



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت درمان



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت آموزش

دبیرخانه شورای راهبردی تدوین راهنماهای بالینی

سیاست های اجرایی و ضوابط بخش تغذیه

بیمارستان های کشور

در راستای ارتقاء هسنگ تغذیه بیمارستان ها

در برنامه تحول نظام سلامت

گروه تغذیه بالینی

معاونت بهداشت: دفتر بهبود تغذیه جامعه

معاونت درمان: دفتر مدیریت بیمارستانی و تعالی خدمات بالینی

و دفتر ارزیابی فناوری، تدوین استاندارد و تعرفه سلامت

با همکاری:

مرکز سلامت محیط و کار، دفتر منابع فیزیکی

معاونت پرستاری، دفتر نظارت و اعتباربخشی امور درمان

مرکز توسعه مدیریت و تحول اداری، اداره کل امور پشتیبانی و رفاهی

سال ۱۳۹۷

سرشناسه : ترابی، پریسا، ۱۳۴۹-

عنوان و نام پدیدآور : سیاست‌های اجرایی و ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌های کشور در راستای ارتقاء هتلینگ تغذیه بیمارستان‌ها در برنامه تحول نظام سلامت / نویسنده پریسا ترابی؛ [برای] دبیرخانه شورای راهبردی تدوین راهنماهای بالینی، گروه تغذیه بالینی معاونت درمان دفتر مدیریت بیمارستان و تعالی خدمات بالینی و دفتر ارزیابی فناوری، تدوین استاندارد و تعرفه سلامت و معاونت بهداشت دفتر بهبود تغذیه جامعه؛ همکاری مرکز سلامت محیط و کار، دفتر منابع فیزیکی معاونت پرستاری، دفتر نظارت و اعتباربخشی امور درمان مرکز توسعه مدیریت و تحول اداری، اداره کل امور پشتیبانی و رفاهی؛ [به سفارش] وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، معاون آموزشی،

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، معاونت درمان.

مشخصات نشر : تهران: نشر مجسمه، ۱۳۹۶.

مشخصات ظاهری : ۱۳۶ ص: مصور(رنگی)، جدول(رنگی)، نمودار(رنگی).

شابک : ۹۷۸۶۰۰۹۴۹۰۷-۴-۵

وضعیت فهرست نویسی: فیا

یادداشت : کتابنامه: ص. ۱۳۱.

موضوع : بیمارستان‌ها -- ایران -- خدمات غذایی

موضوع : Hospitals -- Food service -- Iran

موضوع : بیمارستان‌ها -- ایران -- مدیریت

موضوع : Hospitals -- Iran -- Management

موضوع : خدمات غذایی -- ایران -- مدیریت

موضوع : Food service -- Iran -- Management

شناسه افزوده : ایران. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی. معاونت درمان.

شناسه افزوده : ایران. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی. معاونت آموزشی.

ردیف کتبه : ۱۳۹۷ ع ۴۵۵/۵ RA۹۷۵/۵

ه‌بند دیویی : ۳۶۲/۱۱۰۹۵۵

شماره کتابشناسی ملی : ۵۱۲۲۲۶۸



سیاست‌های اجرایی و ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌های کشور
در راستای ارتقای هتلینگ تغذیه بیمارستان‌ها در برنامه تحول نظام سلامت
نویسنده: دکتر پریسا ترابی و همکاران

گروه تغذیه بالینی

معاونت بهداشت: دفتر بهبود تغذیه جامعه

معاونت درمان: دفتر مدیریت بیمارستانی و تعالی خدمات بالینی

و دفتر ارزیابی فناوری، تدوین استاندارد و تعرفه سلامت

با همکاری:

مرکز سلامت محیط و کار، دفتر منابع فیزیکی

معاونت پرستاری، دفتر نظارت و اعتباربخشی امور درمان

مرکز توسعه مدیریت و تحول اداری، اداره کل امور پشتیبانی و رفاهی

ناشر: مجسمه

نوبت چاپ: اول - ۱۳۹۷

تیراژ: ۳۰۰۰ نسخه

چاپ: طرفه

قیمت: ۱۸۰۰۰ تومان

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۹۴۹۰۷-۴-۵

نشانی: تهران - خ انقلاب - خ دوازده فروردین - خ نظری غربی - شماره ۹۹ - واحد ۱۰

تلفن: ۶۶۹۷۲۷۵۱ - فکس: ۶۶۹۷۲۷۵۰

عنوان

پیشگفتار

مقدمه

تعاریف

فصل اول: ضوابط پرسنلی، غربالگری، ارزیابی و مراقبت تغذیه‌ای بیمار

۱- ضوابط پرسنل بخش تغذیه بیمارستان

۲- ضوابط تغذیه‌ای بیمار در زمان پذیرش در بخش بستری بیمارستان

۳- ضوابط ویزیت و مشاوره تغذیه

۴- ضوابط آموزش و برقراری ارتباط با بیمار

۵- ضوابط آموزش و توانمندسازی کارکنان کادر درمانی در مورد مراقبت‌های تغذیه‌ای

۶- ضوابط اقدامات مرتبط با تغذیه در زمان ترخیص بیمار

فصل دوم: ضوابط منو، رژیم‌های غذایی و گاوژ

۷- ضوابط طراحی و تدوین منوی غذایی، رژیم‌های غذایی درمانی و میان وعده‌ها

۸- ضوابط گاوژ

فصل سوم: ضوابط فرایند خدمات غذایی

۹- ضوابط عقد قرارداد و نگهداری و طبخ غذا به پیمانکار در داخل بیمارستان

۱۰- ضوابط ثبت و سفارش غذا

۱۱- ضوابط خرید مواد اولیه

۱۲- ضوابط درخواست از انبار و انتقال مواد غذایی اولیه به آشپزخانه

۱۳- ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی

۱۴- ضوابط خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد و گرم کردن

۱۵- ضوابط آماده‌سازی مواد غذایی

۱۶- ضوابط طبخ غذا

۱۷- ضوابط بسته‌بندی، توزیع و جمع‌آوری پسماند غذا

۱۸- ضوابط مهمانداری و نحوه سرو غذا، میان وعده‌ها و نوشیدنی‌ها

۱۹- ضوابط خدمات بوفه فروش مواد غذایی بیمارستان

۲۰- ضوابط خدمات غذایی رستوران (سلف سرویس)

فصل چهارم: ضوابط تجهیزات و ابزار به تفکیک فضاهای بخش تغذیه

۲۱- لیست تجهیزات آشپزخانه بیمارستان به تفکیک فضاها

۲۲- لیست تجهیزات رستوران (سلف سرویس)

۲۳- لیست تجهیزات سیستم توزیع غذا و آبدارخانه

۲۴- لیست تجهیزات دفتر/ اتاق بخش تغذیه و رژیم درمانی

۲۵- لیست تجهیزات کلینیک/ درمانگاه تغذیه ورزشی درمانی

۲۶- لیست تجهیزات تغذیه‌ای بخش‌های بستری

فصل پنجم: ضوابط فنی - مهندسی و طراحی - معماری آشپزخانه و فضاهای وابسته

۲۷- مبانی و ضوابط طراحی آشپزخانه

۲۸- مشخصات آشپزخانه صنعتی

۲۹- حداقل فضاهای مورد نیاز در خدمات غذا و تغذیه بیمارستان

۳۰- ضوابط و الزامات عمومی فضای فیزیکی (گاز، نور، دما، صدا و تهویه در آشپزخانه)

۳۱- ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ اداری

۳۲- ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ نظافت و شستشو

۳۳- ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ تأمین آب سرد و گرم بهداشتی

۳۴- ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ جمع‌آوری و دفع فاضلاب چرب

۳۵- ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ تخلیه هوای آلوده توسط هواکش

۳۶- ضوابط ساختمانی فضاهای اصلی؛ نگهداری مواد اولیه

۳۷- ضوابط ساختمانی فضاهای اصلی؛ آماده‌سازی مواد اولیه

۳۸- ضوابط ساختمانی فضاهای اصلی؛ پخت و پز

۳۹- ضوابط ساختمانی فضاهای اصلی؛ توزیع حورالامه، آماده و تجهیزات سلف سرویس

فصل ششم: ضوابط ایمنی

۴۰- ضوابط ایمنی در آشپزخانه

۴۱- ضوابط کنترل حشرات و جوندگان

۴۲- تمهیدات اعلام و اطفاء حریق

۴۳- کمک‌های اولیه

فصل هفتم: ضوابط نظارت و کنترل

۴۴- ضوابط نظارت و کنترل (کنترل کمی، کنترل کیفی، تسهیلات فیزیکی، سوابق و مستندات)

پیوست‌ها

منابع

دسترسی به غذای سالم و با کیفیت، حق هر انسانی است. خدمات غذایی مناسب و مراقبت تغذیه‌ای در بیمارستان، در بهبود بیماران اثرات مفید و انکار ناپذیری دارد. ابتلاء بیماران بستری به سوء تغذیه، غیر قابل قبول است و منجر به افزایش مدت اقامت بیماران در بیمارستان، طولانی شدن مدت بازتوانی و هزینه‌های غیر ضروری برای مراقبت های بیمار خواهد شد.

غذای ارائه شده در بیمارستان ضمن تامین نیازهای فیزیولوژیکی، جنبه درمانی دارد. اهمیت غذا به عنوان عامل درمانی، مسئله جدیدی نیست و از سالیان دور، اطباء ایرانی به این مسئله باور داشتند. متأسفانه اهمیت غذای مناسب برای بیمار و ارتباط آن با درمان بیماری در مقایسه با فعالیت‌های بی‌شمار کلینیکی همیشه ارزش‌گذاری درستی نمی‌شود و اغلب به چشم حوزه‌ای که هزینه بالا با حداقل تاثیر را دارد دیده می‌شود.

یکی از اجزاء اساسی در مدیریت خدمات غذایی بیمارستان، رضایت بیمار بستری است که خود اجزاء متعدد و پیچیده‌ای دارد. نگرش منفی به غذای بیمارستان معمولاً در عموم مردم وجود دارد که نه تنها به دلیل خود غذا بلکه به دلیل عوامل متعدد مرتبط با خدمات غذایی از جمله: تنوع غذای و امکانات انتخاب نوع غذا، نحوه چیدمان و سرو غذا، ظروف و سینی مورد استفاده برای سرو غذا، نحوه پذیرایی از بیمار و در نهایت تکریم و احترام به بیمار می‌باشد. بستری شدن در بیمارستان نوعی استرس برای بیمار محسوب می‌شود، بنابر این در دریافت غذای بیماران نیز بسیار تاثیر گذار است. بیماران از نحوه برخورد پرسنل بیمارستان و حمایت‌های روانی آنان بسیار تاثیر می‌پذیرند و برخورد و منش مثبت و مطلوب پرسنل خدمات غذایی می‌تواند تاثیر بسیار مثبتی بر میزان تمایل بیمار به صرف غذا داشته باشد به طوری که حتی می‌تواند دید کلی بیمار را نسبت به کیفیت ارائه خدمات درمانی در آن بیمارستان حتی اگر غیر واقع باشد؛ تغییر دهد.

امروزه کلید موفقیت در ارائه خدمات غذایی، به عوامل مختلفی از جمله: کیفیت و بهداشت مواد غذایی، مهارت، خلاقیت و سطح آموزش ارائه دهندگان خدمت، مدیریت خوب، سرویس‌دهی مناسب و رعایت آخرین استانداردها وابسته است. لازم به ذکر است که ضوابط بهداشتی مندرج در این مجموعه با استانداردهای ملی مواد غذایی همچون استاندارد ۱۲۰۰۰، اصول HACCP، مفاد "دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی (کد دستورعمل ۱۸۰۳۹۲۰۹)" و "آیین‌نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی" مرکز سلامت محیط و کار سازگار و هماهنگ بوده و زیر نظر کارشناسان تغذیه و کارشناس بهداشت محیط بیمارستان لازم‌الاجرا می‌باشد.

هدف از تدوین ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌ها، ارائه دستورعملی ساده، کاربردی و استاندارد برای ارائه مشاوره تغذیه، تهیه غذاهای معمولی و رژیمی، مکان و تجهیزات لازم در بیمارستان می‌باشد. بدیهی است برنامه مراقبت‌های تغذیه‌ای بیماران منحصر به فراهم کردن غذا و نوشیدنی نیست، بلکه این برنامه دارای ابعاد مختلف بالینی و غیربالینی برای اطمینان از تامین نیازهای تغذیه‌ای بیماران می‌باشد. اجرای ضوابط این مجموعه در کسب بالاترین امتیازات اعتباربخشی بخش تغذیه، در صورت تامین نیروی انسانی کافی و متبحر اثرات مستقیم خواهد داشت.

ضوابط پرسنلی و پشتیبانی، تغذیه و آشپزی، ایمنی و بهداشت، تاسیسات، تجهیزات و فضاهای ساختمانی ارائه شده در این مجموعه، قابل پیاده‌سازی در فضاهای مربوطه در بیمارستان‌ها شامل امور اداری، بخش‌های بستری، آشپزخانه، انبارها و تاسیسات می‌باشد.

از الزامات پیاده‌سازی ضوابط و ارائه خدمات با کیفیت، تامین نیروی انسانی آموزش دیده و به تعداد لازم و کافی متناسب با تعداد تخت بستری است. آموزش پرسنل آشپزخانه به عنوان متولیان اصلی تهیه و تامین غذای بیماران؛ و کارشناسان تغذیه به عنوان مدیران خدمات غذایی و ارائه دهندگان مشاوره تغذیه و رژیم درمانی از اولویت‌های ساماندهی بخش تغذیه بیمارستان‌ها است.

مجموعه‌ای که پیش رو دارید، اولین ویرایش کتاب ضوابط بخش تغذیه بیمارستان‌ها در جمهوری اسلامی ایران می‌باشد که طی مدت ۳۶ ماه با همفکری و همکاری کارشناسان، مشاورین، مسئولین و مدیران در وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی، بیمارستان‌ها و دانشگاه‌های کشور و در سطوح مختلف حوزه‌های مرتبط با تغذیه، بهداشت مواد غذایی و محیط کار، فنی، پرستاری و ... برای اولین بار و در راستای برنامه تحول نظام سلامت و ارتقاء هتلینگ تغذیه بیمارستان‌های کشور و با هدف ارائه خدمات غذایی و مشاوره تغذیه به بیماران بستری در بیمارستان‌های کشور به بهترین و با کیفیت ترین شکل ممکن، تدوین شده است.

گروه هدف این مجموعه، کلیه افراد موثر و مسئول در تامین غذا در بیمارستان‌های کشور شامل پرسنل تهیه، پخت و توزیع غذا، مشاورین و کارشناسان تغذیه، کارشناسان بهداشت محیط، پیمانکاران غذا و گروه پرستاری می‌باشد. لذا انتظار می‌رود معاونت‌های بهداشت، درمان و پشتیبانی دانشگاه‌ها با اجرای بهینه ضوابط مختلف این مجموعه نظارت نموده و برای حصول بهترین نتیجه و بالاترین درصد تطابق وضعیت بخش تغذیه بیمارستان‌های تحت پوشش با ضوابط ابلاغ شده، کلیه عوامل اجرایی را در مسیر اجرای صحیح و اصلاح موارد غیر منطبق یاری نمایند. بنابر این انتظار می‌رود این مجموعه توسط گروه هدف در بیمارستان‌ها به دقت مطالعه شده و موارد به‌طور دقیق عملیاتی و اجرا گردد.

قطعاً اولین ویرایش کتاب، قابلیت تکمیل و اصلاح دارد. لذا انتظار می‌رود با ارسال نظرات سازنده صاحبان فن به گروه تغذیه بالینی دفتر مدیریت بیمارستانی و تعالی خدمات بالینی، امکان تهیه کامل‌ترین و کم نقص‌ترین نسخه در ویرایش‌های بعدی فراهم گردد.

در اینجا از کلیه کارشناسان، اساتید، مشاورین و صاحب‌نظرانی که ما را در تهیه این مجموعه یاری کردند قدردانی نموده و از خداوند متعال، برداشتن گام‌هایی موثرتر در عرصه ارتقاء کیفیت خدمات درمانی در بیمارستان‌های میهن عزیزمان را خواستاریم.

گروه مولفین

توسعه جوامع و گسترش نظام‌های سلامت، به ویژه در دو سده اخیر و نیز گسترش علوم پزشکی در جهان موجب شده است که تقریباً تمام کشورها به منظور برآورده شدن نیازهای سلامت محور خود، به تدوین راهنماهای بالینی (راهنماها، سیاست‌ها، استانداردها و پروتکل‌های بالینی) در راستای ارتقا سطح کیفی و ارائه خدمت و همچنین تدوین سیاست‌های کلان در چارچوب استقرار پزشکی مبتنی بر شواهد گام بردارند. از سویی ضرورت تعیین حدود و ثغور اختیارات دانش آموختگان حرف مختلف پزشکی و استاندارد فضای فیزیکی و فرآیندهای ارائه خدمات سبب شد تا تدوین شناسنامه‌های مرتبط به منظور افزایش ایمنی، اثربخشی و هزینه اثربخشی در دستور کار وزارت متبوع قرار گیرد.

اندازه‌گیری کیفیت برای جلب اطمینان و حصول رضایت آحاد جامعه، قضاوت در زمینه عملکردها، تامین و مدیریت مصرف منابع محدود، نیازمند تدوین چنین راهنماهایی می‌باشد. این مهم همچنین به سیاستگذاران نیز کمک خواهد نمود تا به طور نظام‌مند، به توسعه و پایش خدمات اقدام نموده و از این طریق، آنان را به اهدافی که نسبت به ارائه خدمات و مراقبت‌های سلامت دارند، نائل نماید تا به بهترین شکل به نیازهای مردم و جامعه پاسخ دهند. علاوه بر تدوین راهنماها، نظارت بر رعایت آن‌ها نیز حائز اهمیت می‌باشد می‌تواند موجب افزایش رضایتمندی بیماران و افزایش کیفیت و بهره‌وری نظام ارائه خدمات سلامت گردد. طراحی و تدوین راهنماهای مناسب برای خدمات سلامت، در زمره مهمترین ابعاد مدیریت نوین در بخش سلامت، به شمار می‌آید. اکنون در کشورمان، نیاز به وجود و استقرار راهنماهای ملی در بخش سلامت، به خوبی شناخته شده و با رویکردی نظام‌مند و مبتنی بر بهترین شواهد، تدوین شده است.

در پایان جا دارد تا از همکاری‌های بی‌دریغ معاون محترم درمان «جناب آقای دکتر محمد حاجی آقاچانی»، معاون محترم آموزشی «جناب آقای دکتر باقر لاریجانی» و شورای راهبردی تدوین راهنماهای بالینی در مدیریت تدوین راهنماهای طبابت بالینی، و نیز هیات‌های مورد و انجمن‌های علمی تخصصی مربوطه، اعضای محترم هیئت علمی مراکز مدیریت دانش بالینی و همچنین هماهنگی موثر سازمان نظام پزشکی جمهوری اسلامی ایران، وزارت کار، تعاون و رفاه اجتماعی و سازمان‌های بیمه‌گر و سایر همکاران در معاونت‌های مختلف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تقدیر و تشکر نمایم. انتظار می‌رود راهنماهای طبابت بالینی تدوین شده تحت نظارت فنی دفتر ارزیابی فناوری، تعیین استاندارد و تعرفه سلامت و کمیته فنی تدوین راهنماهای بالینی، مورد عنایت تمامی نهادها و مراجع مخاطب قرار گرفته و به عنوان معیار عملکرد و محک فعالیت‌های آنان در نظام ارائه خدمات سلامت شناخته شود.

امید است اهداف متعالی نظام سلامت کشورمان در پرتو گام نهادن در این مسیر، به نحوی شایسته محقق گردد.