بسمه تعالی



دستورعمل برنامه مهندسی بهداشت محیط در رمضان سال 1402

**وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی**

**معاونت بهداشت**

**مرکز سلامت محیط و کار**

**اداره بهداشت مواد غذایی و اماکن عمومی**

**اسفند ماه 1401**

فهرست

[مقدمه : 3](#_Toc129522842)

[زمان اجرای برنامه 3](#_Toc129522843)

[هماهنگی و مشارکت های درون بخشی و برون بخشی 4](#_Toc129522844)

[آموزش و اطلاع رسانی 4](#_Toc129522845)

[برنامه ریزی برای بازرسی و پایش 5](#_Toc129522846)

[نظارت و بازرسی 6](#_Toc129522847)

[1-نظارت بر اماکن عمومی…………. 6](#_Toc129522848)

[2-نظارت بر مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی 6](#_Toc129522849)

[3-نظارت و کنترل بهداشت مواد غذایی 6](#_Toc129522850)

[4-نظارت و بازرسی ازسامانه های آب رسانی 7](#_Toc129522851)

[پیشگیری و کنترل بیماری کرونا 8](#_Toc129522852)

[ثبت و گزارش دهی 8](#_Toc129522853)

[فعالیت ها 8](#_Toc129522854)

[ثبت و گزارش دهی 8](#_Toc129522855)

# مقدمه :

با عنایت به نزدیکی ایام ماه مبارک رمضان و تقارن آن با برنامه سلامت نوروزی، تشدید نظارت و کنترل های بهداشتی با اولویت بازرسی از مراکز عرضه مواد غذایی مانند قنادی، کبابی، رستوران، آش و حلیم پزی و اماکن عمومی مانند مساجد، محل برگزاری نماز جماعت و سخنرانی و مراسم شبهای قدر و عید سعید فطر از اهمیت بالایی برخوردار می باشد.

برنامه مدیریت بهداشت محیط در ماه رمضان با هدف حفظ و ارتقاي سلامت جامعه از طریق نظارت بر ايمني مواد غذايي، ایمنی آب، دفع فاضلاب و پسماند، بهداشت فردی و عمومی اجرا می شود. اجرای این برنامه جزو وظایف بازرسان بهداشت محیط می باشد. ارکان اصلی این برنامه عبارتند از :

**الف -**هماهنگی و مشارکت های درون بخشی و بین بخشی،

**ب -** آموزش و اطلاع رسانی عمومی،

**ج-** نظارت، بازرسی و گزارش دهی

با عنایت به ضرورت کنترل عوامل محیطی در این ایام به منظور پیشگیری از بروز مشکلات بهداشتی و طغیان بیماری های منتقله از آب و غذا و کاهش زمینه انتقال بیماری ها، دستورعمل اجرايي حاضر به منظور اجرای دقیق تر و هدفمندتر برنامه تدوین گردیده است .

# زمان اجرای برنامه

برنامه مذکور با حضور فعال بازرسين بهداشت محیط مجهز به تجهیزات پرتابل سنجش و نمونه برداری از آب، مواد غذایی و سطوح در ساعات اداری و غير اداری و روزهای تعطیل اجرا می گردد.

**تاریخ اجرای برنامه:** 3 فروردین لغایت 3 اردیبهشت ماه سال 1402

**ساعت اجرای برنامه:**

بازرسی از مراکز و اماکن هدف توسط بازرسان مستقر در مراکز خدمات جامع سلامت در روز های غیر تعطیل مطابق ساعت اداری بوده و بعد از ساعات اداری نیز از ساعت 14 تا ساعت 20 انجام می شود.

با توجه به اهمیت پوشش بازرسی از مراکز و اماکن به ویژه در زمان فعالیت آنها و پاسخگویی به شکایات و رویداد احتمالی از قبیل طغیان بیماری برای هر مرکز بهداشت حداقل حضور یک تیم بازرسی بعد از ساعت اداری تا ساعت 20 و در صورت لزوم با نظر معاون محترم بهداشت تا ساعت 24 یا تازمان سحر برنامه ریزی شود.

برای روزهای تعطیل بازرسی از ساعت 14 لغایت ساعت 20 و در صورت لزوم با نظر معاون محترم بهداشت تا ساعت 24 یا تازمان سحر برنامه ریزی شود.

# هماهنگی و مشارکت های درون بخشی و برون بخشی

1. طرح موضوع درکارگروه سلامت و امنیت غذایی استان و شهرستان به منظور جلب مشارکت سازمان های ذیربط در جهت رفع مشکلات بهداشتی
2. در صورت افزایشی شدن روند ابتلا به کرونا، ایجاد هماهنگی با استانداری، فرمانداری ها، شهرداری ها و اتاق اصناف به منظور رعایت شیوه نامه های بهداشتی و پیگیری مصوبات ستاد ملی کرونا و اجرای طرح مدیریت هوشمند بیماری
3. انجام هماهنگی­های لازم با سازمان تبلیغات اسلامی استان و شهرستان­ها و هیئت های امنای مساجد و محل های برگزاری نماز جماعت جهت مشارکت و همکاری روحانیون، ائمه جماعات و هیئت های امنای مساجد و اماکن متبرکه به منظور رعایت بهداشت مواد غذایی و بهداشت محیط در مساجد، حسینیه و تکایا
4. هماهنگی با سایر دستگاه های نظارتی از جمله سازمان تعزیرات حکومتی، صنعت، معدن و تجارت، اتاق اصناف و اتحادیه های صنفی و نیروی انتظامی به منظور کنترل واحدهای صنفی و تجاری فعال در این ماه از طریق گشت مشترک
5. هماهنگی با مراکز بهداشت شهرستان­های تابعه به منظور اجرای کامل برنامه
6. هماهنگی های درون­ بخشي با معاونت غذا و دارو، روابط عمومي دانشگاه، بیماری های واگیر و آموزش بهداشت به منظور رفع مشکلات نمونه برداری مواد غذایی، بررسی طغیان وآموزش و اطلاع رسانی
7. هماهنگی با دفاتر خدمات سلامت در خصوص خود اظهاری شرایط بهداشتی مراکز و اماکن هدف

# آموزش و اطلاع رسانی

1. استفاده از تابلوهای الکترونیکی در اطلاع رسانی عمومی در زمینه بهداشت محیط و بهداشت مواد غذایی
2. تهیه و نصب بنرهای آموزشی با مطالب مناسب و کاربری در اماکن/ محل های عمومی (مراکز پر جمعیت، مساجد و اماکن متبرکه)
3. اطلاع رسانی در راستای مشارکت مردمی با اعلام شماره سامانه بهداشت 190 و یا تلفن تماس های مردمی دانشگاه به منظور ثبت و گزارش دهی شکایات و مشکلات بهداشت محیط و بهداشت مواد غذایی و همچنین آموزش و راهنمایی مردم
4. آموزش و اطلاع رساني عمومي در زمینه بهداشت محیط و بهداشت مواد غذایی از طريق شبكه هاي رادیویی و تلويزيوني استاني
5. برگزاری جلسه آموزشی برای متصدیان و کارگران اصناف مانند شیرینی فروشی ها، رستوران ها، کبابی و حلیم پزی و اغذیه فروشی ها
6. برگزاری جلسه توجیهی و آموزشی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی برون بخشی و درون بخشی و همچنین بازرسان بهداشت محیط

# برنامه ریزی برای بازرسی و پایش

1. تدوین برنامه عملیاتی با همکاری مراکز بهداشت شهرستان ها تابعه و سایر ادارات و سازمان های ذیربط
2. اكيپ هاي بازرسي و نظارت در معاونت هاي بهداشت آن دانشگاه/ دانشکده و مراكز شهرستان هاي تابعه در ساعات غیر ادرای و تعطیل دو نفر و ملبس به یونیفرم ابلاغی تحت عنوان بازرسی بهداشت محیط وبا نماد معاونت بهداشت باشند.
3. تشکیل تیم های بازرسی مشترک با سایر دستگاه های مرتبط به منظور انجام نظارت های مشترک
4. تشکیل تیم های واکنش سریع در استان و شهرستان و آمادگی کامل جهت اقدام در زمان لازم بالاخص در صورت وقوع رخداد بهداشتی مانند وقوع طغیان بیماری( حضور حداقل یک کارشناس بهداشت محیط و یک کارشناس مبارزه با بیماریها در تیم الزامی است) .
5. تهیه برنامه کارشناس آنکال آزمایشگاه بهداشت محیط در ساعات غیر اداری و تعطیل
6. تهیه برنامه آنکال برای ساعات خارج از حضور تیم های بازرسی برای استان و شهرستان ها
7. تهیه و اجرای برنامه پایش از مراکز بهداشت شهرستان توسط كارشناسان بهداشت محیط معاونت بهداشت
8. تهیه و اجرای برنامه پایش از مراکز خدمات جامع سلامت توسط كارشناسان بهداشت محیط شهرستان
9. تهیه برنامه کشیک و آنکال برای کارشناسان ستاد معاونت بهداشت دانشگاه/ دانشکده

# نظارت و بازرسی

## **نظارت بر اماکن عمومی**

نظارت و بازرسی بهداشت محیطی از كليه اماكن عمومي تحت پوشش با در نظر گرفتن اولويت اماکن حساس از قبيل مساجد و محل های برگزاری مراسم ایام رمضان ، سرويس هاي بهداشتي عمومي داخل شهري و بين راهي (سرويس هاي بهداشتي جايگاه هاي سوخت رساني)، با تأكيد بر رعايت پروتکل های بهداشتی، بهداشت فردي، بهداشت ابزار و تجهیزات و بهداشت ساختمان، دسترسی به آب ایمن و دفع صحيح پسماند و فاضلاب، نظافت عمومي و عدم استعمال دخانيات، عرضه و تبلیغ دخانیات.

## **نظارت بر مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی**

* 1. نظارت و بازرسي بهداشت محیطی از كليه مراكز تهيه، توزيع، عرضه و فروش مواد غذايي با اولويت مراکز حساس از جمله مراکز تهیه و طبخ شیرینی سنتی مخصوص این ایام، آش و حلیم ، نانوایی ها، رستوران و کبابی، اغذیه فروشی و مراکز تهیه و عرضه افطاری و سحری با تأكيد بر رعايت پروتکل های بهداشتی ، بهداشت فردي، ابزاركار، بهداشت و سلامت موادغذايي و بهداشت ساختمان، آب مصرفي، دفع صحيح پسماند و فاضلاب، کنترل دخانیات و نظافت عمومي محل
  2. كنترل و نظارت و بازرسی بهداشت محیطی وسايط حمل و نقل مواد غذايي به ويژه وسايط حامل مواد غذایی بالقوه خطرناک در خصوص رعايت موازين بهداشتي و حفظ سلامت مواد غذايي

## **نظارت و کنترل بهداشت مواد غذایی**

* 1. ساماندهی فعاليت دستفروشان موادغذايي و جلوگیری از فروش موادغذایی بالقوه خطرناک و موادغذایی فاقد بسته بندی، فاقد مجوز بهداشتی و فاقد تاریخ مصرف یا تاریخ مصرف منقضی شده به صورت دستفروشی با مشارکت سازمان هاي مرتبط
  2. نظارت بر توزيع سالاد و سبزي خام در كليه مراكز طبخ و تهيه مواد غذايي و اغذيه فروشي ها به ویژه در محل های عمومی در مناطق مجاز که افطاردهی دارند به طوري كه مراحل سالم سازي بطور كامل رعايت شود و ترجیحاً از سبزیجات و سالاد بسته بندی دارای پروانه ساخت استفاده گردد
  3. نظارت بر تهيه و توزيع شيريني سنتي به ویژه زولبیا و بامیه از نظر استفاده از مواد اوليه سالم از جمله خامه پاستوريزه، تخم مرغ شناسنامه دار يا تخم مرغ مايع پاستوريزه بسته بندي شده، شير پاستوريزه يا استريليزه و استفاده از جعبه هاي شيريني مجاز بهداشتي(داراي مهر استاندارد و پروانه ساخت ) و کنترل عدم استفاده از رنگ غیرمجاز و کنترل روغن مصرفی
  4. کنترل روغن های مصرفی در تهیه غذا و به خصوص زولبیا بامیه و شیرینی های سنتی در قنادی ها با کمک دستگاه های سنجش پرتابل در اختیار بازرسان
  5. کنترل میزان نمک مصرفی در غذا و استفاده از نمک تصفیه شده تبلور مجدد ید دار و عدم استفاده از سنگ نمک در تهیه غذا
  6. نظارت بر ظروف يك بار مصرف
  7. نظارت بر استفاده از ظروف و تجهیزات مناسب در تهیه و طبخ و عرضه ی غذا با اولیت استفاده از تجهیزات پخت از نوع food grade (با درجه غذایی) به ویژه در سینی های پخت شیرینی (سینی استیل یکپارچه بدون زاویه 90 درجه و جوش و خلل و فرج)
  8. کنترل و اندازه گیری بار میکروبی سطوح در تماس با مواد غذایی با توجه به تجهیزات پرتابل در اختیار
  9. توجه ویژه به ساماندهی عرضه محصولات دخانی و ممنوعیت استعمال و تبلیغات دخانیات در اماکن

## **نظارت و بازرسی ازسامانه های آب رسانی**

* 1. بازرسی از سامانه تامین آب آشامیدنی و ارزیابی ریسک آنها. در صورتی که ریسک سامانه های آب رسانی بالا و یا خیلی بالا باشد، نواقص بهداشتی و مخاطرات احتمالی در اسرع وقت به سازمان های متولی تامین آب اعلام و پیگیری لازم تا کاهش ریسک صورت پذیرد.
  2. انجام کنترل کیفی ( کلرسنجی، کدورت سنجی و نمونه برداری میکروبی) آب آشامیدنی بصورت فعال، در صورت وجود مشکلاتی از قبیل صفر بودن میزان کلر آزاد باقیمانده، کدورت بالایNTU **4** و مشاهده آلودگی میکروبی مراتب فوراً به سازمان های متولی تامین آب گزارش و پیگیری لازم تا رفع مشکل صورت گیرد.

**پیشگیری و کنترل بیماری کرونا**

در صورت افزایش موارد بیماری به ویژه شیوع سویه جدید اُمیکرون برنامه ریزی برای رعایت شیوه نامه های بهداشتی الزامی است که مهم ترین موارد به شرح ذیل می باشد :

1. افراد که در قرنطینه بیماری هستند و یا دارای علائم بیماری هستند نباید درمراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی ارائه خدمت کنند و یا حضور داشته باشند .
2. اماکن عمومی و مراکز تجمعی باید از تهویه مناسب برخوردار باشند.
3. توصیه به استفاده از ماسک در اماکن عمومی و مراکز تجمعی
4. نظارت بر رعایت فاصله فیزیکی تا حد ممکن .
5. نظارت بر بهداشت فردی و شستشوی دست به ویژه در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی
6. نظارت بر بهداشت عمومی و گندزدایی سطوح مشترک و ابزار و تجهیزات
7. افراد شرکت کننده لازم است سجاده، مهر، قرآن و مفاتیح و چادر نماز شخصی (مخصوص بانوان) خود را همراه بیاورند.

**ثبت و گزارش دهی**

**فعالیت ها**

کلیه فعالیت های همکاران مستقر در مرکز بهداشت و مراکز خدمات جامع سلامت از روز شروع اجرای برنامه در نوبت صبح و عصر باید ثبت و گزارش گردد. همچنین ثبت فعالیت خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی در طول برنامه نیز تحت عنوان برنامه مذکور می باشد.

**ثبت و گزارش دهی**

ضروری است هماهنگی های لازم به گونه ای صورت پذیرد تا نتایج اقدامات صورت گرفته در طی اجرای برنامه مطابق فرمت مربوطه، به صورت روزانه در ستاد شهرستان تکمیل و طی سه مرحله به صورت مجزا در ستاد معاونت جمع بندی گردیده و به شرح زیر به در پرتال مرکز سلامت محیط و کار در صفحه اداره بهداشت مواد غذایی ثبت گردد .

* نوبت اول آمار مربوط به ( 3 فروردین لغایت 12 فروردین ) در تاریخ 13 فروردین ماه در پرتال مرکز سلامت محیط و کار بارگذاری شود.
* نوبت دوم آمار مربوط به ( 13 فروردین لغایت 22 فروردین) در تاریخ 23 فروردین ماه در پرتال مرکز سلامت محیط و کار بارگذاری شود.
* نوبت سوم آمار مربوط به ( 23 فروردین لغایت 3 اردیبهشت ) در تاریخ 4 اردیبهشت ماه در پرتال بارگذاری شود.

1. بازرسان بهداشت محیط باید گزارش روزانه را در پایان همان روز به ستاد شهرستان تحویل نمایند .
2. ستاد شهرستان گزارش اقدامات را در پایان هر نوبت به ستاد معاونت تحویل نمایند.
3. ستاد معاونت مطابق زمان بندی جمع بندی آمار و فعالیت ها شهرستان ها را طی سه مرحله در پرتال مرکز سلامت محیط و کار در صفحه اداره بهداشت مواد غذایی بارگذاری نمایند.
4. روزهای تداخلی با ایام نوروز مانند دستورالعمل نوروز گزارش دهی انجام شود.
5. گزارش اقدامات در صورت لزوم با هماهنگی روابط عمومی و دستور معاون محترم بهداشت اطلاع رسانی عمومی گردد.
6. 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.

**فرمت گزارش دهی ماه مبارک رمضان دانشگاه ................ تاریخ از ........... تا ............ ( نوبت اول/دوم/سوم)**

