

**دستورالعمل برنامه بسیج سلامت نوروزی - 1394**



**خوش آن زمان که برآید به یک کرشمه دو کار، یکی ظهور امام و یکی شروع بهار**

**وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی**

**معاونت بهداشت**

**مرکز سلامت محیط و کار**

**اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی**

C:\Documents and Settings\joghtaei\Desktop\1.jpg

**مقدمه :**

برنامه بسيج سلامت نوروزي همه ساله از ابتدای اسفندماه لغايت 15 فروردين ماه با حضور فعال بازرسين بهداشت محيط از 8 صبح تا 8 شب در ساعات اداري و غير اداري و روزهاي تعطيل در سراسر كشور با اولويت نظارت بر مراكز و اماكن حساس ( مطابق تعریفی که در همین دستور عمل از این مراکز و اماکن ارائه شده است ) با هدف حفظ و ارتقاي سطح سلامت جامعه و مسافران نوروزي و ايمني آب و مواد غذايي در سطح عرضه به منظور كاهش و كنترل بيماريهاي مرتبط با آب و مواد غذایی اجرا مي گردد .

با عنایت به ضرورت اجرای برنامه به منظور آمادگی جهت ارائه خدمات بهداشتی در ایام تعطیلات نوروزی و پیشگیری از بروز مشکلات بهداشتی و اپیدمی های بیماریهای منتقله از آب و غذا در راستای ارتقای سطح سلامت جامعه همچون سالهاي گذشته دستورعمل اجرايي حاضربه منظور اجرای دقیق تر و هدفمند تر برنامه جهت بهره برداری ایفاد می گردد.

با توجه به این که سیاستهای اتخاذی وزارت متبوع و تاکیدات وزیر محترم مبنی بر بودجه ریزی عملیاتی می باشد، تداوم و قوت برنامه های اجرایی در سطح وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی منوط به اجرای مدون برنامه و ارائه گزارش عملکرد نهایی و ارائه درصد تحقق اهداف برنامه و به تصویر کشیدن نقاط قوت و چالشهای اجرایی برنامه با هدف مرتفع نمودن آن می باشد. به همین دلیل ضمن تاکید بر تدوین برنامه عملیاتی کما فی السابق اهم فعالیتها در راستای اجرای برنامه بسیج نوروزی سال 1394 بصورت کلی در چهار بند جهت قرار گرفتن در دستور كار گروه محترم بهداشت محیط و حرفه ای آن دانشگاه یادآوری می گردد :

**الف: انجام هماهنگیهای لازم به منظور اجرای مانور کشوری بسیج سلامت نوروزی و استفاده از مشارکت سایر بخشها و سازمانها جهت اجرای برنامه**

1. انجام هماهنگی های لازم جهت اجرای مانور بسیج سلامت نوروزی در روز اول اسفندماه بطور همزمان در سراسر کشور با میزبانی دانشگاه مربوطه و با حضور فعال روابط عمومی دانشگاه، صدا و سیمای استان، نمایندگان حوزه های استانداری، اتاق بازرگانی استان یا مجامع امور صنفی، دستگاه قضایی، نیروی انتظامی، شرکتهای آبفای شهری و روستایی، سازمان آموزش و پرورش، سازمان صنعت، معدن و تجارت معاونت/مدیریت غذا و داروی ستاد استان/دانشگاه، مراکز اورژانس و فوریتهای پزشکی، مدیران گروه ستاد استان ( مدیریت بیماریها، آموزش سلامت و ...) و همچنین شرکت فعال مراکز بهداشت شهرستانهای تحت پوشش( از هر مرکز بهداشت شهرستان حداقل یک اکیپ دونفره همراه با ماشین شرکت داشته باشند)

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

1. تشکیل جلسه هماهنگی با مراکز بهداشت شهرستان در زمینه تدوین برنامه عملیاتی و تدوین اهداف عملکردی و شاخصهای مربوطه ( در این جلسه ضمن تعیین اهداف و شاخصها سهم هر مرکز در دستیابی به اهداف تعیین شده در سطح ستاد استان مشخص می گردد و انتظار می رود در پایان میزان تحقق دستیابی به اهداف پیش بینی شده محاسبه و دلایل تحقق و عدم تحقق تحلیل گردند.)
2. تشكيل كميته هاي استاني و شهرستاني و انجام هماهنگيهاي درون بخشي 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 ؛
3. طرح موضوع در کارگروه سلامت و امنيت غذايي استان و شهرستانهاي تابعه و هماهنگي برون بخشي با استانداريها، فرمانداريها، بخشداريها، شهرداريها، شركت­هاي آب و فاضلاب شهري و روستايي، سازمان صنعت، معدن و تجارت، دادگستريها، نيروهاي انتظامي، سازمان ايرانگردي و جهانگردي، صدا و سيما، سازمان دامپزشكي، سازمان هلال احمر ، مجامع امور صنفي و دفاتر ائمه جمعه بمنظور همكاري و مشاركت در راستاي اجراي بهتر برنامه ؛
4. تشكيل اكيپ هاي بازرسي و نظارت در معاونتهاي بهداشتي آن دانشگاه و مراكز شهرستانهاي تابعه**( حداقل دو نفر در هر اکیپ به ویژه در روزهای تعطیل )**ملبس به یونیفرم ستاد فوریت های سلامت محیط و کار جهت اجرای برنامه از ساعت 8 صبح لغايت 8 شب در تمامي ايام خصوصاً روزهاي تعطيل و ارسال فرم شماره 1 به مركز سلامت محيط و كار اين معاونت حداكثر تا بيست و هشتم بهمن ماه طبق فرمت پيوست ؛
5. هماهنگی با آزمایشگاههای بهداشت آب و فاضلاب و تعیین کارشناس آزمایشگاه کشیک به صورت آنکال جهت تحویل نمونه های آب
6. تشکیل اکیپهای بازرسی مشترک با ستادهای نوروزی استانداریها و فرمانداریها و سازمانهای راهداری و حمل و نقل جاده ای به منظور انجام نظارتهای مشترک
7. انجام هماهنگیهای لازم با سازمانهای مربوطه به منظور کنترل و نظارت بیشتر بر فروشگاههای توزیع و فروش مواد غذایی در بازارهای موقت مانند بازارهای هفتگی، فصلی و روزبازارها
8. عقد قرار داد با آزمایشگاههای کنترل مواد غذایی همکار به منظور انجام نمونه برداریهای مورد انتظار در طول طرح در صورت عدم پذیرش نمونه ها در طول طرح توسط آزمایشگاه های کنترل غذا و داروی دانشگاه

10-برگزاری جلسه توجیهی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی برون بخشی و درون بخشی ، و همچنین بازرسین بهداشت محیط ؛

11-اعلام تلفن تماس مردمي از طريق رسانه هاي استاني و شهرستاني جهت پاسخگويي در ساعات اداري و در ساعات غيراداري بصورت پيغامگير ؛

12-اطلاع رسانی در راستای مشارکت مردمی بمنظور کنترل مردمی با اعلام شماره 1490 ستاد فوریت سلامت محیط و کار و یا تلفن تماسهای مردمی دانشگاه

**ب : آموزش و اطلاع رسانی عمومی**

1. تهیه و نصب بنرهای اطلاع رسانی در خصوص اجرای مانور بسیج سلامت نوروزی
2. استفاده از تابلوهای الکترونیکی
3. تهیه و نصب بنرهای آموزشی با مطالب مناسب و کاربری در محلهای عمومی ( مراکز پر جمعیت ، گردشگری، توریستی و نقاط ورودي و مركزي شهرها و اماكن بين راهي) ؛
4. بحث ارسال پیام های sms آموزشی
5. چاپ مطالب در روزنامه ها و مجله های علمی
6. چاپ ، تكثير و توزيع پوستر و پمفلت آموزشی ؛
7. بارگذاری مطالب آموزشی در وب سایت دانشگاه
8. اطلاع رساني عمومي از طريق رسانه های عمومی بویژه شبكه هاي رادیویی و تلويزيوني استاني .

**ج: نظارت و بازرسیها**

1. نظارت مستمر بر اجراي برنامه در سطح شهرستانهاي تابعه توسط كارشناسان استاني ؛
2. **نظارت بر اماکن حساس** 
   1. نظارت و تشديد بازرسي از كليه اماكن عمومي تحت پوشش با در نظر گرفتن اولويت **اماكن حساس** از قبيل سرويسهاي بهداشتي عمومي داخل شهري و بين راهي(سرويسهاي بهداشتي جايگاههاي سوخت رساني)، مهمانسراها، هتل، متل، مسافرخانه، زائرسرا و اقامتگاهها، مساجد، زیارتگاهها، پاركها، جايگاههاي اسكان مسافران نوروزي، آرايشگاههاو 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 بازرسي ترمينالهاي مسافربري، ايستگاههاي راه آهن، فرودگاهها، اتوبوسها و قطارهاي مسافربري .... تأكيد بر عرضه موادغذايي سالم، دقت در حفظ ايمني موادغذايي، بهداشت افراد مرتبط با تهيه و توزيع موادغذايي، استفاده از آب شرب مورد تایید و يخ مورد تایید ترجيحاً استفاده از آب بسته بندي شده در وسايط نقليه عمومي مسافربري، نظافت عمومي، نظافت سرويسهاي بهداشتي و بهداشت موادغذايي عرضه شده، بهداشت ابزار و تجهیزات(پتو، ملحفه و استکان و لیوان مورد استفاده در قطارها) ؛
   3. نظارت و بازرسی از استخرهای شنا و اعلام نواقص بهداشتی و کلرسنجی و نمونه برداری میکروبی از آب استخرها
3. **نظارت بر مراکز حساس**
   1. نظارت و بازرسي بهداشتي از كليه مراكز تهيه، توزيع، عرضه و فروش موادغذايي با اولويت **مراكز حساس** در ايام مذكور از جمله اماكن بين راهي، رستورانها، چلوكبابيها، اغذيه فروشيها، فروشگاههاي بزرگ و زنجيره اي، عمده فروشيها، ميادين و فروشگاههاي ميوه و تره بار، فروشگاههای مواد غذایی در بازارهای موقت مانند بازارهای هفتگی، فصلی و روزبازارهاو غرفه های ثابت عرضه مواد غذایی، آجيل، خشكبار، قناديها و نانوائي ها، مجتمع های خدمات رفاهی بین راهی، کانکس های سیار عرضه مواد غذایی و .... با تأكيد بر رعايت بهداشت فردي، ابزار كار، بهداشت و ايمني موادغذايي و بهداشت ساختمان، آب مصرفي، دفع صحيح پسماند و فاضلاب، نظافت عمومي محل و ممنوعيت استعمال دخانيات ؛
   2. كنترل و نظارت بهداشتي وسايط حمل و نقل موادغذايي بويژه وسايط حامل مواد غذایی بالقوه خطرناک درخصوص رعايت موازين بهداشتي و حفظ ايمني موادغذايي ؛

**مراکز و اماکن حساس: مراکز و اماکنی که به ویژه در ایام قبل از نوروز و در طول تعطیلات نوروزی از اهمیت به سزایی برخوردار هستند و انتظار مي رود در کلیه ساعات اداری و غير اداري و ايام تعطيل در قالب برنامه بسیج سلامت نوروزی مورد بازرسي وكنترل بهداشتي بیشتری قرار گيرند طبق جدول زیر می باشد .**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **کد اصلی** | **کدفرعی** | **مرکز / امکنه** | **کد اصلی** | **کدفرعی** | **مرکز / امکنه** |
| **1** | 1 | بقالی و عطاری | **4** | 1 | نانوایی سنتی |
| 2 | خواروبارولبنیات | 2 | نان فانتزی و ساندویچی |
| 3 | فروشگاه موا غذایی | 3 | نان شیرمال |
| 5 | قصابی | **5** | 1 | هتل |
| 6 | مرغ فروشی | 2 | متل |
| 7 | ماهی و میگو | 3 | مسافرخانه |
| 11 | حلوا و سوهان فروشی | 4 | مهمان پذیر |
| 12 | آجیل و خشکبار | 5 | مهمان سرا |
| 13 | شیرینی فروشی | 9 | باشگاه و سالن ورزشی |
| **2** | 1 | چایخانه | 10 | استخر شنا و سونا |
| 2 | کله پزی و سیرابی | 12 | پایانه مسافربری |
| 3 | کبابی و جگرکی | **6** | 1 | حمام مردانه |
| 4 | حلیم و آش و لوبیا | 2 | حمام زنانه |
| 5 | کته کباب | **7** | 1 | آرایشگاه مردانه |
| 6 | آبگوشت پزی | 2 | آرایشگاه زنانه |
| 7 | چلوکبابی | **10** | 1 | مساجد و اماکن متبرکه |
| 8 | ساندویچ و پیتزا | 4 | پارک |
| 9 | آبمیوه و بستنی | 5 | پمپ بنزین |
| 10 | تالار پذیرایی | 6 | توالتهای عمومی |
| 11 | سلف سرویس، رستوران و کترینگ | **اماکن بین راهی** | | |
| 12 | قنادی و کافه تریا |
| **3** | 1 | کارگاه فراورده های لبنی |
| 2 | کارگاه حلوا و سوهان و گزپزی |
| 3 | کارگاه قند و نبات |
| 4 | کارگاه شیرینی پزی |
| 5 | کارگاه فراوری خشکبار |
| 6 | کارگاه بستنی سازی |

1. **نظارت و کنترل بهداشت مواد غذایی با اولویت مواد غذایی حساس**

**مواد غذایی بالقوه خطرناک: هر غذایی که در تمام و یا در بخشی ازآن شیر و یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی و یا مواد تشکیل دهنده ای وجود دارد که قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا و یا مولد سم می باشد.**

**انتظار می رود مواد غذایی مذکور و همچنین مواد غذايي پرخطر مانند سالاد، سبزي خام،شیرینی و كليه مواد غذایی فراوری شده و فراورده هاي سنتي و دست ساز که حاوی مواد غذایی بالقوه خطرناک هستند در اولویت نمونه برداری قرار بگیرند .**

* 1. ساماندهی فعاليت دستفروشان موادغذايي و جلوگیری از فروش مواد غذایی بالقوه خطرناک و مواد غذایی فاقد بسته بندی، فاقد مجوز بهداشتی و تاریخ مصرف معتبر بصورت دستفروشی و انجام هماهنگي هاي لازم بين بخشي با سازمانهاي مربوطه ؛
  2. نظارت بر توزيع سالاد و سبزي خام در كليه مراكز طبخ و تهيه موادغذايي و اغذيه فروشي ها به طوريكه مراحل سالمسازي بطور كامل رعايت شود و ترجیحا از سبزیجات 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 ) ؛
  4. نمونه برداری هدفمند از کلیه کارگاههای شیرینی پزی و فروشگاههای توزیع شیرینی در طول طرح و ارسال گزارش تحلیل انجام گرفته بر نتایج نمونه برداری ها پس از پایان طرح

**تذکر: انتظار داریم در طول اجرای برنامه حداقل از 10 درصد مراکز صنفی تهیه و عرضه کننده مواد غذایی حساس نمونه برداری انجام گردد**

* 1. نظارت بر ظروف يكبار مصرف (به استفاده از ظروف يكبار مصرف بر پايه گياهي برای مواد غذایی با دمای بالای 60 درجه تأكيد و توجه شود)؛
  2. 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)
  3. بازرسی از سیستم های تامین آب آشامیدنی و اعلام نواقص بهداشتی و مخاطرات احتمالی به سازمانهای متولی تامین آب( شرکت آبفا و آبفار) و پیگیری لازم تا رفع خطر.
  4. 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 سازمانهای متولی تامین آب( شرکت آبفا و آبفار) گزارش و پیگیری لازم تا رفع مشکل صورت گیرد.

**د : نحوه گزارش فعالیتهای صورت گرفته**

1. برنامه عملیاتی برنامه مذکور طبق الگوی ارسالی باید قبل از شروع در کلیه گروههای 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 تغییر یافته جدید ) قبل از شروع طرح و حداکثر تا 25 بهمن بر روی پرتال بار گذاری گردد ..
3. گزارش اقدامات باید مطابق فرمت جدول شماره 2 در سه نوبت 15 روز اول یک ماهه اسفند و 45 روزه طرح باشد که با فواصل زمانی در سه نوبت ارسال می گردد ؛
4. بازرسین بهداشت محیط باید گزارش روزانه را در پایان همان روز به ستاد شهرستان تحویل نمایند ؛
5. ستاد شهرستان بصورت هفتگی گزارش اقدامات را به ستاد استان تحویل نمایند ؛
6. ستاد استان نیز حداکثر تا پایان 17/1/94گزارش اقدامات را از طریق سیستم پرتال معاونت بهداشت ارسال نمایند ؛
7. در صورت هرگونه رخداد بهداشتی و شرایط اضطرار و طغیان بیماریهای مرتبط با آب و مواد غذایی، ضمن بررسی دقیق موضوع در سریعترین زمان ممکن فرم گزارش فوری موجود در پرتال مرکز تکمیل و مراتب از طریق ستاد فوریت های سلامت محیط و کار گزارش گردد.

**نکته مهم : برای محاسبه نفر ساعت تعداد نفرات شرکت کننده در هر روز عادی باید در عدد 6 ( از ساعت 2 بعد از ظهر تا 8 شب ) ضرب گردد و برای روزهای تعطیل باید در عدد 12 ( 8 صبح تا 8 شب ) ضرب شود . در نهایت مجموع ساعات بدست آمده در روزهای عادی و تعطیل تعداد ساعات کار انجام شده ( نفر ساعت ) درقالب برنامه بسیج سلامت نوروزی را مشخص می نماید .**

**🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🟔🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧**

**" با آرزوی سالی پر برکت و سرشار از شادی ،سلامتی و موفقیت "**

**🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🙥🟔🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧🙧**