

نکات ضروری در توزیع نذورات در مراسم عزاداری محرم و صفر

شهروند محترم با توجه به فرارسیدن ماه محرم و ایام سوگواری سالار شهیدان و برپایی مراسم عزاداری و پذیرایی از عزاداران حسینی به اطلاع می‌رساند جهت جلوگیری از بروز بیماریهای منتقله از غذا بویژه بیماریهای روده ای رعایت یکسری اصول اولیه بهداشتی در امر تهیه و توزیع مواد غذایی بایستی مد نظر قرار گیرد .

امید است با بکارگیری موارد زیر ما را در جهت حفظ و ارتقاء سلامتی جامعه یاری نمائید:

۱. پخت و پز و سرو غذا بایستی درمحل‌هایی که دارای حداقل شرایط بهداشتی باشد، صورت پذیرد. (حداقل شرایط شامل: دیوار و کف قابل شستشو - دفع صحیح فاضلاب - سقف سالم و تهویه مناسب)

۲. پخت و توزیع غذا توسط افراد معین که بهداشت فردی نظیر کوتاه کردن مو و ناخن، پوشیدن روپوش و دستکش یکبارمصرف و... را رعایت می‌کنند و دارای کارت معاینه پزشکی می‌باشند صورت پذیرد.

۳. کلیه افراد شاغل در امر پخت و پز به بهداشت محیط مراکز خدمات جامع سلامت جهت تهیه کارت معاینه پزشکی مراجعه نمایند.

۴. جهت آب شرب و پخت و پز حتماً از آب شبکه شهری استفاده گردد.

۵. ظرفهای چند بار مصرف مورد استفاده در توزیع آب، چای و مواد غذایی شستشو و ضدعفونی گردد.

۶. در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف در توزیع مواد غذایی گرم و چای از ظروف یکبارمصرف برپایه گیاهی، سلولزی (کاغذی) و آلومینیومی استفاده شود.

۷. توزیع آب، شربت و شیر در بین دسته های عزاداری و یا در مراسم ترجیحاً بسته بندی و یا از طریق ظروف دهان تنگ و یا مخازن شیردار با لیوان یکبار مصرف صورت پذیرد.

۸. در صورت استفاده از دیگهای مسی حتماً سفید و قلع اندود شده باشد.

۹. با نصب تابلوهای ممنوعیت استعمال دخانیات از کشیدن سیگار در هنگام پخت غذا و در مراسم عزاداری جلوگیری شود.

۱۰. مواد اولیه جهت پخت نظیر سبزیجات، گوشت و برنج و... بطور دقیق تمیز و شستشو گردد.

۱۱. اگر از سبزیجات بصورت خام در امر پذیرایی استفاده می‌گردد بایستی به شرح ذیل سالمسازی

گردد:

الف) شستشو و جداسازی گل و لای

ب) در یک ظرف ۵ لیتری آب ۱۵-۲۵ قطره مایع ظرفشویی ریخته و پس از ۵ دقیقه سبزی را بشوئید.

ج) در ادامه یک گرم یا نصف قاشق چایخوری پودر پرکلرین را در ۵ لیتر آب ریخته و پس از ۵ دقیقه بشوئید.

د) شستشوی کامل سبزیجات

۱۲. مواد غذایی اولیه باید حتماً سالم بوده و ترجیحاً از مواد غذایی بسته بندی شده که دارای پروانه

ساخت و تاریخ تولید و انقضاء باشد استفاده گردد.

۱۳. روی مواد غذایی که فاقد بسته بندی است و یا از پلمپ خارج گردیده نظیر روغن ، ادویه جات ، سبزیجات خشک و... پوشانده شود.
۱۴. در تهیه و پخت غذا از نمکهای یددار تصفیه شده و روغن های دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو با ترانس پایین استفاده شود.
۱۵. از گشتار دام در معابر عمومی خودداری و گشتار تحت نظارت سازمان دامپزشکی انجام شود.
۱۶. احشام مورد استفاده برای ذبح و قربانی از مراکز مجاز مورد تایید دامپزشکی تهیه گردد.
۱۷. در هنگام توزیع غذا افراد توزیع کننده از راه رفتن روی سفره خودداری نمایند.
۱۸. از گذاشتن غذای پخته شده در مدت طولانی (بیش از دو ساعت) در دمای محیط خودداری گردد. در صورت الزام به نگهداری مواد غذایی پخته شده حتماً مواد غذایی در دمای زیر ۴ درجه و یا بالای ۶۳ درجه سانتیگراد (روی شمعک گاز) نگهداری شود.
۱۹. از بسته بندی غذا بیش از دو ساعت قبل از مصرف خود داری شود.
۲۰. از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در داخل یک یخچال یا سردخانه خودداری شود.
۲۱. نسبت به جمع آوری زباله های تولیدی و انتقال آن توسط سیستم جمع آوری شهرداری اقدام شود.
۲۲. نسبت به تهیه و نصب وسایل اطفاء حریق و یا در صورت وجود نسبت به کنترل آنها به منظور جلوگیری از آتش سوزی احتمالی اقدام شود.
۲۳. ایمنی مراکز فوق از نظر پرتگاههای موجود ، راه پله ها و نرده ها و سیم کشی برق و غیره رعایت شده و قبل از شروع مراسم کنترل لازم توسط افراد متخصص صورت پذیرد.

معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی کاشان

گروه مهندسی بهداشت محیط

