



بسمه تعالی



با سلام و احترام

ضمن عرض تسلیت به مناسبت فرا رسیدن ماه محرم و ایام عزاداری حضرت سیدالشهدا (ع)، همانطور که مستحضرید عدم رعایت موازین بهداشتی در توزیع نذورات در مراسم عزاداری، مساجد، تکایا و هیات ها احتمال بروز بیماری های مرتبط با غذا به ویژه بیماری های عفونی روده ای را افزایش می دهد. خواهشمند است دستور فرمایید به منظور تشدید کنترل و نظارت های بهداشتی با بسیج امکانات موجود، موارد ذیل در قالب طرح تشدید کنترل و نظارت های بهداشتی در دستور کار مدیریت یا گروه تخصصی سلامت محیط و کار آن معاونت محترم قرار گیرد و تا یک هفته بعد از ماه محرم نتایج اقدامات انجام شده را از طریق پرتال به این مرکز منعکس نمایند :

۱. برنامه ریزی کارشناسان بهداشت محیط با هماهنگی واحد آموزش سلامت در محل های فوق جهت اطلاع رسانی عمومی با توزیع پوستر، پمفلت و اطلاعیه های بهداشتی مربوطه و ارائه آموزش های چهره به چهره
۲. برنامه ریزی به منظور نظارت و کنترل بهداشتی از کلیه مساجد، تکایا و مکانهایی که مراسم عزاداری در آن برگزار می گردد. و برگزاری جلسات با مسئولین مساجد و تکایا جهت هماهنگی و رعایت نکات بهداشت محیطی
۳. هرگونه پخت و پز باید در مکان هایی با شرایط بهداشتی صورت پذیرد.



۴. کلیه افراد درگیر در توزیع آب، چای و غذا باید دارای کارت بهداشت معتبر بوده و رعایت بهداشت فردی در هنگام ارائه خدمت ضروری است.
۵. مواد خام مصرفی باید سالم و بهداشتی باشد و توصیه می‌گردد از مواد غذایی مشمول بسته بندی که مورد تایید وزارت متبوع است استفاده شود.
۶. از فراورده های خام دامی با کشتار مجاز و یا بسته بندی شده که مورد تایید وزارت متبوع و سازمان دامپزشکی است استفاده شود و احشام مورد استفاده برای ذبح و قربانی از مراکز مجاز مورد تایید دامپزشکی تهیه گردد.
۷. اطلاع رسانی و هدایت شهروندان جهت تهیه دام از مراکز مجاز
۸. از نمکهای بسته بندی ید دار تصفیه شده دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو در تهیه و پخت غذا، برنج و مصرف روی سفره ها استفاده شود.
۹. در تهیه غذا از روغن های دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو با ترانس پایین استفاده شود.
۱۰. از ظروف مناسب در آشپزی استفاده شود.
۱۱. در هنگام توزیع غذا، از راه رفتن افراد توزیع کننده غذا بر روی سفره ها جلوگیری گردد.
۱۲. 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 ۴-۰ درجه و در یخچال نگهداری شود.
۱۳. از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در مجاورت هم در داخل یخچال و یا سردخانه خودداری شود.
۱۴. در صورت توزیع سبزی و سالاد رعایت مراحل چهارگانه سالم سازی الزامی است و توصیه می‌شود از سالاد و سبزی بسته بندی شده با پروانه ساخت از وزارت بهداشت استفاده شود.
۱۵. در ضمن با نصب تابلوها و یا اطلاعیه ممنوعیت استعمال دخانیات و جمع آوری زیر سیگاری ها از استعمال مواد دخانی در محل های مسقف جلوگیری گردد.
۱۶. از آب آشامیدنی سالم استفاده گردد.
۱۷. نسبت به جمع آوری وسایل و تجهیزات مشترک از جمله چادر نماز به منظور پیشگیری از بیماری های پوستی واگیر اقدام گردد.
۱۸. شستشو و گندزدایی مستمر ظروف چندبار مصرف که برای توزیع آب، چای و مواد غذایی استفاده می‌شود، صورت پذیرد.



۱۹. در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف برای توزیع چای و مواد غذایی گرم از ظروف یکبارمصرف مناسب استفاده شود.
۲۰. 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.
۲۱. پسماند های تولید شده به صورت بهداشتی جمع آوری، انتقال و دفع گردد.
۲۲. توزیع آب، شربت و یا شیر در بین دسته های عزاداری و یا در مراسم با لیوان یکبار مصرف صورت گیرد، از فرو بردن لیوان و پارچ به داخل ظروفی که آب و شربت داخل آن است، جلوگیری شود.
۲۳. اعلام فوری موارد یا بروز طغیان طبق روال اعلام شده و سایر موارد مغایر با قوانین و مقررات بهداشت محیطی به ستاد فوریت های سلامت و محیط و کار کشور به تلفن ۱۴۹۰ و اطلاع رسانی شماره مذکور در سطح وسیع

#signature#