



# جامعة أم القرى كلية العلوم الصحية بالليث



مقرر صحة البيئة

# برنامج مراقبة المنشآت المختلفة

## برنامج مراقبة المنشآت

مراقب الوبائيات في مركز الرعاية الصحية الأولية يمثل وزارة الصحة كعضو في اللجنة التي تتضمن عضواً من المركز الصحي وعضو من البلدية وعضو من الأمانة وعضوا من الشرطة ومهمة هذه اللجنة المرور على مساكن عمال المؤسسات والشركات والاربطة ومساكن المساجد والمعسكرات ومراقبتها لأنه ثبت أن مثل هذه التجمعات دائماً ما تظهر فيها بعض المخالفات الصحية مما قد يفسد البيئة من حولها وتكون سبباً لانتشار بعض الأمراض. لذا تقوم هذه اللجنة بالمرور على هذه المنشآت ان وجدت مرة واحدة كل ثلاثة أشهر على الأقل. يتم تسجيل تاريخ وساعة الزيارة والموقع في سجل الزيارات الميدانية ثم تسجل النتائج وتحفظ صورة من تقرير الزيارة في ملف خاص على غرار ما يتم في زيارات مراقبة الأغذية .

# برنامج مراقبة المنشآت المختلفة

## كيفية مراقبة الاصحاح البيئي للمنشآت

يقوم مراقب الوبائيات بالمرور على مساكن عمال المؤسسات والشركات ومراقبتها للتأكد من توفير السكن الصحي المناسب وتشمل أعمال المراقبة التركيز على عدة نقاط :  
التهوية

يجب أن يكون المبنى بجميع مرافقه جيد التهوية وتستخدم التهوية الاصطناعية و الطبيعية بالمناطق الحارة

# برنامج مراقبة المنشآت المختلفة

## • التهوية

يجب أن يكون المبنى بجميع مرافقه جيد التهوية وتستخدم التهوية الاصطناعية و الطبيعية بالمناطق الحارة

## • المطبخ وصالة الطعام

يجب توفر مغاسل لغسل الأيدي.

أن تكون أرضية المطبخ من مواد ملساء غير ماصة ، وسهلة التنظيف.

أن تكون جدران المطبخ ملساء وقابلة للتنظيف.

توفر نظام صرف صحي مناسب لصراف مخلفات المطبخ السائلة.

أن يزود المطبخ بأحواض (غير قابلة للصدأ) لغسل الأواني والأدوات.

أن تغطي النوافذ بسلك شبكي ضيق الفتحات لمنع دخول القوارض والحشرات.

يجب أن يلحق بالمطبخ مستودع مستقل للمواد الغذائية يراعى فيه الاشتراطات الصحية اللازمة لنقل وتخزين وتداول المواد الغذائية

مثل درجة الحرارة ونسبة الرطوبة وطريقة التخزين.

# برنامج مراقبة المنشآت المختلفة

- اشتراطات العاملين بمطبخ المنشآت
- حصول العاملين على شهادات صحية سارية المفعول تثبت خلوهم من الأمراض المعدية.
- يحصن جميع العاملين ضد التيفوئيد والحمى الشوكية وأي تحصينات أخرى.
- أن يكون جميع العاملين حسنى المظهر مع العناية التامة بنظافة أيديهم وتقليم أظافرهم باستمرار.
- يجب ارتداء العمال زياً نظيفاً وقت العمل.
- منع التدخين في أماكن العمل والابتعاد عن العادات السيئة والضارة.

# برنامج مراقبة المنشآت المختلفة

## •التجهيزات

- يجب أن تتوفر اعداد كافيه من مصائد الحشرات.
- يجب أن تغسل أواني المطبخ قبل وبعد الاستعمال.
- يجب أن يحفظ الطعام في ثلاجات.
- يجب أن تؤمن حاويات محكمة الغلق لتجميع مخلفات الأطعمة والتخلص منها .
- الاهتمام بنظافة الأرضيات والحاويات والطاولات في المطبخ وصالة الطعام.
- الأبواب والنوافذ: يجب تركيب سلك شبكي على النوافذ.وعلى أن تكون الأبواب والنوافذ ذات أسطح يسهل تنظيفها، ومحكمة الغلق.
- دورات المياه: يجب أن يكون موقع دورات المياه منفصلاً عن أماكن الطعام.
- تزود بمراوح شفط وإنارة .
- تزود بصندوق طرد (سيفون).
- تزود دورات المياه بمواد النظافة والمطهرات.

# برنامج مراقبة المنشآت المختلفة

## • مياه الشرب

يجب أن تتوافر مياه الشرب بكمية كافية ومن مصدر صحي مأمون وصالحة للاستهلاك الأدمي. وفي حالة وجود خزانات مياه يجب أن تكون غير قابلة للصدأ والتفاعل وتنظف دورياً وإذا كانت الخزانات أرضية يجب أن تكون جدرانها ملساء وغير قابلة للرشح منها وإليها.

# برنامج مراقبة المنشآت المختلفة

- تصريف الفضلات والمياه

يتم تصريف الفضلات والمياه إلى شبكة الصرف الصحي أو حفرة امتصاص (ببارة) تكون بعيدة عن الخزانات الأرضية لمياه الشرب بمسافة لا تقل عن عشرة أمتار. وتكون جميع فتحات الصرف الصحي ذات أغطية محكمة الغلق.



# برنامج مراقبة المنشآت المختلفة

- النظافة العامة والصيانة  
الالتزام بنظافة وسلامة الأرضيات وصيانة جميع مرافق السكن.  
توضع المخلفات في أكياس بلاستيك ويتم التخلص منها بطريقة صحية وسليمة في المرمى الخاص بالنفايات البلدية.