

**دستورعمل مدیریت مهندسی بهداشت محیط در برنامه سلامت نوروزی**

**1397-1396**

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

**باسمه تعالی**

**مقدمه:**

با عنایت به ضرورت اجرای برنامه سلامت نوروزی و اهمیت مدیریت مهندسی بهداشت محیط در این برنامه و همچنین به منظور آمادگی در راستای ارائه خدمات مرتبط با کنترل عوامل محیطی در ایام تعطیلات نوروز و پیشگیری از بروز مشکلات بهداشتی و اپیدمی بیماری های واگیر دار منتقله از عوامل مذکور به ویژه آب و غذا و کاهش بار بیماریهای غیر واگیر با کنترل نمک و روغن با هدف غایی ارتقای سطح سلامت جامعه، دستورعمل اجرايي حاضر به منظور اجرای دقیق تر و هدفمندتر برنامه جهت بهره برداری ایفاد می گردد.

این برنامه با اولویت نظارت بر مراکز و اماکن حساس و نظارت بر سامانه های آبرسانی، از 15 اسفند ماه سالجاری لغایت 15 فروردین ماه سال آتی با **حضور فعال بازرسين بهداشت محیط مجهز به تجهیزات پرتابل سنجش و نمونه برداری از آب، موادغذایی و سطوح از 8 صبح تا 8 شب** ( با توجه به موقعیت مکانی و زمانی ساعت پایان روزانه می تواند از 8 شب لغایت 12 شب متغییر باشد) در ساعات اداری و غير اداری و روزهای تعطیل در سراسر کشور اجرا میگردد.

با توجه به سیاست­های اتخاذ شده، تداوم و قوت برنامه های اجرایی در سطح وزارت منوط به اجرای مدون برنامه­های اجرایی و ارائه گزارش تحلیلی می باشد. به همین دلیل ضمن تاکید بر تدوین برنامه عملیاتی، اهم فعالیت ها در راستای اجرای برنامه مذکور بصورت کلی در چهار بند جهت قرار گرفتن در دستور كار معاونت محترم بهداشت آن دانشگاه به شرح ذیل ابلاغ می گردد:

**فعالیت ها:**

* **هماهنگی**
* **آموزش و اطلاع رسانی عمومی**
* **پایش ، نظارت و بازرسی**
* **گزارش دهی**

**الف: هماهنگی**

1. طرح موضوع در اولین جلسه کارگروه سلامت و امنیت غذایی استانی و شهرستانی مربوطه
2. تشکیل جلسه هماهنگی با مراکز بهداشت شهرستان­های تابعه در زمینه تدوین برنامه عملیاتی و تدوین اهداف عملکردی و شاخص های مربوطه
3. تشكيل كميته­هاي استاني و شهرستاني و انجام هماهنگي­هاي درون­بخشي بين معاونت­هاي بهداشتي با معاونت/ مديريت غذا و دارو (اداره نظارت بر موادغذايي، آشاميدني، آرايشي و بهداشتي و آزمايشگاه­هاي كنترل غذا و دارو)، مراكز اورژانس و فوريت­هاي پزشكي و روابط عمومي دانشگاه
4. انجام هماهنگی های لازم **جهت اجرای مانور سلامت نوروزی در روز اول شروع برنامه (پانزدهم اسفندماه ) بطور همزمان در سراسر کشور**
5. انجام هماهنگی­های لازم با ستاد تسهیلات نوروزی استان و شهرستان­ها **جهت حضور در مانور تسهیلات نوروزی استانی** بطور همزمان در سراسر کشور با حضور فعال روابط عمومی دانشگاه، صدا و سیمای استان، نمایندگان حوزه های استانداری، اتاق اصناف، دستگاه قضایی، نیروی انتظامی، شرکت های آبفای شهری و روستایی، سازمان آموزش و پرورش، سازمان صنعت، معدن و تجارت معاونت/مدیریت غذا و داروی دانشگاه، مراکز اورژانس و فوریتهای پزشکی، مدیران گروه ستاد معاونت ( مدیریت بیماری ها، آموزش سلامت و ...) و همچنین شرکت فعال مراکز بهداشت شهرستانهای تحت پوشش(از هر مرکز بهداشت شهرستان حداقل یک اکیپ دو نفره همراه با ماشین سمند یا پرشیا سفید رنگ با برچسب 190)

**تذکر:** توصیه می گردد اکیپ های بازرسی ملبس به یونیفرم بهداشت 190 بوده و برچسب یکنواخت تحت عنوان **" اجرای مانور سلامت نوروزی"** بر روی تمامی خودروها نصب گردد.

1. تشكيل اكيپ هاي بازرسي و نظارت در معاونت هاي بهداشتي آن دانشگاه و مراكز شهرستان هاي تابعه (حداقل دو نفر در هر اکیپ به ویژه در روزهای تعطیل) ملبس به یونیفرم بهداشت 190 جهت اجرای برنامه از ساعت 8 صبح لغايت 8 شب در تمامي ايام خصوصاً روزهاي تعطيل و تکمیل و ارسال فرم شماره 1 به مركز سلامت محيط و كار حداكثر تا بيست بهمن ماه طبق فرمت پيوست
2. تعیین کارشناس آنکال آزمایشگاه بهداشت محیط در ساعات غیر اداری و تعطیل و آنکال مدیر گروه / کارشناس مسئول و کارشناسان ستاد معاونت و شهرستان ها بر حسب نیاز دانشگاه/دانشکده برای ساعات از پایان ساعت کاری روزنه تیم های عملیاتی و کشیک تا 8 صبح
3. تشکیل اکیپ های بازرسی مشترک با ستادهای تسهیلات نوروزی استانداری ها و فرمانداری ها و سازمان های راهداری و حمل و نقل جاده ای به منظور انجام نظارت های مشترک
4. انجام هماهنگی های لازم با سازمان های مربوطه از جمله استانداری، فرمانداری ها، شهرداری ها، اتاق اصناف و...به منظور کنترل و نظارت بیشتر بر فروشگاه های توزیع و فروش موادغذایی در بازارهای موقت مانند بازارهای هفتگی، فصلی و روز بازارها
5. برگزاری جلسه توجیهی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی برون بخشی و درون بخشی و همچنین بازرسین بهداشت محیط
6. اعلام تلفن تماس استانی و شهرستانی جهت پاسخگویی شکایات مردمي از طريق رسانه هاي استاني و شهرستاني به شبانه روزی (از 8 صبح تا 8 شب جوابگویی مستقیم و از 8 شب تا هشت صبح به صورت پیغامگیر)
7. اطلاع رسانی در راستای مشارکت مردمی با اعلام شماره سامانه بهداشت 190 و یا تلفن تماس های مردمی دانشگاه
8. هماهنگی با مخابرات استان جهت ارسال پیامک های آموزشی

**ب : آموزش و اطلاع رسانی عمومی**

1. تهیه و نصب بنرهای اطلاع رسانی در خصوص اجرای مانور و برنامه سلامت نوروزی حداقل در محل ستاد معاونت و محل مرکز بهداشت شهرستان و در ورودی و خروجی های مناطق شهری و میادین اصلی شهرها
2. استفاده از تابلوهای الکترونیکی در اطلاع رسانی عمومی
3. تهیه و نصب بنرهای آموزشی با مطالب مناسب و کاربری در محل های عمومی (مراکز پر جمعیت، گردشگری، توریستی و نقاط ورودي و مركزي شهرها و اماكن بين راهي)
4. چاپ مطالب آموزشی مرتبط با برنامه در روزنامه ها و مجله های علمی
5. چاپ، تكثير و توزيع پوستر و پمفلت آموزشی
6. بارگذاری مطالب آموزشی در وب سایت دانشگاه
7. اطلاع رساني عمومي از طريق رسانه های عمومی بویژه شبكه هاي رادیویی و تلويزيوني استاني

**ج : پایش ، نظارت و بازرسی**

1. پایش

1- 1 : پایش مستمر کارشناسان ارشد مرکز سلامت محیط و کار از دانشگاه ها ی علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور

2-1 : پایش مستمر بر اجراي برنامه در سطح شهرستان هاي تابعه توسط كارشناسان بهداشت محیط معاونت بهداشت

* 1. : پایش مستمر واحد بهداشت محیط شهرستان بر مراکز بهداشتی درمانی تابعه

1. **نظارت بر اماکن حساس** 
   1. نظارت و تشديد بازرسی بهداشت محیطی از كليه اماكن عمومي تحت پوشش با در نظر گرفتن اولويت اماکن حساس از قبيل سرويس هاي بهداشتي عمومي داخل شهري و بين راهي، اماکن بین راهی، مهمانسراها، هتل، متل، مسافرخانه، زائرسرا و اقامتگاه ها، مساجد، زیارتگاه ها، پارك ها، جايگاه هاي اسكان مسافران نوروزي، تفرجگاه ها، اماكن مشابه با تأكيد بر رعايت بهداشت فردي، ابزار و تجهیزات و بهداشت ساختمان، آب مصرفي و دفع صحيح پسماند و فاضلاب، نظافت عمومي و عدم استعمال دخانيات
   2. نظارت و تشدید بازرسي بهداشت محیطی بر ترمينال هاي مسافربري، ايستگاه هاي راه آهن، فرودگاه ها، اتوبوس ها و قطارهاي مسافربري .... با تأكيد بر عرضه مواد غذايي سالم، دقت در حفظ ايمني مواد غذايي، بهداشت فردی شاغلین مرتبط با تهيه و توزيع موادغذايي، استفاده از آب شرب و يخ مورد تایید با اولویت استفاده از آب بسته بندي شده در وسايط نقليه عمومي مسافربري، نظافت عمومي، نظافت سرويس هاي بهداشتي، بهداشت ابزار و تجهیزات (پتو، ملحفه و استکان و لیوان مورد استفاده در قطارها) و کنترل و کاهش استعمال دخانیات از جمله قلیان دراماکن و مراکز فوق
   3. نظارت و بازرسی بهداشت محیطی از استخرهای شنا و مراکز تفریحی آبی
2. **نظارت بر مراکز حساس**
   1. نظارت و بازرسي بهداشتي از كليه مراكز تهيه، توزيع، عرضه و فروش موادغذايي با اولويت مراکز حساس در ايام مذكور از جمله **مراکز بين راهي،** سلف سرویس، رستوران، رستوران سنتی، چلوکبابی، سفره خانه، تالار پذیرایی، آشپزخانه مرکزی، کترینگ، کبابی، اغذيه فروشي، فروشگاه هاي بزرگ و زنجيره اي، عمده فروشي ها، ميادين ميوه و تره بار، فروشگاههای موادغذایی در بازارهای موقت مانند بازارهای هفتگی، فصلی و روز بازارها و واحدهای ثابت و سیار عرضه موادغذایی، مراکز تولید، عرضه و سرو شیرینی و آبمیوه و بستنی، شیرینی فروشی، فروشگاه آجيل، خشكبار و نانوائي ها، مجتمع های خدمات رفاهی بین راهی و نظایر آن، با تأكيد بر رعايت 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 موادغذايي به ويژه وسايط حامل موادغذایی بالقوه خطرناک درخصوص رعايت موازين بهداشتي و حفظ سلامت مواد غذايي
3. **نظارت و کنترل بهداشت موادغذایی با اولویت موادغذایی حساس** 
   1. ساماندهی فعاليت دستفروشان موادغذايي و جلوگیری از فروش موادغذایی بالقوه خطرناک و موادغذایی فاقد بسته بندی، فاقد مجوز بهداشتی و تاریخ مصرف معتبر به صورت دستفروشی با مشارکت سازمان هاي مرتبط
   2. نظارت بر توزيع سالاد و سبزي خام در كليه مراكز طبخ و تهيه موادغذايي و اغذيه فروشي ها به طوري كه مراحل سالم سازي بطور كامل رعايت شود و ترجیحاً از سبزیجات بسته بندی دارای پروانه ساخت استفاده گردد
   3. نمونه برداری هدفمند از موادغذایی سنتی و صنعتی در طول طرح و ارسال گزارش تحلیل انجام گرفته بر نتایج نمونه برداری ها پس از پایان طرح
   4. نظارت بر استفاده ظروف يكبار مصرف در توزیع انواع مواد غذایی متناسب با نوع آن ها (نظیر استفاده از ظروف يكبار مصرف با اولویت ظروف بر پايه گياهي در درجه اول و آلومینیومی در اولیت بعدی برای موادغذایی با دمای بالای 60 درجه تأكيد و توجه شود)
   5. نظارت بر استفاده از ظروف و تجهیزات مناسب در تهیه و طبخ و عرضه ی غذا بویژه استفاده از تجهیزات پخت از نوع food grade (با گرید غذایی)
   6. توجه ویژه به نظارت بر تهیه و توزیع شیرینی سنتی با اولویت استفاده از مواد اولیه سالم و بهداشتی از جمله استفاده از رنگ های طبیعی دارای مجوز قانونی و خامه پاستوریزه، تخم مرغ نشان دار ترجیحا" تخم مرغ مایع پاستوریزه ، شیر استریلیزه یا پاستوریزه و جعبه های شیرینی بهداشتی (داراي مهر استاندارد و پروانه ساخت ) و کنترل عدم استفاده از رنگ غیرمجاز
   7. توجه ویژه به کنترل روغن در تهیه غذا و به خصوص شیرینی در قنادی ها با کمک دستگاه های سنجش پرتابل TPM
   8. توجه ویژه به میزان نمک مصرفی در غذا و استفاده از نمک تصفیه شده تبلور مجدد ید دار و عدم استفاده از سنگ نمک در تهیه غذا
   9. توجه ویژه به عدم استفاده از افزودنی های غیر مجاز و همچنین با اولویت رعایت بهداشت فردی و تجهیزاتی در نانوایی ها
   10. به روز نمودن اطلاعات رتبه بندی رستوران ها در سامانه جامع مدیریت بازرسی
   11. توجه ویژه به ایمنی مواد غذایی ازجمله میزان و نوع نمک ، میزان و نوع روغن و مواد اولیه سالم مورد استفاده در تهیه غذا و کنترل و اندازه گیری دمای غذا در حال پخت و سرو و نگهداری شده و همچنین بارمیکروبی سطوح با توجه به تجهیزات پرتابل در اختیار در کلیه مراکز طبخ مواد غذایی
   12. توجه ویژه به ساماندهی عرضه محصولات دخانی وممنوعیت استعمال وتبلیغات دخانیات در اماکن

* انتظار می رود موادغذایی پرخطر مانند سالاد و سبزي خام(از نظر میکروبی و انگل)، شیرینی(از نظر سالمونلا، استاف، ایکولای، رنگ، اسانس و طعم دهنده و شیرین­کننده­ها)، کباب(از نظر سالمونلا، کلوستریدیوم، استاف، ایکولای)، جوجه کباب(از نظر رنگ، سالمونلا، کلوستریدیوم، استاف)، همبرگر(از نظر سالمونلا، کلوستریدیوم، استاف، ایکولای) نان( از نظر بلانکیت، جوش شیرین)، محصولات لبنی سنتی(از نظر سالمونلا، استاف، شیمیایی، آفلاتوکسین)، پسته(رنگ و آفلاتوکسین) و كليه موادغذایی و فراورده هاي سنتي و دست ساز که حاوی موادغذایی بالقوه خطرناک هستند در اولویت نمونه برداری قرار بگیرند.(محل برداشت نمونه موادغذایی آماده مصرف می باشد)

**تذکر:** لازم است نمونه برداری از محصولات سالاد و سبزی بسته بندی شده، شیرینی بسته بندی شده، همبرگر صنعتی، محصولات لبنی صنعتی، خشکبار بسته بندی شده، ظروف یکبار مصرف در دستور کار قرار گیرند.

* انتظار می رود در طول اجرای برنامه حداکثر تا 2 درصد از هر نوع مرکز صنفی تهیه و عرضه کننده موادغذایی حساس مورد نمونه برداری قرار گیرند و نتایج نمونه­برداری موادغذایی به تفکیک نوع آزمایش درخواستی جمع بندی و مطابق فرمت جدول شماره 3 ارائه گردند.
* نمونه­های آزمایش پیشنهاد شده برای هر نوع ماده غذایی در اولویت هستند و انجام سایر آزمایشات مورد نیاز حسب مورد و براساس نظر کارشناسی می باشد.

1. **بازرسی و نظارت بر سامانه آبرسانی:**

1-5: بازرسی و نظارت بر سامانه تامین آب آشامیدنی و ارزیابی ریسک و در صورت بالا و یا خیلی بالا بودن رسک ارزیابی شده ، نواقص بهداشتی و مخاطرات احتمالی به سازمان های متولی تامین آب (شرکت آبفا و آبفار و شورایی) اعلام و پیگیری لازم تا کاهش ریسک صورت پذیرد.

2-5: کنترل کیفی آب آشامیدنی بصورت فعال، در صورت وجود مشکلاتی از قبیل نامطلوب بودن میزان کلر آزاد باقیمانده ، کدورت و مشاهده آلودگی میکروبی مراتب فورا" به سازمان های متولی تامین آب( شرکت آبفا و آبفار و متولیان دیگر) گزارش و پیگیری لازم تا رفع مشکل صورت گیرد.

1. **کنترل دخانیات**

1-6 : کنترل مراکز و اماکن از نظرممنوعیت استعمال و عرضه دخانیات به ویژه قلیان و برخورد قانونی لازم

2-6: برخورد قانونی لازم با عرضه و استعمال دخانیات در مراکز عرضه مواد غذایی به ویژه در مراکز عرضه مواد غذایی فعال در پارک ها و تفرج گاه ها

3- 6: تأکید بر ساماندهی عرضه محصولات دخانی در واحدهای صنفی مجاز (سوپرمارکت ها، خواربارفروشی و سقط فروشی ها)

4-6: توجه به ممنوعیت تیلیغات دخانیات بر اساس دستورالعمل ابلاغی

1. **ثبت فعالیت ها**

1-7: **کلیه فعالیت های قابل ثبت** در سامانه مدیریت جامع بازرسی، الزاما" در سامانه مذکور بایستی ثبت روزانه شود.

2-7 : **از روز شروع برنامه کلیه فعالیت های صبح و عصر** تحت عنوان برنامه سلامت نوروزی در سامانه مدیریت جامع بازرسی بایستی ثبت گردد.

3-7 : فعالیت کلیه همکاران مستقر در ستاد و مراکز بهداشتی درمانی تابعه در طول روز تحت عنوان اجرای برنامه سلامت نوروزی تلقی و ثبت گردد.

**د : گزارش دهی**

1. برنامه عملیاتی برنامه مذکور باید طبق الگوی ارسالی و قبل از شروع برنامه در کلیه گروه های بهداشت محیط و حرفه ای تهیه و تدوین گشته و یک نسخه در ستاد (نسخه سطح ستاد دانشگاه) و کلیه مراکز بهداشت شهرستان (نسخه سطح ستاد شهرستان) موجود باشد
2. فرمت آماری شماره 1 ( طبق فرمت پیوست ) قبل از شروع طرح و حداکثر تا 20 بهمن به مرکز سلامت محیط و کار منعکس گردد
3. ضروری است هماهنگی های لازم به گونه ای صورت پذیرد تا نتایج اقدامات صورت گرفته در طی اجرای برنامه مطابق فرمت جدول شماره 2، به صورت روزانه در ستاد شهرستان تکمیل و ده روز یکبار در ستاد معاونت بهداشت جمع بندی گردیده و به مرکز سلامت محیط و کار گزارش گردد و گزارش نهایی مطابق فرمت جدول شماره 2 و حداکثر تا 20 فروردین ماه سال 1397 منعکس گردد

\* ارائه گزارش ده روزه اول در تاریخ 27/12/96

\* ارائه گزارش ده روزه دوم در تاریخ 07/01/97

\* ارائه گزارش ده روزه سوم در تاریخ 17/01/97

**\* ارائه گزارش نهایی در تاریخ 20/01/97**

**\* گزارش توسط مسئول برنامه و کارشناس مسئول شهرستان و کارشناس و کارشناس مسئول و مدیر گروه معاونت بهداشتی از طریق سامانه مدیریت جامع بازرسی به صورت روزانه بایستی اخذ و اطلاع رسانی عمومی گردد.**

**\* گزارش روزانه توسط مسئول کشوری برنامه از سامانه مذکور اخذ و دانشگاه ها به صورت رتبه بندی شده به مقامات مسئول و همچنین به دانشگاه ها انعکاس داده خواهد شد.**

1. بازرسان بهداشت محیط باید گزارش روزانه را در پایان همان روز به ستاد شهرستان تحویل نمایند
2. ستاد شهرستان به صورت روزانه گزارش اقدامات را به ستاد استان تحویل نمایند
3. ستاد استان نیز مطابق بند 3 (بند فوق) هر ده روز یکبار گزارش جمع بندی شده را به مرکز سلامت محیط و کار ارسال نموده و گزارش نهایی انجام برنامه را حداکثر تا پایان 20/01/97 منعکس گردد
4. در صورت هرگونه رخداد بهداشتی و شرایط اضطرار و طغیان بیماری های مرتبط با آب و موادغذایی، ضمن بررسی دقیق موضوع در سریعترین زمان ممکن فرم گزارش فوری تکمیل طبق دستورالعمل مرتبط ارسال و مراتب از طریق سامانه بهداشت 190 نیز گزارش گردد.

**نکته مهم:** برای محاسبه نفر ساعت، ساعات شرکت در برنامه سلامت نوروزی در قالب شرکت در اکیپ های نظارت و بازرسی سیار و یا اکیپ های ثابت مستقر در ستاد معاونت / مراکز بهداشت شهرستان ( از 8 صبح تا 8 شب) برای هر نفر محاسبه می گردد و در نهایت مجموع ساعات نفرات شرکت کننده در برنامه در روزهای عادی و تعطیل تعداد ساعات کار انجام شده ( نفر ساعت ) درقالب یک ماه اجرای برنامه را مشخص می نماید.