****

**دستورالعمل ماه رمضان**

مركز سلامت محيط و كار

اداره بهداشت مواد غذايي و بهسازي اماكن عمومي

سال 1390

**بسمه تعالي**

ضمن تبریک اعیاد شعبانیه همانطوريكه مستحضريد با حلول ماه مبارك رمضان برخي از فعاليت هاي خاص از قبيل تهيه و فروش زولبيا، باميه، انواع شيريني سنتي،آش، حليم و همچنين برگزاري مجالس افطاري و مراسم احياء شب هاي قدر در مساجد و اماكن مذهبي شروع مي شود. نظارت ، كنترل و بازرسي بهداشتي مراكز و اماكن فوق در جلوگيري از بروز و شيوع بيماري هاي مرتبط با غذا و آب از اهميت بالايي برخوردار مي باشد. از آنجايي كه ماه مبارك رمضان امسال با بروز گرمای شدید و احتمال شيوع بيماريهای مرتبط همراه است ، ضمن تشكر از فعاليت هاي انجام شده در اين خصوص در قالب طرح تشديد و كنترل و بازرسي مراكز و اماكن بويژه در ساعات غير اداري خواهشمند است دستور فرماييد موارد زير در دستور كار بازرسين بهداشت محيط قرار گرفته و نتايج اقدامات انجام شده را در قالب فرمت پيوست يك هفته بعد از ماه مبارك رمضان به این مركز ارسال گردد .

1-هماهنگي با سازمان هاي مرتبط بويژه تبليغات اسلامي و امور مساجد به منظور حضور مديران شبكه هاي بهداشت و درمان يا كارشناس مسئول بهداشت محيط شهرستان در جلسه مبلغين قبل از ماه مبارك رمضان جهت ارائه توصيه هاي بهداشتي و تاكيد بر تذكرات لازم بهداشتي بمنظور رعايت اين اصول توسط مردم

2-برنامه ريزي بمنظور حضور كارشناسان بهداشت محيط در مساجد و اماكن مذهبي در راستاي اطلاع رساني بهداشتي با هماهنگي هيئت امناي مساجد.

3-هماهنگي با هيئت امناء و بسيج مساجد در آماده سازي اماكن فوق جهت برگزاري مراسم مذهبي و افطاري قبل از شروع ماه مبارك رمضان بويژه در دهه سوم شعبان ( دهه غبارروبي و تكريم مساجد) از نظر نظافت و شستشو و رعايت ضوابط بهداشتي

4-هماهنگي با هيئت امناء بمنظور جمع آوري زير سيگاري ها و جلوگيري از استعمال دخانيات

5-هماهنگي با هيئت امناء بمنظور جلوگيري از استفاده از چادرها ، حوله ووسایل مشترک دیگردرمساجدوتکایا واماکن زیارتی وهمچنین نصب اعلامیه وپلاکارت هشداردهنده دراینخصوص دراین اماکن متبرکه

6-هماهنگي با سازمان هاي مرتبط از جمله شهرداري، دهياري، نيروي انتظامي و مراجع قضايي جهت جلوگيري از عرضه مواد غذايي خطرناک بصورت دستفروشي

7- هماهنگي با هيئت امناي مساجد بمنظور غبارروبي مساجد و تامين شرايط بهداشتي مناسب در مساجد دردهه سوم ماه شعبان

8-هماهنگی با سازمانهای بازرگانی ومجامع امورصنفی درراستای کنترل وبازرسی از مراکز تهیه وتوزیع وفروش وعرضه موادغذایی بویژه مراکز خاص (قنادی ها ، شیرینی پزیها وشیرینی فروشیها ،آش وحلیم پزیها ، رستورانها وچلوکبابی ها ونانوائیها)

9-هدايت كليه خادمين مساجد و افرادي كه در توزيع مواد غذايي ، آشاميدني مراسم دخالت دارند بمنظور اخذ كارت معاينه پزشكي و رعايت نكات بهداشت فردي و شستشوي مستمر دست ها.

10-كنترل و بازرسي بهداشتي از نظر بهداشت محيطي صحن ، حياط و سرويس هاي بهداشتي مساجد

11-كنترل و بازرسي بهداشتي از منابع آب مصرفي اماكن فوق و كلرسنجي مستمر و نمونه برداري ميكروبي در صورت نياز

12-كنترل و بازرسي بهداشتي از تهيه ، طبخ و توزيع مواد غذايي در اماكن فوق

13-جلوگيري از عرضه زولبيا، باميه و شيريني هاي سنتي ويژه ماه مبارك رمضان وخرما بصورت فله اي و روباز و يا در بسته بندي هاي غير مجاز از قبيل جعبه هاي شيريني غير بهداشتي و غير استاندارد و كيسه هاي بازيافتي

14-كنترل، نظارت و بازرسي مستمر از مراكز تهيه زولبيا، باميه ، كبابي ،آَش وحليم پزیها و شيريني محلي و سنتي مخصوص ماه مبارك رمضان ورستورانها وچلوکبابی ها ونانوائیها

15-كنترل، بازرسي بهداشتي از روغن هاي مصرفي و جلوگيري از استفاده از روغن هاي غير مجاز و غير استاندارد در تهيه مواد غذايي بويژه زولبيا باميه

16-عرضه سبزي و سالاد همراه غذا در مساجد و نذورات در صورت رعايت مراحل سالمسازي صورت پذيرد.

17-توزيع مواد غذايي پخته شده فقط بصورت گرم و تازه صورت پذيرد و از نگهداري مواد غذايي پخته شده در شرايط محيط بمدت بيش از چهل وپنج دقیقه جلوگيري شود.

18-در صورت استفاده از ظروف يكبار مصرف ازظروف یکبارمصرف داراي مجوز بهداشتي استفاده شود.درضمن جهت توزیع موادغذایی وآشامیدنی گرم فقط از ظروف با پايه گياهي و تجزيه پذير استفاده شود .

19-در تهيه غذا از روغن با ترانس پايين و ترجيحاً روغن مايع استفاده شود .

20-درتهیه غذا وپخت برنج وهمچنین استفاده نمک درسرسفره حتماً از نمك يددار تصفيه شده دراین مراکزواماکن استفاده شود.

21-از طريق رسانه هاي محلي و با تكثير و نصب اطلاعيه در مراكز واماکن در معرض ديد عموم اطلاع رساني مناسب صورت پذيرد.