



معاونت بهداشت دانشگاه علوم پزشکی تبریز

بهداشت مواد غذایی در پایگاههای بهداشتی مدارس



استانداردها و ضوابط پایگاههای تغذیه سالم

بر اساس دستورالعمل مشترک وزارت بهداشت و آموزش و پرورش ایران، پایگاه تغذیه سالم به مکانی اطلاق میشود که تهیه، عرضه و فروش مواد خوراکی و آشامیدنی آماده مصرف به صورت سرد و گرم در آن انجام میگردد. این دستورالعمل برای کلیه مدارس دولتی و غیردولتی اعم از ابتدایی، متوسطه اول و دوم لازم الاجرا است.

مواد غذایی قابل عرضه در پایگاههای تغذیه سالم

خشکبار شامل خرما، انواع میوه خشک، انواع مغزها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق)، انواع ماست، شیر و پنیر پاستوریزه در بسته بندی یک نفره، میوه های سالم و ضدعفونی شده در بسته بندیهای مناسب، لقمه های سالم شامل نان و پنیر و گردو، نان و تخم مرغ، غذاهای پخته شده مانند آش، سوپ، حلیم و فرنی با رعایت کامل شرایط بهداشتی

مواد غذایی غیرقابل عرضه

انواع پفک، یخمک، نوشابه های گازدار، آدامس، سوسیس، کالباس، سالاد الویه، لواشک و آلوچه فله و فاقد بسته بندی بهداشتی، فلافل و بستنی یخی

ملاحظات بهداشتی و ایمنی مواد غذایی

۱. بهداشت فردی پرسنل

پرسنل پایگاههای تغذیه باید از سلامت کامل جسمی برخوردار باشند و بهداشت فردی را به طور کامل رعایت کنند.

۲. شرایط محیطی و تجهیزات

پایگاه تغذیه سالم باید دارای آب آشامیدنی سالم، سیستم دفع فاضلاب مناسب و دستگاههای خنک کننده مجهز باشد

ظروف یکبار مصرف مورد استفاده باید مخصوص مواد غذایی گرم یا سرد باشند

از بسته بندی مواد خوراکی در کاغذهای باطله، روزنامه و کیسه های پلاستیکی رنگی باید اکیدا خودداری شود

۳. کنترل دمای مواد غذایی

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

غذا از زمان پخت تا هنگام توزیع باید کاملاً داغ باشد

مواد غذایی پس از خارج شدن از انجماد باید بلافاصله مصرف شوند و از انجماد مجدد آنها خودداری شود

راهکارهای بهبود و ارتقاء بهداشت مواد غذایی در مدارس

۱. آموزش و توانمندسازی پرسنل

برگزاری دورههای آموزشی مستمر برای پرسنل پایگاههای تغذیه سالم درباره اصول بهداشت فردی، روشهای صحیح نگهداری مواد غذایی، کنترل دما و پیشگیری از آلودگی

۲. مشارکت دانش آموزان و اولیا

آموزش دانش آموزان درباره اهمیت تغذیه سالم و بهداشت مواد غذایی، جلب مشارکت اولیا در نظارت بر عملکرد پایگاههای تغذیه سالم، ایجاد انگیزه در دانشآموزان برای مصرف مواد غذایی سالم

۴. تقویت نظارت و پایش

بازدیدهای دورهای از پایگاههای تغذیه توسط بازرسان وزارت بهداشت، اخذ نمونه های غذایی برای آزمایشهای میکروبی و شیمیایی، اعمال جرائم برای متخلفین و تعطیلی پایگاههای غیربهداشتی

جدول خلاصه استانداردهای کلیدی بهداشت مواد غذایی در مدارس

حوزه	استاندارد
------	-----------

پرسنل	داشتن کارت سلامت معتبر، رعایت بهداشت فردی، آموزش دورهای
-------	---

محیط فیزیکی	دارا بودن سیستم آب و فاضلاب بهداشتی، نور کافی، تهویه مناسب
-------------	--

تجهیزات	وجود یخچال و فریزر کافی، ظروف مناسب، دستگاههای ضدعفونی
---------	--

مواد اولیه	استفاده از مواد دارای پروانه ساخت، تاریخ تولید و انقضاء
------------	---

نگهداری مواد	جداسازی مواد خام و پخته، کنترل دمای نگهداری
--------------	---

پایش و نظارت	ثبت دمای مواد غذایی، بازرسی دورهای، نمونهبرداری
--------------	---