

## مسئولین و هیئت امنای محترم مساجد تکایا و هیئت های مذهبی و عزاداری

سلام علیکم

با توجه به فرارسیدن ماه محرم و ایام سوگواری سالار شهیدان و برپایی مراسم عزاداری در سراسر کشور و پذیرایی از عزاداران حسینی به استحضار می رساند 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 شما مسئولین و کارگزاران محترم هیئت ها با بکارگیری موارد زیر مارا در جهت حفظ و ارتقاء سلامتی جامعه یاری نمائید:

۱. پخت و پز و سرو غذا بایستی در محلهایی 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 یکبار مصرف و... را رعایت می کنند صورت پذیرد.

### ۳. مراجعه کلیه افراد شاغل در امر پخت و پز به بهداشت محیط مراکز بهداشتی درمانی جهت تهیه کارت

#### معاینه پزشکی

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 ضد عفونی گردد.
۶. در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف در توزیع مواد غذایی و چای از ظروف یکبار مصرف گیاهی مخصوص توزیع مواد غذایی گرم استفاده شود.
۷. توزیع آب , شربت و شیر در بین دسته های عزاداری و یا در مراسم 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. از کشتار دام در معابر عمومی خودداری و کشتار تحت نظارت سازمان دامپزشکی انجام شود.

۱۱. مواد اولیه جهت پخت نظیر سبزیجات , گوشت و برنج و ... بطور دقیق تمیز و شستشو گردد.
۱۲. اگر از سبزیجات بصورت خام در امر پذیرایی استفاده می گردد 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

۱۳- 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.

- ۱۴- پوشاندن روی مواد غذایی که فاقد بسته بندی است و یا از پلمپ خارج گردیده نظیر روغن ، ادویه جات ، سبزیجات خشک و...
- ۱۵- در تهیه و پخت غذا از نمکهای یددار تصفیه شده استفاده شود.
- ۱۶- در هنگام توزیع غذا افراد توزیع کننده از راه رفتن روی سفره خودداری نمایند.
- ۱۷- از گذاشتن غذای پخته شده در مدت طولانی ( حداکثر دو ساعت ) در دمای محیط خودداری گردد. در صورت الزام به نگهداری مواد غذایی حتماً مواد غذایی پخته شده در دمای زیر ۴ درجه و یا بالای ۶۰ درجه سانتیگراد نگهداری شود.
- ۱۸- از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در داخل یک یخچال یا سردخانه خودداری شود.
- ۱۹- ضمن رعایت نظافت و شستشو و گندزدایی مستمر سرویسهای بهداشتی نسبت به راه اندازی سیستم لوله کشی مایع دستشویی و یا نصب سیستم مایع دستشویی منفرد در سرویسهای بهداشتی اقدام شود.
- ۲۰- نسبت به جمع آوری مستمر زباله های تولیدی و انتقال آن توسط سیستم جمع آوری شهرداری اقدام شود.
- ۲۱- 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.
- ۲۲- 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.
- ۲۳- به دستوراتی که توسط کارشناسان بهداشت محیط در هنگام بازدید صادر می شود توجه و نسبت به رعایت موارد تذکر داده شده اقدام شود.

## **دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی**

### **کاشان**

#### **معاونت بهداشتی - بهداشت محیط**