



## Factors affecting the interaction between environmental health inspectors and providers of food procurement, distribution and supply centers in Yazd: A qualitative study

**Mohsen Pakdaman**, Assistant Professor, Health Policy and Management Research Center, Department of HealthCare Management, School of public Health, Shahid Sadoughi University of Medical Sciences, Yazd, Iran.

**Mohamad Taghi Ghaneian**, Professor, Department of Environmental health, School of public Health, Shahid Sadoughi University of Medical Sciences, Yazd, Iran.

**Mohamad Hasan Ehrampoush**, Professor, Department of Environmental health, School of public Health, Shahid Sadoughi University of Medical Sciences, Yazd, Iran.

**Mohamad Hasan Lotfi**, Professor, Department of Statistics and Epidemiology, School of public Health, Shahid Sadoughi University of Medical Sciences, Yazd, Iran.

① **Ebrahim Gholami Zarchi**, (\*Corresponding author) MSc Student of Environmental health, School of public Health, Shahid Sadoughi University of Medical Sciences, Yazd, Iran. [ebigholami.63@gmail.com](mailto:ebigholami.63@gmail.com)

### Abstract

**Background and aims:** One of the factors affecting the health of people in the community is the health status of food procurement distribution and supply. Overlooking and controlling of these centers is the responsibility of environmental health inspectors. Considering the importance of interaction between environmental health inspectors and providers of food supply, distribution and supply centers, and its impact on the implementation of health rules and regulations by the principal, the main objective of this study was to identify the factors affecting the interaction between environmental health inspectors and providers of procurement centers, Distributing and supplying food, as well as identifying the weaknesses and strengths of the system and the environmental health inspection method from the perspective of inspectors and operators

**Methods:** This study is an applied study using quality content analysis. Participants included eight environmental health experts and six providers of food procurement, distribution and supply centers, Sample selection criteria were sample-based samples selected based on objective sampling. The criterion for the determination of the number of samples in this research was theoretical saturation of the researcher. Data were collected using semi-structured individual interviews. Interviews were recorded and then rewritten and analyzed using Maxqda 10 software and codes, subclasses and classes were identified and then for each of the 24 subclasses, a separate interpretation was written. Initially, the classes were named, but it did not have the name of abstraction. Credibility, transferability, trust, and verifiability were used to determine the validity and validity of the data. To provide data confidence, after analyzing the text of interviews by the researcher, some of the transcribed interviews were handed to some expert colleagues in order to compare them with the the researcher's coding. 85% of the codes written by the researcher and the experts were similar. The review method was used to obtain consensus agreements on data transmission capability. In order to verify the data and determine the authenticity of the codes approval of the participants were obtained.

**Results:** The first group of participants in this research in, i.e. experts and environmental health inspectors, had an average age of 41.2 (34-65) years from both sexes (seven males and one female), with bachelor (6) and master (2) degrees, and an average work experience of 17.75 (8-43) years. The second group, i.e. operators and managers of the preparation, distribution, and supply of food, had an average age of 45 (34-65) years, and all were males with secondary school (1), diploma (4), and bachelor (1) degrees, and an average work experience of 25 (12-43) years. After analysis of data, a total of 338 primary codes was extracted in this study, which were analyzed, extracted, and categorized in six main classes and 24 sub-classes. The main classes were factors related to education, concentration monitoring system, legal measures, inspection method, acceptance of the rules by the curator, and

### Keywords

Interaction,  
Environmental Health  
Inspectors,  
Attendants, Food  
Product,  
Health Inspection,  
Qualitative Study

Received: 21/06/2018

Accepted: 20/01/2019

attention of inspectors to the managerial and geographical conditions.

**Conclusion:** The opinions expressed in the interviews by the two groups of inspectors and attendants have many points of contact. This sharing of views between inspectors and attendants can provide the interaction fields between them as well. According to the expressed opinions, it is necessary to modify some methods and approaches in the health inspection of the food procurement, distribution, and supply centers, as well as complete lack of focus on legal tools to change the behaviors of operators, and to pay attention to the implementation of participatory training methods that have been less considered to date to increase the cooperation of service providers agreed upon by both group of interviewees. Also, the entry of self-reported health companies to the field of environmental health inspection and its consequences were the important issues that the inspectors and the operators looked at with suspicion in this study; therefore, more attention should be paid to its implementation. The opinions of the interviewees (two groups of inspectors and operators) have a lot of sharing points about various issues in health inspections. It is, therefore, suggested to investigate the opinions of operators as one of the stakeholders in decisions made on the environment. The sharing of opinion between inspectors and operators can provide the fields of interaction between inspectors and operators. According to most participants, the necessity of reforming some methods and approaches is important in the health inspection of supply centers, distribution, and supply of food. To enhance the cooperation of operators, it is also necessary to focus on the training and empowerment of investigators, training of operators by modern ways, the lack of complete focus on legal instruments for the change of operators' behaviors, and the implementation of corporate educational practices that have been less noticed today. It is also possible to consider some of the inspections as an advisory and training inspection at the curator's workplace. According to the inspectors, under article 13 of the executive code of the provision of edible, drinking, cosmetic, and sanitary procedures, and changing the procedures of legal action in the comprehensive audit system, the auditors are not yet familiar with the law; hence the executive procedure of recording checks and carrying out legal action has encountered some problems. On the other hand, the introduction of self-declaration to the area of health inspection and its outcomes were an important issue, which was regarded to be doubtful by investigators and officials in this study, necessitating further considerations about its implementation. Finally, the health inspectors were scientifically analyzed with regard to the extent of their activities in medical sciences at medical sciences universities throughout the country. Further analyses were made on a small number of studies related to various fields of auditors, and the effectiveness of activities such as inspection and sampling of food, as well as the effect of inspection from operators' points of view. A strength point of this study is that the defects, challenges, and views of both environmental health inspectors and operators of supply centers, distribution, and supply of food were examined for the first time with a qualitative approach.

**Conflicts of interest:** None

**Funding:** None

#### **How to cite this article:**

Pakdaman M, Ghaneian MT, Ehrampoush MH, Lotfi MH, Gholami Zarchi E. Investigating factors affecting the interaction between environmental health inspectors and providers of food procurement, distribution and supply centers in Yazd: A qualitative study. *Iran Occupational Health*. 2019 (Jun-Jul);16(2):61-78.

This work is published under [CC BY-NC-SA 3.0 licence](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/)



## بررسی عوامل مؤثر بر تعامل بین بازرسان بهداشت محیط و متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی در استان یزد: مطالعه کیفی

**محسن پاکدامن:** استادیار، مرکز تحقیقات مدیریت و سیاست‌گذاری سلامت، گروه مدیریت خدمات بهداشتی و درمانی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی، یزد، ایران.

**محمد تقی قانعیان:** استاد، گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی، یزد، ایران.

**محمد حسن احرامپوش:** استاد، گروه مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی، یزد، ایران.

**محمد حسن لطفی:** استاد، گروه آمار و اپیدمیولوژی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی، یزد، ایران.

**ابراهیم غلامی زارچی:** (نویسنده مسئول) دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی بهداشت محیط، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شهید صدوقی یزد، یزد، ایران. [ebigholami.63@gmail.com](mailto:ebigholami.63@gmail.com)

### چکیده

#### کلیدواژه‌ها

تعامل،  
بازرسان بهداشت محیط،  
متصدیان،  
مواد غذایی،  
بازرسی بهداشتی،  
مطالعه کیفی

**زمینه و هدف:** یکی از مواردی که بر سلامت افراد جامعه اثر می‌گذارد وضعیت بهداشتی مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی می‌باشد. نظارت و کنترل این مراکز از مسئولیت‌های بازرسان بهداشت محیط می‌باشد. با توجه به اهمیت تعامل بین بازرسان بهداشت محیط و متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی و تأثیر آن بر روی اجرای قوانین و دستورات بهداشتی از سوی متصدی هدف اصلی از مطالعه حاضر شناسایی عوامل مؤثر بر تعامل بین بازرسان بهداشت محیط و متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی و همچنین شناسایی نقاط ضعف و قوت سیستم و روش بازرسی بهداشت محیط از دیدگاه بازرسان و متصدیان می‌باشد.

**روش بررسی:** این مطالعه یک مطالعه کاربردی، و به روش کیفی از نوع تحلیل محتوای کیفی متعارف انجام شده است. مشارکت‌کنندگان شامل هشت نفر از کارشناسان بهداشت محیط و شش نفر از متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی بودند. ملاک انتخاب نمونه‌ها نمونه‌های غنی از اطلاعات بود که بر اساس نمونه‌گیری مبتنی بر هدف انتخاب شدند. ملاک مورد نظر برای تعیین تعداد نمونه‌ها نیز در این پژوهش اشباع تئوریک محقق بوده است. داده‌ها نیز با استفاده از مصاحبه‌های فردی نیمه ساختار یافته جمع‌آوری شده است. مصاحبه‌ها ضبط و سپس بازنویسی شده و با استفاده از نرم‌افزار Maxqda10 تجزیه و تحلیل شدند و کدها، زیر طبقات و طبقات شناسایی شدند و سپس برای هر کدام از ۲۴ زیر طبقه استخراج شده. تفسیر جداگانه نوشته شد. همچنین جهت ارزیابی کدها، زیر طبقات و طبقات استخراج شده از معیارهای دنزین و لینکن شامل اعتبار، انتقال‌پذیری، اعتماد و تأییدپذیری استفاده شد.

**یافته‌ها:** پس از تحلیل داده‌ها در این پژوهش، ۳۳۸ کد اولیه استخراج شد که پس از تجزیه و تحلیل کدهای استخراج شده، کدها در شش طبقه اصلی و ۲۴ زیر طبقه قرار گرفت. طبقات اصلی عبارتند از عوامل مربوط به آموزش، تمرکز سیستم نظارت، اقدامات قانونی، روش بازرسی، پذیرش قوانین از سوی متصدی، توجه بازرسان به شرایط متصدی و جغرافیایی.

**نتیجه‌گیری:** نظرات مطرح شده در مصاحبه‌ها از سوی دو گروه بازرسان و متصدیان نقاط اشتراک فراوانی دارد. این اشتراک نظر بین بازرسان و متصدیان می‌تواند زمینه‌های تعامل بین بازرسان و متصدیان را به خوبی فراهم کند. با توجه به نظرات مطرح شده لزوم اصلاح برخی روش‌ها و رویکردها در بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی، عدم تمرکز کامل و یک جانبه بر روی ابزارهای قانونی برای تغییر رفتار متصدیان و توجه به اجرای روش‌های آموزشی مشارکتی که تا به امروز کمتر مورد توجه قرار گرفته‌اند. برای افزایش همکاری متصدیان ضروری و مورد توافق هر دو گروه از مصاحبه‌شوندگان می‌باشد. همچنین ورود شرکت‌های خود اظهاری بهداشتی به حیطه بازرسی بهداشت محیط و نتیجه‌بخش بودن آن از مسائل مهمی بود که در این مطالعه از سوی بازرسان و متصدیان با شک و تردید به آن نگریسته شد لذا باید در مورد اجرای آن بررسی بیشتری صورت گیرد.

**تعارض منافع:** گزارش نشده است.

**منبع حمایت‌کننده:** حامی مالی نداشته است.

شیوه استناد به این مقاله:

Pakdaman M, Ghaneian MT, Ehrampoush MH, Lotfi MH, Gholami Zarchi E. Investigating factors affecting the interaction between environmental health inspectors and providers of food procurement, distribution and supply centers in Yazd: A qualitative study. *Iran Occupational Health*. 2019 (Jun-Jul);16(2):61-78.

\*انتشار این مقاله به صورت دسترسی آزاد مطابق با [CC BY-NC-SA 3.0](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/) صورت گرفته است

## مقدمه

طبق تعریف سازمان جهانی بهداشت<sup>۱</sup> (WHO) عواملی در محیط که توانایی اثرگذاری بر سلامت انسان را دارند با بهداشت محیط شناسایی و کنترل می‌شوند (۱). امر نظارت و کنترل بر مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی در کشورهای مختلف متفاوت است و مانند ایران بر عهده وزارت بهداشت نیست. نظارت در کشورهای مختلف توسط سازمان‌ها و ارگان‌های متفاوتی از جمله سازمان غذا و کشاورزی انجام می‌شود (۱). البته کشورهای صنعتی با اجرای سیستم HACCP<sup>۲</sup> تلاش می‌کنند تا غذا را با ایمنی بسیار بیشتری به دست مصرف‌کننده برسانند (۱). در کشورهایی نظیر استرالیا، انگلستان، ایرلند و ایران بازرس بهداشت به عنوان مأمور بهداشت محیط شناخته می‌شود (۱). وضعیت بهداشتی مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی بر سلامت افراد جامعه اثر گذار می‌باشد به همین دلیل نظارت و کنترل این مراکز به منظور تأمین امنیت غذایی از درجه اهمیت بالایی برخوردار است (۲). در کشور ایران نظارت بر مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی به منظور حفظ سلامت استفاده‌کنندگان از این مراکز بر عهده بازرسان کارشناسان بهداشت محیط معاونت بهداشتی دانشگاه‌های علوم پزشکی سراسر کشور می‌باشد (۲). بازرسی و کنترل صحیح این مراکز نقش مؤثر و بسزایی در پیشگیری از بروز و شیوع بیماری‌های واگیر و غیر واگیر دارد و باعث حفظ سلامت افراد جامعه و جلوگیری از هدر رفت منابع مالی می‌شود. در کشورهای صنعتی حدود ۳۰ درصد افراد از بیماری‌های منتقله از آب و مواد غذایی رنج می‌برند در حالی که در کشورهای جهان سوم حدود ۸۰ درصد کل بیماری‌ها و ۳۳ درصد مرگ‌ومیرها ناشی از مصرف آب و غذای آلوده می‌باشد (۲). طبق بررسی مرکز کنترل بیماری‌های آمریکا حدود ۷۷ درصد مسمومیت‌های غذایی ناشی از مواد غذایی عرضه شده در اماکن عمومی و رستوران‌ها، ۲۰ درصد ناشی از مواد غذایی منازل و سه

درصد ناشی از مواد غذایی تجاری می‌باشد (۲). بنابراین کارشناسان و متخصصان بهداشت محیط به عنوان بخشی از فرآیندهای مشورتی در برنامه‌ریزی، اجرا و مدیریت فعالیت‌های بهداشتی در تمام سطوح محلی، ملی و جهانی نقش مهمی در کنترل عوامل محیطی مؤثر بر سلامت دارند (۳). بر اساس یک مطالعه در آمریکا عدم رعایت ضوابط بهداشتی در مراحل تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی عامل حدود ۹۷ درصد از بیماری‌های ناشی از غذا در رستوران و منازل می‌باشد (۴). همچنین مرکز کنترل بیماری‌های آمریکا تخمین زده است که هر سال ۷۶ میلیون نفر در آمریکا به بیماری‌های ناشی از مواد غذایی مبتلا می‌شوند، ۳۲۵۰۰۰ نفر در بیمارستان بستری می‌شوند و ۵۰۰۰ نفر در اثر این دسته از بیماری‌ها جان خود را از دست می‌دهند و همچنین ۶۰ درصد مسمومیت‌های غذایی در آمریکا در سال ۲۰۰۶ ناشی از مصرف غذا در رستوران‌ها بوده است (۵). از طرفی همواره نظارت و کنترل بر مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی با مشکلات و نواقص زیادی همراه بوده که در بسیاری از موارد موجب نارضایتی مصرف‌کنندگان شده است. یکی از مهم‌ترین این مشکلات و نواقص عدم همراهی متصدیان با بازرسان بهداشت در راستای اجرای قوانین بهداشتی مربوطه می‌باشد به طوری که در اکثر مواقع اجرای قوانین و ملاحظات بهداشتی با مقاومت و سرپیچی متصدیان همراه بوده است. از این رو به طور مثال در سال ۱۳۹۵ تنها ۴۰ درصد مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی کشور دارای وضعیت بهداشتی مناسب بوده‌اند (۵). در ایران مطالعات و پژوهش‌های اندکی در زمینه مسائل مختلف کاری بازرسان بهداشت محیط انجام شده است که این مطالعات گسترده‌تری فراوانی نسبت به سابقه طولانی و تنوع کاری و وظایف بازرسان بهداشت محیط و اهمیت آن نداشته است (۶). که در این زمینه مطالعه الهی و همکاران (۱۳۹۳) در رابطه با روش‌های کسب توانمندی‌های بازرسان بهداشت محیط از دیدگاه خودشان در دانشگاه‌های علوم پزشکی کشور نشان داد برای ارتقای توانمندی بازرسان لازم است بر روی برنامه‌ریزی و طراحی آموزش‌های ضمن خدمت تخصصی تأکید بیشتری به عمل آید. همچنین باید برنامه‌های درسی دانشگاهی آن‌ها در

<sup>۱</sup> World Health Organization

<sup>۲</sup> Hazard Analysis Critical Control Point

نتایج معتبر و پایا از داده‌های متنی به منظور ایجاد دانش، ایده‌ی جدید و راهنمای عملی است (۸). در این پژوهش مشارکت‌کنندگان شامل هشت نفر از کارشناسان و بازرسان بهداشت محیط و شش نفر از متصدیان و مدیران مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی بودند که بر اساس نمونه‌گیری مبتنی بر هدف (هدفمند یا قضاوتی) انتخاب شدند، ملاک انتخاب نمونه‌ها نمونه‌های غنی از اطلاعات بود، به‌طوری‌که مصاحبه‌شوندگان از بین بازرسان دارای سابقه مناسب کاری، کارشناس مسئول فعلی و سابق بهداشت محیط استان و کارشناس مسئول شهرستان‌ها و همچنین بازرسان دارای تحصیلات کارشناسی ارشد انتخاب شدند، در مورد متصدیان نیز ملاک اصلی انتخاب نمونه‌ها سابقه کاری بالا و تداوم کاری در شغل فعلی بود. ملاک مورد نظر برای تعیین تعداد نمونه‌ها نیز در این پژوهش اشباع نظری محقق بوده است. اشباع تئوریک زمانی اتفاق می‌افتد که مصاحبه‌ها دیگر حاوی اطلاعات و یا دیدگاه تازه‌ای نباشند (۸). مشارکت‌کنندگان پژوهش ابتدا با رضایت شفاهی و سپس کتبی وارد پژوهش شدند و به صورت شفاهی و کتبی روش و اهداف کار برای آن‌ها شرح داده شد و فرم رضایت آگاهانه مبنی بر ضبط مصاحبه توسط آن‌ها تکمیل گردید. موازین اخلاقی شامل گمنام بودن، محرمانه بودن اطلاعات، حق کناره‌گیری در زمان دلخواه و اخذ مجوز از دانشکده بهداشت دانشگاه علوم پزشکی یزد رعایت شد. مکان و زمان مصاحبه‌ها و همچنین سایر فرایندهای مربوط به ثبت محتوای آن با نظر فرد مصاحبه‌شونده تعیین شد. داده‌ها از طریق مصاحبه از نوع نیمه ساختار یافته جمع‌آوری شد. این روش به دلیل عمیق بودن و انعطاف‌پذیری روش مناسبی جهت پژوهش‌های کیفی می‌باشد (۸). مصاحبه‌ها به صورت انفرادی با اخذ وقت قبلی در محیطی آرام مطابق خواسته مشارکت‌کنندگان انجام و ضبط گردید. مدت زمان هر مصاحبه بین ۳۵ تا ۵۵ دقیقه بود. پس از انجام هر مصاحبه، محتوای مصاحبه به دقت و کلمه به کلمه تایپ شد و به منظور آشنایی و تسلط بر متن چندین بار توسط محقق بازخوانی شد. پس از انجام هر مصاحبه تحلیل و کدگذاری مصاحبه به‌وسیله نرم‌افزار MAXQDA10 انجام می‌شد و در

صورت امکان با توجه به توانمندی‌های مورد نیاز بازرسان غنی‌تر گردد (۶). مطالعه پیروی و همکاران (۱۳۹۴) در مشهد نشان داد ۵۰ درصد بازرسان بهداشت محیط آگاهی ضعیفی از مراحل اجرایی ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی (روش کنترل و برخورد با متخلفان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی و اماکن عمومی را مشخص می‌سازد) داشته‌اند و نیاز به برنامه‌ریزی برای ارتقای سطح آگاهی بازرسان درباره مراحل اجرایی ماده (۱۳) احساس می‌شود (۱). مطالعه رفیعی منش و نزاکتی الفتی (۱۳۹۱) در رابطه با تأثیر دوره‌های آموزش اصناف بر تغییر آگاهی و عملکرد بهداشتی متصدیان و کارکنان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی نشان داد دوره‌های آموزشی بهداشت اصناف، هم در بهبود آگاهی و هم عملکرد متصدیان و کارگران مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی مؤثر می‌باشد و آموزش متصدیان و کارکنان رستوران و صدور گواهینامه آموزشی می‌تواند یک روش مؤثر در ارتقاء وضعیت بهداشتی رستوران‌ها و جلوگیری از شیوع بیماری‌های منتقله از راه غذا باشد (۴).

با توجه به اهمیت تعامل بین بازرسان بهداشت محیط و متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی و تأثیر آن بر روی اجرای قوانین و دستورات بهداشتی از سوی متصدی، تاکنون مطالعه مشخص کیفی در این رابطه انجام نشده است. هدف اصلی از مطالعه حاضر شناسایی عوامل مؤثر بر تعامل بین بازرسان بهداشت محیط و متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی و همچنین شناسایی نقاط ضعف و قوت سیستم و روش بازرسی بهداشت محیط از دیدگاه بازرسان و متصدیان می‌باشد.

### روش بررسی

این پژوهش یک پژوهش کاربردی از نوع مطالعه کیفی و به روش تحلیل محتوا می‌باشد. تحلیل محتوا محققان را قادر می‌سازد که با یک روش منظم در بین حجم زیادی از داده‌های موجود در پژوهش تفحص نموده و یافته‌های خود را دسته‌بندی نمایند. هدف از این شیوه فشرده کردن و توصیف وسیع یک پدیده، و دستاورد آن تحلیل مفاهیم توصیفی می‌باشد (۷). روش تحلیل محتوا شیوه‌ای مناسب برای دست آوردن

است. جهت تأمین اعتماد داده‌ها، پس از تحلیل و کدگذاری متن مصاحبه‌ها توسط پژوهشگر، متن برخی از مصاحبه‌ها در اختیار برخی از همکاران متخصص و آگاه قرار گرفت تا با مقایسه کدگذاری آن‌ها با کدگذاری پژوهشگر قابلیت اعتماد داده‌ها تأمین شود. در واقع تشابه کدگذاری فرد کدگذار دوم با کدگذاری پژوهشگر تأمین شد به طوری که در تحلیل متن یکی از مصاحبه‌ها، ۸۵ درصد کدهای نوشته شده توسط پژوهشگر و فرد گدگذار دوم دارای تشابه بود و در واقع از روش بازبینی توسط همکاران استفاده شد به این صورت که متن نسخه برداری شده و کدگذاری شده و تجزیه و تحلیل حاصل از آن به نظر همکاران مطالعه رسید تا توافق در کدگذاری‌ها حاصل شود. جهت تأمین قابلیت انتقال داده‌ها، سؤالات مصاحبه، کدها، طبقه‌ها و به طور کلی یافته‌های مطالعه توسط پژوهشگر در اختیار دیگر افراد مطلع و متخصصین مرتبط قرار گرفت و نظرات آن‌ها در مورد تناسب یافته‌ها مورد بررسی قرار گرفت. در راستای تأیید پذیری داده‌ها و تعیین صحت کدهای برداشت شده از متن مصاحبه‌ها، اطلاعات توسط مشارکت کنندگان تأیید شد. به این صورت که پس از انجام مصاحبه، استخراج داده‌ها و کدگذاری، پژوهشگر مجدداً به تک تک مشارکت کنندگان در پژوهش مراجعه نموده و موافقت آن‌ها را با برداشت خود از مطالب بررسی کرده و به این نحو ارزیابی نمونه‌ها از مطالب نسخه برداری شده انجام شده است و از این طریق توافق و تأیید شرکت کنندگان حاصل گردید.

#### یافته‌ها

مشارکت کنندگان در این پژوهش در گروه اول یعنی کارشناسان و بازرسان بهداشت محیط با میانگین سنی ۴۱/۲ (۳۴-۶۵ سال) از هر دو جنس (هفت نفر مرد و یک نفر زن)، با مدرک کارشناسی (شش نفر) و کارشناسی ارشد (دو نفر)، با میانگین سابقه کار ۱۷/۷۵ (۴۳-۸ سال)، بوده‌اند و در گروه دوم یعنی متصدیان و مدیران مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی با میانگین سنی ۴۵ سال (۳۴-۶۵ سال)، همگی مرد، با مدرک سیکل (یک نفر) و دیپلم (چهار نفر) و کارشناسی (یک نفر)، با میانگین سابقه کار ۲۵ سال (۴۳-۱۲ سال) بوده‌اند. پس از تحلیل داده‌ها در این پژوهش، ۳۳۸ کد اولیه استخراج شد که پس از تجزیه و

نهایت طبقه و زیر طبقه‌ها و کدهای حاصل از مصاحبه‌ها شکل گرفت. شیوه‌ی تحلیل داده‌ها، تحلیل محتوای کیفی با رویکرد سیه و شانون و از نوع متعارف بود. تحلیل محتوای متعارف معمولاً در طرح مطالعاتی به کار می‌رود که هدف آن شرح یک پدیده است و شامل فرآیندی است که برای استخراج دسته‌ها یا مضامین از داده‌های خام بر اساس استنتاج و تفسیر معتبر به کار می‌رود (۸). این فرآیند از استدلال استقرایی برای استخراج مضامین و دسته‌ها از داده‌ها از طریق آزمون دقیق محقق و مقایسه‌ی مداوم استفاده می‌کند (۸). در روش تحلیل محتوای کیفی متعارف، کدها به طور مستقیم یا غیر مستقیم از داده‌ها استخراج می‌شوند که این روش زمان توسعه‌ی تئوری داده بنیاد مورد استفاده قرار می‌گیرد (۸). امتیاز بارز تحلیل محتوای کیفی بر اساس رویکرد متعارف، به دست آوردن اطلاعات مستقیم و آشکار از مطالعه، بدون تحمیل کردن طبقه یا نظریه‌های از پیش تعیین شده است (۸). به منظور شناسایی جملات و مفاهیم کلیدی موجود در متن، متن مصاحبه‌ها خط به خط و کلمه به کلمه بررسی و به هر جمله یا کلمه کلیدی یک کد داده شد، بدین ترتیب کدهای اولیه شناسایی گردید. در مرحله بعد کدهای اولیه مشابه در یک زیر طبقه کنار هم قرار گرفته و سپس طبقات اصلی از ترکیب زیر طبقه‌های دارای مفاهیم مشترک شکل گرفت. سعی گردید درون طبقات بیشترین همگنی و در بین طبقات بیشترین ناهمگونی ایجاد گردد. ابتدا طبقات نام گذاری شد، اما این نام گذاری از انتزاع برخوردار نبود. با انجام مقایسه مداوم طبقات مشابه با هم ادغام شدند و در نهایت درون مایه‌های اصلی استخراج شد. دنزین لینکلن چهار معیار را برای ارزیابی کارهای تحقیقاتی تفسیری پیشنهاد کرده‌اند که شامل اعتبار، انتقال پذیری، اعتماد و تأییدپذیری است (۸). جهت تعیین دقت و اعتبار داده‌ها، پژوهشگر با محل‌های تحقیق ارتباط طولانی مدت داشته که به جلب اعتماد مشارکت کنندگان و درک درست از محیط توسط پژوهشگر کمک کرده است، حداکثر تنوع در انتخاب مشارکت کنندگان و راهبرد صحیح در انتخاب نمونه، اطمینان بخشیدن به مشارکت کنندگان در مورد محرمانه بودن اطلاعات و آزادی آن‌ها در ترک پژوهش از جمله ابزارهای افزایش اعتبار در این پژوهش بوده

غذایی: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد باید در رابطه با آموزش در دانشگاه و واحدهای درسی تغییراتی صورت گیرد و واحدهای درسی مرتبط با موضوع بهداشت مواد غذایی و بازرسی بهداشتی و روش‌های آن به صورت واحدهای عملی بیشتر مورد توجه قرار گیرد.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« یه کارشناسی که مدرک بهداشت محیط میگیره بیشتر مباحث آب یا فاضلاب و هوا و مباحث مهندسی میخونه که خیلی مرتبط با مباحث اجرا نیست به طور مثال واحدهایی که کارشناس بهداشت محیط در مورد

تحلیل کدهای استخراج شده، کدها در شش طبقه اصلی و ۲۴ زیر طبقه قرار گرفت. طبقات اصلی عبارتند از عوامل مربوط به آموزش، تمرکز سیستم نظارت، اقدامات قانونی، روش بازرسی، پذیرش قوانین از سوی متصدی، توجه بازرسی به شرایط متصدی و جغرافیایی منطقه که در جدول شماره یک به شرح آن‌ها پرداخته شده است.

با توجه به جدول ۱ نتایج به صورت زیر ارائه می‌گردد:

۱- آموزش

۱-۱- تناسب دروس دانشگاه با بحث بازرسی مواد

جدول ۱- نتایج تحلیل کیفی مصاحبه‌ها

تم	طبقه	زیر طبقه
	۱. آموزش	۱. تناسب دروس دانشگاه با بحث بازرسی مواد غذایی ۲. اصلاح روش آموزش در آموزشگاه بهداشت اصناف ۳. توانمند سازی بازرسان بهداشت محیط ۴. دخالت مرکز بهداشت در آموزش و انجام بازرسی بر مبنای آموزش
	۲. تمرکز سیستم نظارت	۱. متمرکز سازی سیستم نظارت بر مواد غذایی ۲. تداخل وظایف بهداشت محیط و غذا و دارو
	۳. اقدامات قانونی	۱. روند طولانی رسیدگی به تخلفات بهداشتی در سیستم قضایی ۲. در نظر گرفتن شعب مخصوص رسیدگی به تخلفات بهداشتی و تعامل با قضات ۳. عدم بازدارندگی احکام ۴. در نظر گرفتن جایگزین به جای جریمه مالی ۵. انجام جریمه توسط بازرسی در محل
تعامل بین بازرسان بهداشت محیط و متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی	۴. روش بازرسی	۱. نقش شرکتهای خود اظهاری در نظارت بر مراکز عرضه مواد غذایی ۲. عدم پیشرفت بازرسان بهداشت محیط و شیوه بازرسی همراه با پیشرفت و تنوع صنوف ۳. اختصاصی شدن بازرسی‌ها برای صنوف دارای ماهیت مشترک ۴. نقص چک لیستها و عدم شفافیت اظهارهای صادر شده برای متصدی ۵. کمی شدن بازرسی‌ها و کاهش کیفیت بازرسی‌ها ۶. هماهنگی با اتحادیه و اتاق اصناف ۷. عدم دسترسی مناسب به تجهیزات پرتابل
	۵. پذیرش قوانین از سوی متصدی	۱. برقراری سیستم تشویقی ۲. احساس سود و برد از سوی متصدی ۳. آموزش صحیح و توضیح دقیق علت دستور بهداشتی ۴. اعتماد و اطمینان متصدی به بازرسی
	۶. توجه بازرسی به شرایط متصدی و جغرافیایی منطقه	۱. بازرسی در بازرسی شرایط متصدی را در نظر بگیرد ۲. تطابق قوانین با شرایط منطقه ای و محلی متصدیان

بازرسان بر بهداشت مواد غذایی و روشهای بازرسی و نحوه برخورد با متصدیان مختلف و توجه به مسائل روانشناختی در بازرسی و برخوردها و همچنین شناخت نوع فرآیند کاری در واحدهای تولیدی کم می باشد و حتی خود متصدیان نیز بیان می کنند در صورتی از بازرس انتظار مشاوره بهداشتی داریم که گاهی اوقات بازرس نیز با روند کاری ما آشنا نیست و نیاز به دوره های آموزشی مختلف برای بازرس در حیطه های مختلف ضروری می باشد.

یکی از مصاحبه شوندهگان اظهار داشت:

«دوره های بازرسی که میگذاریم کاربردی تر باشد و من خودم به عنوان بازرس بهداشت محیط با هفت هشت سال سابقه در اجرا خیلی کم کارگاهی دیدم که برگزار بشه توسط معاونت بهداشتی که صرفاً آموزش اصول بازرسی بهداشت محیط رو داشته باشه و صرفاً به ما بگن یه واحد نانوايي که میرین بازرسی چه ریزه کاری هایی رو باید ببینین یا مثلاً اغذیه فروشی و پیتزا چیزهایی رو باید کنترل کنین. یا یه رستوران چه چیزهایی بیشتر باید کنترل بشه».

۱-۴- دخالت مرکز بهداشت در آموزش و انجام بازرسی بر مبنای آموزش: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه شوندهگان نشان می دهد آن ها نقش آموزش را در ارتقاء وضعیت و شاخصهای بهداشتی بسیار مؤثر می دانند و به نظر می رسد خلاصه شدن آموزش صنوف صرفاً در قالب آموزشگاه اصناف مناسب نمی باشد و لازم است خود مرکز بهداشت برنامه های آموزشی صنوف را نیز اجرا کند همچنین آن ها از دو منظر به بحث آموزش نگاه میکند: اول اینکه از روشهای جدید و فضای مجازی جهت آموزش استفاده شود و دوم اینکه بازرسی نیز باید آموزش محور و بر مبنای آموزش عملی در محیط کار انجام شود.

یکی از مصاحبه شوندهگان اظهار داشت:

«بهتره خود مرکز بهداشت هم وارد بحث آموزش بشه و به طور سالیانه مثلاً ببینه مشکلات هر کدام از صنوف چیه و براساس اون مرکز بهداشت باید سالیانه برای متصدیان کلاس برگزار کنه».

یکی دیگر از مصاحبه شوندهگان نیز اظهار داشت:

«باید بهداشت در زمینه آموزش فراتر از اینها فعال باشه و کارشناسانی که در محل حضور می یابند به صورت عملی در محل آموزش لازم رو به متصدی بدن.

بهداشت مواد غذایی پاس میکنه خیلی زیاد نیست ولی اکثر کارهایی که انجام میده بیشتر کنترل مواد غذایی و تشخیص فساد مواد غذایی و نمونه برداری مواد».

یکی دیگر از مصاحبه شوندهگان نیز اظهار داشت:

«در دانشگاه کل واحدهای مواد غذایی که پاس میکنیم در کادرانی دو واحد و در کارشناسی هم دو واحد و یک کارشناسی که پایه اش دو واحد هست باید بیشتر از دو واحد هم ازش انتظار نداشته باشن و اگر من که برای متصدی صحبت میکنم مطالعه جانبی نداشته باشم تو کار میکنم و باید خیلی از درسها توسط افراد مورد تغییر و تحول در اون ایجاد بشه و به تناسب کاری که داریم درسها رو بذارن».

۱-۲- اصلاح روش آموزش در آموزشگاه بهداشت اصناف: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه شوندهگان نشان می دهد روش و شیوه آموزش در آموزشگاه اصناف نیاز به اصلاحات اساسی دارد و اثر بخشی مناسبی برای روش فعلی وجود ندارد و باید روشهای جدیدتری مورد استفاده قرار گیرد، به نظر می رسد کارایی و اثر بخشی آموزش تحت الشعاع دیگر مسائل مانند اخذ گواهینامه قرار گرفته است و هر دو گروه بازرسان و متصدیان از کیفیت و نحوه برگزاری کلاس ها راضی نیستند.

یکی از مصاحبه شوندهگان اظهار داشت:

«فکر آموزشگاه اصناف خیلی خوب بود و بسیار جای کار دارد هنوز ولی از هدف اولیه خیلی فاصله گرفته و صرفاً محلی برای دریافت مبلغی شده و خیلی هم دقت نمیکنن که فرد تحت آموزش کامل قرار نگرفته و آزمون استاندارد نداده و هیچ کس تا حالا در آزمون های اون رد نشده و صرفاً جاییه که پول میگیرن و گواهی میدن و اهداف ما رو برآورده نکرده».

یکی دیگر از مصاحبه شوندهگان نیز اظهار داشته است: «روش آموزشگاه خوب نیست. باید اصلاح بشه. تخصصی بشه برای صنوف داراری ماهیت مشترک. سرفصل ها باید عوض بشه. نظارت کافی باید وجود داشته باشه در مورد کیفیت کار اونها. از فضای مجازی و آموزش از طریق اون هیچ استفاده ای نمیکنیم و ارتباط ما از این طریق با متصدی قطعه».

۱-۳- توانمند سازی بازرسان بهداشت محیط بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه شوندهگان نشان می دهد اطلاعات و تسلط



و باید خود مرکز بهداشت در بحث آموزش بیشتر فعال بشه».

## ۲- تمرکز سیستم نظارت

۱-۲- متمرکز سازی سیستم نظارت بر مواد غذایی: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد هر دو گروه بازرسان و متصدیان بر روی متمرکز سازی سیستم نظارت و کنترل مواد غذایی از مزرعه تا سفره تحت لوای یک سازمان مستقل تاکید دارند و تأثیر آن را بر روی کنترل مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی مناسب تر می‌دانند.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

«به نظر شخصی من کلا باید بازرسی های بهداشتی رو طبق شعار مزرعه تا سفره انجام داد که کنترل بهداشتی محصولات کشاورزی و بهداشت محیط و غذا و دارو باید با هم ادغام بشن که فکر خوبی هست».

۲-۲- تداخل وظایف بهداشت محیط و غذا و دارو: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد بسیاری از بازرسان بهداشت محیط و حتی متصدیان مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی در شرایط فعلی میزان تعامل و همکاری بین واحدهای بهداشت محیط و غذا و دارو را ناکافی و نامناسب می‌بینند و معتقد هستند عدم همکاری بین این دو واحد، نظارت بر مواد غذایی را دچار مشکل کرده است.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشته است:

«تعامل خوبی بین بهداشت محیط و غذا و دارو در حال حاضر وجود ندارد به خصوص در بحث آزمایشگاه مواد غذایی و بهتر است بحث نظارت مواد غذایی غذا و دارو و نظارت دامپزشکی به بهداشت محیط افزوده شود تا هماهنگی بهتری ایجاد شود. عدم تعامل بین غذا و دارو و عدم هماهنگی و اختلال در وظایف بخشها و تداخل وظایف بحث برانگیز هست».

۳- برخورد قانونی با متصدیان دارای تخلف بهداشتی ۱-۳- روند طولانی رسیدگی به تخلفات بهداشتی در سیستم قضایی: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد در حال حاضر و به خصوص پس از اجرای سیستم جدید اجرای روند ماه ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

روند معرفی و برخورد با متصدیان متخلف در سیستم مرکز بهداشت و سیستم قضایی کند و طولانی شده است که باعث بی اثر شدن روند برخوردها و کاهش اثرگذاری آن شده است. از طرفی تعدد مراکز رسیدگی به جرایم بهداشتی از دیگر مشکلات فعلی می‌باشد. یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشته است:

«اصلی ترین موضوع برمیگرده به اینکه به تعدادی از تخلفات بهداشتی باید به دادگستری ارجاع بشه و به تعدادی رو اداره محترم تعزیرات حکومتی پیگیری میکنه اینکه حالا اول بعضی مواقع میفرستی به تعزیرات میگه دادگستری باید رسیدگی کنه و بعضی مواقع میفرستی به دادگستری میگه تعزیرات باید رسیدگی کنه و حالا به سردرگمی وجود داره».

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

«بحث بعدی زمانی که طول میشکه تا شخص بره تو روند تعزیرات و رسیدگی به تخلفات بهداشتی تا صدور حکم که انجام بشه بعضا متصدی مغازه رو جمع کرده خیلی جرم در زمان حالا سندیت نداره و باید تخلفات بهداشتی خیلی زود رسیدگی بشه اگر می شه حداکثر یک ماه بعد معرفی حکم به دستش برسه خیلی بازدارندگی بهتری داره».

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

«من فکر میکنم روند فعلی فرمهای ۲۴ گانه خوب جواب نداده چون من فکر میکنم هدف اصلی این بود که تعامل بیشتری با متصدی بشه در ابتدا سریع به دادگاه معرفی نشه و این باعث شده متصدیانی که زرنگ هستن و قانون بلد هستن اونا کار کردن باهاشون سخت شده و بی تفاوت شده و بهداشت محیط تو این قضیه ضرر کرده و روند در خود سیستم بهداشت محیط طولانی شده و خیلی فرجه زیادی به متصدی داده شده و اگر هدف تعامل بود بهتر میشد کار کرد».

۲-۳- در نظر گرفتن شعب مخصوص رسیدگی به تخلفات بهداشتی و تعامل با قضات: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد عدم اشراف مناسب قضات به انواع تخلفات بهداشتی و اثرات بهداشتی آن بر روی مصرف کننده و نداشتن حساسیت لازم در برخی مواقع و عدم تعامل مناسب بین بهداشت محیط و سیستم قضایی و قضات بر روی احکام صادر اثر منفی گذاشته و به نظر می رسد نیاز به

به طور مستقیم در محل از الگوهای اجرا شده در دیگر کشورهای می‌باشد در بین متصدیان و بازرسان مصاحبه‌شونده این روش و دیدگاه مورد توجه نیست و با انتقادهایی مواجهه است.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

«با انجام جریمه توسط خود بازرس در محل موافق نیستیم. و بهتر است خود دادگاه تصمیم‌گیری کند و با انجام جریمه در محل توسط بازرس شخصیت کارشناس زیر سوال میره».

۴- سیستم و روش بازرسی

۴-۱- نقش شرکتهای خود اظهاری در نظارت بر مراکز عرضه مواد غذایی: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد درحالی‌که برخی از بازرسان معتقد به اثر مثبت شرکتهای خود اظهاری در بحث کنترل و نظارت بر مراکز تهیه و توزیع و عرضه مواد غذایی هستند تمامی متصدیان مصاحبه‌شونده معتقدند اعمال بازرسی و نظارت توسط این شرکتهای در قبال دریافت مبلغ و هزینه از متصدی، جوابگو نبوده و تأثیر منفی دارد و باعث ضعف در اجرای قانون و نظارت بهداشتی خواهد شد زیرا شرکت به عنوان دستگاهی که از متصدی پول دریافت می‌کند شاید نتواند به خوبی اعمال قانون کند.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

«این روش روش مناسبی نیست و اگر مستقیم کارشناس‌های مرکز بهداشت انجام بدن بهتره. و شاید متصدی نتونه هزینه رو پرداخت کنه. و چون متصدی مشتری شرکت میشه شاید به خوبی شرکت نتونه اعمال قانون کنه».

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

«بحث شرکتهای خود اظهاری هم تهدید هست و هم فرصت و کاهش تصدی دولت مناسب هست ولی ممکن است روابطی بین متصدی و شرکت ایجاد شود».

۴-۲- عدم پیشرفت بازرسان بهداشت محیط و شیوه بازرسی همراه با پیشرفت و تنوع صنوف: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد در سالیان اخیر متصدیان و صنوف هم پیشرفت داشتند و هم از تنوع زیادی برخوردار شده اند درحالی‌که به تناسب با این تنوع و پیشرفت در صنوف بازرسی بهداشت محیط رشد کافی و مناسبتی نداشته است و نسبت به تغییرات و پیشرفت جامعه بازرسی بهداشت

شورا یا شعبی خاص رسیدگی به جرایم بهداشتی به خصوص در شهرهای بزرگ مورد نیاز می‌باشد.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشته است:

«در گذشته شورای حل اختلاف بهداشت وجود داشت که شرایط بهتر بود و باید از تخصص کارشناسان بهداشت در سیستم قضایی استفاده بشه».

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

«جلسات تعاملی باید با قضات انجام بگیره و آموزش قضات و توجیه تخلفات بهداشتی اثرات آن بر روی سلامت مصرف کننده برای آن‌ها توضیح داده بشه».

۳-۳- عدم بازرسانی احکام: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد به خصوص بازرسان معتقد به این هستند که در حال حاضر برخی آراء و احکام صادر شده بازرسانی لازم را ندارد و باعث متنبه شدن متصدی نمی‌شود و با توجه به درآمد و سود متصدی از انجام آن تخلف جریمه در نظر گرفته شده کارایی لازم را ندارد.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

«قاضی اون مقدار جریمه ای که میتونه بکنه رو نمیکنه و این ارزش کار بازرس رو میاره پایین. یه بازرس وقت گذاشته رفته و اومده و در نهایت متصدی سیصد تومن جریمه شده جرایم اون‌ها پایینه و بازرسانی نداره».

۲-۴- در نظر گرفتن جایگزین به جای جریمه مالی:

بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد به خصوص برخی از متصدیان معتقد به این هستند که شاید جریمه مالی همیشه جوابگو نباشد و بهتر است در برخی مواقع متصدیان متخلف از سوی قضات مجبور به شرکت در دوره آموزشی شوند و یا در موارد شدید برای مدتی صلاحیت کار در بخش مواد غذایی به طرق مختلف از آن‌ها گرفته شود.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

«متصدیان جرایم مالی را به راحتی می‌پردازد درحالی‌که کلاس اگر بروند هم آموزش می‌بیند و هم جریمه بهتری میشود و صرفاً جریمه مالی جوابگو نیست».

۲-۵- انجام جریمه توسط بازرس در محل: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد علیرغم اینکه انجام جریمه توسط خود بازرس

محیط به روز نشده است.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« تحلیل علمی رو نتایج بازرسی و هزینه بخشی اون وجود نداره. و ما نسبت به دیگر حوزه ها ضعف داریم و سواد عمومی مردم افزایش یافته و اینکه یک طرفه صرفا بازرسی بگه و متصدی قبول کنه راحت، داره رنگ میپازه و تنوع صنوف بسیار زیاد شده که ما عقب موندیم و از فضای مجازی نتونستیم به خوبی برای ارتباط یا متصدی استفاده کنیم».

۳-۴- اختصاصی شدن بازرسی ها برای صنوف دارای ماهیت مشترک: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد با توجه به تنوع در صنوف و تنوع کاری بهداشت محیط و رشد کمی صنوف مختلف به به اعتقاد مصاحبه‌شوندگان برای کنترل مناسب تر وضعیت بهداشتی صنوف بهتر است حداقل در شهرهای بزرگ برای صنوف دارای ماهیت مشترک بازرسان به طور اختصاصی بازرسی از همان صنف خاص را صرفا انجام دهند و بر روی آن صنف به طور اختصاصی کار کنند.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« در شهرهای بزرگ امکان تجمیع بازرسی ها به طور اختصاصی وجود دارد. ولی بهتر هست که اگر امکان داشته باشد برای صنوف دارای ماهیت مشابه بازرسی های تخصصی در نظر گرفته شود همین طور که الان در شهرستان یزد بحث کنترل وضعیت بهداشتی مطب ها و مراکز درمانی توسط بازرسیین جداگانه انجام می‌شود».

۴-۴- نقص چک لیستها و عدم شفافیت اظهارهای صادر شده برای متصدی: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد به خصوص با اجرای روش جدید و پس از اصلاح چک لیستهای بازرسی و بارگذاری در سامانه جامع بازرسی چک لیستهای جدید دارای نواقص متعددی بوده که کار را برای بازرسی سخت کرده است و پس از تکمیل چک لیست و صدور اظهار نواقص، نواقص ارائه شده در برخی مواقع برای متصدی گنگ و نامفهوم بوده و حتی شاید همخوانی با شغل متصدی نداشته باشد از طرفی بسیاری از آیتیم ها نیز که مورد نیاز می‌باشد در چک لیستهای جدید به آن توجهی شده است .

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« موقع صدور اخطار، مشکلات واضح برای متصدی توضیح داده نشده است و باید مشکل حل شود که نقص بهداشتی دقیق و شفاف برای متصدی توضیح داده شود. اصلاح چک لیست و اضافه شدن اندازه گیری نتایج پرتابل باید انجام شود که بازرسی به عنوان ضابط بتواند اعمال قانون کند».

۴-۵- کمی شدن بازرسی ها و کاهش کیفیت بازرسی ها: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان به خصوص بازرسان نشان می‌دهد آن ها معتقد به این هستند که در سالهای اخیر به خصوص و پس از راه اندازی سامانه جامع بازرسی و اجرای طرح تحول در نظام سلامت تاکید بیش از حد بر روی آمار کمی تعداد بازرسی ها و به طور کلی کمی گرایی در آمار و فعالیتهای بهداشت محیط از کیفیت کار بازرسی کاسته شده و از طرفی باعث فشار بیشتر بازرسی بر متصدی شده که باعث ایجاد اختلاف و کاهش تعامل خواهد شد.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« تحلیل درستی از فعالیتهای بهداشت محیط وجود نداره فقط نگاه میکنن به کارهای کمی، هیچ وقت تحقیقی انجام نشده که مثلا فلان صنف دو سال پیش وضعیتش چه جوری بوده حالا بعد از دو سال به کجا رسیده و هیچ تو این زمینه آماری داده نشده و آمار فقط کمی هست از لحاظ تعداد بازدید و تعداد دادگاهی ها و الی آخر».

۴-۶- هماهنگی با اتحادیه و اتاق اصناف: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد به اعتقاد آن ها عدم تعامل و همکاری مناسب بین اتاق اصناف و بهداشت محیط از نواقص و کمبودهای فعلی میباشد و به خصوص متصدیان خواهان مشارکت بیشتر اتاق اصناف و اتحادیه در تصمیم گیری ها و بازرسی های بهداشتی می باشند و اینکه لازم است با همکاری اتاق اصناف و اتحادیه نتایج بازرسی مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفته تا مشکلات بهداشتی صنوف بیشتر نمود پیدا کرده و در برنامه ریزی های بعدی مورد استفاده قرار گیرد.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« باید با صنوف و اتحادیه ها جلسه بگذاریم و نتایج

گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد در حال حاضر عدم برقراری یک سیستم تشویقی مناسب و منظم و سیستماتیک از نواقص عمده سیستم بازرسی بهداشت محیط می‌باشد و متصدیان و بازرسان معتقد به این هستند که در صورت برقراری چنین ساز و کاری انگیزه متصدیان و صنوف برای پذیرش دستورات و قوانین بهداشتی افزایش می‌یابد، آن چنان که مصاحبه‌شوندگان معتقدند سیستم و روش تشویقی باید برای متصدی قابل لمس باشد و آن‌ها درجه بندی بهداشتی مراکز را مناسب می‌دانند.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

«قطعاً سیستم تشویقی مورد نیاز و از ضعف‌های سیستم ما این‌هاست که به تشویق متصدی توجه نکرده. سیستم تشویقی می‌تونه حالت غیر رسمی بین بازرسان و متصدی داشته باشه یعنی با توجه به شرایط متصدی بازرسان می‌تونه ارفاق‌هایی رو برای متصدی در نظر بگیره و در حالت رسمی درجه بندی بهداشتی باید انجام بگیره و خیلی خوبه».

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

«برقراری سیستم تشویقی مناسبه و باعث افزایش رقابت بین متصدیان خواهد شد که در نهایت برروری افزایش و ارتقا شرایط بهداشتی مؤثر خواهد بود و باعث افزایش انگیزه متصدی خواهد شد».

۵-۲- احساس سود و برد از سوی متصدی: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده نشان می‌دهد بازرسان و متصدیان معتقد به این هستند که در صورتی که متصدی از اجرای دستور بهداشتی احساس سود و برد کند راحت‌تر آن را پذیرفته و اجرا می‌کند بنابراین بازرسان باید به خوبی بتوانند نفع متصدی و اثرات آن را برای او شرح دهند تا متصدی خود راغب به اجرای دستورات و قوانین بهداشتی شود.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

«سلیقه بازرسان در بازرسی مهمه و از لحاظ روانشناسی روی متصدی کار کنه و بازرسان باید خودش رو مساوی شرایط متصدی قرار دهد و از بالا به متصدی نگاه نکنه. متصدی باید احساس سود و آرامش کنه از بازرسی بازرسان».

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

«متصدی در بازرسی‌ها خیلی کم احساس برد می‌کنه و از دلایل اصلی اختلاف این‌هاست که متصدی فکر

بازرسی رو تجزیه و تحلیل کنیم و بگوییم با توجه به نتایج بازرسی یک سال گذشته چه مشکلاتی در این صنف خاص وجود داره و با همکاری اتحادیه مشکل رو حل کنیم. هیچ تعاملی در این حوزه نداریم».

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

«باید از نظر متصدیان با تجربه نیز استفاده بشه در تعیین چک لیستهای بازرسی باید اتحادیه بیشتر درگیر بشه».

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

«به طور جد لازم به انجام بازرسی‌های مشترک با حضور اتحادیه و اتاق اصناف می‌باشد و این بازدیدها باید به صورت دوره‌ای تکرار شود به خصوص اینکه در قانون ماده ۱۳ نیز بر نقش اتحادیه‌ها تاکید شده است».

۴-۷- عدم دسترسی مناسب به تجهیزات پرتابل: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد با توجه به اهمیت نقش استفاده از تجهیزات پرتابل کنترل مواد غذایی علیرغم اینکه در مدت اخیر توجه خوبی به تجهیز بازرسان به این دستگاها شده است ولی همچنان تکمیل تجهیز بازرسان به این دستگاها مورد تاکید آن‌ها می‌باشد و علاوه بر آن آموزش نحوه صحیح استفاده و کالیبراسیون آن‌ها و قابل استناد بودن آن‌ها مورد تاکید بازرسان می‌باشد. از طرفی متصدیان نیز به جهت اینکه نتایج کنترل مواد غذایی در محل و سریع مشخص می‌شود از این دستگاها استقبال خوبی دارند.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

«اولین و مهم‌ترین نکته این‌هاست که ما بازرسان رو تونستیم به ادوات و تجهیزاتی تجهیز کنیم که اینها در محیط بازرسی بهتر و علمی‌تر بتونن کار کنن به طور مثال در مراجعه به رستوران برای کنترل گوشت خامی که اونجا وجود داره هرکسی تقریباً براساس تجربه یه نظر می‌ده ولی خوب اگر چیزهای خیلی ساده‌ای که تو تموم دنیا وجود داره به طور مثال چیزهایی که بتونیم فساد مواد غذایی و پروتئینی رو باهش خیلی زود تشخیص بدیم کیت‌هایی هست که تشخیص فساد مواد غذایی به خصوص فساد مواد پروتئینی خام رو راحتتر می‌تونیم انجام بدیم ولی خوب ما متأسفانه این جور چیزهایی رو نداریم».

۵- پذیرش قوانین از سوی متصدی

۵-۱- برقراری سیستم تشویقی: بررسی تحلیلی

می‌باشد و به اعتقاد بازرسان در صورتی که آن‌ها در جلب اعتماد و اطمینان متصدی موفق باشند راحت‌تر می‌توانند متصدی را به اجرای دستور بهداشتی ترغیب کنند.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« به نظر من چون هر بازرسی حداقل سه سال تا پنج سال در منطقه حضور دارد با اون متصدی برخورد های زیادی دارد تو این دوره باید هدف گذاری بشه و اساس کار بحث آموزش باشه و جلب اعتماد متصدی چون ما الان در بحث آموزش واقعا مشکل داریم اگر بتونیم موارد رو توجیه بکنیم موارد رو مردم پذیرا هستن و باز من تاکیدم رو بحث آموزش.»

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

« حس اعتماد باید بین بازرس و متصدی به وجود بیاد و این اعتماد از بین رفته حالا من نمیگم همکاری قدیمی بد رفتار کردن. همه مشکل دارن مشکل اقتصادی فرهنگی و بایستی حس اعتماد بین دو طرف برقرار بشه تا زمانی که اعتماد از بین رفته باشه و شک شبهه وجود داشته باشه همیشه.»

۶- توجه بازرس به شرایط متصدی و جغرافیایی منطقه

۶-۱- بازرس در بازرسی شرایط متصدی را در نظر بگیرد: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد از مواردی که بسیار مورد تاکید مصاحبه‌شوندگان قرار گرفته توجه به این نکته است که بازرس باید شرایط اقتصادی، فرهنگی و شرایط سنی و سطح سواد متصدی را در نظر گرفته و متناسب با آن رفتار لازم را با متصدی داشته باشد و به صورت یک جانبه خشک و غیر انعطاف پذیر با متصدی برخورد نکند.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« بازرس باید حتما شرایط متصدی رو در شرایط خاص در نظر بگیره. و اینکه یک طرفه صرفا از متصدی انتظارات نداشته باشه و در برخی اوقات در نظر نگرفتن شرایط متصدی و خاص زمانی باعث اختلاف بین بازرس و متصدی میشه.»

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

« به هر حال بازرس باید در بازرسی به برخی شرایط مانند شرایط اقتصادی جامعه و آن صنف و همچنین

می‌کنه خیلی کم احساس برد می‌کنه و نفعش از بازرسی کمه درحالی که اگه احساس برد و سود بکنه همکاری و تعاملش با بازرس افزایش می‌یابد.»

۵-۳- آموزش صحیح و توضیح دقیق علت دستور بهداشتی: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه‌شوندگان نشان می‌دهد در صورتی که با آموزش صحیح دلیل دستورات و قوانین بهداشتی برای متصدی به خوبی توضیح داده شود و متصدی از دلیل اجرای دستورات بهداشتی آگاهی یابد بهتر آن را پذیرفته و اجرا می‌کند و به این شکل سطح تعامل و همکاری بازرس و متصدی افزایش خواهد یافت. در مورد این رویکرد میتوان گفت این نظر و راهکار بسیار مورد تاکید و تصدیق بازرسان و متصدیان قرار گرفته است.

یکی از مصاحبه‌شوندگان اظهار داشت:

« اول اینکه متصدی حقتش این هست که آموزش ببینه و اگه بدون دلیل دستورات بهداشتی چی هست بهتر و راحت تر قبول می‌کنه. و وقتی ندونه دلیل چیه رعایت نمی‌کنه که بازرس باید برخورد کنه و خود باعث اختلافات میشه و مهم‌ترین چیز آموزش اساسی و درسته. آیتم های بهداشتی اگر قشنگ حلاجی بشه برای متصدی خود باعث افزایش همکاری متصدی و تعامل متصدی با بازرس میشه.»

یکی دیگر از مصاحبه‌شوندگان نیز اظهار داشت:

« تجربه بازرسی من در نقاط مختلف می‌گه شاید با ۱۰ تا ۱۵ درصد متصدیان نشه با تعامل رفتار کرد و دنبال دور زدن باشن و خصوصیات اخلاقی خوبی نداشته باشن و ۸۰ تا ۸۵ درصد مردم همیشه با اونا با تعامل رفتار کرد. و اگه بشه فرد رو توجیه کرد و مجاب کرد تقریبا بحث های بهداشتی به طور اتوماتیک وار انجام دادیم و نیازی نیست هر دفعه بخوایم فرم پر کنیم و برخورد قانونی کنیم و کلنجار بریم و قطعا بحث تعامل خیلی کارگشا هست و من فکر میکنم لازمه اش اینه که برنامه داشته باشیم و پایه کار رو بذاریم آموزش و واقعا آموزش در اکثر مواقع کارگشا هست.»

۵-۴- اعتماد و اطمینان متصدی به بازرس: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با متصدیان نشان می‌دهد از دیگر مواردی که باعث افزایش میزان پذیرش و اجرای یک دستور بهداشتی از سوی متصدی می‌شود توجه به سطح اعتماد و اطمینان متصدی به بازرس

بهداشت محیط، دخالت مرکز بهداشت در آموزش و انجام بازرسی بر مبنای آموزش تقسیم بندی گردیده است حاکی از این است که بازرسان خواستار تطابق دروس ارائه شده در دانشگاه با بحث نظارت و کنترل بهداشتی مواد غذایی و همچنین ارائه آموزش های ضمن خدمت تخصصی و آموزش مهارت های ارتباطی، اخلاقی، اجتماعی مناسب هستند. بازرسان و متصدیان خواستار اصلاح روش آموزش در آموزشگاه بهداشت اصناف و ایجاد زمینه های لازم در جهت انجام بازرسی بهداشتی بر مبنای آموزش و مشاوره می باشند. در همین زمینه الهی و همکاران در مطالعه ای اعلام نموده اند بازرسین بهداشت محیط شاغل در گروه بهداشت محیط دانشگاه های علوم پزشکی کشور، بیشترین روش توانمندی خود را از طریق آموزش های ضمن خدمت کسب نموده اند و آموزشهای ضمن خدمت نقش اساسی در افزایش توانمندی بازرسین بهداشت محیط از دیدگاه خودشان داشته است (۶). که این امر مطابق با مستندات سازمان غذا و دارو آمریکا، برای بازرسین بهداشتی واحد های صنفی است که بایستی قبل از انجام بازرسی از صنوف، مراحل آموزشی لازم طی شود که این مراحل آموزشی شامل: آموزش پایه، آموزش میدانی، استانداردسازی و گواهی نامه، آموزش ضمن خدمت یا مداوم است (۹). حمدی و همکاران نیز نشان داده اند که برای شاغلین رشته بهداشت محیط، موضوعات جدید و لزوم تطبیق دروس آموزشی با فعالیت های اجرایی غالب فارغ التحصیلان الزامی است که با نتایج اخذ شده در این بررسی یکسان می باشد (۱۰). در همین زمینه مطالعه پیر صاحب و همکاران نشان می دهد آموزش صنوف دارای ماهیت مشترک به صورت تخصصی و مجزا در آموزشگاههای اصناف نقش موثری در بهبود عملکرد بهداشتی آنها دارد که با نتایج به دست آمده در این بررسی نیز همخوانی دارد زیرا تخصصی شدن آموزش ها در آموزشگاه بهداشت اصناف از کدهای استخراجی مصاحبه بازرسان و متصدیان بوده است (۱۱). همچنین مطالعه رفیعی منش و نزاکتی الفتی در این زمینه نشان می دهد استفاده از وسایل کمک آموزشی مناسب و ارائه آموزش های کاربردی متناسب با شرایط اجتماعی و شغلی متصدیان و کارکنان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی می تواند بیش از تاکید بر تکرار دوره ها و ملزم کردن متصدیان به

سطح سواد و درآمد یک متصدی توجه کند و تا جایی که امکان دارد شرایط اجرای قانون را با توجه به شرایط متصدی تطبیق دهد».

۶-۲- تطابق قوانین با شرایط منطقه ای و محلی متصدیان: بررسی تحلیلی گفتگوهای انجام شده با مصاحبه شوندهگان نشان می دهد در برخی مواقع لازم است بازرس با دیدگاه کارشناسی خود قوانین، چک لیستها و دستورالعمل های موجود را با توجه به شرایط صنوف و شرایط منطقه ای و محلی تطابق دهد. یکی از مصاحبه شوندهگان اظهار داشت:

«رفتار خود بازرس و اینکه قوانین هم در سطح بالاتر شرایط محیطی و منطقه ای رو در نظر نمی گیرن خودش ایجاد اختلاف میکنه و متصدی فکر می کنه نباید قانون برا اون اجرا بشه. عدم در نظر گرفتن شرایط محلی و منطقه ای متصدی یکی از دلایل ایجاد اختلاف بین متصدی و بازرس هست و در نهایت عدم پذیرش برخی از قوانین. بنابراین لازمه بازرس دیدگاه کارشناسی خودش رو اعمال کنه».

یکی دیگر از مصاحبه شوندهگان نیز اظهار داشت:

«در بسیاری از موارد چک لیست های بازرسی تطابق لازم رو با همه صنوف نداره و یا در شرایط حد اکثری و برای جوامع بزرگ طراحی شده درحالی که بازرس مثلا باید توان کارشناسی رو داشته باشه که همان چک لیست رو بتونه برای یک متصدی در محیط روستا یا شهرهای کوچیک نیز اجرا کنه».

### بحث و نتیجه گیری

یافته های این مطالعه که بر اساس جستجو در منابع منتشر شده اولین تحقیق انجام شده در این زمینه در ایران می باشد در شش طبقه آموزش، تمرکز سیستم نظارت، اقدامات قانونی، روش بازرسی، پذیرش قوانین از سوی متصدی، توجه بازرس به شرایط متصدی و جغرافیایی منطقه، طبقه بندی شده اند، که می تواند به درک عوامل مؤثر بر تعامل بین بازرسان بهداشت محیط و متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی و همچنین شناسایی نقاط ضعف روش بازرسی بهداشتی، از دیدگاه بازرسان و متصدیان کمک کند. عوامل مربوط به آموزش که در زیر طبقات تناسب دروس دانشگاه با بحث بازرسی مواد غذایی، اصلاح روش آموزش در آموزشگاه بهداشت اصناف، توانمند سازی بازرسان

سلامت جامعه از دیدگاه بازرسان مورد نیاز می‌باشد. بازرسان و متصدیان معتقد به این هستند در برخی مواقع شرکت متصدیان متخلف در دوره های آموزشی به جای پرداخت جریمه مالی می‌تواند در کاهش تخلفات مؤثر باشد. همچنین یافته‌های این تحقیق نشان می‌دهد انجام جریمه در محل توسط بازرسان نامناسب، و دارای اثر منفی بر روی ارتباط بازرسان و متصدی می‌باشد. همچنین پیشنهاد تشکیل شورای حل اختلاف بهداشت با حضور نمایندگان اصناف و بهداشت از دیگر نکات مورد توجه بازرسان و متصدیان بوده است. از دیگر طبقات مورد بررسی در مطالعه حاضر، طبقه روش بازرسی می‌باشد، که در زیر طبقات نقش شرکتهای خود اظهاری در نظارت بر مراکز عرضه مواد غذایی، عدم پیشرفت شیوه بازرسی بهداشت محیط متناسب با پیشرفت و تنوع صنوف، اختصاصی شدن بازرسی‌ها برای صنوف دارای ماهیت مشترک، نقص چک لیستها و عدم شفافیت اظهارهای صادر شده برای متصدی، کمی شدن بازرسی‌ها و کاهش کیفیت بازرسی‌ها، هماهنگی با اتحادیه و اتاق اصناف و عدم دسترسی مناسب به تجهیزات پرتابل تقسیم بندی شده اند. یافته‌های این مطالعه در رابطه با نقش شرکت‌های خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی در بحث کنترل و نظارت بهداشتی بر مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی، نشان می‌دهد متصدیان شرکت کننده در مصاحبه‌ها با دید منفی و تردید به این مسئله نگریسته و معتقدند دریافت هزینه مالی در قبال بازرسی و مشاوره می‌تواند رابطه بین متصدی و بازرسان را تحت الشعاع قرار دهد. از طرفی برخی بازرسان معتقد هستند حضور شرکت‌های خود اظهاری می‌تواند در بخش آموزش و مشاوره به متصدیان و اصناف تأثیر مثبت داشته باشد. همچنین بازرسان معتقد هستند با توجه به تنوع و پیشرفت روز افزون اصناف فعال در زمینه تهیه و عرضه مواد غذایی، روشهای بازرسی به تناسب با آن پیشرفت کمی داشته است و نیاز به در نظر گرفتن بازرسان تخصصی برای هر کدام از اصناف می‌باشد. در رابطه با روند اجرای ماده ۱۳ (تکمیل چک لیستها و انجام مراحل قانونی و صدور اخطارها) بازرسان شرکت کننده معتقدند به خصوص پس از اجرای دستور العمل اجرایی جدید ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی،

شرکت در دوره های بازرسی مؤثر باشد (۴). که نشان دهنده لزوم اصلاحات در شیوه برگزاری دوره های آموزشی آموزشگاه بهداشت اصناف می‌باشد.

عوامل مربوط به تمرکز سیستم نظارت و کنترل بهداشتی مواد غذایی در زیر طبقات متمرکز سازی سیستم نظارت بر مواد غذایی و تداخل وظایف بهداشت محیط و غذا و دارو تقسیم بندی گردیده است. بررسی این عوامل نشان می‌دهد از دیدگاه بازرسان و متصدیان تمرکز و یکپارچه سازی تمامی دستگاه‌های مداخله گر در امر کنترل و نظارت بهداشتی مواد غذایی نظیر بهداشت محیط، غذا و دارو، دامپزشکی، سازمان استاندارد و جهاد کشاورزی باعث می‌شود نظارت و بازرسی‌ها کامل و با جامعیت بیشتری انجام گیرد و متصدیان نیز همکاری مناسبتری داشته باشند. همچنین تداخل وظایف و عدم همکاری مناسب بین واحد بهداشت محیط و معاونت های غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی از دیگر نکات مورد اشاره بازرسان و متصدیان می‌باشد که اثر منفی بر روی نظارت های بهداشتی مواد غذایی گذاشته است. در این زمینه می‌توان به تجربه موفق دیگر کشورها در یکپارچه سازی سازمانهای کنترل کننده بهداشت مواد غذایی مانند سازمان غذا و دارو آمریکا<sup>۳</sup> (FDA) سازمان ایمنی غذا در ایرلند<sup>۴</sup> (FSAI) اشاره کرد (۱۲).

عوامل مربوط به اقدامات قانونی بازرسی در زیر طبقات روند طولانی رسیدگی به تخلفات بهداشتی در سیستم قضایی، در نظر گرفتن شعب مخصوص رسیدگی به تخلفات بهداشتی و تشکیل شورای حل اختلاف بهداشت و تعامل با قضات، عدم بازرندگی احکام، در نظر گرفتن جایگزین به جای جریمه مالی و انجام جریمه توسط بازرسان در محل قرار گرفته اند. بررسی این عوامل نشان می‌دهد از دیدگاه بازرسان روند طولانی رسیدگی به تخلفات بهداشتی در مراجع قانونی نامناسب و از عوامل عدم بازرندگی برخوردهای قانونی می‌باشد از دیدگاه بازرسان باید شعب جداگانه ای جهت رسیدگی به تخلفات بهداشتی در نظر گرفته شود، همچنین ایجاد تعامل بین بهداشت محیط و قضات و آشنایی قضات با تأثیر تخلفات بهداشتی بر روی

<sup>3</sup> Food and Drug Administration

<sup>4</sup> Food Safety Authority Ireland

آموزش نیاز دارند (۱۳). همچنین در این زمینه مطالعه احمدی و همکاران تحت عنوان اثر بخشی مشارکتی برای حذف جوش شیرین از فرآوری نان‌های سنتی در یک شهر در سال ۱۳۸۷، نشان می‌دهد روش‌های بکار گرفته شده (تمرکز بر ابزارهای قانونی) قادر به حذف ۱۰۰ درصد جوش شیرین در برنامه نمی‌باشد. همکاری های بین بخشی، همراه با اعمال روش های آموزشی مشارکتی، ابزار مناسبی برای تغییر رفتار نانوایان در حذف جوش شیرین در فرآوری نان های سنتی می باشد (۱۴).

آخرین طبقه مورد بررسی در این پژوهش، طبقه عوامل مربوط به توجه بازرسان به شرایط متصدی و جامعه و شرایط جغرافیایی میباشد. که این مورد در زیر طبقات بازرسان در بررسی شرایط متصدی را در نظر بگیرد و تطابق قوانین با شرایط منطقه ای و محلی و جغرافیایی متصدیان تقسیم بندی شده است. بازرسان و متصدیان شرکت کننده در مصاحبه‌ها معتقد هستند برای افزایش همکاری و جلب اعتماد متصدی لازم است بازرسان شرایط مالی و اقتصادی و اجتماعی و فرهنگی متصدیان را در نظر گرفته و متناسب با آن با متصدی رفتار کنند همچنین آن‌ها معتقد هستند بازرسان باید با دید کارشناسی خود قوانین موجود را با توجه به شرایط منطقه ای و محلی تطبیق دهد. در این زمینه مطالعه تاهکاپا و همکاران با عنوان درک بازرسان کنترل مواد غذایی از چالش های اجرای قانون های کنترلی در فنلاند، نشان داد که بین اجرای قوانین برحسب مناطق جغرافیایی با در نظر گرفتن زمان اجرا، روش و محتویات طرح های کنترلی، اختلاف معنی داری وجود دارد (۱۵).

از نقاط قوت این مطالعه می توان به این موضوع اشاره کرد که برای اولین بار با انجام یک مطالعه کیفی نواقص و چالشها و نظرات هر دو گروه بازرسان بهداشت محیط و متصدیان مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی در مورد بازرسی بهداشتی از مراکز، مورد بررسی و کنکاش قرار گرفت.

نظرات مصاحبه‌شوندگان (دو گروه بازرسان و متصدیان) در مورد مسائل مختلف در بازرسی بهداشتی نقاط اشتراک فراوانی دارد. پیشنهاد می‌گردد نظرات متصدیان نیز به عنوان یکی از ذی نفعان بازرسی بهداشت محیط در تصمیم گیری ها مورد پرسش و

آرایی و بهداشتی، نواقص و کمبودها و عدم آگاهی زیادی بین بازرسان وجود دارد و از طرفی چک لیستهای طراحی شده دارای نواقص زیادی می‌باشد و در نهایت اخطار های صادر شده برای متصدیان مبهم و نامفهوم می‌باشد به طوری که متصدی به طور کامل متوجه نقص خود نمی‌شود. در این زمینه مطالعه پیروی و همکاران در رابطه با آگاهی بازرسان بهداشت محیط نسبت به مرحله های اجرایی ماده ۱۳ شان می‌دهد نیمی از بازرسان مورد بررسی آگاهی ضعیفی در زمینه روند اجرایی مراحل ماده ۱۳ داشته‌اند (۱). بررسی یافته دیگر این مطالعه نشان می‌دهد از دیدگاه بازرسان و متصدیان حضور نمایندگانی از اتحادیه و اتاق اصناف در بازرسی ها تأثیر مثبتی در افزایش همکاری متصدیان دارد. در رابطه با بازرسی های، بازرسان شرکت کننده در مصاحبه‌ها معتقد هستند تاکید زیاد بر افزایش تعداد زیاد بازرسی از لحاظ کمی از سوی مراکز بالادستی، بر روی کیفیت بازرسی ها اثر منفی گذاشته است.

طبقه بعدی مورد بحث، عوامل مربوط به پذیرش قوانین از سوی متصدی میباشد که در زیر طبقات برقراری سیستم تشویقی، احساس سود و برد از سوی متصدی، آموزش صحیح و توضیح دقیق علت دستور بهداشتی و اعتماد و اطمینان متصدی به بازرسان قرار گرفته است. مصاحبه‌شوندگان معتقد هستند برقراری روشهای تشویقی مناسب که در حال حاضر در روند های بازرسی نقش کمی برای آن در نظر گرفته شده است میتواند به خوبی باعث افزایش همکاری متصدی در اجرای دستورات بهداشتی و افزایش سطح شاخصهای بهداشتی مراکز شود. روش‌هایی مثل اجرای کامل درجه بندی بهداشتی مراکز، کاهش مالیات برای مراکز دارای سطح بهداشتی بالا، کاهش حق عضویت در اتحادیه ها و اتاق اصناف برای مراکز دارای سطح بهداشتی بالا از روش‌های مورد اشاره مصاحبه‌شوندگان بوده است. همچنین مصاحبه‌شوندگان معتقد هستند آموزش صحیح و دقیق موارد بهداشتی و آشنا کردن متصدی با علت و اهمیت اجرای دستورات بهداشتی از سوی بازرسان، باعث می‌شود متصدی موارد و دستورات بهداشتی را به نحو بهتری اجرا کند. در این رابطه مطالعه مشیزی نشان می‌دهد میزان آگاهی کارکنان صنف قنادی شهر بردسیر در ارتباط با استفاده از رنگ های مصنوعی در تهیه مواد غذایی کم هست و به



Noori Sistani M. A survey on the knowledge of Environmental Health Officers in regard to the executive process of the legal item13. Iran J Res Environ Health. 2015;1(2):112-118. [Persian]

2. Institute of Environmental and Health Services, Tehran University of Medical Sciences. Guidelines for preparation and distribution of food health inspection centers and public places. Autumn 2013; Available from: [http://www.markaz\\_salamat.ir.pdf](http://www.markaz_salamat.ir.pdf). [Persian]

3. Musoke D, Ndejjo R, Atusingwize E, Halage A. The role of environmental health in One Health: A Uganda perspective. J One Health. December 2016;2 (1):157-160.

4. Rafeemanesh E, Nezakati Olfati L. The Effect of Educational Courses on the Health Knowledge and Practice of Managers and Staff in Food Preparation and Distribution Centers in 2012. Iran J Health Environ. Summer 2015;8(2):153-162. [Persian]

5. Kwon J, Roberts K, SHanklin C, Liu P, Yen W. Food Safety Training Needs Assessment for Independent Ethnic Restaurants: Review of Health Inspection Data in Kansas. Food Protect Trends. July 2010;30(7):412-421.

6. Elahi T, Jonidi Jafari A, Ahmadi S. Competency Achievement Methods of Environmental Health Inspectors based on their Own Perspectives in Iranian Medical Sciences Universities. Iran J Med Edu. 2014;14(6). [Persian]

7. Elo S, Kyngäs H. The qualitative content analysis process. J Adv Nurs. 2008;62(1):107-15.

8. Adel Mehraban M, editor. An overview of qualitative content analysis and its application in the research. Isfahan. Isfahan University of Medical Sciences. 1394. 41-43, 127-137. [Persian]

9. USFDA Department of Commerce Technology Administration National Technical Information Service. Food Code. 2009. [Cited 2014 Agust 15]. Available from: <http://www.fda.gov/Food/FoodSafety/Retail Food Protection/ FoodCode/ FoodCode2009>.

10. Hamdi M, Parvaresh A, Amin M. Job Description and Educational Needs of Different levels of Environmental Health Graduates. Iran J Med Edu. 2005;5(2):63-71. [Persian]

11. Pirsahab M, Almasi A, Rezaee M. The Special Health Education Course Effects on Knowledge, Attitude and Practice of Preparation, Distribution and Sale Centers Food Staff in Kermanshah. Iran J Health Environ. 2010;3(3):299-308. [Persian]

12. Institute of Environmental and Health Services, Tehran University of Medical Sciences. A Guide to PRPs/GMP on Food Safety and Health in Supply and Distribution Level. Autumn 2013; Available from: <http://www.markazsalamat.ir.pdf>. [Persian]

بررسی قرار گیرد. اشتراک نظر بین بازرسان و متصدیان می تواند زمینه های تعامل بین بازرسان و متصدیان را به خوبی فراهم کند. بر اساس نظر اکثر شرکت کنندگان لزوم اصلاح برخی روش ها و رویکردها در بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، توزیع و عرضه مواد غذایی ضروری می باشد. تاکید و تمرکز داریم بر آموزش و توانمند سازی بازرسان و آموزش متصدیان با روش های نوین و عدم تمرکز کامل و یک جانبه بر روی ابزارهای قانونی برای تغییر رفتار متصدیان و توجه به اجرای روشهای آموزشی مشارکتی که تا به امروز کمتر مورد توجه قرار گرفته اند برای افزایش همکاری متصدیان ضروری به نظر می رسد. همچنین میتوان بخشی از بازرسی ها را به عنوان بازرسی مشاوره ای و آموزشی در محل کار متصدی در نظر گرفت. بر اساس نظر بازرسان در حال حاضر و به خصوص پس از اصلاحات آیین نامه اجرایی قانون ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و تغییر روند اقدامات قانونی در سامانه جامع بازرسی، هنوز آشنایی و اشراف کامل بازرسان ایجاد نشده است و از طرفی روند اجرایی ثبت بازرسی ها و انجام اقدامات قانونی با مشکلاتی مواجه شده است. از طرفی ورود شرکت های خود اظهاری به حیطه بازرسی بهداشت محیط و نتیجه بخش بودن آن از مسائل مهمی بود که در این مطالعه از سوی بازرسان و متصدیان با شک و تردید به آن نگریسته شد لذا باید در مورد اجرای آن بررسی بیشتری صورت گیرد. در انتها پیشنهاد می گردد با توجه به گستردگی فعالیت بازرسان بهداشت محیط در سطح معاونت بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی سراسر کشور و همچنین تعداد کم مطالعات و پژوهش های انجام گرفته در رابطه با حوزه های کاری متنوع بازرسان، در مطالعات بعدی فعالیت های اجرایی بازرسان از لحاظ علمی بیشتر مورد مطالعه و تحقیق قرار گرفته و اثرگذاری فعالیت های مانند بازرسی و نمونه برداری مواد غذایی مورد تجزیه و تحلیل قرار گیرد و همچنین اثر بخشی بازرسی از دیدگاه متصدیان نیز مورد بررسی قرار گیرد.

## References

1. Peiravi R, Vahedia Shahroodi M, Alidadi H,

13. Mashizi RK, Yunesian M, Borna MO, Galavi E. Evaluation of Knowledge and Attitude of Confectionery Workers towards Usage of Artificial Food Dyes in Bardsir. *J Health*. 2012;3(2):32-41. [Persian]

14. Ahmadi N, Taqdisi M, Motavalian S, Fazadkia M. Efficacy of a participatory intervention to remove the soda bread, From traditional bread processing in a city at 1387. *Iian Occup Health*. 2009;6(1):37-43. [Persian]

Tähkääpää S, Kallioniemi M, Korkeala H, Maijala R. Food control officers perception of the challenges in implementing new food control requirements in Finland. *Food Control*. 2009;20(7):664-70.