

## بررسی رعایت موازین بهداشت محیط در مکانهای تهیه غذاهای سریع (fast foods) در شیراز

محمد مهدی بانشی<sup>۱</sup>، سید عبدالمحمد سادات<sup>۱</sup>، علیرضا رایگان شیرازی<sup>۱</sup>، بابک کاووسی<sup>۲</sup>، حسین عسکری داریونی<sup>۲</sup>

۱- عضو هیئت علمی، مرکز تحقیقات عوامل اجتماعی موثر بر سلامت، دانشگاه علوم پزشکی یاسوج

۲- مرکز بهداشت شهدای والفجر شیراز، دانشگاه علوم پزشکی شیراز

**مقدمه و هدف:** فست فودها (FAST FOODS) یا "غذاهای آماده"، غذاهایی هستند که خیلی آسان و سریع تهیه می شوند. در حال حاضر استفاده از ساندویچ و پیتزا و امثالهم در جامعه ما به عنوان یک فرایند مطلوب و حتی یک عادت در آمده است بطوریکه برخی از خانواده ها بطور مداوم از این مواد غذایی استفاده می کنند از آنجائیکه بهداشت مواد غذایی از اهمیت بالایی برخوردار است و مسایلی چون بهداشت فردی، بهداشت وسایل و لوازم کار، بهداشت محل کار و همچنین سلامت مواد اولیه در تهیه یک غذای سالم نقش دارد که عدم رعایت هر کدام از آنها می تواند باعث بیماریهای گوناگونی مثل بیماریهای روده ای و انگلی و حتی افزایش احتمال ابتلا به سرطان ها گردند لذا بررسی وضعیت بهداشتی این اماکن ضرورت بالایی دارد در این تحقیق مراکز تهیه غذای سریع شیراز از نظر بهداشتی مورد بررسی قرار گرفتند.

**مواد و روش:** در این تحقیق مقطعی که جامعه مورد مطالعه مراکز تهیه غذای سریع (فست فودها) شامل ساندویچ گرم، ساندویچ سرد، ساندویچ و پیتزا فروشی، سمبوسه و فلافل فروشی و اسنک فروشی ها بود. شهر به چهار قسمت تقسیم و از هر قسمت ۲۵ مرکز بطور تصادفی (جمعاً ۱۰۰ مرکز) انتخاب و بوسیله چک لیست شامل ۳۳ ایتِم موارد بهداشتی مورد بررسی قرار گرفت سپس داده ها با نرم افزار SPSS16 توصیف و تحلیل گردیدند.

**یافته ها:** فراوانی این اماکن ساندویچ گرم: ۶۱٪، ساندویچ سرد: ۵/۴٪، ساندویچ و پیتزا فروشی ۲۸/۷٪ و سمبوسه و فلافل فروشی ۴٪ بود. ۹۳/۷٪ محل ها دارای پروانه کسب و ۵/۹٪ فاقد پروانه کسب بودند ۶۳٪ از متصدیان کلاس آموزش بهداشت را گذرانیده اند ۶۷/۳٪ از روپوش مناسب، ۳۴/۷٪ از کلاه و دستکش، ۷۴/۳٪ دارای کارت معاینه معتبر و ۷/۱٪ بهداشت فردی را رعایت می کردند ۹۴/۱٪ دارای ظرفشویی دو مرحله ای و ۴۳/۶٪ شستشوی سبزیجات را بصورت مناسب انجام میدادند و ۸۵/۱٪ از روغن مخصوص سرخ کردن استفاده می نمایند. اماکن در خیابان اصلی و منطقه ای که بازرس آنها مدرک تحصیلی بالاتری داشته است از سطح بهداشت بالاتری برخوردار بوده است

**نتیجه و بحث:** با افزایش سطح تحصیلات متصدی و بازرس موازین بهداشتی توسط متصدیان بیشتر رعایت شده است و با توجه به اهمیت مواردی چون شستشوی سبزیجات و نحوه استفاده از روغنها باید آموزش و نظارت بیشتری اعمال و با متخلفین برخورد قانونی و قاطع انجام پذیرد.

اردیبهشت ۱۳۹۲

واژگان کلیدی: بهداشت، فست فود، شیراز