

دستورالعمل نظارت و کنترل بهداشت نانوائی ها در مناطق روستایی



دستورالعمل کنترل بهداشت نانوائی ها در مناطق روستایی

دفتر عمران و توسعه روستایی

فروردین ۱۳۸۴

دستورالعمل نظارت و کنترل بهداشت نانوائی ها در مناطق روستایی

دستورالعمل کنترل بهداشت نانوائی های روستایی

نقش دهیارها در تأمین و بهبود بهداشت محیط روستایی

یکی از مشکلات بزرگ مناطق روستایی وجود آلودگی های مختلف در محیط زندگی و مبتلا شدن ساکنین روستا به بیماری هایی است که از این آلودگی ها ایجاد می شوند.

در قانون اساسی کشور به ضرورت رعایت مسایل بهداشتی توجه زیادی شده است. در اصل های سوم، بیست و نهم و چهل و سوم قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران که بر گرفته از تعلیم و احکام دین مبین اسلام است، بر ضرورت تأمین بهداشت و درمان به عنوان نیازهای اساسی مردم تأکید شده است.

دهیارها می توانند با آگاه ساختن اهالی روستا از طریق رعایت بهداشت عمومی و فردی سبب کاهش بیماری های مختلف در محیط های روستایی شوند. همچنین می توانند با همکاری سازمان های مسئول، آموزش های مناسبی را به منظور رعایت مسائل بهداشتی به مردم ارائه دهند.

بر اساس بند ۲۰ ماده ۱۰ فصل دوم از اساسنامه تشکیلات و سازمان دهیارها مصوب هیأت وزیران مورخ ۱۳۸۰/۱۱/۲۱، مراقبت بر وضعیت بهداشتی نانوائی ها و معرفی اماکن غیر بهداشتی در مناطق روستایی به مسئولان ذی ربط؛ از جمله وظایف دهیار و دهیاری محسوب می گردد. در این راستا دهیاران باید با هماهنگی و همکاری شوراهای اسلامی روستایی، بخشدارها، فرماندارها، استاندارها و سایر سازمانهای مسئول؛ آموزش های مناسبی را برای رعایت مسائل بهداشتی به مردم ارائه دهند.

هدف

هدف از تدوین این دستورالعمل ارائه مفاد نظام مدیریت بهداشتی در نانوائی های روستایی و اجرای هدفمند و نظام مند آن می باشد که از جمله مهمترین خروجی ها و یافته های مهم آن می توان به موارد زیر اشاره نمود:

- ۱- اجتناب از تولید و مصرف غیر بهداشتی نان در مناطق روستایی.
- ۲- مبارزه با حشرات و عوامل آلوده کننده در نانوائی ها بویژه در محیط های تهیه خمیر.
- ۳- آموزش نانوایان، ساکنین روستا و دهیاران به منظور رفع یا کاهش آلودگی های زیست محیطی و بهداشتی در نانوائی ها.

دستورالعمل نظارت و کنترل بهداشت نانوائی ها در مناطق روستایی

ماده ۱- تعاریف

۱- اماکن عمومی روستایی

اماکنی را گویند که مورد استفاده عموم ساکنین روستا قرار می‌گیرند و یا اینکه خدماتی که ارائه می‌دهند به گونه‌ای است که عموم ساکنین به عنوان مشتری یا مراجعه کننده از آن بهره‌مند می‌گردند. این اماکن در روستاها عمدتاً عبارتند از: کشتارگاه‌ها، قصابی‌ها، قهوه‌خانه‌ها، نانوائی‌ها، مساجد و زیارتگاه‌ها، غسلخانه و گورستان، گرمابه‌ها، مراکز توزیع و فروش مواد غذایی و آرایشگاه‌ها.

۲- بهداشت اماکن عمومی

به مجموعه فعالیت‌هایی که برای جلوگیری از ایجاد و پخش بیماریها و بیمار شدن مردم و نیز بالابردن سطح سلامتی و تندرستی آنها در اماکن عمومی انجام می‌شود، بهداشت اماکن عمومی گفته می‌شود. مواردی نظیر تهیه و تأمین آب آشامیدنی سالم، دفع صحیح فاضلاب و زباله، حرارت، رطوبت، روشنایی و تهویه کافی و مناسب، مبارزه با جوندگان و حشرات و همچنین وجود جعبه کمک‌های اولیه به عنوان اصول کلی بهداشت اماکن عمومی مطرح می‌شوند.

ماده ۲- کنترل بهداشت در نانوائی ها

از جمله فعالیت‌های مهم دهیاری‌ها توجه وافر به شرایط بهداشتی تهیه و پخت نان در روستا می‌باشد. کلیه کنترل‌ها و نظارت‌های بهداشتی در این زمینه باید با همکاری و هماهنگی خانه‌های بهداشت روستایی و یا سایر مسئولان بهداشتی منطقه انجام پذیرد. نکات مهمی که در جهت رعایت بهداشت عمومی و فردی در نانوائی‌ها و در راستای اعمال بندهای ۲۰ ماده ۱۰ اساسنامه دهیاریها باید حتماً مورد ملاحظه و توجه دقیق قرار بگیرند به قرار زیر می‌باشند:

۱- حتی الامکان باید تلاش گردد از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر استفاده گردد.

۲- از جوش شیرین به دلیل پیامدهای مضر آن نباید در داخل خمیر استفاده گردد. این ماده سبب بروز عوارضی همچون کم خونی، پوکی استخوان، نفخ و عوارض سوء گوارشی در انسان می‌گردد.

۳- عمل تخمیر خمیر نان باید به صورت کامل و مناسب صورت گیرد.

۴- فرآیند پخت نان باید به صورت کامل انجام پذیرد. این قضیه علاوه بر کمک به ارائه نان سالم و بهداشتی؛ از ضایعات نان که یکی از مشکلات مهم کشور می‌باشد نیز ممانعت می‌نماید.

۵- بر نحوه عملکرد نانواها در محل‌های پخت نان و نیز در منازل روستایی به منظور رعایت هر چه بیشتر بهداشت، نظارت و کنترل دقیق گردد.

دستورالعمل نظارت و کنترل بهداشت نانوائی‌ها در مناطق روستایی

۶- ظروف خمیرگیری باید صاف، تمیز و بدون درز باشند. نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری الزامی است.

۷- استفاده از روپوش رنگ روشن به هنگام کار و کلیه مراحل فعالیت در نانوائی برای فرد نانوا و سایر کسانی که با خمیر و مراحل پخت نان سروکار دارند، الزامی می باشد. این روپوش بسته به شرایط محیطی باید حداقل هفته ای یکبار با آب و مواد شوینده شستشو گردد.

۸- حتی الامکان باید نمک مصرفی در تهیه خمیر از نوع تصفیه شده باشد.

۹- به منظور دفع پسماندهای تولید شده در این اماکن باید از زباله دان و ظروف مناسب و درپوش دار استفاده نمود. این سطل‌ها باید قابل شستشو بوده و دارای ظرفیت مناسب باشند. استفاده از کیسه های زباله در داخل این ظروف کاملاً الزامی است.

۱۰- آب مصرفی در این اماکن باید کاملاً بهداشتی و فاقد هرگونه آلودگی باشد.

۱۱- کف سالن این اماکن باید از جنس قابل شستشو بوده و دارای شیب مناسب به منظور تخلیه پساب حاصله باشد. از طرف دیگر دیوارهای این اماکن نیز بایستی تا زیر سقف کاشیکاری شده و بدون فرورفتگی، شکاف، درز و طاقچه باشند.

۱۲- دربها و پنجره ها باید بدون شکستگی و قابل شستشو باشند. همچنین دربها و پنجره‌های بازشوی این اماکن بایستی مجهز به توری فلزی باشد تا از ورود مگس و حشرات به داخل این اماکن جلوگیری شود.

۱۳- سقف این اماکن باید صاف و بدون ترک خوردگی باشد.

۱۴- رعایت بهداشت فردی از جانب کلیه کارکنان نانوائی‌ها کاملاً الزامی است.

۱۵- این اماکن باید دارای سیستم تهویه مناسب بویژه در فصل تابستان باشند.

۱۶- از استعمال دخانیات به هنگام کلیه مراحل تهیه خمیر و پخت نان باید جداً پرهیز نمود.

باید توجه داشت که ارائه آموزشهای بهداشتی عمومی و فردی بهداشتی در زمینه تولید نان در نانوائی‌ها و داخل منازل؛ به ساکنین روستاها از طریق دهیارها و سایر افراد مسئول اهمیت بسیار زیادی دارد.