



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی، درمانی قزوین

**بررسی وضعیت بهداشت محیط آشپزخانه‌های بیمارستان‌های
شهر قزوین در سال ۱۴۰۱**

اساتید مشاور:
آقای دکتر جمالی
آقای دکتر رنجبران

استاد راهنما:
آقای دکتر امام جمعه

دانشجو:
سعید سلیمانی

اسفند - ۱۴۰۰



بیان مسئله

امروزه یکی از بنیادی‌ترین حقوق هر انسانی دستیابی به حداقل‌های بهداشتی و سلامت است. به‌طوری که قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران، برطرف نمودن هرگونه محرومیت در خصوص مسائل بهداشتی و تامین سلامت را از مسائل اصلی جامعه برشمرده و دولت را مکلف به تامین آن نموده است.

تعریف سازمان بهداشت جهانی (who) از بهداشت محیط:

بهداشت محیط عبارت است از شناسایی و کنترل عواملی از محیط زندگی که به نحوی بر سلامت جسمی، روانی و اجتماعی انسان اثر می‌گذارند. بنابراین کنترل عوامل محیطی، در ارتقای سلامت انسان نقش اساسی دارد.



بیان مسئله

محافظت از محیط، نیازمند انضباط اجتماعی است و می‌توان با اجرایی کردن قوانین و آیین نامه‌های قوی و محکم موجود، آثار زیان‌آور آلاینده‌های محیطی را به حداقل ممکن رساند. **راهبرد اساسی** بهداشت محیط در **مهاریاها،** کنترل منبع بیماری و نحوه سرایت و تامین شرایطی است که سلامت فرد را حفظ نماید.

یکی از اماکن عمومی مهمی که از منظر بهداشتی بسیار حساس‌اند، **بیمارستان‌ها** هستند. اگرچه بیمارستان‌ها جهت درمان بیماری‌ها و مشکلات جسمی افراد ایجاد شده‌اند اما به علت داشتن شرایط خاص، به عنوان مرکز انتقال عفونت و بیماری نیز شناخته می‌شوند.



بیان مسئله

آشپزخانه بیمارستان از جمله قسمت‌های مهم آن است که محل طبخ و فرآوری غذای شمار زیادی از افراد می‌باشد.

طبق ضوابط بخش تغذیه در بیمارستان‌های کشور، آشپزخانه‌های بیمارستانی دارای انبار نگهداری مواد غذایی، فضای محیط پخت، محوطه ورودی آشپزخانه، فضای آماده‌سازی مواد اولیه، تجهیزات سالن پخت، تجهیزات اتاق گاوآژ یا diet room، سرویس‌های بهداشتی و رختکن هستند.

عوامل تاثیر گذار بر کیفیت مواد غذایی آماده شده در آشپزخانه بیمارستان: باکتری‌ها و سموم آن، کپک‌ها، حشرات و ناقلین، انگل‌ها، آنزیم‌ها، گرما، رطوبت، نور، اکسیژن و مجاورت با مواد خارجی

عدم رعایت اصول بهداشتی در آشپزخانه‌ها می‌تواند منجر به ایجاد و انتقال **بیماری‌هایی** همچون مسمومیت غذایی، وبا، تیفوئید، سل، بیماری‌های ویروسی و غیره گردد.



بیان مسئله

محیط آشپزخانه و ابزار و تجهیزاتی که استفاده می شود همواره در معرض انواع عوامل باکتریولوژیکی قرار دارد. **مطالعات** نشان داده اند که انتقال میکروارگانیسمها، به مصرف غذای آلوده و تماس دست با سطوح آشپزخانه و رعایت بهداشت در آن بستگی دارد.

Erickson و همکاران (۲۰۱۵)، آلودگی پاتوژن ها بر روی سطوح چاقو و رنده ها را بررسی کردند و لزوم توجه به گندزدایی ابزار و ظروف در تهیه غذا مشخص شد.



بیان مسئله

بر اساس قانون اصلاح **ماده ۱۳** قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که توسط مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت تدوین شده است، کلیه مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی که یکی از آنها آشپزخانه بیمارستانی می باشد بایستی ضوابط بهداشتی محیط کار را رعایت کنند.

الزامات بهداشتی مربوط به آشپزخانه‌ها:

بهداشت فردی

بهداشت مواد غذایی

بهداشت ابزار و تجهیزات

بهداشت ساختمان



مقدمه

مروری بر منابع

مواد و روش ها

نتایج و بحث

نتیجه گیری

پیشنهادات

هدف کلی

تعیین وضعیت بهداشت محیط آشپزخانه‌های بیمارستان‌های شهر قزوین در سال ۱۴۰۱



اهداف اختصاصی

- ۱- تعیین وضعیت بهداشت فردی در آشپزخانه‌های بیمارستان‌های شهر قزوین در سال ۱۴۰۱
- ۲- تعیین وضعیت بهداشت ساختمانی در آشپزخانه‌های بیمارستان‌های شهر قزوین در سال ۱۴۰۱
- ۳- تعیین وضعیت بهداشت مواد غذایی در آشپزخانه‌های بیمارستان‌های شهر قزوین در سال ۱۴۰۱
- ۴- تعیین وضعیت بهداشت لوازم و تجهیزات در آشپزخانه‌های بیمارستان‌های شهر قزوین در سال ۱۴۰۱



سوالات پژوهش

- ✓ وضعیت بهداشت فردی در آشپزخانه بیمارستان های شهر قزوین چگونه است؟
- ✓ وضعیت بهداشت ساختمانی در آشپزخانه بیمارستان های شهر قزوین چگونه است؟
- ✓ وضعیت بهداشت مواد غذایی در آشپزخانه بیمارستان های شهر قزوین به چه صورت می باشد؟
- ✓ وضعیت بهداشت لوازم و تجهیزات در آشپزخانه بیمارستان های شهر قزوین چگونه است؟



مروری بر مطالعات و متون گذشته

محققین	سال	یافته ها
نوروزی	۱۳۸۴	در این مطالعه با عنوان "بررسی آلودگی های باکتریایی در محیط آشپزخانه برخی از بیمارستان ها" با روش نمونه برداری از محیط اطراف آشپزخانه، ظروف شسته شده آماده مصرف، میز تهیه غذا، یخچال، سردخانه و مایع ظرفشویی در ۴ نوبت انجام شد، مشخص شد که باکتری ها در ظروف شسته شده، میز، مایع ظرفشویی و سایر سطوح آشپزخانه وجود داشتند که فراوانترین آنها انتروباکتر، اشریشیاکلی و کلبسیلا بودند.
دباغ مقدم و همکاران	۱۳۹۵	این تحقیق با هدف بررسی وضعیت ایمنی و سلامت مواد غذایی عرضه شده در بیمارستان ارتش تهران و برآورد نیاز به سامانه تضمین ایمنی غذایی HACCP در بیمارستان ارتش تهران انجام شد. در مطالعه ای توصیفی - مقطعی، ۱۸ نفر از کارکنان آشپزخانه بیمارستان با استفاده از پرسشنامه مورد تحقیق قرار گرفتند. میزان آگاهی، نگرش و عملکرد آنها در مورد ارزیابی کیفیت بهداشتی مواد غذایی و فرایند تولید و عرضه آن بررسی شد. یافته ها نشان داد افراد در مورد شناخت عوامل بیماری زای غذایی، دمای نگهداری مواد غذایی و روش های پخت در وضع ضعیفی قرار داشتند. هیچ یک از استانداردهای HACCP رعایت نمی شد.



مروری بر مطالعات و متون گذشته

محققین	سال	یافته ها
Huong Lan و همکاران	۲۰۱۹	بازرسی میکروبی آشپزخانه یک بیمارستان در ویتنام با مرجع قرار دادن آشپزخانه بیمارستان ژاپن، که مدیریت بهداشت در آن به خوبی صورت می گیرد، انجام شد. بررسی باکتری های زنده، کلیفرم و اشرشیا کلی بر روی ۱۰ ظرف آشپزی، تجهیزات مورد استفاده و ۱۴ غذای پخته شده در دو آشپزخانه بیمارستانی در ویتنام و ژاپن انجام شد. نتایج نشان داد میانگین تعداد باکتری های زنده موجود در ظروف و تجهیزات آشپزخانه ویتنامی به طور قابل توجهی بیشتر از آشپزخانه ژاپنی بود.
Galvão و همکاران	۲۰۱۷	این مطالعه با هدف ارزیابی شرایط میکروبیولوژیکی وعده های غذایی آماده مصرف، محیط آماده سازی و دست های متصدیان غذا در دو بیمارستان دولتی ایالت سائوپائولو برزیل بر روی ۴۸۰ نمونه (غذا، ظروف و تجهیزات، دست کارکنان و سیستم زهکش) انجام شد. نتایج وجود کلیفرم ها و استافیلوکوک را در برخی نمونه ها نشان داد. بنابراین وجود خطر میکروبی در مواد غذایی به اثبات رسید.



جمع بندی و نتیجه گیری بیان مسئله

باتوجه به مطالبی که مطرح شد، بنابراین پایش و کنترل پارامترهای بهداشت محیطی در آشپزخانه‌های بیمارستانی در عصر حاضر که بیماری ویروسی کرونا نیز همه گیر شده است، مسئله‌ای ضروری می‌باشد. از آنجایی که در ایران مطالعات کمی در این زمینه انجام شده است و مطالعه‌ای با این مضمون در استان قزوین اجرا نشده است، بنابراین هدف از این مطالعه، ارزیابی وضعیت بهداشت محیط آشپزخانه‌های بیمارستان‌های شهر قزوین می‌باشد تا ضمن برطرف نمودن خلأ اطلاعاتی موجود، بتوانیم به بهبود کیفیت بهداشتی مواد غذایی در آشپزخانه‌های بیمارستانی در شهر قزوین کمک نماییم.

مواد و روش کار

✓ **نوع مطالعه:** توصیفی-تحلیلی (مقطعی)

✓ **جامعه مورد مطالعه:** کل آسپزخانه‌های بیمارستان‌های شهر قزوین

✓ نمونه‌گیری به روش سرشماری بوده و از مجموع ۱۰ بیمارستان قزوین (۳ بیمارستان خصوصی، ۶ بیمارستان دولتی، بیمارستان تامین اجتماعی)، تعداد ۱۰ آسپزخانه وارد مطالعه می‌گردد.

مواد و روش کار

- ✓ جمع آوری داده‌ها از طریق مشاهدات میدانی، مصاحبه و چک لیست تهیه شده به منظور بازدید، انجام خواهد شد.
- ✓ استفاده از یک چک لیست ادغام شده چک لیست‌های آشپزخانه مرکزی، بیمارستان، انبار و سلف سرویس
- ✓ چک لیست شامل ۶۴ پرسش می‌باشد: بهداشت فردی = ۱۱ ، بهداشت مواد غذایی = ۱۵ ، بهداشت ابزار = ۱۵ و بهداشت ساختمان = ۲۳
- ✓ پاسخ هر پرسش دارای ۳ گزینه بله، تا حدودی و خیر است.
- ✓ به منظور کمی‌سازی داده‌های کیفی، به هر پرسش امتیازی بین صفر تا ۲ اختصاص می‌یابد و نمره کلی چک لیست و ۴ بخش آن محاسبه خواهد شد.

مواد و روش کار

✓ جهت **تجزیه تحلیل داده‌ها** از نرم افزار SPSS نسخه ۲۵ استفاده می‌شود. برای توصیف متغیرهای کمی از میانگین و انحراف معیار، یا میانه و دامنه میان چارکی (IQR) و جهت توصیف متغیرهای کیفی از تعداد و درصد (فراوانی) استفاده خواهیم کرد. جهت مقایسه‌ی نمره (امتیاز) وضعیت بهداشت محیط آشپزخانه‌های بیمارستان‌های دولتی و خصوصی از آزمون T مستقل یا معادل ناپارامتری آن یعنی آزمون من ویتنی (Mann-Whitney U) استفاده خواهیم نمود. سطح معنی داری آزمون‌ها $P < 0.05$ در نظر گرفته خواهد شد.



مواد و روش کار

✓ براساس مطالعات مشابه و نظر متخصصان؛

کسب امتیاز بالای ۷۵ درصد، مطلوب، ۵۰ تا ۷۵ درصد، متوسط و زیر ۵۰ درصد هم ضعیف در نظر گرفته خواهد شد. (یوسفی، آقالری و همکاران)



جدول متغیرها

مقیاس	تعریف علمی	کیفی		کمی		وابسته	مستقل	عنوان متغیر
		رتبه ای	اسمی	گسسته	پیوسته			
درصد	رعایت دستورات و عادات بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادات غیر بهداشتی که باعث می شود، فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن ها دچار نشود.				*	✓		بهداشت فردی
درصد	ویژگی های کمی و کیفی که تحت آن شرایط، نیازهای جسمی و روحی ساکنین در آن تامین گردد و از بروز و انتقال بیماری های واگیر و غیرواگیر، ایجاد سوانح و حوادث ناگوار، جلوگیری شود.				*	✓		بهداشت ساختمان
درصد	استفاده از ابزار و تجهیزات کار سالم و بهداشتی				*	✓		بهداشت ابزار و تجهیزات
درصد	رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل تولید، فرآیند، نگهداری، حمل و نقل و عرضه می باشد تا ماده غذایی سالم و با کیفیت به دست مصرف کننده برسد.				*	✓		بهداشت مواد غذایی
نفر	مجموع افرادی که در امکان مشغول به کار هستند.			*			✓	تعداد پرسنل
-	امکنه خدمات بهداشتی درمانی که تحت نظر دانشگاه علوم پزشکی یا بخش خصوصی فعالیت می کند.		*				✓	نوع بیمارستان

مواد و روش کار

محدودیت‌های اجرایی طرح و روش حل مشکلات:

- ❖ عدم همکاری کارشناسان بیمارستان با محقق
- ❖ ممانعت از همکاری بیمارستان‌های خصوصی با محقق
- ❖ کارشکنی و برخورد نامناسب پرسنل آشپزخانه

ملاحظات اخلاقی:

- ✓ رعایت امانت و صداقت در ذکر مطالب پیشینه پژوهش
- ✓ کسب اجازه از دانشکده بهداشت جهت انجام تحقیق و اخذ معرفی‌نامه برای بیمارستان‌ها
- ✓ رعایت صداقت و امانت‌داری در گردآوری داده‌ها و انتشار نتایج
- ✓ حفظ حریم آشپزخانه‌ها از طریق کد بندی مشخصات

از توجه شما سپاس گزارم

