

باسمه تعالی

مقدمه:

با عنایت به ضرورت اجرای برنامه سلامت نوروزی و اهمیت مدیریت مهندسی بهداشت محیط در این برنامه و همچنین به منظور آمادگی در راستای ارائه خدمات مرتبط با کنترل عوامل محیطی در ایام تعطیلات نوروز و پیشگیری از بروز مشکلات بهداشتی و اپیدمی بیماری های واگیر دار منتقله از عوامل مذکور به ویژه آب و غذا و کاهش بار بیماریهای غیر واگیر با کنترل نمک و روغن با هدف غایی ارتقای سطح سلامت جامعه، دستورعمل اجرایی حاضر به منظور اجرای دقیق تر و هدمندتر برنامه جهت بهره برداری ایفاد می گردد.

این برنامه با اولویت نظارت بر مراکز و اماکن حساس و نظارت بر سامانه های آبرسانی، از ۱۵ اسفند ماه سالجاری لغایت ۱۵ فروردین ماه سال آتی با حضور فعال بازرسین بهداشت محیط مجهز به تجهیزات پرتابل سنجش و نمونه برداری از آب، موادغذایی و سطوح از ۸ صبح تا ۸ شب (با توجه به موقعیت مکانی و زمانی ساعت پایان روزانه می تواند از ۸ شب لغایت ۱۲ شب متغییر باشد) در ساعات اداری و غیر اداری و روزهای تعطیل در سراسر کشور اجرا میگردد.

با توجه به سیاستهای اتخاذ شده، تداوم و قوت برنامه های اجرایی در سطح وزارت منوط به اجرای مدون برنامه های اجرایی و ارائه گزارش تحلیلی می باشد. به همین دلیل ضمن تاکید بر تدوین برنامه عملیاتی، اهم فعالیت ها در راستای اجرای برنامه مذکور بصورت کلی در چهار بند جهت قرار گرفتن در دستور کار معاونت محترم بهداشت آن دانشگاه به شرح ذیل ابلاغ می گردد:

فعالیت ها:

- هماهنگی
- آموزش و اطلاع رسانی عمومی
- پایش ، نظارت و بازرسی
- گزارش دهی

الف: هماهنگی

- ۱- طرح موضوع در اولین جلسه کارگروه سلامت و امنیت غذایی استانی و شهرستانی مربوطه
- ۲- تشکیل جلسه هماهنگی با مراکز بهداشت شهرستان های تابعه در زمینه تدوین برنامه عملیاتی و تدوین اهداف عملکردی و شاخص های مربوطه
- ۳- تشکیل کمیته های استانی و شهرستانی و انجام هماهنگی های درون بخشی بین معاونت های بهداشتی با معاونت/ مدیریت غذا و دارو (اداره نظارت بر موادغذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو)، مراکز اورژانس و فوریت های پزشکی و روابط عمومی دانشگاه

۴- انجام هماهنگی های لازم جهت اجرای مانور سلامت نوروزی در روز اول شروع برنامه (پانزدهم اسفندماه بطور همزمان در سراسر کشور)

۵- انجام هماهنگی های لازم با ستاد تسهیلات نوروزی استان و شهرستانها جهت حضور در مانور تسهیلات نوروزی استانی بطور همزمان در سراسر کشور با حضور فعال روابط عمومی دانشگاه، صدا و سیما استان، نمایندگان حوزه های استانداری، اتاق اصناف، دستگاه قضایی، نیروی انتظامی، شرکت های آبفای شهری و روستایی، سازمان آموزش و پرورش، سازمان صنعت، معدن و تجارت معاونت/مدیریت غذا و داروی دانشگاه، مراکز اورژانس و فوریتهای پزشکی، مدیران گروه ستاد معاونت (مدیریت بیماری ها، آموزش سلامت و ...) و همچنین شرکت فعال مراکز بهداشت شهرستانهای تحت پوشش (از هر مرکز بهداشت شهرستان حداقل یک اکیپ دو نفره همراه با ماشین سمند یا پرشیا سفید رنگ با برچسب ۱۹۰) تذکر: توصیه می گردد اکیپ های بازرسی ملبس به یونیفرم بهداشت ۱۹۰ بوده و برچسب یکنواخت تحت عنوان " اجرای مانور سلامت نوروزی " بر روی تمامی خودروها نصب گردد.

۶- تشکیل اکیپ های بازرسی و نظارت در معاونت های بهداشتی آن دانشگاه و مراکز شهرستان های تابعه (حداقل دو نفر در هر اکیپ به ویژه در روزهای تعطیل) ملبس به یونیفرم بهداشت ۱۹۰ جهت اجرای برنامه از ساعت ۸ صبح لغایت ۸ شب در تمامی ایام خصوصاً روزهای تعطیل و تکمیل و ارسال فرم شماره ۱ به مرکز سلامت محیط و کار حداکثر تا بیست بهمن ماه طبق فرمت پیوست

۷- 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 ۸ صبح

۸- تشکیل اکیپ های بازرسی مشترک با ستادهای تسهیلات نوروزی استانداری ها و فرمانداری ها و سازمان های راهداری و حمل و نقل جاده ای به منظور انجام نظارت های مشترک

۹- انجام هماهنگی های لازم با سازمان های مربوطه از جمله استانداری، فرمانداری ها، شهرداری ها، اتاق اصناف و...به منظور کنترل و نظارت بیشتر بر فروشگاه های توزیع و فروش موادغذایی در بازارهای موقت مانند بازارهای هفتگی، فصلی و روز بازارها

۱۰- برگزاری جلسه توجیهی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی برون بخشی و درون بخشی و همچنین بازرسی بهداشت محیط

۱۱- اعلام تلفن تماس استانی و شهرستانی جهت پاسخگویی شکایات مردمی از طریق رسانه های استانی و شهرستانی به شبانه روزی (از ۸ صبح تا ۸ شب جوابگویی مستقیم و از ۸ شب تا هشت صبح به صورت پیغامگیر)

۱۲- اطلاع رسانی در راستای مشارکت مردمی با اعلام شماره سامانه بهداشت ۱۹۰ و یا تلفن تماس های مردمی دانشگاه

۱۳- هماهنگی با مخابرات استان جهت ارسال پیامک های آموزشی

ب: آموزش و اطلاع رسانی عمومی

۱. تهیه و نصب بنرهای اطلاع رسانی در خصوص اجرای مانور و برنامه سلامت نوروزی حداقل در محل ستاد معاونت و محل مرکز بهداشت شهرستان و در ورودی و خروجی های مناطق شهری و میدانی اصلی شهرها
۲. استفاده از تابلوهای الکترونیکی در اطلاع رسانی عمومی
۳. تهیه و نصب بنرهای آموزشی با مطالب مناسب و کاربردی در محل های عمومی (مراکز پر جمعیت، گردشگری، توریستی و نقاط ورودی و مرکزی شهرها و اماکن بین راهی)
۴. چاپ مطالب آموزشی مرتبط با برنامه در روزنامه ها و مجله های علمی
۵. چاپ، تکثیر و توزیع پوستر و پمفلت آموزشی
۶. بارگذاری مطالب آموزشی در وب سایت دانشگاه
۷. اطلاع رسانی عمومی از طریق رسانه های عمومی بویژه شبکه های رادیویی و تلویزیونی استانی

ج : پایش ، نظارت و بازرسی

۱. پایش
 - ۱-۱ : پایش مستمر کارشناسان ارشد مرکز سلامت محیط و کار از دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور
 - ۱-۲ : پایش مستمر بر اجرای برنامه در سطح شهرستان های تابعه توسط کارشناسان بهداشت محیط معاونت بهداشت
 - ۱-۳ : پایش مستمر واحد بهداشت محیط شهرستان بر مراکز بهداشتی درمانی تابعه

۲. نظارت بر اماکن حساس

- ۲.۱. نظارت و تشدید بازرسی بهداشت محیطی از کلیه اماکن عمومی تحت پوشش با در نظر گرفتن اولویت **اماکن حساس** از قبیل سرویس های بهداشتی عمومی داخل شهری و بین راهی، اماکن بین راهی، مهمانسراها، هتل، متل، مسافرخانه، زائرسرا و اقامتگاه ها، مساجد، زیارتگاه ها، پارک ها، جایگاه های اسکان مسافران نوروزی، تفرجگاه ها، اماکن مشابه با تأکید بر رعایت بهداشت فردی، ابزار و تجهیزات و بهداشت ساختمان، آب مصرفی و دفع صحیح پسماند و فاضلاب، نظافت عمومی و عدم استعمال دخانیات
- ۲.۲. نظارت و تشدید بازرسی بهداشت محیطی بر ترمینال های مسافری، ایستگاه های راه آهن، فرودگاه ها، اتوبوس ها و قطارهای مسافری با تأکید بر عرضه مواد غذایی سالم، دقت در حفظ ایمنی مواد غذایی، بهداشت فردی شاغلین مرتبط با تهیه و توزیع مواد غذایی، استفاده از آب شرب و یخ مورد تایید با اولویت استفاده از آب بسته بندی شده در وسایط نقلیه عمومی مسافری، نظافت عمومی، نظافت سرویس های بهداشتی، بهداشت ابزار و تجهیزات (پتو، ملحفه و استکان و لیوان مورد استفاده در قطارها) و کنترل و کاهش استعمال دخانیات از جمله قلیان دراماکن و مراکز فوق
- ۲.۳. نظارت و بازرسی بهداشت محیطی از استخرهای شنا و مراکز تفریحی آبی

۳. نظارت بر مراکز حساس

- ۳.۱. نظارت و بازرسی بهداشتی از کلیه مراکز تهیه، توزیع، عرضه و فروش مواد غذایی با اولویت **مراکز حساس** در ایام مذکور از جمله **مراکز بین راهی**، سلف سرویس، رستوران، رستوران سنتی، چلوکبابی، سفره خانه، تالار

پذیرایی، آشپزخانه مرکزی، کترینگ، کبابی، اغذیه فروشی، فروشگاه های بزرگ و زنجیره ای، عمده فروشی ها، میادین میوه و تره بار، فروشگاههای مواد غذایی در بازارهای موقت مانند بازارهای هفتگی، فصلی و روز بازارها و واحدهای ثابت و سیار عرضه مواد غذایی، مراکز تولید، عرضه و سرو شیرینی و آبنمیه و بستنی، شیرینی فروشی، فروشگاه آجیل، خشکبار و نانوائی ها، مجتمع های خدمات رفاهی بین راهی و نظایر آن، با تأکید بر رعایت بهداشت فردی، ابزارکار، بهداشت و سلامت مواد غذایی و بهداشت ساختمان، آب مصرفی، دفع صحیح پسماند و فاضلاب، کنترل دخانیات و نظافت عمومی محل

۳.۲. کنترل و نظارت و بازرسی بهداشت محیطی وسایط حمل و نقل مواد غذایی به ویژه وسایط حامل مواد غذایی بالقوه خطرناک درخصوص رعایت موازین بهداشتی و حفظ سلامت مواد غذایی

۴. نظارت و کنترل بهداشت مواد غذایی با اولویت مواد غذایی حساس

۴.۱. ساماندهی فعالیت دستفروشان مواد غذایی و جلوگیری از فروش مواد غذایی بالقوه خطرناک و مواد غذایی فاقد بسته بندی، فاقد مجوز بهداشتی و تاریخ مصرف معتبر به صورت دستفروشی با مشارکت سازمان های مرتبط

۴.۲. نظارت بر توزیع سالاد و سبزی خام در کلیه مراکز طبخ و تهیه مواد غذایی و اغذیه فروشی ها به طوری که مراحل سالم سازی بطور کامل رعایت شود و ترجیحاً از سبزیجات بسته بندی دارای پروانه ساخت استفاده گردد

۴.۳. نمونه برداری هدفمند از مواد غذایی سنتی و صنعتی در طول طرح و ارسال گزارش تحلیل انجام گرفته بر نتایج نمونه برداری ها پس از پایان طرح

۴.۴. نظارت بر استفاده ظروف یکبار مصرف در توزیع انواع مواد غذایی متناسب با نوع آن ها (نظیر استفاده از ظروف یکبار مصرف با اولویت ظروف بر پایه گیاهی در درجه اول و آلومینیومی در اولویت بعدی برای مواد غذایی با دمای بالای ۶۰ درجه تأکید و توجه شود)

۴.۵. 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)

۴.۶. توجه ویژه به نظارت بر تهیه و توزیع شیرینی سنتی 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 ترجیحاً " تخم مرغ مایع پاستوریزه ، شیر استریلیزه یا پاستوریزه و جعبه های شیرینی بهداشتی (دارای مهر استاندارد و پروانه ساخت) و کنترل عدم استفاده از رنگ غیرمجاز

۴.۷. توجه ویژه به کنترل روغن در تهیه غذا و به خصوص شیرینی در قنادی ها با کمک دستگاه های سنجش پرتابل

TPM

۴.۸. 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

۴.۹. توجه ویژه به عدم استفاده از افزودنی های غیر مجاز و همچنین با اولویت رعایت بهداشت فردی و تجهیزاتی در نانوائی ها

۴.۱۰. به روز نمودن اطلاعات رتبه بندی رستوران ها در سامانه جامع مدیریت بازرسی

۴.۱۱. توجه ویژه به ایمنی مواد غذایی از جمله میزان و نوع نمک، میزان و نوع روغن و مواد اولیه سالم مورد استفاده در تهیه غذا و کنترل و اندازه گیری دمای غذا در حال پخت و سرو و نگهداری شده و همچنین بار میکروبی سطوح با توجه به تجهیزات پرتابل در اختیار در کلیه مراکز طبخ مواد غذایی

۴.۱۲. توجه ویژه به ساماندهی عرضه محصولات دخانی و ممنوعیت استعمال و تبلیغات دخانیات در اماکن

- انتظار می رود مواد غذایی پرخطر مانند سالاد و سبزی خام (از نظر میکروبی و انگل)، شیرینی (از نظر سالمونلا، استاف، ایکولای، رنگ، اسانس و طعم دهنده و شیرین کننده ها)، کباب (از نظر سالمونلا، کلستریدیوم، استاف، ایکولای)، جوجه کباب (از نظر رنگ، سالمونلا، کلستریدیوم، استاف)، همبرگر (از نظر سالمونلا، کلستریدیوم، استاف، ایکولای) نان (از نظر بلانکیت، جوش شیرین)، غذاهای دریایی (ویبریو پارا همولیتیکوس) محصولات لبنی سنتی (از نظر سالمونلا، استاف، شیمیایی، آفلاتوکسین)، پسته (رنگ و آفلاتوکسین) و کلیه مواد غذایی و فرآورده های سنتی و دست ساز که حاوی مواد غذایی بالقوه خطرناک هستند در اولویت نمونه برداری قرار بگیرند. (محل برداشت نمونه مواد غذایی آماده مصرف می باشد)

تذکر: لازم است نمونه برداری از محصولات سالاد و سبزی بسته بندی شده، شیرینی بسته بندی شده، همبرگر صنعتی، محصولات لبنی صنعتی، خشکبار بسته بندی شده، ظروف یکبار مصرف در دستور کار قرار گیرند.

- انتظار می رود در طول اجرای برنامه حداکثر تا ۲ درصد از هر نوع مرکز صنفی تهیه و عرضه کننده مواد غذایی حساس مورد نمونه برداری قرار گیرند و نتایج نمونه برداری مواد غذایی به تفکیک نوع آزمایش درخواستی جمع بندی و مطابق فرمت جدول شماره ۳ ارائه گردند.

- نمونه های آزمایش پیشنهاد شده برای هر نوع ماده غذایی در اولویت هستند و انجام سایر آزمایشات مورد نیاز حسب مورد و براساس نظر کارشناسی می باشد.

۵. بازرسی و نظارت بر سامانه آبرسانی:

۵-۱: بازرسی و نظارت بر سامانه تامین آب آشامیدنی و ارزیابی ریسک و در صورت بالا و یا خیلی بالا بودن ریسک ارزیابی شده، نواقص بهداشتی و مخاطرات احتمالی به سازمان های متولی تامین آب (شرکت آبفا و آبفار و شورایی) اعلام و پیگیری لازم تا کاهش ریسک صورت پذیرد.

۵-۲: کنترل کیفی آب آشامیدنی بصورت فعال، در صورت وجود مشکلاتی از قبیل نامطلوب بودن میزان کلر آزاد باقیمانده، کدورت و مشاهده آلودگی میکروبی مراتب فوراً به سازمان های متولی تامین آب (شرکت آبفا و آبفار و متولیان دیگر) گزارش و پیگیری لازم تا رفع مشکل صورت گیرد.

۶. کنترل دخانیات

۶-۱: کنترل مراکز و اماکن از نظر ممنوعیت استعمال و عرضه دخانیات به ویژه قلیان و برخورد قانونی لازم

۶-۲: 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

۳-۶: تأکید بر ساماندهی عرضه محصولات دخانی در واحدهای صنفی مجاز (سوپرمارکت ها، خواربارفروشی و سقط فروشی ها)

۴-۶: توجه به ممنوعیت تبلیغات دخانیات بر اساس دستورالعمل ابلاغی

۷. ثبت فعالیت ها

۱-۷: کلیه فعالیت های قابل ثبت در سامانه مدیریت جامع بازرسی، الزاما" در سامانه مذکور بایستی ثبت روزانه شود.

۲-۷: از روز شروع برنامه کلیه فعالیت های صبح و عصر تحت عنوان برنامه سلامت نروزی در سامانه مدیریت جامع بازرسی بایستی ثبت گردد.

۳-۷: فعالیت کلیه همکاران مستقر در ستاد و مراکز بهداشتی درمانی تابعه در طول روز تحت عنوان اجرای برنامه سلامت نروزی تلقی و ثبت گردد.

د : گزارش دهی

۱- برنامه عملیاتی برنامه مذکور باید طبق الگوی ارسالی و قبل از شروع برنامه در کلیه گروه های 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

۲- فرمت آماری شماره ۱ (طبق فرمت پیوست) قبل از شروع طرح و حداکثر تا ۲۰ بهمن به مرکز سلامت محیط و کار منعکس گردد

۳- ضروری است هماهنگی های لازم به گونه ای صورت پذیرد تا نتایج اقدامات صورت گرفته در طی اجرای برنامه مطابق فرمت جدول شماره ۲، به صورت روزانه در ستاد شهرستان تکمیل و ده روز یکبار در ستاد معاونت بهداشت جمع بندی گردیده و به مرکز سلامت محیط و کار گزارش گردد و گزارش نهایی مطابق فرمت جدول شماره ۲ و حداکثر تا ۲۰ فروردین ماه سال ۱۳۹۷ منعکس گردد

* ارائه گزارش ده روزه اول در تاریخ ۹۶/۱۲/۲۷

* ارائه گزارش ده روزه دوم در تاریخ ۹۷/۰۱/۰۷

* ارائه گزارش ده روزه سوم در تاریخ ۹۷/۰۱/۱۷

*** ارائه گزارش نهایی در تاریخ ۹۷/۰۱/۲۰**

*** گزارش توسط مسئول برنامه و کارشناس مسئول شهرستان و کارشناس و کارشناس مسئول و مدیر**

گروه معاونت بهداشتی از طریق سامانه مدیریت جامع بازرسی به صورت روزانه بایستی اخذ و اطلاع

رسانی عمومی گردد.

*** گزارش روزانه توسط مسئول کشوری برنامه از سامانه مذکور اخذ و دانشگاه ها به صورت رتبه بندی**

شده به مقامات مسئول و همچنین به دانشگاه ها انعکاس داده خواهد شد.

۴- بازرسان بهداشت محیط باید گزارش روزانه را در پایان همان روز به ستاد شهرستان تحویل نمایند

- ۵- ستاد شهرستان به صورت روزانه گزارش اقدامات را به ستاد استان تحویل نمایند
- ۶- ستاد استان نیز مطابق بند ۳ (بند فوق) هر ده روز یکبار گزارش جمع بندی شده را به مرکز سلامت محیط و کار ارسال نموده و گزارش نهایی انجام برنامه را حداکثر تا پایان ۹۷/۰۱/۲۰ منعکس گردد
- ۷- 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 تکمیل طبق دستورالعمل مرتبط ارسال و مراتب از طریق سامانه بهداشت ۱۹۰ نیز گزارش گردد.
- نکته مهم:** برای محاسبه نفر ساعت، ساعات شرکت در برنامه سلامت نروزی در قالب شرکت در اکیپ های نظارت و بازرسی سیار و یا اکیپ های ثابت مستقر در ستاد معاونت / مراکز بهداشت شهرستان (از ۸ صبح تا ۸ شب) برای هر نفر محاسبه می گردد و در نهایت مجموع ساعات نفرات شرکت کننده در برنامه در روزهای عادی و تعطیل تعداد ساعات کار انجام شده (نفر ساعت) در قالب یک ماه اجرای برنامه را مشخص می نماید.