

معاون محترم بهداشت دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی لرستان

جناب آقای دکتر محمدعلی دریک

معاون محترم بهداشت دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گلستان

جناب آقای دکتر سراج الدین عارف نیا

سرپرست محترم معاونت بهداشت دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی آبادان

جناب آقای دکتر آرش یلایی

معاون محترم بهداشت دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی مشهد

جناب آقای دکتر حمید رضا بهرامی طاقانکی

معاون محترم بهداشت دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی دزفول

جناب آقای دکتر شاپور مسعودی فر

سرپرست محترم معاونت بهداشت دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شوشتر

جناب آقای دکتر نایب فدائی ده چشمه

معاون محترم بهداشت دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی جندی شاپور اهواز

جناب آقای دکتر سیدمهدی حسینی زاده

موضوع: بهداشت و ایمنی مواد غذایی در سیل

با سلام و احترام

ضمن تشکر و قدردانی از زحمات شبانه روزی جنابعالی و تیم بهداشت به ویژه همکاران پرتلاش بهداشت محیط و حرفه ای در کنترل عوامل محیطی ناشی از سیل در یک ماه گذشته و آرزوی تسریع در روند سرو سامان گرفتن شرایط موجود در مناطق ناشی از سیلاب، به استحضار می رساند که بر اساس گزارش رسیده مبنی بر ادامه روند توزیع غذای گرم در مناطق مختلف درگیر سیل و احتمالاً عدم رعایت مناسب در طبخ و توزیع غذا و به منظور مرور برنامه و تأکید بر حفظ سلامت آسیب دیده گان و با عنایت به اهمیت موضوع سیاست های بهداشت و ایمنی مواد غذایی به شرح زیر اعلام می گردد. خواهشمند است دستور فرمایید کلیه مفاد این سیاست ابلاغی در دستور کار قرار گیرد. شایان ذکر است که نظارت بر حسن اجرای کار به عهده جنابعالی و



مدیر/ریاست محترم گروه مهندسی بهداشت محیط و حرفه ای آن معاونت می باشد. ارائه گزارش مستمر و نظارت مستمر بر پیشرفت برنامه مورد انتظار می باشد.

- ۱- کنترل کلیه مراکز تهیه و توزیع و انبار و نگهداری مواد غذایی
- ۲- خارج کردن مواد غذایی از مسیر مصرف انسانی که بطور مستقیم در معرض سیلاب قرار گرفته اند.
- ۳- عدم استفاده از سبزی خوردن در معرض سیلاب قرار گرفته که به صورت خام مصرف می گردند و خارج کردن آن از مسیر مصرف انسانی.
- ۴- کلیه محیط ها و تجهیزاتی که مورد استفاده جهت نگهداری، فرآوری و تهیه مواد غذایی بودند و در معرض سیلاب قرار گرفته شدند بایستی قبل از بهره برداری، شستشو و گندزدایی مناسب گردند.
- ۵- نظارت مستمر بر توزیع غذا بین آسیب دیدگان و نیروهای خدماتی و پشتیبانی
- ۶- هماهنگی با مسئولین مرتبط به ویژه ستاد بحران استان و شهرستان های درگیر در راستای کنترل و ساماندهی عرضه و یا فروش مواد غذایی از طریق دوره گردان و یا افراد سازماندهی نشده در مناطق سیل زده
- ۷- هماهنگی با مسئولین مرتبط از طریق ستاد بحران به منظور ساماندهی طبخ و توزیع غذا بین جمعیت آسیب دیده و ارائه دهنده گان خدمت در محل و همچنین مشخص شدن محل های طبخ غذا
- ۸- هماهنگی با مسئولین مرتبط به منظور کنترل مستمر مراکز طبخ غذای آسیب دیدگان و نیروهای خدماتی و پشتیبانی و در صورت امکان با توجه به حجم فعالیت استقرار یک کارشناس بهداشت محیط در محل طبخ
- ۹- هماهنگی و پیگیری لازم از طریق مسئولین مرتبط در راستای شروع توزیع جیره خشک در مناطقی که امکان پخت غذا به صورت شخصی و خانوادگی وجود دارد.
- ۱۰- کنترل کیفی مستمر کلیه مواد اولیه جهت تهیه غذا در کلیه مراکز طبخ
- ۱۱- سنجش با تجهیزات پرتابل در اختیار
- ۱۲- کنترل کیفی آب و منابع آبی مورد استفاده محل های طبخ
- ۱۳- کنترل بهداشت فردی از جمله: پوشش ارائه دهندگان خدمت در محل طبخ (استفاده از لباس مناسب و کلاه برای کلیه افراد شاغل در مراکز طبخ غذا الزامی می باشد) ، شستن مرتب دست و در صورت نیاز استفاده از دستکش یکبار مناسب فعالیت، رعایت نظافت فردی

۱۴- در صورت مشاهده افراد مشکوک مبتلا به بیماریهای واگیر در مسیر خدمت به طبخ و تهیه و توزیع غذا ، با هماهنگی مسئول محل نسبت به خروج از خدمت مرتبط با غذا فرد مذکور اقدام و درمان نیز همزمان با معرفی به نزدیکترین مرکز بهداشتی درمانی انجام شود.

۱۵- پیگیری و ترغیب به جهت استفاده از ظروف یکبار مصرف مناسب با اولویت ظروف یکبار مصرف آلومینیومی و گیاهی بر پایه نشاسته برای توزیع مواد غذایی گرم

۱۶- جلوگیری از استفاده ظروف نامناسب یکبار مصرف به ویژه ظروف پلاستیکی و پلیمری برای غذاهای گرم و همچنین از لیوان های پلاستیکی و پلیمری برای مصرف نوشیدنی داغ از جمله چای، قهوه و شیر داغ

۱۷- جلوگیری از استفاده سنگ نمک در طبخ برنج و همچنین نمک های غیر تصفیه و کوبشی در تهیه غذا

۱۸- توجه ویژه به مدت زمان غذای گرم آماده به مصرف بعد از بسته بندی تا مصرف به طوریکه حداکثر از دو ساعت بیشتر نگردد.

۱۹- کنترل مستمر و آگاه سازی جمعیت آسیب دیده مستقر در کمپ ها و همچنین نیروهای ارائه دهنده خدمت در مناطق سیل زده در راستای حفظ و عدم نگهداری غذای گرم در شرایط نامناسب به منظور جلوگیری از مسمومیت های احتمالی مواد غذایی

۲۰- نصب بنر و توزیع اطلاعیه های بهداشت مواد غذایی در مناطق سیل زده به ویژه در مراکز جمعی که آسیب دیده گان مستقر می باشند.

دکتر احمد جنیدی جعفری

رئیس مرکز سلامت محیط و کار