



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
معاونت بهداشت

بسمه تعالی



"دستور عمل ماه مبارک رمضان سال ۱۳۹۳"

مرکز سلامت محیط و کار



## با سلام و احترام

با نزدیکی حلول ماه مبارک رمضان، برخی فعالیت‌های 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 شب‌های قدر در مساجد و اماکن مذهبی توسط روزه داران و هیئت امناء مساجد صورت می‌پذیرد. 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 روده‌ای در مکان‌هایی که به صورت دسته جمعی غذا تهیه و توزیع می‌گردد، افزایش می‌یابد. به منظور رعایت ضوابط بهداشتی از جمله بهداشت فردی، محیطی و مواد غذایی در این مکانها و مراسم عمومی و جلوگیری از بروز مسمومیت‌های گسترده و طغیان و در راستای حفظ و ارتقاء سلامت روزه داران، خواهشمند است دستور فرمایید موارد ذیل در دستور کار مدیریت یا گروه تخصصی سلامت محیط و کار آن معاونت محترم قرار گیرد:

۱. تشدید کنترل، نظارت و بازرسی مستمر از مراکز تهیه و توزیع زولبیا، بامیه، آش و حلیم پزی‌ها و شیرینی محلی و سنتی مخصوص ماه مبارک رمضان، رستوران‌ها، کبابی‌ها و قنادیها
۲. برقراری بازرسی‌های مستمر شبانگه‌ای در طول ماه مبارک رمضان
۳. اقدامات بهداشت محیطی به منظور پیشگیری از بیماری‌های منتقله بوسیله آب و غذا
۴. نمونه برداری از مواد غذایی، زولبیا و بامیه و استفاده از توان آزمایشگاه‌های همکار غذا و دارو
۵. با توجه به گرمی هوا تشدید کنترل استخرها، مراکز تفریحی آبی، تولید و عرضه یخ با اولویت توزیع یخ بسته بندی
۶. تأکید در بازرسی‌ها بر روی رعایت بهداشت فردی و عمومی در مراکز، اماکن عمومی، پارک‌ها و مراکز تفریحی
۷. هماهنگی برون بخشی با شهرداری‌ها، دهیاری‌ها، نیروی انتظامی و مراجع قضایی به منظور جلوگیری از عرضه مواد غذایی حساس به صورت دوره گردی
۸. هماهنگی با مسئولین ذیربط به منظور ساماندهی دستفروشان در ماه مبارک رمضان
۹. هماهنگی با سازمان‌های مرتبط به ویژه تبلیغات اسلامی و امور مساجد، جهت حضور مدیران شبکه‌های بهداشت و درمان یا کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان در جلسه مبلغین به منظور ارائه توصیه‌های بهداشتی و تأکید بر تذکرات لازم مبنی بر رعایت این اصول توسط مردم
۱۰. اطلاع رسانی عمومی با توزیع پوستر و پمفلت و اطلاعیه‌های بهداشتی مربوطه و یا ایراد سخنرانی مطالب آموزشی و تأکید بر نکات بهداشتی ذیل:

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



- ❖ تأکید بر سالمسازی سبزیجات و سالاد در مراکز و اماکن عمومی و توصیه به مصرف سالاد و سبزیجات دارای پروانه ساخت
- ❖ 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.
- ❖ 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.
- ❖ نصب تابلوها و یا اطلاعیه ممنوعیت استعمال دخانیات و جمع آوری زیر سیگاریها از استعمال مواد دخانی در محل های مسقف جلوگیری 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 دستورعمل شستن دست ها جهت پیشگیری از بیماری های مرتبط در محل های مناسب و نظارت بر انجام گندزدایی و مبارزه با حشرات و جوندگان



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
معاونت بهداشت

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

❖ اعلام فوری موارد مسمومیت های غذایی و مشکلات بهداشتی و یا بروز طغیان طبق روال اعلام شده و سایر موارد مغایر با این بخشنامه به ستاد فوریت های سلامت و محیط و کار کشور به تلفن ۱۴۹۰ و اطلاع رسانی شماره مذکور در سطح وسیع

خواهشمند است دستور فرمایید نتایج اقدامات انجام شده طبق فرم پیوست از طریق پرتال تا یک هفته بعد از ماه مبارک رمضان به این مرکز منعکس گردد .

#signature#