



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات
بهداشتی دامانی کرمان

مرکز بهداشت شهرستان ارزوئیه

موضوع:

بهداشت محیط در ماه محرم



تهیه و تنظیم:

واحد بهداشت محیط

1

- هرگونه پخت و پز باید در مکانی دارای حداقل شرایط بهداشتی صورت گیرد.

- مسئولین تهیه مواد اولیه باید از سالم و بهداشتی بودن مواد اولیه مصرفی اطمینان داشته باشند.

- کلیه افراد مرتبط با مواد غذایی بایستی نسبت به دریافت کارت گواهی تندرستی اقدام نمایند.

- ورود و خروج به محل طبخ غذا و دخالت افراد متفرقه در امر تهیه و توزیع غذا و چای و غیره ممنوع می باشد.

- مدیران هیئت ها و هیئت امنای مساجد و تکایا در قبول نذورات بصورت غذای آماده دقت مضاعف نموده و ضمن خودداری از قبول غذای آماده از افراد ناشناس از سلامت غذای ارائه شده قبل از توزیع اطمینان حاصل نمایند.

2

- آب آشامیدنی بایستی بهداشتی و ترجیحا از شبکه توزیع عمومی باشد.

- ابزار کار مناسب و تمیز و بهداشتی در سالم بودن غذای تهیه شده در آشپزخانه بسیار با اهمیت است.

- از نگهداری غذای پخته و آماده در دمای محیط و یا روی شعله ملایم بیش از دو ساعت جدا و موکدا خودداری نمایید.

- استفاده از ظروف یکبار مصرف بهداشتی در توزیع غذا توصیه می شود.

- حتما از سفره های یک بار مصرف برای صرف غذا استفاده و از راه رفتن روی سفره در حین پذیرایی خودداری گردد.

3

- ضمن رعایت نظافت و شستشوی مستمر سرویس های بهداشتی نصب سیستم لوله کشی صابون مایع در آن ها صورت گیرد.



- در صورت هر گونه شکایت بهداشتی با سامانه 190 (سامانه رسیدگی به شکایات مردمی) یا با شماره تماس 03442480126 واحد بهداشت محیط تماس حاصل فرمایید.

- در مکان های تجمع عزاداری بویژه اماکن سرپسته ضمن نصب تابلوی منع مصرف دخانیات از استعمال سیگار جلوگیری نمایید.



- ذبح و قربانی احشام در جلوی هیئت های عزاداری و یا تکایا و مساجد در محل های تعیین شده صورت گیرد به گونه ای که از پراکنده شده خونابه و فضولات حیوانات در این مکان ها جلوگیری به عمل آید.

- سبزیجات تازه مسلماً آلوده به عوامل بیماریزا هستند و لذا تمیز نمودن شستشو و ضد عفونی آنها ضرورت دارد.

مراحل شستشو سبزیجات

- 1- **پاکسازی:** سبزیجات را بخوبی پاک کرده و با آب تمیز شستشو می دهیم تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف گردد.
- 2- **انگل زدایی:** به ازای هر لیتر آب 3 تا 5 قطره مایع ظرفشویی داخل آن بریزید و هم بزنید. سپس سبزیجات را داخل کفاب قرار دهید و بعد از 5 دقیقه سبزی را از داخل کفاب خارج کرده و با آب سالم کاملاً شستشو دهید.
- 3- **گندزدایی:** برای ضدعفونی و از بین بردن میکروب ها، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین 70 درصد را در ظرف 5 لیتری پر از آب ریخته، کاملاً حل کنید تا محلول گندزدایی کننده بدست آید. سپس سبزی انگل زدایی شده را برای 5 دقیقه در این محلول قرار دهید تا میکروب های آن از بین بروند.
- 4- **شستشو:** سبزی ضدعفونی شده را مجدداً با آب سالم بشوید تا باقیمانده کلر از آن جدا شود و سپس مصرف نمایید.