

دستورالعمل کنترل بهداشت قنادهای در مناطق روستایی اجرایی دفن بهداشتی پسماندهای عادی در سطح روستاهای کشور



شیوه نامه کنترل بهداشت قنادهای  
در مناطق روستایی

معاونت امور دهیارها  
دفتر عمران و توسعه روستایی  
زمستان ۱۳۸۵

## شیوه نامه کنترل بهداشت قنادهای روستایی

### نقش دهیارها در تأمین و بهبود بهداشت محیط روستایی

یکی از مشکلات بزرگ مناطق روستایی وجود آلودگی‌های مختلف در محیط زندگی و مبتلا شدن ساکنین روستا به بیماری‌هایی است که از این آلودگی‌ها ایجاد می‌شوند. 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 تعالیم و احکام دین مبین اسلام است، بر ضرورت تأمین بهداشت و درمان به عنوان نیازهای اساسی مردم تأکید شده است. دهیارها می‌توانند با آگاه ساختن اهالی روستا از طریق رعایت بهداشت عمومی و فردی سبب کاهش بیماری‌های مختلف در محیط‌های روستایی شوند. همچنین می‌توانند با همکاری سازمان‌های مسئول، آموزش‌های مناسبی را به منظور رعایت مسائل بهداشتی به مردم ارائه دهند.

بر اساس بندهای ۲، ۱۴، ۲۰، ۲۶ و ۴۴ ماده ۱۰ فصل دوم از اساسنامه، تشکیلات و سازمان دهیارها مصوب هیأت وزیران مورخ ۱۳۸۰/۱۱/۲۱، مراقبت بر اجرای مقررات بهداشتی و وضعیت بهداشتی اماکن عمومی و همچنین معرفی اماکن غیر بهداشتی در مناطق روستایی به مسئولان ذی ربط؛ از جمله وظایف دهیار و دهیاری محسوب می‌گردد. در این راستا دهیاران باید با هماهنگی و همکاری شوراهای اسلامی روستایی، بخشدارها، فرماندارها، استاندارها و سایر سازمان‌های مسئول؛ آموزش‌های مناسبی را برای رعایت مسائل بهداشتی به مردم ارائه دهند.

### هدف

هدف از تدوین این شیوه نامه ارائه مفاد نظام مدیریت بهداشتی در قنادهای روستایی ( برای روستاهای بزرگ و دارای قنادی ) و اجرای هدفمند و نظام مند آن می‌باشد. ضمن رعایت کلیه ضوابط و مقررات ابلاغی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی؛ موارد ذکر شده در این شیوه نامه نیز توسط دهیارها مورد توجه قرار می‌گیرند. از جمله مهم ترین خروجی‌ها و یافته‌های مهم این شیوه نامه می‌توان به موارد زیر اشاره نمود:

- ۱- اجتناب از تولید و مصرف غیر بهداشتی انواع مختلف شیرینی در مناطق روستایی.
- ۲- مبارزه با حشرات و عوامل آلوده‌کننده در قنادهای ها .
- ۳- آموزش قنادها و شیرینی پزها، ساکنین روستا و دهیاران به منظور رفع یا کاهش آلودگی‌های زیست محیطی و بهداشتی در قنادهای ها.

## ماده ۱- بهداشت مراکز عرضه و توزیع مواد غذایی

مجموعه فعالیت‌هایی که برای جلوگیری از بروز و شیوع بیماریها و بیمار شدن مردم و نیز بالابردن سطح سلامتی و تندرستی آنها در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی انجام می‌شود، اقدام مهمی در جهت توسعه بهداشت این اماکن محسوب می‌گردد. 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 مراکز عرضه و توزیع مواد غذایی مطرح می‌شوند.

## ماده ۲- کنترل بهداشت در قنادی‌ها

با توجه به اینکه در بیشتر موارد از روش‌های دستی برای تهیه شیرینی در روستاها استفاده می‌شود، لذا کلیه کنترل‌ها و نظارت‌های بهداشتی در زمینه تهیه و پخت شیرینی در قنادی‌های روستایی 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 قنادی‌ها و در راستای اعمال بندهای ۲، ۱۴، ۲۰، ۲۶ و ۴۴ ماده ۱۰ اساسنامه و تشکیلات دهیارها باید حتماً مورد ملاحظه و توجه دقیق قرار بگیرند به قرار زیر می‌باشند:

۱- کارگران قنادی باید از نظر سلامت و عدم ابتلاء به بیماری‌های مختلف بویژه بیماری‌های عفونی مورد معاینه قرار گیرند.

۲- از آنجایی که در این واحدها کارگران مستقیماً با مواد اولیه شیرینی در تماس بوده و برای تهیه خمیر غالباً با دست مواد اولیه را مخلوط و آماده می‌نمایند؛ لذا باید دستهای خود را قبل از شروع بکار با آب و صابون شسته و اگر ناخنهایشان بلند است، آنها را کوتاه کنند چون زیر ناخنهای بلند محیط مناسبی برای رشد و نمو میکروبیها بوده و اغلب مقدار زیادی میکروب در آنجا موجود است. کارگران شاغل در این اماکن حتماً باید بعد از رفتن به سرویس‌های بهداشتی، دستهای خود را با آب و صابون تمیز شسته و با برس زیر ناخن‌ها را پاک نمایند و سپس مشغول به کار شوند.

۳- استفاده از روپوش رنگ روشن به هنگام کار و کلیه مراحل فعالیت برای افراد شاغل در قنادیها الزامی می‌باشد. برای جلوگیری از کثیف شدن روپوش بهتر است از پیش بند پلاستیکی یا پارچه‌ای و یا چرمی استفاده شود. در موقع استراحت و خروج از کارگاه پیش بند را باز کنند و هرگز با لباس کار به درون سرویس‌های بهداشتی نباید رفت. توصیه می‌شود در هنگام کار ترجیحاً از دستکش‌های یکبار مصرف استفاده گردد.

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

۵- کارگاه و محیط داخلی قنادی باید دارای شرایط عمومی زیر باشد:

## دستورالعمل کنترل بهداشت قنادی‌ها در مناطق روستایی اجرایی دفن بهداشتی پسماندهای عادی در سطح روستاهای کشور

۱-۵- کارگاه باید تا حد امکان وسیع و مناسب باشد. همچنین ساختمان آن طوری بنا گردد که از نور و هوای کافی برخوردار بوده و در عین حال پنجره های آن طوری نصب شده باشند که از ورود گرد و غبار به محیط کارگاه جلوگیری بعمل آید. همچنین پنجره ها و دربهای بازشوی این اماکن بایستی مجهز به توری فلزی باشد تا از ورود مگس و حشرات به داخل این اماکن جلوگیری شود. دیوارهای سالن تهیه و آماده سازی ( کارگاه ) تا زیر سقف با کاشی یا سنگ پوشانده شوند تا بتوان به آسانی آنها را شستشو داد.

۲-۵- کف کارگاه بایستی از جنس مصالح مقاوم و قابل شستشو با شیب مناسب به سمت کف شور مفروش گردد. تأکید می شود که مجرای خروج فاضلاب نیز حتماً در کف تعبیه شود تا هنگام نظافت دیوارها و کف سالن، پسابها از آنجا خارج شده و به سیستم دفع بهداشتی فاضلاب هدایت گردند.

۳-۵- سقف این اماکن باید صاف و بدون ترک خوردگی باشد.

۴-۵- دودکش فر و اجاق باید طوری ساخته شوند که دود به داخل کارگاه وارد نشود و نیز بگونه ای نباشد که در اثر وزش باد دوده از داخل دودکشها به داخل کارگاه ریخته و روی خمیر و شیرینی ها بنشیند.

۶- رعایت بهداشت و نظافت وسائل مورد استفاده در قنادی ها در سطح روستا بسیار مهم می باشد بطوری که عدم رعایت این نکات باعث اشاعه آلودگی های مختلفی می گردد. موارد عمده به شرح زیر می باشند :

### ۱-۶- میز کار

در اماکن پخت شیرینی میز نسبتاً بزرگی وجود دارد که خمیر را روی آن پهن نموده و با قالبهای مخصوص می برند. در مواردی که میز کار از چوب ساخته شده باشد باید سطحش صاف و یکنواخت باشد و خلل و فرجی در آن وجود نداشته باشد تا خمیر در آنها نمانده و بعد از اتمام کار بتوان خوب سطح میز را شستشو داده و تمیز کرد. بعد از اتمام کار حتماً باید روی میز را با پارچه تمیز پوشاند تا گرد و خاک و کثافات روی آن ننشینند. بدیهی است استفاده از میزهای ساخته شده از فولاد ضد زنگ با سطوح کاملاً صاف از نظر بهداشتی بهتر و مناسب تر است.

### ۲-۶- قالب و وسایل برش

بعد از اتمام کار باید قالبها و دیگر وسایل برش از قبیل کارد و غیره خوب شسته و تمیز گردند و همچنین از استعمال قالبهای زنگ زده جداً خودداری شود. در صورت استفاده از قیفهای پارچه ای

برای نظافت آنها باید دقت کافی مبذول داشت. به این ترتیب که بعد از پایان کار باید فوراً آنها را شسته و تمیز نمود.

#### ۶-۳- ظروف مخصوص پخت شیرینی

ظروف ذکر شده وسایلی هستند که شیرینی را قبل از پختن در آن می چینند تا برای پختن درون فر بگذارند. از آنجا که این وسایل خیلی زود در اثر مواد چرب شیرینی، چرب می شوند و این چربی توأم با خرده سوخته های شیرینی در روی ظروف و دیسهای مربوطه می ماند، لذا در نظافت آنها باید دقت زیاد نمود. ظروف و سینی های پخت را باید روزانه پس از خاتمه کار با آب و مواد پاک کننده چربی ( شوینده ها ) شسته و با مواد گندزدای مجاز گندزدایی نمود.

#### ۶-۴- قیفهای قنادی

در کارگاه های ساده شیرینی پزی برای تهیه شیرینی هایی که خمیر آنها نسبتاً آبکی بوده و قالبهای فلزی را نمی توان برای برش آنها بکار برد، از وسیله ای به نام قیف از جنس پارچه به شکل مخروط استفاده می نمایند. در نظافت قیف های پارچه ای باید دقت کافی مبذول گردد، به این ترتیب که بعد از پایان کار باید فوراً آنها را شسته و تمیز کرد. تا حد امکان باید از استعمال این قبیل قیف ها خودداری شود زیرا نظافت آنها مشکل می باشد. به جای آنها می توان از قیف های کاغذی استفاده نمود که خودبخود بعد از یک مرتبه استعمال غیر قابل استفاده می گردند.

۷- در مورد شیرینی هایی که پس از تهیه مستقیماً برای فروش عرضه می گردند و هیچگونه حرارتی نمی بینند باید توجه بسیار زیادی نمود (نظیر نان خامه ای و شیرینی های تر)، زیرا غالب مسمومیت های ناشی از مصرف شیرینی در نتیجه استعمال این قبیل شیرینی ها پیدا می شود. در این گونه موارد استفاده از خامه پاستوریزه شده کاملاً الزامی است.

علاوه بر آن باید از استعمال نان خامه ای کهنه و مانده جداً خودداری شود و مغازه هایی که نان خامه ای و شیرینی تر می فروشند باید حتماً دارای یخچال بوده و این گونه شیرینی ها را در یخچال نگهداری نمایند ( از معرض عوامل فاسد کننده نظیر گرما، گرد و خاک، مگس، حشرات موزی و غیره دور باشند) و هرگز نباید برای جلب نظر مشتری در هوای آزاد و معرض گرد و خاک قرار داده شوند.

۸- هنگام فروش باید از دست زدن به شیرینی جداً خودداری کرده و فروشنده، شیرینی را با انبورک مخصوص یا دستکش برداشته و در جعبه یا پاکت قرار دهد.

## دستورالعمل کنترل بهداشت قنادی‌ها در مناطق روستایی اجرایی دفن بهداشتی پسماندهای عادی در سطح روستاهای کشور

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- از استعمال دخانیات به هنگام کلیه مراحل تهیه شیرینی و پخت آن باید جداً پرهیز نمود.

۱۱- وجود جعبه کمک‌های اولیه در کلیه مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی الزامی می‌باشد.

باید توجه داشت که ارائه آموزش‌های بهداشتی عمومی و فردی در زمینه تولید شیرینی در قنادی‌ها؛ به ساکنین روستاها از طریق دهیارها و سایر افراد مسئول اهمیت بسیار زیادی دارد. دهیاران می‌توانند بوسیله جزوات آموزشی، بروشورهای مناسب، نشریه، برگزاری جلسات آموزشی و یا سایر روشها؛ کارگران و مسئولین قنادی‌ها را با اصول بهداشت در این اماکن آشنا سازند.

ایران، دهیار