

توصیه های بهداشتی در توزیع

نذورات و اطعام دهی در مراسم عزاداری محرم و صفر

۱. در صورت پخت و پز بایستی هرگونه پخت و پز در مکان هایی با شرایط بهداشتی صورت پذیرد .
۲. کلیه افراد درگیر در توزیع آب و غذا باید دارای کارت بهداشت بوده و رعایت بهداشت فردی در هنگام ارائه خدمت ضروری است و افراد متفرقه در تهیه و توزیع مواد غذایی و آشامیدنی دخالت ننمایند.
۳. مواد خام مصرفی باید سالم و بهداشتی باشد و توصیه می گردد از مواد غذایی مشمول بسته بندی که مورد تایید وزارت بهداشت است استفاده شود .
۴. از فراورده های خام دامی با کشتار مجاز و یا بسته بندی شده که مورد تایید وزارت بهداشت و سازمان دامپزشکی است استفاده شود .
۵. ذبح و قربانی در جلوی هیئت انجام نشود.
۶. از نمک های بسته بندی ید دار تصفیه شده دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو در تهیه و پخت غذا، برنج استفاده شود .
۷. در تهیه غذا از روغن های دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو با ترانس پایین استفاده شود .
۸. از ظروف مناسب در آشپزی استفاده شود.
۹. از نگهداری مواد غذایی پخته شده در دمای محیط به مدت طولانی (حداکثر دو ساعت) خودداری گردد. در صورت الزام به نگهداری بیشتر از دو ساعت، باید مواد غذایی پخته در زیر ۴درجه سانتی گراد یا در بالای ۶۳ درجه سانتی گراد (روی شمعک گاز) نگهداری تا درجه حرارت ماده غذایی به زیر ۶۳درجه نرسد.
۱۰. از نگهداری مواد غذایی خام و پخته شده در مجاورت هم در داخل یخچال و یا سردخانه خودداری شود.
۱۱. از آب آشامیدنی سالم استفاده گردد.
۱۲. در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف برای توزیع مواد غذایی گرم از ظروف یکبارمصرف مناسب دارای مجوز از سازمان غذا و دارو استفاده شود.
۱۳. استفاده از ظروف یکبار مصرف فاقد مجوز و مشخصات و همچنین ظروف پلی استایرنی (ظروف پلاستیکی شفاف و نازک) در توزیع نوشیدنی گرم و غذای پخته شده خودداری گردد.
۱۵. از توزیع آب، شربت و یا شیر فاقد بسته بندی در بین دسته های عزاداری و یا در مراسم جداً خود داری گردد.
۱۴. ضمن رعایت نظافت، شستشو و گندزدایی مستمر سرویس های بهداشتی نسبت به نصب سیستم لوله کشی مایع دستشویی و یا نصب جای مایع محتوی مایع دستشویی اقدام گردد.

۱۵. پسماند های تولید شده به صورت بهداشتی جمع آوری، انتقال و دفع گردد. بویژه در کنار هرایستگاه سلواتی سطل یا کیسه جهت جمع آوری مرتب ظروف و لیوان های یکبار مصرف استفاده شده نگهداری شود.
۱۶. با نصب تابلوها و یا اطلاعیه ممنوعیت استعمال دخانیات و جمع آوری زیر سیگاری ها از استعمال مواد دخانی در محل های مسقف خودداری گردد.
۱۷. مواد خوراکی و آشامیدنی سالم و بهداشتی و از منابع مطمئن و شناخته شده تهیه شود و همچنین دارای بسته بندی و مشخصات بهداشتی (تاریخ تولید و انقضاء، پروانه ساخت و ظاهر مناسب) باشد.
۱۸. از توزیع هر گونه مواد خوراکی و آشامیدنی مشکوک و تقلبی مانند شربت های رنگی دارای اسانس و رنگ شیمیایی خودداری شود.
۱۹. استفاده از قند یا شکر و ترجیحاً خرما یا بسته بندی شده یکنفره به همراه نوشیدنی گرم
۲۰. توجه به تاریخ تولید و انقضای مواد غذایی و آب بسنه بندی شده یکنفره
۲۱. جهت خنک کردن آب فقط از یخ بهداشتی و وکیوم شده استفاده شود.
۲۲. در صورت توزیع میوه در پکهای پذیرایی رعایت کامل سالمسازی تاکید میگردد.
۲۳. در صورت طبخ در محل رعایت موارد مربوط به نوع ظروف مورد استفاده، دسترسی به آب سالم بهداشتی، دفع بهداشتی فاضلاب، شستشو و گندزدایی ظروف و مواد اولیه و... طبق مقررات بهداشتی