

بسمه تعالی



دستور العمل بهداشت محیط در ایام سوگواری سرور شهیدان

حضرت ابا عبدا... (علیه السلام)

محرم و صفر سال ۱۴۰۲

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

اداره بهداشت مواد غذایی و اماکن عمومی

تیر ماه ۱۴۰۲

مقدمه :

با توجه به برگزاری مراسم عزاداری سالار شهیدان در ایام محرم و صفر در جا جای ایران اسلامی عزیز و اهمیت سلامت عزاداران این را می طلبد که مدیریت کنترلی و پیشگیری به ویژه کنترل عوامل محیطی در راستای حفظ و ارتقای سلامت عزاداران با برنامه ریزی منسجم و مدون صورت پذیرد.

از طرفی عدم رعایت موازین بهداشتی در توزیع نذورات بصورت پخت غذا در مراسم عزاداری، درمساجد، تکایا و هیئت ها و موبک ها می تواند احتمال بروز بیماری های مرتبط با آب و غذا به ویژه بیماری های عفونی روده ای و همچنین عدم رعایت بهداشت فردی و محیطی می تواند بیماری های مرتبط با محیط را افزایش دهد. لذا موارد ذیل به عنوان سیاست های برنامه های مهندسی بهداشت محیطی در دستور کار بهداشت محیط کشور در این ایام قرار میگیرد:

سیاست های برنامه:

- ۱- هماهنگی و مشارکت های درون بخشی و بین بخشی
- ۲- آموزش و اطلاع رسانی
- ۳- پایش ، نظارت و بازرسی بهداشتی
- ۴- گزارش دهی

هماهنگی و مشارکت های درون بخشی و برون بخشی :

- ۱- برگزاری جلسات هماهنگی درون بخشی با معاونت ها و واحدهای مرتبط دانشگاهی (معاونت/ مدیریت غذا و دارو، اورژانس، آزمایشگاه کنترل مواد غذایی، گروه/ مدیریت بیماریهای واگیر، آموزش سلامت و معاونت توسعه و منابع انسانی) به منظور حمایت و پشتیبانی فنی و خدماتی
- ۲- برگزاری جلسات برون بخشی با دستگاه ها و سازمان های مرتبط : سازمان تبلیغات اسلامی، ادارات کل اوقاف و امور خیریه، دفاتر ائمه جمعه، فرمانداری ها، شهرداری ها، بخشداری ها، فرماندهی نیروی انتظامی، دامپزشکی استان و شهرستان های تابعه، اتاق اصناف استان و شهرستان ها، ادارات کل صنعت، معدن و تجارت و ادارات متناظر شهرستانی، ادارات کل تعزیرات و مراجع قضایی و... به منظور همکاری مسئولین مرتبط
- ۳- برگزاری جلسات با استاندار و فرمانداران شهرستان های تابعه به منظور حمایت و جلب مشارکت سازمان های مرتبط

- ۴- برگزاری جلسات با هیئت های امنای تکایا و حسینیه ها و تشکل های مردمی و مذهبی و هیأت ها و مسئولین به منظور بازرسی اولیه از محل مورد نظر قبل از ایام و همکاری در ایام عزاداری
- ۵- برگزاری جلسات هماهنگی تخصصی با کارشناس مسئولان و کارشناسان و بازرسان بهداشت محیط
- ۶- هماهنگی با سازمان های ذیربط به منظور توصیه برای به کارگیری افراد دارای کارت بهداشت جهت تهیه و توزیع مواد غذایی و در صورت به کارگیری افراد فاقد کارت بهداشت صلاحیت آنان توسط پزشکان مراکز بهداشت تایید گردد.
- ۷- تشکیل جلسه هماهنگی و آموزشی با مدیران و خادمین هیئت ها
- ۸- هماهنگی جهت انتخاب همیاران سلامت هیئت ها (حداقل از هر هیئت با اولویت نیروهای داوطلب بسیجی با حداقل مدرک دیپلم و یا دانش آموزان متوسطه و دانشجویان)
- ۹- هماهنگی جهت آموزش همیاران سلامت هیئت ها در راستای مشارکت در نظارت و کنترل رعایت بهداشت فردی و محیطی و آب و مواد غذایی
- ۱۰- 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

آموزش و اطلاع رسانی عمومی :

- ۱- آموزش و اطلاع رسانی در خصوص رعایت بهداشت فردی و استفاده مناسب از تأسیسات بهداشتی و خدماتی و دفع مناسب پسماند و پساب ، رعایت بهداشت آب و مواد غذایی و تهویه مناسب در تکایا و حسینیه ها و محل های برگزاری عزاداری
- ۲- اطلاع رسانی عمومی از طریق صدا و سیما استان
- ۳- اطلاع رسانی از طریق جراید و روزنامه های استانی و محلی
- ۴- آموزش کارشناسان بهداشت محیط درگیر در برنامه
- ۵- آموزش متصدیان و مسئولین خادمین هیئت ها و مساجد و حسینیه ها
- ۶- آموزش همیاران سلامت هیئت ها

کنترل و بازرسی بهداشتی :

- ۱- بازرسی بهداشتی از منابع تأمین و مخازن آب
- ۲- بازرسی بهداشتی از مدیریت پسماند مساجد، حسینیه ها و محل های برگزاری عزاداری
- ۳- بازرسی بهداشتی از کلیه مراکز و اماکن شهری و روستایی حساس

- ۴- بازرسی بهداشتی از تأسیسات عمومی از جمله تهویه مکان های بسته، سرویس های بهداشتی محل های برگزاری عزاداری (حسینیه ها، امامزاده ها و اماکن متبرکه دیگر و موبک ها و هیئت ها)
- ۵- کنترل بازرسی مستمر از شبکه های توزیع آب آشامیدنی
- ۶- سنجش مستمر عوامل محیطی و موادغذایی با دستگاه های سنجش پرتابل
- ۷- کنترل و بازرسی و ساماندهی دستفروشان موادغذایی در مبادی ورودی و خروجی شهرها و بین راهی
- ۸- نظارت بر رعایت دستورالعمل پیوست نذورات و اطعام دهی در مراسم عزاداری محرم و صفر و نصب پلاکاردهای آموزشی و سایر موارد با توجه به توجیه هیات امناء و متولیان امر و مداحان و اقدام لازم قبل از فرا رسیدن ماه محرم و همچنین در حین ایام سوگواری با توجه به اهمیت حفظ بهداشت محیط در محل های برگزاری مراسم سوگواری
- ۹- برگزاری مراسم در اماکن و فضاهایی دارای مجوز از سازمان تبلیغات اسلامی
- ۱۰- تعیین تعداد تیم های عملیاتی و برنامه عملیاتی تیم ها
- ۱۱- تهیه تجهیزات و تأمین وسایط نقلیه مورد نیاز بازرسی برای کلیه تیم های عملیاتی
- ۱۲- بازرسی بهداشتی از موبک ها و هیئت ها و ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان زائران با اولویت بهداشت فردی و موادغذایی و محل های اسکان (نظافت، گندزدایی و تهویه)
- ۱۳- بازرسی بهداشتی از مدیریت پسماند و فاضلاب موبک ها و هیئت ها و ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان زائرین
- ۱۴- نظارت بهداشتی مستمر بر پخت و توزیع مناسب غذا و نذورات موبک ها، هیئت ها و ایستگاه های صلواتی در این ایام

گزارش دهی:

- ۱- گزارش دهی مستمر به مسئولین استانی و شهرستانی
- ۲- گزارش مستمر به مرکز طبق فرمت ابلاغی
- گزارش در دو نوبت به شرح زیر در پرتال مرکز سلامت محیط و کار _ اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی بارگذاری شود :
- نوبت اول:** دهه اول محرم ۲۸ تیر لغایت ۶ مرداد بارگذاری حداکثر تا پایان وقت اداری ۸ مرداد
- نوبت دوم:** دهه آخر صفر ۱۵ لغایت ۲۵ شهریور بارگذاری حداکثر تا پایان وقت اداری ۲۷ شهریور

پیوست نذورات و اطعام دهی در مراسم عزاداری محرم و صفر

۱. در صورت پخت و پز بایستی هرگونه پخت و پز در مکان هایی با شرایط بهداشتی صورت پذیرد .
۲. کلیه افراد درگیر در توزیع آب و غذا باید دارای کارت بهداشت و رعایت بهداشت فردی در هنگام ارائه خدمت ضروری است.
۳. مواد خام مصرفی باید سالم و بهداشتی باشد و توصیه می گردد از مواد غذایی مشمول بسته بندی که مورد تایید وزارت متبوع است استفاده شود .
۴. از فراورده های خام دامی با کشتار مجاز و یا بسته بندی شده که مورد تایید وزارت متبوع و سازمان دامپزشکی است استفاده شود .
۵. ذبح و قربانی در جلوی هیئت انجام نشود.
۶. از نمک های بسته بندی ید دار تصفیه شده دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو در تهیه و پخت غذا، برنج استفاده شود .
۷. در تهیه غذا از روغن های دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو با ترانس پایین استفاده شود .
۸. از ظروف مناسب در آشپزی استفاده شود.
۹. 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 در زیر ۴درجه سانتی گراد یا در بالای ۶۳ درجه سانتی گراد (روی شمعک گاز) نگهداری تا درجه حرارت ماده غذایی به زیر ۶۳درجه نرسد.
۱۰. از بسته بندی غذا بیش از دوساعت قبل از مصرف خودداری شود. (بعضاً هیئت ها و نذر دهنده ها غذا را چند ساعت قبل از مصرف عزاداران بسته بندی می کنند که این کار باعث به خطر افتادن سلامت عزاداران می شود.)
۱۱. از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در مجاورت هم در داخل یخچال و یا سردخانه خودداری شود.
۱۲. از آب آشامیدنی سالم استفاده گردد.
۱۳. در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف برای توزیع مواد غذایی گرم از ظروف یکبارمصرف مناسب دارای مجوز از غذا و دارو استفاده شود.
۱۴. استفاده از ظروف یکبار مصرف فاقد مجوز و مشخصات و همچنین ظروف پلی استایرنی (ظروف پلاستیکی شفاف و نازک) در توزیع نوشیدنی گرم و غذای پخته شده خودداری گردد.

۱۵. از توزیع آب، شربت و یا شیر فاقد بسته بندی در بین دسته های عزاداری و یا در مراسم جداً خود داری گردد.

۱۶. 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.

۱۷. پسماند های تولید شده به صورت بهداشتی جمع آوری، انتقال و دفع گردد. بویژه در کنار هرایستگاه صلواتی سطل یا کیسه جهت جمع آوری مرتب ظروف و لیوان های یکبار مصرف استفاده شده نگهداری شود.

۱۸. با نصب تابلوها و یا اطلاعیه ممنوعیت استعمال دخانیات و جمع آوری زیر سیگاری ها از استعمال مواد دخانی در محل های مسقف خودداری گردد.