

قانون مواد خوردنی و آشامیدنی مشتمل بر ۱۸ ماده است که ماده ۱۳ آن نحوه کنترل و برخورد با متخلفین مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، فروش و حمل و نقل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی را مشخص می سازد. ماده ۱۳ قانون مزبور در سال ۱۳۷۹ توسط مجلس شورای اسلامی بازنگری شد

در اجرای تبصره سه قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذر ماه ۱۳۷۹ مجلس محترم شورای اسلامی، بدینوسیله آیین نامه اجرایی ماده مذکور را مشتمل بر ۵ فصل، ۹۵ ماده، ۵۴ تبصره و ۴۶ بند بشرح ذیل تصویب مینماید:

فصل اول - بهداشت فردی

ماده ۱: کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و فروش وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام مینماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت نمایند.

تبصره ۱: مدیریت و یا تصدی و اشتغال به کار در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.

تبصره ۲: استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هر یک از کارگاهها، کارخانجات، اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.

تبصره ۳: اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آیین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی میباشند.

ماده ۲: کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین نامه میباشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت ارائه نمایند.

تبصره ۱: کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.

تبصره ۲: کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مرکز بهداشت شهرستان یا مرکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان غذایی، ساندویچ، بستنی، آبمیوه فروشان، قنادان، مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسد شدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد.

ماده ۳: متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسی بهداشت داده میشود عمل نمایند.

ماده ۴: کلیه اشخاصی که در اماکن، مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار میکنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

تبصره ۱: کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانویان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن لباس سفید، کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان غذایی و ساندویچ، آبمیوه، بستنی، شیرینیجات، کله و پاچه، جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشند.

تبصره ۲: در رستوران ها و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سروکار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباسهای محلی استفاده کنند.

ماده ۵: متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

ماده ۶: متصدیان مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه و طبخ، حمل و نقل، توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

ماده ۷: متصدیان مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود به ازای هر کارگر

حداقل ۲/۵ متر مربع اتاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.

تبصره: در هر حال مساحت اتاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

ماده ۸: متصدیان کارگاه ها و کارخانجات مواد غذایی و بهداشتی موضوع این آئین نامه موظفند در صورت لزوم آشپزخانه، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذا خوری با فضای کافی به تناسب تعداد کارگران و شاغلین با شرایط کاملا بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در محل کارگاه یا کارخانه ایجاد نمایند.

ماده ۹: هر کارگر موظف به داشتن کلبه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشند.

ماده ۱۰: اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی

سروکار دارند، در حین کار شخصا حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

تبصره: شاغلین محلهایی مانند میوه و سبزی فروشی، عطاری، سقط فروشی، بقالی و فروشندگان مواد غذایی بسته بندی شده، همچنین فروشندگان آن گروه از مواد غذایی که بدون شستشو یا پخت و پز به مصرف میرسند از شمول این ماده مستثنی است.

ماده ۱۱: جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.

ماده ۱۲: کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی سرو کار دارند همچنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

ماده ۱۳: استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین نامه در حین کار ممنوع است.

ماده ۱۴: فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

تبصره ۱: اماکن، مراکز و محلهایی که دارای مجوز و عاملیت عرضه دخانیات هستند از شمول ماده ۱۴ مستثنی می باشند.

تبصره ۲: فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

ماده ۱۵: مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

تبصره ۱: متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آئین نامه

مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید، از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

تبصره ۲: متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره ۱ میتوانند محل مشخصی را که کاملاً از محل‌های معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که میخواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

فصل دوم - شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

ماده ۱۶: کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

الف - از جنس مقاوم، صاف، بدون درز، شکاف و قابل شستشو باشد.

ب - دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری

ریزروی آن الزامی است.

ج - دارای شیب مناسب به طرف کف شور فاضلابرو باشد.

ماده ۱۷: ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد.

تبصره ۱: سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

ماده ۱۸: پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و بر حسب مشاغل مختلف به شرح تبصره های ذیل باشد.

تبصره ۱: پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی فروشی، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل ۴ متر کاشی، سنگ یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع ۴ متر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد.

تبصره ۲: پوشش بدنه دیوار انبارهای بزرگ مانند انبارهای عمومی و امثال آنها و بنکداریها میتواند از مصالح دیگر مانند سنگ و سیمان صاف و صیقلی و به رنگ روشن باشد.

تبصره ۳: سطح دیوار سالنهای پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتی متر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۴: پوشش بدنه دیوارهای مراکز تهیه و فروش مواد غذایی از قبیل کبابی، جگرکی، کله و پاچه، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ کنتاکی، قهوه خانه و نظایر آنها باید بر حسب نوع به شرح زیر باشد:

بند ۱ - چنانچه محل طبخ در مراکز فوق الذکر از سالن پذیرایی جداسازی شده

باشد قسمت طبخ مشمول تبصره ۱ و قسمت پذیرایی مشمول تبصره ۲ ماده ۱۸ فوق الذکر می باشد.

بند ۲ - چنانچه محل طبخ از سالن پذیرایی جداسازی نشده باشد کلیه دیوارهای مراکز مذکور مشمول تبصره ۱ ماده ۱۸ می باشد.

تبصره ۵: سطح بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع شیرینی، خشکبار و آجیل، خوار و بار فروشی، لبنیات فروشی، انواع نان فروشی و عطاری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر با سنگ یا کاشی و یا سرامیک و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۶: پوشش بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع گوشت و فراورده های گوشتی (قصابی، مرغ و ماهی، سوسیس و کالباس و مواد پروتئینی) باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۷: پوشش بدنه دیوارهای نانواییهای سنتی و کارگاههای پخت انواع نانهای ماشینی و ساندویچی و فانتزی و انبار آرد و شکر آنها باید از کف تا زیر سقف از جنس کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۸: سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاهها از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود. بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشویی، سرشویی و مستراح در آرایشگاهها باید از کف تا زیرسقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۹: پوشش سطح دیوار سالنهای پذیرایی در رستورانها و چایخانه های سنتی باید ضمن دارا بودن طرح و حالت سنتی از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف، بدون فرورفتگی و شکاف و قابل شستشو باشد.

ماده ۱۹: سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

تبصره: پوشش سقف آشپزخانه ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ماده ۲۰: وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

الف - درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب - پنجره های باز، باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات به داخل اماکن جلوگیری نماید.

ج - درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنر دار باشد به طوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ماده ۲۱: آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۲۲: کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه باید دارای سیستم جمع آوری و در مورد هتلها، کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه و دفع بهداشتی مورد تایید مقامات بهداشتی باشند.

تبصره: هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات و موضوع این آئین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیدا ممنوع می باشد.

ماده ۲۳: وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

ماده ۲۴: وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

تبصره: دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحا صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشویی الزامی است.

ماده ۲۵: برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح جدول ذیل وجود داشته باشد:

(۱) ۵-۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی

(۲) ۲۵-۶ نفر، به ازای هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه)

(۳) ۵۵-۲۶ نفر، به ازای هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه)

(۴) ۱۱۵-۵۶ نفر، به ازای هر ۲۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه)

(۵) ۲۶۶-۱۱۶ نفر، به ازای هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه)

(۶) از ۲۶۶ نفر به بالا به ازای هر ۳۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی

تبصره: وجود توالت و دستشویی بشرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباری است.

ماده ۲۶: حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ و ۲۷، ۳۱، ۳۰، ۳۷، ۳۸ این آئین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و به صورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محلهای مناسب وجود داشته باشد.

(۱) ۵-۱ نفر کارگر ۱ دستگاه

(۲) ۲۰-۶ نفر، به ازای هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه)

(۳) ۵۰-۲۱ نفر، به ازای هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه)

(۴) ۱۰۰-۵۱ نفر، به ازای هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

(۵) از ۱۰۰ نفر کارگر به بالا به ازای هر ۲۰ نفر اضافی ۱ دستگاه

ماده ۲۷: دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.

تبصره: نصب هود با ابعاد متناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.

ماده ۲۸: محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.

ماده ۲۹: ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو، آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.

تبصره ۱: تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.

تبصره ۲: هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.

تبصره ۳: در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی، ظروف پس از شستشو در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.

ماده ۳۰: قفسه و ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.

ماده ۳۱: پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.

تبصره: میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی به کار می‌رود باید فاقد هر گونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.

ماده ۳۲: سبزیجات و صیفی جاتی که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد

غذایی بصورت خام، در اختیار مشتریان گذارده میشود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گند زدایی، آبکشی و مصرف گردد.

ماده ۳۳: انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در موارد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آئین نامه و حجم و فضای آن متناسب آب نیاز و احتیاجات موسسه باشد.

تبصره ۱: انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

تبصره ۲: انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل احداث شود.

تبصره ۳: قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.

ماده ۳۴: کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا سرد خانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.

تبصره: یخچال و سرد خانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.

ماده ۳۵: قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سرد خانه همواره باید تمیز و عاری از هر گونه بوی نامطبوع باشد.

ماده ۳۶: عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل انواع ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسد شدنی، شربت آلات، نوشیدنی های فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها به صورت دوره گردی ممنوع است.

ماده ۳۷: تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن

سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.

ماده ۳۸: در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتی گراد باشد.

ماده ۳۹: شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوائی ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محل های فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاه ها و کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، سرسرا، رختکن، توالت، دستشویی و حمام ها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.

ماده ۴۰: برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران به عمل آید.

ماده ۴۱: کارگاه ها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی و بهداشتی مشمول این آئین نامه و همچنین هتلها و متلها و امثال آنها موظفند زباله تولیدی را همواره به طریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند به طوری که اقدامات آنها مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۴۲: زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.

تبصره: زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

ماده ۴۳: مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه، موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.

تبصره: وجود سگ نگهبان در کارخانجات و محلهای مشابه، مشروط بر اینکه به هیچ وجه با محل های تهیه، تولید، نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل در این قسمتها در ارتباط و تماس نباشد بلامانع است.

ماده ۴۴: نقشه کلیه ساختمان های اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسند.

ماده ۴۵: اماکنی که اجازه قبول مسافر دارند باید علاوه بر رعایت کلیه موارد بهداشتی واجد شرایط زیر باشند:

تبصره ۱: در هر اتاق تعداد تختخوابها باید طوری باشد که برای هر تخت حداقل ۵ متر مربع مساحت منظور گردد.

تبصره ۲: هر اتاق دارای دستشویی مجهز به صابون (ترجیحا صابون مایع) باشد.

تبصره ۳: در هر طبقه به ازای هر ۱۸ تخت حداقل دو دستگاه مستراح (یک دستگاه مردانه و یک دستگاه زنانه) با شرایط کاملا بهداشتی وجود داشته باشد.

تبصره ۴: تعداد دوش آب گرم و سرد در هر طبقه از ساختمان نباید کمتر از مجموع تعداد مستراحهای همان طبقه باشد.

تبصره ۵: در صورتی که در داخل اتاقها امکانات صحیح و قابل قبول برای آشپزی وجود نداشته باشد وجود آبدارخانه با شرایط بهداشتی و مجهز در هر طبقه الزامی است.

تبصره ۶: پله باید دارای حفاظ و روشنایی کافی (حداقل ۱۰۰ لوکس) بوده و لغزنده نباشد، ارتفاع پله حداکثر ۱۸ سانتی متر و عرض آن حداقل ۳۰ سانتی متر باشد.

تبصره ۷: البسه و لوازم پارچه ای مانند (حوله، ملحفه، روبالشی، پرده، پتو و امثال آن) باید با دستگاههای اتوماتیک در محل مناسب که مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد، شستشو، ضدعفونی، خشک و اطو شود.

ماده ۴۶: وجود هر گونه حوض یا حوضچه یاشوی و امثال آن ممنوع می باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آئین نامه

تبصره: در رستورانها و چایخانه های سنتی، حوضچه های آب نما طوری طراحی گردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای مشتریان و اطفال آنها فراهم نگردد.

ماده ۴۷: نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.

ماده ۴۸: نصب دستگاه کلرزنی و سیستم تصفیه آب در استخرهای شنا الزامی

است و کلر باقی مانده و pH آب استخر میبایست روزانه و به دفعات کافی اندازه گیری و در دفتر مخصوص ثبت و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت محیط برای کنترل ارائه گردد.

تبصره: میزان کلر باقیمانده در آب استخر می بایست بین ۱ تا ۳.۵ میلیگرم در لیتر (حسب نظر مقامات بهداشتی) و pH آن حدود ۷/۲ تا ۸ و بالاخره مشخصات فیزیکی، شیمیایی و باکتریولوژیکی آن مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

ماده ۴۹: درجه حرارت آب در استخر سرپوشیده باید حدود ۲۵ درجه سانتیگراد و درجه حرارت هوای اطراف استخر نباید بیش از ۵ درجه سانتیگراد گرمتر و یا یک درجه سانتیگراد سردتر از آب استخر باشد.

ماده ۵۰: حداقل مساحت مورد نیاز برای هر شناگر در استخرهای مخصوص شناگران (با عمق متوسط حدود ۱/۸ متر) معادل ۱/۵ متر مربع و در استخرهای آموزشی (با عمق متوسط حدود ۱ متر) برابر با ۱/۸ متر مربع می باشد.

تبصره: در استخرهای چند منظوره لازم است مساحت مورد نیاز برای هر نفر در هر قسمت بر اساس نوع بهره برداری از همان قسمت محاسبه و اعمال شود.

ماده ۵۱: شناگران بایستی قبل از ورود و به هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را کاملاً شستشو نمایند، مسئولیت اجرای آن به عهده مدیر استخر می باشد.

ماده ۵۲: استخر باید مجهز به دوش آب سرد و گرم بوده و حداقل تعداد آن به تناسب مدت زمان استفاده در هر نوبت استخر، بشرح زیر باشد:

الف - برای هر نوبت ۲ ساعته، به ازاء هر ۵ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ب - برای هر نوبت ۳ ساعته، به ازاء هر ۷ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ج - برای هر نوبت ۴ ساعته ، به ازاء هر ۱۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

د - برای هر نوبت ۶ ساعته ، به ازاء هر ۲۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ماده ۵۳: به ازاء هر ۴۰ نفر شناگر باید یک دستگاه مستراح با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۵۴: به ازاء هر ۷۵ نفر شناگر باید حد اقل یک دستگاه دستشویی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۵۵: رختکن باید دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمدها بوده و موازین بهداشت عمومی در آن رعایت گردد.

ماده ۵۶: به ازاء هر شناگر در هر نوبت استفاده از استخر باید جایگاه محفوظ و مناسب برای حفظ لباس شناگران وجود داشته باشد.

ماده ۵۷: توزیع و استفاده از وسایلی مانند مایو، حوله، کلاه، دمپایی، بینی بند، لنگ، تیغ، شانه، برس و امثال آنها بصورت مشترک در حمامها و آرایشگاهها و استخرهای شنا و محل‌های مشابه ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر و متصدی مکان می باشد.

ماده ۵۸: حوضچه محتوی مایع ضد عفونی کننده بمنظور ضد عفونی پای شناگران بنحوی تعبیه گردد که شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر علاوه بر شرایط مندرج در ماده ۱۶ این آئین نامه به نحوی باشد که موجب لغزندگی و بروز حادثه برای شناگران نشود. ضمناً شستشو و ضد عفونی مرتب محوطه استخر الزامی است.

ماده ۶۰: ابعاد و مشخصات فنی ساختمان استخر و تجهیزات و تاسیسات آن باید مطابق نقشه مصوب سازمانهای مسئول مربوطه باشد.

ماده ۶۱: لازم است آپسردکن مناسب به تعداد کافی برای استفاده شناگران در محوطه استخر وجود داشته باشد.

ماده ۶۲: شرایط بهداشتی بوفه و رستوران موجود در محوطه استخر مشمول مواد مربوطه مندرج در فصل پنجم این آئین نامه باشد.

ماده ۶۳: وضعیت ساختمانی و شیب بندی موج شکن و سرریز استخر باید به نحوی باشد که مانع برگشت آب به داخل استخر شود.

ماده ۶۴: حضور نجات غریق واجد شرایط و متناسب با تعداد شناگران در محوطه استخر الزامی است.

ماده ۶۵: وجود وسایل نجات غریق از قبیل چوب، تیرک، لوله عصائی شکل، حلقه نجات، تیوپ، طناب و سایر وسایل مورد نیاز در محل استخر الزامی است.

فصل سوم - وسایل و لوازم کار

ماده ۶۶: ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشند:

* ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.

* وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی به کار میروند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشند.

* وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و بر حسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.

ماده ۶۷: استفاده از ظروف مشروحه زیر ممنوع می باشد:

* دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفید کاری شده یا نشده باشند.

* گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی

* قندان بدون در پوش مناسب

* ظروف فاقد در ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها

* هرنوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی می شوند.

ماده ۶۸: جنس و مشخصات ظروف، وسایل و دستگاههایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در کارگاهها و کارخانجات تولید این مواد به کار می روند باید مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند.

ماده ۶۹: مواد غذایی مانند بستنی، آبیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه می گردد.

تبصره: آن دسته از مواد غذایی مزکور در ماده فوق که توسط واحد های تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و به طرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می شوند از شمول ماده مزکور مستثنی می باشند.

ماده ۷۰: سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ماده ۷۱: صندلی ها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشند.

ماده ۷۲: برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه، رو بالشی و شمد تمیز و سالم استفاده شود و تعویض آنها حداقل هر سه روز یکبار اجباری است.

ماده ۷۳: استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

ماده ۷۴: استفاده از تختخوابهایی که دارای پارگی یا شکستگی و یا گودرفتگی فنر باشد و ایجاد سروصدای غیر طبیعی نماید ممنوع است.

ماده ۷۵: استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشند و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

ماده ۷۶: جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملا تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

ماده ۷۷: ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد. نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری لازم است.

تبصره: کوشش شود از دستگاه های خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.

ماده ۷۸: برای حمل و نقل و جابجائی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فراورده های خام و پخته غذایی دام و طیور آبزیان، کله و پاچه و آلايش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصر از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.

ماده ۷۹: برای حمل و نقل و جابه جایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد، همچنین انواع نان، شیرینیجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

ماده ۸۰: برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی، حبوبات، غلات، میوه جات و سبزیجات باید صرفا از وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.

ماده ۸۱: کلیه افرادی که در وسایط نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق الذکر با جابه جایی مواد غذایی سر و کار دارند مشمول ماده ۲ این آئین نامه در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشد.

ماده ۸۲: صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

تبصره: حمل و نقل هر نوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسایط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.

ماده ۸۳: حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آئین نامه توسط وسایط نقلیه غیر مجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.

ماده ۸۴: استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیار شور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامی است.

فصل چهارم وظایف مسئول بهداشت محل و مأمورین نظارت و تکالیف صاحب یا مدیر محلهای مشمول قانون

ماده ۸۵: مأمورینی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای نظارت و بازرسی بهداشتی از محل‌های مشمول قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی تعیین می‌شوند، موظفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر تخلف و تنظیم گزارش به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند.

تبصره ۱ - مسئول بهداشت محل، رئیس مرکز بهداشت شهرستان یا رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری یا روستائی است که با تشخیص و ابلاغ معاون امور بهداشتی دانشگاه یا دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی محل تعیین می‌شوند.

تبصره ۲ - مأمور نظارت یا بازرس بهداشت به کاردان یا کارشناسی گفته می‌شود که دوره مخصوص بهداشتی را گذرانده و از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی یا دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور برای امور بازرسی و نظارتی در زمینه مسائل بهداشت محیطی و بهداشت مواد غذایی بکار گمارده شده و دارای کارت بازرسی باشد.

تبصره ۳ - کارت بازرسی کارت مخصوص مدت داری است که عکس بازرس روی آن الصاق و مشخصات کامل شناسنامه ای، تحصیلاتی و شغلی وی در آن درج شده باشد. این کارت منحصرأ توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (با امضای وزیر) یا دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی (با امضای رئیس دانشگاه) برای بازرسین موضوع تبصره ۲ فوق صادر و هرگونه سوء استفاده از آن جرم محسوب می‌شود.

ماده ۸۶: مسئول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش مأمور نظارت، علاوه بر معرفی صاحب یا مدیر مؤسسه و یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه به دادگاه، کتباً به وی اخطار می‌نماید ظرف مدت معین (۱۵ روز تادوماه حسب نوع و تعداد نواقص)، نواقص بهداشتی را برطرف نماید.

ماده ۸۷: در صورتیکه پس از انقضای مهلت داده شده، محل دارای نواقص بهداشتی باشد، بازرس بهداشت مکلف است مراتب را به مسئول بهداشت محل گزارش نماید و مسئول مذکور پس از رسیدگی و تأیید گزارش بازرس بهداشت مکلف است علاوه بر معرفی متخلف به دادگاه محل تعیین شده را با دستور کتبی و صدور اخطار ۲۴ تا ۴۸ ساعته موقتاً رای مدت حداقل یک هفته تعطیل و در مورد وسائط نقلیه دستور توقف در پارکینگ آن را برای مدت حداقل یک هفته به نیروی انتظامی ابلاغ نماید.

ماده ۸۸: تعطیل موقت محل با لاک و مهر و یا مهر و موم کلیه درها و راه‌های نفوذی و نقاط حساس مانند شیرهای آب و گاز و کنتور برق و امثال آنها و در مورد وسائط نقلیه توقف وسیله نقلیه مربوطه توسط نیروی انتظامی در پارکینگ و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیه علت تعطیل یا توقف همراه خواهد بود.

تبصره ۱ - مسئولیت نگهداری از لاک و مهر و یا مهر و موم و اطلاعیه علت تعطیل یا توقف بعهدہ صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و یا راننده خودرو متوقف شده می‌باشد.

تبصره ۲ - شرایط توقف وسیله نقلیه و صورت مجلس و سایر موارد برخورد با وسیله نقلیه طبق دستورالعملی خواهد بود که توسط نیروی انتظامی و وزارت بهداشت مشترکاً تنظیم می‌شود.

ماده ۸۹: شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم و همچنین برداشتن موانع ورود به محل تعطیل شده و یا داخل شدن به وسیله نقلیه متوقف شده بدون کسب مجوز کتبی از مسئول بهداشت محل موجب تعقیب قانونی صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و راننده خودرو متوقف شده خواهد بود.

ماده ۹۰: پس از انقضای مدت تعیین شده برای تعطیل موقت محل یا توقف وسیله نقلیه، صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه متوقف شده ضمن سپردن تعهد قابل قبول متضمن اجرای قانون به مسئول بهداشت محل، تقاضای بازگشایی محل تعطیل شده یا رفع توقف وسیله نقلیه متوقف شده رامی‌نماید. مسئول بهداشت محل در صورت قبول تقاضا و تعهد متقاضی، محل تعطیل شده را صرفاً برای رفع نواقص بهداشتی با دستور کتبی موقتاً بازگشایی و حسب مورد دستور رفع توقف خودرو متوقف شده را برای رفع نواقص صادر می‌نماید.

ماده ۹۱: بازگشایی محل و یا رفع توقف وسیله نقلیه با شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم کلیه درها و راههای نفوذی و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیه حاوی ، در حال رفع نواقص بهداشتی است، اجازه بهره برداری ندارد، همراه خواهد بود.

ماده ۹۲: صاحب یا مدیر مؤسسه یا وسیله نقلیه، پس از رفع کلیه نواقص بهداشتی، تقاضای بهره برداری از محل یا وسیله نقلیه را به مسئول بهداشت محل تسلیم و مسئول مذکور موظف است مأمور نظارت را ظرف مدت دو روز اداری جهت بازرسی اعزام نماید .

ماده ۹۴: اقدام به بهره برداری قبل از رفع کلیه نواقص بهداشتی و اخذ مجوز بهره برداری از مسئول بهداشت محل، موجب تعطیل مجدد محل یا توقف مجدد وسیله نقلیه برای حداقل مدت یک ماه بدون نیاز به طی مراحل مندرج در مواد ۸۶ و ۸۷ این آئین نامه خواهد بود.

فصل پنجم: طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ شمول مواد این آئین نامه

ماده ۹۵: طبقه بندی اماکن و مراکز و محلها از لحاظ شمول مواد این آئین نامه بشرح ذیل است:

۱. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۴۱، ۴۵، ۴۸، ۶۵، ۷۲ تا ۷۴ شامل محلتهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری می باشند از قبیل رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی، کافه قنادی و امثال آنها می باشد.

۲. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷، ۸، ۱۲، ۲۴، ۲۶، ۴۵، ۴۸ لغایت ۶۵، ۷۲ لغایت ۷۴ شامل محلتهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری بوده لیکن فاقد آشپزخانه هستند از قبیل کبابی، حلیم پزی، آش پزی، کله پزی، جگرکی، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ سوخاری، چایخانه و قهوه خانه، آبمیوه و بستنی فروشی، بوفه و امثال آن می باشد.

۳. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۸، ۲۳، ۲۴، ۴۵ لغایت ۷۰ و ۷۴ شامل محلتهای تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل انواع چلوکباب، چلوخورش، کباب، جوجه کباب، پلو، آش و ... امثال آنها که فاقد امکانات پذیرایی از مشتری در محل هستند می باشد.

۴. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷، ۸، ۱۰، ۱۲، ۲۴ لغایت ۴۱، ۴۵، ۴۸، ۳۲، ۲۹، ۳۰، ۶۸، ۶۹، ۷۰ لغایت ۷۴ و ۸۴ شامل سوپر مارکت، خواربار و لبنیات فروشی و پخش و عرضه مواد غذایی در فروشگاههای بزرگ ، تعاونی و زنجیره ای می باشد.