

بررسی وضعیت بهداشتی نانوائی‌ها در شهرستان قزوین

(۱۳۷۴)

مهندس محمد مهدی امام جمعه* دکتر خسرو ایازی**

چکیده:

۲۵۷ نانوائی که در شهرستان قزوین فعالیت دارد در این تحقیق مورد بازرسی قرار گرفته‌اند. پرسشنامه‌ها براساس دستورالعمل‌های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در ۲۱ گزینۀ تهیه و امتیازبندی شده‌اند، برای هر نانوائی برحسب داشتن شرایط مختلف بهداشتی امتیازی در نظر گرفته شده است. پس از ۴ ماه بررسی و مراجعه مستقیم به نانوائی‌ها و تکمیل پرسشنامه‌ها در کلیه مناطق بهداشتی شهرستان قزوین نتایج کلی زیر اخذ گردید:

۲۵۷ نانوائی موجود در شهرستان قزوین از کل ۵۳۹۷۰ امتیاز، فقط ۲۵۲۱۷/۵ امتیاز را کسب نموده‌اند (۴۶/۷٪) که از این مجموع، ۵۷ نانوائی بین ۶۳ - ۱۰ امتیاز، ۱۳۵ نانوائی بین ۱۲۸ - ۶۳ امتیاز و ۶۵ نانوائی دیگر بین ۲۰۲/۵ - ۱۲۸ امتیاز را کسب نموده‌اند. این درصد بیانگر آنست که نانوائی‌های شهرستان قزوین حتی ۵۰٪ امتیاز کل را کسب نموده و وضعیت بهداشتی مطلوبی ندارند.

کلید واژه‌ها : بهداشت مواد غذایی - بهداشت نانوائی

Keywords : Food stuffs & Baking Sanitation

□ مقدمه :

نان و محصولات آردی مهمترین منبع غذایی در تغذیه مردم ایران و تأمین کننده قسمت عمده کالری و پروتئین و ویتامین‌های گروه B بوده و از نظر مواد معدنی نیز اهمیت ویژه‌ای دارد. (۷) علم بهداشت در همه حال، طریقه خوب زیستن و طولانی کردن عمر و پیشگیری از حوادث و بیماری‌ها را بما می‌آموزد (۳)، امروزه ارزش بهداشت به مراتب بیشتر از تداوی بیماری‌هاست، زیرا در هر حال ضمن پیشگیری با صرف مخارج جزئی، سلامتی فرد نیز به آسانی تأمین می‌گردد. (۱)

غذا و تغذیه بی‌شک مهمترین موضوع مورد بحث دنیای امروز را تشکیل می‌دهد. در این مورد نه تنها تهیه غذا به اندازه کافی بلکه فراهم کردن غذای سالم از جنبه‌های بهداشتی و شیمیایی نیز مورد توجه است و این امر، اهمیت کنترل صحیح مواد غذایی را در مراحل مختلف تهیه، تولید و توزیع روشن می‌کند. (۴ و ۵)

امروزه نان یکی از مواد مورد نیاز جهت تغذیه افراد بشر است و می‌توان سهم نان را در ترکیب مصارف غذایی انسان در حدود ۸۰٪ برآورد کرد. با توجه به درصد بالای این سهم غذایی، اهمیت تهیه و توزیع بهداشتی آن روشن است.

کنترل صحیح تهیه و توزیع این ماده غذایی باید از جنبه‌های مختلف متکی بر قوانین و دستورالعمل‌های خاص مملکتی باشد. در کشور ما نیز با وضع قوانین و همچنین دستورالعمل‌های موجود (فرم آئین نامه مقررات بهداشتی نانوائی‌ها) می‌توان آینده بهتری را پیش بینی کرد که اجرای صحیح این آئین نامه با اداره بهداشت محیط است. (۲ و ۶)

کنترل نانوائی‌ها به منظور حفظ و تأمین سلامت افرادی است که در این مکان‌ها مشغول به کار هستند و سهم بسزایی در تهیه و توزیع نان دارند، همچنین افرادی که به این مکان‌ها مراجعه می‌کنند و مصرف کننده نان طبخ شده هستند. با توجه به این مطالب

بررسی وضعیت بهداشتی نانوائی‌ها از نظر کلیه مسائل بهداشت محیطی و فردی اهمیت خاصی دارد.

□ جامعه پژوهش :

هدف از این تحقیق تعیین فراوانی وضعیت بهداشتی نانوائی‌ها در مناطق مختلف شهرستان قزوین است. از اینرو نانوائی‌های شهرستان قزوین در ۱۱ منطقه بهداشتی مورد بازدید و بازرسی قرار گرفته‌اند که بعضی از این مناطق بنا به همجواری با یکدیگر و آنالیزهای آماری در هم ادغام شده و در مجموع به ۵ منطقه بهداشتی، بشرح ذیل تقسیم و خلاصه شده‌اند:

(الف) مناطق شماره ۲ و ۱۱ شامل ۴۰ نانوائی

(ب) مناطق شماره ۴ و ۹ شامل ۵۸ نانوائی

(ج) مناطق شماره ۳، ۵ و ۷ شامل ۵۸ نانوائی

(د) مناطق شماره ۶ و ۸ و ۱ شامل ۵۵ نانوائی

(ه) منطقه شماره ۱۰ شامل ۴۶ نانوائی

مناطق فوق الذکر شامل خیابان‌ها و محله‌های زیر هستند:

(الف) مناطق شماره ۲ و ۱۱:

خیابان‌های تبریز - امام خمینی - بازار - شهید انصاری - شهید محمد منتظری - دباغان - مولوی - بلوار سید جمال الدین اسدآبادی - شیشه‌چی - کمربندی - سلامگاه - اصفهان - آهنگر - دوراهی همدان - دیمج - مقبره

(ب) مناطق شماره ۹ و ۴:

بلوارهای آیت‌اله خامنه‌ای - شهیدبهشتی - آیت‌اله طالقانی - شهید مدرس - خرمشهر - میدان ولی عصر و خیابانهای پادگان - ولایت فقیه - توحیه - نبوت - وحدت - فلسطین - ایرانشهر - بوعلی - شهرداری - عارف - خیام - فردوسی - حافظ - نادری - درب کوشک - عدل - بسیج - دهخدا - ۱۲ بهمن - سهیلی دارایی - نسترن

(ج) مناطق شماره ۳ و ۵ و ۷:

بلوار جمهوری اسلامی - شهید مطهری - راه ری - راه چمان - بلاغی - آیت‌اله کاشانی (باغ دبیر) -

گردید:

- ۱ - داشتن کارت معاینه بهداشتی ۳۴٪
 - ۲ - داشتن روبوش تمیز و بهداشتی ۱۷/۷٪
 - ۳ - رعایت بهداشت فردی از سوی کارگران ۲۰/۷٪
 - ۴ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی سقف‌ها ۲۲/۶٪
 - ۵ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی درها و پنجره‌ها ۲۳/۵٪
 - ۶ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی درها و پنجره‌ها از لحاظ جلوگیری از ورود حشرات ۹/۷٪
 - ۷ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی دیوارها ۲۲/۶٪
 - ۸ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی کف نانوائی‌ها ۲۳/۴٪
 - ۹ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی انبار آرد ۸/۶٪
 - ۱۰ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی تهویه محیط نانوائی ۲۴/۱٪
 - ۱۱ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی ظروف جمع‌آوری زباله ۱۶/۳٪
 - ۱۲ - انجام پیش بینی لازم جهت جلوگیری از حریق ۷/۴٪
 - ۱۳ - تأیید نقشه اجرایی نانوائی توسط اداره بهداشت محیط ۲۵/۳٪
 - ۱۴ - داشتن جعبه کمک‌های اولیه ۶۳/۸٪
 - ۱۵ - تأیید آب مصرفی بهداشتی ۱۰۰٪
 - ۱۶ - داشتن سیستم جمع‌آوری فاضلاب بهداشتی ۷۰/۴٪
 - ۱۷ - استقرار مناسب سرویس‌های بهداشتی ۳۴/۶٪
 - ۱۸ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی میزکار (پیشخوان) ۱۳/۶٪
 - ۱۹ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی ظروف خمیرگیر ۲۱/۵٪
 - ۲۰ - مناسب بودن وضعیت بهداشتی سکوی خمیرگیر ۱۹/۱٪
 - ۲۱ - استقرار شیر آب بالای ظروف خمیرگیر ۹۳/۴٪
- همانگونه که اشاره گردید، برای هر نانوائی براساس فاکتورهای مورد بررسی ۲۱۰ امتیاز در نظر

تهران قدیم - شهدا - هلال احمر - پیغمبریه - حمداله مستوفی - محمدیه - تالار - شاهد - پنبه ریه - شهید کلانتری
 (د) مناطق شماره ۸ و ۶ و ۱:
 نواب - بلوار شهید باهنر - میرزا کوچک خان - سعدی شمالی و جنوبی - هادی آباد - مجاهد - شهید قنبری - کارگر - شهید فیاض بخش - شهید عباسپور (ه) منطقه شمار ۱۰:
 شهید سرلشگر بابایی - آیت‌اله دستغیب - بلوار شهیدرجایی - دانشگاه - چهارصد دستگاه - آبگلیک غیاث آباد - بلوار آزادگان - تفتان - دماوند - شهرک شهیدرجایی - کانال آبرسانی - بلوار آیت‌اله مدنی - بلوار خاکی - جاده باراجین - زاگرس - البرز

روش بررسی:

روش مطالعه توصیفی و مقطعی است. از اول آذر ۱۳۷۴ لغایت اسفند ماه ۱۳۷۴ به مدت ۴ ماه با مراجعه مستقیم تکنسین‌های بهداشت محیط مرکز بهداشت شهید بلندیان به نانوائی‌ها و تکمیل پرسشنامه‌ها، اطلاعات مربوط به وضعیت بهداشتی تمام نانوائی‌های شهرستان قزوین (۲۵۷ نانوائی) بصورت سرشماری گردآوری شده است.

وضعیت بهداشتی نانوائی‌ها با توجه به دستورالعمل وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در خصوص بازرسی نانوائی‌ها بررسی سنوالات پرسشنامه و تعاریف گزینه‌ها نیز براساس همین آئین نامه‌ها مطرح شد. نمونه‌ای از سنوالات پرسشنامه در یافته‌های بررسی آمده است. در فرم‌های پرسشنامه ۲۱ فاکتور بررسی شده که با احتساب هر فاکتور ۱۰ امتیاز، جمعاً هر پرسشنامه ۲۱۰ امتیاز دارد.

یافته‌ها:

پس از ۴ ماه بررسی و تکمیل ۲۵۷ پرسشنامه و همچنین امتیازبندی نانوائی‌ها برحسب متغیرهای پژوهش و سنوالات مورد نظر، نتایج کلی زیر، حاصل

۴۵/۸۲، ۴۷/۳۶ و ۵۰/۶۴ است.

همچنین در حالت کلی می‌توان گفت که ۲۵۷ نانوالی موجود در شهرستان قزوین از کل ۵۳۹۷۰ امتیاز فقط ۲۵۲۱۷/۵ امتیاز را کسب کرده‌اند (۴۶/۷٪) و بیانگر آن است که کل نانوالی‌های شهرستان قزوین حتی ۵۰٪ امتیاز کل را نیز بدست نیاورده‌اند.

پیشنهادهای:

- ۱- مأمورین بهداشت محیط شهرستان قزوین نظارت بیشتری بر روی وضعیت بهداشتی نانوالی‌ها داشته باشند.
- ۲- ساختمان‌های قدیمی نانوالی‌ها، طبق نقشه اجرایی مصوب بهداشت محیط، بازسازی شوند.
- ۳- داشتن کارت معاینه بهداشتی کارگران شاغل در نانوالی حتماً در اولویت نظارت بازرسی بهداشت محیط قرار گیرد.
- ۴- اطلاعات این تحقیق می‌تواند مبنای تحقیقات بعدی در سال‌های آتی باشد، لذا در صورت انجام همین تحقیق در سال‌های آتی می‌توان نتایج بررسی را با یکدیگر مقایسه کرد.

گرفته شده است که با توجه به چگونگی وضعیت بهداشتی، هر نانوالی دارای امتیازی می‌باشد، فراوانی نانوالی‌ها برحسب امتیاز در نمودار ۱ نشان داده شده است.

بحث و نتیجه‌گیری:

با توجه به سئوالات پژوهش در پرسشنامه و امتیازبندی (۲۱۰ - ۰ امتیاز) هر نانوالی براساس چگونگی وضعیت بهداشتی، دارای امتیازی است. خلاصه نتایج بدست آمده از آنالیز این پرسشنامه‌ها بشرح ذیل است:

- ۲۵٪ از نانوالی‌ها (۵۷ نانوالی) بین ۶۳ - ۱۰ امتیاز، ۵۰٪ نانوالی‌ها (۱۳۵ نانوالی) بین ۱۲۸ - ۶۳ امتیاز و ۲۵٪ دیگر (۶۵ نانوالی) بین ۲۰۲/۵ - ۱۲۸ امتیاز را کسب نموده‌اند.

- ۴۰ نانوالی موجود در مناطق بهداشتی ۱۱ و ۲، از ۸۴۰۰ امتیاز کل فقط ۴۱۳۲/۵ امتیاز را کسب نموده‌اند. (۴۹/۲٪)

- ۵۸ نانوالی موجود در مناطق بهداشتی ۹ و ۴، از ۱۲۱۸۰ امتیاز کل فقط ۴۹۱۵ امتیاز را کسب نموده‌اند. (۴۰/۴٪)

- ۵۸ نانوالی موجود در مناطق بهداشتی ۷، ۵ و ۳، از ۱۲۱۸۰ امتیاز کل فقط ۵۴۹۲/۵ امتیاز را کسب نموده‌اند. (۴۵/۱٪)

- ۵۵ نانوالی موجود در مناطق بهداشتی ۸، ۶ و ۱، از ۱۱۵۵۰ امتیاز کل فقط ۶۹۱۷/۵ امتیاز را کسب نموده‌اند. (۵۹/۹٪)

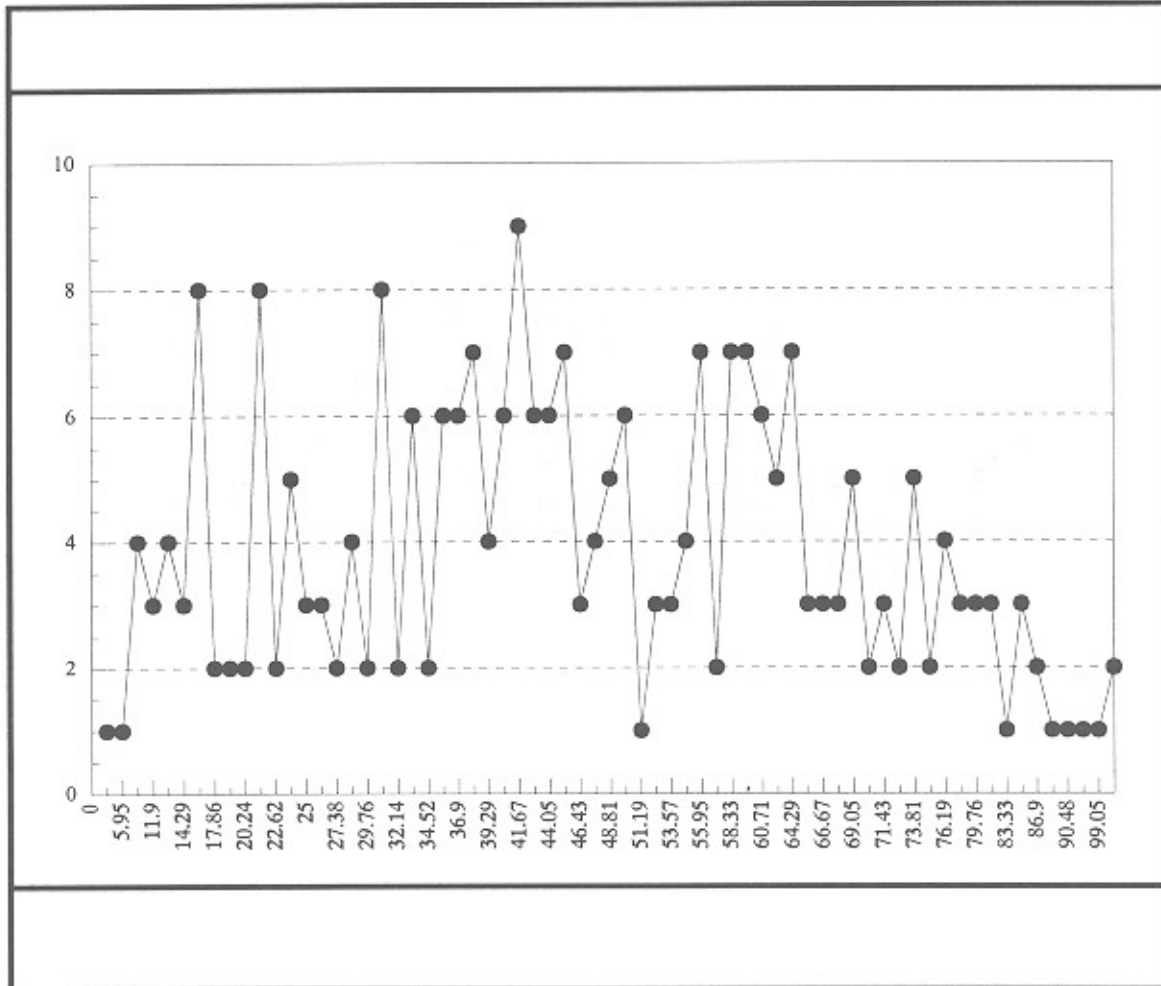
- ۴۶ نانوالی موجود در منطقه بهداشتی ۱۰، از ۹۶۶۰ امتیاز کل فقط ۳۷۶۰ امتیاز را کسب نموده‌اند. (۳۸/۹٪)

- نانوالی‌های موجود در مناطق ۸، ۶ و ۱ بالاترین درصد امتیاز منطقه و نانوالی‌های موجود در منطقه ۱۰ کمترین درصد امتیاز را کسب کرده‌اند.

- درصد رعایت مقررات بهداشتی در نانوالی‌های سنتی، نیمه اتوماتیک و تمام اتوماتیک به ترتیب

نمودار ۱ :

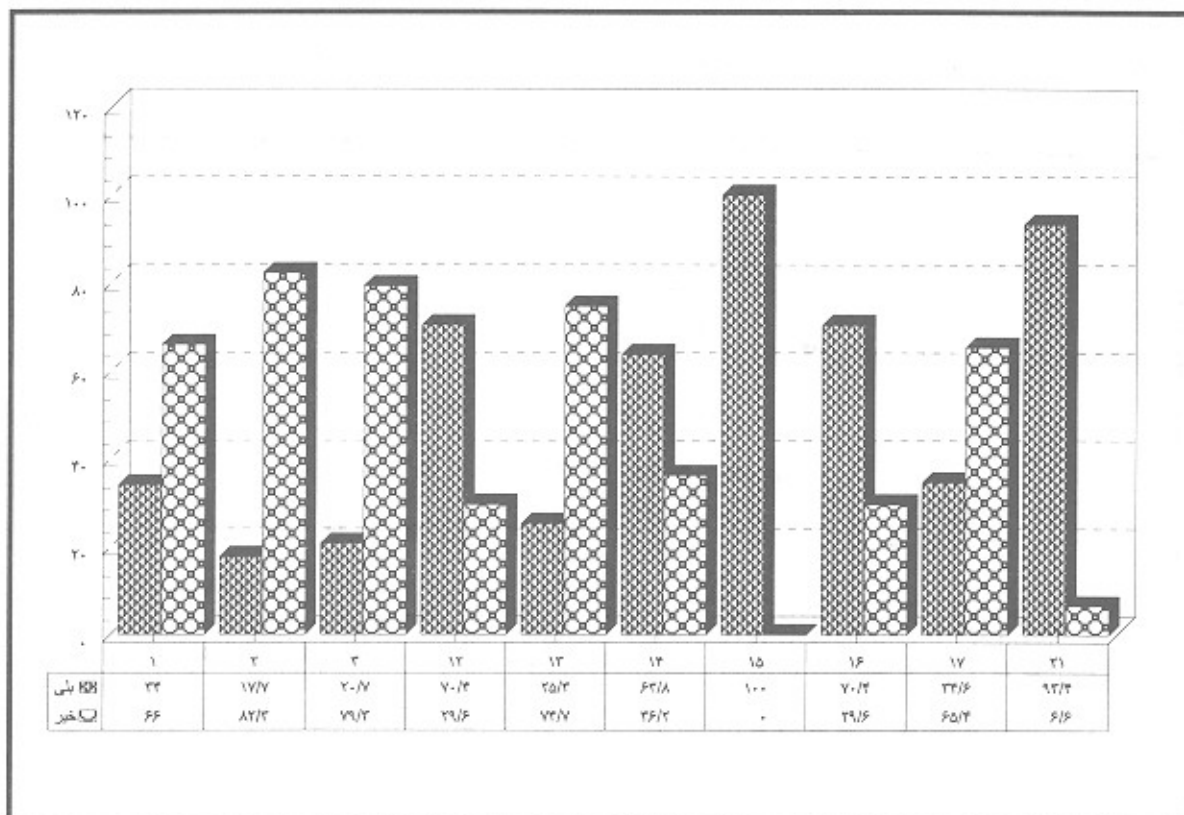
فراوانی ناواییها برحسب امتیاز در شهرستان قزوین



امتیاز ناواییها (در مبنای ۱۰۰)

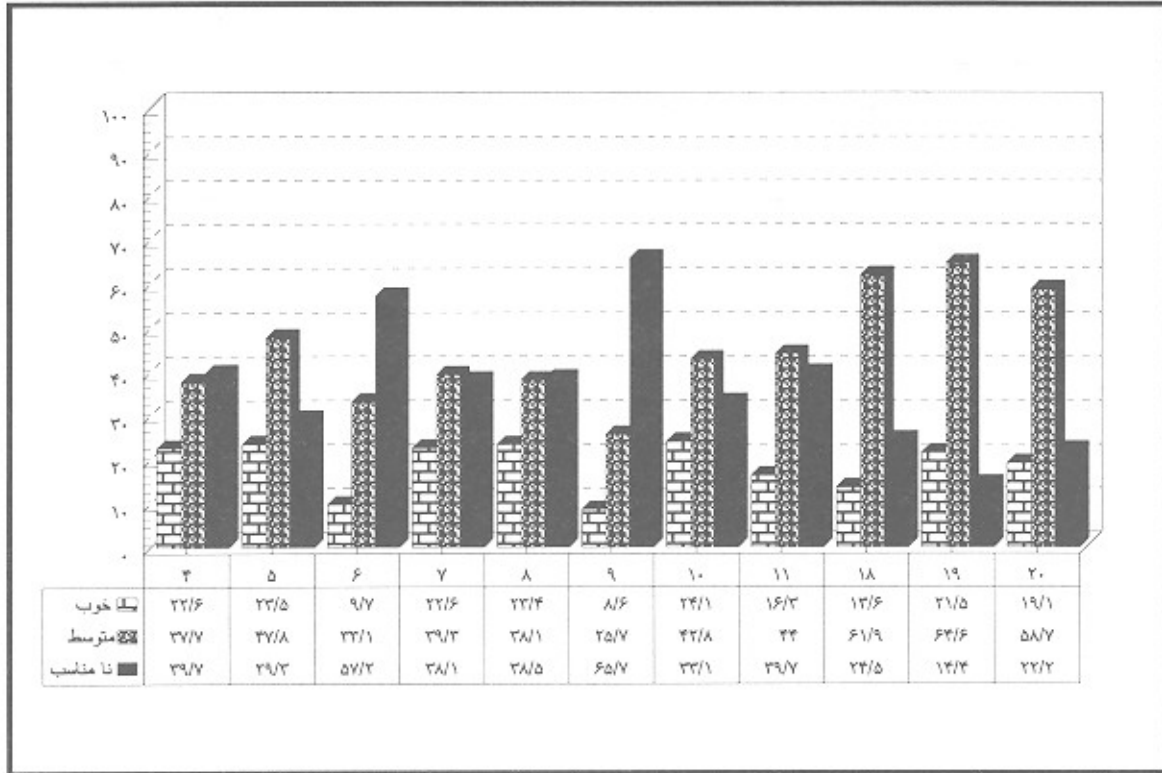
ضمایم

توزیع فراوانی نسبی وضعیت بهداشتی کل نانوائی‌های موجود در شهرستان قزوین



- ۱) داشتن کارت معاینه بهداشتی
- ۲) داشتن روپوش تمیز
- ۳) رعایت بهداشت فردی
- ۱۲) انجام پیش بینی لازم جهت جلوگیری از حریق
- ۱۳) تأیید نقشه اجرایی بهداشت محیط
- ۱۴) داشتن جعبه کمک‌های اولیه
- ۱۵) تأیید آب مصرفی بهداشتی
- ۱۶) داشتن سیستم جمع‌آوری بهداشتی فاضلاب
- ۱۷) استقرار مناسب سرویس‌های بهداشتی
- ۲۱) استقرار شیر آب بالای ظروف خمیرگیر

توزیع فراوانی نسبی وضعیت بهداشتی کل ثانوالی های موجود در شهرستان قزوین



- (۴) وضعیت بهداشتی سقف ها
 (۵) وضعیت بهداشتی در و پنجره ها
 (۶) وضعیت بهداشتی در و پنجره ها از لحاظ جلوگیری از ورود حشرات
 (۷) وضعیت بهداشتی دیوارها
 (۸) وضعیت بهداشتی کف ثانوالی ها
 (۹) وضعیت بهداشتی انبار آرد
 (۱۰) وضعیت بهداشتی تهویه محیط
 (۱۱) وضعیت بهداشتی ظروف جمع آوری زباله
 (۱۸) وضعیت بهداشتی میز کار (پیشخوان)
 (۱۹) وضعیت بهداشتی ظروف خمیرگیر
 (۲۰) وضعیت بهداشتی سکوی خمیرگیر

□ مراجع :

- ۱ - ثمر، گیتی. بهداشت همگانی. تهران، انتشارات چهر، ۱۳۷۰
- ۲ - رجب زاده، ناصر. تکنولوژی نان. تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۶۸
- ۳ - شیبانی، عبدالله. اصول مسائل غذایی. تهران، دانشگاه تهران، ج اول
- ۴ - نیکخواه، عباس. کلیات بهداشت محیط. تهران، جهاد دانشگاهی دانشگاه تهران، ۱۳۶۸
- ۵ - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی. جزوه‌های بهداشت مسکن
- ۶ - وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی. دستورالعمل‌های بازرسی اماکن
- ۷ - هررکنی، نورد. بهداشت مواد غذایی. تهران، دانشگاه تهران، ۱۳۶۵