

# دستورالعمل بازرسی بهداشتی از شناگاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا

ویرایش اول:

خرداد 1394

## دستورالعمل بازرسی بهداشتی از شناکاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا

---

تهیه کنندگان :

جناب آقای مهندس ایمانی ، مدیر گروه بهداشت محیط و حرفه ای دانشگاه علوم پزشکی گیلان

جناب آقای مهندس ابدی، مدیر گروه بهداشت محیط و حرفه ای دانشگاه علوم پزشکی مازندران

جناب آقای مهندس خلیلی، مدیر گروه بهداشت محیط و حرفه ای دانشگاه علوم پزشکی گلستان

جناب آقای مهندس جواهر شناس ، کارشناس بهداشت آب وفاضلاب دانشگاه علوم پزشکی گیلان

جناب آقای مهندس بوداگی ، کارشناس بهداشت آب وفاضلاب دانشگاه علوم پزشکی مازندران

آقای مهندس شقاقی، رئیس اداره بهداشت آب وفاضلاب مرکز سلامت محیط و کار

خانم مهندس خیری، کارشناس اداره بهداشت آب وفاضلاب مرکز سلامت محیط و کار

خانم مهندس الهی، کارشناس اداره بهداشت مواد غذایی مرکز سلامت محیط و کار

### مقدمه:

سالانه میلیون ها نفر از شناگاه ها در کشور استفاده می نمایند. استفاده از آب های تفریحی شناگاه های آلوده به انواع میکروب می تواند سلامت شناگران را به خطر بیاندازد. طرح سالمسازی دریا همانند یک شهرک یا مجتمع های بزرگ بوده که علاوه بر محل شناکردن شامل قسمت های مختلف تفریحی، اماکن، مراکز تولید و عرضه مواد غذایی و... می باشد و بر سلامت استفاده کنندگان از اینگونه اماکن تاثیر دارند.

### قوانین و آیین نامه ها:

1. مطابق ماده 688 قانون مجازات اسلامی مصوب 75/3/2 مجلس شورای اسلامی هر اقدام تهدیدکننده سلامتی را از جمله توزیع آب آشمیدنی آلوده، دفع غیربهداشتی فضولات انسانی و دامی ممنوع می باشد.
2. مطابق قانون جامع کنترل و مبارزه ملی با دخانیات (ماده 7، ماده 11، ماده 12، ماده 13) و بند 8 ماده یک، ماده 2، ماده 7، ماده 12 آئین نامه اجرائی قانون جامع کنترل و مبارزه ملی با دخانیات مصوب سال 1386 فروش و عرضه محصولات دخانی توسط اشخاص حقیقی و حقوقی بدون پروانه فروش ممنوع است و تبلیغ محصولات دخانی به هر نحو ممنوع است.
3. جمع آوری و دفع پسماند براساس قانون مدیریت پسماند مصوب 1383 مجلس محترم شورای اسلامی و...
4. کنترل بهداشتی محل های اسکان (مهمانپذیر)، مراکز تهیه، تولید و عرضه مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی و در صورت داشتن استخرشنا، براساس قانون اصلاح ماده 13 مصوب سال 1379 مجلس محترم شورای اسلامی و آئین نامه اجرایی آن ابلاغی 1392.
5. به استناد ماده 2 آئین نامه بهداشت محیط مصوب 1371/04/24 هیات محترم وزیران که در حقیقت رؤس و ظایف و فعالیت های بهداشت محیط کشور را تبیین نموده است هر اقدامی که تهدیدی برای بهداشت عمومی شناخته شود ممنوع می باشد. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی موظف است پس از تشخیص هر مورد از مواردی که در حیطه وظایف وزارت می باشد راسا اقدام قانونی معمول و در سایر موارد موضوع را به مراجع ذیربط جهت انجام اقدامهای قانونی فوری اعلام نماید (متخلفان از مقررات بهداشت عمومی تحت پیگرد قانونی قرار خواهند گرفت).
6. به استناد بند ج از ماده یک آئین نامه بهداشت محیط، طرح های سالمسازی دریا بعنوان یکی از مراکز تفریحی محسوب شده و باید توسط بازرسان بهداشت محیط تحت کنترل بهداشتی قرار گیرند. بنابراین برای این مرکز تفریحی بزرگ نیز باید همانند دیگر اماکن عمومی چک لیست بازرسی بهداشتی تهیه گردد.
7. نظارت بر آب آشامیدنی براساس ماده 2 و 3 آئین نامه بهداشت محیط

## دستورالعمل بازرسی بهداشتی از شناگاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا

---

8. دستورالعمل تعیین حریم کیفی آبهای سطحی (موضوع تصویب نامه شماره 58977/ ت 29101 ه- مورخ 82/12/18 هیات وزیران)
  9. دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی با کد دستورعمل: 18039209
  10. دستورالعمل پایش آلودگی میکروبی آب های ساحلی، شناگاهی و مناطق تفریحی دریایی، ابلاغ به دانشگاه علوم پزشکی کشور با شماره نامه 306/5705 مورخ 91/6/20، مصوب سال 1390 – مشترک بین وزارت بهداشت و معاونت محیط زیست دریایی
- در راستای وظایف قانونی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی چک لیست ذیل برای ارزیابی بهداشت محیط شناگاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا تدوین گردیده است:

# دستورالعمل بازرسی بهداشتی از شناگاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا



## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

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

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشتی درمانی شهری / روستایی:

شبکه بهداشت و درمان / مرکز بهداشت شهرستان:

### چک لیست بازرسی بهداشتی از شناگاه ساحلی و طرح های سالم سازی دریا

مشخصات محل تصدی / مدیریت	مشخصات مالک / مدیر / متصدی
* نام واحد:	* نام:
* نوع فعالیت صنعتی:	
* تعداد کل مراکز تهیه و طبخ مواد غذایی:	
بازرسی اول <input type="checkbox"/> بازرسی دوم <input type="checkbox"/> بازرسی سوم <input type="checkbox"/> بازرسی چهارم <input type="checkbox"/>	* نام خانوادگی:
* تعداد مراکز تهیه و طبخ مواد غذایی بهداشتی:	* کد ملی:
بازرسی اول <input type="checkbox"/> بازرسی دوم <input type="checkbox"/> بازرسی سوم <input type="checkbox"/> بازرسی چهارم <input type="checkbox"/>	
	* نام پدر:
* تعداد کل مراکز عرضه و فروش مواد غذایی:	
بازرسی اول <input type="checkbox"/> بازرسی دوم <input type="checkbox"/> بازرسی سوم <input type="checkbox"/> بازرسی چهارم <input type="checkbox"/>	* کد پستی:
	* مجوز بهره برداری:
* تعداد کل مراکز عرضه و فروش مواد غذایی بهداشتی:	* سازمان صادر کننده مجوز:
بازرسی اول <input type="checkbox"/> بازرسی دوم <input type="checkbox"/> بازرسی سوم <input type="checkbox"/> بازرسی چهارم <input type="checkbox"/>	* مدت اعتبار مجوز بهره برداری:
* تعداد کل عرضه کنندگان مواد غذایی بصورت دستفروشی:	
بازرسی اول <input type="checkbox"/> بازرسی دوم <input type="checkbox"/> بازرسی سوم <input type="checkbox"/> بازرسی چهارم <input type="checkbox"/>	
* تعداد کل عرضه کنندگان مواد غذایی بصورت دستفروشی ساماندهی شده و بهداشتی:	
بازرسی اول <input type="checkbox"/> بازرسی دوم <input type="checkbox"/> بازرسی سوم <input type="checkbox"/> بازرسی چهارم <input type="checkbox"/>	
* تعداد کل محل اسکان مسافران (مهمان پذیر):	
بازرسی اول <input type="checkbox"/> بازرسی دوم <input type="checkbox"/> بازرسی سوم <input type="checkbox"/> بازرسی چهارم <input type="checkbox"/>	
* تعداد کل محل اسکان مسافران (مهمان پذیر) بهداشتی:	
بازرسی اول <input type="checkbox"/> بازرسی دوم <input type="checkbox"/> بازرسی سوم <input type="checkbox"/> بازرسی چهارم <input type="checkbox"/>	
تلفن همراه:	
* تلفن ثابت:	
* آدرس:	
* روش تامین آب آشامیدنی: منابع بهسازی شده <input type="checkbox"/> منبع غیر بهسازی <input type="checkbox"/> شبکه توزیع آب آشامیدنی <input type="checkbox"/> مخزن ذخیره آب <input type="checkbox"/>	
* روش دفع فاضلاب: تصفیه خانه اختصاصی <input type="checkbox"/> شبکه جمع آوری فاضلاب <input type="checkbox"/> چاه جذب <input type="checkbox"/> رها سازی در محیط <input type="checkbox"/>	

## دستورالعمل بازرسی بهداشتی از شناگاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا

بهداشت محیط شناگاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا						
نوبت و تاریخ بازرسی	درج نتیجه آخرین بازرسی فرم قبل	اول	دوم	سوم	چهارم	وضعیت:
		///	///	///	///	بلی <b>P</b> غیر <b>I</b> مصداق ندارد <sup>1</sup> - اصلاح در محل <sup>2</sup> <b>E</b>
ردیف	///					موارد مشمول بازرسی
1						آیا مراکز تهیه، نگهداری، توزیع و فروش مواد غذایی دارای ویژگی های لازم بهداشتی است؟
2						آیا وضعیت محل های اسکان مسافران دارای ویژگی های لازم بهداشتی است؟
3						آیا دسترسی به آب آشامیدنی وجود دارد؟
4						آیا کیفیت آب آشامیدنی مورد تایید مقامات بهداشتی است؟
5						آیا دسترسی به شیر برداشت عمومی وجود دارد؟
6						آیا کیفیت آب شناگاه دارای ویژگی های بهداشتی می باشد؟
7						آیا حریم بهداشتی شناگاه رعایت شده است؟
8						آیا دسترسی به توالت بهداشتی وجود دارد؟
9						آیا دسترسی به دوش بهداشتی وجود دارد؟
10						آیا دسترسی به رختکن بهداشتی وجود دارد؟
11						آیا وضعیت جمع آوری و دفع فاضلاب بهداشتی است؟
12						آیا وضعیت مدیریت پسماند، بهداشتی است؟
13						آیا تمهیدات لازم برای کنترل حشرات و جوندگان در نظر گرفته شده است؟
14						آیا ظرفیت شناگاه برای هر شناگر مطابق با استاندارد می باشد؟
15						آیا ممنوعیت فروش و عرضه مواد دخانی رعایت می گردد؟
16						آیا اطلاع رسانی و هشدارهای بهداشتی به نحو مناسب انجام شده است؟
17						آیا تمهیدات لازم در جهت جلوگیری از ورود حیوانات بداخل طرح وجود دارد؟
18						آیا بهره بردار (مجری) فرایند خود اظهاری و خود کنترلی بهداشتی را انجام می دهد؟

تعداد نقص غیر بحرانی	تعداد نقص بحرانی	نوع بازرسی			تاریخ بازرسی
		صدور صلاحیت بهداشتی	رسیدگی به شکایات	دوره ای	

**تعاریف:**

**1 - ویژگی های مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی:**

- مطابق آیین نامه بهداشت محیط

- مطابق دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه ، تولید ، توزیع ، نگهداری ، حمل و نقل و فروش مواد غذایی، دستور عمل صدور گواهی صلاحیت بهداشتی و پروانه بهداشتی کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی و چک لیست های مرتبط با آنها باشد.

**2 - ویژگی های بهداشتی اسکان مسافران:**

قانون اصلاح ماده 13، آئین نامه اجرایی و دستور عمل های ذیربط

**3 - دسترسی به آب آشامیدنی:**

منظور دسترسی به آب آشامیدنی از طریق شبکه عمومی یا منابع بهسازی

**4 - کیفیت آب آشامیدنی:**

آب مورد استفاده باید سالم و کیفیت فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آب، مطابق استاندارد ملی شماره 1053 و 1011 باشد و مصرف آن جهت آشامیدن، عارضه سوئی در کوتاه مدت یا دراز مدت، برای سلامت انسان، ایجاد نکند.

**5 - دسترسی به شیر برداشت عمومی:**

منظور شیر برداشت عمومی به ازاء هر 50 نفر در محوطه شناگاه وجود داشته باشد.

**6 - کیفیت آب شناگاه:**

- شاخص مناسب برای بررسی کیفیت میکروبی شناگاه های طبیعی آنتروکوک های روده ای می باشد و میزان آن برای به حداقل رساندن احتمال بیماری، کمتر یا مساوی 40 در صد میلی لیتر می باشد. در صورتیکه کیفیت بیشتر از 95 % نمونه ها در یک دوره زمانی مشخص ( سه ماهه، شش ماهه، یکساله ) بالاتر از 40 در صد میلی لیتر باشد لازم است پیگیری و اقدامات لازم برای کاهش آلودگی ها یا تغییر محل شناگاه بعمل آید

- تناوب نمونه برداری برای آنتروکوک های روده ای حداقل در هر فصل برای فصول شنا 5 نمونه و در هر فصل برای فصول غیر شنا 3 نمونه می باشد.

## دستورالعمل بازرسی بهداشتی از شناکاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا

- در مواقع سیلاب، طوفان و حوادث غیر مترقبه تعداد نمونه برداری بر حسب ضرورت افزایش می یابد و قبل از انتخاب نمودن بعنوان طرح شنا نمونه برداری برای بررسی وضعیت انجام گیرد.

### 7 - حریم بهداشتی شناکاه:

با توجه به دستورالعمل حفاظت کیفی آب رودخانه حریم آب شناگاه یکصد و پنجاه متر (تراز افقی) تعیین می گردد.

### 8- دسترسی به توالت بهداشتی :

- تعداد توالت مجهز به آب سرد و گرم برای شناگران به ازای هر 40 نفر شناگر یک دستگاه و حداقل 2 عدد در نظر گرفته شود.

- روشویی مجهز به آب سرد و گرم به ازاء هر 75 شناگر یک عدد و حداقل 2 عدد در نظر گرفته شود.

### ویژگی های توالت بهداشتی:

- مستراح باید دارای چاه فاضلاب یا مخزن سپتیک بوده و یا به شبکه فاضلاب عمومی متصل باشد.
- دارای دیوار، درب و سقف باشد.
- ابعاد داخلی اطاقک حدود  $1/05 * 1/05$  متر کافی خواهد بود. اما در شرایط استفاده از روشویی در داخل اطاقک، ابعاد آن می بایست حدود  $1/20 * 1/50$  در نظر گرفته شود.
- حداقل ارتفاع دیوار داخلی مستراح دو متر باشد و ارتفاع درب ورودی کمتر از  $1/80$  نباشد.
- اطاقک مستراح دارای نور و جریان هوا باشد. متعفن و بد نما نباشد.
- سره یا سنگ مستراح، سالم، بدون شکستگی و قابل شست و شو باشد.
- دیوارهای داخلی حداقل تا ارتفاع 15 سانتیمتر قابل شست و شو باشد.
- کف مستراح به سمت سره شیب داشته و قابل شست و شو باشد.
- برای شست و شو به آب دسترسی داشته باشد.

### 9 - دسترسی به دوش بهداشتی :

مطابق بند 9 ماده 41 دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی میزان تهویه هوای توالت، حمام و رختکن باید توسط پنجره ها یا کانال ها انجام گیرد و سیستم تهویه تخلیه مکانیکی باید قادر به تعویض هوا حداقل 5 مرتبه در ساعت (18-15 لیتر بر ثانیه) باشد.



## دستورالعمل بازرسی بهداشتی از شناکاه های ساحلی و طرح های سالم سازی دریا

- لازم است دوش دسترسی به آب و در و دیوار و کف قابل شستشو داشته و فاضلاب آن بصورت بهداشتی دفع گردد.

- ضمناً" تعداد دوش به ازاء هر 10 شناگر یک عدد در نظر گرفته شود.

### 10 - دسترسی به رختکن بهداشتی :

- مطابق ماده 55 و 56 آئین نامه اجرایی ماده 13 آمده است رختکن باید دارای وسعت کافی و مناسب و با تعداد کمدها به تناسب شناگران و موازین بهداشتی (کف، دیوار و...) رعایت گردد.

- اطاقک رختکن به ازاء هر 75 شناگر یک عدد و حداقل 3 عدد در نظر گرفته شود.

### 11 - جمع آوری و دفع فاضلاب بهداشتی :

- منظور دفع فاضلاب به صورت بهداشتی وبا استفاده از چاه جاذب اختصاصی ویا از طریق شبکه عمومی پس از طی فرایند تصفیه می باشد.

- سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب باید مورد تایید وزارت باشد.

- مراکز باید تمام فاضلاب تولیدی را به طریق بهداشتی(چاه جاذب، تصفیه خانه اختصاصی، تخلیه به شبکه جمع آوری فاضلاب) دفع نمایند. در هر صورت باید از برگشت فاضلاب به داخل مراکز غذایی یا به محوطه واحد اجتناب گردد.

- چنانچه در مراکز موقت و فصلی عرضه مواد غذایی یا مراکز سیار مواد غذایی از تانکر جهت جمع آوری فاضلاب استفاده می شود، اندازه آن باید 15 درصد بیش از مخزن یا تانکر تامین آب باشد.

### 12 - مدیریت پسماند :

- ماده 12 آئین نامه بهداشت محیط مصوب 71/5/5 هیئت محترم وزیران که در آن وزارت بهداشت به انجام برنامه های آموزشی، پیگیری و جلب همکاری بین بخشی در زمینه مسایل بهداشت محیطی از قبیل جمع آوری، حمل و دفع بهداشتی زباله، دفع بهداشتی مدفوع و فضولات حیوانی و موظف شده است.

- مامورین وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ، وزارت جهاد کشاورزی، وزارت نیرو باید نسبت به شناسایی و گزارش و پیگیری از تخلف های مرتبط باتوجه به آئین نامه اجرایی مدیریت پسماندها اقدام نمایند.

- ضمناً" جمع آوری پسماندها غذایی و زباله ها بعهده شهرداری و دهیاری ها می باشد.

**13 - کنترل حشرات و جوندگان:**

- بر اساس ماده 48 دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه ، تولید ، توزیع ، نگهداری ، حمل و نقل و فروش مواد غذایی

- ضوابط ابلاغی به شماره 100/1265 مورخ 90/9/9 وزیر بهداشت در خصوص ضوابط فعالیت های شرکت های خدماتی مبارزه با حشرات و جانوران مزی در اماکن عمومی و خانگی

- به منظور کنترل حشرات و جوندگان در مراکز باید تمهیدات لازم از جمله نصب توری، پرده باد، حشره کش برقی، تهویه مطبوع، استفاده از آفت کش ها و مواد شیمیایی با توجه به دستورالعمل ها در نظر گرفته شود.

- باید تمام پنجره های منتهی به فضای باز مجهز به توری باشد.

- در قسمت درهای ورودی می توان از جریان هوا) پرده باد (برای جلوگیری از ورود حشرات استفاده نمود.

- سوراخ ها، منافذ، آب گذرها و سایر مکان هایی که احتمال دسترسی آفات را بیشتر می سازد باید کاملاً بسته شوند.

- به منظور کنترل حشرات و جوندگان باید تمهیدات با توجه به شرایط محیط در نظر گرفته شود.

**14 - ظرفیت شناکاه :**

برای هر شناگر باید محدوده ای به مساحت حداقل 2.25متر مربع برای شنا پیش بینی شده باشد.

**15 - ممنوعیت استعمال دخانیات :**

- هرگونه عرضه و استعمال دخانیات (سیگار، قلیان و سایر مواد دخانی) و تبلیغات در مراکز تهیه ، تولید ، توزیع، نگهداری ، حمل و نقل و فروش مواد غذایی مراکز ممنوع است.

- فروش و عرضه دخانیات از سوی افراد فاقد پروانه فروش ممنوع است.

- عرضه یا استعمال دخانیات بر اساس ماده 36 آیین نامه اجرایی اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به عنوان تخلف در نظر گرفته می شود و باید با متخلف برخورد گردد.

- ممنوعیت استعمال دخانیات باید با ابزار و تابلوهای مناسب، در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردد.

**16- اطلاع رسانی و هشدارهای بهداشتی :**

نصب علائم هشداردهنده به منظور عدم استفاده از آب غیر آشامیدنی و رعایت بهداشت فردی و عدم استفاده از لوازم و لباس مشترک برای شنا و حفظ بهداشت محیط شناگاه بعمل آید.

**17- جلوگیری از ورود حیوانات بداخل طرح :**

حصار کشی مناسب برای جلوگیری از ورود حیوانات در داخل طرح شنا بعمل آید.

**18- فرآیند خود اظهاری و خود کنترلی بهداشتی :**

مطابق ماده 34 دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، حملونقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی، فرآیند خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی بعمل آید.

**- خود اظهاری بهداشتی:**

اظهار مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی یا ارائه دهنده خدمات در فواصل بازرسی بهداشتی مبنی بر انطباق محل، کالا و خدمات ارائه شده با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد که از طریق تهیه و تنظیم اظهار نامه و ارائه آن به مسئول بهداشت محل صورت می گیرد.

**- خود کنترلی بهداشتی:**

کنترل و پایش مداوم مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی و یا ارائه دهنده خدمات در زمینه کنترل موارد بحرانی و غیر بحرانی و انطباق شرایط بهداشتی واحد خود با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد