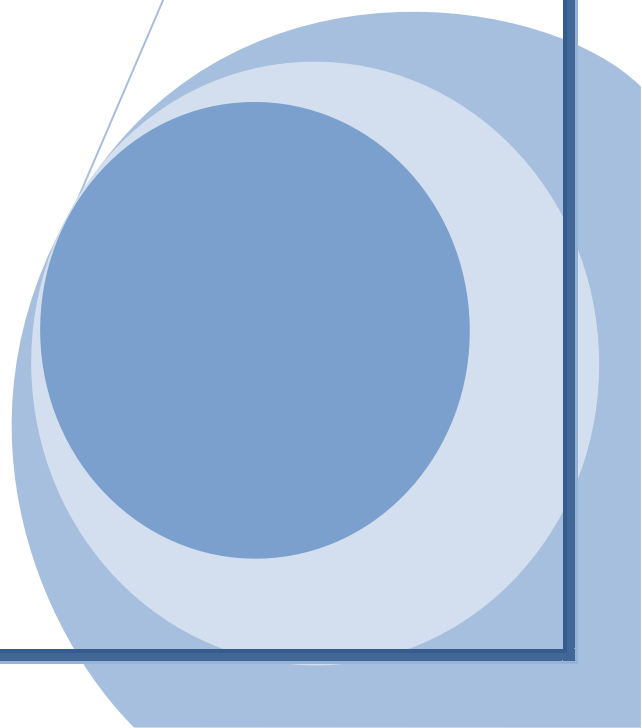
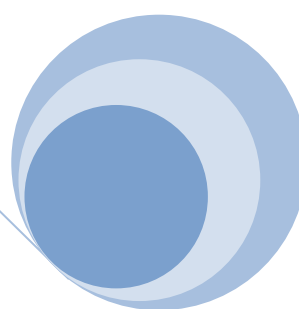
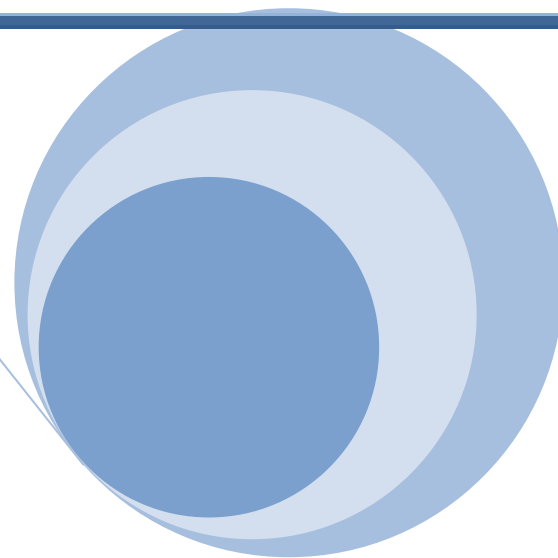


دستور العمل بهداشت محیط پایگاه تغذیه سالم

معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

۱۳۹۶





فهرست مطالب

عنوان	صفحه
مقدمه.....	4
تعاریف.....	۴
اصول مکان یابی پایگاه تغذیه سالم مدارس.....	۵
اصول طراحی و معماری پایگاه تغذیه سالم مدارس.....	۵
بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم.....	۷
ایمنی و شرایط فنی ساختمان پایگاه تغذیه سالم مدارس.....	۸
بهداشت فردی و عمومی.....	۱۰
تجهیزات و لوازم کار.....	۱۰
نظارت پایش پایگاه تغذیه سالم.....	۱۱

مقدمه

دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم بر اساس ماده سه آیین نامه اجرایی تأمین، حفظ و ارتقای سلامت جسمی، روانی و اجتماعی دانش آموزان با هدف ارتقای تأمین بخشی از انرژی و مواد مغذی مورد نیاز، ارائه مواد غذایی سالم و جلوگیری از عرضه مواد غذایی کم ارزش تغذیه ای به آنها، تهیه و تنظیم شده است.

۱- هدف و دامنه کاربرد

به منظور ارتقای سلامت تغذیه ای دانش آموزان این دستورالعمل باید در کلیه مدارس دولتی و غیر دولتی اعم از ابتدایی، متوسطه اول و دوم اجرا گردد.

۲- تعاریف

در این دستورالعمل، واژه ها و اصطلاحات با تعاریف زیر به کار برده می شود:

۲-۱- پایگاه تغذیه سالم

به مکانی اطلاق می شود که تهیه و یا عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی آماده مصرف به صورت سرد و گرم در آن انجام می گیرد.

تذکر: با توجه به هماهنگی های بعمل آمده، قوانین و مقررات مربوط به پایگاه تغذیه سالم در مورد تعاونی آموزشی نیز صدق می کند.

۲-۳- وزارتین

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و واحد های تابعه

وزارت آموزش و پرورش و واحد های تابعه

۲-۳- مواد غذایی سالم

غذای سالم یا ایمن غذایی است که از مواد اولیه سالم و ایمن تهیه شده باشد و عاری از مواد زیان بخش و مضر باشد.

۲-۴- مواد غذایی فاسد و یا غیر قابل مصرف

مواد غذایی است که رنگ، بو، مزه و قوام آن تغییر کرده و یا تاریخ مصرف آن منقضی شده و یا در شرایط نامطلوب نگهداری شده باشد.

۲-۵- تجهیزات

منظور از تجهیزات در این دستورالعمل، ابزار و وسایلی هستند که برای تهیه، نگهداری و توزیع مواد غذایی، ایمنی و خدماتی در پایگاه تغذیه سالم مورد استفاده قرار می گیرند.

۶-۲- بهداشت محیط

عبارت است از کنترل عوامل فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی، رادیولوژیکی، و غیره که در محیط زندگی بر سلامت جسمی، روانی و اجتماعی انسان تاثیر می گذارد.

۷-۲- بازرسی

به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین و الزامات بهداشتی ناشی از آن ها می باشد.

بهداشت محیط پایگاه تغذیه سالم

۳- اصول مکان یابی

۱ - انتخاب مکان مناسب جهت استقرار پایگاه تغذیه سالم در مدارس با توجه به شرایط اقلیمی محل از نظر میزان تابش آفتاب، میزان بارندگی، جهت بادهای غالب و ... بدین معنا که مثلاً در مناطق پرباران و یا بسیار گرم، پایگاه تغذیه سالم را ترجیحاً در فضای بسته مراکز آموزشی و در مناطق با آب و هوای معتدل، پایگاه تغذیه سالم را در فضای باز (حیاط مدرسه) مستقر نمود.

۲ - دارای دسترسی راحت، ایمن و مناسب برای استفاده کنندگان

۳ - دارا بودن فاصله ای مناسب از محل جمع آوری پسماند و سرویس های بهداشتی (توالت ها) به گونه ای که محل قرارگیری پایگاه تغذیه سالم می بایست ضمن رعایت کلیه عوامل مذکور در دورترین فاصله ممکن از مراکز تولید بو و آلودگی در نظر گرفته شود.

۴ - قرار داشتن در معرض دید و کنترل مسئولان مراکز آموزشی

۴- اصول طراحی و معماری

پایگاه تغذیه سالم مدارس در تعریف عام آن به مکان عرضه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده اطلاق می‌شود که در اینصورت میزان فضای لازم تابع نوع خدمات ارائه شده در پایگاه فوق می‌باشد ولیکن در مواردی که طبخ مواد خوراکی نیز در آن انجام می‌شود، ابعاد فیزیکی بیشتری را می‌طلبد که مشروح هر یک از الگوهای مربوطه به شرح زیر است:

پایگاه تغذیه سالم نوع اول: این پایگاه صرفاً عرضه و فروش مواد خوراکی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده را به

عهده دارد و دارای عناصر و شرایط زیر می‌باشد:

۱. یخچال ویتربنی
 ۲. روشویی و حوله برای استفاده کارکنان پایگاه تغذیه سالم
 ۳. قفسه‌بندی دیواری جهت نگهداری مواد خوراکی
 ۴. قفسه‌های زمینی دردار جهت ذخیره و انبار مواد خوراکی
 ۵. ظروف زباله دردار و قابل شستشو
 ۶. قفسه یا رختکن جهت نگهداری لوازم شخصی فروشنده
 ۷. جعبه کمک‌های اولیه
 ۸. تجهیزات گرمایشی مثل شوفاژ یا بخاری
 ۹. تجهیزات سرمایشی
- تذکر: در صورت استفاده از الگوی اول نوع پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی باید قابل نظافت، تمیز، بدون رطوبت و نم باشد. تبصره: در مدارس کم جمعیت (زیر ۱۰۰ نفر) و استان‌های محروم کشور بندهای ۳، ۴، ۶، ۸، ۹ الزامی نمی‌باشد. همچنین در خصوص بند ۱ به جای یخچال ویتربنی دار از یخچال معمولی سالم استفاده نمایند.

پایگاه تغذیه سالم نوع دوم: این پایگاه علاوه بر فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده، مواد غذایی

گرم و طبخ شده را نیز تهیه و عرضه می‌نماید که دارای شرایط زیر می‌باشد:

- ۱) رعایت بندهای نوع اول
- ۲) اجاق گاز
- ۳) ظرفشویی دو لگنه مجهز به آب گرم و سرد
- ۴) قفسه جهت نگهداری ظروف

۵) میزکار جهت آماده سازی مواد خوراکی

۶) قفسه یا کمد در دار جهت ذخیره و انبار مواد غذایی اولیه مثل پیاز و سیب زمینی و روغن

۷) در صورت استفاده از الگوی دوم: پوشش دیوار محل پخت، باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر از جنس سنگ، کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.

۷-۱) چنانچه ارتفاع دیوار بیش از ۲۷۰ سانتیمتر است باید تازیر سقف از جنس سنگ، کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.

۸) در صورت استفاده از الگوی دوم: پوشش کف از جنس سنگ، سرامیک، کاشی یا موزائیک غیر لغزنده باشد.

۹) در صورت مجزا بودن محل پخت از عرضه مواد غذایی اجرای بند ۸ و ۷ برای محل پخت الزامی است.

۵- بهداشت مواد غذایی سرد یا گرم

۱- میوه و سبزیهایی که به صورت خام مصرف می شوند، باید مطابق دستور العمل های مرکز سلامت محیط کار و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به شرح ذیل به دقت شسته و گندزدایی گردند:

۱-۱- مرحله اول: شستشو، سبزیجات به خوبی پاک و شستشو گردد تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.

۱-۲- مرحله دوم: انگل زدایی، سبزیجات در یک ظرف ۵ لیتری آب حاوی مایع ظرف شویی (۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی به ازای هر لیتر آب) قرار داده شود و بعد از ۵ دقیقه به آرامی سبزیجات از ظرف خارج گردد و با آب شستشو داده شود.

۱-۳- مرحله سوم: گندزدایی، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) قاشق پودر پرکلرین (یا یک قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد) در ۵ لیتر آب حل گردد و سبزیجات به مدت ۵ دقیقه در داخل محلول قرار داده شود.

۱-۴- مرحله چهارم: شستشو با آب، سبزیجات گندزدایی شده مجدداً با آب سالم شسته شوند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا گردد.

۱-۵- در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزیجات استفاده می گردد باید این مواد دارای پروانه ساخت یا ورود بوده و گندزدایی سبزیجات مطابق دستورعمل شرکت سازنده انجام گردد.

۱-۶- سبزی و صیفی جاتی که بعد از طبخ مصرف می گردد باید قبل از طبخ به خوبی پاک و شستشو گردد و نیازی به گندزدایی نیست.

۱-۷- در صورتی که سبزیجات به صورت بسته بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می گردد باید سبزیجات بسته بندی دارای پروانه ساخت باشند در این صورت نیاز به سالم سازی سبزیجات نمی باشد.

۲- مواد غذایی از قبیل سبزی و میوه پس از تهیه بلافاصله شسته و گندزدایی شده، در یخچال نگهداری شود.

۳- محصولات غذایی بسته بندی شده باید از تولیدات کارخانجات معتبر تهیه و دارای پروانه ساخت، سری ساخت، تاریخ تولید و مصرف باشد.

۴- غذا باید در محلی تمیز و عاری از گرد و خاک، مگس، حشرات و جانوران موذی نگهداری شوند.

۶- غذاهای خام و پخته را باید در یخچال جدا از هم نگهداری کرد و با هم مخلوط ننمود.

۸- غذاهای پخته شده نباید بیش از نیم ساعت خارج از یخچال نگهداری شوند.

۹- در تهیه غذا از نمک یددار تصفیه شده که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت می باشد، استفاده شود.

۱۰- از بسته بندی و عرضه مواد خوراکی در کاغذهای باطله، روزنامه و کیسه های پلاستیکی مصرف شده و رنگی اکیدا خودداری شود.

۱۱- در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف این ظروف باید مخصوص مواد غذایی گرم یا سرد باشند.

۱۲- غذا از زمان پخت تا هنگام توزیع باید کاملاً داغ باشد.

۱۳- مواد غذایی پس از خارج شدن از حالت انجماد (یخ زدگی) باید هرچه زودتر مصرف شوند و از انجماد مجدد مواد غذایی خودداری گردد در غیر این صورت بزودی فاسد می گردند.

تبصره: غذاهایی که از بیرون (مراکز پخت) تهیه می شوند، وضعیت بهداشتی مرکز پخت و شرایط حمل و نقل غذا باید مطابق با دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹ معاونت بهداشت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

۶- ایمنی و شرایط فنی ساختمان

۱ - در محل پایگاه تغذیه سالم نوع دوم صرفاً اقلام مجاز و سالم خوراکی عرضه شود و از فروش لوازم التحریر و سایر کالاها اکیداً خودداری گردد.

۲ - مشخصات کف، دیوارها و سقف پایگاه تغذیه سالم:

- پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی باید قابل نظافت، تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.
- پوشش دیوار محل پخت، باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر از جنس سنگ، کاشی، سرامیک سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.
- پوشش سقف محل عرضه باید تمیز و قابل نظافت باشد
- پوشش سقف محل طبخ باید مصالح ساختمانی قابل نظافت بدون درز و شکاف، صاف و به رنگ روشن باشد.
- پوشش کف مراکز عرضه باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل نظافت باشد
- پوشش کف محل طبخ، باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، بدون درز و شکستگی دارای کف شور مجهز به شتر گلو به تعداد مورد نیاز، دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو، و نصب توری ریزبرروی آن باشد.

۳ - مشخصات درها و پنجره‌ها:

- در و پنجره‌ها باید از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی باشد.
- نصب توری مناسب در پنجره محل طبخ الزامی است. (توری باید متحرک و قابل تعویض یا شستشو باشد).

۴ - تأسیسات بهداشتی

الف - دارای آب آشامیدنی و سیستم فاضلاب مورد تایید وزارت بهداشت و درمان باشد.

ب - سیستم گرمایشی می‌تواند به اشکال گوناگون از قبیل شوفاژ و یا بخاری باشد که در صورت کاربرد انواع بخاری، احتراق به صورت کامل انجام گرفته و گازهای حاصله به وسیله دودکش به خارج از محوطه پایگاه تغذیه سالم هدایت شوند.

ج - برخورداری از جریان هوا و تهویه مناسب و حتی الامکان نصب هواکش.

د - در صورت استفاده از اجاق گاز برای پخت و پز، تعبیه دستگاه تهویه مکانیکی (هود) در قسمت فوقانی اجاق گاز ضروری است.

ه - تأمین نور کافی و مناسب با استفاده از منابع روشنایی طبیعی و مصنوعی

و - عایق کاری کف و دیوارها به منظور جلوگیری از نفوذ رطوبت

۷- بهداشت فردی و عمومی

۱- کلیه کارگران، متصدیان و یا اشخاصی (دانش آموزان) که به نحوی در امر تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی در پایگاه تغذیه سالم مدارس انجام وظیفه می نمایند. موظفند کارت بهداشت معتبر (معاینه پزشکی) صادره از مراکز بهداشت وابسته به دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی در محل کار خود داشته باشند. (مدت اعتبار کارت معاینه پزشکی افرادی که در تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی سروکار دارند **شش ماه** و افرادی که صرفاً در توزیع و فروش مواد غذایی بسته بندی شده دخالت دارند **یک سال** می باشد).

- تبصره: جهت دریافت کارت بهداشت می توانند به کلیه دفاتر پیش خوان دولت یا دفاتر خدمات سلامت مراجعه نمایند.
- ۲- اشخاصی که در محل پایگاه تغذیه سالم کار می کنند می بایست ملبس به روپوش سفید (و در محل پخت نیز ملبس به کلاه) بوده و موظف به استفاده از وسایل بهداشتی (حوله و صابون مایع) می باشند.
- ۳- کلیه پرسنل پایگاه تغذیه سالم ملزم به رعایت بهداشت فردی شامل کوتاه نگهداشتن ناخن ها و شستن دست ها با آب و صابون بعد از هر بار تواله و قبل از شروع به کار می باشند.
- ۴- مسئول دریافت وجه در تهیه و توزیع مواد خوراکی دخالتی نداشته باشد.
- ۵- نصب جعبه کمکهای اولیه مجهز به لوازم مورد نیاز در محل پایگاه تغذیه سالم الزامی است.
- ۶- نظافت روزانه محیط پایگاه تغذیه سالم ضروری است.
- ۷- کارکنان پایگاه تغذیه سالم در صورت ابتلاء به بیماریهای واگیر مثل سرماخوردگی، اسهال، آنژین و بیماریهای پوستی تا بهبودی کامل باید از تماس با مواد غذایی خودداری نمایند.
- ۸- مسئول پایگاه تغذیه سالم جهت خشک کردن ظروف شسته شده از وسیله خشک و تمیز و عاری از آلودگی استفاده نماید.
- ۹- مسئول پایگاه تغذیه سالم جهت برداشتن مواد غذایی آماده مصرف از پنس (انبرک) استفاده نماید.
- ۱۰- از دست به دست کردن غذای پخته شده (دستمالی) بخصوص گوشت ها خودداری گردد.

۸- تجهیزات و لوازم کار

الف - ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذایی یا آماده سازی مواد خوراکی در پایگاه تغذیه سالم مدارس باید دارای شرایط زیر باشند :

۱- استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز اعلام شده ، ممنوع است .

۲- در صورت استفاده از ظروف لعابی می بایست کاملاً سالم و فاقد شکستگی و لب پریدگی باشند.

۳- برای پخت مواد غذایی از ظروف ضد زنگ و متناسب با درجه پخت استفاده شود .

۴- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف کاملاً شسته و هر چند یکبار گندزدایی شوند.

۵- وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویتترین یا قفسه دردار نگهداری شوند.

۶- استفاده از قندان، نمکدان و نظیر آنها بدون سرپوش ممنوع است.

ب - میز کار می بایست دارای شرایط زیر باشد :

۱- سطح میز کار باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد و پس از هر بار استفاده شسته و گندزدایی گردد.

۲- سطل زباله بهداشتی ، قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله بوده و پس از هر بار تخلیه شسته شود.

۳- در صورت استفاده از گاز شهری و یا کپسول گاز مایع، کنترل مستمر لوله ها، بست ها و شیرآلات از نقطه نظر ایمنی و جلوگیری از نشت گاز ضروری است.(استفاده از کپسول آتش نشانی الزامی است)

۹- پایش و نظارت

۱- نظارت بر اجرای دقیق دستور عمل بر عهده کمیته بهداشت، تغذیه و ایمنی در استان ها می باشد که ترکیب اعضا و شرح

وظایف آنها در تفاهم نامه امضاء شده توسط وزرای آموزش و پرورش و بهداشت، درمان و آموزش پزشکی درج شده است.

۲- وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برابر با بازرسی های انجام شده از پایگاه تغذیه سالم، در صورت عدم رعایت نکات

دستورالعمل بهداشت محیط پایگاه تغذیه سالم می تواند برابر با قانون اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و

بهداشتی اقدام نماید.