



بیمارستان مهر

سیستم مدیریت یکپارچه

نام مدرک: دستورالعمل سالم سازی سبزیجات آماده

کد مدرک: EH-IN-137

شماره بازنگری مدرک: ۰

تاریخ تهیه: ۹۸/۱۰/۱

تاریخ بازنگری: ۹۹/۱۰/۱

تاریخ صدور: ۹۸/۱۰/۱۰

وضعیت کنترل	امضاء	تاریخ	مسئولیت	
		۹۸/۱۰/۱۰	کارشناس بهداشت محیط / مهندس افشاری راد	تهیه
		۹۸/۱۰/۱۰	مدیریت داخلی / مهندس جبل عاملی	تأیید
صفحه ۱ از صفحه		۹۸/۱۰/۱۰	مدیریت عامل / دکتر مردانی	تصویب

کد مدرک: EH-IN-137					
شماره بازنگری: ۰ کد مدرک: QI-FO-121		دستورالعمل سالم سازی سبزیجات آماده		بیمارستان مهر	
شماره بازنگری : ۰		فرم وضعیت بازنگری			
شرح بازنگری	تاریخ بازنگری	شماره بازنگری	شماره صفحه	ردیف	

هدف..... ۴

دامنه کاربرد..... ۴

تعاریف..... ۴

مسئولیت ها و اختیارات..... ۴

شرح اقدامات..... ۴

منابع..... ۴

پیوست ها..... ۴

هدف :

هدف از تدوین این دستورالعمل جلوگیری از مبتلا شدن به بیماریهای روده ای می باشد .

دامنه کاربرد :

دامنه کاربرد این دستورالعمل در آشپزخانه می باشد .

تعاریف :

مسئولیت ها و اختیارات :

مسئولیت اجرای این دستورالعمل برعهده پرسنل آشپزخانه می باشد .

شرح اقدامات :

- ۱- پرسنل آشپزخانه باید ابتدا سبزیجات را به خوبی پاک کرده و شستشو دهند تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود .
- ۲- پرسنل آشپزخانه سپس باید سبزیجات را در یک ظرف ۵ لیتری ریخته بازاء هر لیتر ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی معمولی به آن اضافه کرده و ظرف را از آب پر کرده ، قدری بهم بزنند تا تمام سبزی در داخل کفاب قرار گیرد . مدت ۵ دقیقه سبزی را در کفاب نگهداری ، سپس سبزی را از روی کفاب جمع آوری و کفاب را تخلیه کرده و ظرف و سبزی را مجدداً با آب سالم شستشو دهند تا تخم انگل ها و باقیمانده مایع ظرفشویی از آنها جدا شوند (انگل زدائی)
- ۳- پرسنل آشپزخانه باید برای گندزدایی و از بین بردن میکروبها ، از محلول هایژن مطابق با دستورالعمل کارخانه یا یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین ۷۰ در صد را در ظرف ۵ لیتری پر از آب ریخته کاملاً حل کنند تا محلول گندزدایی کننده به دست آید. سپس سبزی انگل زدائی شده را برای مدت ۵ دقیقه در محلول گندزدایی کننده اخیر قرار دهند تا میکروبهای آن کشته شوند. توضیح آنکه اگر پرکلرین در دسترس نباشد می توانند از یک قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد استفاده کنند . ضمناً سایر گندزدهای موجود در بازار که دارای مجوز از وزارت بهداشت می باشند نیز قابل استفاده می باشد که در این گونه موارد باید مطابق دستورعمل مندرج بر روی بسته بندی اقدام شود . پرسنل آشپزخانه باید سبزی گندزدایی شده را مجدداً با آب سالم بشویند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا شود .
- ۴- پرسنل آشپزخانه باید سبزی گندزدایی شده را مجدداً با آب سالم بشویند تا باقیمانده هایژن یا کلر یا ماده گندزدا از آن جدا شود .

منابع :

اطلاعیه بهداشتی سالمسازی سبزیجات ، جوانه غلات و محصولات سالادی " مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت