ორგანიზაციის დასახელება დაწესებულება ან სტრუქტურული ერთეული	პოლიტიკა საკვების უსაფრთხოება და ჰიგიენა		
დოკუმენტის ID	NUT-POL-002	**ვერსია**	1.0
სტატუსი	ცარიელი ფორმა, მოსარგებად	**გამოშვების თარიღი**	
გადასინჯვის თარიღი		**ანაცვლებს**	
მფლობელი		**დაამტკიცა**	
ხელმოწერა			

პოლიტიკა · NUT-POL-002 · ვერსია 1.0 · დამტკიცებულია ASF ექსპერტთა კომიტეტის მიერ

დაკავშირებულია: 40.5

მოკლედ

- საკვები მზადდება, ინახება და მიიტანება დოკუმენტირებული უსაფრთხოების წესების შესაბამისად.
- საკვებთან მომუშავე პერსონალი გადის წვრთნას და წვრთნა აღირიცხება.
- ტემპერატურა და ჰიგიენა მოწმდება და აღირიცხება ყოველ ცვლაში (NUT-REG-002).
- უსაფრთხო ტემპერატურის ფარგლებს გარეთ აღმოჩენილი საკვები არ მიიტანება.
- შეწყვიტეთ და დაუყოვნებლივ მოითხოვეთ დახმარება, თუ: მიიტანება საკვები უსაფრთხო ტემპერატურის ფარგლებს გარეთ, ან საკვებთან მომუშავე პირი წვრთნილი არ არის.

1. მიზანი

იმისთვის, რომ საკვები იყოს უსაფრთხო საჭმელად და თავიდან იქნას აცილებული საკვებით გამოწვეული ზიანი (40.5).

2. სფერო

ვრცელდება	საავადმყოფოს კლინიკური და დამხმარე პერსონალი
ადგილმდებარეობა	დაწესებულების ყველა განყოფილება, კლინიკა და დეპარტამენტი
როდის	ყოველ შემთხვევაში, როცა აღწერილი საქმიანობა სრულდება
არ ვრცელდება	საქმიანობა, რომელსაც მოიცავს სხვა დოკუმენტი, ჩამოთვლილი განყოფილება 15-ში

3. განმარტებები

ტერმინი	მნიშვნელობა
კლინიკური ლიდერი	იმ დროს სამსახურის ზედამხედველი ექიმი ან ექთანი

4. ფონი

საკვები, რომელიც არ ინახება, არ მზადდება და არ მიიტანება უსაფრთხოდ, იწვევს დაავადებათა აფეთქებას, ხოლო მოწყვლადი პაციენტები ყველაზე მეტ რისკს განიცდიან. დოკუმენტირებული წესები საკვების უსაფრთხოების საფუძველია.

5. პასუხისმგებლობები

როლი	პასუხისმგებლობა	კომპეტენცია
კვების სამსახურის მენეჯერი	პასუხისმგებელია საკვების უსაფრთხოების წესებსა და შემოწმებებზე	კლინიკური დირექტორი
საკვების დამმუშავებელი	იცავს წესებს, აღრიცხავს შემოწმებებს და აცნობებს პრობლემებს	კვების სამსახურის მენეჯერი

6. მასალები და აღჭურვილობა

ნივთი	მოთხოვნა	მდგომარეობა
ამ დოკუმენტში მითითებული ჩანაწერები და ფორმები	მიმდინარე ვერსია	გამოყენებამდე შემოწმებული

7. უსაფრთხოება

- თუ პაციენტს უშუალო რისკი ემუქრება, შეწყვიტეთ და გამოიძახეთ დახმარება. არ დააყოვნოთ გადაუდებელი მკურნალობა საბუთების შევსების გამო.

8. დაწყებამდე

- დაადასტურეთ, რომ ამ დოკუმენტში მითითებული ფორმები და აღჭურვილობა ხელმისაწვდომია და აქტუალურია.

9. პროცედურა

ეტაპი 1. მომზადება და შენახვა.

- მოამზადეთ და შეინახეთ საკვები დოკუმენტირებული წესების შესაბამისად, ხელების ჰიგიენის დაცვით (HH-SOP-001).

მთავარი პუნქტი: შენახულია.

ეტაპი 2. შემოწმება.

- შეამოწმეთ ტემპერატურა და ჰიგიენა ყოველ ცვლაში და აღრიცხეთ ისინი (NUT-REG-002).

მთავარი პუნქტი: შემოწმებულია.

ეტაპი 3. მოქმედება.

- შეწყვიტეთ უსაფრთხო ტემპერატურის ფარგლებს გარეთ მყოფი ნებისმიერი საკვების მიწოდება და მოახსენეთ დაუყოვნებლივ.

მთავარი პუნქტი: მოქმედებულია.

10. გადაწყვეტილების წერტილები

- ამ პროცედურაში გადაწყვეტილების წერტილები არ არის.

11. განსაკუთრებული სიტუაციები

სიტუაცია	მოქმედება
არასამუშაო საათები	მიჰყევით იმავე ეტაპებს. გამოიყენეთ სამსახურის კედელზე მითითებული მორიგე კონტაქტი.

12. ესკალაცია

- ნებისმიერი სერიოზული პრობლემა დაუყოვნებლივ მიეწოდება მორიგე კლინიკურ ლიდერს, ხოლო იმავე დღეს – კლინიკურ დირექტორს.

13. მონიტორინგი

მაჩვენებელი	მიზანი	სიხშირე	პასუხისმგებელი	თუ არ შესრულდა
ცვლები, სადაც ტემპერატურისა და ჰიგიენის შემოწმება აღირიცხა	100%	ყოველკვირეული	კვების სამსახურის მენეჯერი	ესკალაცია კლინიკურ დირექტორთან

14. ჩანაწერები

ჩანაწერი	შენახვის ადგილი	შენახვის ვადა
ამ დოკუმენტში მითითებული ჩანაწერი	პაციენტის ჩანაწერი ან განყოფილების საქმე	დაწესებულების ჩანაწერების პოლიტიკით დადგენილი პერიოდი (წლები)

15. სწავლება

- პერსონალი ამ დოკუმენტში ინსტრუქტირდება ჩართვისას და ყოველწლიურად ახლდება, კომპეტენციის ჩაწერილი შემოწმებით.

16. დაკავშირებული დოკუმენტები

ID	სათაური	გამოყენება
NUT-REG-002	საკვების ტემპერატურისა და ჰიგიენის შემოწმების რეგისტრი	რეგისტრი
HH-SOP-001	ხელების ჰიგიენა მოვლის ადგილზე (არსებული)	პროცედურა

17. მტკიცებულებები

მითითება	შენიშვნა
E-009	დაყრდნობილია ESPEN guideline on clinical nutrition and hydration (2019)-ზე, WHO Five Keys to Safer Food (2006)-ზე და ASF Hospital და Long-Term Care standards-ზე კვების მოვლისთვის.
E-006	ASF Policy Framework v1.2. ადაპტირებული.
E-009	ASF ექსპერტთა კომიტეტის კონსენსუსი.

18. ცვლილებების ისტორია

ვერსია	თარიღი	რა შეიცვალა	დამტკიცება
1.0		პირველი ვერსია	

ამ დოკუმენტის ელექტრონული სწავლება

- **Food Safety & Hygiene Fundamentals** (FOOD-01)

1. წყაროები

- Accréditation Sans Frontières (2026). ASF Policy Framework v1.2. (E-006)

- Accréditation Sans Frontières (2026). ASF Expert Committee consensus on Standard 1. (E-009)