نکات بهداشتی در ایستگاههای صلواتی :

-همه کارکنان از روپوش به رنگ روشن و دستکش و (ماسک) استفاده کنند.

- رعایت بهداشت فردی توسط کلیه افراد دست اندرکار در تهیه و توزیع مواد خوراکی و آشامیدنی ضروری می باشد.

– افرادی که به نحوی در تهیه و توزیع مواد خوراکی و آشامیدنی دخالت دارند باید نسبت به دریافت کارت معاینه پزشکی اقدام نمایند .

–از آب بطری شده دارای مجوز و یا منابع آب مورد تایید اداره آب و فاضلاب استفاده شود.

–کلیه یخ های مصرفی از مکان مناسب و دارای پوشش تهیه شود.

-مواد خوراکی و آشامیدنی دارای بسته بندی و مشخصات بهداشتی (تاریخ تولید و انقضاء، پروانه ساخت و ظاهر مناسب) سالم ، و از منابع مطمئن و شناخته شده تهیه شود .

–از توزیع انواع نوشیدنی از جمله شربت آبلیمو و یا هر نوع مواد آشامیدنی و خوردنی فله ای و غیر بسته بندی خودداری شود.

- از توزیع هر گونه مواد خوراکی و آشامیدنی مشکوک و تقلبی مانند شربت های رنگی دارای اسانس و رنگ شیمیایی خودداری شود.

–جهت توزیع چای و نوشیدنی های داغ از لیوانهای کاغذی و یا گیاهی استفاده شود.

-مواد غذایی آماده مصرف در ظروف یکبار مصرف آلومینیومی و حداکثر در مدت زمان ۲ ساعت مصرف شود.

-از نگهداری مواد غذایی پخته شده در دمای محیط بیشتر از دو ساعت خودداری شود .

-نسبت به تهیه جعبه کمکهای اولیه با وسایل لازم(چسب زخم، پنبه، باند، گاز و محلول بتادین)اقدام شود.

-استعمال دخانیات در ایستگاههای صلواتی ممنوع است.

-از تحویل و توزیع مواد غذایی آماده مصرف از افراد ناشناس جدا خودداری شود.

-از پراکنده نمودن زباله در محیط خودداری و نسبت به جمع آوری مستمر زباله تولیدی در کیسه های زباله اقدام شود.

_ جهت خنک کردن آب فقط از یخ بهداشتی و وکیوم شده استفاده شود.

_ در صورت توزیع میوه در پکهای پذیرایی رعایت کامل سالمسازی تاکید میگردد.

– در صورت طبخ در محل رعایت موارد مربوط به نوع ظروف مورد استفاده،دسترسی به آب سالم بهداشتی،دفع بهداشتی فاضلاب،شستشو و گندزدایی ظروف و مواد اولیه و... طبق مقررات بهداشتی

–از کشتار گاو و گوسفند در کوچه و خیابان و جلوی هیات خودداری شود.