

	نام و نام خانوادگی	مهندس مهدیه حسن پور
	رشته تحصیلی	کارشناسی مهندسی بهداشت محیط کارشناسی ارشد برنامه ریزی شهری
	سمت	کارشناس ستادی بهداشت محیط
	شماره تلفن مستقیم	۳۳۶۱۲۲۴۴
	پست الکترونیک	mahdiyehassanpour@yahoo.com

#### شرح وظایف

- ۱- کلیه امور مرتبط با بهداشت مواد غذایی واحد.
- ۲- تهیه و تنظیم برنامه ی عملیاتی و اجرایی نمونه برداری مواد غذایی و نظارت بر حسن اجرای آن ها و اقدامات لازم جهت ارسال نمونه ها به آزمایشگاه های مواد غذایی.
- ۳- پیگیری تجهیز کلیه بازرسین بهداشت محیط به ابزار و وسایل تخصصی و فنی بازرسی و کنترل مواد غذایی و پایش مستمر کلیه بازرسین در این خصوص.
- ۴- تحلیل کارشناسی جواب نمونه های مواد غذایی و ارایه راه کارهای فنی و اجرایی جهت رفع مشکلات مربوطه.
- ۵- جمع آوری و تهیه گزارش فصلی، نمونه برداری های مواد غذایی در قالب گزارش فنی و ارایه فیدبک مربوطه به مراکز و پایگاه ها.
- ۶- تهیه و تنظیم و ارسال گزارش تخلفات مواد غذایی به مراجع قضایی.
- ۷- مسئول آزمایشگاه نان واحد.
- ۸- پیگیری برگزاری مستمر جلسات کمیسیون های فنی و آموزش اتحادیه های صنفی مرتبط با مواد غذایی.
- ۹- تهیه برنامه زمان بندی و نظارت بر اجرای بازدیدهای تیمی واحدی از دانشگاه ها و مراکز آموزش عالی و سایر مراکز و اماکن مهم و حساس شهرستان.
- ۱۰- اجرای طرح ناظم در شهرستان.
- ۱۱- نظارت بر کلیه ی فروشگاه های مواد غذایی بزرگ، زنجیره ای و چند منظوره ی شهرستان.
- ۱۲- پایش و رصد نمودن کلیه ی مباحث مرتبط با مواد غذایی در برنامه عملیاتی اجرایی واحد و استخراج نقاط قوت و ضعف و انجام برنامه ریزی و پیگیری لازم در این خصوص.
- ۱۳- کنترل و نظارت و جمع بندی گزارشات برنامه پایش و کنترل مصرف نمک یددار در شهرستان و شناسایی نقاط قوت و ضعف و انجام برنامه ریزی و پیگیری لازم در این خصوص.
- ۱۴- پایش و کنترل درج به روز کلیه ی قوانین و آیین نامه ها، دستورالعمل ها و چک لیست ها و مطالب آموزشی در خصوص بهداشت مواد غذایی در سایت شبکه.
- ۱۵- انجام پژوهش، نوآوری و ابتکارات در حیطه های مختلف بهداشت محیط.
- ۱۶- تهیه گزارشات خبری مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و فعالیت های شاخص بهداشت مواد غذایی جهت درج در سایت شبکه، رسانه ها و جراید شهرستانی و استانی.
- ۱۷- تهیه و تنظیم برنامه های زمان بندی بازدید مشترک بازرسین بهداشت محیط با ادارات و اتحادیه های شهرستان و نظارت بر حسن انجام آن ها.

۱۸- نظارت و پایش مراکز و پایگاه های تحت پوشش مطابق برنامه زمان بندی واحد.

۱۹- اطلاع رسانی کلیه دستورالعمل ها، بخشنامه ها و آئین نامه های دریافتی مرتبط با بهداشت مواد غذایی به همکاران و سایر مراجع ذیربط شهرستان.

۲۰- تدوین مطالب آموزشی و تخصصی و ارایه به کلیه ی بازرسین بهداشت محیط.

۲۱- برنامه ریزی اجرای آموزش های گروهی جهت متصدیان و کارکنان مراکز تهیه و توزیع توسط ستاد و مراکز بهداشتی.

۲۲- پایش و نظارت بر تدریس مباحث مرتبط با مواد غذایی در آموزشگاه بهداشت اصناف شهرستان.

۲۳- نظارت بر اجرای صحیح و به موقع روند رسیدگی به تخلفات بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی.

۲۴- آموزش دانشجویان کارآموز بهداشت محیط.