



از ابتدای سال بیش از یازده هزار بازدید از مراکز عرضه مواد غذایی انجام شده است

با در نظر گرفتن سلامتی مردم و اقدام برابر شرح وظایف، تعامل و همکاری با متصدیان اماکن و کارگاه ها و مردم را جزو اولویت های کاری خود قرار داده است و در این راستا بیش از ۳۴۱۳ اختاربه بهداشتی صادر شده است.

به گزارش روابط عمومی دانشکده علوم پزشکی مراغه دکتر ارجمند رئیس دانشکده با اعلام این خبر گفت: با توجه به افزایش جمعیت، گسترش شهرها و توسعه شهرنشینی یکی از مواردی که در سلامت افراد جامعه دخالت دارد، مراکز تهیه و عرضه مواد غذایی و اماکن عمومی است. این مراکز و اماکن باید معیارهای الزام بهسازی و بهداشتی را داشته باشند.

وی افزود: نظارت و کنترل بر مراکز تولید، توزیع و عرضه مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به منظور تامین امنیت غذایی از مسئولیت های گروه سلامت محیط و کار معاونت بهداشتی بوده که این امر با بازرسی از این گونه مراکز انجام می شود.

دکتر ارجمند اشاره کرد: متخصصین بهداشت محیط (EHS)، براساس آئین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی از این مراکز بازدید نموده که علاوه بر ساختار فیزیکی آنها، مواد اولیه مصرفی، نحوه تولید و پخت و آماده نمودن ماده غذایی و محصول نهایی را کنترل نموده، چنانچه نقص بهداشتی وجود داشته باشد و یا با مواد غذایی آلوده و یا فاسد مواجه گردند، اقدامات و الزامات لازم را جهت پیشگیری از عرضه و فروش آن انجام داده و متخلف را جهت پیگرد قانونی به مراجع قضایی معرفی می نمایند.

وی تاکید کرد: مجموعه دانشکده علوم پزشکی مراغه با سیاستگذاری و ارائه خط مشی فنی و تخصصی مربوط به امور پیشگیری، کنترل، کاهش و حذف شرایط و عوامل تهدید کننده سلامت انسان در محیط زندگی و کار و همچنین حفظ و ارتقای سلامت نیروی کار با ارج نهادن به کرامت انسانی، عدالت اجتماعی و توجه به توسعه پایدار با بهره گیری از مشارکت های مردمی و همکاری های بین بخشی و بکارگیری فناوری مناسب از طریق تدوین معیارها، ضوابط و نظام کارآمد ارائه ی خدمات، به ایفای نقش در نظام سلامت می پردازد و همیشه پیشگیری، کنترل، کاهش و حذف عوامل تهدید کننده سلامت انسان در محیط زندگی و کار در راستای حفظ و ارتقای سلامت، حفظ و ارتقای سطح سلامت نیروی کار، توسعه خدمات بهداشت محیط و کار و سلامت نیروی کار با دیدگاه عدالت در سلامت را جزو اهداف اصلی خود قرار داده است.

معاونت بهداشتی دانشکده نیز گفت: با توجه به اهمیت کنترل و بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، طبخ، توزیع، عرضه و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی حساس، اماکن بین راهی، مراکز اقامتی و مراکز و اماکن مشابه در راستای تحقق اهداف کلان معاونت بهداشتی، گروه سلامت محیط و کار این معاونت تا آذر ماه امسال اقدام به کنترل و بازرسی بهداشتی 11204 مورد نموده است.

دکتر حق گشایی افزود: گروه سلامت محیط و کار معاونت بهداشتی ضمن در نظر گرفتن سلامتی مردم و اقدام برابر شرح وظایف، تعامل و همکاری با متصدیان اماکن و کارگاه ها و مردم را جزو اولویت های کاری خود قرار داده است و در این راستا بیش از ۳۴۱۳ اختاربه بهداشتی صادر شده است.

وی افزود: گروه سلامت محیط و کار این معاونت به استناد قانون تشکیلات و وظایف وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی، با لحاظ این موضوع که خدمات بهداشتی از جمله بهداشت محیط بعنوان روشی برای تامین سلامت و تندرستی مردم در صورتی ثمره واقعی دارد که ارائه خدمات آن با رعایت موازین اخلاقی و به منظور جلب رضای پروردگار و تامین نیاز مردم انجام شود لذا، متخصصین بهداشت محیط با رعایت تمام ملاحظات اخلاقی و به تناسب مسئولیت های قانونی خود بایستی با متصدیان و اماکنی که علی رغم توصیه ها، صدور اختاربه های بهداشتی و بازرسی های بهداشتی مکرر بر انجام اقدام غیربهداشتی خود اصرار داشته و موجب به خطر انداختن سلامتی مردم میگردند برابر مقررات برخورد نمایند.

به گزارش روابط عمومی دانشکده در اهمیت بهداشت مواد غذایی می توان به گزارش سازمان جهانی بهداشت اشاره نمود؛ طبق گزارش سالانه سازمان جهانی بهداشت علت عمده مرگ حدود 2درصد از 2/2 میلیون کودک زیر 2 سال که در اثر بیماریهای اسهالی جان خود را از دست می دهند، آلودگی غذا و آب آشامیدنی میباشد. در کشورهای صنعتی حدود 30 درصد افراد از بیماریهای منتقله از آب و غذا رنج میبرند در حالی که در کشور های جهان سوم حدود 80 درصد کل بیماری ها و 33 درصد مرگ و میرها ناشی از مصرف آب و غذای آلوده می باشد.