



معاونت امور بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

دستورالعمل اجرایی طرح تشدید نظارتها در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل

دستورالعمل مربوطه به شرح زیر می باشد:

الف) اقدامات اولیه و انجام هماهنگیهای لازم

- برگزاری جلسات هماهنگی با سازمانها و ادارات ذی ربط از جمله استانداردی، فرمانداری، بخشدار، شهرداری، سازمان بازرگانی، سازمان میراث فرهنگی و گردشگری، مجامع و اتحادیه های صنفی مراکز مرتبط، نیروی انتظامی، دستگاه قضایی، سازمان حفاظت محیط زیست، آموزش و پرورش، سازمان صنایع و معادن، سازمان صدا و سیما، سازمان تربیت بدنی و ...

- هماهنگی با سازمان گردشگری در راستای کنترل بهداشتی مراکز و اماکن بین راهی و مراکز و اماکن اقامتی پذیرایی

- هماهنگی با اداره کل امور آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو در خصوص نمونه برداریهای مواد غذایی

- هماهنگی با ادارات نظارت بر مواد غذایی در راستای کنترل کارخانجات تولید مواد غذایی

- هماهنگی با آموزش و پرورش در کنترل شیر مدارس و تشدید نظارتها بر بوفه های مدارس و سرویسهای بهداشتی مدارس و لزوم نصب صابون مایع در سرویسها

- طرح موضوع در شورای سلامت و امنیت غذایی استان و شهرستانهای تابعه با توجه به مشکلات خاص و فصلی هر منطقه

- برگزاری جلسات توجیهی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی و همچنین بازرسی بهداشت محیط و تذکر اهمیت طرح

- تهیه برنامه های کنترلی و نظارتی با درج دقیق تاریخ و اسامی افراد در کلیه سطوح و حضور فعال پرسنل بهداشت محیط جهت کنترل و بازرسی بهداشتی در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل حداقل تا ساعت ۸ شب

ب) اقدامات آموزشی و اطلاع رسانی

- تهیه و نصب بنرهای آموزشی با مطالب مناسب و کاربردی در محلهای عمومی (مراکز پرجمعیت، گردشگری و توریستی و نقاط ورودی و مرکزی شهرها و اماکن بین راهی) به ویژه برای ایام تعطیلات تابستانی



معاونت امور بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

- چاپ، تکثیر و توزیع پوستر و پمفلتهای آموزشی در خصوص چگونگی نگهداری مواد غذایی و پیشگیری از بروز بیماریهای روده ای مرتبط با غذا

- اعلام تلفن تماس مردمی از طریق رسانه های استانی و شهرستانی جهت پاسخگویی به شکایات مردمی مرتبط در ساعات اداری و غیر اداری و روزهای تعطیل به صورت پیغامگیر

- هماهنگی با روابط عمومی به منظور جلب مشارکت سازمان صدا و سیما و روزنامه های محلی در خصوص افزایش سطح آگاهی مردم در زمینه رعایت بهداشت مواد غذایی

- حضور فعال در برنامه های رادیویی و تلویزیونی با هماهنگی صدا و سیما در راستای اطلاع رسانی عمومی

ج) اقدامات نظارتی

توجه: انتظار می رود در ساعات غیر اداری و ایام تعطیل در قالب طرح تشدید بیشتر مراکز حساس مورد بازرسی و کنترل بهداشتی قرار گیرند. مراکز حساس عبارتند از: "اغذیه فروشها، پیتزا فروشها، رستوران ها و چلوکبابی ها، سلف سرویس و تالارهای پذیرایی، مراکز طبخ و توزیع غذا، کترینگ های هواپیمایی و ریلی، اماکن بین راهی، کبابی و جگرکی، کته کبابی، آبمیوه و بستنی فروشی، قنادی و شیرینی فروشی ها، انبارهای مواد غذایی و عمده فروشها، لبنیاتی و کارگاههای لبنیاتی، سوهان و گریزی و کارگاههای تولید و تهیه مواد غذایی، نانواپی های سنتی و شیرمال پزی و نان فانز، هتل و مراکز اقامتی، سرویسهای بهداشتی عمومی و بین راهی."

- بازرسی و کنترل بهداشتی مستمر بر کلیه مراکز و اماکن حساس

- نظارت مستمر بر اجرای برنامه در سطح شهرستانهای تابعه توسط کارشناسان استانی

- انجام نمونه برداری از مواد غذایی با اولویت مواد غذایی فاقد بسته بندی و مواد غذایی بسته بندی شده مشکوک به فساد به گونه ای که از کلیه مراکز تهیه، توزیع، عرضه، حمل و نقل و فروش مواد غذایی فاقد بسته بندی در کل طول طرح یکساله حداقل یکبار نمونه برداری انجام گیرد.

- انجام بازرسی و کنترل بهداشتی مشترک با همکاری اداره نظارت از کلیه کارخانجات تولید و بسته بندی مواد غذایی

- بازرسی و کنترل بهداشتی از ترمینالهای مسافربری، ایستگاههای راه آهن، فرودگاهها، اتوبوسها و قطارهای مسافربری و امثالهم با تاکید بر عرضه بهداشتی مواد غذایی، توزیع آب شرب سالم (فقط آب بسته بندی به صورت انفرادی توسط مسئولین مربوطه بین مسافران) در وسایط نقلیه مسافربری عمومی، نظافت عمومی و نظافت سرویسهای بهداشتی

- ساماندهی و جلوگیری از فعالیت دستفروشان دوره گرد مواد غذایی حساس چون آبیوم، بستنی، فراورده های لبنی، کباب، جگر، لواشک و ترشک غیر بهداشتی، ساندویچ و امثالهم با هماهنگی بین بخشی و مشارکت سازمانهای مربوطه

- بازرسی و کنترل بهداشتی بر توزیع سالاد و سبزی خام در کلیه مراکز طبخ و تهیه مواد غذایی و اغذیه فروشی با تاکید بر سالمسازی سبزیجات

- بازرسی و کنترل بهداشتی بر تهیه و توزیع شیرینی سنتی از نظر استفاده از مواد اولیه سالم از جمله خامه پاستوریزه و تخم مرغ نشان دار یا تخم مرغ مایع پاستوریزه و بسته بندی، شیر استریلیزه و پاستوریزه و استفاده از جعبه های شیرینی مجاز بهداشتی (دارای مهر استاندارد و مجوز وزارت بهداشت)

- بازرسی و کنترل بهداشتی وسایط حمل و نقل مواد غذایی به ویژه وسایط حمل و نقل شیر و فراورده های آن با تاکید بر رعایت موازین بهداشتی و حفظ ایمنی مواد غذایی

- بازرسی و کنترل بهداشتی بر مراکز و اماکن بین راهی با اولویت بهداشت فردی، بهداشت آشپزخانه و تجهیزات، بهداشت مواد غذایی و بهداشت سرویسهای بهداشتی و نمازخانه ها

- بازرسی و کنترل بهداشتی بر مراکز اقامتی و اسکان با اولویت بهداشت وسایل و لوازم اسکان و خواب مسافری، بهداشت محل و بهداشت سرویسهای بهداشتی

- بازرسی و کنترل بهداشتی بر کلیه مراکز طبخ و تهیه مواد غذایی با اولویت بهداشت فردی، بهداشت تجهیزات (استفاده از تجهیزات مناسب و شستشو و گندزدایی مستمر آنها و محیط کار) و بهداشت مواد غذایی (تهیه مواد غذایی اولیه بهداشتی و سالم، نگهداری صحیح مواد غذایی اولیه و پخته شده، مصرف روغن خوراکی با ترانس کمتر از ۱۰، استفاده از نمک تصفیه شده یددار و در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف جهت غذا و نوشیدنی گرم و داغ حتماً از ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی استفاده شود).

د) نحوه گزارش اقدامات به عمل آمده

- اعلام گزارش طرح تشدید به صورت ماهانه در پایان هر ماه و حداکثر تا هفته اول ماه بعد به تفکیک ساعات اداری و غیر اداری و تعطیل طبق فرم پیوستی از ستاد به معاونت بهداشتی

- گزارش طرح تشدید به صورت فصل در پایان هر فصل و حداکثر تا دهم ماه اول از فصل بعدی به تفکیک ساعات اداری و غیر اداری و تعطیل طبق فرم پیوستی از معاونت بهداشتی به مرکز سلامت محیط و کار این معاونت



معاونت امور بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید بهشتی

جدول نتایج و دستاوردهای طرح تشدید کنترل بهداشتی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

سه ماهه سال

مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی	تعداد بازرسی و کنترل بهداشتی انجام شده (شیفت صبح)
اماکن عمومی	
اماکن بین راهی	
مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی	تعداد بازرسی و کنترل بهداشتی انجام شده (شیفت عصر)*
اماکن عمومی	
اماکن بین راهی	
تعداد نمونه برداری از مواد غذایی	کنترل بهداشت مواد غذایی (شیفت صبح)
مقدار مواد غذایی فاسد کشف و معدوم شده به kg	
تعداد نمونه برداری از مواد غذایی	کنترل بهداشت مواد غذایی (شیفت عصر)
مقدار مواد غذایی فاسد کشف و معدوم شده به kg	
تعداد موارد شیفت صبح	برخورد با دستفروشان مواد غذایی آماده به مصرف به صورت دوره گردی
تعداد موارد شیفت عصر	
مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی	تعداد موارد معرفی متخلف به مراجع قضایی*
اماکن عمومی	
اماکن بین راهی	
مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی	تعداد مراکز و اماکن غیر بهداشتی تعطیل شده*
اماکن عمومی	
اماکن بین راهی	
مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی	تعداد مراکز و اماکن بهسازی شده*
اماکن عمومی	
اماکن بین راهی	
مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی	تعداد مراکز و اماکن بهداشتی شده*
اماکن عمومی	
اماکن بین راهی	
مجموع ساعات غیر اداری اجرای برنامه (نفر/ساعت)	

* در خصوص تعداد موارد معرفی متخلف به دادگاه، تعداد مراکز و اماکن غیر بهداشتی تعطیل شده، تعداد مراکز و اماکن بهسازی و بهداشتی شده، منظور تعداد موارد در طول سه ماه مذکور می باشد.

کارشناس مسئول برنامه: