



مبارك

رمضان

مبارك

رمضان



گزارش فعالیت های واحد بهداشت محیط

مرکز بهداشت شهرستان قم

در برنامه نظارتی عید سعید فطر

تهیه و تنظیم : واحد بهداشت محیط شهرستان

تیر ماه ۱۳۹۶

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ



مقدمه :

همزمان با پایان ماه مبارک رمضان و ایام تعطیلات عید سعید فطر و حضور گسترده مسافری و زائرین در شهر مقدس قم، واحد بهداشت محیط مرکز بهداشت شهرستان قم از صبح روز ۴ لغایت ۶ تیرماه ۹۶ با استقرار تیمهای نظارتی در سطح شهر و بویژه در هسته مرکزی شهر، حرم مطهر، مسجد مقدس جمکران و محورهای مواصلاتی اقدام به تشدید نظارتها و کنترل های بهداشتی

نمود

اهداف برگزاری کشیک عید سعید فطر

۱. بازرسی هدفمند از مراکز و اماکن حساس و سامانه های تامین آب آشامیدنی
۲. نمونه برداری هدفمند از مواد غذایی سنتی و صنعتی
۳. کنترل بهداشت و ایمنی مواد غذایی در سطح عرضه به منظور پیشگیری از بروز طغیان بیماری های منتقله از آب و غذا
۴. پیگیری موارد طغیانهای ناشی از آب و غذا و یا موارد تهدید علیه بهداشت عمومی در صورت گزارش
۵. پیگیری موارد شکایات سامانه ۱۹۰



انستیتو ملی پژوهش‌ها و خدمات بهداشتی-امانی قسم
معاونت بهداشتی
مرکز بهداشت شهرستان

مقاله علمی

با احترام به پیوست برنامه کشیک حد سعید نظر واحد بهداشت محیط در سال ۱۳۹۶، که از مورخ ۱۳۹۶/۰۴/۰۴ لغایت ۱۳۹۶/۰۶/۰۶ برنامه ریزی گردیده ارسال می گردد. لذا ضروری است در راستای ارتقای سلامت زائران و شهروندان در این ایام، کارشناسان محترم بهداشت محیط آن مرکز مطابق با برنامه تنظیمی، نسبت به نظارت و کنترل بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی در حوزه بازرسی تعیین شده اقدام نمایند. شایان ذکر است که توجه به موارد زیر در اجرای برنامه حائز اهمیت می باشد:

- ۱- حضور فعال بازرسان و کارشناسان بهداشت محیط با کاور توریت های سلامت محیط و تجهیزات یرتابل بازرسی نظیر تیلت، دماسنج لیزری، شوری سنج، تست یراکسید روغن و ... در زمان اجرای برنامه.
- ۲- کنترل و بازرسی بهداشت محیطی از کلیه مراکز تهیه، تولید، عرضه و فروش مواد غذایی با اولویت بهداشت فردی و بهداشت مواد غذایی.
- ۳- پوشش نظارت و بازرسی های بهداشت محیطی اماکن عمومی حساس.
- ۴- کنترل و بازرسی سیستم های آبرسانی محل ها و مراکز تعالی.
- ۵- کنترل و بازرسی مدیریت بهداشت و ایمنی محل ها و مراکز تعالی در این ایام.
- ۶- کنترل و بازرسی کافتجات یخ، دکه های یخ فروشی.
- ۷- ثبت فعالیت های اجرایی برنامه در سامانه جامع بازرسی، در خصوص واحدهایی که چک لیست آنها در سامانه بارگذاری نشده است و با سایر اطلاعات نظیر میزان ترفیق و ... آمار مربوطه در فایل اکسل ثبت و ارسال گردد.
- ۸- گزارش عملکرد روزانه می بایست پس از پایان کار در تابلوکیشن عملکرد بهداشت محیط ثبت گردد.
- ۹- پیگیری شکایات مردمی در موضوعات مرتبط با برنامه، ثبت شده در سامانه شکایات مردمی (بهداشت ۱۹۰).
- ۱۰- اندازه گیری بار میکروبی سطوح یا توجه به تجهیزات یرتابل موجود.
- ۱۱- توجه ویژه به کنترل روغن در تهیه غذا با کمک دستگاه های سنجش یرتابل TPM.
- ۱۲- توجه ویژه به میزان نمک مصرفی در غذا و استفاده از نمک تصفیه شده تیلور مجدد بد دار و عدم استفاده از سنگ نمک در تهیه غذا.
- ۱۳- توجه ویژه به میزان نمک مصرفی و نوع آن و عدم استفاده از افزودنی های غیر مجاز و اولویت رعایت بهداشت فردی و تجهیزاتی در تالاریس ها.

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت شهید مطهری

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت امام خمینی (ره)

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت امام رضا (ع)

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت امام حسین (ع)

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت جندقیان

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت چمران

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت امام حسن عسکری (ع)

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت نوحید

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت انسجام

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت فردوسی

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت جمهوری

جناب آقای / سرکار خانم ...

مدیر محترم مرکز خدمات جامع سلامت ۱۲ فروردین



شماره: ۱۳۸۹۳/۱۳۲۲/د

تاریخ: ۱۳۹۶/۰۲/۰۳

پیوست: دارد

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی قم

معاونت بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان

۱۴. توجه ویژه به ایمنی مواد غذایی از جمله میزان و نوع نمک، میزان و نوع روغن و مواد اولیه سالم مورد استفاده در تهیه غذا و تهیه شربت و کنترل کلیه مراحل در مراکز مربوطه و دقت در زمان نگهداری مواد غذایی پخته شده
۱۵. در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف در بسته بندی غذا از ظروف یکبار مصرف مناسب، ظروف یکبار مصرف بر پایه گیاهی و یا آلومینیومی استفاده شود.

دکتر مصد جوادی باقری
رئیس مرکز بهداشت شهرستان
از طرف آگهی بهداشتی کمیسیون

برنامه تشدید بازدید و نظارت بر مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی حساس در برنامه کشیک عید سعید فطر سال ۱۳۹۶

ایام هفته	اکیپ ۱	اسامی رانندگان	اکیپ ۲	اسامی رانندگان	اکیپ ۳	اسامی رانندگان	اکیپ ۴	اسامی رانندگان	ستاد	اسامی رانندگان
یکشنبه	حسین سبحانی فرهاد اسدزاده	دست افکن	محمد تقی دبیری محسن ونکی	نبی رضایی	مصطفی محمدجانی علی اکبر ده پهلوان	عبدالحسینی	مجتبی موسوی ناصر نظری	دده بیگی	اکبری	خوشرو
	منطقه مرکز امام حسین ع امام صادق ع بعد از افطار		منطقه انسجام بعد از افطار				منطقه مرکز فرقانی، خازنی و یادگار امام			
دوشنبه تعطیل	عبدالرشادشورچه ولی اکبری	خوشرو	سعید قلی زاده کرم آقامحمدی	رخشان	محسن فراهانی مهدی ذوالفقاری	قدیمی	مظفر ریاضی مجتبی زارع نیا	عبدالحسینی	باباخانی	دست افکن
	جاده اراک - دستچرد		جاده قم تهران				حرم کشیک شب			
سه شنبه تعطیل	عبدالرشادشورچه ولی اکبری	خوشرو	سعید قلی زاده کرم آقامحمدی	رخشان	محسن فراهانی مهدی ذوالفقاری	قدیمی	مظفر ریاضی مجتبی زارع نیا	عبدالحسینی	باباخانی	دست افکن
	جاده اراک		جاده قم تهران				حرم کشیک شب			

بازدید از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی (شهری و بین راهی)



بازدید از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی (شهری و بین راهی)



بازدید از مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی (شهری و بین راهی)



ارائه آموزش های لازم در خصوص بهداشت مواد غذایی و ابزار و لوازم کار



ارائه آموزش های لازم در خصوص بهداشت فردی و نظافت عمومی



ادامه فعالیت کارشناس بهداشت محیط علیرغم مصدوم شدن در حین بازدید



کنترل مواد غذایی عرضه شده در نمایشگاه فصلی



کنترل مواد غذایی و نمونه برداری



استفاد از تجهیزات پرتابل بازرسی



کنترل مواد غذایی و معدوم نمودن مواد غذایی غیر بهداشتی و فاسد



کنترل منابع آب مصرفی و کلر سنجی آب



برگزاری کشیک مشترک با بازرسان سازمان صنعت، معدن و تجارت



اطلاع رسانی از طریق صدا و سیما



**عملکرد واحد بهداشت محیط مرکز بهداشت شهرستان قم در برنامه نظارتی عید سعید
فطر - تیر ماه ۱۳۹۶**

تعداد	موارد
۳۹۴	تعداد مراکز تهیه عرضه و فروش مواد غذایی حساس بازدید شده * *
۹۱	تعداد اماکن عمومی حساس بازدید شده * *
۱۵۷	تعداد کل اماکن و مراکز بین راهی بازدید شده * *
۸	تعداد سامانه آبرسانی بازدید شده * *
۱۶	تعداد کل موارد نمونه برداری مواد غذایی * *
۹	تعداد کل نمونه برداری میکروبی آب آشامیدنی * *
۱۲۸	تعداد کل موارد سنجش کلر آزاد باقیمانده آب آشامیدنی * *
۱۳۸۷	مقدار کل مواد غذایی فاسد، کشف و ضبط و معدوم شده به کیلوگرم/لیتر * *
۱۶	تعداد موارد رسیدگی به شکایات مردمی گزارش سامانه ۱۹۰ * *
۲۰۸	تعداد کل موارد سنجش با تجهیزات پرتابل * *



عید فطر مبارک