

1393



# دستورعمل اجرایی طرح تشدید نظارتها در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
معاونت بهداشت  
مرکز سلامت محیط و کار

اردیبهشت 1393



# "دستور العمل تشدید بازرسی های بهداشتی"

با توجه به اهمیت سلامت یکایک افراد جامعه برای دستیابی به اهداف توسعه پایدار در هر کشور و با عنایت به این مهم که امروزه بخش قابل توجهی از بیماری ها ناشی از آب و مواد غذایی مصرفی افراد در طول روز می باشد همچنین در راستای تحقق اهداف کلان وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مبتنی بر تامین و حفظ سلامتی آحاد جامعه، دسترسی به آب و غذای ایمن و سالم بعنوان یکی از اساسی ترین نیازهای جامعه مطرح می گردد.

تغییر در شیوه زندگی امروزی منجر به حضور فعال زنان در جامعه گردیده که متعاقباً عدم حضور همسران و مادران در منزل را به دنبال داشته و نهایتاً استفاده از مواد غذایی در خارج از منازل به شکل یک فرهنگ به ویژه در شهرهای بزرگ درآمده است. لذا از آن جایی که ارائه غذای سالم به افراد می تواند نقش به سزایی در پیشگیری و کنترل بیماری های منتقله از آب و غذا و ممانعت از هزینه های اقتصادی ناشی از بیماری افراد اعم از هزینه های درمانی، هزینه های ناشی از عدم حضور افراد در فعالیت های اجتماعی و .... داشته باشد کنترل و بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، طبخ، توزیع، عرضه و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی حساس، اماکن بین راهی، مراکز اقامتی و مراکز و اماکن مشابه با هدف بهبود وضعیت بهداشتی مراکز و اماکن مذکور و حفظ و ارتقاء ایمنی و سلامت مواد غذایی می تواند گامی به سوی دستیابی به جامعه ای سالم باشد. همچنین همگام با توسعه ی صنعتی و کشاورزی امکان ورود آلاینده های مختلف به منابع آب آشامیدنی وجود دارد و با توجه به وظیفه نظارتی این وزارتخانه کنترل و پایش سامانه های تامین آب در تمام مدت شبانه روز از اهمیت ویژه ای برخوردار است.

هرساله پس از اجرای موفقیت آمیز برنامه بسیج سلامت نوروزی توسط کارشناسان محترم بهداشت محیط، برنامه تشدید نظارت ها و بازرسی ها از مراکز و اماکن حساس در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل به منظور کنترل مراکز و اماکن مذکور و پیشگیری از بیماری های عفونی منتقله از آب و غذا به ویژه در فصول گرم سال توسط معاونت محترم بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی سراسر کشور برنامه ریزی و اجرا می گردد. لذا دستورالعمل زیر با توجه به سیاست های نظارتی و اجرایی وزارت جهت عملیاتی نمودن برنامه مذکور تهیه گردیده و به شرح زیر ایفاد می گردد :

## بخش اول: اقدامات اولیه و انجام های فوری لازم

- برگزاری جلسات هماهنگی با سازمان ها و ادارات ذیربط از جمله استانداری، فرمانداری، بخشداری، شهرداری، سازمان صنعت، معدن و تجارت، شرکت های آب و فاضلاب، سازمان میراث فرهنگی و گردشگری، مجامع و اتحادیه های صنفی مراکز مرتبط، نیروی انتظامی، دستگاه قضایی، سازمان حفاظت محیط زیست، آموزش و پرورش، سازمان صنعت، معدن و تجارت، سازمان صدا و سیما، سازمان تربیت بدنی و ....
- هماهنگی با سازمان گردشگری در راستای کنترل بهداشتی مراکز و اماکن بین راهی و مراکز و اماکن اقامتی پذیرایی
- هماهنگی با اداره کل امور آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو در خصوص نمونه برداری های مواد غذایی و یا عقد قرار داد با آزمایشگاه های همکار جهت انجام آزمایشات مواد غذایی ( تامین اعتبار از طریق ردیف درآمدی ۱۴۰۱۲۰ )
- هماهنگی با ادارات نظارت بر مواد غذایی در راستای کنترل کارخانجات تولید مواد غذایی و نمونه برداری از مواد غذایی سنتی و صنعتی به صورت همزمان

- هماهنگی با آموزش و پرورش در کنترل شیر مدارس و تشدید نظارت ها بر بوفه های مدارس و سرویس های بهداشتی مدارس و لزوم نصب صابون مایع در سرویس ها به ویژه با توجه تغییر کاربری مدارس در ایام تعطیلات تابستانی به عنوان مراکز اقامتی فرهنگیان عزیز
- همکاری با هیات امنای مساجد و متولیان اماکن متبرکه و تشدید نظارت بر وضوخانه ها و سرویس های بهداشتی و لزوم نصب صابون مایع در سرویس ها (درون شهری و بین شهری)
- برگزاری منظم جلسات شورای سلامت و امنیت غذایی استان و شهرستان های تابعه در راستای ایجاد هماهنگی و همکاری بیشتر و بهتر در حوزه های برون بخشی به منظور حل مشکلات خاص و فصلی در هر منطقه
- برگزاری جلسات توجیهی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی و همچنین بازرسین بهداشت محیط و تذکر اهمیت اجرای برنامه
- تشکیل مستمر جلسات ستاد کنترل بیماری های روده ای با حضور فعال واحدهای درون بخشی و برون بخشی
- تهیه برنامه های کنترلی و نظارتی با درج دقیق تاریخ و اسامی افراد در کلیه سطوح و حضور فعال پرسنل بهداشت محیط جهت کنترل و بازرسی بهداشتی در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل حداقل تا ساعت ۸ شب
- آمادگی کامل تیم کنترل طغیان به همراه تجهیزات لازم و کافی

## بخش دوم: اقدامات آموزشی و اطلاع رسانی

- تهیه و نصب بنرهای آموزشی با مطالب مناسب و کاربری در محل های عمومی ( مراکز پر جمعیت، گردشگری و توریستی و نقاط ورودی و مرکزی شهرها و اماکن بین راهی ) بویژه برای ایام تعطیلات تابستانی
- چاپ، تکثیر و توزیع پوستر و پمفلت های آموزشی در خصوص بهداشت آب و چگونگی نگهداری مواد غذایی و پیشگیری از بروز بیماری های روده ای مرتبط با آب و غذا
- اعلام تلفن تماس مردمی از طریق رسانه های استانی و شهرستانی جهت پاسخگویی به شکایات مردمی مرتبط در ساعات اداری و غیر اداری و روزهای تعطیل بصورت پیغامگیر
- هماهنگی با روابط عمومی به منظور جلب مشارکت سازمان صدا و سیما و روزنامه های محلی در خصوص افزایش سطح آگاهی مردم در زمینه رعایت بهداشت آب و مواد غذایی
- اطلاع رسانی و آموزش در خصوص روش گندزدایی توالت ها و سرویس های بهداشت عمومی
- حضور فعال در برنامه های رادیویی و تلویزیونی با هماهنگی صدا و سیما در راستای اطلاع رسانی عمومی
- اطلاع رسانی عمومی کد تلفن ۱۴۹۰ مرکز پاسخ گویی سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی – فوریت های سلامت محیط، به عنوان پل ارتباطی مردم و وزارتخانه به منظور اعلام اخبار تخلفات بهداشتی توسط مردم

## بخش سوم: اقدامات نظارتی

توجه: انتظار می رود در ساعات غیر اداری و ایام تعطیل در قالب طرح تشدید بیشتر مراکز حساس مورد بازرسی و کنترل بهداشتی قرار گیرند. مراکز حساس عبارتند از: " سوپر، فروشگاه های مواد غذایی، حلوا و سوهان فروشی، آجیل و خشکبار، شیرینی فروشی، چایخانه، کله پزی و سیرابی، کبابی و جگرکی، حلیم و آش و لوبیا، کته کبابی، آبگوشت پزی، چلوکبابی ها، اغذیه فروشی ها، پیتزا فروشی ها، کافه تریا، رستوران ها، سلف سرویس، تالارهای پذیرایی، مراکز طبخ و توزیع غذا، کترینگ های هواپیمایی وریلی، آب میوه و بستنی فروشی، کارگاه قنادی، لبنیات فروشی و کارگاه فرآورده های لبنی، کارگاه قند و نبات، کارگاه فراوری خشکبار، کارگاه بستنی سازی، انبارهای مواد غذایی و عمده فروشی ها، وگارگاه های لبنیاتی، کارگاه حلوا، سوهان و گزپزی و کارگاه های تولید و تهیه مواد غذایی، نانوائی های سنتی و شیرمال پزی و نان فانتزی، کارخانه های تولید یخ، سامانه ی تامین آب آشامیدنی، آبسرد کن ها، اماکن بین راهی، هتل و مراکز اقامتی، سرویس های بهداشتی عمومی و بین راهی، مساجد و اماکن متبرکه، پارک ها، استخرهای شنا، جایگاه های پمپ بنزین و کلیه مراکز و اماکنی که در ایام تعطیلات تابستانی بیشتر مورد استفاده قرار می گیرند "

نکته: تعداد موارد موجود به معنای تعداد مراکز و اماکن تحت نظارت در آن حوزه و تنها مطابق لیست فوق می باشد (کلیه مراکز و اماکن مد نظر نمی باشد) همچنین تعداد موارد بازرسی شده منظور تعداد موارد بازرسی از مراکز و اماکن مذکور می باشد.

- بازرسی و کنترل بهداشتی مستمر و هدفمند بر کلیه مراکز و اماکن حساس بمنظور افزایش پوشش های نظارتی
- نظارت مستمر بر اجرای برنامه در سطح شهرستان های تابعه توسط کارشناسان استانی
- انجام نمونه برداری از مواد غذایی فساد پذیر با اولویت مواد غذایی فاقد بسته بندی و تولیدات صنفی به گونه ای که از کلیه مراکز تهیه، توزیع، عرضه، حمل و نقل و فروش مواد غذایی فاقد بسته بندی در کل طول طرح یکساله حداقل یکبار نمونه برداری انجام گیرد و همچنین مواد غذایی بسته بندی شده مشکوک به فساد.

شایان ذکر است در سال های گذشته به دلیل محدودیت پذیرش نمونه های غذایی توسط آزمایشگاه ها قادر به پوشش کلیه مراکز نبودیم لذا با فعال سازی آزمایشگاه های همکار توسط سازمان غذا و دارو سازمان استاندارد، سازمان دامپزشکی و سایر آزمایشگاه های معتمد میتوان از طریق خرید خدمت، از ظرفیت ایجاد شده به نحو مطلوب استفاده نمود. درضمن منابع تامین اعتبار جهت عقد قرارداد با آزمایشگاه های مذکور ردیف درآمدي ۱۴۰۱۲۰ می باشد.

- انجام بازرسی و کنترل بهداشتی مشترک با همکاری اداره نظارت از کلیه کارخانجات تولید و بسته بندی مواد غذایی
- تشدید کنترل کیفی آب آشامیدنی ( شهر، روستا، بخش های خصوصی و ...) و انجام کلرسنجی و نمونه برداری میکروبی مستمر و اعلام سریع موارد نامطلوب بصورت تلفنی و کتبی به متولیان تامین کننده آب و گزارش آن به سطح مافوق

- نظارت مستمر و نمونه برداری از آبسردکن ها و مخازن و شیرهای برداشت عمومی و جلوگیری از عرضه آب بصورت بشکه ای و سنتی
- تشدید کنترل بهداشتی استخرها و شناگاه ها و نصب تابلوهای هشدار دهنده در راستای جلوگیری از شنا در استخرهای فاقد ضوابط بهداشتی و انهار و شناگاه های طبیعی غیربهبودی شده
- تهیه و توزیع کلر مادر بین خانوارهای روستایی که آب آشامیدنی آن ها کلرزی نمی شود
- هماهنگی در راستای جلوگیری از آبیاری سبزیجات با فاضلاب خام انسانی و صنعتی
- بازرسی و کنترل بهداشتی از ترمینال های مسافربری ، ایستگاه های راه آهن ، فرودگاه ها ، اتوبوس ها و قطارهای مسافربری و امثالهم با تاکید بر عرضه بهداشتی مواد غذایی ، توزیع آب شرب سالم (فقط آب بسته بندی به صورت انفرادی توسط مسئولین مربوطه بین مسافرین ) در وسایط نقلیه مسافربری عمومی ، نظافت عمومی و نظافت سرویس های بهداشتی
- ساماندهی و جلوگیری از فعالیت دستفروشان دوره گرد مواد غذایی حساس چون آبمیوه ، بستنی ، فراورده های لبنی ، کباب ، جگر ، لواشک و ترشک غیر بهداشتی ، ساندویچ و امثالهم با هماهنگی بین بخشی ومشارکت سازمان های مربوطه
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر توزیع سالاد و سبزی خام در کلیه مراکز طبخ و تهیه مواد غذایی و اغذیه فروشی با تاکید بر سالم سازی سبزیجات
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر تهیه و توزیع شیرینی سنتی از نظر استفاده از مواد اولیه سالم از جمله خامه پاستوریزه و تخم مرغ نشان دار یا تخم مرغ مایع پاستوریزه و بسته بندی ، شیر استریلیزه و پاستوریزه و استفاده از جعبه های شیرینی مجاز بهداشتی ( دارای مهر استاندارد و مجوز وزارت بهداشت )
- بازرسی و کنترل بهداشتی وسایط حمل و نقل مواد غذایی بویژه وسایط حمل و نقل شیر و فراورده های آن با تاکید بر رعایت موازین بهداشتی و حفظ ایمنی مواد غذایی
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر مراکز و اماکن بین راهی با اولویت بهداشت فردی ، بهداشت آشپزخانه و تجهیزات ، بهداشت آب آشامیدنی و موادغذایی و بهداشت سرویس های بهداشتی بین راهی ونمازخانه ها
- تشدید نظارت ها بر پارک ها ، اماکن تفریحی ، تفرجگاه ها و اماکن زیارتی از نظر آب مصرفی دفع پساب و ...
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر مراکز اقامتی واسکان با اولویت بهداشت وسایل و لوازم اسکان وخواب مسافرین ، بهداشت محل و بهداشت آب آشامیدنی و سرویس های بهداشتی
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر کلیه مراکز طبخ ، تهیه موادغذایی بالولویت بهداشت فردی ، بهداشت تجهیزات (استفاده ازتجهیزات مناسب وشستشو وگندزدایی مستمر آن ها و محیط کار ) وبهداشت موادغذایی (تهیه موادغذایی اولیه بهداشتی وسالم، نگهداری صحیح موادغذایی اولیه وپخته شده ، مصرف روغن خوراکی با ترانس کمتر از ۱۰ ، استفاده از نمک تصفیه شده یددار) و در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف جهت غذا و نوشیدنی گرم و داغ حتماً از ظروف یکبارمصرف برپایه گیاهی استفاده شود .
- بازدید مستمر از کارخانجات تولید یخ و نمونه برداری مستمر از آب مورد مصرف

## بخش چهارم: نحوه گزارش اقدامات به عمل آمده

- اعلام گزارش طرح تشدید بصورت ماهانه در پایان هرماه و حداکثر تا هفته اول ماه بعد به تفکیک ساعات اداری و غیر اداری و تعطیل طبق فرم پیوستی از ستاد شهرستان به معاونت بهداشتی
- ثبت نتایج کنترل کیفی آب در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار
- گزارش بازرسی های بهداشتی بصورت فصلی در پایان هر فصل و حداکثر تا دهم ماه اول از فصل بعدی به تفکیک ساعات اداری در قالب بازرسی های روتین و ساعات غیراداری و روزهای تعطیل در قالب طرح تشدید طبق فرمت موجود در پرتال معاونت بهداشتی بارگذاری گردد
- ارسال گزارش سریع موارد بروز بیماری های روده ای مطابق آخرین ویرایش دستورالعمل " اقدامات بهداشت آب و فاضلاب بمنظور پیشگیری و کنترل بیماری های منتقله از آب و غذا " و پیگیری و اجرای اقدامات بهداشت محیطی لازم در کنترل موارد بروز و ارسال گزارش نهایی
- شایان ذکر است در بارگذاری گزارش در پرتال مرکز سلامت محیط و کار تعداد افراد شرکت کننده در طرح تشدید نظارت ها در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل بایستی به تفکیک ماه اول ، دوم و سوم در هر فصل گزارش گردد و آخرین ردیف جدول گزارش مربوط به مجموع ساعات انجام کار توسط بازرسین بهداشت محیط در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل می باشد که با واحد ساعت بیان می گردد .
- نکته: اگر فردی در طول یک ماه حتی به مدت ۴ ساعت فعالیت داشته باشد به عنوان یک نفر شرکت کننده در برنامه محاسبه می گردد. اما تعداد ساعات انجام کار به ازای این فرد همان ۴ ساعت منظور می گردد که با سایر ساعات انجام کار جمع می گردد.

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....

جدول عملکرد برنامه تشدید کنترل و نظارت‌های بهداشتی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

( سه ماهه ..... سال ..... )

|                                      |                      |  |
|--------------------------------------|----------------------|--|
| مراکز تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی | تعداد کل موارد موجود |  |
| اماکن عمومی                          | تعداد کل موارد موجود |  |
| اماکن بین راهی                       | تعداد کل موارد موجود |  |

| فرایند                                                                                                          | محل                                                                                      | ساعات اداری            | ساعات غیر اداری           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|
| تعداد بازدیدهای انجام شده<br>طرح تشدید                                                                          | مراکز تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی                                                     |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن عمومی                                                                              |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن بین راهی                                                                           |                        |                           |
|                                                                                                                 | تاسیسات تامین و توزیع آب                                                                 |                        |                           |
|                                                                                                                 | تاسیسات دفع فاضلاب                                                                       |                        |                           |
| کنترل مواد غذایی                                                                                                | تعداد نمونه برداری از مواد غذایی                                                         |                        |                           |
|                                                                                                                 | مقدار مواد غذایی فاسد کشف و معدوم شده (kg)                                               |                        |                           |
| کنترل بهداشت آب<br>(نیازی به آمار ساعات اداری<br>نیست، تنها آمار مربوط به<br>ساعات غیر اداری باید وارد<br>شود ) | تعداد کلر سنجی انجام شده از آب آشامیدنی                                                  | تعداد کل موارد : ..... | تعداد موارد مطلوب : ..... |
|                                                                                                                 | تعداد نمونه برداری جهت آزمایشات میکروبی آب آشامیدنی                                      | تعداد کل موارد : ..... | تعداد موارد مطلوب : ..... |
|                                                                                                                 | تعداد کلر سنجی انجام شده از استخرهای شنا                                                 | تعداد کل موارد : ..... | تعداد موارد مطلوب : ..... |
|                                                                                                                 | تعداد نمونه برداریهای میکروبی از استخرهای شنا، تفری<br>ح گاههای آبی و<br>شناگاههای طبیعی | تعداد کل موارد : ..... | تعداد موارد مطلوب : ..... |
| تعداد موارد معرفی متخلف<br>به دادگاه<br>( به تفکیک ساعات اداری و<br>غیر اداری )                                 | مراکز تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی                                                     |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن عمومی                                                                              |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن بین راهی                                                                           |                        |                           |
|                                                                                                                 | بهداشت آب                                                                                |                        |                           |
|                                                                                                                 | بهداشت فاضلاب                                                                            |                        |                           |
| تعداد مراکز و اماکن غیر<br>بهداشتی تعطیل شده<br>( به تفکیک ساعات اداری و<br>غیر اداری )                         | مراکز تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی                                                     |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن عمومی                                                                              |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن بین راهی                                                                           |                        |                           |
|                                                                                                                 | بهداشت آب                                                                                |                        |                           |
|                                                                                                                 | بهداشت فاضلاب                                                                            |                        |                           |
| تعداد موارد برخورد با دستفروشان دوره گرد (به تفکیک ساعات اداری و غیراداری)                                      |                                                                                          |                        |                           |
| تعداد افراد شرکت کننده در برنامه در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل ( نفر )                                      |                                                                                          |                        |                           |
|                                                                                                                 |                                                                                          |                        |                           |
|                                                                                                                 |                                                                                          |                        |                           |
| مجموع ساعات غیر اداری اجرای برنامه (ساعت)                                                                       |                                                                                          |                        |                           |

| نوع ماده غذایی نمونه برداری شده<br>(با ذکر نوع سنتی/ صنعتی)                                                                  | تعداد کل موارد                        | نتیجه نمونه برداری                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
| تعداد موارد رسیدگی به شکایات<br>مردمی در ساعات اداری و<br>غیراداری<br>(مرکز پاسخ گویی سلامت، مراجعه<br>حضور، مکاتبات و غیره) | بهداشت محیط مراکز و اماکن             | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت مواد غذایی                     | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت آب و فاضلاب                    | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت پرتوها                         | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | کنترل حشرات، جوندگان و عوامل بیولوژیک | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت محیط روستاها                   | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بلاایای طبیعی و حوادث غیر مترقبه      | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت هوا و کنترل آن                 | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت محیط بیمارستان ها              | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | پسماندها                              | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بیماری های منتقله از آب و غذا         | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |

**\* اخبار صحیح به اخباری اطلاق می گردد که صحت و سقم آن تایید می گردد .**

**کارشناس مسئول برنامه**  
**نام و نام خانوادگی**  
**امضاء**

1393



# دستورعمل اجرایی طرح تشدید نظارتها در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
معاونت بهداشت  
مرکز سلامت محیط و کار

اردیبهشت 1393



# "دستور العمل تشدید بازرسی های بهداشتی"

با توجه به اهمیت سلامت یکایک افراد جامعه برای دستیابی به اهداف توسعه پایدار در هر کشور و با عنایت به این مهم که امروزه بخش قابل توجهی از بیماری ها ناشی از آب و مواد غذایی مصرفی افراد در طول روز می باشد همچنین در راستای تحقق اهداف کلان وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مبتنی بر تامین و حفظ سلامتی آحاد جامعه، دسترسی به آب و غذای ایمن و سالم بعنوان یکی از اساسی ترین نیازهای جامعه مطرح می گردد.

تغییر در شیوه زندگی امروزی منجر به حضور فعال زنان در جامعه گردیده که متعاقباً عدم حضور همسران و مادران در منزل را به دنبال داشته و نهایتاً استفاده از مواد غذایی در خارج از منازل به شکل یک فرهنگ به ویژه در شهرهای بزرگ درآمده است. لذا از آن جایی که ارائه غذای سالم به افراد می تواند نقش به سزایی در پیشگیری و کنترل بیماری های منتقله از آب و غذا و ممانعت از هزینه های اقتصادی ناشی از بیماری افراد اعم از هزینه های درمانی، هزینه های ناشی از عدم حضور افراد در فعالیت های اجتماعی و .... داشته باشد کنترل و بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، طبخ، توزیع، عرضه و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی حساس، اماکن بین راهی، مراکز اقامتی و مراکز و اماکن مشابه با هدف بهبود وضعیت بهداشتی مراکز و اماکن مذکور و حفظ و ارتقاء ایمنی و سلامت مواد غذایی می تواند گامی به سوی دستیابی به جامعه ای سالم باشد. همچنین همگام با توسعه ی صنعتی و کشاورزی امکان ورود آلاینده های مختلف به منابع آب آشامیدنی وجود دارد و با توجه به وظیفه نظارتی این وزارتخانه کنترل و پایش سامانه های تامین آب در تمام مدت شبانه روز از اهمیت ویژه ای برخوردار است.

هرساله پس از اجرای موفقیت آمیز برنامه بسیج سلامت نوروزی توسط کارشناسان محترم بهداشت محیط، برنامه تشدید نظارت ها و بازرسی ها از مراکز و اماکن حساس در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل به منظور کنترل مراکز و اماکن مذکور و پیشگیری از بیماری های عفونی منتقله از آب و غذا به ویژه در فصول گرم سال توسط معاونت محترم بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی سراسر کشور برنامه ریزی و اجرا می گردد. لذا دستورالعمل زیر با توجه به سیاست های نظارتی و اجرایی وزارت جهت عملیاتی نمودن برنامه مذکور تهیه گردیده و به شرح زیر ایفاد می گردد :

## بخش اول: اقدامات اولیه و انجام هماهنگی های لازم

- برگزاری جلسات هماهنگی با سازمان ها و ادارات ذیربط از جمله استانداری، فرمانداری، بخشداری، شهرداری، سازمان صنعت، معدن و تجارت، شرکت های آب و فاضلاب، سازمان میراث فرهنگی و گردشگری، مجامع و اتحادیه های صنفی مراکز مرتبط، نیروی انتظامی، دستگاه قضایی، سازمان حفاظت محیط زیست، آموزش و پرورش، سازمان صنعت، معدن و تجارت، سازمان صدا و سیما، سازمان تربیت بدنی و ....
- هماهنگی با سازمان گردشگری در راستای کنترل بهداشتی مراکز و اماکن بین راهی و مراکز و اماکن اقامتی پذیرایی
- هماهنگی با اداره کل امور آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو در خصوص نمونه برداری های مواد غذایی و یا عقد قرار داد با آزمایشگاه های همکار جهت انجام آزمایشات مواد غذایی ( تامین اعتبار از طریق ردیف درآمدی ۱۴۰۱۲۰ )
- هماهنگی با ادارات نظارت بر مواد غذایی در راستای کنترل کارخانجات تولید مواد غذایی و نمونه برداری از مواد غذایی سنتی و صنعتی به صورت همزمان

- هماهنگی با آموزش و پرورش در کنترل شیر مدارس و تشدید نظارت ها بر بوفه های مدارس و سرویس های بهداشتی مدارس و لزوم نصب صابون مایع در سرویس ها به ویژه با توجه تغییر کاربری مدارس در ایام تعطیلات تابستانی به عنوان مراکز اقامتی فرهنگیان عزیز
- همکاری با هیات امنای مساجد و متولیان اماکن متبرکه و تشدید نظارت بر وضوخانه ها و سرویس های بهداشتی و لزوم نصب صابون مایع در سرویس ها (درون شهری و بین شهری)
- برگزاری منظم جلسات شورای سلامت و امنیت غذایی استان و شهرستان های تابعه در راستای ایجاد هماهنگی و همکاری بیشتر و بهتر در حوزه های برون بخشی به منظور حل مشکلات خاص و فصلی در هر منطقه
- برگزاری جلسات توجیهی برای مسئولین و مدیران استانی و شهرستانی و همچنین بازرسین بهداشت محیط و تذکر اهمیت اجرای برنامه
- تشکیل مستمر جلسات ستاد کنترل بیماری های روده ای با حضور فعال واحدهای درون بخشی و برون بخشی
- تهیه برنامه های کنترلی و نظارتی با درج دقیق تاریخ و اسامی افراد در کلیه سطوح و حضور فعال پرسنل بهداشت محیط جهت کنترل و بازرسی بهداشتی در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل حداقل تا ساعت ۸ شب
- آمادگی کامل تیم کنترل طغیان به همراه تجهیزات لازم و کافی

## بخش دوم: اقدامات آموزشی و اطلاع رسانی

- تهیه و نصب بنرهای آموزشی با مطالب مناسب و کاربردی در محل های عمومی ( مراکز پر جمعیت، گردشگری و توریستی و نقاط ورودی و مرکزی شهرها و اماکن بین راهی ) بویژه برای ایام تعطیلات تابستانی
- چاپ، تکثیر و توزیع پوستر و پمفلت های آموزشی در خصوص بهداشت آب و چگونگی نگهداری مواد غذایی و پیشگیری از بروز بیماری های روده ای مرتبط با آب و غذا
- اعلام تلفن تماس مردمی از طریق رسانه های استانی و شهرستانی جهت پاسخگویی به شکایات مردمی مرتبط در ساعات اداری و غیر اداری و روزهای تعطیل بصورت پیغامگیر
- هماهنگی با روابط عمومی به منظور جلب مشارکت سازمان صدا و سیما و روزنامه های محلی در خصوص افزایش سطح آگاهی مردم در زمینه رعایت بهداشت آب و مواد غذایی
- اطلاع رسانی و آموزش در خصوص روش گندزدایی توالت ها و سرویس های بهداشت عمومی
- حضور فعال در برنامه های رادیویی و تلویزیونی با هماهنگی صدا و سیما در راستای اطلاع رسانی عمومی
- اطلاع رسانی عمومی کد تلفن ۱۴۹۰ مرکز پاسخ گویی سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی – فوریت های سلامت محیط، به عنوان پل ارتباطی مردم و وزارتخانه به منظور اعلام اخبار تخلفات بهداشتی توسط مردم

## بخش سوم: اقدامات نظارتی

توجه: انتظار می رود در ساعات غیر اداری و ایام تعطیل در قالب طرح تشدید بیشتر مراکز حساس مورد بازرسی و کنترل بهداشتی قرار گیرند. مراکز حساس عبارتند از: " سوپر، فروشگاه های مواد غذایی، حلوا و سوهان فروشی، آجیل و خشکبار، شیرینی فروشی، چایخانه، کله پزی و سیرابی، کبابی و جگرکی، حلیم و آش و لوبیا، کته کبابی، آبگوشت پزی، چلوکبابی ها، اغذیه فروشی ها، پیتزا فروشی ها، کافه تریا، رستوران ها، سلف سرویس، تالارهای پذیرایی، مراکز طبخ و توزیع غذا، کترینگ های هواپیمایی وریلی، آب میوه و بستنی فروشی، کارگاه قنادی، لبنیات فروشی و کارگاه فرآورده های لبنی، کارگاه قند و نبات، کارگاه فراوری خشکبار، کارگاه بستنی سازی، انبارهای مواد غذایی و عمده فروشی ها، وگارگاه های لبنیاتی، کارگاه حلوا، سوهان و گزپزی و کارگاه های تولید و تهیه مواد غذایی، نانوائی های سنتی و شیرمال پزی و نان فانتزی، کارخانه های تولید یخ، سامانه ی تامین آب آشامیدنی، آبسرد کن ها، اماکن بین راهی، هتل و مراکز اقامتی، سرویس های بهداشتی عمومی و بین راهی، مساجد و اماکن متبرکه، پارک ها، استخرهای شنا، جایگاه های پمپ بنزین و کلیه مراکز و اماکنی که در ایام تعطیلات تابستانی بیشتر مورد استفاده قرار می گیرند "

نکته: تعداد موارد موجود به معنای تعداد مراکز و اماکن تحت نظارت در آن حوزه و تنها مطابق لیست فوق می باشد (کلیه مراکز و اماکن مد نظر نمی باشد) همچنین تعداد موارد بازرسی شده منظور تعداد موارد بازرسی از مراکز و اماکن مذکور می باشد.

- بازرسی و کنترل بهداشتی مستمر و هدفمند بر کلیه مراکز و اماکن حساس بمنظور افزایش پوشش های نظارتی
- نظارت مستمر بر اجرای برنامه در سطح شهرستان های تابعه توسط کارشناسان استانی
- انجام نمونه برداری از مواد غذایی فساد پذیر با اولویت مواد غذایی فاقد بسته بندی و تولیدات صنفی به گونه ای که از کلیه مراکز تهیه، توزیع، عرضه، حمل و نقل و فروش مواد غذایی فاقد بسته بندی در کل طول طرح یکساله حداقل یکبار نمونه برداری انجام گیرد و همچنین مواد غذایی بسته بندی شده مشکوک به فساد.

شایان ذکر است در سال های گذشته به دلیل محدودیت پذیرش نمونه های غذایی توسط آزمایشگاه ها قادر به پوشش کلیه مراکز نبودیم لذا با فعال سازی آزمایشگاه های همکار توسط سازمان غذا و دارو سازمان استاندارد، سازمان دامپزشکی و سایر آزمایشگاه های معتمد میتوان از طریق خرید خدمت، از ظرفیت ایجاد شده به نحو مطلوب استفاده نمود. درضمن منابع تامین اعتبار جهت عقد قرارداد با آزمایشگاه های مذکور ردیف درآمدي ۱۴۰۱۲۰ می باشد.

- انجام بازرسی و کنترل بهداشتی مشترک با همکاری اداره نظارت از کلیه کارخانجات تولید و بسته بندی مواد غذایی
- تشدید کنترل کیفی آب آشامیدنی (شهر، روستا، بخش های خصوصی و ...) و انجام کلرسنجی و نمونه برداری میکروبی مستمر و اعلام سریع موارد نامطلوب بصورت تلفنی و کتبی به متولیان تامین کننده آب و گزارش آن به سطح مافوق

- نظارت مستمر و نمونه برداری از آبسردکن ها و مخازن و شیرهای برداشت عمومی و جلوگیری از عرضه آب بصورت بشکه ای و سنتی
- تشدید کنترل بهداشتی استخرها و شناگاه ها و نصب تابلوهای هشدار دهنده در راستای جلوگیری از شنا در استخرهای فاقد ضوابط بهداشتی و انهار و شناگاه های طبیعی غیربهبودی شده
- تهیه و توزیع کلر مادر بین خانوارهای روستایی که آب آشامیدنی آن ها کلرزی نمی شود
- هماهنگی در راستای جلوگیری از آبیاری سبزیجات با فاضلاب خام انسانی و صنعتی
- بازرسی و کنترل بهداشتی از ترمینال های مسافربری ، ایستگاه های راه آهن ، فرودگاه ها ، اتوبوس ها و قطارهای مسافربری و امثالهم با تاکید بر عرضه بهداشتی مواد غذایی ، توزیع آب شرب سالم (فقط آب بسته بندی به صورت انفرادی توسط مسئولین مربوطه بین مسافرین ) در وسایط نقلیه مسافربری عمومی ، نظافت عمومی و نظافت سرویس های بهداشتی
- ساماندهی و جلوگیری از فعالیت دستفروشان دوره گرد مواد غذایی حساس چون آبمیوه ، بستنی ، فراورده های لبنی ، کباب ، جگر ، لواشک و ترشک غیر بهداشتی ، ساندویچ و امثالهم با هماهنگی بین بخشی ومشارکت سازمان های مربوطه
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر توزیع سالاد و سبزی خام در کلیه مراکز طبخ و تهیه مواد غذایی و اغذیه فروشی با تاکید بر سالم سازی سبزیجات
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر تهیه و توزیع شیرینی سنتی از نظر استفاده از مواد اولیه سالم از جمله خامه پاستوریزه و تخم مرغ نشان دار یا تخم مرغ مایع پاستوریزه و بسته بندی ، شیر استریلیزه و پاستوریزه و استفاده از جعبه های شیرینی مجاز بهداشتی ( دارای مهر استاندارد و مجوز وزارت بهداشت )
- بازرسی و کنترل بهداشتی وسایط حمل و نقل مواد غذایی بویژه وسایط حمل و نقل شیر و فراورده های آن با تاکید بر رعایت موازین بهداشتی و حفظ ایمنی مواد غذایی
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر مراکز و اماکن بین راهی با اولویت بهداشت فردی ، بهداشت آشپزخانه و تجهیزات ، بهداشت آب آشامیدنی و موادغذایی و بهداشت سرویس های بهداشتی بین راهی ونمازخانه ها
- تشدید نظارت ها بر پارک ها ، اماکن تفریحی ، تفرجگاه ها و اماکن زیارتی از نظر آب مصرفی دفع پساب و ...
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر مراکز اقامتی واسکان با اولویت بهداشت وسایل و لوازم اسکان وخواب مسافرین ، بهداشت محل و بهداشت آب آشامیدنی و سرویس های بهداشتی
- بازرسی و کنترل بهداشتی بر کلیه مراکز طبخ ، تهیه موادغذایی بالولویت بهداشت فردی ، بهداشت تجهیزات (استفاده ازتجهیزات مناسب وشستشو وگندزدایی مستمر آن ها و محیط کار ) وبهداشت موادغذایی (تهیه موادغذایی اولیه بهداشتی وسالم، نگهداری صحیح موادغذایی اولیه وپخته شده ، مصرف روغن خوراکی با ترانس کمتر از ۱۰ ، استفاده ازنمک تصفیه شده یددار) و درصورت استفاده ازظروف یکبار مصرف جهت غذا و نوشیدنی گرم و داغ حتماً ازظروف یکبارمصرف برپایه گیاهی استفاده شود .
- بازدید مستمر از کارخانجات تولید یخ و نمونه برداری مستمر از آب مورد مصرف

## بخش چهارم: نحوه گزارش اقدامات به عمل آمده

- اعلام گزارش طرح تشدید بصورت ماهانه در پایان هرماه و حداکثر تا هفته اول ماه بعد به تفکیک ساعات اداری و غیر اداری و تعطیل طبق فرم پیوستی از ستاد شهرستان به معاونت بهداشتی
- ثبت نتایج کنترل کیفی آب در سامانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار
- گزارش بازرسی های بهداشتی بصورت فصلی در پایان هر فصل و حداکثر تا دهم ماه اول از فصل بعدی به تفکیک ساعات اداری در قالب بازرسی های روتین و ساعات غیراداری و روزهای تعطیل در قالب طرح تشدید طبق فرمت موجود در پرتال معاونت بهداشتی بارگذاری گردد
- ارسال گزارش سریع موارد بروز بیماری های روده ای مطابق آخرین ویرایش دستورالعمل " اقدامات بهداشت آب و فاضلاب بمنظور پیشگیری و کنترل بیماری های منتقله از آب و غذا " و پیگیری و اجرای اقدامات بهداشت محیطی لازم در کنترل موارد بروز و ارسال گزارش نهایی
- شایان ذکر است در بارگذاری گزارش در پرتال مرکز سلامت محیط و کار تعداد افراد شرکت کننده در طرح تشدید نظارت ها در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل بایستی به تفکیک ماه اول ، دوم و سوم در هر فصل گزارش گردد و آخرین ردیف جدول گزارش مربوط به مجموع ساعات انجام کار توسط بازرسین بهداشت محیط در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل می باشد که با واحد ساعت بیان می گردد .
- نکته: اگر فردی در طول یک ماه حتی به مدت ۴ ساعت فعالیت داشته باشد به عنوان یک نفر شرکت کننده در برنامه محاسبه می گردد. اما تعداد ساعات انجام کار به ازای این فرد همان ۴ ساعت منظور می گردد که با سایر ساعات انجام کار جمع می گردد.

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....

جدول عملکرد برنامه تشدید کنترل و نظارت‌های بهداشتی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

( سه ماهه ..... سال ..... )

|                                      |                      |  |
|--------------------------------------|----------------------|--|
| مراکز تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی | تعداد کل موارد موجود |  |
| اماکن عمومی                          | تعداد کل موارد موجود |  |
| اماکن بین راهی                       | تعداد کل موارد موجود |  |

| فرایند                                                                                                          | محل                                                                    | ساعات اداری            | ساعات غیر اداری           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------|
| تعداد بازدیدهای انجام شده<br>طرح تشدید                                                                          | مراکز تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی                                   |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن عمومی                                                            |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن بین راهی                                                         |                        |                           |
|                                                                                                                 | تاسیسات تامین و توزیع آب                                               |                        |                           |
|                                                                                                                 | تاسیسات دفع فاضلاب                                                     |                        |                           |
| کنترل مواد غذایی                                                                                                | تعداد نمونه برداری از مواد غذایی                                       |                        |                           |
|                                                                                                                 | مقدار مواد غذایی فاسد کشف و معدوم شده (kg)                             |                        |                           |
| کنترل بهداشت آب<br>(نیازی به آمار ساعات اداری<br>نیست، تنها آمار مربوط به<br>ساعات غیر اداری باید وارد<br>شود ) | تعداد کلر سنجی انجام شده از آب آشامیدنی                                | تعداد کل موارد : ..... | تعداد موارد مطلوب : ..... |
|                                                                                                                 | تعداد نمونه برداری جهت آزمایشات میکروبی آب آشامیدنی                    | تعداد کل موارد : ..... | تعداد موارد مطلوب : ..... |
|                                                                                                                 | تعداد کلر سنجی انجام شده از استخرهای شنا                               | تعداد کل موارد : ..... | تعداد موارد مطلوب : ..... |
|                                                                                                                 | تعداد نمونه برداریهای میکروبی از استخرهای شنا، تفری<br>شناگاههای طبیعی | ح گاههای آبی و         | تعداد کل موارد : .....    |
|                                                                                                                 |                                                                        |                        | تعداد موارد مطلوب : ..... |
| تعداد موارد معرفی متخلف<br>به دادگاه<br>( به تفکیک ساعات اداری و<br>غیر اداری )                                 | مراکز تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی                                   |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن عمومی                                                            |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن بین راهی                                                         |                        |                           |
|                                                                                                                 | بهداشت آب                                                              |                        |                           |
|                                                                                                                 | بهداشت فاضلاب                                                          |                        |                           |
| تعداد مراکز و اماکن غیر<br>بهداشتی تعطیل شده<br>( به تفکیک ساعات اداری و<br>غیر اداری )                         | مراکز تهیه ، توزیع و عرضه مواد غذایی                                   |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن عمومی                                                            |                        |                           |
|                                                                                                                 | اماکن بین راهی                                                         |                        |                           |
|                                                                                                                 | بهداشت آب                                                              |                        |                           |
|                                                                                                                 | بهداشت فاضلاب                                                          |                        |                           |
| تعداد موارد برخورد با دستفروشان دوره گرد (به تفکیک ساعات اداری و غیراداری)                                      |                                                                        |                        |                           |
| تعداد افراد شرکت کننده در برنامه در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل ( نفر)                                       |                                                                        |                        |                           |
|                                                                                                                 |                                                                        |                        |                           |
|                                                                                                                 |                                                                        |                        |                           |
| مجموع ساعات غیر اداری اجرای برنامه (ساعت)                                                                       |                                                                        |                        |                           |

| نوع ماده غذایی نمونه برداری شده<br>(بازکر نوع سنتی/ صنعتی)                                                                   | تعداد کل موارد                        | نتیجه نمونه برداری                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
|                                                                                                                              |                                       |                                    |
| تعداد موارد رسیدگی به شکایات<br>مردمی در ساعات اداری و<br>غیراداری<br>( مرکز پاسخ گویی سلامت، مراجعه<br>حضور، مکاتبات وغیره) | بهداشت محیط مراکز و اماکن             | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت مواد غذایی                     | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت آب و فاضلاب                    | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت پرتوها                         | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | کنترل حشرات، جوندگان و عوامل بیولوژیک | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت محیط روستاها                   | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بلاایای طبیعی و حوادث غیر مترقبه      | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت هوا و کنترل آن                 | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بهداشت محیط بیمارستان ها              | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | پسماندها                              | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |
|                                                                                                                              | بیماری های منتقله از آب و غذا         | اخبار : ..... * اخبار صحیح : ..... |

**\* اخبار صحیح به اخباری اطلاق می گردد که صحت و سقم آن تایید می گردد .**

**کارشناس مسئول برنامه**  
**نام و نام خانوادگی**  
**امضاء**

**"بسم الله الرحمن الرحيم"**

**نحوه تنظیم برنامه عملیاتی**

**برنامه " تشدید نظارت ها و بازرسی های بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع،**

**عرضه و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی در ساعات غیراداری و**

**روزهای تعطیل "**

**سال ۱۳۹۳**

**مرکز سلامت محیط و کار**

**اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی**

## " ضرورت تهیه برنامه عملیاتی و نحوه ی تنظیم آن "

### **مقدمه**

هرساله پس از اجرای موفقیت آمیز برنامه بسیج سلامت نوروزی توسط کارشناسان محترم بهداشت محیط، برنامه تشدید نظارت ها و بازرسی ها از مراکز و اماکن مورد نظر در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل به منظور کنترل مراکز و اماکن مذکور که عمدتاً در ساعات بعد از ظهر تا شب فعالیت می نمایند و پیشگیری از بیماری های عفونی منتقله از آب و غذا به ویژه در فصول گرم سال توسط معاونت محترم بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی سراسر کشور برنامه ریزی و اجرا می گردد.

### **سیاست گذاری ها در حوزه وزارت**

سیاست های وزارت متبوع در سال های اخیر با توجه به اسناد بالادستی ( تکالیف و وظایف تعیین شده در برنامه پنجم توسعه کشور در بخش سلامت و بسته های اجرایی مصوب، نقشه جامع علمی سلامت، نقشه تحول سلامت، برنامه های ارائه شده مقام محترم وزارت در صحن مجلس شورای اسلامی و ...) و بر مبنای یودجه ریزی عملیاتی ( اختصاص اعتبارات در ازای درصد انجام کار) پایه گذاری می گردند لذا تداوم و قوت اجرای برنامه ها در تمامی حوزه های وابسته به برنامه ریزی عملیاتی- اجرایی و هدفمند بودن فعالیت ها و همچنین ارزشیابی اجرای برنامه ها و ارائه مستندات می باشد.

از این رو تهیه برنامه عملیاتی مدون جهت اجرای مناسب برنامه و ارزشیابی میزان دستیابی به اهداف تعیین شده در برنامه از ضروریات محسوب می گردد. به همین منظور برآن شدیم الگوی واحدی جهت تدوین برنامه عملیاتی در اختیار دانشگاه ها قرار داده شود تا ضمن تسهیل امر و اجرای یکنواخت برنامه تشدید نظارت های بهداشتی بر مراکز و اماکن در ساعات غیراداری و روزهای تعطیل در سراسر کشور امکان اجرای هدفمند برنامه و ارزشیابی نهایی در خصوص میزان دستیابی به اهداف تدوین شده در برنامه و تجزیه و تحلیل نقاط قوت اجراء و یا علل عدم دستیابی به اهداف در نظر گرفته شده در برنامه عملیاتی و ارائه راهکارهای مناسب جهت بهبود روند اجرای برنامه وجود داشته باشد. به همین دلیل نحوه تدوین مفاد برنامه عملیاتی به پیوست ارائه می گردد.

## نکات مهم و قابل توجه قبل از تدوین برنامه عملیاتی

- برنامه عملیاتی اجرای برنامه تشدید نظارت ها بایستی در دو سطح ستاد استان و ستاد شهرستان تهیه گردد؛
- اهداف ستاد استان بایستی در برگیرنده ی اهداف ستاد شهرستان ها باشند؛
- اهداف تا حد امکان کمی تعریف گردند تا میزان دستیابی به آن قابل اندازه گیری باشد؛
- در صورت تعریف اهداف کمی می بایست مراحل دستیابی به اهداف با توجه به میزان سهم هریک از مراحل در رسیدن به هدف تعیین گردند تا با ارزیابی انجام مراحل مذکور درصد تحقق اهداف اندازه گیری شود؛
- برنامه عملیاتی هر منطقه با توجه به شرایط و مشکلات خاص منطقه تهیه گردد.

## نحوه تدوین برنامه عملیاتی

**عنوان برنامه :** تشدید نظارت های بهداشتی در ساعات غیر اداری و روزهای تعطیل

**سطح اجرای برنامه:** □ستاد استان ..... □ستاد شهرستان .....

( در نقطه چین نام استان / شهرستان قرار می گیرد)

کارشناس هدایت و راهبری برنامه: .....

( نام کارشناسی که مسئولیت راهبری برنامه در ستاد استان یا شهرستان را بر عهده دارد درج می گردد)

### **راهبرد کلی :**

- ارتقاء وضعیت بهداشت فردی، بهداشت مواد غذایی، بهداشت ابزار و تجهیزات ، بهداشت ساختمان در مراکز تهیه، توزیع، عرضه و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی مورد نظر
- حفظ و ارتقای سطح سلامت شهروندان و مسافران در طول سال به ویژه ایام تعطیلات تابستانی و فصول گرم سال
- پیشگیری از بیماری های منتقله بوسیله آب و غذا

### **اهداف کمی اختصاصی اجرای برنامه:**

- افزایش تعداد نظارت و بازرسی های بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع، عرضه و فروش مواد غذایی مورد نظر نسبت به سال گذشته به میزان ..... درصد (تذکر: انتظار می رود در طول اجرای برنامه در هر فصل حداقل یک بار بازرسی بهداشتی از هر مرکز انجام گیرد).
- افزایش تعداد نظارت و بازرسی های بهداشتی از اماکن عمومی مورد نظر نسبت به سال گذشته به میزان ..... درصد (تذکر: انتظار می رود در طول اجرای برنامه در هر فصل حداقل یک بار بازرسی بهداشتی از هر امکنه انجام گیرد).

- افزایش تعداد نظارت و بازرسی های بهداشتی از مراکز و اماکن بین راهی نسبت به سال گذشته به میزان ..... درصد (تذکر: انتظار می رود در طول اجرای برنامه در هر فصل حداقل یک بار بازرسی بهداشتی از هر مرکز یا امکان بین راهی انجام گیرد).
  - افزایش تعداد نمونه برداری از مواد غذایی حساس (طبق تعریف ارائه شده از مواد غذایی حساس) نسبت به سال گذشته به میزان ..... درصد (تذکر: انتظار می رود در طول اجرای برنامه سالانه حداقل از هر یک از مراکز صنفی تهیه و عرضه کننده مواد غذایی حساس علاوه بر موارد شکایتی، یک بار نمونه برداری انجام گردد).
- توضیح :

اهداف کمی اختصاصی ذکر شده باید در کلیه برنامه ها موجود باشند . شایان ذکر است در صورت نیاز، ستاد استان و شهرستان می توانند، با توجه به موقعیت استانی یا شهری و مشکلات خاص منطقه تحت پوشش نسبت به تدوین اهداف دیگری علاوه بر اهداف ذکر شده در برنامه خود اقدام نمایند. لازم به ذکر است در پایان برنامه، ارزیابی میزان تحقق دستیابی به اهداف تعیین شده و تحلیل علل موفقیت و عدم موفقیت ها و ارائه گزارش الزامی است.

در راستای رسیدن به اهداف مذکور که در واقع یکی از مهمترین گام های تدوین اجرای برنامه محسوب می گردد، شناسایی موقعیت و وضعیت موجود، تهدیدها و مشکلات حاد منطقه، شناسایی نقاط حساس و بحرانی و شناسایی فرصت های محلی و منطقه ای می باشند و از آنجایی که شرایط آب و هوایی، فرهنگی، اجتماعی و مسافر پذیری استان ها و شهرهای مختلف بسیار متنوع و متفاوت است ولیکن موارد زیر به شکل اطلاعات اولیه باید در ابتدای کلیه برنامه ها گنجانده شوند:

تعداد کل مراکز مورد نظر (طبق تعریف ارائه شده در دستورعمل) تحت پوشش .....

تعداد کل مراکز مورد نظر تحت پوشش دارای معیارهای بهداشتی .....

تعداد کل مراکز مورد نظر تحت پوشش دارای معیارهای بهسازی .....

تعداد کل اماکن مورد نظر (طبق تعریف ارائه شده در دستورعمل) تحت پوشش .....

تعداد کل اماکن مورد نظر تحت پوشش دارای معیارهای بهداشتی .....

تعداد کل اماکن مورد نظر تحت پوشش دارای معیارهای بهسازی .....

تعداد کل اماکن بین راهی تحت پوشش .....

تعداد کل اماکن بین راهی تحت پوشش دارای معیارهای بهداشتی .....

تعداد کل اماکن بین راهی تحت پوشش دارای معیارهای بهسازی .....

( منظور از اماکن و مراکز مورد نظر تعداد مراکز و اماکنی است که طبق دستورعمل نام برده شده اند.)

همچنین جدول زیر با جزئیات باید در برنامه عملیاتی کلیه سطوح استان / شهرستان موجود باشد:

| تعداد کل |  |  |  |  |  |  | تعداد به تفکیک<br>نوع محل | نام مرکز<br>بهداشتی<br>درمانی |
|----------|--|--|--|--|--|--|---------------------------|-------------------------------|
|          |  |  |  |  |  |  |                           |                               |
|          |  |  |  |  |  |  |                           | ۱.                            |
|          |  |  |  |  |  |  |                           | ۲.                            |
|          |  |  |  |  |  |  |                           | ۳.                            |
|          |  |  |  |  |  |  |                           | ۴.                            |
|          |  |  |  |  |  |  |                           | تعداد کل موارد                |

**فعالیت ها :** شامل کلیه اقدامات اجرایی در راستای رسیدن به اهداف می باشند . موارد زیر جهت ارائه الگوی واحد ارائه می گردند.

(یاد آوری می گردد تدوین فعالیت های عنوان شده در برنامه و اجرای آن در کلیه سطوح الزامی بوده و در صورت نیاز ستاد استان و شهرستان می توانند، با توجه به موقعیت استانی یا شهری خود و مشکلات خاص منطقه تحت پوشش خود نسبت به تدوین فعالیت های دیگری علاوه بر موارد ذکر شده در برنامه خود اقدام نمایند.)

## 1.انجام هماهنگی های برون بخشی و درون بخشی

تعداد جلساتی که لازم است در راستای ایجاد هماهنگی های برون بخشی و درون بخشی برگزار گردند در قالب جدول زیر پیش بینی و برنامه ریزی می گردد. شایان ذکر است در پایان برنامه انتظار می رود تعداد جلسات پیش بینی شده با تعداد جلسات برگزار شده مقایسه گردند و در صورت عدم تحقق پیش بینی انجام شده علل آن تحلیل و نظرات پیشنهادی جهت رفع موانع ارائه گردند.

| تاریخ برگزاری جلسه | زمان برگزاری جلسه | سازمان مربوطه | موضوع جلسه |
|--------------------|-------------------|---------------|------------|
|                    |                   |               |            |
|                    |                   |               |            |
|                    |                   |               |            |

توضیح: مستندات مربوط به اجرا و مصوبات جلسه باید در ستاد نگهداری گردند .

طبق تجربه سال های گذشته کارگروه سلامت و امنیت غذایی در استان یکی از مناسبترین ابزارهای اجرایی و ایجاد هماهنگی در استان محسوب می گردد که پیشنهاد می گردد مسئولین بهداشت محیط در کلیه استان ها نسبت به طرح موضوع، ضرورت اجرای برنامه در کارگروه مذکور اقدام نمایند.

## 2.اقدامات آموزشی

آموزش هایی که می توانند در دستیابی به اهداف تعریف شده کمک کننده باشند در این قسمت پیش بینی می شود که در سطوح مختلفی انجام می پذیرد شایان ذکر است در پایان برنامه انتظار می رود تعداد موارد آموزشی پیش بینی شده با تعداد موارد محقق شده مقایسه گردند و در صورت عدم تحقق موارد پیش بینی شده علل آن تحلیل و نظرات پیشنهادی جهت رفع موانع ارائه گردند.

- آموزش بهداشتی کارکنان مراکز و اماکن عمومی مورد نظر (طبق تعریف ارائه شده از مراکز و اماکن) و اماکن بین راهی

| تاریخ برگزاری جلسه | زمان برگزاری جلسه | صنف هدف | تعداد افرادی که باید آموزش ببینند |
|--------------------|-------------------|---------|-----------------------------------|
|                    |                   |         |                                   |
|                    |                   |         |                                   |

- آموزش عمومی مردم از طریق رسانه های عمومی(صدا و سیما ی استانی – روزنامه و جراید محلی – بنر، استیکر، پوستر، پمفلت و موارد مشابهی که در سطح شهر نصب یا توزیع می گردند)

| نوع برنامه                | تعداد موارد برنامه های آموزشی در نظر گرفته شده با توجه به موضوع آن |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| صدا و سیما                |                                                                    |
| روزنامه و جراید           |                                                                    |
| بنر، استیکر، پوستر، پمفلت |                                                                    |
| سایر موارد                |                                                                    |

- برگزاری جلسات توجیهی مسئولین و مدیران برون بخشی استانی و شهرستانی به منظور استفاده از ظرفیت ها و همکاری های برون بخشی

|                                                                                         |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|
| تعداد جلسات توجیهی مسئولین و مدیران برون بخشی استانی و شهرستانی که نیاز است برگزار گردد |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|

- برگزاری جلسات بازآموزی و توجیهی بازرسین بهداشت محیط جهت ایجاد آمادگی اجرای برنامه

|                                                                           |  |
|---------------------------------------------------------------------------|--|
| تعداد جلسات بازآموزی و توجیهی بازرسین بهداشت محیط که نیاز است برگزار گردد |  |
|---------------------------------------------------------------------------|--|

### 3. انجام نظارت ها

- تعداد بازرسی های بهداشتی مورد نیاز جهت کنترل مراکز مورد نظر طبق تعریف ارائه شده از مراکز و اماکن مورد نظر) .....
- تعداد بازرسی های بهداشتی مورد نیاز جهت کنترل اماکن مورد نظر طبق تعریف ارائه شده از مراکز و اماکن مورد نظر) .....
- تعداد بازرسی های بهداشتی مورد نیاز جهت کنترل مراکز و اماکن بین راهی) .....
- تعداد موارد مورد نیاز نمونه برداری از مواد غذایی حساس (مطابق تعریف ارائه شده از مواد غذایی مورد نظر) در طول اجرای برنامه) .....

شایان ذکر است در پایان برنامه انتظار می رود تعداد موارد بازرسی پیش بینی شده با تعداد موارد محقق شده مقایسه گردند و در صورت عدم تحقق موارد پیش بینی شده علل آن تحلیل و نظرات پیشنهادی جهت رفع موانع ارائه گردند.

با توجه به اینکه بخش اعظم اجرای برنامه انجام نظارت ها می باشد بهتر است برنامه نظارت های بهداشتی با تمام جزئیات در سطوح شهرستان و برنامه نظارت و پایش عملکرد واحدهای زیرمجموعه در اجرای برنامه در سطوح استان تهیه گردند . به این منظور تدوین جداول زیر در برنامه عملیاتی با توجه به نوع سطح تهیه می گردند.

#### سطوح استان :

| نام شهرستان | تاریخ نظارت و پایش |
|-------------|--------------------|
|             |                    |
|             |                    |

شایان ذکر است در پایان برنامه به منظور مستند نمودن نتیجه نظارت ها و پایش های به عمل آمده انتظار می رود جدول زیر تکمیل و در ستاد نگهداری گردد.

| نام شهرستان | تاریخ نظارت و پایش | نقاط قوت موجود | نقاط ضعف موجود | پیشنهادهای ارائه شده جهت بهبود روند اجرای برنامه |
|-------------|--------------------|----------------|----------------|--------------------------------------------------|
|             |                    |                |                |                                                  |

#### سطوح نظارتی در سطح استان و شهرستان :

برنامه نظارت ها با بیان جزئیات در قالب جدول زیر باید طراحی گردیده و در محل نگهداری شود .

| روز | تاریخ | محل/مسیر نظارت | اسامی تیم نظارتی | اسامی کشیک مستقر در ستاد |
|-----|-------|----------------|------------------|--------------------------|
|     |       |                |                  |                          |
|     |       |                |                  |                          |

در راستای اجرای بهتر برنامه و به منظور مستند نمودن اقدامات انجام شده جهت پیگیری شکایات مردمی جدول زیر تهیه و در محل ستاد نگهداری گردد .

| تاریخ | مورد شکایت | مسئول پیگیری | شرح پیگیری |
|-------|------------|--------------|------------|
|       |            |              |            |
|       |            |              |            |

#### 4. گزارش اقدامات

نتایج و اقدامات صورت گرفته در طول طرح باید مطابق جدول گزارش عملکرد بصورت ماهانه در ستاد شهرستان و بصورت فصلی در ستاد استان جمع بندی گردند و نهایتاً تا 10 روز پس از پایان فصل به مرکز نمابر گردد

شایان ذکر است در پایان برنامه انتظار می رود ارزشیابی نهایی در خصوص میزان دستیابی به اهداف تدوین شده در برنامه عملیاتی و تجزیه و تحلیل نقاط قوت اجرا و نقاط ضعف و علل عدم دستیابی به اهداف در نظر گرفته شده در برنامه عملیاتی و ارائه راهکارهای مناسب جهت بهبود روند اجرای برنامه بصورت گزارش مکتوب به مرکز ارسال گردد.

|                       |                                                                                                                        |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| مربوط به ستاد شهرستان | تاریخ های جمع بندی و ارائه گزارش به ستاد استان ( ماهانه )                                                              |
| مربوط به ستاد استان   | تاریخ جمع بندی و ارائه گزارش به مرکز سلامت محیط و کار (فصلی)                                                           |
| مربوط به ستاد استان   | تاریخ ارزیابی میزان دستیابی به اهداف مدون در برنامه عملیاتی و ارسال گزارش تحلیلی اجرای برنامه به مرکز سلامت محیط و کار |

## جدول گانت

تهیه جدول گانت برای کلیه فعالیت های در نظر گرفته شده و درج آن در انتهای برنامه عملیاتی ضروری می باشد .

لازم است مدیران گروه نسبت به ارزیابی اجرای برنامه عملیاتی مذکور و میزان دستیابی به اهداف در نظر گرفته شده اقدام نمایند و در صورت عدم دستیابی به اهداف مشکلات موجود را تحلیل و بررسی نموده و نقاط ضعف و قدرت اجرای طرح را به صورت مکتوب و طی گزارشی به مرکز ارسال نمایند .

در پایان ضمن تشکر از اقدامات صورت گرفته در سال های گذشته به منظور اجرای هر چه بهتر این برنامه یاد آور می گردد این برنامه جهت تداوم و قوت اجرای برنامه، هدفمند و کارآمد نمودن هر چه بیشتر برنامه، دستیابی به مشکلات و نواقص اجرایی موجود، استفاده از تجارب ارزنده اجرایی، مستند نمودن و به تصویر کشیدن کلیه زحمات و فعالیت های شبانه روزی همکاران تهیه گردیده است لذا در صورتی که پیشنهادی برای ارتقاء، تکمیل و بهبود برنامه در نظر دارید خواهشمند است موارد بصورت مکتوب به مرکز اعلام گردند .