



هدف کلی درس: آشنایی با بهداشت و ایمنی غذا در بیمارستان و جنبه های کیفی مواد غذایی می باشد. شرح درس: این درس به بیان اهمیت ایمنی و کیفیت غذا در بیمارستان، انواع آلودگیها و منابع آلودگی مواد غذایی و میکروبهای ایجاد کننده مسمومیت غذایی، چگونگی تامین مواد خام اولیه مورد نیاز و دریافت، نحوه نگهداری و ذخیره سازی مواد اولیه، نحوه آماده سازی و پخت مواد غذایی در بیمارستان، ارزیابی داخلی آشپزخانه و یا کیتترینگ بیمارستان، ردیابی و ثبت مستندات، ممیزی عملکرد های ایمنی مواد غذایی در بیمارستان، بیماران و غذاهای ویژه، استفاده از سیستم های نوین مدیریت ایمنی غذا در بیمارستان می پردازد.

#### رئوس مطالب: (۱۷ ساعت نظری)

مقدمه و اهمیت ایمنی و کیفیت غذا در بیمارستان، انواع آلودگیها و منابع آلودگی مواد غذایی، میکروبهای ایجاد کننده مسمومیت غذایی، عفونت ها و مسمومیت های غذایی شایع در بیمارستان، چگونگی تامین مواد خام اولیه مورد نیاز و دریافت، نحوه نگهداری و ذخیره سازی مواد اولیه، نحوه آماده سازی و پخت مواد غذایی در بیمارستان، برنامه شستشوی ظروف، نظافت و گندزدایی وسایل، ابزار کار و محیط آشپزخانه، روشهای کالیبراسیون و نگهداری، برنامه کنترل آفات، برنامه تامین و کنترل آب مورد نیاز، ارزیابی داخلی آشپزخانه و یا کیتترینگ بیمارستان، آموزش کارکنان، ردیابی و ثبت مستندات، ممیزی عملکرد های ایمنی مواد غذایی در بیمارستان، بیماران خاص و معیارهای بهداشتی مواد غذایی، بیماران ناتوان و استفاده از غذاهای ویژه، آلرژن های غذایی، گروههای حساس، کنترل آلرژی در افراد بستری در بیمارستان، شرایط بهداشتی و وضعیت استانداردهای میکروبی مواد غذایی آماده مصرف در بیمارستان، استفاده از سیستم های نوین مدیریت ایمنی غذا در بیمارستان و نحوه بکار گیری سیستم HACCP در بیمارستان، طراحی چک لیست ارزیابی و چگونگی کنترل کیفیت و بهداشتی غذای بیمارستان از هنگام تهیه تا مصرف توسط بیمار، شرایط تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی برای بیماران بستری در بیمارستانهای صحرایی در شرایط اضطراری و بحرانی.

#### منابع اصلی درس:

- 1-American Hospital Association. Food service manual for health care institutions. University of California, Last edition.
- 2-Food Standard Agency. Guidance on Temperature Control Legislation in the United Kingdom EC Regulation 852/Last edition The Food Hygiene Regulations. Last edition.
- 3-Food standard Agency. Safer Food Better Business, FSA, London., Last edition.
- 4-Harris, A.T.M. A textbook of hospital catering. University of Michigan Barrie & Rockliff, Last edition.
- 5-National Patient Safety Agency. Colour coding hospital cleaning materials and equipment, London., Last edition.
- 6-Renner-McCaffrey, J., and Leyshon, A.H. Quality assurance in hospital nutrition services. An Aspen Publishers, Last edition.
- 7-Schiller, M.R., Miller-Kovach, K., and Mille, M.A. Total Quality Management for Hospital Nutrition Services. Publisher Jones & Bartlett Learning, Last edition.

8-Willis, C., Lamph, D., Nye, K., Youngs, E., Aird, E., Fox, A., and Surman-Lee, S. DRAFT Guidelines for the Collection and Interpretation of Results from Microbiological Examination of Food, Water and Environmental Samples from the Hospital Environment. Last edition.

شیوه ارزشیابی دانشجو:

تکوینی: حضور فعال در کلاس و پرسش و پاسخ

تراکمی: امتحان کتبی پایان ترم

