

وضعیت بهداشت محیط نانوائی های شهر اردبیل در سال ۱۳۸۲

الناز پوراصلانی^۱، ناهید نساجی^۲، فیروز امانی^۳، مهندس هادی صادقی^۴، صغری کلمغانی^۵

^۱ دانشجویان بهداشت دانشگاه ^۲ اعضای هیئت علمی گروه بهداشت دانشگاه علوم پزشکی اردبیل ^۳ کارشناس پژوهش دانشگاه

چکیده

زمینه و هدف: نان قوت غالب مردم کشورهای خاورمیانه به ویژه ایران را تشکیل می دهد. به طور متوسط هر ایرانی روزانه ۳۵۰ - ۳۰۰ گرم نان مصرف می کند و نان به عنوان منبع اصلی تامین برخی از مواد اساسی مورد نیاز بدن می باشد. بررسی بهداشت نانوائی از اهمیت به سزای برخوردار است که در این مطالعه سعی شده است وضعیت بهداشت محیط نانوائی ها را در سطح شهرستان اردبیل بررسی کنیم تا بتوانیم در جهت اصلاح امور بهداشتی نانوائی ها گامی موثر برداریم.

مواد و روش کار: این مطالعه به روش توصیفی مقطعی بر روی ۲۸ نانوائی انجام شد. ابزار گردآوری اطلاعات شامل پرسشنامه ای حاوی ۲۵ سوال بود که به وسیله نانوائیان کامل شد. اعتبار و صحت پرسشنامه با استفاده از مطالعه مقدماتی مورد تایید قرار گرفت. اطلاعات بعد از جمع آوری تجزیه و تحلیل شدند.

یافته ها: درجه مطلوبیت وسایل و لوازم کار در مقایسه با شاخصهای بهداشت فردی و مکانی بالا بود. کمترین مطلوبیت مربوط به وجود حشرات موزی در محل (۷/۹٪)، ترک خوردگی سقف (۲۸/۹٪) و عدم استفاده از کلاه و روپوش سفید (۱۵/۸٪) بود.

نتیجه گیری: نتایج این تحقیق بیانگر این بود که وضعیت کلی بهداشت محیط نانوائی های مورد مطالعه در حد نسبتاً مطلوب و مطابق با استانداردهای بهداشتی بوده است.

واژه های کلیدی: نانوائی ها، وضعیت بهداشتی، اردبیل

مقدمه

بهداشت محیط عبارت است از پیشگیری از بیماریها، در نتیجه کنترل و مرتفع نمودن عوامل محیطی که در انتقال و تولید بیماریها موثر می باشد و یا به عبارت دیگر کنترل و اصلاح عواملی از محیط که به نحوی بر رفاه جسمی روانی و اجتماعی انسان تاثیر دارند یا خواهند داشت (۱). نان به منزله اصلی ترین منبع تامین کننده قسمت عمده نیازمندی های انرژی، پروتئین، مواد معدنی و برخی از ویتامین های روزانه مردم از اهمیت خاصی برخوردار است (۲). از نظر بهداشتی و ایجاد برخی بیماریها نان می تواند آلودگی های

شیمیایی و میکروبی را در جامعه گسترش دهد. برای تولید نان بهداشتی باید نکات بهداشتی لازم در نانوائی ها رعایت شود (۳ و ۴). در صورتی که نانوائی ها از شاخص های بهداشتی مناسب برخوردار نباشند، مشکلاتی مختلف در وضع سلامت جسمی و روانی مردم پیش خواهد آمد. بنابراین برای داشتن نان بهداشتی و مناسب باید مسائل زیر که از جمله آن رعایت نکات بهداشتی مثل بهداشت فردی که شامل رعایت بهداشت از طرف کارگران، استفاده از کلاه و روپوش سفید و مناسب، استفاده از صابون و حوله شخصی و یا نکات بهداشتی فصل دوم که شامل

یافته ها

مطابق نتایج بدست آمده درجه مطلوبیت ماده ۷۷ تبصره های ۱، ۷۰، ۲۱، ۲۰، ۳۹ و ۱۶ برابر ۱۰۰٪ و بقیه کمتر از ۱۰۰٪ بود. کمترین درجه مطلوبیت مربوط به ماده های ۴۳، ۱۹ و ۴ به ترتیب با ۷/۹٪، ۲۸/۹٪ و ۱۵/۸٪ بود.

جدول ۱. میزان درجه مطلوبیت بهداشتی وسایل و لوازم کار

مورد	درجه مطلوبیت (%)
استفاده از دستگاه خودکار (ماده ۷۷ تبصره ۱)	۱۰۰
ظروف خمیر گیری صاف و بدون دنده (ماده ۷۷)	۹۷
نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری (ماده ۷۷)	۹۷
سطح خمیرها قابل شستشو (ماده ۷۰)	۱۰۰

جدول ۲. درجه مطلوبیت شاخصهای بهداشتی فصل اول

مورد	درجه مطلوبیت (%)
کارت معاینه پزشکی (ماده ۲)	۸۹/۴۷
رعایت بهداشت فردی توسط کارگران (ماده ۳)	۷۸/۹۴
استفاده از کلاه و روپوش سفید (ماده ۴)	۱۵/۷۸
جای مناسب جهت نگهداری لباس کارگران (ماده ۵)	۷۲/۶۸
صابون و حوله شخصی و مناسب (ماده ۹)	۸۴/۲۱
نصب جعبه کمک های اولیه در جای مناسب (ماده ۱۱)	۸۹/۴۷

جدول ۳. درجه مطلوبیت شاخصهای بهداشتی فصل دوم

مورد	درجه مطلوبیت (%)
اقدامات پیش بینی شده جهت جلوگیری از حریق (ماده ۴۰)	۸۱/۵۷
انتبار آرد و شکر در محل خشک و تمیز (ماده ۳۳)	۸۴/۲۱
سقف بدون ترک خوردگی (ماده ۱۹)	۲۸/۹۴
وضع آب مصرفی مورد تایید (ماده ۲۱)	۱۰۰
سرویس بهداشت در محل مجزا و مناسب (ماده ۲۵)	۶۳/۱۵
سیستم فاضلاب بهداشتی (ماده ۲۲)	۹۴/۷۳
دیوار بدون شکاف و ترک خوردگی (ماده ۲۷)	۷۳/۶۸
قفسه و گنجه تمیز و مجهز به در و شیشه (ماده ۲۰)	۱۰۰
زباله دان در پوش دار، قابل حمل، بدون زنگ زدگی (ماده ۴۲)	۹۴/۷۳
نبود حشرات موزی (ماده ۴۳)	۷/۸۹
وجود نور مناسب (ماده ۳۹)	۱۰۰
سیستم تهویه مناسب (ماده ۳۷)	۷۸/۹۴
کف دارای شیب مناسب (ماده ۱۶)	۱۰۰
کف قابل شستشو (ماده ۱۶)	۷۸/۹۴

شرایط ساختمانی مناسب، انبار مناسب و استفاده از توری های مناسب برای جلوگیری از ورود پشه و مگس و کاشی مناسب برای دیوارها و سقف و کف بهداشتی، آب مصرفی مورد تایید و وسایل و لوازم کار بهداشتی و غیره که از این رو لزوم دقت زیاد مسئولین بهداشتی در امر بهداشت نانوائی ها را می طلبد که اگر به این مسائل اهمیت داده نشود همه آنها دست به دست هم می دهند تا نان که قوت غالب مردم است بصورت کاملا غیر بهداشتی عرضه گردد که نتیجه آن به خطر افتادن سلامت جسمی یک جامعه است. بدیهی است هدف نهایی از اعمال مدیریت صحیح بهداشتی و بازرسی بهداشتی مناسب در نانوائی ها افزایش بهره دهی نانوائی ها از نظر ارائه خدمات مناسب و بهداشتی جهت جلوگیری از خسارات جانی و مالی مردم، در نهایت ایجاد یک نظام قابل قبول بهداشتی در نانوائی های استان است. بنابراین به منظور شناخت وضع موجود و ارائه راهکارهای بهداشتی برای بهبود وضعیت بهداشت محیط نانوائی ها و در نتیجه بهبود کیفیت نان تولیدی، مطالعه مورد نظر انجام گرفت.

مواد و روش کار

این مطالعه از نوع توصیفی - مقطعی بود. جامعه مورد مطالعه ۳۸ تا از نانوائی های سطح شهر اردبیل بودند. پژوهشگران با استفاده از پرسشنامه ای که در ۲ بخش تنظیم شده بود، اقدام به جمع آوری اطلاعات از نانوائیان کردند و اطلاعات جمع آوری شده با استفاده از روش های آمار توصیفی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت. در این بررسی از دستورالعمل های مربوط به آئین نامه های اجرائی ماده ۱۳ مربوط به موازین بهداشتی که توسط مجلس شورای اسلامی تنظیم شده بود، استفاده شد. سپس هر یک از موازین بهداشتی ارزش گذاری شده، هر نانوائی نمره ای کسب نمود. یک سوم نانوائی ها که بیشترین نمره را اخذ نمودند، از نظر بهداشتی خوب، یک سوم آخر به عنوان ضعیف و یک سوم میانی به عنوان متوسط در نظر گرفته شدند.

بحث و نتیجه گیری

نتایج این پژوهش نشان داد که درجه وضعیت بهداشت محیط نانوائی های سطح شهر اردبیل در حد نسبتاً مطلوب بود و فقط در سه مورد از بین همه موارد اختلاف زیادی با حد مطلوب و استاندارد دیده شد. یکی استفاده نکردن از روپوش و کلاه مناسب و دیگری وجود حشرات موذی و سومی ترک خوردگی سقف ها بود. عوامل مختلفی از قبیل اهمیت ندادن بارزسین بهداشتی به این موارد ، عدم آگاهی کارگران و کارفرمایان از موارد و همچنین هزینه بالا برای استاندارد سازی و استفاده از وسایل مورد نیاز جهت جلوگیری از ورود حشرات موذی و غیره می توانند در این امر دخیل باشند.

منابع

- ۱- میرحسینی سیدغلامرضا. اصول خدمات بهداشتی. بهداشت ۱. تهران: انتشارات ژرف مهر، ۱۳۷۳: ۲۳.
- ۲- امیر احمدی ب. بررسی مصرف نان در نقاط شهری و روستایی کشور و سهم نان در تامین انرژی حیاتی و هزینه های خانوار. مجموعه مقالات اجلاس تخصصی نان ، ۱۳۷۴ : ۱۶۶.
- ۳- ملکوتیان محمد، لولویی مهشید. بررسی کیفیت نان تولیدی و وضعیت بهداشتی نانوائی های شهر رفسنجان. مجله پژوهش در علوم بهداشتی، ۱۳۸۲، شماره ۱: ۱-۳.
- ۴- اجاقی شهناز، عبادی فرد آذر فرید. بررسی وضعیت بهداشت محیط در بیمارستان های وابسته به دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه در سال ۱۳۷۷. مجله پژوهش در علوم بهداشتی، ۱۳۸۱، شماره ۱: ۱-۲.