



**وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی**

**معاونت بهداشت**

**مرکز سلامت محیط و کار**

**دستورالعمل برنامه سلامت رمضان 1397**

**مقدمه:**

برنامه سلامت رمضان با اولویت نظارت بر مراکز و اماکن حساس (مطابق تعریفی که در همین دستورعمل از این مراکز و اماکن ارائه شده است) و نظارت بر سامانه های آبرسانی و با هدف حفظ و ارتقای سطح سلامت جامعه و روزه داران گرامی و ایمنی آب و موادغذایی در سطح عرضه به منظور کاهش و کنترل بيماري هاي مرتبط با آب و مواد غذایی **از 22 اردیبهشت ماه لغایت 26 خرداد ماه سال جاری** با **حضور فعال بازرسين بهداشت محیط مجهز به تجهیزات پرتابل سنجش و نمونه برداری از آب، موادغذایی و سطوح از 8 صبح تا 20 شب** ( با توجه به موقعیت مکانی و زمانی ساعت پایان روزانه می تواند از 20 لغایت 24 شب متغییر باشد) در ساعات اداری و غير اداری و روزهای تعطیل ( روزهای تعطیل از ساعت 14 عصر لغایت 24 شب )در سراسر کشور اجرا میگردد.

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

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:

**الف: انجام هماهنگی های لازم به منظور استفاده از مشارکت سایر بخش ها و سازمان ها جهت اجرای برنامه**

1. انجام هماهنگی­های لازم با سازمان تبلیغات اسلامی استان و شهرستان­ها و هیئت های امنای مساجد و محل های برگزاری مراسم مذهبی جهت مشارکت و همکاری روحانیون، ائمه جماعات و هیئت های امنای مساجد و اماکن متبرکه
2. تشکیل جلسه هماهنگی با مراکز بهداشت شهرستان­های تابعه در توجیه دستورالعمل
3. 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. طرح موضوع در کارگروه سلامت و امنيت غذايي استان و شهرستان هاي تابعه و هماهنگي برون بخشي با استانداری ها، فرمانداري ها، بخشداري ها، شهرداري ها، شركت­هاي آب و فاضلاب شهري و روستايي، سازمان صنعت، معدن و تجارت، دادگستري ها، نيروهاي انتظامي، سازمان ايرانگردي و جهانگردي، صدا و سيما، سازمان دامپزشكي، اتاق اصناف استانی و شهرستانی و دفاتر ائمه جمعه بمنظور همكاري و مشاركت در راستاي اجراي بهتر برنامه
5. 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 20 شب در تمامي ايام خصوصاً روزهاي تعطيل ( از ساعت 14عصر لغایت 24 شب ) و تکمیل و ارسال فرم شماره 1 طبق دستورالعمل و فرم شماره 2 طی چهار مرحله طبق فرمت پيوست به مرکز سلامت محیط و کار
6. 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 روزهای عادی و برای روزهای تعطیل تا 14 عصر
7. تشکیل اکیپ های بازرسی مشترک با سایر دستگاه های مرتبط به منظور انجام نظارت های مشترک
8. برگزاری جلسه توجیهی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی برون بخشی و درون بخشی و همچنین بازرسین بهداشت محیط
9. اطلاع رسانی در راستای مشارکت مردمی با اعلام شماره سامانه بهداشت 190 و یا تلفن تماس های مردمی دانشگاه

**ب : آموزش و اطلاع رسانی عمومی**

1. تهیه و نصب بنرهای اطلاع رسانی در خصوص اجرای برنامه سلامت رمضان
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، مساجد و اماکن مترکه و نقاط ورودي و مركزي شهرها و اماكن بين راهي)
4. چاپ، تكثير و توزيع پوستر و پمفلت آموزشی
5. اطلاع رساني عمومي از طريق رسانه های عمومی بویژه شبكه هاي رادیویی و تلويزيوني استاني

**ج : نظارت و بازرسی ها**

1. **نظارت مستمر بر اجراي برنامه در سطح شهرستان هاي تابعه توسط كارشناسان معاونت**
2. **نظارت بر اماکن حساس**
	1. نظارت و تشديد بازرسی بهداشت محیطی از كليه اماكن عمومي تحت پوشش با در نظر گرفتن **اولويت محل های برگزاری مراسم ماه مبارک رمضان به ویژه در شبهای قدر** 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 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(سرويس هاي بهداشتي جايگاه هاي سوخت رساني)، اماکن بین راهی 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
3. **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 تهیه و طبخ شیرنی سنتی مخصوص این ایام، زولبیا و بامیه و مشابه، آش و حلیم** 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. نظارت و بازرسي بهداشتي از كليه مراكز تهيه، توزيع، عرضه و فروش موادغذايي از جمله مراکز تهیه، تولید و عرضه و فروش مواد غذایی حساس 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
	3. كنترل و نظارت و بازرسی بهداشت محیطی وسايط حمل و نقل موادغذايي به ويژه وسايط حامل موادغذایی بالقوه خطرناک در خصوص رعايت موازين بهداشتي و حفظ سلامت مواد غذايي

**مراکز و اماکن حساس:** مراکز و اماکنی که به ویژه در این ایام از اهمیت به سزایی برخوردار هستند و انتظار مي رود در کلیه ساعات اداری و غير اداري و ايام تعطيل در قالب برنامه سلامت رمضان مورد بازرسي وكنترل بهداشت محیطی بیشتری قرار گيرند

1. **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 ویژه در محل های عمومی که افطار دهی 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 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. نظارت بر ظروف يكبار مصرف (به استفاده از ظروف يكبار مصرف بر پايه گياهي و آلومینیومی 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 با اولیت استفاده از تجهیزات پخت از نوع food grade (با گرید غذایی) به ویژه در سینی های پخت شیرینی
	6. توجه ویژه به نظارت بر تهیه و توزیع شیرینی سنتی به ویژه زولبیا و بامیه 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
	7. توجه ویژه به کنترل کهنگی روغن در تهیه غذا و به خصوص شیرینی در قنادی ها با کمک دستگاه های سنجش پرتابل در اختیار بازرسین
	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 میزان نمک مصرفی و نوع آن و عدم استفاده از افزودنی های غیر مجاز و اولویت رعایت بهداشت فردی و تجهیزاتی در **نانوایی ها**
	10. کنترل و اندازه گیری بارمیکروبی سطوح با توجه به تجهیزات پرتابل در اختیار
	11. توجه ویژه به ساماندهی عرضه محصولات دخانی و ممنوعیت استعمال و تبلیغات دخانیات در اماکن
* **انتظار می رود در طول اجرای برنامه 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 ارسال گردد.
1. **بازرسی از سامانه آبرسانی:**

1-5: بازرسی از سامانه تامین آب آشامیدنی و اعلام نواقص بهداشتی و مخاطرات احتمالی به سازمان های متولی تامین آب (شرکت آبفا و آبفار و شورایی) و پیگیری لازم تا رفع خطر

2-5: کنترل کیفی آب آشامیدنی بصورت فعال، در صورت وجود مشکلاتی از قبیل نامطلوب بودن میزان کلر آزاد باقیمانده 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

د**: نحوه گزارش فعالیت های صورت گرفته**

1. گزارش روزانه از طریق تلفنی و پیامکی طبق فرم شماره 1 پیوست بر اساس فعالیت همان روز می باشد و تجمعی با روزهای قبل نمی باشد.
2. 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 طی چهار مرحله به صورت مجزا در ستاد معاونت جمع بندی گردیده و به مرکز سلامت محیط و کار گزارش گردد .

\* ارائه گزارش مرحله اول در تاریخ 2/3/97

\* ارائه گزارش مرحله دوم در تاریخ 12/3/97

\* ارائه گزارش مرحله سوم در تاریخ 2/4/97

\* ارائه گزارش نهایی تجمیع شده در تاریخ 10/4/97

(( گزارش به صورت دوره ای بوده و تجمعی نیست.))

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 معاونت تحویل نمایند.
3. معاونت نیز مطابق بند 3 گزارش را به مرکز سلامت محیط و کار ارسال نمایند.
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 موجود در پرتال مرکز تکمیل و مراتب از طریق سامانه بهداشت 190 گزارش گردد.

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار