

نکات کلیدی در بازرسی و نظارت های

بهداشت محیطی

از اماکن و مراکز مشمول ماده ۱۳

گردآوری و تألیف:

دکتر محمدرفیع حیدری

داروساز - MPH

انتشارات دانشگاه علوم پزشکی شیراز



سرشناسه

: حیدری، محمدرضا، ۱۳۴۹-

عنوان و نام پدیدآور

: نکات کلیدی در بازرسی و نظارت های بهداشت محیطی از اماکن و مراکز مشمول ماده ۱۳ گردآوری و تألیف محمدرضا حیدری

مشخصات نشر

: شیراز: دانشگاه علوم پزشکی شیراز، ۱۳۹۲.

مشخصات ظاهری

: ۱۷۶ ص: مصور، جدول، نمودار

فهرست

: دانشگاه علوم پزشکی شیراز: ۱۴۶.

بک

: ۹۷۸-۶۰۰-۶۳۹۱-۲۶-۷

وضعیت فهرست نویسی

: فیا

داشت

: کتابنامه

یادداشت

: نمایه

موضوع

: ف. و شگاه ها و مقارن ها - بهداشت

موضوع

: م. نای - بازرسی

شناسه افزوده : دانشگاه شکی و خدمات بهداشتی درمانی استان فارس

رده بندی کنگره

: TX۵۲۰ ۱۳۰

رده بندی دیویی

: ۳۶۰

شماره کتابشناسی ملی

: ۳۴۱۱۱۱۶

نکات کلیدی در بازرسی و نظارت های بهداشت محیطی از اماکن و مراکز مشمول ماده ۱۳

گردآوری و تألیف: دکتر محمدرضا حیدری

ویراستار: دکتر سید علی تقی

مدیر تولید: دکتر سید علی تقی

ناشر: انتشارات دانشگاه علوم پزشکی شیراز

امور اجرایی نشر: ساراهاشمی - قاسم علیش - سید علی تقی - باقرزاده

صفحه آرای: موسسه کتاب آرایان شیراز

چاپخانه: باران با همکاری کانون تبلیغات

چاپ اول: ۱۳۹۲ شمارهگان: ۵۰۰ جلد: ۱۰۰ قیمت: ۱۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۶۳۹۱-۲۶-۷ ISBN 978-600-6391-26-7

آدرس: شیراز - بلوار کریمخان زند - ساختمان مرکزی دانشگاه علوم پزشکی شیراز - طبقه: هفتم - اداره انتشارات دانشگاه

تلفن: ۰۷۱۱-۲۱۲۲۴۴۳ - تلفن و دورنگار: ۰۷۱۱-۲۳۵۱۸۶۵

آدرس اینترنتی: <http://Nashr.sums.ac.ir>

پست الکترونیکی: Nashr@sums.ac.ir

اعضای شورای انتشارات دانشگاه علوم پزشکی شیراز

به ترتیب حروف الفبا

دکتر علی اکبر اسدی پویا

دکتر حمید رضا پاکشیر

دکتر محمد رضا پنجه شاهین

دکتر علیرضا چوبینه

دکتر سید حسن حاتم

دکتر فرخنده شریانی

دکتر رکسانا شریانی

دکتر نسرین شکر

دکتر منیژه عبدالهی

دکتر کوروش عزیزی

فاطمه عللشاهیان

دکتر مهراڻ کریمی

دکتر فهیمه کمالی

دکتر حمید محمدی

دکتر فخرالدین مصباح اردکانی

دکتر سعید نعمتی

دکتر سهما نمازی

امیدوارم توانسته باشم با تألیف این کتاب گوشه‌ای از این دردناک و بی‌مرز و بوم ادا کرده باشم.
این کتاب را تقدیم می‌کنم به پدر و مادرم بزرگواری، به خاطر زحمت فراوانی که برایم کشیده‌اند،
به همسر خوبم به خاطر صبر و شکیبایی‌اش،
به گل‌های زیبای زندگی‌ام زهرا و محمدحسین،
به کلیه اساتیدی که صادقانه برایم زحمت کشیده‌اند،
و تمامی کسانی که در راستای اعتلای علمی این مرز و بوم مشقت‌های فراوان کشیده‌اند.

دکتر محمدرضا حیدری

مقدمه:

پس از سال‌ها تجربه کاری و فعالیت در سطوح مختلف سیستم‌های بهداشتی، اعم از شبکه‌های بهداشت و درمان، مرکز بهداشت، بهداشت محیط، بهداشت حرفه‌ای و اداره نظارت بر مواد غذایی به این نتیجه رسیدم که اولاً دروسی که در دانشکده‌های بهداشتی تدریس می‌شود، در زمینه مواد غذایی به کاردان‌ها، کارشناسان و حتی کارشناسان ارشد بهداشت محیط در زمینه بهداشت مواد غذایی تدریس می‌شود بسیار کم و محدود است. ثانیاً پس از ورود این نیروها به عرصه‌های اجرایی، مدیریت آن‌ها در زمینه بازرسی و نظارت از مراکز و اماکن تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی است و دروس مهندسی مواد غذایی در این زمینه کاربرد کمتری دارد. ثالثاً دوره‌های کارآموزی آن‌ها نیز به دلیل عدم وجود منبع درسی بدون و هر اینکه در اغلب موارد مدرسین این دوره‌ها افراد دانشگاهی بوده که بیشتر دیدگاه علمی دارند، و کمتر در زمینه‌های اجرایی فعالیت نموده‌اند، نتوانسته توانایی‌های مورد نیاز فارغ‌التحصیلان را با نیاز سیستم اجرایی تطبیق نماید.

لذا به دلایل فوق تصمیم گرفتم تا ماحصل تجارب اجرایی علمی خود را در طول دوران تصدی مسئولیت‌های مختلف در کنار تحصیلات و پایان‌نامه دوره MPH به یک کتاب گره زده و مجموعه‌ای را گردآوری نمایم تا در آن تقریباً آنچه را که یک بازرس و ناظر بهداشت محیط در حوزه کاری دانشگاه علوم پزشکی و به خصوص در پست نظارت و بازرسی لازم است بداند، به صورت مجله‌ای گرد داشته باشد.

از این مجموعه می‌توان هم به عنوان یک منبع، جهت واحد درسی در دروس تئوری یا واحدی کارآموزی استفاده نمود و هم می‌توان آن را در اختیار کسانی قرار داد که پس از فراغت از تحصیل در سیستم‌های بازرسی و نظارت بهداشت محیط مشغول به کار می‌شوند. بسیاری از مطالبی که در این کتاب آورده شده است ماحصل تجارب این جانب و همکاری است که بنده را در تهیه‌ی این کتاب راهنمایی نموده‌اند و شاید در هیچ جای دیگر نتوان این گونه مطالبی اجرایی و یا به عبارتی مجموعه‌ای این چنینی را یک جا پیدا نمود. با توجه به اینکه بسیاری از صنوف و غذاهای کشور ما مختص ایران است، سعی شده است تا حتی الامکان از مقالات و تحقیقاتی که بر روی این مواد در کشورمان انجام شده است استفاده شود، هر چند اگر مقاله خارجی

نیز در این زمینه و متناسب با مطالب این کتاب وجود داشته از آن استفاده شده است.

در پایان بر خود لازم می‌دانم تا از راهنمایی‌های جناب آقای مهندس محمدرضا دهقانی و همکاری‌های معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی شیراز و همچنین همکاری مرکز بهداشت شهرستان شیراز (شهدای انقلاب) به خصوص جناب آقای مهندس مفیدی و جناب آقای مهندس مستشاری که این جانب را در تهیه عکس‌های این مجموعه یاری دادند تقدیر و تشکر به عمل آورم. همچنین از زحمات سرکارخانم لیلا نوروزی فرد که این مجموعه را تایپ نموده‌اند تشکر بعمل می‌آید.

عکس‌ها عکس شده در کتاب توسط نویسنده و با اجازه‌ی صاحبان عکس تهیه شده است.

بی‌شک مجموعه‌ی حاضر همچون سایر نوشته‌ها خالی از ایراد و اشکال نیست، لذا به گرمی پذیرای نظرات، اشجویان، اساتید، خوانندگان و سایر صاحب‌نظران محترم می‌باشم.

www.ketab.ir

فهرست مطالب

مه:

ز

۱

فصل اول: مفاهیم و تعاریف نظارت و بازرسی

۳

(۱-۱) تاریخچه

۴

(۱-۲) تعاریف:

۵

(۱-۳) خصوصیات فردی و اجتماعی بازرسی

۸

(۱-۴) ملزومات مورد نیاز بازرسی

۱۰

(۱-۵) نکات کلیدی در نظارت و بازرسی

۱۲

(۱-۶) دیدگاه کارشناسی

۱۳

(۱-۷) انواع نظارت

۱۴

(۱-۸) سلامت نظارت

۱۴

(۱-۹) بازرسی و نظارت از دیدگاه اسلام و احادیث

۱۵

(۱-۱۰) نتیجه‌گیری

۱۵

(۱-۱۱) انواع روش‌های نظارت بر کار بازرسان و ناظران

۱۶

(۱-۱۲) شرح وظیفه‌ی ناظر و بازرس بهداشت محیط

۱۹

فصل دوم: نظارت و بازرسی تخصصی از صنوف مشمول ماده ۱۱

۲۱

(۲-۱) تعریف امکان تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی

۲۱

(۲-۲) قنادی و شیرینی‌فروشی

۲۱

(۲-۲-۱) افزودنی‌ها

۲۴

(۲-۲-۲) آرد و آلودگی‌های احتمالی آن

۲۵

(۲-۲-۳) تخم‌مرغ و آلودگی‌های احتمالی آن

۲۶

(۲-۲-۴) روغن‌ها

۲۸

(۲-۲-۵) مربا

۳۹	۲-۲-۶ خامه
۳۱	۲-۳ رستوران‌ها، پزندگی‌ها، چلوکبابی‌ها و امثالهم
۳۱	۲-۳-۱ گوشت
۳۳	۲-۳-۲ رنگ دهنده‌ها
۳۳	۲-۳-۳ روغن‌ها
۳۴	۲-۳-۴ سردخانه و یخچال‌ها
۳۴	۲-۳-۵ دیگ‌ها و ظروف پخت
۳۵	۲-۱ دوره و سیزیجات
۳۷	۲-۳-۶-۱ خصوصیات هویج تازه
۳۸	۲-۳-۶-۲ خصوصیات سیب‌زمینی
۳۸	۲-۳-۶-۳ خصوصیات گوجه‌فرنگی
۳۸	۲-۳-۶-۴ خصوصیات خیار
۳۸	۲-۳-۶-۵ خصوصیات فلفل دلمه‌ای
۳۸	۲-۳-۶-۶ خصوصیات هویج
۳۸	۲-۳-۶-۷ خصوصیات جعفر
۳۸	۲-۳-۶-۸ خصوصیات کدو
۳۹	۲-۳-۷ شوربجیات و ترشیجات
۴۰	۲-۳-۸ کباب
۴۲	۲-۴ کله‌پزی، آش پزی و امثالهم
۴۳	۲-۵ نانوائی‌ها
۴۶	۲-۶ ساندویچ و پیتزافروشی‌ها
۴۶	۲-۶-۱ سوسیس و کالباس
۴۹	۲-۶-۲ قارچ
۵۰	۲-۶-۳ مقوا و کارتن‌ها
۵۱	۲-۶-۴ مواد غذایی دست‌ساز
۵۲	۲-۶-۵ وسایل تنظیف و سایر ابزار کار
۵۳	۲-۶-۶ پنیر پیتزا
۵۳	۲-۶-۷ نان باگت
۵۴	۲-۷ نبات ریزی - نان قندی، یوخه پزی
۵۴	۲-۷-۱ شکر
۵۵	۲-۸ بستنی بندی‌ها و فالوده فروشی‌ها
۵۵	۲-۸-۱ شیر
۵۶	۲-۸-۲ بستنی
۵۸	۲-۸-۳ فالوده

- ۵۹ (۲-۸-۴) آب، میوه و آب هویج بستنی
- ۶۰ (۲-۹) ترشی، فروشی و عرقیات
- ۶۰ (۲-۱۰) آجیل، فروشی
- ۶۱ (۲-۱۱) قهوه‌خانه و چای‌خانه
- ۶۱ (۲-۱۱-۱) چای و قهوه
- ۶۲ (۲-۱۱-۲) قلیان
- ۶۴ (۲-۱۲) آرایشگاه‌ها و مراکز زیبایی
- ۶۴ (۲-۱۲-۱) پدز و هیاتیت:
- ۶۴ (۲-۱۲-۲) وسایل و ابزار کار
- ۶۵ (۲-۱۲-۳) پاک‌سازی و ضد عفونی
- ۶۶ (۲-۱۳) ظروف یکبار مصرف
- ۶۶ (۲-۱۳-۱) ظروف یکبار مصرف
- ۶۷ (۲-۱۳-۲) مزایا، معایب، استفاده از پلیمرها
- ۶۷ (۲-۱۳-۳) انواع پلیمری، مصنوعی، مصرف در ظروف یکبار مصرف:
- ۶۸ (۲-۱۳-۴) فعل، مفعول، مفعول‌بلائی، بسته‌بندی
- ۶۸ (۲-۱۳-۵) انواع مهاجرت از لحاظ میزان، مدت، مهاجرت کننده
- ۶۸ (۲-۱۳-۶) کدام ظروف برای چه نوع ماده غذایی مناسب هستند؟
- ۶۹ (۲-۱۴) بهداشت فردی
- ۷۰ (۲-۱۴-۱) آلودگی اسکناس‌ها
- ۷۱ (۲-۱۴-۲) روبوش
- ۷۱ (۲-۱۴-۳) وسایل شخصی
- ۷۲ (۲-۱۴-۴) بهداشت دست‌ها
- ۷۲ (۲-۱۴-۵) شستشو و ضد عفونی دست‌ها
- ۷۳ (۲-۱۴-۶) استفاده از دستکش
- ۷۳ (۲-۱۴-۷) انبرک
- ۷۴ (۲-۱۴-۸) عادات فردی
- ۷۴ (۲-۱۴-۹) آموزش
- ۷۴ (۲-۱۵) شستشوی ظروف و ابزار
- ۷۵ (۲-۱۵-۱) شستشوی دستی ظروف
- ۷۵ (۲-۱۵-۲) شستشو در ظرف‌شویی دو لگنه و سه لگنه
- ۷۶ (۲-۱۵-۳) ضد عفونی به طریق شیمیایی
- ۷۶ (۲-۱۵-۴) استفاده از ماشین ظرف‌شویی
- ۷۶ (۲-۱۶) زباله

۷۶	۱۷-۲) سطوح میز کار
۷۷	۱۸-۲) تخته برش
۷۸	۱۹-۲) آب

۷۹

فصل سوم: نمونه‌برداری

۸۱	۱-۳) نمونه‌برداری
۸۱	۲- تعاریف
۸۲	۳-۳) تعداد نمونه لازم جهت آزمایش
۸۴	۱-۳) روش نمونه‌برداری
۸۵	۵-۳) نمونه‌برداری از مواد غیر بسته‌بندی
۸۵	یادآوری پزشکی

۸۷

پیوست‌ها

۸۹	پیوست شماره ۱: قانون اصلاح ماده (۳) قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و آیین‌نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
۱۰۲	پیوست شماره ۲: قانون تعزیرات حکومتی آرایشی و درمانی
۱۰۳	پیوست شماره ۳: ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی
۱۰۴	پیوست شماره ۴: آیین‌نامه بهداشت محیط
۱۰۹	پیوست شماره ۵: قانون جامع کنترل و مبارزه ملی با دخانیات و آیین‌نامه اجرایی قانون جامع کنترل و مبارزه ملی با دخانیات
۱۱۶	پیوست شماره ۶: قانون مدیریت پسماندها
۱۲۵	پیوست شماره ۷: ماده ۵۵، ۵۶، ۸۵ قانون شهرداری‌ها و اصلاحات آن
۱۳۱	پیوست شماره ۸: آیین‌نامه مقررات بهداشتی مراکز و مؤسسات کرایه ظروف
۱۳۶	پیوست شماره ۹: نمونه‌ای از فرم‌های آیین‌نامه مقررات بهداشتی ماده ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی

۱۶۱

منابع

۱۷۳

واژه‌یاب