

نجف اشرف است که محل اسکان زائران محترم ایرانی است و در دی و بهمن ۱۳۸۹ با استفاده از یک پرسشنامه دارای ۳۹ سؤال در ۳ موضوع بهداشتی شامل: ۱- بهداشت فردی کارکنان، ۲- بهداشت رستوران و محل توزیع غذا، و ۳- بهداشت سرویس‌های بهداشتی، راهرو و اطاق‌ها، آشپزخانه، انبار و سردخانه که مطابق ضوابط بهداشتی کشورمان طراحی شده انجام شده است. در این بررسی هتل‌هایی که بالاتر از ۹۰ درصد امتیاز بهداشتی را کسب کرده‌اند در گروه هتل‌های عالی و هتل‌هایی که زیر ۵۰ درصد امتیاز بهداشتی را کسب کرده‌اند در گروه هتل‌های بسیار ضعیف و بد قرار گرفته‌اند و مابقی در گروه خوب و معمولی قرار دارند.

**یافته‌ها:** بر اساس نتایج بهداشت آمده ۱۳ هتل در گروه عالی قرار داشتند که از بین آنها دو هتل زمزم و قصرالدر بالاترین امتیاز بهداشتی را کسب کرده‌اند و ۶ هتل نیز در گروه هتل‌های بسیار ضعیف قرار گرفته‌اند. مابقی هتل‌ها به تناسب بین این دو دامنه متغیر هستند. از طرفی محور بهداشت فردی با ۷۱/۱ درصد پایین‌ترین شاخص و پایین‌ترین امتیاز را دارد. در بین سوالات به ترتیب وضعیت سرویس‌های بهداشتی و دارا بودن شیلنگ، سیفون و آویز ۶۷/۹ درصد، وضعیت لباس کار کارکنان و عوامل ۶۸ درصد، وضعیت بهسازی، نظافت و چیدمان انبار هتل‌ها با ۶۸/۸ درصد و نگهداری مواد غذائی با ۶۹/۴ درصد پایین‌ترین نمره را به خود اختصاص داده‌اند.

**نتیجه‌گیری:** پیشنهاد می‌شود که در ضوابط انتخاب هتل‌ها آیتم‌های بهداشتی مورد توجه و تأکید قرار گیرد. بنابراین هتل‌هایی که پایین‌ترین امتیاز را کسب کرده‌اند از مجموعه قرارداد خارج شوند و هتل‌هایی که با ضوابط بهداشتی منطبق باشند در اولویت عقد قرارداد قرار گیرند.

**کلمات کلیدی:** بهداشت محیط زائران، بهداشت محیط هتل‌ها، بهداشت هتل‌های نجف.

## بررسی بهداشت محیط هتل‌های محل اسکان زائران ایرانی در نجف اشرف دی و بهمن ۱۳۸۹

نعمت الله سيف<sup>۱</sup>، فاطمه ناظم<sup>۲</sup>، على حيدري<sup>۳</sup>،  
ماشاء الله رضابي<sup>۴</sup>، صادق دهدست<sup>۵</sup>

۱. کارشناس ارشد بهداشت محیط، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران.
۲. دکترای پزشکی، مرکز تحقیقات مدیریت سلامت حج و زیارت، تهران، ایران.
۳. دکترای پزشکی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی، تهران، ایران.
۴. نویسنده مسئول: دکترای پزشکی، مرکز تحقیقات مدیریت سلامت حج و زیارت، تهران، ایران.

Email: rezai@hmc.ir

۵. کارشناس بهداشت محیط، مرکز پزشکی حج و زیارت، تهران، ایران.

وصول مقاله: ۹۰/۳/۱۶ پذیرش مقاله: ۹۰/۴/۲

### چکیده

**مقدمه:** بهداشت هتل‌ها در همه جای دنیا از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است و یکی از ابزارهای رتبه‌بندی و ستاره‌گذاری هتل‌ها ضوابط بهداشتی و معیارهایی است که به‌طور مستقیم با رضایت‌مندی و همچنین سلامتی مهمان یا مسافر در ارتباط می‌باشد.

**روش‌ها:** این مطالعه به روش توصیفی تحلیلی انجام شده و جامعه مورد مطالعه تعداد ۱۱۷ واحد هتل در

۱- بهداشت فردی کارکنان، ۲- بهداشت رستوران و محل توزیع غذا، و ۳- بهداشت سرویس‌های بهداشتی، وضعیت راهرو و اطاق‌ها، آشپزخانه، انبار و سردهخانه که مطابق ضوابط بهداشتی کشورمان طراحی شده انجام شده است (۳).

تکمیل پرسشنامه به وسیله کارشناسان خبره با حضور در محل و مشاهده و پرسش صورت گرفته که از دقت بالائی برخوردار است. در این بررسی هتل‌های که بالاتر از ۹۰ درصد امتیاز بهداشتی را کسب کرده‌اند در گروه هتل‌های عالی و هتل‌هایی که زیر ۵۰ درصد امتیاز بهداشتی را کسب کرده‌اند در گروه هتل‌های بسیار ضعیف و بد قرار گرفته و مابقی در گروه خوب و معمولی قرار دارند.

در این مدت پرسشنامه به وسیله کارشناسان خبره با حضور در محل و مشاهده و پرسش صورت گرفته و دقت آن بسیار بالاست؛ سپس داده‌های جمع آوری شده به وسیله نرم افزار تجزیه تحلیل و نتایج استخراج شده است.

### یافته‌ها

بر اساس نتایج بهداشت آمده، ۱۳ هتل امتیاز بهداشتی بالاتر از ۹۰ درصد را گرفته‌اند و در گروه هتل‌های عالی از نظر رعایت شاخص‌های بهداشتی قرار دارند که دو هتل آن هتل زمز و قصرالدر بالاترین امتیاز بهداشتی را کسب کرده‌اند و ۵۷ هتل امتیاز بهداشتی بین ۷۵ درصد و ۹۰ درصد را گرفته‌اند که در گروه هتل‌های خوب و قابل قبول قرار دارند و ۴۱ هتل امتیاز بهداشتی بین ۵۰ تا ۷۵ درصد را گرفته‌اند که در گروه هتل‌های معمولی و ضعیف از نظر شاخص‌های بهداشتی قرار دارند و ۶ هتل امتیاز زیر ۵۰ درصد را گرفته‌اند که در گروه هتل‌های غیر بهداشتی و خیلی ضعیف قرار دارند.

از طرفی محور بهداشت فردی با ۷۱/۱ درصد امتیاز بهداشتی پایین‌ترین و محور آب و فاضلاب با ۸۳/۱

### مقدمه

بهداشت هتل‌ها در همه جای دنیا از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است و یکی از ابزارهای رتبه‌بندی و ستاره‌گذاری هتل‌ها ضوابط بهداشتی و معیارهایی است که به طور مستقیم با رضایتمندی و همچنین سلامتی مهمان یا مسافر در ارتباط می‌باشد (۱ و ۲). برای حفظ سلامتی زائرانی که به عتبات عالیات سفر می‌کنند تأمین آب سالم، غذای سالم و محل سکونتی مناسب با معیارهای بهداشتی بسیار ضروریست (۳)، بهخصوص اینکه کشور عراق دارای آب و هوا و فرهنگ بهداشتی متفاوت با ایران می‌باشد. بسی توجهی به موادین بهداشتی موجب افزایش بیماری‌های روده‌ای می‌شود و هر غلتی ممکن است منجر به یک همه‌گیری در بین زائران شود که تبعات و عوارض حاصل از آن نه فقط متوجه زائر است بلکه در بازگشت زائر به کشور ممکن است موجب شیوع و انتقال آن نیز به جامعه باشد (۴). از این نظر هرچه ضوابط بهداشت محیط جدی تر گرفته شود و نکات بهداشتی هتل‌ها و محل‌های اسکان زائران بیشتر مورد توجه قرار گیرد، بیماری کاهش پیدا کرده و به همان نسبت هزینه‌های درمانی و اثرات جانبی آن نیز کاسته خواهد شد. کارشناسان بهداشت محیط با انجام نظارت‌های خود علاوه بر آموزش، نکات لازم را توصیه می‌کنند و در کنار سایر گروه‌های پزشکی وظیفه نظارت بر این مسائل را به عهده دارند (۵). در این مقاله سعی شده است گزارشاتی را که ناظران بهداشتی از هتل‌های نجف اشرف گردآوری کرده‌اند تجزیه تحلیل و وضعیت بهداشتی این هتل‌ها در مقایسه با انتظارات و استانداردهای کشوری ارزیابی شود.

### روش‌ها

این مطالعه به روش توصیفی تحلیلی انجام شده و جامعه مورد مطالعه تعداد ۱۱۷ واحد هتل در نجف اشرف است که محل اسکان زائران محترم ایرانی است و در دی و بهمن ۱۳۸۹ با استفاده از یک پرسشنامه دارای ۳۹ سؤال در ۳ موضوع بهداشتی شامل:

صدی بهداشت فردی و تأمین آب بطری شده صد درصد برای زائران از نتایج اصلی این بررسی می‌باشد.

### نتیجه‌گیری

بر اساس نتایج به دست آمده ۱۳ هتل در گروه عالی که دو هتل زمزم و قصرالدر بالاترین امتیاز بهداشتی را کسب کرده‌اند و ۶ هتل در گروه بسیار ضعیف قرار گرفته‌اند.

پیشنهاد می‌شود که در ضوابط انتخاب هتل‌ها آیتم‌های بهداشتی مورد توجه و تأکید قرار گیرد؛ بنابر این هتل‌هایی که پایین‌ترین امتیاز را کسب کرده‌اند از مجموعه قرارداد خارج شوند و هتل‌هایی که با ضوابط بهداشتی منطبق باشند در اولویت عقد قرارداد قرار گیرند. ملزم کردن تمامی کارکنان به گذراندن دوره‌های آموزشی و رعایت بهداشت فردی و اخذ کارت معاینه پزشکی معتبر قبل از انجام هر کاری و امکان صدور کارت معاینه در مراکز بهداشتی درمانی فراهم گردد.

### References

1. Madhooshi M, Naserpour N. "Determining of tourism progress obstacles in Lorestan province". *Pajouheshname Bazargani* 2003;58:22-28. [in Persian]
2. Kirk D. "Environmental management in hotels". *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. 1995; 6(7):3-8
3. Ahmadi M. "Necessity and Importance in Tourism Industry". First National Congress of Nature, Health and Hotelling, 2007 Tehran; 2007. [in Persian]
4. Stanton A, Glantz P, Harlesworth A. "Tourism and Hotel Revenues Before and After Passage of Smoke-Free Restaurant Ordinances". *JAMA* 1999; (281):1911-1918.
5. Mulcahy M. "Secondhand Smoke Exposure and Risk Following the Irish Smoking Ban"; an Assessment of Salivary Continence Concentrations in Hotel Workers and Air Nicotine Levels in Bars. *Tobacco Control* 2005; 14:384-388.

در صد بالاترین در صد امتیاز را گرفته‌اند و میانگین امتیاز محورهای بهداشتی ۷۵/۷ درصد می‌باشد که حدود ۲۵ درصد از حد عالی پایین‌تر می‌باشد و امتیاز همهٔ محورها بین ۷۱ تا ۸۳ درصد قرار گرفته است.

در بین سوالات به ترتیب وضعیت سرویس‌های بهداشتی و دارا بودن شیلنگ، سیفون و آویز ۶۷/۹ درصد، وضعیت لباس کارکارکنان و عوامل ۶۸ درصد، وضعیت بهسازی، نظافت و چیدمان انبار هتل‌ها با ۶۸/۸ درصد و نگهداری مواد غذائی با ۶۹/۴ درصد پایین‌ترین شاخص را به خود اختصاص داده‌اند.

در این میان شاخص استفاده از آب معدنی بسته‌بندی شده بالای ۹۴/۷ درصد قرار دارد که هرچند نسبت به سایر شاخص‌ها امتیاز بالاتری دارد اما این شاخص بسیار با اهمیت است زیرا مستقیم با سلامت زائر در ارتباط است. لذا انتظار می‌رود این شاخص به صد در صد افزایش پیدا کند.

### بحث

با توجه به اینکه شاخص‌های منظور شده حداقل نیازهای بهداشتی هتل می‌باشد، نتایج به دست آمده بیانگر این است که سطح بهداشتی ۱۳ هتل در حد عالی و ۵۷ هتل در حد خوب و مطلوب و ۴۱ هتل معمولی و نسبتاً ضعیف و ۶ هتل بد و بسیار ضعیف ارزیابی شده‌اند؛ بنابراین ارتقای سطح بهداشتی هتل‌ها نیاز به یک بازنگری کلی دارد که مستلزم به کارگیری شاخص‌های بهداشتی در انتخاب هتل و عقد قراردادهای اولیه با توجه به این شاخص‌ها است. بدیهی است اگر محدودیت در اجاره هتل وجود نداشته باشد انتخاب هتل مورد نظر انجام پذیر است ولی با وجود محدودیت می‌توان ضمن حذف هتل‌هایی که حداقل امتیاز را کسب کرده‌اند برای سایر هتل‌ها شرایط بهداشتی تعریف کرد و صاحبان را متعهد به اجرای آن نمود. ملزم کردن تمامی کارکنان به گذراندن دوره‌های آموزش بهداشت عمومی و رعایت صد در