

عنوان مقاله:

بررسی وضعیت بهداشتی آشپزخانه های مرکزی و هتل های زائران ایرانی در کربلای معلی در سال 1389

محل انتشار:

چهاردهمین همایش ملی بهداشت محیط (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

علی احسان خویشوند - کارشناس مسئول بهداشت محیط و حرفه ای

صادق دهدست - فوق لیسانس عمران آب و فاضلاب

محمد رضا آرمیون - کارشناس بهداشت محیط

پیمان شهبازی - کارشناس ارشد بهداشت محیط

خلاصه مقاله:

عزت های عالیات از جمله کربلای معلی همه ساله پذیرای تعداد زیادی از زائران ایرانی میباشد بدیهی است که هتل های محل اسکان و آشپزخانه های تامین کننده مواد غذایی این زائران به لحاظ مسائل بهداشتی از جایگاه و اهمیت خاصی برخوردار بوده چرا که سلامت زائران در این سفر زیارتی مورد انتظار مسئولین سفیر زائران می باشد مسافرت به علت استراحت کم، خستگی راه تغییر شرایط آب و هوایی و سایر مشکلات احتمالی، کاهش مقاومت بدن را به همراه دارد و از طرفی مسافر بیش از سیار مواقع در معرض بیماریها قرار میگیرد و عوامل خطر آفرین بیش از همیشه او را احاطه می کنند لذا اگر این مشکلات با عدم سلامت و امنیت غذایی همراه شود قطعا خسارات جانی و روحی غیر قابل جبرانی را به دنبال خواهد داشت لذا با توجه به اهمیت موضوع جهت بررسی وضعیت بهداشتی آشپزخانه های مرکزی و محیطی موجود در هتل و مهمانپذیرهای محل استقرار زائران ایرانی در کربلای معلی این تحقیق بصورت مطالعه توصیفی مقطعی در سال 89 انجام گردید و از کلیه آشپزخانه های طرف قرار داد با سازمان حج و زیارت جمهوری اسلامی شامل 4 آشپزخانه مرکزی و 6 آشپزخانه مستقر در هتل ها که غذای هتل محل استقرار و چند هتل نزدیک به خود را تامین میکنند بازدید بعمل آمده و مشکلات بهداشتی موجود طبق قانون اصلاحیه ماده 13 قانون مواد خوردنی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی استخراج گردید.

کلمات کلیدی:

کربلا، آشپزخانه، بهداشت محیط، زائران

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/132434>

