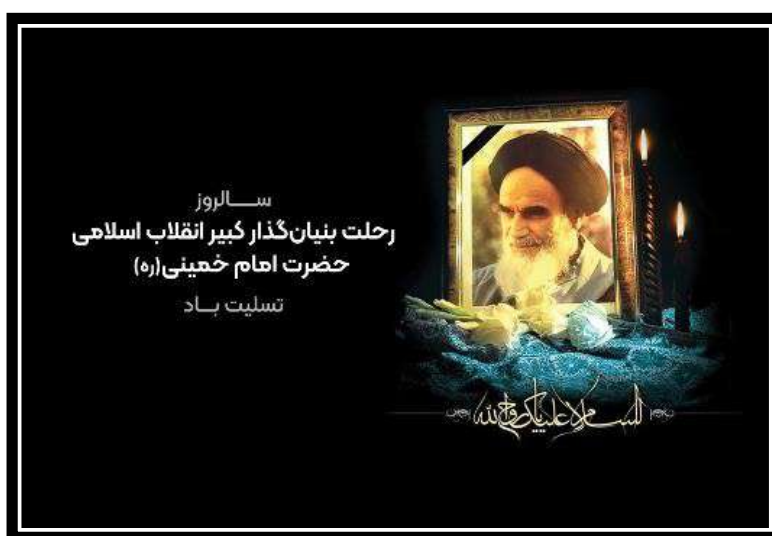




دستور عمل مدیریت مهندسی بهداشت محیط مراسم ارتحال حضرت امام خمینی (ره) سال ۱۴۰۴

مرکز سلامت محیط و کار
اداره بهداشت مواد غذایی و اماکن عمومی
اردیبهشت ماه ۱۴۰۴

فهرست

- مقدمه : 2
- محورهای اصلی برنامه : 2
- الف - هماهنگی و مشارکت های بین بخشی و برون بخشی 3
- ب : آموزش و اطلاع رسانی عمومی 3
- ج : نظارت و بازرسی 4
- د : گزارش دهی 5
- 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 ۹
- پیوست ۴ : الزامات بهداشتی بسته های غذایی زائرین از کارخانه تا مصرف ۱۰
- پیوست ۵ : الزامات بهداشتی در محل بسته بندی نهایی ۱۲

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 موارد مرتبط داشتن برنامه کنترلی منظم یکی از اهداف اصلی می باشد. 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 مراسم ارتحال بنیانگذار انقلاب اسلامی جزء برنامه هایی می باشد که با هدف حفظ و ارتقای سطح سلامت جامعه و زائرین عزیز و ایمنی آب و مواد غذایی در سطح عرضه به منظور کاهش و کنترل بیماری های مرتبط اجرا می گردد.

با عنایت به ضرورت اجرای برنامه به منظور آمادگی جهت ارائه خدمات بهداشتی در این ایام و پیشگیری از بروز مشکلات بهداشتی و اپیدمی بیماری های منتقله از آب و غذا و محیط در راستای ارتقای سطح سلامت جامعه ، دستورعمل اجرایی حاضر که در ۴ بخش تهیه شده به منظور اجرای دقیق تر و هدفمند تر برنامه جهت بهره برداری ایفاد می گردد. با توجه به سیاست های اتخاذی و اهمیت ارائه گزارش تحلیلی ضمن تاکید بر هماهنگی و برنامه ریزی در محدوده تحت پوشش دانشگاه/ دانشکده های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ، انتظار می رود با هماهنگی و برنامه ریزی مناسب عوامل محیطی نظارت و کنترل گردد.

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- در صورت لزوم طرح موضوع در کارگروه 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 کاروان های احتمالی اعزامی به مراسم در تهران با هماهنگی سازمان بسیج

مستضعفین به منظور همراهی کاروان ها یا حضور کارشناسان بهداشت محیط بهداشت و درمان سپاه منطقه

همراه کاروان ها و یا در صورت امکان همراهی بازرسان بهداشت محیط با کاروان در صورت اعزام کاروان

ب: آموزش و اطلاع رسانی عمومی

۱- تهیه و نصب بنرهای اطلاع رسانی در خصوص استفاده صحیح از آب و مواد غذایی و رعایت بهداشت فردی در

طول مسیر حرکت کاروان های زائرین مراسم ارجح

۲- استفاده از سی دی های آموزشی در صورت اعزام کاروان های زیارتی در داخل وسایط نقلیه عمومی انتقال

زائران

۳- چاپ ، تکثیر و توزیع پوستر و پمفلت آموزشی در بین کاروان ها در صورت اعزام کاروان

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

۵- 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

ج: نظارت و بازرسی

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

۲- نظارت بر تهیه 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 کاروان در صورت اسکان

۵- نظارت و کنترل بهداشت محیطی بر ایستگاه های صلواتی و موبک های فعال در مراسم در سراسر کشور

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 زائرین

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 به ویژه کنترل دمای موادغذایی به

خصوص موادغذایی پخته شده در حال توزیع، سنجش بار میکروبی سطوح مرتبط با مواد غذایی و غذا

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 مواد غذایی نظیر گوشت و مرغ و مشابه و لزوم استفاده از یخ های بسته بندی شده در سرد کردن مستقیم مواد غذایی و آشامیدنی
- ۱۳- کنترل در مصرف مواد غذایی کنسروی به منظور آماده سازی صحیح انواع کنسرو ها و جوشاندن کنسروها به مدت ۲۰ دقیقه و خودداری از داغ نمودن کنسرو با حالت باز شده در صورت استفاده
- 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 جدول اکسل پیوست حداکثر سه روز بعد از مراسم ارتحال از طریق اتوماسیون اداری ارسال شود.
- ۲- در صورت هرگونه رخداد بهداشتی و شرایط اضطرار و طغیان بیماری های مرتبط با آب و مواد غذایی، ضمن بررسی دقیق موضوع در سریع ترین زمان ممکن فرم گزارش مربوطه طبق دستورالعمل مرتبط تکمیل ثبت و گزارش دهی شود.
- ۳- محدوده زمانی گزارش گیری و انجام فعالیت از اول خرداد لغایت ۱۶ خرداد ماه می باشد. البته جلسات هماهنگی انجام شده در قبل از خرداد که بدین منظور صورت پذیرفته نیز در آمار فعالیت آورده شود.
- ۴- دانشگاه های علوم پزشکی تهران، ایران، شهیدبهرشتی و البرز گزارش کامل از اقدامات انجام شده، عملکرد و فعالیت های بازرسان بهداشت محیط، نقاط قوت، مشکلات و پیشنهادات را به صورت مکتوب و مصور در قالب فایل word به همراه فرمت آماری اکسل پیوست تکمیل شده حداکثر تا ۱۹ خرداد ۱۴۰۴ ارسال نمایند.

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

دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

ردیف	عنوان فعالیت	حجم فعالیت
۱	تعداد جلسات هماهنگی برگزار شده	
۲	تعداد جلسات توجیهی برگزار شده	
۳	تعداد بازرسین بهداشت محیط اعزامی همراه کاروان ها در صورت اعزام	
۴	تعداد بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی زائرین و مراسم	
۵	تعداد بازرسی بهداشتی از ایستگاه های صلواتی	
۶	تعداد بازرسی بهداشتی از مراکز طبخ مواد غذایی زائرین	
۷	تعداد بازرسی بهداشتی از اماکن عمومی و مراکز اسکان زائرین	
۸	تعداد اخطار های صادر شده	
۹	تعداد موارد متخلف بهداشتی معرفی شده به مراجع قضایی	
۱۰	تعداد موارد تعطیل شده	
۱۱	تعداد کلر سنجی از آب آشامیدنی	
۱۲	تعداد کلر آزاد باقیمانده آب آشامیدنی مطابق استاندارد	
۱۳	تعداد کلر آزاد باقیمانده آب آشامیدنی صفر	
۱۴	تعداد نمونه برداری میکروبی آب آشامیدنی	
۱۵	تعداد نمونه برداری میکروبی آب آشامیدنی مغایر استاندارد	
۱۶	تعداد نمونه برداری مواد غذایی	
۱۷	تعداد نمونه برداری مواد غذایی مغایر استاندارد	
۱۸	تعداد موارد سنجش با تجهیزات پرتابل بازرسی	
۱۹	تعداد موارد سنجش پرتابل با نتیجه مطابق استاندارد مربوطه	
۲۰	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 بر حسب کیلوگرم/ لیتر
۱		
۲		
۳		

• تکمیل گزارش بصورت فایل اکسل پیوستی و ارسال آن ضروری می باشد.

نام خانوادگی و امضاء

نام خانوادگی و امضاء

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 گاستروآنتریت و سرما خوردگی در داخل ایستگاه صلواتی
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 توزیع مواد خوراکی و آشامیدنی دخالت دارند بایستی قبلاً نسبت به دریافت کارت معاینه پزشکی (کارت بهداشت) اقدام نمایند .
۶. مواد خوراکی 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. عدم توزیع انواع نوشیدنی از جمله شربت آلبیمو 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 گاهی 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. عدم استعمال دخانیات در ایستگاه های صلواتی
۱۵. نسبت به تهیه زباله دان بزرگ و 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 بسته 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 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
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: نکات بهداشتی برای جلوگیری از بیماری های تنفسی و گوارشی

۱. جلوگیری از استفاده از افشانه های آب ، گلاب
۲. جلوگیری از تردد افراد متفرقه در اطراف ایستگاه های صلواتی
۳. استفاده از ماسک توسط بیماران و افراد مشکوک به بیماری
۴. شستشوی مداوم دست ها یا استفاده از ضدعفونی کننده ها
۵. پیش بینی تجهیزات درمانی مورد نیاز جهت افراد مسموم شده با گاز
۶. پیش بینی تجهیزات تشخیص گازهای شیمیایی
۷. پیش بینی مدیریت شایعات
۸. پیش بینی کنترل جمعیت در صورت ایجاد رعب و وحشت به دلیل استشمام گاز به منظور جلوگیری از زیر دست و پا ماندن و ایجاد جراحات فیزیکی
۹. آماده باش بیمارستان ها و مراکز درمانی
۱۰. استفاده از آب بطری شده
۱۱. استفاده از یخ های بهداشتی در خنک سازی آب
۱۲. جلوگیری از دستفروشی یخ، آب و شربت
۱۳. جلوگیری از فعالیت دستفروشان مواد غذایی
۱۴. جلوگیری از تردد ماشین های حامل آب غیرمجاز جهت آبرسانی

پیوست ۴: الزامات بهداشتی بسته های غذایی زائرین از کارخانه تا مصرف

۱. الویه تهیه شده در کارخانه، مشخصات بهداشتی طبق ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی را داشته باشد.
۲. بعد از تولید بلافاصله و بدون وقفه در شرایط بهداشتی در سردخانه بین دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد نگهداری شود.
۳. شستشو و گندزدایی داخل و خارج ماشین ها قبل از بارگیری انجام شود
۴. حمل و نقل مواد غذایی شامل (نان، خرما و الویه) از مبداء تا مقصد با خودروهای یخچال دار که مجهز به ترمومتر اتوماتیک جهت ثبت دما می باشند صورت گیرد.
۵. چند دستگاه ماشین خالی جهت مواقع اضطرار و خرابی ماشین های حامل مواد غذایی و حضور تعمیرکار در محل دپوی ماشین ها پیش بینی شود
۶. لزوم رعایت فاصله بین بسته ها در زمان بارگیری و در سردخانه جهت گردش مناسب هوای سرد
۷. روی بسته های الویه جمله ی (بلافاصله بعد از باز کردن مصرف گردد) درج شود.
۸. حضور و نظارت نمایندگان ستاد اجرایی در محل تولید، حمل، بسته بندی و توزیع (بهداشت سپاه، وزارت بهداشت و نماینده مجری و پیمانکار) الزامی است.
۹. جهت انتقال بسته های تولیدی الویه از ماشین های سردخانه دار با دمای بین صفر تا ۴ درجه سانتی گراد استفاده شود.
۱۰. بعد از بارگیری، سردخانه ماشین ها، پلمب و صورتجلسه با امضاء نمایندگان ستاد اجرایی تعیین گردد.
۱۱. حضور نماینده سپاه از محل بارگیری در کارخانه تا محل نگهداری و بسته بندی نهایی ضروری است.

۱۲. فک پلمب سرد خانه ماشین ها در محل تحویل با تدوین صورتجلسه با حضور تمام نمایندگان و نگهداری

در سرد خانه بین دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد انجام شود

۱۳. نان لواش صنعتی اگر جهت نگهداری از سرد خانه استفاده شود پلمب و فک پلمب سرد خانه یا انبار و

همچنین حمل، بایستی با حضور نمایندگان و با تدوین صورتجلسه باشد.

پیوست ۵: الزامات بهداشتی در محل بسته بندی نهایی

۱. دمای سالن بسته بندی از حدود ۱۸ درجه سانتیگراد بیشتر نباشد.
۲. مدت زمان بسته بندی مواد غذایی از زمان خروج مواد اولیه از انبار تا ورود مجدد بسته های آماده شده به سردخانه نباید بیش از یک ساعت باشد.
۳. پلمب و فک پلمپ کلیه سردخانه ها با حضور نمایندگان ستاد اجرایی بعد از تکمیل صورت جلسه انجام شود.
۴. ماشین های حمل بسته ها باید دارای سردخانه دمای صفر تا ۴ درجه سانتیگراد بوده و همچنین امکان اتصال به برق در مدت زمان نگهداری جهت حفظ زنجیره سرد وجود داشته باشد.
۵. استفاده از پوشش سر، آستین، روپوش به رنگ روشن، ماسک، پوشش کفش، دستکش توسط افرادی که در بسته بندی یا جا به جایی بسته ها مشارکت دارند الزامی ست.
۶. داشتن کارت بهداشت برای کلیه پرسنلی که در حمل و نقل، بسته بندی و بارگیری مشارکت می کنند.
۷. عدم دخالت افراد متفرقه در حمل و نقل، بسته بندی و بارگیری مواد غذایی
۸. کنترل دمای سردخانه ها به صورت مستمر انجام و موارد خارج از محدود ابلاغی گزارش شود.
۹. فراهم نمودن سرویس های بهداشتی به تفکیک زنان و مردان مجهز به سطل زباله درب دار ترجیحاً پدالی با کیسه زباله و مجهز به مخزن صابون مایع
۱۰. فراهم نمودن مکانی مناسب با تهویه مناسب جهت استراحت کارکنان
۱۱. نظافت مستمر سالن ها و جمع آوری پسماندها
۱۲. گندزدایی و شستشوی سردخانه ها قبل از شروع به کار
۱۳. عدم استعمال دخانیات توسط کارکنان (در حمل و نقل، بسته بندی و بارگیری) و افراد حاضر در محل

۱۴. لزوم توجه به توصیه های ناظرین بهداشتی توسط همه عوامل اجرایی