

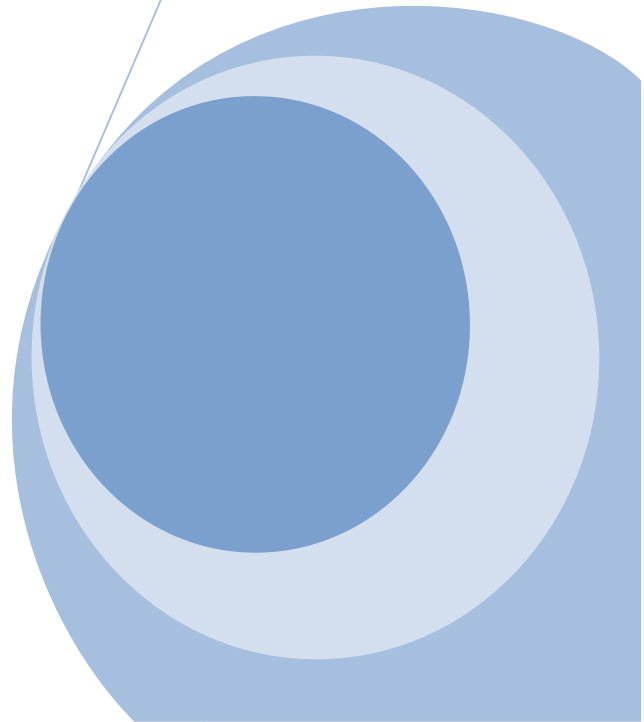


وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار



دستورالعمل ماه مبارک رمضان

سال ۱۳۹۵



بنام خالق هستی

شَهْرُ رَمَضَانَ الَّذِي أُنزِلَ فِيهِ الْقُرْآنُ هُدًى لِّلنَّاسِ وَبَيِّنَاتٍ مِّنَ الْهُدَىٰ وَالْفُرْقَانِ فَمَن شَهِدَ مِنْكُمُ الشَّهْرَ فَلْيَصُمْهُ وَمَن كَانَ مَرِيضًا أَوْ عَلَىٰ سَفَرٍ فَعِدَّةٌ مِّنْ أَيَّامٍ أُخَرَ يُرِيدُ اللَّهُ بِكُمُ الْيُسْرَ وَلَا يُرِيدُ بِكُمُ الْعُسْرَ وَلِتُكْمِلُوا الْعِدَّةَ وَلِتُكَبِّرُوا اللَّهَ عَلَىٰ مَا هَدَيْكُم وَلَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ. «سوره بقره آیه ۱۸۵»

با نزدیکی حلول ماه مبارک رمضان ، برخی فعالیت های خاص از قبیل توزیع نذورات و غذا، تهیه و فروش زولبیا، بامیه، انواع شیرینی سنتی، آش، حلیم و همچنین برگزاری مجالس افطاری و مراسم احیاء شب های قدر در مساجد و اماکن مذهبی توسط روزه داران و هیئت امناء مساجد صورت می پذیرد . با توجه به گرم شدن هوا و قرار گرفتن ماه مبارک رمضان در فصل تابستان احتمال شیوع بیماریهای منتقله از آب و غذا ، بویژه بیماریهای عفونی روده ای در مکانهایی که به صورت دسته جمعی غذا تهیه و توزیع می گردد، افزایش می یابد. بر اساس آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و به منظور رعایت ضوابط بهداشتی از جمله بهداشت فردی ، محیطی و مواد غذایی در این مکانها و مراسم عمومی و جلوگیری از بروز مسمومیت های گسترده و طغیان و در راستای حفظ و ارتقاء سلامت روزه داران، این دستورعمل برای اجرا ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در طول ماه مبارک رمضان بر اساس این دستورالعمل اقدام نمایند.

ماده ۱: اقدامات بازرسی و مداخله ای

۱. برنامه ریزی خاص برای کنترل های بهداشتی در ایام ماه مبارک رمضان ، توسط تیم های ثابت و سیار بهداشت محیط
۲. تشدید کنترل، نظارت و بازرسی مستمر از مراکز تهیه و توزیع زولبیا، بامیه ، آش و حلیم پزی ها و شیرینی محلی و سنتی مخصوص ماه مبارک رمضان، رستوران ها، کبابی ها و قنادیها
۳. برقراری بازرسی های مستمر شبانگهی در طول ماه مبارک رمضان
۴. اقدامات بهداشت محیطی به منظور پیشگیری از بیماری های منتقله بوسیله آب و غذا
۵. تشدید نمونه برداری از مواد غذایی ، زولبیا ، بامیه ، آش و حلیم
۶. تشدید کنترل استخرها ، مراکز تفریحی آبی ، تولید و عرضه یخ با اولویت توزیع یخ بسته بندی با توجه به فصل گرما
۷. تشدید بازرسی از رستورانها ، هتل ، سفره خانه های سنتی ، مراکز عرضه کننده قلیان ، قهوه خانه و و چایخانه در ساعات فعالیت (بعد از اذان مغرب)
۸. تأکید در بازرسی ها بر روی رعایت بهداشت فردی و عمومی در مراکز ، اماکن عمومی، پارک ها و مراکز تفریحی

ماده ۲: اقدامات مشارکتی

۱. هماهنگی برون بخشی با شهرداری ها، دهیاری ها، نیروی انتظامی و مراجع قضایی به منظور جلوگیری از عرضه مواد غذایی حساس به صورت دوره گردی و عرضه مواد دخانی به ویژه قلیان
۲. هماهنگی با مسئولین ذیربط به منظور ساماندهی دستفروشان در ماه مبارک رمضان

۳. هماهنگی با سازمان های مرتبط به ویژه تبلیغات اسلامی و امور مساجد، جهت حضور مدیران شبکه های بهداشت و درمان یا کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان در جلسه مبلغین به منظور ارائه توصیه های بهداشتی و تاکید بر تذکرات لازم مبنی بر رعایت این اصول توسط مردم

ماده ۳: اقدامات اطلاع رسانی و آموزشی

۱. اطلاع رسانی شماره ۱۴۹۰ و ۱۹۰ در مرکز عرضه مواد غذایی و اماکن عمومی از جمله مساجد و مجالس و مراسم ماه مبارک رمضان
۲. اعلام فوری موارد مسمومیت های غذایی و مشکلات بهداشتی و یا بروز طغیان طبق روال اعلام شده به ستاد فوریت های سلامت و محیط و کار کشور با تلفن ۱۴۹۰ و ۱۹۰
۳. اطلاع رسانی عمومی با توزیع پوستر و پمفلت و اطلاعیه های بهداشتی
۴. ایراد سخنرانی و ارائه مطالب آموزشی با تاکید بر نکات بهداشتی ذیل :

❖ آب آشامیدنی باید مورد تایید مقامات بهداشتی محل باشد و ترجیحاً از شبکه ها عمومی استفاده گردد.

❖ تأکید بر سالمسازی سبزیجات و سالاد در مراکز و اماکن عمومی و توصیه به مصرف سالاد و سبزیجات دارای پروانه ساخت

❖ نصب تابلوها و یا اطلاعیه ممنوعیت استعمال دخانیات در مساجد و تکایا و

❖ جمع آوری زیر سیگاریها و جلوگیری از استعمال مواد دخانی در محل های مسقف.

❖ آموزش های نکات بهداشتی و هشدار دهنده در زمینه استعمال مواد دخانی

❖ تأکید بر استفاده از نمکهای بسته بندی ید دار تصفیه شده دارای مجوز بهداشتی و آرم استاندارد در تهیه و پخت غذا و برنج و مصرف روی سفره ها

❖ تأکید بر استفاده از روغن با ترانس پایین (زیر ۵) و ترجیحاً روغن مایع، در تهیه غذا

❖ در هنگام توزیع غذا، از راه رفتن افراد توزیع کننده غذا بر روی سفره ها جلوگیری گردد .

❖ فرهنگ سازی جهت استفاده از ظروف یکبار مصرف بر اساس جنس و نوع مواد غذایی

❖ از نگهداری مواد غذایی پخته شده در دمای محیط به مدت طولانی (حداکثر دو ساعت) خودداری گردد در صورت الزام به نگهداری بیشتر از دو ساعت باید مواد غذایی پخته شده در دمای زیر ۴ درجه و یا بالای ۶۳ درجه سانتی گراد نگهداری شود. و از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در مجاورت هم در داخل یخچال و یا سردخانه خودداری شود .

❖ شستشو و گندزدایی مستمر ظروف چندبار مصرف که برای توزیع آب، چای و مواد غذایی استفاده می شود، صورت پذیرد و در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف برای توزیع چای و مواد غذایی گرم از ظروف گیاهی (بر پایه نشاسته ذرت) و دارای پروانه ساخت استفاده شود (استفاده از ظروف با توجه به نوع مصرف).

❖ توزیع آب، شربت و یا شیر در مراسم سحر و یا افطاری با لیوان یکبار مصرف صورت گیرد، و از فرو بردن لیوان و پارچ بداخل ظروفی که آب و شربت داخل آن است، جلوگیری شود.

❖ توصیه به جمع آوری وسایل و تجهیزات مشترک از جمله چادر نماز، حوله و غیره به منظور پیشگیری از بیماری های پوستی واگیر اقدام گردد.

❖ تهیه و نصب وسایل اطفاء حریق بمنظور کنترل و جلوگیری از آتش سوزی های احتمالی الزامی است.

❖ ضمن رعایت نظافت، شستشو و گندزدایی مستمر سرویس های بهداشتی نسبت به نصب سیستم لوله کشی مایع دستشویی و یا نصب جای مایع محتوی مایع دستشویی اقدام گردد.

❖ در صورت لزوم نصب دستورالعمل شستن دست ها جهت پیشگیری از بیماری های مرتبط در محل های مناسب و نظارت بر انجام گندزدایی و مبارزه با حشرات و جوندگان)

❖ پسماند تولید شده به صورت بهداشتی جمع آوری، انتقال و دفع گردد.