



بازدید مسئول بهداشت محیط از رستوران ها

اجرای طرح تشدید پایش و کنترل بهداشتی مراکز عرضه مواد غذایی در شهرستان مراغه در آستانه بلند ترین شب سال

به گزارش روابط عمومی، در راستای ارتقای سلامت عمومی، پیشگیری از بروز بیماری‌های منتقله از طریق غذا و تضمین ایمنی مواد غذایی مصرفی شهروندان، طرح تشدید پایش و کنترل بهداشتی رستوران‌ها، اغذیه‌فروشی‌ها و سایر مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی از ابتدای آذرماه در شهرستان مراغه اجرا شد. این طرح بر اساس دستورالعمل‌های ابلاغی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی طراحی و به‌صورت میدانی عملیاتی گردید.

در جریان اجرای این طرح، کارشناسان بهداشت محیط با حضور مستمر در سطح شهرستان، ۲۷۰ مرکز عرضه مواد غذایی را با هدف نظارت بیشتر سلامتی مردم در بلند ترین شب سال مورد بازرسی دقیق قرار دادند.



بازدید و نظارت بهداشتی از رستوران ها

در همین راستا، ۱۲ نمونه مواد غذایی به منظور انجام آزمایش‌های میکروبی و شیمیایی به آزمایشگاه‌های مرجع ارسال شد و ۲۵۰ نمونه آب مصرفی مراکز نیز از نظر میزان کلر باقی مانده و ایمنی بهداشتی پایش گردید.

همچنین در این بازرسی‌ها، ۸۵۰ مورد سنجش کیفی مواد غذایی و شرایط نگهداری با استفاده از دستگاه‌های پرتابل انجام شد که در نتیجه آن، ۵۰۰ کیلوگرم مواد غذایی فاسد معدوم و ۱۲۵۰ کیلوگرم مواد غذایی فاقد مشخصات بهداشتی معتبر و تاریخ مصرف گذشته توقیف گردید. در ادامه برخورد با تخلفات بهداشتی، ۳ واحد صنفی متخلف پلمب و برای ۷۵ واحد صنفی اخطار بهداشتی صادر شد.



در همین رابطه، دکتر الهه حق گشایی، معاون بهداشتی دانشکده علوم پزشکی مراغه، با تأکید بر اهمیت نظارت های مستمر و هدفمند در حوزه سلامت غذا، اظهار داشت: اجرای این طرح در راستای صیانت از سلامت عمومی و ارتقای ایمنی مواد غذایی عرضه شده به شهروندان انجام شده است. پایش مستمر مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی، برخورد قاطع با تخلفات بهداشتی و ارتقای سطح رعایت ضوابط بهداشتی از اولویت های اصلی معاونت بهداشتی بوده و این اقدامات با جدیت و به صورت مستمر ادامه خواهد داشت.

دکتر مقصود امیرپور، رئیس گروه سلامت محیط و کار معاونت بهداشتی نیز با اشاره به محورهای اصلی این طرح افزود: در این برنامه، زنجیره سرد و گرم نگهداری مواد غذایی، بهداشت فردی کارکنان، وضعیت تجهیزات و ظروف پخت، نگهداری و سرو غذا و انطباق فرآیندها با استانداردهای بهداشتی به صورت دقیق پایش شد. در برنامه های آتی، تقویت نظام پایش مبتنی بر ارزیابی ریسک، افزایش بازرسی های هدفمند و هوشمند، توسعه نظارت های کیفی و آزمایشگاهی، تشدید کنترل زنجیره تأمین، نگهداری و عرضه مواد غذایی و اجرای برنامه های آموزشی ساختارمند برای متصدیان واحدهای صنفی با هدف ارتقای دانش فنی و رعایت ضوابط بهداشتی در دستور کار قرار دارد.

وی خاطرنشان کرد: این اقدامات با رویکرد پیشگیرانه و با هدف ارتقای مستمر ایمنی و کیفیت مواد غذایی در تمامی مناطق تحت پوشش شهرستان مراغه اجرا می شود.

در پایان، رئیس گروه سلامت محیط و کار از شهروندان خواست در صورت مشاهده هرگونه تخلف بهداشتی، عرضه مواد غذایی غیرمجاز یا شرایط غیربهداشتی در مراکز تهیه و توزیع غذا، مراتب را از طریق سامانه پاسخگویی ۱۹۰ گزارش دهند تا موضوع در کوتاه ترین زمان ممکن بررسی و پیگیری شود.