

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



نسبت به جمع آوری و مدیریت صحیح زباله ها و پسماندهای 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 تهویه مناسب (سرمایشی ـ 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 وسایل غذا خوری ، وسایل
 نظافت شخصی صورت گیرد..
 - در فصول سرما، در صورت استفاده از وسایل گرمایشی در مراسم ، به منظور پیشگری از مسمومیت با گاز مونوکسید کربن ، از سالم بودن وسایل مزبور ، 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 دهندگان 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، حتما 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، ترجیحا در اینگونه مراسم استفاده نگردند.
 - در صورت ضرورت استفاده از سبزیجات و میوه جات در مراسم رعایت اصول سالمسازی آنها الزامی است.
 - در تهیه نذورات از روغن های دارای مجوز و متناسب با نوع پخت استفاده گردد
 - از ظروف مناسب در آشپزی استفاده شود.
 - از نمك های بسته بندی ید دار تصفیه شده دارای مجوز ساخت از سازمان غذا ودارو در تهیه 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 شستشوي 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 یکبارمصرف گیاهی و یا ظروف آلومنیومی 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 باشند 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.
 - پوسترهای اطلاع رسانی شماره تلفن 190 سامانه ملی رسیدگی به شکایات بهداشتی را در محل های برگزاری مراسم و اسکان نصب نمائید.



برای کسب اطلاعات بیشنر کلیک کنید

https://hcamp.mums.ac.ir/b1/1404/arbaeen