

**عنوان:** بررسی میزان استقرار ضوابط فنی-مهندسی -و طراحی معماری آشپزخانه و فضاهای وابسته بیمارستانی در اصفهان در سال ۱۳۹۷

نویسندگان: راضیه راستی<sup>۱</sup>، دکتر حمید گنجی<sup>۲</sup>، گلناز رجاییه<sup>۳</sup>

آدرس:

۱- کارشناس ارشد واحد تغذیه بالینی، معاونت درمان، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

۲- مدیر درمان، معاونت درمان، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

۳- کارشناس ارشد واحد تغذیه بالینی، معاونت درمان، دانشگاه علوم پزشکی اصفهان، اصفهان، ایران

**مقدمه و هدف:** ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان ها بعنوان دستور عملی و ساده، کاربردی و استاندارد برای ارائه مشاوره تغذیه، تهیه غذای مورد نیاز بیمار، مکان و تجهیزات لازم طراحی و به کلیه دانشگاه های علوم پزشکی کشور ابلاغ گردیده است تا برای اولین بار و در راستای برنامه تحول نظام سلامت و ارتقاء هتلینگ تغذیه بیمارستانهای کشور خدمات غذایی و مشاوره و رژیم درمانی به بیماران بستری با بهترین و با کیفیت ترین شکل ممکن ارائه گردد. بررسی وضعیت موجود در استقرار این ضوابط در برنامه ریزی های استراتژیک سازمانی نقش مهمی دارد.

**روش اجرا:** برای این مطالعه توصیفی- تحلیلی ابتدا براساس ضوابط ابلاغی از وزارت متبوع چک لیست های خود ارزیابی تحت برنامه نرم افزاری آگسل طراحی گردید. آموزش نحوه ارزیابی به کلیه کارشناسان تغذیه، بهداشت محیط و مدیران ۵۳ بیمارستان وابسته به دانشگاه، خصوصی، خیره و وابسته به ادارات دیگر داده شد. برای ارزیابی هر محور از مجموعه محور های ضوابط از صاحبان فرایندهای آن محور در هر بیمارستان استفاده گردید تا پس از کسب آموزش و مهارت لازم خود ارزیابی میزان استقرار ضوابط را انجام دهند، در هر بیمارستان با توجه به تعیین میزان استقرار هر ضابطه و در نظر گرفتن منابع و امکانات موجود برنامه های مداخله ای پیش بینی گردید. میزان امتیاز دهی به هر ضابطه در استقرار تا ۲۵ درصد امتیاز صفر، ۲۵ تا ۵۰ درصد استقرار امتیاز یک، از ۵۰ تا ۷۵ درصد استقرار امتیاز ۲ و از ۷۵ درصد بیشتر استقرار امتیاز سه داده شد. بطور قراردادی برای ضوابطی که در بیمارستان مورد نداشت امتیاز تعلق نگرفته و از مجموع ضوابط خارج گردید.

**یافته ها:** امتیاز استقرار ضوابط فنی-مهندسی -و طراحی معماری آشپزخانه و فضاهای وابسته (با ۴۳۷ ضابطه) ۵۱ بود. این میزان در بیمارستان های خیریه ۵۷، بیمارستانهای خصوصی ۵۴، بیمارستانهای وابسته به دانشگاه ۴۶ بود. امتیاز استقرار در سطوح مختلف ضوابط مبانی و الزامات طراحی آشپزخانه (۳۵ ضابطه) ۶۱، امتیاز استقرار ضابطه "آشپزخانه صنعتی بیمارستانی به آشپزخانه هایی اطلاق میگردد که در آن خطرات ایمنی غذایی لزوماً با استفاده از زیرساخت، تاسیسات، تجهیزات و ابزار مدرن آشپزخانه ای و کنترل کننده های ایمنی غذا تحت کنترل قرار گیرند" ۳۷ امتیاز

از ۱۰۰ امتیاز بود. امتیاز ضابطه منوی غذای بیمارستان، باید مبنای طراحی آشپزخانه و تهیه تجهیزات مورد نیاز ۴۸ بود. امتیاز استقرار ضابطه مسیرهای تردد پرسنل و نقل و انتقال مواد غذایی حتی الامکان باید مستقل از پرسنل سایر بخشها و مراجعین بیمارستان باشد در کل بیمارستان ها ۵۰ بود.

ضابطه پیش بینی فضاها و تجهیزات تولید یخ و نوشیدنی های سرد و گرم؛ ۳۱ امتیاز، پیش بینی فضاها و تجهیزات سرو و توزیع غذا؛ ۵۴ امتیاز، پیش بینی فضاها و تجهیزات جمع آوری، انتقال و شستشوی دیگ و پاتیل؛ پیش بینی فضاها و تجهیزات جمع آوری، انتقال و شستشوی ظروف کثیف؛ ۵۲ امتیاز، ضوابط برق، تاسیسات و فضاها به ترتیب ۷۳، ۵۶، ۴۸ بود.

در کل بیمارستانهای تحت بررسی از مجموع ضوابط حداقل فضاهای مورد نیاز در خدمات غذا و تغذیه بیمارستان ۶۳ امتیاز در سطوح مختلف استقرار کسب شد. ضوابط و الزامات عمومی فضای فیزیکی (گاز، نور، دما، صدا و تهویه در آشپزخانه) (با ۲۸ ضابطه) ۶۱ امتیاز، ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ اداری (با ۹ ضابطه) ۶۴ امتیاز، ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ نظافت و شستشو (با ۵۳ ضابطه) ۵۴ امتیاز، ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ تأمین آب سرد و گرم بهداشتی (۶ ضابطه) ۶۸ امتیاز، ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ جمع آوری و دفع فاضلاب چرب (۱۱ ضابطه) ۶۹ امتیاز، ضوابط ساختمانی فضاهای پشتیبانی؛ تخلیه هوای آلوده توسط هواکش یا هود (با ۱۳ ضابطه) ۵۹ امتیاز، ضوابط ساختمانی فضاهای اصلی؛ نگهداری مواد اولیه (۵۸ ضابطه) ۶۴ و امتیاز ضابطه انبار نگهداری تجهیزات ۳۶ از ۱۰۰ بود. ضوابط ساختمانی فضاهای اصلی؛ آماده سازی مواد اولیه (۳۲ ضابطه) ۵۳، ضوابط ساختمانی فضاهای اصلی، تجهیزات پخت غذا (۴۵ ضابطه) ۶۱ امتیاز، ضوابط ساختمانی فضاهای اصلی، تجهیزات توزیع غذا و خوراک آماده و سلف سرویس (۲۰ ضابطه) با ۵۹ امتیاز در سطوح مختلف استقرار قرار داشت.

**نتیجه گیری:** میزان استقرار ضوابط فنی-مهندسی -و طراحی معماری آشپزخانه و فضاهای وابسته بیمارستانی بیانگر نیاز به تدوین برنامه های زیر ساختی و استراتژیک در این محور می باشد.

واژگان کلیدی : ضوابط، تغذیه، معماری آشپزخانه، بیمارستان