

## فرآیند عملکرد واحد بهداشت محیط

عنوان فرآیند	تعداد	عنوان فعالیت ( دستورالعمل)	شناسه فعالیت (دستور العمل)	اجزای شناسه فعالیت	
بازدید از اماکن	۱	بازدید از اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی ( بوفه ها، رستوران، آشپزخانه، نانوايي)	بهداشت مواد غذایی،	کنترل کیفیت مواد اولیه مصرفی در آشپزخانه، کنترل شرایط نگهداری، بررسی از نظر مشخصات بهداشتی ( پروانه ساخت، بسته بندی مناسب و ...)، کنترل فرآیند آماده سازی و طبخ، انتخاب بهترین روش طبخ در جهت حفظ ارزش غذایی، نمونه برداری از موارد مشکوک، نمونه برداری جهت کنترل عدم استفاده از جوش شیرین در نان	
				کنترل شرایط محیطی	بررسی پوشش کف و دیوارها، میزان نور، تهویه
				بررسی آب مصرفی،	سنجش میزان اسیدیته و کلر با استفاده از کیت های سنجش
				بهداشت فردی پرسنل،	کنترل دوره ای سلامت جسمی و تمدید کارت سلامت، رعایت بهداشت عمومی
		ایمنی محل کار		تجهیز جعبه کمک های اولیه، شارژ کپسول اطفاء حریق، استفاده از تجهیزات و دستگاه های استاندارد	
بازدید از استخر دانشگاه	۲		بررسی سلامت آب و کنترل بهداشت فضای استخر	کنترل میزان اسیدیته و کلر با استفاده از کیت های سنجش، کنترل دما	
				بررسی مطابقت امکانات بهداشتی استخر با استانداردهای بهداشت	مطابقت تعداد دوش، رختکن، توالت و سایر امکانات با استانداردها
				کنترل امکانات پزشکی در برخورد با سوانح احتمالی،	تکمیل بودن جعبه کمک های اولیه و شارژ کپسول اکسیژن
				کنترل بهداشت فردی پرسنل	انجام آزمایشات دوره ای و دریافت کارت سلامت
بازدید از خوابگاه های دانشجویی	۳		بررسی میزان مطابقت امکانات با استانداردهای بهداشتی	کنترل لحاظ شدن استانداردها در فضای فیزیکی خوابگاه شامل راهروها، اتاق ها ،سرویس های بهداشتی، آشپزخانه ها، حمام ها	
				بررسی وضعیت بوفه ، نانوايي و آرایشگاه خوابگاه ها	مطابقت با استانداردهای وزارت بهداشت در خصوص بهداشت اماکن
نمونه برداری	۱	نمونه برداری از مواد غذایی مشکوک	هماهنگی با مرکز بهداشت و آزمایشگاه میکروبی مواد غذایی	مطابقت با استانداردهای مواد غذایی	
	۲	نمونه برداری از آب	کنترل میزان کلر، اسیدیته و آزمایش میکروبی	کلر باقی مانده: ۰,۷ - ۰,۸ mg/l اسیدیته در محدوده خنثی (۷) عدم وجود اشرشیاکلی در آزمایش میکروبی	
	۳	نمونه برداری از نان	بررسی میزان نمک و جوش شیرین	عدم وجود جوش شیرین و نمک به میزان مناسب	
صدور کارت سلامت پرسنل شاغل در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی	۱	ارائه معرفی نامه جهت مرکز بهداشت	پیگیری انجام آزمایشات و دریافت کارت سلامت	مراجعه به آزمایشگاه مرکز بهداشت و انجام سه نوبت آزمایش مدفوع	
مبارزه با جوندگان و حشرات موذی	۱	شناسایی نوع حشره مزاحم در اماکن	مشاوره در خصوص نوع مبارزه (روش های فیزیکی، بکارگیری سم مناسب)		
آموزش بهداشت	۱	آموزش چهره به چهره	آموزش نحوه بکارگیری موارد بهداشتی توسط متصدیان بوفه ها و ...	مراحل سالمسازی سبزیجات مصرفی، انتخاب نحوه صحیح طبخ	
	۲	آموزش همگانی	تهیه مطالب آموزشی به صورت الکترونیکی، پمفلت و ... برگزاری کارگاه ها و وبینارهای آموزشی	برگزاری هفته سلامت، مناسبت های بهداشتی سال	