

جمهوری اسلامی ایران  
وزارت کشور



سازمان شهرداریها و دهیاریهای کشور

شیوه نامه کنترل بهداشت قنادی ها  
در مناطق روستایی

معاونت امور دهیاریها  
دفتر عمران و توسعه روستایی  
زمستان ۱۳۸۵

# شیوه نامه کنترل بهداشت قنادی های روستایی

## نقش دهیارها در تأمین و بهبود بهداشت محیط روستایی

یکی از مشکلات بزرگ مناطق روستایی وجود آلودگی های مختلف در محیط زندگی و مبتلا شدن ساکنین روستا به بیماری هایی است که از این آلودگی ها ایجاد می شوند. در قانون اساسی کشور به ضرورت رعایت مسایل بهداشتی توجه زیادی شده است. در اصل های سوم، بیست و نهم و چهل و سوم قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران که بر گرفته از تعالیم و احکام دین مبین اسلام است، بر ضرورت تأمین بهداشت و درمان به عنوان نیازهای اساسی مردم تأکید شده است. دهیارها می توانند با آگاه ساختن اهالی روستا از طریق رعایت بهداشت عمومی و فردی سبب کاهش بیماری های مختلف در محیط های روستایی شوند. همچنین می توانند با همکاری سازمان های مسئول، آموزش های مناسبی را به منظور رعایت مسائل بهداشتی به مردم ارائه دهند.

بر اساس بندهای ۲، ۱۴، ۲۰، ۲۶ و ۴۴ ماده ۱۰ فصل دوم از اساسنامه، تشکیلات و سازمان دهیارها مصوب هیأت وزیران مورخ ۱۳۸۰/۱۱/۲۱، مراقبت بر اجرای مقررات بهداشتی و وضعیت بهداشتی اماکن عمومی و همچنین معرفی اماکن غیر بهداشتی در مناطق روستایی به مسئولان ذی ربط؛ از جمله وظایف دهیار و دهیاری محسوب می گردد. در این راستا دهیاران باید با هماهنگی و همکاری شوراهای اسلامی روستایی، بخشدارها، فرماندارها، استاندارها و سایر سازمانهای مسئول؛ آموزش های مناسبی را برای رعایت مسائل بهداشتی به مردم ارائه دهند.

## هدف

هدف از تدوین این شیوه نامه ارائه مفاد نظام مدیریت بهداشتی در قنادی های روستایی ( برای روستاهای بزرگ و دارای قنادی ) و اجرای هدفمند و نظام مند آن می باشد. ضمن رعایت کلیه ضوابط و مقررات ابلاغی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی؛ موارد ذکر شده در این شیوه نامه نیز توسط دهیارها مورد توجه قرار می گیرند. از جمله مهم ترین خروجی ها و یافته های مهم این شیوه نامه می توان به موارد زیر اشاره نمود:

- ۱- اجتناب از تولید و مصرف غیر بهداشتی انواع مختلف شیرینی در مناطق روستایی.
- ۲- مبارزه با حشرات و عوامل آلوده کننده در قنادی ها .
- ۳- آموزش قنادها و شیرینی پزها، ساکنین روستا و دهیاران به منظور رفع یا کاهش آلودگی های زیست محیطی و بهداشتی در قنادی ها.

## ماده ۱- بهداشت مراکز عرضه و توزیع مواد غذایی

مجموعه فعالیت‌هایی که برای جلوگیری از بروز و شیوع بیماریها و بیمار شدن مردم و نیز بالابردن سطح سلامتی و تندرستی آنها در اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی انجام می‌شود، اقدام مهمی در جهت توسعه بهداشت این اماکن محسوب می‌گردد. مواردی نظیر تهیه و تأمین آب آشامیدنی سالم، دفع صحیح فضلاب و زباله، حرارت، رطوبت، روشنایی و تهویه کافی و مناسب، مبارزه با جوندگان و حشرات و همچنین وجود جعبه کمک‌های اولیه به عنوان اصول کلی بهداشت مراکز عرضه و توزیع مواد غذایی مطرح می‌شوند.

## ماده ۲- کنترل بهداشت در قنادی ها

با توجه به اینکه در بیشتر موارد از روش های دستی برای تهیه شیرینی در روستاها استفاده می شود، لذا کلیه کنترل ها و نظارت های بهداشتی در زمینه تهیه و پخت شیرینی در قنادی های روستایی باید با همکاری و هماهنگی خانه های بهداشت روستایی و یا سایر مسئولان بهداشتی منطقه انجام پذیرد. نکات مهمی که در جهت رعایت بهداشت عمومی و فردی در قنادی ها و در راستای اعمال بندهای ۲، ۱۴، ۲۰، ۲۶ و ۴۴ ماده ۱۰ اساسنامه و تشکیلات دهیاریها باید حتماً مورد ملاحظه و توجه دقیق قرار بگیرند به قرار زیر می باشند :

۱- کارگران قنادی باید از نظر سلامت و عدم ابتلاء به بیماری های مختلف بویژه بیماری های عفونی مورد معاینه قرار گیرند.

۲- از آنجایی که در این واحدها کارگران مستقیماً با مواد اولیه شیرینی در تماس بوده و برای تهیه خمیر غالباً با دست مواد اولیه را مخلوط و آماده می نمایند؛ لذا باید دستهای خود را قبل از شروع بکار با آب و صابون شسته و اگر ناخنهایشان بلند است، آنها را کوتاه کنند چون زیر ناخنهای بلند محیط مناسبی برای رشد و نمو میکروبها بوده و اغلب مقدار زیادی میکروب در آنها موجود است. کارگران شاغل در این اماکن حتماً باید بعد از رفتن به سرویس های بهداشتی ، دستهای خود را با آب و صابون تمیز شسته و با برس زیر ناخنها را پاک نمایند و سپس مشغول به کار شوند.

۳- استفاده از روپوش رنگ روشن به هنگام کار و کلیه مراحل فعالیت برای افراد شاغل در قنادیها الزامی می باشد. برای جلوگیری از کثیف شدن روپوش بهتر است از پیش بند پلاستیکی یا پارچه ای و یا چرمی استفاده شود. در موقع استراحت و خروج از کارگاه پیش بند را باز کنند و هرگز با لباس کار به درون سرویس های بهداشتی نباید رفت. توصیه می شود در هنگام کار ترجیحاً از دستکش های یکبار مصرف استفاده گردد.

۴- آب مصرفی در این اماکن باید کاملاً بهداشتی و فاقد هرگونه آلودگی باشد.

۵- کارگاه و محیط داخلی قنادی باید دارای شرایط عمومی زیر باشد:

۵-۱- کارگاه باید تا حد امکان وسیع و مناسب باشد. همچنین ساختمان آن طوری بنا گردد که از نور و هوای کافی برخوردار بوده و در عین حال پنجره های آن طوری نصب شده باشند که از ورود گرد و غبار به محیط کارگاه جلوگیری بعمل آید. همچنین پنجره ها و دربهای بازشوی این اماکن بایستی مجهز به توری فلزی باشد تا از ورود مگس و حشرات به داخل این اماکن جلوگیری شود. دیوارهای سالن تهیه و آماده سازی ( کارگاه ) تا زیر سقف با کاشی یا سنگ پوشانده شوند تا بتوان به آسانی آنها را شستشو داد.

۵-۲- کف کارگاه بایستی از جنس مصالح مقاوم و قابل شستشو با شیب مناسب به سمت کف شور مفروش گردد. تأکید می شود که مجرای خروج فاضلاب نیز حتماً در کف تعبیه شود تا هنگام نظافت دیوارها و کف سالن، پسابها از آنجا خارج شده و به سیستم دفع بهداشتی فاضلاب هدایت گردند.

۵-۳- سقف این اماکن باید صاف و بدون ترک خوردگی باشد.

۵-۴- دودکش فر و اجاق باید طوری ساخته شوند که دود به داخل کارگاه وارد نشود و نیز بگونه ای نباشد که در اثر وزش باد دوده از داخل دودکشها به داخل کارگاه ریخته و روی خمیر و شیرینی ها بنشینند.

۶- رعایت بهداشت و نظافت و مسائل مورد استفاده در قنادی ها در سطح روستا بسیار مهم می باشد بطوری که عدم رعایت این نکات باعث اشاعه آلودگی های مختلفی می گردد. موارد عمده به شرح زیر می باشند :

#### ۶-۱- میز کار

در اماکن پخت شیرینی میز نسبتاً بزرگی وجود دارد که خمیر را روی آن پهن نموده و با قالبهای مخصوص می برند. در مواردی که میز کار از چوب ساخته شده باشد باید سطحش صاف و یکنواخت باشد و خلل و فرجی در آن وجود نداشته باشد تا خمیر در آنها نمانده و بعد از اتمام کار بتوان خوب سطح میز را شستشو داده و تمیز کرد. بعد از اتمام کار حتماً باید روی میز را با پارچه تمیز پوشاند تا گرد و خاک و کثافات روی آن ننشینند. بدیهی است استفاده از میزهای ساخته شده از فولاد ضد زنگ با سطوح کاملاً صاف از نظر بهداشتی بهتر و مناسب تر است.

#### ۶-۲- قالب و وسایل برش

بعد از اتمام کار باید قالبها و دیگر وسایل برش از قبیل کارد و غیره خوب شسته و تمیز گردند و همچنین از استعمال قالبهای زنگ زده جداً خودداری شود. در صورت استفاده از قیفهای پارچه ای

برای نظافت آنها باید دقت کافی مبذول داشت. به این ترتیب که بعد از پایان کار باید فوراً آنها را شسته و تمیز نمود.

### ۶-۳- ظروف مخصوص پخت شیرینی

ظروف ذکر شده وسایلی هستند که شیرینی را قبل از پختن در آن می چینند تا برای پختن درون فر بگذارند. از آنجا که این وسایل خیلی زود در اثر مواد چرب شیرینی، چرب می شوند و این چربی توأم با خرده سوخته های شیرینی در روی ظروف و دیسهای مربوطه می ماند، لذا در نظافت آنها باید دقت زیاد نمود. ظروف و سینی های پخت را باید روزانه پس از خاتمه کار با آب و مواد پاک کننده چربی ( شوینده ها ) شسته و با مواد گندزدای مجاز گندزدایی نمود.

### ۶-۴- قیفهای قنادی

در کارگاه های ساده شیرینی پزی برای تهیه شیرینی هایی که خمیر آنها نسبتاً آبکی بوده و قالبهای فلزی را نمی توان برای برش آنها بکار برد، از وسیله ای به نام قیف از جنس پارچه به شکل مخروط استفاده می نمایند. در نظافت قیف های پارچه ای باید دقت کافی مبذول گردد، به این ترتیب که بعد از پایان کار باید فوراً آنها را شسته و تمیز کرد. تا حد امکان باید از استعمال این قبیل قیف ها خودداری شود زیرا نظافت آنها مشکل می باشد. به جای آنها می توان از قیف های کاغذی استفاده نمود که خودبخود بعد از یک مرتبه استعمال غیر قابل استفاده می گردند.

۷- در مورد شیرینی هایی که پس از تهیه مستقیماً برای فروش عرضه می گردند و هیچگونه حرارتی نمی بینند باید توجه بسیار زیادی نمود (نظیر نان خامه ای و شیرینی های تر)، زیرا غالب مسمومیت های ناشی از مصرف شیرینی در نتیجه استعمال این قبیل شیرینی ها پیدا می شود. در این گونه موارد استفاده از خامه پاستوریزه شده کاملاً الزامی است.

علاوه بر آن باید از استعمال نان خامه ای کهنه و مانده جداً خودداری شود و مغازه هایی که نان خامه ای و شیرینی تر می فروشند باید حتماً دارای یخچال بوده و این گونه شیرینی ها را در یخچال نگهداری نمایند ( از معرض عوامل فاسد کننده نظیر گرما، گرد و خاک، مگس، حشرات موزی و غیره دور باشند) و هرگز نباید برای جلب نظر مشتری در هوای آزاد و معرض گرد و خاک قرار داده شوند.

۸- هنگام فروش باید از دست زدن به شیرینی جداً خودداری کرده و فروشنده، شیرینی را با انبورک مخصوص یا دستکش برداشته و در جعبه یا پاکت قرار دهد.

۹- به منظور دفع پسماندهای تولید شده در این اماکن باید از زباله دان و ظروف مناسب و درپوش دار استفاده نمود. این سطل‌ها باید قابل شستشو بوده و دارای ظرفیت مناسب باشند. استفاده از کیسه های زباله در داخل این ظروف کاملاً الزامی است.

۱۰- از استعمال دخانیات به هنگام کلیه مراحل تهیه شیرینی و پخت آن باید جداً پرهیز نمود.

۱۱- وجود جعبه کمک‌های اولیه در کلیه مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی الزامی می‌باشد. باید توجه داشت که ارائه آموزشهای بهداشتی عمومی و فردی در زمینه تولید شیرینی در قنادی‌ها؛ به ساکنین روستاها از طریق دهیارها و سایر افراد مسئول اهمیت بسیار زیادی دارد. دهیاران می‌توانند بوسیله جزوات آموزشی، بروشورهای مناسب، نشریه، برگزاری جلسات آموزشی و یا سایر روشها؛ کارگران و مسئولین قنادی‌ها را با اصول بهداشت در این اماکن آشنا سازند.