

دستورالعمل بهداشت محیط در محرم و صفر ابلاغ شد

معاون بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دستورالعمل مدیریت بهداشت محیط در برنامه سلامت محرم، اربعین و صفر را به معاونت بهداشت دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور ابلاغ کرد.

به گزارش ایسکانیوز، دکتر علیرضا رئیسی، معاون بهداشت در این دستورالعمل به معاونین بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور تاکید کرده است که با توجه به برگزاری مراسم عزاداری سالار شهیدان در ایام محرم و صفر به ویژه اربعین در اقصی نقاط کشور به ویژه در استان های غرب و جنوب غربی کشور که در مسیر حرکت زائران کربلای معلی قرار دارند و اهمیت سلامت عزاداران را می طلبد، مدیریت کنترلی و پیشگیری به ویژه کنترل عوامل محیطی در راستای حفظ و ارتقای سلامت عزاداران با برنامه ریزی منسجم و مدون داشته باشند.

معاون بهداشت تصریح کرده است: عدم رعایت موازین بهداشتی در توزیع نذورات در مراسم عزاداری، درمساجد، تکایا و هیئت ها و موبک ها می تواند احتمال بروز بیماری های مرتبط با آب و غذا به ویژه بیماری های عفونی روده ای را افزایش دهد بنابراین اجرای مطلوب دستورالعمل بهداشت محیط در مراسم عزاداری محرم، صفر و اربعین ضروری است.

براساس این دستورالعمل صدور کارت بهداشت متصدیان و کارگران شاغل و صدور کارت شناسایی برای کلیه کارشناسان بهداشت محیط مستقر در دانشگاه های مرزی ضروری است.

در این دستورالعمل بر کنترل و بازرسی های بهداشتی تاکید شده است. این بازرسی های بهداشتی از منابع تامین و مخازن آب، مدیریت پسماند موبک ها و ایستگاه های صلواتی با اولویت بهداشت فردی و موادغذایی، کلیه مراکز و اماکن شهری و روستایی حساس با اولویت بهداشت فردی و موادغذایی و کلیه مراکز و اماکن و سرویس های بهداشتی مسیر تردد عزاداران و زائرین به ویژه در اربعین و ۲۸ صفر و همچنین کنترل بازرسی مستمر از شبکه های توزیع آب آشامیدنی صورت خواهد گرفت. ضمن اینکه بر امر پخت و توزیع مناسب غذا و نذورات در این ایام نظارت مستمر وجود خواهد داشت.

براساس دستورالعمل مدیریت بهداشت محیط در برنامه سلامت محرم، اربعین و صفر هرگونه پخت و پز باید در مکان هایی با شرایط بهداشتی صورت پذیرد و کلیه افراد درگیر در توزیع آب، چای و غذا باید دارای کارت بهداشت معتبر بوده و رعایت بهداشت فردی در هنگام ارائه خدمت نیز ضروری است.

برطبق دستورالعمل های بهداشتی، مواد خام مصرفی باید سالم و بهداشتی باشد و از مواد غذایی و فرآورده های خام دامی با کشتار مجاز و بسته بندی مورد تایید وزارت و یا سازمان دامپزشکی متبوع استفاده شود و باید توجه شود که احشام مورد استفاده برای ذبح و قربانی از مراکز مجاز مورد تایید دامپزشکی تهیه شده و از نمک های بسته بندی ید دار تصفیه شده و روغن های دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو با ترانس پایین استفاده شود.

باید دقت شود که از نگهداری مواد غذایی پخته شده در دمای محیط به مدت طولانی (حداکثر دو ساعت) خودداری شود و در صورت الزام به نگهداری بیشتر از دو ساعت، باید مواد غذایی پخته در زیر ۴درجه سانتی گراد یا در بالای ۶۳درجه سانتی گراد (روی شمعدک گاز) نگهداری تا درجه حرارت ماده غذایی به زیر ۶۳درجه نرسد.

مسئولین هیت ها باید توجه کنند، از بسته بندی غذا بیش از دو ساعت قبل از مصرف خود داری شود و درعین حال از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در مجاورت هم در داخل یخچال و یا سردخانه خودداری شود و در صورت توزیع سبزی و سالاد، رعایت مراحل چهارگانه سالم سازی الزامی است و توصیه می شود از سالاد و سبزی بسته بندی شده با پروانه ساخت از وزارت بهداشت استفاده شود.

بنابر تمهیدات بهداشتی، شستشو و گندزدایی مستمر ظروف چندبار مصرف که برای توزیع آب، چای و مواد غذایی استفاده می شود، ضروری است و در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف برای توزیع چای و مواد غذایی گرم از ظروف یکبارمصرف مناسب ترجیحا ظروف یکبارمصرف گیاهی، سلولزی و آلومینیومی استفاده شود.

همچنین دفع پسماند های تولید شده به صورت بهداشتی جمع آوری، انتقال به ویژه در کنار هرایستگاه صلواتی از نکاتی مهمی است که به بهداشت محیط کمک زیادی می کند.