

استاندارد

سطح	الف-۶-۱ بیمارستان از رعایت اصول بهداشت محیط در تمام بخش‌ها / واحدها اطمینان حاصل می‌نماید.
سطح یک	الف-۶-۱-۱ ☆ نظافت، شستشو و گندздایی در تمام بخش‌ها / واحدها با رعایت اصول و شرایط بهداشت محیط برنامه‌ریزی و انجام می‌شود.
۱.۲۵	❖ تدوین راهنمای گندздایی مطابق دستورالعمل وزارت بهداشت
۲.۲۵	❖ تدوین دستورالعمل نظافت، شستشو و گندздایی و لکه زدایی بخش‌ها / واحدهای مختلف بیمارستان با توجه به شرایط اختصاصی آن‌ها
۲.۲۵	❖ آگاهی کارکنان مرتبط از محتويات راهنمای دستورالعمل‌های مرتبط
۴.۲۵	❖ نظافت، شستشو و گندздایی بخش‌ها / واحدها بر اساس راهنمای دستورالعمل‌های مرتبط
سطح یک	الف-۶-۱-۲ ☐ ساختار فیزیکی از جمله کف، دیوار، سقف، درب و پنجره‌های بیمارستان مطابق ضوابط بهداشتی است.
۲.۲۵	❖ مطابقت کف بخش‌ها / واحدها با ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۲.۰۰	❖ مطابقت دیوارهای بخش‌ها / واحدها با ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۱.۷۵	❖ مطابقت سقف‌های بخش‌ها / واحدها با ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۲.۰۰	❖ مطابقت درب‌های بخش‌ها / واحدها با ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۲.۰۰	❖ مطابقت پنجره‌های بخش‌ها / واحدها با ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
سطح یک	الف-۶-۱-۳ امکانات و سرویس‌های بهداشتی مطابق الزامات مربوط در دسترس کارکنان، بیماران، همراهان و مراجعین است.
۴.۵۰	❖ وجود سرویس‌های بهداشتی در دسترس، متناسب با تعداد مراجعین / بیماران و کارکنان برای زنان و مردان به صورت مجزا
۲.۷۵	❖ سالم بودن ساختار فیزیکی سرویس‌های بهداشتی
۲.۷۵	❖ فراهم بودن امکانات بهداشتی (توالت و حمام) در هر سرویس
سطح یک	الف-۶-۱-۴ کارکنان مشمول آموزش‌های بهداشتی برابر ضوابط مربوط، گواهینامه آموزشی بهداشت معتبر اخذ نموده‌اند.
۳.۲۵	❖ وجود گواهینامه معتبر پایان دوره آموزشی بهداشت اصناف برای کارکنان تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی و مدیریت پسماند
۲.۷۵	❖ وجود گواهینامه دوره ویژه پسماند برای کارکنان خدمات مرتبط با پسماند
۴.۰۰	❖ عدم بکارگیری کارکنان پسماند در مراحل تهیه، توزیع، طبخ، سرو و فروش مواد غذایی در فرایند مدیریت پسماند و بالعکس
سطح یک	الف-۶-۱-۵ کنترل حشرات و جانوران مotoxic با اولویت استفاده از روش‌های تلفیقی و لحاظ نکات بهداشتی و اینمی برنامه‌ریزی و اجرا می‌شود.
۳.۷۵	❖ وجود برنامه مدون برای کنترل حشرات و جانوران مotoxic با استفاده از روش‌های تلفیقی
۶.۲۵	❖ اولویت بخشی به استفاده از روش تلفیقی با هدف کنترل طولانی مدت نسبت به روش‌های شیمیایی
سطح یک	الف-۶-۱-۶ ☆ در تمام بخش‌ها و واحدهای بیمارستان سامانه‌های تهويه مطابق ضوابط مربوط و با رعایت اصول بهداشتی به کار گرفته می‌شوند.
۳.۷۵	❖ انطباق سامانه‌های تهويه در بخش‌ها / واحدهای مختلف با الزامات بهداشتی مربوط
۲.۲۵	❖ وجود برنامه مدون برای ارزیابی تهويه در بخش‌ها / واحدها
۴.۰۰	❖ برنامه‌ریزی و انجام اقدامات اصلاحی موثر بر اساس نتایج ارزیابی تهويه در بیمارستان
سطح دو	الف-۶-۱-۷ ☐ وضعیت بهداشت محیط بیمارستان به صورت دوره‌ای ارزیابی شده و اقدامات اصلاحی / برنامه بهبود مؤثر تدوین و بر اساس آن عمل می‌شود.

۳.۰۰	وجود برنامه مدون برای ارزیابی وضعیت بهداشتی بخش‌ها / واحدهای بیمارستان	❖
۷.۰۰	برنامه‌ریزی و انجام اقدامات اصلاحی موثر بر اساس نتایج ارزیابی وضعیت بهداشتی در بیمارستان	❖
سطح دو	الف-۶-۱-۸ ☆ بیمارستان برای کاهش آلاینده‌های ناشی از ساخت و ساز همزمان با ارائه خدمت، برنامه معین و مؤثر داشته و بر اساس آن عمل می‌نماید.	❖
۲.۲۵	اطلاع رسانی هماهنگی هرگونه ساخت و ساز به واحد بهداشت بیمارستان	❖
۲.۵۰	وجود برنامه مدون برای کاهش آلاینده‌های ناشی از ساخت و ساز همزمان با ارائه خدمت به مراجعین / بیماران	❖
۵.۲۵	کنترل هرگونه الاینده ناشی از ساخت و ساز در بیمارستان	❖
سطح سه	الف-۶-۱-۹ عملکرد بیمارستان نشان دهنده تحقق اهداف بیمارستان بدون دخانیات است.	❖
۱.۵۰	اطلاع رسانی ممنوعیت استعمال دخانیات در تمامی بخش‌ها / واحدها / راهروهای بیمارستان	❖
۲.۵۰	تامین تمامی الزامات ساختاری بیمارستان بدون دخانیات	❖
۲.۲۵	اخذ تاییدیه برای بیمارستان بدون دخانیات از مراجع ذیربط	❖
۳.۷۵	عدم استعمال دخانیات در تمامی بخش‌ها / واحدها / راهروهای بیمارستان توسط مراجعین / بیماران و کارکنان	❖
سطح	الف-۶-۲ مراحل تهیه، آماده سازی، طبخ، توزیع و سرو غذا با رعایت اصول بهداشتی انجام می‌شود.	❖
سطح یک	الف-۶-۳-۱ مواد غذایی مجاز، از مراکز معتبر با رعایت اصول بهداشتی تهیه و مطابق ضوابط بهداشتی به بیمارستان حمل می‌شود.	❖
۲.۵۰	استفاده از مواد اولیه غذایی سالم و بهداشتی	❖
۲.۵۰	دارا بودن پروانه ساخت و شناسه نظارت از وزارت بهداشت برای مواد اولیه غذایی	❖
۲.۷۵	حمل و نقل مواد اولیه غذایی با رعایت اصول بهداشتی	❖
۲.۲۵	نظارت کارشناس مسئول بهداشت محیط بر تهیه مواد اولیه غذایی و انجام اقدامات اصلاحی در صورت لزوم	❖
سطح یک	الف-۶-۳-۲ نحوه نگهداری و انبارش مواد اولیه غذایی در انبار و سردخانه به صورت ایمن و با رعایت اصول بهداشتی است.	❖
۳.۰۰	وجود انبار / سردخانه‌های اختصاصی برای نگهداری مواد غذایی با شرایط بهداشتی	❖
۲.۰۰	وجود مکانیسم‌های ایمن برای ورود و خروج به سردخانه‌ها	❖
۵.۰۰	نگهداری و انبارش مواد اولیه غذایی در انبار / سردخانه با رعایت اصول بهداشتی	❖
سطح یک	الف-۶-۳-۳ انبار، سردخانه، محل آماده‌سازی، پخت، ظرفشویی در آشپزخانه چیدمان مناسب داشته و مسیر یک طرفه تمیز به کثیف رعایت می‌شود.	❖
۲.۷۵	رعایت مسیرهای کثیف و تمیز در چیدمان ساختار و اجزای آشپزخانه	❖
۲.۷۵	رعایت مسیرهای کثیف و تمیز در چیدمان فرایندهای کاری شیزخانه	❖
۲.۲۵	استفاده از امکانات و تسهیلات لازم برای جلوگیری از انتقال آلودگی در مسیرهای آشپزخانه	❖
۲.۲۵	محدودیت تردد و ممنوعیت ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه	❖
سطح یک	الف-۶-۴-۱ مراحل آماده‌سازی طبخ غذا با رعایت اصول بهداشتی و تحت نظارت کارشناس بهداشت محیط صورت می‌پذیرد.	❖
۳.۲۵	وجود ابزار، لوازم و ظروف دارای شرایط بهداشتی مناسب با فعالیت آشپزخانه	❖
۶.۷۵	آماده سازی، طبخ مواد غذایی با رعایت اصول بهداشتی	❖

سطح یک	الف-۶-۵ توزیع و سرو غذا در بیمارستان با رعایت اصول بهداشتی و حفظ زنجیره سرد و گرم برنامه‌ریزی می‌شود.
۳.۲۵	❖ تدوین دستورالعمل "نحوه حفظ زنجیره سرد و گرم با رعایت اصول بهداشتی در مراحل توزیع و سرو غذا" با حداقل‌های مورد انتظار
۲.۷۵	❖ آگاهی کارکنان مرتبط در زمینه دستورالعمل
۴.۰۰	❖ توزیع و سرو غذا رعایت اصول بهداشتی و حفظ زنجیره سرد و گرم
سطح یک	الف-۶-۶ صلاحیت بهداشتی کارکنان در واحدهای مرتبط با مواد غذایی ارزیابی و احراز می‌شود.
۸.۲۵	❖ دریافت کارت معاینه پزشکی معتبر برای کارکنان تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی
۱.۷۵	❖ عدم بکارگیری کارکنان شاغل در مراحل مختلف مدیریت پسماند در فرایندهای تهیه مواد غذایی، طبخ، توزیع و سرو غذا
سطح دو	الف-۶-۷ آبدارخانه بخش‌ها و واحدهای مختلف بیمارستان دارای شرایط بهداشتی و ایمن است.
۵.۵۰	❖ شرایط بهداشتی آبدارخانه بخش‌ها و واحدهای مختلف مطابق آیین نامه و ضوابط ابلاغی وزارت بهداشت
۴.۵۰	❖ اطمینان از رعایت اصول ایمنی برای کارکنان و مراجعین استفاده کننده از امکانات آبدارخانه
سطح دو	الف-۶-۸ سالن‌های غذا خوری و محل سرو غذا مطابق ضوابط مربوط است.
۵.۲۵	❖ مطابقت شرایط فیزیکی و محیطی سالن‌های غذاخوری و محل سرو غذا با شرایط بهداشتی
۴.۷۵	❖ رعایت اصول بهداشتی در مراحل سرو غذا
سطح دو	الف-۶-۹ محل فروش مواد غذایی یا بوفه بیمارستان مطابق با ضوابط بهداشتی مربوط است.
۴.۲۵	❖ محل / مکان و ساختار فیزیکی فروش مواد غذایی یا بوفه در داخل بیمارستان مطابق آیین نامه اجرایی ابلاغی وزارت بهداشت
۵.۷۵	❖ ارائه مواد غذایی و کالاهای مجاز مطابق ضوابط مربوط
سطح	الف-۶-۱۰ مدیریت آب و فاضلاب بیمارستان بر اساس استانداردهای ملی و ضوابط بهداشتی مربوط صورت می‌پذیرد.
سطح یک	الف-۶-۱۱ کیفیت فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آب مصرفی و ذخیره بیمارستان مطابق استانداردهای ملی و بهداشتی است.
۲.۵۰	❖ کیفیت فیزیکی آب مصرفی و ذخیره بیمارستان مطابق استانداردهای ملی و بهداشتی است.
۲.۷۵	❖ کیفیت شیمیایی آب مصرفی و ذخیره بیمارستان مطابق استانداردهای ملی و بهداشتی است.
۴.۷۵	❖ کیفیت بیولوژیکی آب مصرفی و ذخیره بیمارستان مطابق استانداردهای ملی و بهداشتی است.
سطح یک	الف-۶-۱۲ مدیریت فاضلاب بیمارستانی بر اساس ضوابط مربوط برنامه‌ریزی و اجرا می‌شود.
۵.۷۵	❖ تطابق عملکرد مدیریت فاضلاب بیمارستان با استانداردهای مرتبط
۴.۲۵	❖ تطابق نتایج آزمایشات خروجی فاضلاب بیمارستانی با استانداردهای مرتبط
سطح	الف-۶-۱۳ مدیریت پسماند بر اساس ضوابط و دستورالعمل‌های ابلاغی، برنامه‌ریزی و اجرا می‌شود.
سطح یک	الف-۶-۱۴ منوعیت بازیافت پسماند پزشکی مطابق قانون مدیریت پسماند در بیمارستان رعایت می‌شود.
۶.۵۰	❖ پیش‌بینی روش‌های مراقبت از پسماندهای پزشکی از مرحله تولید تا املاه، بی خطر سازی و دفع در خصوص عدم ورود به فرایندهای بازیافت
۳.۵۰	❖ عدم بازیافت هر گونه پسماند پزشکی در بیمارستان
سطح یک	الف-۶-۱۵ تفکیک در مبدا و دفع پسماندهای عادی بر اساس ضوابط مربوط و کدبندی رنگی و برچسب گذاری اجرا می‌شود.
۵.۰۰	❖ تفکیک در مبدا پسماندهای عادی بر اساس ضوابط مربوط، کدبندی رنگی و برچسب گذاری

۵.۰۰		دفع پسماندهای عادی بر اساس ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۶-۳ تفکیک در مبدا و دفع پسماندهای عفونی بر اساس ضوابط مربوط و کدبندی رنگی و برچسب گذاری اجرا می شود.
۵.۰۰		تفکیک در مبدا پسماندهای عفونی بر اساس ضوابط مربوط، کدبندی رنگی و برچسب گذاری
۵.۰۰		دفع پسماندهای عفونی بر اساس ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۶-۴ تفکیک در مبدا و دفع پسماندهای تیز و برنده، بر اساس ضوابط مربوط و کدبندی رنگی و برچسب گذاری اجرا می شود.
۵.۰۰		تفکیک در مبدا پسماندهای تیز و برنده بر اساس ضوابط مربوط، کدبندی رنگی و برچسب گذاری
۵.۰۰		دفع پسماندهای تیز و برنده بر اساس ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۶-۵ تفکیک در مبدا و دفع پسماندهای شیمیایی و دارویی بر اساس ضوابط مربوط و کدبندی رنگی و برچسب گذاری اجرا می شود.
۵.۰۰		تفکیک در مبدا پسماندهای شیمیایی و دارویی بر اساس ضوابط مربوط، کدبندی رنگی و برچسب گذاری
۵.۰۰		دفع پسماندهای شیمیایی و دارویی بر اساس ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۶-۶ تفکیک، نگهداری و دفع پسماندهای رادیواکتیو/ پرتوزا بر اساس ضوابط مربوط و کدبندی رنگی و برچسب گذاری اجرا می شود.
۵.۰۰		تفکیک در مبدا پسماندهای رادیواکتیو/ پرتوزا بر اساس ضوابط مربوط، کدبندی رنگی و برچسب گذاری
۵.۰۰		دفع پسماندهای رادیواکتیو/ پرتوزا بر اساس ضوابط بهداشتی ابلاغی وزارت بهداشت
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۶-۷ جمع آوری، نگهداری، حمل و نقل انواع پسماندها از بخش‌ها / واحدها تا جایگاه موقت نگهداری طبق ضوابط مربوط اجرا می شود.
۵.۰۰		جمع آوری، نگهداری، حمل و نقل از بخش‌ها / واحدها تا جایگاه موقت نگهداری
۵.۰۰		وجود امکانات و تسهیلات لازم جهت جمع آوری و حمل و نقل بهداشتی
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۶-۸ شرایط جایگاه موقت نگهداری انواع پسماندها بر اساس ضوابط مربوط است.
۶.۵۰		وجود محل نگهداری موقت پسماندها با شرایط بهداشتی
۳.۵۰		شرایط نگهداری انواع پسماندها مطابق ضوابط مربوط
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۹ اظهارنامه بی خطر سازی انواع پسماندهای عفونی و تیز و برنده بر اساس ضوابط مربوط تکمیل و ثبت می شود.
۵.۰۰		تکمیل و ثبت اظهارنامه بی خطر سازی انواع پسماندهای عفونی
۵.۰۰		تکمیل و ثبت اظهارنامه بی خطر سازی انواع پسماندهای تیز و برنده
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۱۰ تفکیک، جمع آوری، نگهداری، حمل و دفع اعضا و اندام قطع شده بدن، جفت و جنین مردہ بر اساس ضوابط مربوط انجام می شود.
۵.۰۰		تفکیک، جمع آوری، نگهداری، حمل و دفع اعضا و اندام قطع شده بدن
۵.۰۰		تفکیک، جمع آوری، نگهداری، حمل و دفع جفت و جنین مردہ
۵.۰۰	سطح یک	الف-۴-۱۱ جمع آوری و امحاء تجهیزات پزشکی کاشتنی خارج شده از بدن بیماران، بر اساس ضوابط مربوط و رعایت اصول بهداشتی انجام می شود.
۵.۰۰		جمع آوری تجهیزات پزشکی کاشتنی خارج شده از بدن بیماران با نظارت و مدیریت رئیس / سرپرستار اتاق عمل
۵.۰۰		امحاء تجهیزات پزشکی کاشتنی خارج شده از بدن بیماران بر اساس دستورالعمل ابلاغی
۳.۵۰	سطح دو	الف-۴-۱۲ عملکرد دستگاه‌های بی خطر ساز پسماندها از نظر مکانیکی، میکروبی و شیمیایی طبق ضوابط مربوط کنترل و ارزیابی می شود.
۳.۲۵		ارزیابی عملکرد و پایش میکروبی دستگاه‌های غیرسوز بی خطر ساز پسماند
۳.۲۵		ارزیابی عملکرد و پایش شیمیایی دستگاه‌های غیرسوز بی خطر ساز پسماند
۳.۲۵		ارزیابی عملکرد و پایش مکانیکی دستگاه‌های غیرسوز بی خطر ساز پسماند
۳.۰۰	سطح دو	الف-۴-۱۳ برنامه عملیاتی پسماندها تدوین و اجرا می شود.

۴.۲۵		تدوین برنامه عملیاتی مدیریت پسماندهای پزشکی
۵.۷۵		اجرای برنامه عملیاتی مدیریت پسماندهای پزشکی
سطح	الف-۶-۵	فرایندهای رختشویخانه با رعایت ضوابط و شرایط استاندارد برنامه‌ریزی و انجام می‌شود.
سطح یک	الف-۶-۵-۱	اصول بهداشتی ساختارها و فضاهای فیزیکی رختشویخانه رعایت می‌شود.
۱۰.۰۰		وجود ساختارها و فضاهای فیزیکی رختشویخانه با اصول بهداشتی
سطح یک	الف-۶-۵-۲	★ تفکیک، جمع آوری و حمل البسه و ملحفه‌های تمیز، کثیف و آلوده به رختشویخانه، جداگانه و با رعایت اصول بهداشتی انجام می‌شود.
۴.۰۰		تفکیک، جمع آوری و حمل البسه و ملحفه‌های تمیز، کثیف و آلوده عفونی به رختشویخانه به صورت جداگانه و با رعایت اصول بهداشتی
۳.۵۰		خروج رختهای آلوده عفونی از بخش داخل کیسه پلاستیکی زرد رنگ غیر قابل نشست گره زده شده
۲.۵۰		برچسب گذاری البسه آلوده عفونی
سطح یک	الف-۶-۵-۳	★ انتقال البسه و ملحفه تمیز از رختشویخانه به بخش‌ها با رعایت اصول ممانعت از انتقال آلودگی انجام می‌شوند.
۵.۰۰		رعایت اصول ممانعت از انتقال آلودگی به البسه و ملحفه تمیز در مسیر تردد
۵.۰۰		رعایت اصول ممانعت از انتقال آلودگی به البسه و ملحفه تمیز در اتاق تمیز
سطح یک	الف-۶-۵-۴	* البسه و ملحفه عفونی و غیرعفونی با ماشین لباس‌شویی جداگانه و محلول‌های مناسب و متناسب با ظرفیت مورد نیاز شستشو می‌شوند.
۲.۷۵		وجود ماشین لباس‌شویی جداگانه برای البسه و ملحفه عفونی و غیرعفونی
۲.۷۵		وجود محلول‌های مناسب و متناسب با ظرفیت مورد نیاز شستشو
۴.۵۰		انجام صحیح شستشو البسه و ملحفه عفونی و غیرعفونی
سطح یک	الف-۶-۵-۵	★ محل ذخیره البسه و ملحفه تمیز هیچ گونه تداخلی با البسه کثیف ندارد.
۱۰.۰۰		عدم تداخل محل ذخیره البسه و ملحفه تمیز با البسه کثیف
سطح دو	الف-۶-۵-۶	رختشویخانه دارای تجهیزات خشک کن و اتوی غلطکی یا پرس برقی بوده و دستگاه‌ها سالم هستند.
۱۰.۰۰		وجود تجهیزات خشک کن اتوی غلطکی یا پرس برقی سالم و فعال
سطح دو	الف-۶-۵-۷	البسه و ملحفه‌های مورد نیاز بیماران با شرایط بهداشتی تامین می‌شود.
۵.۰۰		وجود البسه در گردش و ذخیره در بخش‌ها / واحدها و انبار
۵.۰۰		تامین البسه به میزان کافی برای شرایط اضطرار و بلایا
سطح	الف-۶-۶	اصول بهداشت حفاظت در برابر پرتوها رعایت می‌شود.
سطح یک	الف-۶-۶-۱	★ تجهیزات و منابع مولد پرتو در بیمارستان دارای مجوز کار با اشعه از سازمان انرژی اتمی و کنترل کیفی معتبر است.
۴.۵۰		مجوز کار با اشعه از سازمان انرژی اتمی
۵.۵۰		مدارک و تاییدیه‌های کنترل کیفی معتبر
سطح یک	الف-۶-۶-۲	* حدود مجاز پرتو، ساختار فیزیکی و تجهیزات حفاظت در برابر اشعه مطابق ضوابط مربوط برنامه‌ریزی و رعایت می‌شود.
۴.۰۰		رعایت اصول بهداشت و حفاظت پرتوها در خصوص حدود مجاز پرتو
۳.۰۰		رعایت اصول بهداشت و حفاظت پرتوها در خصوص ساختار فیزیکی
۳.۰۰		رعایت اصول بهداشت و حفاظت پرتوها در خصوص تجهیزات

