده برای بیماران بر اساس برنامه غذایی تنظیم شده برای هر بیمار باشد.
- غذای بیماران بخش دیالیز ۴۵ دقیقه قبل از سایر بخش ها توزیع شود.
- غذای توزیع شده مطابق رژیم غذایی بیمار و دارای کیفیت ، دما و ظاهر مناسب باشد.
- لیست غذایی بعد از توزیع توسط مسئول شیفت امضا شود.
- غذا در ساعت تعیین شده در بخش ها توزیع شود.
- درمحل سرو غذا پیشخوان و میز کار و کلیه لوازم و وسایل مصرفی کاملاً تمیز و ضد عفونی شده باشد .
- مواد غذایی داغ در کلیه مراحل سرو غذا حداقل در دمای ۶۰ درجه سانتیگراد نگهداری شده و از افت درجه حرارت اجتناب شود .
- مواد غذایی سرد مانند سس های سرد و سالادها در درجه حرارت ۴ تا ۵ درجه سانتیگراد نگهداری باشند.
- حداکثر زمان نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی طبخ شده در خارج از یخچال ۲ ساعت باشد.
- در صورتیکه لازم است غذا بیشتر از ۲ ساعت نگهداری شود حتماً غذا در یخچال نگهداری شود.

شماره مدرک: HSE-WI-008/۰۰ صفحه: ۵ از ۵	نام مدرک: دستورالعمل نظارت بر رعایت ضوابط بهداشتی توزیع و سرو غذا	 بهداشت و درمان صنعت نفت تهران
--	--	---

- برای نگهداری مواد غذایی پخته و انتقال غذا بلافاصله اقدام شده و غذا را در ظرفهای کم عمق و در حد امکان حجم کم تقسیم کرده و برای گرم کردن مجدد غذای بیمار، مقدار لازم برای مصرف را از یخچال خارج نموده و بسرعت و کامل گرم نموده و مصرف نمایند.
- غذاهای باقیمانده در روز بایستی با نظارت مسئول بخش تغذیه توسط پیمانکار مواد غذایی از بخش تغذیه خارج گردد.

۵. مدارک ذیربط:

- ۵-۱- آیین نامه اجرایی قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب وزارت بهداشت
- ۵-۲- مجموعه قوانین، دستورالعمل ها و چک لیست های بهداشت عمومی و محیط سازمان بهداشت و درمان صنعت نفت

۶. سوابق و مستندات:

- فرم گزارش بازدیدهای بهداشتی به شماره HSE-FO-008/00
- چک لیست بازدید بهداشت محیط رستوران و آشپزخانه- ابلاغی از ستاد سازمان بهداشت و درمان نفت