

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



# سنجه های اعتبار بخشی 1401 مدیریت و بهداشت مواد غذایی

ارائه توسط:  
مهندس راضیه باقری  
بهار ۱۴۰۱

# الف - ۶-۱-۴: کارکنان مشمول آموزشهای بهداشتی برابر ضوابط مربوط، گواهینامه آموزشی بهداشت معتبر اخذ نموده اند.

سطح  
یک

- وجود گواهینامه معتبر پایان دوره آموزشی بهداشت اصناف برای کارکنان تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی و مدیریت پسماند
- عدم بکارگیری کارکنان پسماند در مراحل تهیه، توزیع، طبخ، سرو و فروش مواد غذایی در فرایند مدیریت پسماند و بالعکس
- اخذ گواهینامه بر اساس دستورالعمل ها و قوانین بوده، از نظر زمان و مرجع صادرکننده معتبر می باشد. تصویر گواهینامه دوره آموزشی بهداشت اصناف در واحدهای تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی و مدیریت پسماند نصب شده است.

# الف-۶-۱-۵: کنترل حشرات و جانوران موذی با اولویت استفاده از روشهای تلفیقی و لحاظ نکات بهداشتی و ایمنی برنامه ریزی و اجرا میشود.

سطح  
یک

- وجود برنامه مدون برای کنترل حشرات و جانوران موذی با استفاده از روشهای تلفیقی
- اولویت بخشی به استفاده از روش تلفیقی با هدف کنترل طولانی مدت نسبت به روش های شیمیایی
- روشهای تلفیقی از قبیل بهسازی محیط، کنترل فیزیکی، ایجاد موانع در راههای ورود کنترل حشرات و جانوران، استفاده از مصالح مناسب، ترمیم شکاف دیوار، کف و سقف است.
- در صورت استفاده از روشهای شیمیایی و ضرورت سم پاشی، بایستی اطلاعات فرمولاسیون سموم مورد استفاده، نوع ماده موثر و غلظت مورد نیاز مصرف، نحوه کاربرد، پادزهر هر یک از سموم مورد استفاده مشخص شده و دستورالعمل اقدامات احتیاطی لازم در مواجهه با سموم مورد استفاده در بیمارستان بر اساس کتاب کنترل ناقلین بیماریها و عوامل محیطی مرتبط با آنها و ضوابط شرکتهای خدماتی مبارزه با حشرات و جانوران موذی در اماکن عمومی و خانگی، تهیه و در دسترس کارکنان مرتبط قرار گیرد.

# الف ۶-۲: مراحل تهیه، آماده سازی، طبخ، توزیع و سرو غذا با رعایت اصول بهداشتی انجام میشود.

- الف ۶-۲-۱ مواد غذایی مجاز، از مراکز معتبر با رعایت اصول بهداشتی تهیه و مطابق ضوابط بهداشتی به بیمارستان حمل میشود.
- استفاده از مواد اولیه غذایی سالم و بهداشتی
- دارا بودن پروانه ساخت و شناسه نظارت از وزارت بهداشت برای مواد اولیه غذایی
- حمل و نقل مواد اولیه غذایی با رعایت اصول بهداشتی
- نظارت کارشناس مسئول بهداشت محیط بر تهیه مواد اولیه غذایی و انجام اقدامات اصلاحی در صورت لزوم

سطح  
یک

- مواد اولیه غذایی که از نظر فیزیکی (درجه حرارت نامناسب)، شیمیایی (فلزات سنگین، کودهای شیمیایی و سموم کشاورزی) و میکروبی (باکتری ها و سموم آنها و قارچ ها) مشکلی نداشته باشد.
- از مواد غذایی بسته بندی مجاز دارای اطلاعات نام محصول، ترکیبات، آدرس کارخانه یا کارگاه، شماره پروانه ساخت یا کد بهداشتی از وزارت بهداشت، تاریخ تولید و انقضا و محصولات واحدهای تولیدی دارای پروانه معتبر بهداشتی استفاده شود.
- سبزیجات و صیفی جات و میوه ها از مراکز تهیه و توزیع معتبر تهیه شود.
- حمل و نقل مواد اولیه غذایی به وسیله وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل مواد غذایی دارای مجوز درج شده بر روی وسیله نقلیه به صورت برچسب مواد اولیه غذایی به وسیله وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل مواد غذایی دارای شماره مجوز درج شده بر روی وسیله نقلیه به صورت برچسب صادره از معاونت بهداشتی، مطابق آیین نامه اجرایی ابلاغی وزارت بهداشت حمل شوند. لازم است پروانه بهداشتی صادر شده از سوی معاونت بهداشتی و اعتبار پروانه بهداشتی بررسی شود.
- همچنین سازوکاری برای ثبت، نظارت و بررسی پروانه تمامی وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل مواد غذایی در تمام ساعات شبانه روز که به بیمارستان جهت بارگیری یا تخلیه بار مراجعه میکنند توسط بیمارستان تدوین شده و در واحد بهداشت محیط وجود داشته باشد.

# الف ۶-۲-۲: نحوه نگهداری و انبارش مواد اولیه غذایی در انبار و سردخانه به صورت ایمن و با رعایت اصول بهداشتی است.

سطح  
یک



- وجود انبار/ سردخانه های اختصاصی برای نگهداری مواد غذایی با شرایط بهداشتی
- وجود مکانیسم های ایمن برای ورود و خروج به سردخانه ها
- نگهداری و انبارش مواد اولیه غذایی در انبار/ سردخانه با رعایت اصول بهداشتی
- شوینده/پالت/مواد خام و پخته/زنجیره سرد و گرم/ ۲ ساعت

# الف ۶-۳-۲: انبار، سردخانه، محل آماده سازی، پخت، ظرفشویی در آشپزخانه چیدمان مناسب داشته و مسیر یک طرفه تمیز به کثیف رعایت میشود.

سطح  
یک

- رعایت مسیرهای کثیف و تمیز در چیدمان ساختار و اجزای آشپزخانه
- رعایت مسیرهای کثیف و تمیز در چیدمان فرایندهای کاری شپزخانه
- استفاده از امکانات و تسهیلات لازم برای جلوگیری از انتقال آلودگی در مسیرهای آشپزخانه
- محدودیت تردد و ممنوعیت ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه
- خط قرمز، کفش مخصوص آشپزخانه، جا کفشی / طبخ / سردخانه



# الف ۶-۲-۴: مراحل آماده سازی طبخ غذا با رعایت اصول بهداشتی و تحت نظارت کارشناس بهداشت محیط صورت می پذیرد.

سطح  
یک

- وجود ابزار، لوازم و ظروف دارای شرایط بهداشتی متناسب با فعالیت آشپزخانه

- آماده سازی، طبخ مواد غذایی با رعایت اصول بهداشتی

- ظروف/یخ زدایی و آماده سازی / سالم سازی سبزیجات



# الف ۶-۲-۵: توزیع و سرو غذا در بیمارستان با رعایت اصول بهداشتی و حفظ زنجیره سرد و گرم برنامه ریزی میشود.

- تدوین دستورالعمل " نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا" با حداقل های مورد انتظار

- آگاهی کارکنان مرتبط در زمینه دستورالعمل

- توزیع و سرو غذا رعایت اصول بهداشتی و حفظ زنجیره سرد و گرم

- حمل و نقل و سرو غذا بر بالین بیماران با رعایت شرایط بهداشتی استفاده از ظروف یک بار مصرف برای سرو غذای بیماران اتاقهای ایزوله، واحدهای عفونی و بخشهای ویژه و اورژانس الزامی است.

- کنترل تصادفی و دقیق درجه حرارت غذا/آسانسور مخصوص حمل غذا/ترالی های گرم خانه دار



سطح  
یک

# الف ۶-۲-۶: صلاحیت بهداشتی کارکنان در واحدهای مرتبط با مواد غذایی ارزیابی و احراز میشود.

سطح  
یک

- دریافت کارت معاینه پزشکی معتبر برای کارکنان تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی
- عدم بکارگیری کارکنان شاغل در مراحل مختلف مدیریت پسماند در فرایندهای تهیه مواد غذایی، طبخ، توزیع و سرو غذا
- نصب در محل

# الف ۶-۲-۷: آبدارخانه بخشها و واحدهای مختلف بیمارستان دارای شرایط بهداشتی و ایمن است.

سطح  
دو

- شرایط بهداشتی آبدارخانه بخشها و واحدهای مختلف مطابق آیین نامه و ضوابط ابلاغی وزارت بهداشت
- اطمینان از رعایت اصول ایمنی برای کارکنان و مراجعین استفاده کننده از امکانات آبدارخانه (سوخستگی / برق گرفتگی / لغزندگی و...)

# الف ۶-۲-۸: سالنهای غذا خوری و محل سرو غذا مطابق ضوابط مربوط است.

سطح  
دو

- مطابقت شرایط فیزیکی و محیطی سالن های غذاخوری و محل سرو غذا با شرایط بهداشتی
- رعایت اصول بهداشتی در مراحل سرو غذا

- دستورالعمل های مرتبط با بهداشت به سایت مرکز سلامت محیط و کار به نشانی [markazsalamat.behdasht.gov.ir](http://markazsalamat.behdasht.gov.ir) یا معاونت های بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی



# الف ۶-۲-۹: محل فروش مواد غذایی یا بوفه بیمارستان مطابق با ضوابط بهداشتی مربوط است.




- محل / مکان و ساختار فیزیکی فروش مواد غذایی یا بوفه در داخل بیمارستان مطابق آیین نامه اجرایی ابلاغی وزارت بهداشت

- ارائه مواد غذایی و کالاهای مجاز مطابق ضوابط مربوط

- دستورالعمل های مرتبط با بهداشت به سایت مرکز سلامت محیط و کار به نشانی [markazsalamat.behdasht.gov.ir](http://markazsalamat.behdasht.gov.ir) یا معاونت های بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی





THANK  
YOU

گرچه منزل بس خطرناک  
است و مقصد بس بعید

هیچ راهی نیست کان را  
نیست پایان غم مخور