



خبرگزاری: مهر

گروه خبری: علمی

تاریخ: ۱۳۹۴/۴/۱۷

توصیه های بهداشتی در توزیع نذورات؛

احتمال شیوع بیماری های عفونی در مکان های تهیه غذا

تهیه و توزیع آش نذری ۸۰ تنی

معاون مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، اقدامات این مرکز به منظور حفظ و ارتقاء سلامت روزه داران در ماه مبارک رمضان و لیالی قدر را تشریح کرد.

به گزارش خبرگزاری مهر، محسن فرهادی گفت: بر اساس آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و به منظور رعایت ضوابط بهداشتی از جمله بهداشت فردی، محیطی و مواد غذایی در این مکان -ها و مراسم عمومی و جلوگیری از بروز مسمومیت -های گسترده در راستای حفظ و ارتقاء سلامت روزه داران، دستورالعمل -هایی به معاونت -های بهداشتی دانشگاه -ها و دانشکده -های علوم پزشکی جهت اجرا ابلاغ شده است.

وی با اشاره به برخی فعالیت -های خاص در ماه مبارک رمضان از قبیل توزیع نذورات و غذا و همچنین برگزاری مجالس افطاری و مراسم احیاء شب های قدر در مساجد و اماکن مذهبی توسط روزه داران و هیئت امناء مساجد، گفت: با توجه به گرم شدن هوا و قرار گرفتن ماه مبارک رمضان در فصل تابستان احتمال شیوع بیماری -های منتقله از آب و غذا، به ویژه بیماری -های عفونی روده ای در مکان -هایی که به صورت دسته جمعی غذا تهیه و توزیع می گردد، افزایش می یابد.

معاون مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، تشدید کنترل، نظارت و بازرسی مستمر از مراکز تهیه و توزیع زولبیا، بامیه، آش و حلیم -پزی -ها، رستوران ها، کبابی ها و قنادی -ها و انجام بازرسی های مستمر شبانه روزی در طول ماه مبارک رمضان را از اقدامات دیگر این مرکز برشمرد.

فرهادی، هماهنگی برون بخشی با شهرداری -ها، دهیاری -ها، نیروی انتظامی و مراجع قضائی به منظور جلوگیری از عرضه مواد غذایی حساس به صورت دوره گردی، هماهنگی با مسئولین ذیربط به منظور ساماندهی دستفروشان در ماه مبارک رمضان، هماهنگی با سازمان های مرتبط به ویژه سازمان تبلیغات اسلامی و امور مساجد، جهت حضور مدیران شبکه های بهداشت و درمان یا کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان در جلسه



مبلغین به منظور ارائه توصیه های بهداشتی و تاکید بر تذکرات لازم مبنی بر رعایت این اصول توسط مردم را از اقدامات مشارکتی این مرکز عنوان کرد.

معاون مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، در ادامه به روزه داران و برگزار کنندگان مراسم مذهبی که اقدام به توزیع نذورات و غذا می کنند توصیه کرد: در صورت مصرف سالاد و سبزیجات مراحل سالم سازی را رعایت کنند. برای تهیه غذا از نمک -های بسته بندی- یددار تصفیه شده دارای مجوز بهداشتی و آرم استاندارد و نیز از روغن با ترانس پایین (زیر ۵) و ترجیحاً روغن مایع استفاده می کنند.

فرهادی خاطر نشان کرد: از نگهداری مواد غذایی پخته شده در دمای محیط به مدت طولانی (حداکثر دو ساعت) خودداری و در صورت الزام به نگهداری بیشتر از دو ساعت باید مواد غذایی پخته شده در دمای زیر ۴ درجه و یا بالای ۶۳ درجه سانتی گراد نگهداری و همچنین از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در مجاورت هم در داخل یخچال و یا سردخانه خودداری شود.

وی تاکید کرد: در هنگام توزیع غذا، از راه رفتن افراد توزیع کننده غذا بر روی سفره ها جلوگیری شود و توزیع آب، شربت و یا شیر در مراسم سحر و یا افطاری با لیوان یکبار مصرف صورت گیرد، و از فرو بردن لیوان و پارچ بداخل ظروفی که آب و شربت داخل آن است، جلوگیری شود.

فرهادی همچنین خاطر نشان کرد: به منظور رعایت حقوق شهروندی و پیشگیری از آتش سوزی احتمالی باید از استعمال مواد دخانی در محل های مسقف به خصوص در شب-های مبارک قدر بپرهیزند.

معاون مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت، در پایان از هم وطنان خواست موارد مسمومیت های غذایی و مشکلات بهداشتی را به ستاد فوریت های سلامت و محیط و کار کشور با شماره ۱۴۹۰ اعلام نمایند.



۱۷ مورد بررسی تخلفات دارویی و صدور اخطار به داروخانه های تابعه در سه ماه اول سال ۹۴

۸ مورد شرکت در جلسه دادگاه و داسرا و تعزیرات در ارتباط با تخلفات دارویی در سه ماه اول سال ۹۴

۳۰ مورد امحاء داروهای مکشوفه قاچاق از داروخانه ها و کشفیات نیروی انتظامی در سه ماه اول سال ۹۴

۱۶ مورد بازدید مشترک با تعزیرات، اصناف، نیروی انتظامی، کارشناسان معاونت های درمان و بهداشت از داروخانه ها و مراکز غیرمجاز عرضه دارو

تحت پوشش نظارتی در سه ماه اول سال ۹۴

۱۱ مورد ارسال پرونده تخلفات دارویی به داسرا در سه ماه اول سال ۹۴

مدیر اداره نظارت بر امور داروی معاونت غذا و داروی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، در مورد آثار زیانبار قاچاق کالاهای سلامت محور و خطرات استفاده از فرآورده های قاچاق و غیرمجاز، افزود: به دلیل عدم اطلاع از شرایط ورود و نگهداری اقلام قاچاق و غیرمجاز به لحاظ حفظ سلامت عمومی جامعه، قابلیت مصرف انسانی ندارد

وی با تاکید بر اینکه خطر قاچاق کالاهای سلامت محور به سلامت مردم آسیب می رساند، گفت: منشأ تولید اقلام قاچاق و غیرمجاز نامعلوم است و بسته بندی آنها ممکن است گویای شرکت تولیدکننده واقعی نباشد. همچنین، شرایط نگهداری و حمل و نقل داروهای قاچاق و غیرمجاز قبل از مصرف مشخص نیست.

به گفته عبدلی، مصرف اقلام قاچاق و غیرمجاز بی کیفیت و سمی گاهی باعث بروز عوارض جانبی جبران ناپذیری می شود و کسی پاسخگوی بروز مشکلات و عواقب ناشی از مصرف آنها نیست.

وی افزود: برخی از داروهای قاچاق و غیرمجاز از قبیل داروهای لاغری به صورت دست ساز در داخل کشور تحت شرایط غیر استاندارد تهیه می گردند و شامل داروهای روان گردان و مخدر بوده و اعتیادآور هستند و باعث نارسایی های کبدی و کلیوی و حتی مرگ زودرس می گردند.

انتهای پیام/