

ریاست محترم دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی...

موضوع: بخشنامه نظارت بهداشتی بر بوفه و محل نگهداری و توزیع شیرمدارس

با سلام واحترام

همانگونه که مستحضرید با توجه به نزدیک شدن به فصل بازگشایی مدارس و آغاز سال تحصیلی جدید، لزوم رعایت بهداشت و حساسیت کنترل مواد غذایی در بوفه های مدارس و به تبع آن ایجاد مکان های بهداشتی و مناسب جهت عرضه مواد خوراکی مورد نیاز دانش آموزان در ارتقاء شاخص های بهداشتی نقش به سزایی دارد لذا خواهشمند است دستور فرمایید ضمن ایجاد تعامل با مسئولین آموزش و پرورش، نظارت و تشدیدکنترل بهداشتی بر اجرای نکات مطرح شده ذیل در راستای تأمین بهداشت محیط بوفه و نگهداری سالم مواد غذایی در مدارس به طور جدی در دستور کار معاونت بهداشت آن دانشگاه قرار گیرد.

انتخاب محل بوفه مدارس:

- ۱- انتخاب مکان مناسب جهت استقرار بوفه در مدارس با توجه به شرایط اقلیمی محل
- 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 بوفه 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

طراحی و معماری بوفه مدارس

الگوی الف: بوفه ای که صرفاً تهیه و فروش مواد خوراکی و آشامیدنی بسته بندی شده و آماده را به عهده دارند:
- عناصر متشکله پایگاه تغذیه سالم جهت توزیع و فروش مواد غذایی آماده:

- ۱- یخچال و یترینی
- ۲- روشویی برای استفاده کارکنان بوفه
- ۳- قفسه بندی دیواری جهت نگهداری مواد خوراکی
- ۴- قفسه های زمینی دردار جهت ذخیره و انبار مواد خوراکی
- ۵- ظروف زباله دردار و قابل شستشو
- ۶- صندلی و میز کار فروشنده
- ۷- صندوق یا ماشین حساب
- ۸- قفسه یا رخت کن جهت نگهداری لوازم شخصی فروشنده
- ۹- جعبه کمکه های اولیه
- ۱۰- وسایل گرمایش مثل شوفاژ یا بخاری



۱۱- در صورت استفاده از الگوی الف نوع پوشش سطوح محل عرضه مواد غذایی از مصالح ساختمان با دوام، قابل شستشو و صاف و بدون فرورفتگی و شکاف و دارای رنگهای روشن و ملایم باشد

الگوی ب: بوفه ای که علاوه بر تهیه و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده و آماده، مواد غذایی گرم و طبخ شده را نیز عرضه می‌نمایند:

عناصر متشکله بوفه جهت توزیع و فروش مواد غذایی آماده و طبخ مواد غذایی، علاوه بر موارد ذکر شده در الگوی الف تجهیزات به شرح ذیل نیز در صورت کاربرد الگوی ب مورد نیاز است:

- ۱- اجاق گاز
- ۲- ظرفشویی دو لگنه مجهز به آب گرم و سرد
- ۳- قفسه جهت نگهداری ظروف
- ۴- قفسه جهت نگهداری ظروف شسته شده.
- ۵- میز کار جهت آماده سازی مواد خوراکی
- ۶- قفسه یا کمد جهت ذخیره و انبار مواد غذایی اولیه مثل پیاز و سیب زمینی و روغن
- ۷- در صورت استفاده از الگوی ب نوع پوشش دیوار تا زیر سقف محل پخت از جنس سنگ، کاشی، سرامیک صاف و بدون فرورفتگی و شکاف باشد
- ۸- در صورت استفاده از الگوی ب پوشش کف از جنس سنگ، سرامیک، کاشی یا موزائیک باشد.
- ۹- در صورت مجزا بودن محل پخت از عرضه مواد غذایی اجرای بند ۸ و ۹ برای محل پخت الزامی است.

ساختمان و شرایط عمومی بوفه مدارس:

- مشخصات درها و پنجره‌ها:

- ۱- طراحی و ابعاد پنجره‌ها به گونه‌ای باشد که نور کافی و مناسب را تامین نماید.
- ۲- درها و پنجره‌ها باید دارای تجهیزات یا توری مناسبی باشد که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.
- ۳- درها و پنجره‌ها قابل شستشو باشند.
- تاسیسات بهداشتی:
- ۱- آب آشامیدنی مورد تایید وزارت بهداشت باشد.
- ۲- سیستم فاضلاب مورد تایید وزارت بهداشت باشد.
- ۳- سیستم گرمایش می‌تواند به اشکال گوناگون استفاده از شوفاژ و یا بخاری باشد که در صورت کاربرد انواع بخاری، احتراق به صورت کامل انجام گرفته و گازهای حاصله به وسیله دودکشی به خارج از محوطه بوفه هدایت شوند.
- ۴- تامین سیستم سرمایش در صورت لزوم
- ۵- برخورداری از جریان هوا و تهویه مناسب و حتی‌الامکان نصب هواکش.
- ۶- در صورت استفاده از اجاق گاز برای پخت و پز تعبیه دستگاه تهویه مکانیکی (هود) در قسمت فوقانی اجاق گاز ضروری است.

۷ - تامین نور کافی و مناسب با استفاده از منابع روشنایی طبیعی و مصنوعی.

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

بهداشت فردی و عمومی

۱- کلیه کارگران، متصدیان و یا اشخاصی که به نحوی در امر تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی در بوفه مدارس انجام وظیفه می‌نمایند. موظفند کارت بهداشت معتبر (معاینه پزشکی) صادره از مراکز بهداشت وابسته به دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی - درمانی در محل کار خود داشته باشند. (مدت اعتبار کارت بهداشت 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).

۲ - اشخاصی که در محل بوفه کار می‌کنند می‌بایست ملبس به روپوش سفید (و در محل پخت نیز ملبس به کلاه) بوده و موظف به استفاده از وسایل بهداشتی شخصی مثل حوله و صابون می‌باشند.

۳ - کلیه پرسنل بوفه ملزم به رعایت بهداشت فردی شامل کوتاه نگهداشتن ناخن‌ها و شستن دستها با آب و صابون مایع بعد از هر بار توالی و قبل از شروع به کار می‌باشند.

۴ - مسئول دریافت وجه در تهیه و توزیع مواد خوراکی دخالتی نداشته باشد.

۵ - نصب جعبه کمکهای اولیه مجهز به لوازم زیردر محل پایگاه تغذیه سالم الزامی است.

- یک جفت دستکش - ۴ عدد گاز استریل - ارول باند - اپماد سوختگی - ۱ عدد قیچی - ۱۰ عدد چسب زخم - اپماد آنتی بیوتیکی (جنتامایسین یا تتراسایکلین) - ۱ ورقه قرص (۱۰ عدد) قرص مسکن آسپرین یا استامینوفن ساده - ۱ شیشه ماده ضد عفونی کننده (بتادین یا ساوین) - ۱ عدد صابون یا هر ماده یا هر ماده تمیز کننده دست (ترجیحا صابون مایع) - مقداری پنبه - چند عدد سنجاق قفلی

۶ - نظافت روزانه محیط بوفه ضروری است.

۷ - کارکنان بوفه 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 بوفه جهت خشک کردن ظروف شسته شده از وسیله خشک و تمیز و عاری از آلودگی استفاده نماید.

۹ - مسئول بوفه جهت برداشتن مواد غذایی آماده مصرف از پنس (انبرک) استفاده نماید.

۱۰- از دست به دست کردن غذای پخته شده (دستمالی) بخصوص گوشتها خودداری گردد.

تجهیزات و لوازم کار:

ظروف مورد استفاده در طبخ مواد غذایی یا آماده سازی مواد خوراکی در بوفه مدارس باید دارای شرایط زیر باشند:

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

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

۳ - برای پخت مواد غذایی از ظروف ضد زنگ و Food garde 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.

- میز کار می‌بایست 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.

۳- زباله‌دان بوفه بهداشتی و قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله بوده و پس از هر بار تخلیه شسته شود.

۴- در صورت استفاده از گاز شهری و یا کپسول گاز مایع، کنترل مستمر لوله‌ها، بست‌ها و شیرآلات از نقطه نظر ایمنی و جلوگیری از نشت گاز و همچنین آلودگی هوادرفضای بسته ضروری است.

مواد غذایی سرد یا گرم

۱- مواد غذایی فاسد شدنی غیر فریز باید تا موقع مصرف در یخچال و دمای حدود ۴ درجه سلسیوس نگهداری شود و از موسساتی خریداری گردد که شرایط آن مورد تایید وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی باشد.

۲- مواد غذایی پس از خارج شدن از حالت انجماد (یخ زدگی) باید هر چه زودتر مصرف شوند در غیر این صورت به زودی فاسد می‌گردد.

۳- مواد غذایی نظیر خشکبار باید در ظروف دربسته و یا در ویترین‌ها شیشه‌های دردار نگهداری شود.

۴- میوه و سبزیهایی را که به صورت خام مصرف می‌شوند سالم سازی گردد.

۵- در صورت وجود انبار مواد غذایی، رعایت شرایط بهداشتی انبار ضروری است.

محل استقرار انبار در جای مناسب باشد بدین معنا که دارای نور کافی، خنک، خشک، و عاری از رطوبت بوده و از دسترس حشرات و جوندگان محفوظ باشد.

۶- از قرار دادن مواد غذایی از قبیل سبزی و میوه‌جات نشسته در یخچال خودداری شود.

۷- محصولات بسته‌بندی شده باید از تولیدات کارخانجات معتبر تهیه و دارای پروانه بهره برداری، سری ساخت و تاریخ مصرف باشد.

۸- غذا باید در محلی تمیز و عاری از گرد و خاک، مگس و حشرات تهیه شود.

۹- در صورت تهیه ساندویچ در محل بوفه، نان بطور روزانه تهیه شود و کپک زده و بیات نباشد. (توصیه می‌شود از نان‌های سفید به علت دارا بودن نمایه کلسیمی بالا کمتر استفاده شود و به جای آن از انواع نان‌های سبوس‌دار و غنی شده استفاده شود).

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

۱۱- استفاده مجدد از روغن‌هایی که قبلاً برای سرخ کردن مواد غذایی به کار رفته به دلیل بروز عوامل سرطان زا ممنوع می‌باشد.

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

۱۳- در صورت استفاده از نمک در تهیه مواد غذایی، نمک یددار مصرف شود.

۱۴- از بسته‌بندی و عرضه مواد خوراکی در کاغذهای باطله و روزنامه و کیسه‌های پلاستیکی مصرف شده و رنگی اکیدا خودداری شود.

تبصره: در مورد غذاهایی که از بیرون (مراکز پخت) تهیه می‌شوند، وضعیت بهداشتی مرکز پخت و شرایط حمل و نقل غذا باید مورد تایید وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی باشد.

حداقل شرایط نگهداری و حمل و نقل شیر مدرسه خارج از کارخانه (استرلیزه)

الف: شیر مدرسه (استرلیزه)

- ۱- کف، دیوارها و سقف از جنس مقاوم، قابل شستشو و ضد عفونی، صاف و بدون درز و شکاف باشد.
- ۲- رطوبت و دمای انبار مناسب و مطبوع باشد (رطوبت ۷۰ و دما ۱۰-۳۰ درجه سانتی گراد)
- ۳- انبارها باید تمیز و بدون گرد و غبار باشند.
- ۴- از تابش مستقیم نور آفتاب بر روی بسته ها جلوگیری شود.
- ۵- عاری از حشرات، بند پایان و جوندگان باشد.
- ۶- پنجره ها و شیشه ها سالم و مجهز به توری ریز بافت و قابل شستشو باشند به طوری که از ورود آلاینده ها به داخل انبار جلوگیری شود.
- ۷- درهای انبار سالم دارای سطح صاف، غیر جاذب، قابل شستشو، ضد عفونی، مقاوم به اسید و مواد خورنده باشد.
- ۸- دارای سیستم تهویه متناسب با حجم انبار باشد.
- ۹- وسایل اضافی و اسقاطی در داخل انبار نباید وجود داشته باشد.
- ۱۰- شرایط ورود و خروج بر اساس قانون تقدم و تأخر باشد. بدین معنا که بسته های شیری که زودتر وارد انبار میشود، زودتر نیز خارج شده و به مصرف برسند.
- ۱۱- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار باشد.
- ۱۲- کف انبار دارای شیب مناسب به طرف مجرای خروج فاضلاب حاصل از شستشو باشد.
- ۱۳- در صورت وجود سرویس های بهداشتی باید حداقل ۵ متر از انبار فاصله داشته باشد و در محلی مناسب خارج از انبارها و به تعداد کافی باشد.
- ۱۴- کارگران باید دارای لباس کار مناسب باشند.
- متصدیان و کارگران دارای کارت بهداشت معتبر باشند.
- ۱۵- نقل و انتقال کالا به انبار در شرایط مناسب صورت گیرد و از ورود کامیون به داخل انبار جلوگیری شود.
- ۱۶- کلیه بسته های شیر بر روی پالت با ارتفاع مناسب (حداقل ۲۰ سانتی متر) از کف انبار چیده شوند.
- ۱۷- پالت ها از دیوار فاصله مناسب و کافی داشته باشند. (حداقل ۵۰ سانتی متر)
- ۱۸- از قرار دادن تعداد زیاد بسته ها بر روی یکدیگر جلوگیری شود. (حداکثر ۴ ردیف)
- ۱۹- بسته های دارای نشتی و یا معیوب از سایر بسته ها جدا و از انبار خارج گردد.
- ۲۰- به کارگران شاغل در انبارها آموزشهای لازم (جابجایی و نگهداری و موارد بهداشتی) داده شود.
- ۲۱- روشهای کنترل آفات، حشرات، جوندگان و سایر جانوران و مواد مصرفی آن بر اساس استانداردهای اعلام شده وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد و مسئول کنترل آن در انبار مشخص باشد.

ب: حمل و نقل شیر مدرسه (استرلیزه)

- ۱- حمل و نقل باید با وسیله نقلیه تمیز و عاری از هر گونه آلودگی انجام گیرد.
- ۲- بسته های شیر استریلیزه در معرض تابش نور خورشید و باران قرار نگیرند.
- ۳- از قرار دادن شیر استریلیزه در محیط گرم و مجاورت نور خود داری شود.
- ۴- جلوگیری از آسیب فیزیکی تعداد بسته های رویهم چیده شده حتی الامکان کاهش یابد.
- ۵- از تماس مستقیم بسته های شیر با کف وسیله نقلیه جلوگیری گردد.
- ۶- نحوه چیدن بسته های شیر به صورتی باشد که در هنگام حمل و نقل ضربه نبیند حمل بسته های شیر استریلیزه سه گوش با سبد و حمل شیر استریلیزه چهارگوش در سینی های مخصوص و شیرینگ شده انجام شود و از روی هم قرار گرفتن بیش از حد آنها خود داری گردد.
- ۷- از قرار دادن هر نوع جسم بر روی بسته های شیر استریلیزه خودداری شود.
- ۸- از حمل و نقل و توزیع بسته شیر تغییر شکل یافته و تاریخ گذشته خودداری گردد.
- ۹- افرادی که جهت حمل و نقل و توزیع شیر فعالیت می نمایند حتی الامکان به صورت ثابت بوده و از آموزشهای لازم در خصوص حمل و نقل و بهداشت برخوردار باشند.
- ۱۰- دارای کارت معاینه بهداشت معتبر باشند و رعایت بهداشت فردی نیز بنمایند.

نگهداری و توزیع شیر در مدرسه (استریزه و پاستوریزه)

- ۱- رعایت زنجیره سرد حمل با خودروی یخچال دار
- ۲- با ایجاد امکانات مناسب نگهداری در مدارس تعداد بسته های شیر دریافتی متناسب با نوبت توزیع شیر و تعداد دانش آموزان و روزهای مصرف باشد
- ۳- شیر پاستوریزه در مصرف یک روز و شیر استریلیزه در مصرف یک یا دو هفته حداکثر یکماه باشد و از هر گونه آسیب فیزیکی به بسته های شیر جلوگیری شود (پرتاب بسته ها، قرار دادن بیش از حد بسته ها روی یکدیگر، قرار دادن اجسام سنگین روی بسته ها و...)
- ۴- کنترل تاریخ انقضاء مصرف شیر در زمان تحویل از عامل توزیع ضمناً در ارتباط با تاریخ مصرف به دانش آموزان آموزش لازم داده شود.
- ۵- جهت خوردن از نی استفاده شود در غیر اینصورت از لیوان کاملاً تمیز و بهداشتی اختصاصی استفاده گردد.
- ۶- در صورت توزیع شیرهای کیسه ای، بدلیل مشکل باز کردن کیسه ها متذکر می گردد از لیوانهای یک بارمصرف و یا لیوانهای مخصوص شیر کیسه ای جهت شیر پاستوریزه استفاده شود و حتماً محل برش و تخلیه کیسه شیر شستشو شود.
- ۷- از باز کردن بسته های شیر با وسایل آلوده جداً خودداری شود.
- ۸- نی های مصرفی باید دارای پوشش مناسب و دارای پروانه ساخت از اداره کل نظارت بر مواد غذایی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
- ۹- در صورت وجود بو و رنگ نامناسب و بریدگی و دلمه شدن یا بادکردگی غیر طبیعی ظروف بسته بندی از مصرف شیر خودداری گردد.
- ۱۰- بسته های خالی شیر پس از مصرف در سطل زباله جمع آوری شود.



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی



شماره: ۳۰۰/۷۳۰۴

تاریخ: ۱۳۹۲/۰۶/۳۰

پیوست ندارد

- ۱۱- جهت نگهداری شیر پاستوریزه در مدرسه تا زمان مصرف وجود یخچال ۴ درجه سیلیسوس با ظرفیت مناسب ضروری می باشد و در صورت ذخیره شیر استریلیزه انبار مناسب مطابق با شرایط بهداشتی باید وجود داشته باشد.
- ۱۲- به دانش آموزان آموزش داده شود که قبل از مصرف شیر دستهای خود را با آب و صابون بشویند.
- ۱۳- جابجایی و نگهداری شیر در مدرسه به نحوی باشد که از آلودگی سطح خارجی بسته ها جلوگیری شود.
- ۱۴- بهتر است مربیان مدارس قبل از توزیع شیرهای پاستوریزه و استریلیزه حتماً ابتدا خودشان چند بسته شیر را از حیث عدم تغییر کیفی کنترل و سپس در صورت نداشتن مشکل اقدام به توزیع آن در بین دانش آموزان نمایند.

ومن... التوفیق
دکتر مهدی شادنوش
قائم مقام