



معاون محترم درمان دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

موضوع: اقدامات حمایت تغذیه ای در مواجهه با بیماران مبتلا و افراد مشکوک به کرونا ویروس در بیمارستان های کشور

باسلام و احترام

با توجه به بروز بیماری nCoV-2019 در کشور و تایید موارد مثبت ابتلا و اهمیت شناخت به موقع موارد مشکوک به بیماری و ضرورت انجام حمایت های تغذیه ای جهت محدود سازی احتمال گسترش بیماری، استفاده از کلیه امکانات و ظرفیت های موجود و تلاش جهت هم افزایی ضروری می باشد. در راستای کنترل بیماری و با توجه به نقش تغذیه بالینی و خدمات غذایی سالم در پیشگیری و افزایش سیستم ایمنی بدن در مواجهه با این بیماری، دستور فرمایید نظارت بر موارد ذیل تا اطلاع ثانوی در دستور کار قرار گیرد:

- حفظ آرامش و انتقال آن به اطرافیان و نیروهای تحت پوشش و جلوگیری از تشویش بیش از حد ضمن رعایت راهکار های پیشگیرانه از ابتلا
- افزایش اطلاعات علمی و صحیح پرسنل حوزه خدمات غذایی و مشاوره تغذیه در خصوص پاتوژن بیماری، روش ها و اقدامات پیشگیری از انتقال بیماری، علائم بیماری، روش های محافظت فردی و نقش حمایت های تغذیه ای در کنترل بیماری
- ویزیت منظم بیماران طبق ضوابط تغذیه ای توسط کارشناس تغذیه بیمارستان
- توجه ویژه و کافی به تامین انرژی و پروتئین بیماران در مشاوره های تغذیه ای بیماران بستری توسط کارشناس تغذیه بیمارستان
- توجه ویژه در بیماران نیازمند حمایت تغذیه ای روده ای- وریدی به دریافت کافی انرژی- پروتئین و مایعات کافی توسط کارشناس تغذیه بیمارستان
- تامین میان وعده مناسب، مقوی و بهداشتی برای بیماران بیمارستان های ریفرال کرونا و بیماران بخش های ایزوله و عفونی سایر بیمارستان ها
- دریافت مایعات گرم بیشتر شامل آب ولرم، سوپ و ...
- افزایش مصرف حبوبات، سبزی های برگی سبز و سبزی های رنگی با رعایت بهداشت و ایمنی مربوطه
- تاکید و نظارت بر حفظ زنجیره سرد و گرم توزیع غذا مطابق دستور عمل های مربوطه
- آموزش و نظارت مستمر بر رعایت کلیه استانداردهای مربوط به تهیه، آماده سازی، پخت، بسته بندی و توزیع غذای بیماران و پرسنل در تمام شیفت های کاری مطابق دستور عمل سیاست های اجرایی و ضوابط بخش تغذیه بیمارستان توسط کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت محیط بیمارستان



معاونت درمان

مرکز مدیریت پیوند و درمان بیماریها

- تاکید بر به کارگیری و آموزش ناظران آشپزخانه (متصدی امور غذا) جهت نظارت دقیق و تمام وقت بر فرایندهای خدمات غذایی، توسط کارشناس تغذیه و کارشناس بهداشت محیط بیمارستان
- پخت کامل، سالم و ایمن مواد گوشتی و تخم مرغ و حذف غذاهای نیم پز و دقت در تحویل غذای سالم به همه بیماران
- استفاده آسانسور اختصاصی برای حمل توزیع غذا در صورت امکان
- الزام استفاده از ظروف یکبار مصرف جهت تمامی بخش های بیمارستان های ریفرال کرونا و بخش های ایزوله، عفونی، ICU و اورژانس در سایر بیمارستان های کشور تا اطلاع ثانوی
- مدیریت پسماند ظروف یکبار مصرف مطابق دستور العمل های جدید مرکز سلامت محیط و کار در مواجهه با بیماران مبتلا به کرونا و ویروس توسط کارشناس بهداشت محیط بیمارستان
- در صورت عدم استفاده از ظروف یکبار مصرف الزام به جمع آوری جداگانه ظروف بیماران و انتقال ایمن ظروف به محل شست و شوی ظروف و انجام شست و شو و گندزدایی ظروف
- حذف ظروف و وسایل غیر ضروری مشترک از قبیل پارچ آب، نمکدان و ...
- تاکید و نظارت بر رعایت بهداشت فردی پرسنل حوزه خدمات غذایی و شست و شوی منظم و مکرر دست ها با آب و صابون در حین کار
- توجه به سلامت پرسنل با هرگونه علائم اولیه بیماری (تب، سرفه یا تنگی نفس ...) و ارزیابی ایشان به طور پیوسته جهت حضور در فضای آشپزخانه
- تاکید بر جلوگیری از حضور افراد متفرقه در آشپزخانه
- نظارت دقیق بر جلوگیری از ورود پرسنل با لباس غیر از لباس کار به آشپزخانه و تعویض آن قبل و بعد از ورود به آشپزخانه و ورود و حضور در آشپزخانه منوط به استفاده از لباس مخصوص (گان مخصوص) آشپزخانه می باشد.
- تاکید بر شست و شوی منظم دست ها قبل از ورود به آشپزخانه و به صورت مکرر و دوره ای
- اقدامات لازم جهت پیشگیری از انتشار آلودگی در صورت استفاده از سیستم رزرو غذا و ژتون های غذایی (حذف ژتون و دستگاه انگشت نگار در بیمارستان های ریفرال کرونا)
- تاکید بر رعایت اصول حفاظت فردی مانند استفاده از ماسک، پیش بند، دستکش، کلاه، کفش مخصوص و ... مطابق با ضوابط ابلاغی و آموزش در مورد روش صحیح استفاده و تعویض به موقع ماسک و دستکش
- تاکید، آموزش و نظارت بر نحوه صحیح استفاده از دستکش و رعایت کامل اصول بهداشتی توسط پرسنل توزیع غذا و تعویض دستکش بین بخش ها
- تاکید بر استفاده مناسب مواد شوینده در شست و شوی ظروف با نظارت تمام وقت و گند زدایی ظروف با مواد گند زدا مورد تایید در دستورالعمل مرکز سلامت محیط کار بعد از هر وعده غذایی توسط کارشناس بهداشت محیط بیمارستان



- نظارت بر گندزدایی سطوح و ظروف و تجهیزات مواد غذایی در تمام فضاهای مرتبط با مواد غذایی از جمله سردخانه و انبار، اتاق استراحت کارکنان، سالن غذاخوری و محل های آماده سازی و طبخ توسط کارشناس بهداشت محیط بیمارستان
- نظارت بر گندزدایی آبچکان های ظروف با مواد گند زدا مورد تایید در دستورالعمل بعد از هر وعده غذایی توسط کارشناس بهداشت محیط بیمارستان
- نظارت بر گندزدایی سطوح توزیع غذا با مواد گند زدا مورد تایید در دستورالعمل بعد از هر وعده غذایی توسط کارشناس بهداشت محیط بیمارستان
- تاکید بر گندزدایی تراسی های حمل غذا با مواد گندزدا مورد تایید در دستورالعمل بعد از هر وعده غذایی توسط کارشناس بهداشت محیط بیمارستان
- نظارت بر گندزدایی کلیه سطوح آشپزخانه با مواد گند زدا مورد تایید در دستورالعمل دو بار در روز توسط کارشناس بهداشت محیط بیمارستان

دکتر مهدی شاد نوش
رئیس مرکز