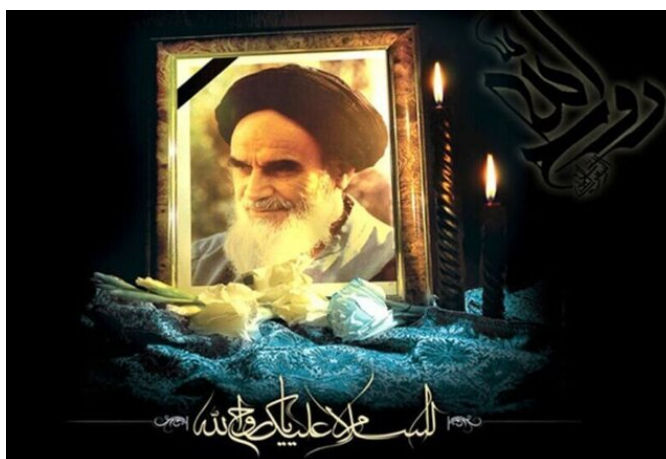




دستورالعمل مدیریت مهندسی بهداشت محیط مراسم ارتحال حضرت امام خمینی (ره) سال ۱۴۰۲

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

اداره بهداشت مواد غذایی و اماکن عمومی

اردیبهشت ماه ۱۴۰۱

فهرست

۲	مقدمه :
۲	محورهای اصلی برنامه :
۳	الف - هماهنگی و مشارکت های بین بخشی و برون بخشی
۳	ب : آموزش و اطلاع رسانی عمومی
۴	ج : نظارت و بازرسی
۵	د : گزارش دهی

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 یکی از اصولی است که 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- 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 بمنظور 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 ارتحال

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

آن ها

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 بویژه شبکه های رادیویی و تلویزیونی استانی

۵- اطلاع رسانی در راستای مشارکت مردمی بمنظور 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 و کنترل رعایت پروتکل های بهداشتی در مراسم

۳- نظارت بر تهیه مناسب محل های اسکان و محل های برگزاری مراسم

۴- نظارت و کنترل بهداشت محیطی بر مراکز طبخ و تهیه موادغذایی زائرین

۵- نظارت و کنترل بهداشت محیطی بر مراکز اسکان کاروران در صورت اسکان

۶- نظارت و کنترل بهداشت محیطی بر ایستگاه های صلواتی و موب های فعال در مراسم در سراسر کشور

۷- 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.

۸- نظارت بر استفاده از ظروف یکبار مصرف در توزیع و بسته بندی موادغذایی زائرین

۹- ساماندهی فعالیت دستفروشان 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 دستفروشی و انجام هماهنگی های لازم بین بخشی با سازمان های مربوطه

۱۰- 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 موادغذایی و غذا

۱۱- کنترل مستمر آب مورد استفاده از نظر میزان کلر باقیمانده و در صورت نیاز نمونه برداری میکروبی

- ۱۲- بازرسی از سیستم های تامین آب آشامیدنی و اعلام نواقص بهداشتی و مخاطرات احتمالی به سازمان های متولی تامین آب (شرکت آبفا) و پیگیری لازم تا رفع خطر.
- ۱۳- 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
- ۱۴- 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
- ۱۵- 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
- ۱۶- 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 سریعترین زمان ممکن فرم گزارش مربوطه طبق دستورالعمل مرتبط تکمیل ثبت و گزارش دهی شود.
- ۳- محدوده زمانی گزارش گیری و انجام فعالیت از سوم 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.

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 شرب	
۱۲	تعداد موارد کلر آزاد باقیمانده مطلوب	
۱۳	تعداد موارد کلر آزاد باقیمانده صفر	
۱۴	تعداد نمونه برداری آب شرب	
۱۵	تعداد نمونه برداری آب شرب مطلوب	
۱۶	تعداد نمونه برداری مواد غذایی	
۱۷	تعداد نمونه برداری مواد غذایی مطلوب	
۱۸	تعداد موارد سنجش با تجهیزات پرتابل بازرسی	
۱۹	تعداد موارد سنجش پرتابل با نتیجه مطابق استاندارد مربوطه	
20	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
 کارشناس تکمیل کننده فرم مدیر گروه / مدیر سلامت محیط و کار