



بیمارستان آیت الله مدنی
بجستان

کد دستنامه: TR-WI-39

تاریخ ابلاغ: فروردین ۱۴۰۳

تاریخ بازنگری: فروردین ۱۴۰۴

تعداد بازنگری: ۳

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

هدف: جلوگیری از فساد یا کاهش کیفیت مواد غذایی حین آماده سازی و طبخ

گامهای دقیق انجام کار، به ترتیب:

- پرسنل آشپزخانه از صحت عملکرد دمای یخچال و فریزر ها اطمینان حاصل می نمایند و روزانه آنها را ثبت می کنند
- ورود مواد غذایی به آشپزخانه توسط کارشناس بهداشت / تغذیه تایید و دمای مواد غذایی حین ورود بررسی شود
- رعایت طبخ کامل مواد غذایی و نگه داری مواد غذایی در دمای مناسب (بالای ۶۰ درجه یا زیر ۵ درجه به مدت بیش از یک ساعت توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می شود)
- رعایت اصول صحیح یخ زدایی و گرم کردن مجدد مواد غذایی توسط پرسنل آشپزخانه رعایت می شود
- پس از سرو غذا در ظروف یکبار مصرف بلافاصله غذا جهت توزیع به داخل بیمارستان توسط پرسنل آشپزخانه انتقال داده می شود به صورت رندوم دمای غذاهای توزیع شده در بیمارستان توسط کارشناس تغذیه / بهداشت چک و ثبت می شود

منابع و مراجع: دستور العمل از مراکز تهیه، تولید، توزیع مواد جلوگیری از انتقال عوامل بیماری زا توسط مواد غذایی خوراکی شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹

واحد بهداشت محیط
مهندس مهرانه لطفی