



دستورالعمل تشدید نظارت بر عوامل محیطی

مراسم معنوی اربعین سال ۱۴۰۳

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

مرداد ماه ۱۴۰۳

فهرست

۳	مقدمه:
۴	هماهنگی های درون بخشی و برون بخشی :
۵	برنامه های پشتیبانی و خدماتی:
۶	اطلاع رسانی و آموزش همگانی:
۶	کنترل و نظارت و بازرسی :
۶	گزارش دهی:
۹	پیوست ۱ : جدول فعالیت های بهداشت محیطی در مناسبت ها
۱۰	پیوست ۲ : نکات بهداشتی در ایستگاههای صلواتی:
۱۲	پیوست ۳ : انتظارات از موبک داران و مدیران کاروان های زیارتی:

« اربعین » نماد شکوه حضور پیروان اهل بیت است

« رهبر معظم انقلاب مدظله العالی »

سلام بر حسین و اربعینش، سلام بر اربعین و زائرانش و سلام بر اندوه های دل آنان که به سوغات بر مزار کشتگان، عشق بردند و به مویه نشستند. به شوق زیارت صحن و سرای جان فزایت، اربعین شهادت را به سوگ می نشینیم، یا حسین (ع)

اربعین از رازهای هستی است و اربعین امام حسین (ع) روز بسط لطف اوست بر پیروان و دوستدارانش. و در مقام آن امام مظلوم همین بس که در زیارت اربعینش خطاب به جدشان محمد مصطفی (ص) و پدر بزرگوارشان حضرت علی (ع) و مادر گرامی شان فاطمه (س) می گوئیم که خداوند عزاداری شما را در رثاء حسین (ع) قبول فرماید.

حضور پرشور و معنوی عاشقان حرم حسینی در ایام سوگواری و راهپیمایی و پیاده روی بزرگ اربعین سالار شهیدان هرساله شور و شوق بیشتری به خود می گیرد. با توجه به حضور خیل عاشقان و زائران حسینی در این ایام از نقاط مختلف کشور و همچنین زائران کشورهای اسلامی همسایه شمالی و شرقی و غربی از مرزهای کشور عزیزمان که با طی کردن نقاط مختلف کشور به سمت مرزهای خروجی کشور در استان های غرب و جنوب غربی کشور حرکت می کنند و از سوئی گرمای هوا، این اجتماع از حساسیت بیشتری برخوردار می باشد. لذا این حرکت این را می طلبد که مدیریت همه جانبه این انبوه جمعیت از جمله مدیریت کنترلی و پیشگیری به ویژه کنترل عوامل محیطی در راستای حفظ و ارتقای سلامت زائرین با برنامه ریزی منسجم و مدون صورت پذیرد.

مدیریت مطلوب این گردهمایی با مشارکت سازمان های مسئول و ارزیابی خطرات احتمالی تهدید کننده سلامت عمومی، مراقبت سلامت عمومی و مراقبت محیطی در مسیر حرکت زائران گرامی کاروان های داخل کشور و زائران خارجی، بخشی از این رسالت سنگین می باشد. لذا موارد ذیل به عنوان سیاست های برنامه های مدیریت مهندسی بهداشت محیطی در دستور کار قرار می گیرد:

هماهنگی های درون بخشی و برون بخشی :

- ۱- معرفی یک نفر از همکاران بهداشت محیط به عنوان رابط برنامه های بهداشت محیط مراسم اربعین به مرکز سلامت محیط و کار با اعلام شماره تلفن همراه و شماره تلفن محل کار
- ۲- برگزاری جلسات هماهنگی درون بخشی با معاونت ها و واحدهای مرتبط دانشگاهی به منظور حمایت و پشتیبانی فنی و خدماتی
- ۳- هماهنگی با گروه/ مدیریت بیماری های واگیر در راستای کنترل بیماری های واگیر به ویژه بیماری های مرتبط با آب و غذا
- ۴- هماهنگی به منظور حضور یک نفر به عنوان نماینده بهداشت در مرکز EOC دانشگاه
- ۵- برگزاری جلسات برون بخشی با دستگاه ها و سازمان های مرتبط به منظور همکاری مسئولین اجرایی دستگاه های مرتبط در تدارک امکانات رفاهی کافی و مناسب برای زائرین از نظر آب ، غذا، سیستم های خدماتی مدیریت پساب و پسماند و سرویس های بهداشتی در مسیر حرکت و محل های استقرار زائرین
- ۶- برگزاری جلسات با استاندار و فرمانداران شهرستان های مرتبط و درگیر به منظور حمایت و جلب مشارکت سازمان های مرتبط
- ۷- طرح موضوع در کارگروه سلامت و امنیت غذایی استان و شهرستان های تابعه
- ۸- برگزاری جلسات مستمر با مسئولین پایانه های مرزی درگیر (مختص دانشگاه های مرزی درگیر برنامه)
- ۹- برگزاری جلسات هماهنگی با مسئولین موبک ها و ایستگاه های صلواتی به منظور تعیین مکان های مناسب محل استقرار و تمهیدات لازم تاسیسات عمومی آن ها و اخذ مجوز لازم بهداشتی(در کل کشور)
- ۱۰- برگزاری جلسات هماهنگی با مسئولین مراکز و اماکن بین راهی و محل های اسکان زائرین
- ۱۱- برگزاری جلسات هماهنگی تخصصی با کارشناسان و بازرسان بهداشت محیط شهرستان های تابعه جهت توجیه برنامه
- ۱۲- هماهنگی به منظور اخذ لیست مسئولین و مدیران موبک هایی که قرار است در عراق و شهرهای مرزی داخل کشور فعال باشند.
- ۱۳- تشکیل جلسه هماهنگی و آموزشی با مدیران و خادمین موبک ها ی و محل های اسکان مذکور

بندهای ۹ و ۱۰

۱۴- هماهنگی با مسئولین و مدیران موکب هایی که مقرر گردید در پایانه های مرزی و داخل خاک عراق فعال گردند جهت همراه داشتن یک کارشناس بهداشت محیط در کنار سایر خادمین با حداقل تجهیزات بازرسی و کنترلی (از جمله: کیت کلرسنج، دماسنج و دستگاه سنجش روغن)

۱۵- هماهنگی با سازمان های ذیربط به منظور توصیه برای به کارگیری افراد دارای کارت بهداشت جهت تهیه و توزیع مواد غذایی در موکب ها و ایستگاه های صلواتی و تمهیدات لازم به منظور صدور کارت بهداشت متصدیان و کارگران شاغل در مراکز و اماکن و خادمین موکب های تحت پوشش مشمول اخذ کارت بهداشت

۱۶- برگزاری جلسات هماهنگی با کمیته پدافند غیر عامل جهت آمادگی برای مقابله با بیوتروریسم و یا استفاده غیر مجاز و مواد زیان بار شیمیایی با مقاصد غیر انسانی

برنامه های پشتیبانی و خدماتی:

- ۱- تعیین تعداد تیم های عملیاتی و برنامه عملیاتی تیم ها به ویژه دانشگاه های درگیر پایانه مرزی ورودی و خروجی کشور
- ۲- برنامه ریزی و آماده سازی مواد مصرفی، تجهیزات و وسایط نقلیه مورد نیاز بازرسی برای کلیه تیم های عملیاتی (مختص دانشگاه های درگیر مرزی)
- ۳- تعیین محل مناسب جهت استقرار تیم های عملیاتی (مختص دانشگاه های درگیر مرزی)
- ۴- آمادگی آزمایشگاه های آب و فاضلاب و مواد غذایی (مختص دانشگاه های درگیر مرزی) شهرهای نزدیک به پایانه های مرزی
- ۵- تهیه سموم و مواد گندزدای محیطی به مقدار لازم (مختص دانشگاه های درگیر مرزی)
- ۶- پیش بینی و تدارک جهت ارائه خدمات مناسب از نظر مکان استقرار و تغذیه تیم های عملیاتی (مختص دانشگاه های درگیر مرزی)
- ۷- تمهیدات لازم به منظور صدور کارت بهداشت متصدیان، خادمین و کارگران شاغل در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی، موکب ها و ایستگاه های صلواتی تحت پوشش مشمول اخذ کارت بهداشت
- ۸- صدور کارت شناسایی برای کلیه کارشناسان بهداشت محیط مستقر در محل (مختص دانشگاه های درگیر مرزی)

۹- آمادگی دانشگاه های معین دانشگاه های علوم پزشکی مرزی جهت اعزام احتمالی تیم های کمکی به دانشگاه های مذکور

اطلاع رسانی و آموزش همگانی:

آموزش و اطلاع رسانی عمومی در خصوص بهداشت فردی و شستشوی دست، دفع بهداشتی پسماند و سباب، بهداشت آب، بهداشت مواد غذایی، خود مراقبتی و حفاظت در مقابل پشه آئدس، ریزگردهای احتمالی و تشعشعات خورشیدی، رعایت تهویه در محیط های بسته به ویژه در محل اسکان زائران، مضرات استعمال سیگار، قلیان و سایر محصولات دخانی

- ۱- اطلاع رسانی عمومی از طریق صدا و سیمای استانی
- ۲- اطلاع رسانی از طریق جراید و روزنامه های استانی و محلی
- ۳- اطلاع رسانی از طریق رادیو اربعین
- ۴- اطلاع رسانی از طریق چاپ اطلاعیه ها و بیلبوردهای تبلیغاتی با محتوی متن ها و شعارهای بهداشتی
- ۵- آموزش کارشناسان بهداشت محیط درگیر در برنامه (کارشناسان همراه کاروان ها و کارشناسان اعزامی و کارشناسان بهداشت محیط ناظر و بازرس برنامه)
- ۶- آموزش متصدیان و مسئولین موبک ها و ایستگاه های صلواتی
- ۷- آموزش نیروهای خدماتی موبک ها و ایستگاه های صلواتی
- ۸- آموزش متصدیان و کارگران مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی و محل های اسکان
- ۹- آموزش متصدیان و کارگران مراکز و اماکن بین راهی

کنترل و نظارت و بازرسی :

۱. بازرسی از موبک ها، ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان زائران
۲. بازرسی از کلیه مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در مسیر حرکت زائران با اولویت بهداشت محیط محل، بهداشت فردی و بهداشت مواد غذایی
۳. بازرسی از کلیه اماکن عمومی از قبیل مهمانسرا، هتل و مسافر خانه، مساجد، نمازخانه، پارک و اماکن مذهبی و گردشگری در مسیر حرکت زائران با اولویت نظافت عمومی، دفع بهداشتی فاضلاب و پسماند
۴. نظارت بر استفاده از ظروف یکبار مصرف در توزیع و بسته بندی مواد غذایی

۵. نظارت بر 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 در مسیر تردد زائرین و انجام هماهنگی های لازم بین بخشی با سازمان های مربوطه
۶. بازرسی و جلوگیری از مصرف مستقیم یخ های قالبی (غیر بسته بندی شده) در تولید شربت، سرد کردن آب و یا مواد غذایی
۷. سنجش عوامل محیطی با تجهیزات بازرسی پرتابل در تمام بازرسی ها از قبیل کنترل دمای مواد غذایی به خصوص مواد غذایی پخته شده در حال توزیع، سنجش بار میکروبی غذا و سطوح مرتبط با مواد غذایی
۸. بازرسی از سرویس های بهداشتی بین راهی، اقامتگاه ها و جایگاه های عرضه سوخت در مسیر حرکت، تردد و اسکان زائرین
۹. بازرسی از سامانه آبرسانی شامل منابع، مخازن، شبکه توزیع، تانکر های ثابت و تانکر های سیار آب رسانی و اعلام نواقص بهداشتی و مخاطرات احتمالی به سازمان های متولی تأمین آب (شرکت آبفا) و پیگیری لازم تا رفع خطر
۱۰. کنترل کیفی (کلرسنجی، کدورت سنجی و بررسی میکروبی) آب آشامیدنی شبکه توزیع، تانکرهای ثابت و سیار
۱۱. بررسی و نظارت بر جمع آوری، حمل و نقل و دفع پسماند
۱۲. بررسی و نظارت بر جمع آوری، حمل و نقل و دفع فاضلاب و فضولات انسانی
۱۳. کنترل و بازرسی بهداشتی پایانه های مسافربری و وسایط نقلیه عمومی انتقال زائرین
۱۴. همکاری با سازمان دامپزشکی و محیط زیست در کنترل ذبح غیر بهداشتی دام و آلودگی محیط زیست
۱۵. کنترل و بازرسی پایانه های مرزی
۱۶. کنترل و بازرسی وضعیت بهداشت محیط از مراکز ارائه دهنده خدمات پزشکی به زائرین با رعایت تاکید بهداشت و بهسازی محیط و فرآیند های پسماند های پزشکی بر اساس ضوابط و روش های اجرایی پسماند های پزشکی و پسماند های وابسته
۱۷. نظارت بر ممنوعیت استعمال دخانیات در مراکز تجمعی و عمومی و جلوگیری از عرضه سیگار، قلیان و محصولات دخانی بصورت رایگان، نذری و صلواتی در مسیرهای راهپیمایی زائرین و مراکز زیارتی
۱۸. بازرسی و کنترل محل های نشو و نمای حشرات به ویژه پشه آندس

گزارش دهی:

- ۱- 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.
- ۲- گزارش اقدام ها به صورت روزانه به مسئولین شهرستانی، استانی و مرکز سلامت محیط و کار
- ۳- گزارش نهایی شامل وضع موجود، اقدامات، مشکلات و پیشنهادات به صورت مکتوب و مصور در قالب فایل word به مرکز سلامت محیط و کار حداکثر تا ۸ شهریور اعلام گردد.
- ۴- زمان گزارش دهی فعالیت ها از ۱۵ مرداد لغایت ۱۵ شهریور می باشد.
- ۵- بستر گزارش دهی سامانه فوریت ها و همچنین ارسال فایل اکسل در گروه گزارش دهی اربعین به صورت روزانه می باشد.

پیوست ۱: جدول فعالیت های بهداشت محیطی در مناسبت ها

گزارش اقدامات اربعین ۱۴۰۳			
ردیف	نام دانشگاه/دانشکده	تاریخ گزارش به روز و ماه	
		مقدار / حجم فعالیت در روز	مقدار / حجم فعالیت از ابتدا تا روز گزارش
موضوع فعالیت			
1	تعداد تیم های بهداشت محیطی فعال		
2	تعداد نیروهای بهداشت محیطی فعال		
3	تعداد پایش و نظارت ستاد معاونت و شهرستان از منطقه		
4	تعداد جلسات هماهنگی درون بخشی و بیرون بخشی		
5	تعداد مراکز اقامتی و محل های اسکان زائرین در منطقه تحت پوشش		
6	تعداد بازرسی از مراکز اقامتی و محل های اسکان زائرین		
7	تعداد مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و موبک ها و ایستگاه های صلواتی در منطقه تحت پوشش		
8	تعداد بازرسی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و موبک ها و ایستگاه های صلواتی		
9	تعداد محل سرویس های بهداشتی عمومی زائرین در منطقه تحت پوشش		
10	تعداد بازرسی از محل سرویس های بهداشتی عمومی		
11	تعداد سامانه های آبرسانی در تحت پوشش خدمت به زائرین		
12	تعداد بازرسی سامانه های آبرسانی		
13	تعداد کارسنجی انجام شده از آب آشامیدنی		
14	تعداد مولد کارسنجی مطابق استاندارد		
15	تعداد مولد کارسنجی صفر		
16	مقدار آب کلرینه شده (مترمکعب)		
17	تعداد مولد نمونه برداری میکروبی آب آشامیدنی		
18	تعداد مولد نمونه برداری آب آشامیدنی مطابق استاندارد		
19	تعداد مولد نمونه برداری از مواد غذایی		
20	تعداد مولد نمونه برداری مواد غذایی مطابق استاندارد		
21	تعداد سنجش یا دستگاه های پرتابل		
22	تعداد مولد سنجش یا دستگاه های پرتابل که نتیجه مطابق استاندارد است		
23	تعداد سنجش یا بار میکروبی محیط و مواد غذایی یا دستگاه پرتابل		
24	تعداد مولد سنجش بار میکروبی یا دستگاه های پرتابل مطابق استاندارد است		
25	تعداد آموزش به خادمان و متصدیان مراکز و اماکن (نفر)		
26	تعداد آموزش به زائرین و عموم مردم (نفر)		
27	مقدار مواد غذایی خارج شده از چرخه مصرف انسانی (کیلوگرم/ لیتر)		
28	مقدار سطح گندزدایی شده (مترمربع)		
29	مقدار سطح سمپاشی شده (مترمربع)		
30	تعداد مولد اپیدمی بررسی شده در مراسم		
31	تعداد مولد رسیدگی به شکایات		
32	تعداد سرویس بهداشتی عمومی مطلوب		

نوع و مقدار بیشترین مواد خارج شده از چرخه مصرف انسانی را اعلام نمایید

پیوست ۲: نکات بهداشتی در ایستگاههای صلواتی:

۱. مسئول هر ایستگاه به مرکز بهداشت محل با اعلام کد اختصاصی جهت هر ایستگاه صلواتی معرفی گردد.
۲. همه کارکنان در ایستگاه صلواتی از روپوش به رنگ روشن و دستکش و (ماسک) استفاده نمایند.
۳. عدم حضور کارکنان دارای علائم بیماری گاستروانتریت و سرما خوردگی در داخل ایستگاه صلواتی رعایت گردد.
۴. رعایت بهداشت فردی توسط کلیه افراد دست اندرکار در تهیه و توزیع مواد خوراکی و آشامیدنی ضروری می باشد.
۵. افرادی که به نحوی در تهیه و توزیع مواد خوردنی و آشامیدنی دخالت دارند بایستی قبلاً نسبت به دریافت کارت بهداشت اقدام نمایند .
۶. 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) باشد .
۷. از آب آشامیدنی سالم و بهداشتی (آب شبکه لوله کشی) استفاده شود.
۸. از توزیع انواع نوشیدنی از جمله شربت آلبیمو و یا هر نوع مواد آشامیدنی و خوردنی فله ای و غیر بسته بندی خودداری گردد.
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.
۱۴. استعمال دخانیات در ایستگاه های صلواتی ممنوع است .
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 خرماي تک نفره که به طور بهداشتی بسته بندی شده استفاده نمایند.

۱۸. به تاریخ تولید و انقضای مواد غذایی و آب بسته بندی شده تک نفره توجه شود.

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 سالم سازی 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.

پیوست ۳: انتظارات از موکب داران و مدیران کاروان های زیارتی:

۱. استقرار موکب ها و ایستگاه های صلواتی با توجه به مقررات بهداشتی و با هماهنگی مراکز بهداشت به نحوی انجام شود که دسترسی به تأسیسات عمومی محل از جمله شبکه آبرسانی و تأسیسات دفع فاضلاب و برق داشته باشد و یا تمهیدات لازم برای آن لحاظ شده باشد.

۲. کلیه تأسیسات آبرسانی اعم از مخازن، شبکه توزیع یا چاه آب باید مورد تایید وزارت بهداشت باشد و آب مورد استفاده باید سالم و کیفیت فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آب، مطابق استانداردهای ملی باشد. کلر آزاد باقیمانده در تانکر سیار در محل توزیع ۰/۵ تا ۱ پی پی ام و در محل آگیری ۱ تا ۲ پی پی ام ضروری است.

۳. فاضلاب موکب به طریق بهداشتی (چاه جاذب، تصفیه خانه اختصاصی، تخلیه به شبکه جمع آوری فاضلاب) جمع آوری و دفع گردد. در هر صورت برگشت فاضلاب به داخل مراکز غذایی یا به محوطه و دفع فاضلاب تولیدی به صورت رو باز و یا در جوی و انهار ممنوع است.

۴. برای جمع آوری پسماندها باید زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد. زباله دان باید دارای کیسه زباله بوده و در محل مناسبی قرار گرفته و زباله دان و اطراف آن همواره تمیز باشد. پسماند های تولید شده در محیط و اطراف موکب پخش نشود و به صورت بهداشتی جمع آوری، انتقال و دفع گردد.
۵. در موکب ها و سایر محل های مورد استفاده بایستی تهویه به طور مناسب صورت گیرد به طوری که هوا در جریان باشد و همیشه هوای داخل اماکن تازه، کافی و عاری از بو باشد.
۶. به منظور کنترل حشرات و جوندگان در موکب ها باید تمهیدات لازم با توجه به شرایط موکب در نظر گرفته شود.
۷. نظافت مستمر محل موکب (محوطه، محل اسکان زائرین و خادمین، انبار وسایل و تجهیزات و مواد غذایی) بایستی صورت گیرد
۸. ظروف و ابزار طبخ و توزیع غذا به صورت مناسب شست و شوی و گندزدایی شود.
۹. افرادی که در فرایند طبخ و توزیع مواد غذایی مشارکت دارند باید دارای کارت بهداشت معتبر باشند و از فعالیت افرادی که دارای علائم بیماری می باشند جلوگیری شود.
۱۰. کلیه عوامل اجرایی موکب ها، ایستگاه های صلواتی و مراکز پخت غذای آموزش های لازم را دیده باشند
۱۱. عدم استعمال دخانیات در محل طبخ و توزیع غذا الزامی است .
۱۲. از کمک گرفتن اتباع خارجی در آماده سازی و طبخ توزیع غذا جداً خود داری شود.
۱۳. رعایت موازین بهداشتی زیر برای ایمنی مواد غذایی و پیشگیری از ایجاد بیماری توسط خادمین دست اندرکار تهیه مواد غذایی الزامی است :

- از دستکش های یکبار مصرف در هنگام آماده سازی و طبخ استفاده گردد.
- پیش از تماس با مواد غذایی و در طول آماده سازی مواد خام حیوانی (شیرخام و گوشت، مرغ، ماهی یا سایر فرآورده های حیوانی) برای جلوگیری از آلودگی سایر مواد غذایی ضروری است دست ها مطابق دستورالعمل های مربوطه شستشو شود .
- پخت مناسب مواد غذایی می تواند تمام میکروارگانیسم های خطرناک را حذف کند. پخت غذا تا دمای ۷۴ درجه سانتیگراد سبب اطمینان از ایمن بودن غذا برای مصرف می شود.

- از فرآورده های خام دامی با کشتار مجاز و یا بسته بندی شده که مورد تایید وزارت متبوع و سازمان دامپزشکی است استفاده شود.
- از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در مجاورت هم در داخل یخچال و یا سردخانه خودداری شود.
- کلیه افرادی که در پخت غذا در موبک ها دخالت دارند حتما " کلاه، لباس کار به رنگ روشن و تمیز و چکمه متناسب با نوع کار و پیش بند در هنگام کار استفاده کنند.
- توزیع غذا در کوتاهترین زمان (قبل از دو ساعت) پس از طبخ و به شکل گرم و با بسته بندی بهداشتی یک نفره صورت پذیرد.
- از نگهداری مواد غذایی پخته شده در دمای محیط به مدت طولانی (بیش از دو ساعت) خودداری گردد. در صورت الزام به نگهداری بیشتر از دو ساعت، باید مواد غذایی پخته در دمای زیر ۵ درجه سانتی گراد یا در دمای بالای ۶۰ درجه سانتی گراد (روی شمعک گاز) نگهداری گردد.
- از ظروف یکبار مصرف مناسب و بهداشتی از قبیل ظروف آلومینیومی جهت توزیع غذا گرم صورت گیرد.
- از توزیع مواد غذایی و نوشیدنی به شکل فله و غیر بسته بندی پرهیز شود.
- از یخ بسته بندی بهداشتی استفاده شود.
- سبزیجات و میوه جات سالمسازی شده توزیع و استفاده شود.
- آب بطری دارای تاریخ مصرف و مجوزهای قانونی توزیع و استفاده شود.
- از توزیع نوشیدنی و چای در استکان ها و لیوان های مشترک بدون شستشو در آب جاری خود داری شود.