



ویژه برگزارکنندگان

## توصیه های بهداشتی

در مراسم و

مناسبات های مذهبی

لَّا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ وَلَا يَمْلِكُ شَيْئًا



آدرس محل برگزاری مراسم را به نزدیک ترین مرکز خدمات جامع سلامت اعلام نمائید.

افراد فاقد کارت بهداشت معتبر جهت خدمت در هیات، موکب ها، ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان بکار گیری نشوند.

از بکارگیری افراد بیمار و دارای علائم بیماری (تب، سرفه، عطسه، آبریزش بینی، درد، کوفتگی بدن و ضعف و ...) در محل های برگزاری مراسم خودداری نمائید.

نسبت به تهیه و تعییه مایع شستشوی دست در محل سرویس های بهداشتی اقدام نمائید

پوستر و یا اطلاعیه شستشوی دست در محل های برگزاری مراسم (سرویس های بهداشتی، وضوخانه مساجد، هیات، موکب ها، ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان) نصب نمایید.



نسبت به جمع آوری و مدیریت صحیح زباله ها و پسمندھای تولیدی در محل های برگزاری مراسم و اسکان اقدام نمائید.

مواد گندزدا و ضدعفونی کننده دارای مجوز و به مقدار کافی جهت استفاده در هیات، موکب ها، ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان تهیه نمائید.

در محل های برگزاری مراسم و اسکان، سرویس-های بهداشتی، وضوخانه-ها و مسیر های تردد زائرین، سطل های زباله درب دار به همراه کیسه زباله به تعداد کافی تعبیه نمائید.

نسبت به نصب توری درب ها و پنجره های محل اسکان اقدام نمائید.

از وجود تهويه مناسب (سرمايشی - گرمایشی) در محل های برگزاری مراسم و اسکان اطمینان حاصل نمائید.

اطلاع رسانی به کلیه افراد در خصوص استفاده از سجاده، مهر، تسبیح، چادر نماز، کتب ادعیه و قرآن، زنجیر، ملحفه، پتو، حوله، لیوان و وسائل غذا خوری، وسائل نظافت شخصی صورت گیرد..

در فصول سرما، در صورت استفاده از وسائل گرمایشی در مراسم، به منظور پیشگری از مسمومیت با گاز مونوکسید کربن، از سالم بودن وسائل مذبور، باز بودن مسیر دودکش ها و مجهز بودن ان ها به کلاهک اطمینان حاصل نمایید.

بر رعایت موازین بهداشت فردی و استفاده از دستکش و ماسک مناسب توسط ارائه دهنده خدمات هیات، موکب ها، ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان نظارت نمائید.

تابلوهای ممنوعیت استعمال دخانیات در محل های برگزاری مراسم و اسکان نصب نمائید.

## توصیه های بهداشت مواد غذایی

در صورت تامین غذا (نذورات) از خارج از محل برگزاری مراسم، حتماً از مراکز دارای مجوز و شرایط بهداشتی استفاده گردد.

در صورت طبخ نذورات در محل برگزاری مراسم، رعایت شرایط بهداشتی الزامیست و مواد اولیه سالم و دارای مشخصات بهداشتی تامین گردد.

از فرآورده های خام دامی با کشتار مجاز و یا بسته بندی شده که مورد تایید وزارت متبوع و سازمان دامپزشکی است استفاده شود.

از انجام هرگونه ذبح و قربانی در محل برگزاری مراسم جدا خودداری نمائید.

با عنایت به مخاطرات احتمالی ناشی از عدم رعایت شستشوی صحیح سبزیجات و میوه جات، ترجیحاً در اینگونه مراسم استفاده نگردد.

در صورت ضرورت استفاده از سبزیجات و میوه جات در مراسم رعایت اصول سالمسازی آنها الزامی است.

در تهییه نذورات از روغن های دارای مجوز و متناسب با نوع پخت استفاده گردد

از ظروف مناسب در آشپزی استفاده شود.

از نمک های بسته بندی ید دار تصفیه شده دارای مجوز ساخت از سازمان غذا و دارو در تهییه و پخت نذورات استفاده شود.

از نگهداری و توزیع مواد غذایی پخته شده در دمای محیط ، بیش از دو ساعت جدا خودداری نمائید.

در صورت الزام به نگهداری مواد غذایی پخته شده بیش از دو ساعت آنها را در یخچال (دمای کمتر از 4 درجه سانتیگراد) و یا بر روی شمعک گاز (بالای 63 درجه سانتیگراد) اقدام نمائید.



محل مناسب جهت شستشوی ظروف در هیات ، موکب ها، ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان پیش بینی نمائید و از دفع فاضلاب تولیدی به شیوه بهداشتی اطمینان حاصل کنید.

بر رعایت موازین بهداشت فردی و استفاده از دستکش و ماسک مناسب توسط ارائه دهندگان خدمات هیات، موکب ها، ایستگاه های صلواتی و محل های اسکان نظارت نمائید.

جهت بسته بندی و توزیع مواد غذایی از ظروف یکبار مصرف گیاهی و یا ظروف آلومینیومی دارای مجوزهای ساخت و پروانه بهداشتی استفاده نمایید. .

از توزیع چای و سایر نوشیدنی های داغ ، در لیوان های یکبار مصرف شفاف خودداری کنید.

از توزیع نوشیدنی های سرد و یا شربت های مشکوک به استفاده از رنگ های غیرمجاز و در تماس مستقیم با یخ صنعتی می باشد خودداری نمائید.

در صورت ضرورت استفاده از سبزیجات و میوه جات در مراسم رعایت اصول سالم‌سازی آنها الزامی است.

آب بطری شده دارای مجوز بهداشتی توزیع گردد و همچنین از یخ بسته بندی شده به صورت بهداشتی استفاده گردد.

پوسترهاي اطلاع رسانی شماره تلفن 190 سامانه ملی رسیدگی به شکایات بهداشتی را در محل های برگزاری مراسم و اسکان نصب نمائید.



برای کسب اطلاعات بیشتر کلیک کنید

<https://hcamp.mums.ac.ir/b1/1402/journey>