جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

دستورعمل عمومی مدیریت بهداشت محیط در مناسبت ها

مرکز سلامت محیط و کار

اداره بهداشت مواد غذایی و اماکن عمومی

اردیبهشت ماه ۱۴۰۳

فهرست

مقدمه : ۲

محورهای اصلی برنامه : ۲

الف –هماهنگی و مشارکت های بین بخشی و برون بخشی ۲

ب : آموزش و اطلاع رسانی عمومی ۳

ج : نظارت و بازرسی ۴

د : گزارش دهی ۵

پیوست ۱ : جدول فعالیت های بهداشت محیطی مراسم ارتحال حضرت امام خمینی (ره) ۶

پیوست ۲ : نکات بهداشتی در ایستگاههای صلواتی:..... ۷

پیوست ۳ : نکات بهداشتی برای جلوگیری از بیماری های تنفسی و گوارشی.....**Error! Bookmark not defined.**

پیوست ۴: الزامات بهداشتی بسته های غذایی زائرین از کارخانه تا مصرف.....**Error! Bookmark not defined.**

پیوست ۵ : الزامات بهداشتی در محل بسته بندی نهایی .....**Error! Bookmark not defined.**

مقدمه :

احتمال بروز و شیوع بیماری های مرتبط با عوامل محیطی از جمله آب و غذا و بیماری های تنفسی در اجتماعات جمعیتی و انتقال و جابجایی جمعیت های انسانی در مناسبت های مختلف اجتناب ناپذیر می باشد. به منظور کنترل و جلوگیری از هرگونه بروز و شیوع بیماری برنامه ریزی لازم برای آمادگی، نظارت و بازیابی ضروری است. برنامه مهندسی بهداشت محیط در راستای کنترل عوامل محیطی از جمله آب، غذا، محیط های اسکان، مراکز طبخ و عرضه غذا ، وسائط نقلیه عمومی انتقال زائرین و حضور فعال همکاران بهداشت محیط در برگذاری مراسم و مناسبت ها با هدف حفظ و ارتقای سطح سلامت جامعه و ایمنی آب و مواد غذایی در سطح عرضه اجرا می گردد .

هماهنگی، آموزش و اطلاع رسانی، نظارت و بازرسی و گزارش دهی اقدامات در محدوده تحت پوشش دانشگاه/ دانشکده های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی مورد انتظار است.

محورهای اصلی برنامه :

الف –هماهنگی و مشارکت های بین بخشی و برون بخشی

ب - آموزش و اطلاع رسانی عمومی

ج- نظارت و بازرسی

د- گزارش دهی

الف –هماهنگی و مشارکت های بین بخشی و برون بخشی

هماهنگی های لازم به منظور اجرای مناسب برنامه با استفاده از مشارکت سایر بخش ها و سازمان ها به شرح زیر صورت پذیرد:

۱- طرح موضوع درکارگروه سلامت و امنیت غذایی استان و شهرستان های تابعه و هماهنگی برون بخشی با سازمان های ذیربط

۲- برگزاری جلسات مشترک با هماهنگی دانشگاه/ دانشکده با دستگاه ها و سازمان های مرتبط

۳- تشکیل جلسه هماهنگی با مراکز بهداشت شهرستان ها

۴- انجام هماهنگی های درون بخشی بین معاونت های بهداشتی با مراکز اورژانس و فوریت های پزشکی و روابط عمومی دانشگاه

۵- برگزاری جلسه توجیهی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی برون بخشی و درون بخشی و هم چنین بازرسان بهداشت محیط

۶- آموزش رابطین سلامت که در برگزاری مراسم مشارکت دارند

هماهنگی ها مذکور با توجه به نوع و ابعاد مناسبت ممکن است متفاوت باشد.

ب : آموزش و اطلاع رسانی عمومی

۱- تهیه و نصب بنرهای اطلاع رسانی در خصوص بهداشت آب، بهداشت موادغذایی، رعایت بهداشت فردی و بهداشت محیط در مراسم

۲- چاپ ، تکثیر و توزیع پوستر و پمفلت آموزشی در مراسم

۳- اطلاع رسانی عمومی از طریق رسانه های عمومی به ویژه شبکه های رادیویی و تلویزیونی استانی

۴- اطلاع رسانی در راستای مشارکت مردمی به منظور کنترل مردمی با اعلام شماره ۱۹۰ سامانه پاسخگویی به مردم و یا تلفن تماس های مردمی دانشگاه

آموزش و اطلاع رسانی با توجه به نوع و ابعاد مناسبت ممکن است متفاوت باشد.

ج : نظارت و بازرسی

۱- نظارت مستمر بر اجرای برنامه در سطح شهرستان های تابعه توسط کارشناسان استانی

۲- نظارت بر تهویه مناسب محل های اسکان و محل های برگزاری مراسم

۳- نظارت و کنترل بهداشت محیطی بر مراکز طبخ و تهیه موادغذایی زائرین

۴- نظارت و کنترل بهداشت محیطی بر مراکز اسکان در صورت وجود

۵- نظارت و کنترل بهداشت محیطی بر ایستگاه های صلواتی در مراسم

۶- نظارت بر توزیع سالاد و سبزی خام در کلیه مراکز طبخ و تهیه موادغذایی و اغذیه فروشی ها به طوری که مراحل سالم سازی بطور کامل رعایت شود و ترجیحا از سبزیجات و سالاد بسته بندی دارای پروانه ساخت استفاده گردد.

۷- نظارت بر استفاده از ظروف یکبار مصرف در توزیع و بسته بندی موادغذایی

۸- ساماندهی فعالیت دست فروشان مواد غذایی و جلوگیری از فروش مواد غذایی بالقوه خطرناک و مواد غذایی فاقد بسته بندی، فاقد مجوز بهداشتی و تاریخ مصرف معتبر به صورت دست فروشی و انجام هماهنگی های لازم بین بخشی با سازمان های مربوطه

۹- سنجش عوامل محیطی با تجهیزات بازرسی پرتابل در تمام بازرسی ها از قبیل کنترل دمای موادغذایی به خصوص موادغذایی پخته شده در حال توزیع، سنجش بار میکروبی غذا و سطوح مرتبط با موادغذایی

۱۰- کنترل مستمر آب مورد استفاده از نظر میزان کلر باقیمانده و در صورت نیاز نمونه برداری میکروبی

۱۱- بازرسی از سامانه های تامین آب آشامیدنی و اعلام نواقص بهداشتی و مخاطرات احتمالی به سازمان های متولی تأمین آب(شرکت آبفا) و پیگیری لازم تا رفع خطر.

۱۲- جلوگیری از مصرف مستقیم یخ های قالبی (غیر بسته بندی شده) در سرد کردن آب و یا موادغذایی نظیر گوشت و مرغ و مشابه و لزوم استفاده از یخ های بسته بندی شده در سرد کردن مستقیم موادغذایی و آشامیدنی

۱۳- نظارت بر مصرف مواد غذایی کنسروی و تاکید به آماده سازی صحیح انواع کنسرو ها و جوشاندن آنها به مدت ۲۰ دقیقه

۱۴- عدم توزیع آب و شربت و شیر غیر بسته بندی و فله ای و توصیه به استفاده از بسته های یک نفره دارای مجوزهای قانونی

۱۵- کنترل بهداشت فردی و رعایت بهداشت محیطی ایستگاه های صلواتی

د : گزارش دهی

نحوه گزارش فعالیت های صورت گرفته به شرح زیر اعلام گردد.

۱- گزارش اقدامات باید مطابق فرمت های ابلاغی در روز بعد از مراسم از طریق اتوماسیون اداری ارسال شود.

۲- در صورت هرگونه رخداد بهداشتی (طغیان بیماری های منتقله از آب و مواد غذایی) و شرایط اضطرار ضمن بررسی دقیق موضوع مطابق دستورالعمل در سریع ترین زمان ممکن، فرم گزارش مربوطه تکمیل و گزارش دهی شود.

۳- محدوده زمانی انجام فعالیت های نظارتی یک هفته قبل از شروع برگزاری تا روز پایان مراسم می باشد. جلسات هماهنگی و آموزشی مرتبط محدوده خاصی ندارد.

پیوست ۱: جدول فعالیت های بهداشت محیطی در مناسبت ها

دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....

ردیف	عنوان فعالیت	حجم فعالیت
۱	تعداد جلسات هماهنگی بین بخشی و درون بخشی برگزار شده	
۲	تعداد جلسات آموزشی و توجیهی برگزار شده	
۳	تعداد بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی مرتبط با مراسم	
۴	تعداد بازرسی بهداشتی از ایستگاه های صلواتی	
۵	تعداد بازرسی بهداشتی از مراکز طبخ مواد غذایی	
۶	تعداد بازرسی بهداشتی از اماکن عمومی و مراکز اسکان	
۷	تعداد اخطار های صادر شده	
۸	تعداد موارد معرفی شده به مراجع قضایی	
۹	تعداد موارد تعطیل شده	
۱۰	تعداد کلر سنجی از آب آشامیدنی	
۱۱	تعداد کلر آزاد باقیمانده آب آشامیدنی مطابق استاندارد	
۱۲	تعداد کلر آزاد باقیمانده آب آشامیدنی صفر	
۱۳	تعداد نمونه برداری میکروبی آب آشامیدنی	
۱۴	تعداد نمونه برداری میکروبی آب آشامیدنی مطابق استاندارد	
۱۵	تعداد نمونه برداری مواد غذایی	
۱۶	تعداد نمونه برداری مواد غذایی مطابق استاندارد	
۱۷	تعداد موارد سنجش با تجهیزات پرتابل بازرسی	
۱۸	تعداد موارد سنجش پرتابل با نتیجه مطابق استاندارد مربوطه	
۱۹	مقدار مواد غذایی و آشامیدنی معدوم خارج شده از سطح عرضه و مصرف(کیلوگرم/لیتر) ❁	

❁ نوع بیشترین مواد غذایی معدوم شده یا خارج شده از سطح عرضه یا مصرف با وزن در جدول زیر آورده شود .

ردیف	نوع مواد خارج کرده و معدوم شده از سطح عرضه یا مصرف	میزان برحسب کیلوگرم/ لیتر
۱		
۲		
۳		

پیوست ۲ : نکات بهداشتی در ایستگاههای صلواتی:

۱. معرفی مسئول هر ایستگاه به مرکز بهداشت محل با اعلام کد اختصاصی جهت هر ایستگاه صلواتی

۲. استفاده از روپوش به رنگ روشن و دستکش و (ماسک) توسط همه کارکنان در ایستگاه صلواتی

۳. عدم حضور کارکنان دارای علائم بیماری گاسترو آنتریت و سرما خوردگی در داخل ایستگاه صلواتی

٤. رعایت بهداشت فردی توسط کلیه افراد دست اندرکار در تهیه و توزیع مواد خوراکی و آشامیدنی ضروری می باشد.

٥. افرادی که به نحوی در تهیه و توزیع مواد خوردنی و آشامیدنی دخالت دارند بایستی قبلا نسبت به دریافت کارت بهداشت اقدام نمایند .

٦. مواد خوردنی و آشامیدنی سالم و بهداشتی و از منابع مطمئن و شناخته شده تهیه شود و همچنین دارای بسته بندی و مشخصات بهداشتی (تاریخ تولید و انقضاء، پروانه ساخت و ظاهر مناسب) باشد٠

۷. از آب آشامیدنی سالم و بهداشتی (آب شبکه لوله کشی) استفاده شود.

۸. عدم توزیع انواع نوشیدنی از جمله شربت آبلیمو و یا هر نوع مواد آشامیدنی و خوردنی فله ای و غیر بسته بندی

۹. از توزیع هر گونه مواد خوراکی و آشامیدنی مشکوک و تقلبی مانند شربت های رنگی دارای اسانس و رنگ شیمیایی خودداری شود.

۱۰. جهت توزیع چای و نوشیدنی های داغ از لیوان های کاغذی و یا گیاهی استفاده شود

۱۱. از استفاده از وسایل و ظروف کهنه و مستعمل خودداری گردد .

۱۲. از نگهداری مواد غذایی پخته شده در دمای محیط بیشتر از دو ساعت خودداری شود .

۱۳. نسبت به تهیه جعبه کمکهای اولیه با وسایل لازم(چسب زخم، پنبه، باند، گاز و محلول بتادین)اقدام شود.

۱٤. عدم استعمال دخانیات در ایستگاه های صلواتی

۱۵. نسبت به تهیه زباله دان مناسب مجهز به کیسه زباله اقدام شود .

۱۶. از پراکنده نمودن زباله در محیط خودداری و نسبت به جمع آوری مستمر زباله تولیدی در کیسه های زباله اقدام شود.

۱۷. از قند، شکر و یا خرمای تک نفره که به طور بهداشتی بسته بندی شده استفاده نمایند.

۱۸. توجه به تاریخ تولید و انقضای موادغذایی و آب بسنه بندی شده تک نفره

۱۹. جهت خنک کردن آب فقط از یخ بهداشتی و وکیوم شده استفاده شود.

۲۰. در صورت توزیع میوه در بسته های پذیرایی رعایت کامل سالمسازی تاکید می گردد.

۲۱. در صورت طبخ در محل رعایت موارد مربوط به نوع ظروف مورد استفاده، دسترسی به آب سالم بهداشتی،دفع بهداشتی فاضلاب، شستشو و گندزدایی ظروف و مواد اولیه ... طبق مقررات بهداشتی الزامی است.

۲۲. رعایت ممنوعیت توزیع نذورات (عدم قبول نذورات از افراد ناشناس) توسط ایستگاه صلواتی، در صورت توزیع و بروز هر گونه مسمومیت ناشی از غذا، مسئولیت متوجه متصدی ایستگاه صلواتی خواهد بود.