

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان ..... مرکز بهداشتی درمانی .....

|            |              |               |
|------------|--------------|---------------|
| نام متصدی: | تعداد کارگر: | نوع کسب:      |
| نشانی محل: |              | شماره پرونده: |

فرم آئین نامه مقررات بهداشتی رستوران - چلوکبابی - سلف سروریس - تالار پذیرایی - کافه قنادی -  
امثال آنها

تاریخ بازدید:  اول  دوم  سوم  عدم مطابقت با آیین نامه

| ردیف | نوع کسب | نوع کسب | آیین نامه | موضوع ماده  | متن مواد آیین نامه |
|------|---------|---------|-----------|---|--------------------|
| ۱    |         |         | ماده ۱    | کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خورده، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند. مؤظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که معاونت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.  |                    |
| ۲    |         |         | تبصره ۱   | مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هریک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.   |                    |
| ۳    |         |         | تبصره ۲   | استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هریک از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.   |                    |
| ۴    |         |         | 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 می باشند.   |                    |
| ۵    |         |         | ماده ۲    | کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین نامه می باشند مؤظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.   |                    |
| ۶    |         |         | تبصره ۱   | کارفرمایان مؤظفند 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.   |                    |
| ۷    |         |         | تبصره ۲   | کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی و درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان، اغذیه، ساندویچ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسدشدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد. |                    |
| ۸    |         |         | ماده ۳    | متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه مؤظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند.  |                    |
| ۹    |         |         | ماده ۴    | کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.   |                    |
| ۱۰   |         |         | 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 روپوش و کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندهان اغذیه و ساندویچ، آبمیوه، بستنی، شیرینیجات، کله و پاچه و جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش، کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشد.                     |                    |
| ۱۱   |         |         | تبصره ۲   | در رستورانها 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.  |                    |

| ردیف | بازدید سوم | بازدید دوم | بازدید اول | مواد<br>آیین نامه | متن مواد آیین نامه  |
|------|------------|------------|------------|-------------------|---|
| ۱۲   |            |            |            | ماده ۵            | متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.  |
| ۱۳   |            |            |            | ماده ۶            | متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایل نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بزاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.   |
| ۱۴   |            |            |            | ماده ۷            | متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایل نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بزاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.   |
| ۱۵   |            |            |            | تبصره             | در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.   |
| ۱۶   |            |            |            | ماده ۸            | متصدیان کارگاهها و کارخانجات مواد غذایی و بهداشتی موضوع این آیین نامه موظفند در صورت لزوم آشپزخانه، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذاخوری با فضای کافی به تناسب تعداد کارگران و شاغلین با شرایط کاملاً بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در محل کارگاه یا کارخانه ایجاد نمایند.   |
| ۱۷   |            |            |            | ماده ۹            | هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.   |
| ۱۸   |            |            |            | ماده ۱۰           | اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سروکار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری نخواهند داشت.   |
| ۱۹   |            |            |            | ماده ۱۱           | جعبه کمکه‌های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.  |
| ۲۰   |            |            |            | ماده ۱۲           | کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی و سرو کار دارند هم چنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.  |
| ۲۱   |            |            |            | ماده ۱۳           | استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است.  |
| ۲۲   |            |            |            | ماده ۱۴           | فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.   |
| ۲۳   |            |            |            | تبصره ۲           | فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آیین نامه ممنوع است.  |
| ۲۴   |            |            |            | ماده ۱۵           | مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه‌های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.   |
| ۲۵   |            |            |            | تبصره ۱           | متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین نامه مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از نظر مصرف دخانیات جلوگیری کنند.  |
| ۲۶   |            |            |            | تبصره ۲           | متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره ۱ می توانند محل مشخصی را که کاملاً از محلهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.  |
| ۲۷   |            |            |            | ماده ۱۶           | کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:<br>الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.<br>ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توریز ریز روی آن الزامیست<br>ت) دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد.   |
| ۲۸   |            |            |            | ماده ۱۷           | ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.  |
| ۲۹   |            |            |            | تبصره ۱           | سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برون روشن باشد.   |
| ۳۰   |            |            |            | ماده ۱۸           | پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف بشرح تبصره‌های ذیل باشد   |
| ۳۱   |            |            |            | 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 چهارمتر کاشی یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهارمتر بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد. |
| ۳۲   |            |            |            | تبصره ۳           | سطح دیوار سالنهای پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.  |
| ۳۳   |            |            |            | تبصره ۹           | پوشش سطح دیوار سالنهای پذیرایی در رستورانها و چایخانه‌های سنتی باید ضمن طرح و حالت سنتی از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف، بدون فرورفتگی و شکاف و قابل شستشو باشد.   |
| ۳۴   |            |            |            | ماده ۱۹           | سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.   |
| ۳۵   |            |            |            | تبصره             | پوشش سقف آشپزخانه‌ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.  |

| ردیف | بازدید سوم | بازدید دوم | بازدید اول | مواد<br>آیین نامه | متن مواد آیین نامه   |
|------|------------|------------|------------|-------------------|--|
| ۳۶   |            |            |            | ماده ۲۰           | وضع درها و پنجره‌ها باید دارای شرایط زیر باشد:<br>الف) درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ‌زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.<br>ب) پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید.<br>ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.  |
| ۳۷   |            |            |            | ماده ۲۱           | آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.  |
| ۳۸   |            |            |            | ماده ۲۲           | کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه باید دارای سیستم جمع‌آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.   |
| ۳۹   |            |            |            | تبصره             | هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می‌باشد.  |
| ۴۰   |            |            |            | ماده ۲۳           | وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.   |
| ۴۱   |            |            |            | ماده ۲۴           | وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.   |
| ۴۲   |            |            |            | تبصره             | دستشویی‌ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله‌دان در کنار دستشویی الزامی است.  |
| ۴۳   |            |            |            | ماده ۲۵           | برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیرآب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح ذیل وجود داشته باشد.<br>۱- ۵-۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی<br>۲- ۲۵-۶ نفر، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵ نفر از هرکدام ۳ دستگاه)<br>۳- ۵۵-۲۶ نفر، بازاء هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هرکدام ۷ دستگاه)<br>۴- ۱۱۵-۵۶ نفر، بازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هرکدام ۱۳ دستگاه)<br>۵- از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالت و ۱ دستشویی  |
| ۴۴   |            |            |            | تبصره             | وجود توالت و دستشویی به شرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباریست  |
| ۴۵   |            |            |            | ماده ۲۶           | حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ و ۲۲، ۲۷، ۳۱، ۳۷ و ۳۸ این آیین 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 بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محل‌های مناسب وجود داشته باشد.<br>۱- ۵-۱ کارگر ۱ دستگاه<br>۲- ۲۰-۶ نفر، بازاء هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه)<br>۳- ۵۰-۲۱ نفر، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه)<br>۴- ۱۰۰-۵۱ نفر، بازاء هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)<br>۵- از ۱۰۰ نفر کارگر بیابا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه |
| ۴۶   |            |            |            | ماده ۲۷           | دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.   |
| ۴۷   |            |            |            | تبصره             | نصب هود با ابعاد متناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامیست.  |
| ۴۸   |            |            |            | ماده ۲۸           | محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.  |
| ۴۹   |            |            |            | ماده ۲۹           | ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله‌ای (شستشو - آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.  |
| ۵۰   |            |            |            | تبصره ۱           | تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.   |
| ۵۱   |            |            |            | تبصره ۲           | هرلگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.   |
| ۵۲   |            |            |            | 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.   |
| ۵۳   |            |            |            | ماده ۳۰           | قفسه، ویتترین و گنجه‌ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.  |
| ۵۴   |            |            |            | ماده ۳۱           | پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.  |

| ردیف | بازدید سوم | بازدید دوم | بازدید اول | موضوع<br>آیین نامه | متن مواد آیین نامه  |
|------|------------|------------|------------|--------------------|---|
| ۵۵   |            |            |            | تبصره              | میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می‌رود باید فاقد هرگونه کتو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.   |
| ۵۶   |            |            |            | 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 گندزدایی آبکشی و مصرف گردد.   |
| ۵۷   |            |            |            | ماده ۳۳            | انبار مواد غذایی باید قابل تمیزکردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آیین نامه و حجم و فضای آن مناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.   |
| ۵۸   |            |            |            | تبصره ۱            | انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.  |
| ۵۹   |            |            |            | تبصره ۲            | انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل شود.   |
| ۶۰   |            |            |            | تبصره ۳            | قفسه‌بندی و پالت‌گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.   |
| ۶۱   |            |            |            | ماده ۳۴            | کلیه مواد غذایی فاسدشدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.   |
| ۶۲   |            |            |            | تبصره              | یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.  |
| ۶۳   |            |            |            | ماده ۳۵            | قراردادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.  |
| ۶۴   |            |            |            | ماده ۳۶            | عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسدشدنی، شربت آلات و نوشیدنیهای فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی‌جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره‌گردی ممنوع است.  |
| ۶۵   |            |            |            | ماده ۳۷            | تهویه مناسب یاد بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.  |
| ۶۶   |            |            |            | ماده ۳۸            | در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.   |
| ۶۷   |            |            |            | ماده ۳۹            | شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوایی ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محل‌های فرآوری و تولید و بسته‌بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین‌نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهر، سراسراه، رختکن، توالت، دستشویی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.   |
| ۶۸   |            |            |            | ماده ۴۰            | برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش‌بینی‌های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.   |
| ۶۹   |            |            |            | ماده ۴۲            | زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.  |
| ۷۰   |            |            |            | تبصره              | زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.   |
| ۷۱   |            |            |            | ماده ۴۳            | مگس، پشه، و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.  |
| ۷۲   |            |            |            | تبصره              | وجود سگ نگهبان در کارخانجات و محل‌های مشابه، مشروط براینکه به هیچ وجه با محل‌های تهیه، تولید، نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل در این قسمتها در ارتباط و تماس نباشد بلامانع است  |
| ۷۳   |            |            |            | ماده ۴۴            | نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین‌نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.  |
| ۷۴   |            |            |            | ماده ۴۶            | وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می‌باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آیین‌نامه   |
| ۷۵   |            |            |            | تبصره              | در رستورانها و چایخانه‌های سنتی، حوضچه‌های 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.  |
| ۷۶   |            |            |            | ماده ۴۷            | نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.   |
| ۷۷   |            |            |            | ماده ۶۶            | ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:<br>۱- ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.<br>۲- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می‌روند باید سالم، صاف و بدون زنگ‌زدگی باشند.<br>۳- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود. |

| ردیف | بازدید سوم | بازدید دوم | بازدید اول | مواد<br>آیین نامه | متن مواد آیین نامه   |
|------|------------|------------|------------|-------------------|--|
| ۷۸   |            |            |            | ماده ۶۷           | استفاده از ظروف و وسایل مشروطه زیر ممنوع می باشد:<br>۱- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد.<br>۲- گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی.<br>۳- قندان بدون درپوش مناسب.<br>۴- ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها.<br>۵- هر نوع ظروف و ایزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته و آگهی می شود. |
| ۷۹   |            |            |            | 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 بکار می روند باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.  |
| ۸۰   |            |            |            | ماده ۶۹           | مواد غذایی مانند بستنی، آمبیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید 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.  |
| ۸۱   |            |            |            | تبصره             | آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماه فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می شوند از شمول ماده مذکور مستثنی می باشند.   |
| ۸۲   |            |            |            | ماده ۷۰           | سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.   |
| ۸۳   |            |            |            | ماده ۷۱           | صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشد.   |
| ۸۴   |            |            |            | ماده ۷۵           | استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است  |
| ۸۵   |            |            |            | ماده ۷۶           | جعبه های مقوایی و پاکتهای کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشند.   |
| ۸۶   |            |            |            | ماده ۷۷           | ظروف خمیرنگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری لازم است.   |
| ۸۷   |            |            |            | تبصره             | کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.  |
| ۸۸   |            |            |            | ماده ۷۸           | برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسدشدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان، کله و پاچه و آلایش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصراً از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.   |
| ۸۹   |            |            |            | ماده ۷۹           | برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد انواع نان، شیرینجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.   |
| ۹۰   |            |            |            | 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 صرفاً از وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.  |
| ۹۱   |            |            |            | ماده ۸۱           | کلیه افرادی که در وسایط نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق الذکر با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند مشمول ماده ۲ این آیین نامه در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشند.  |
| ۹۲   |            |            |            | ماده ۸۲           | صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه مؤظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.  |
| ۹۳   |            |            |            | 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 و سیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.   |
| ۹۴   |            |            |            | ماده ۸۳           | حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آیین نامه توسط وسایط نقلیه غیرمجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف بمدت حداقل یکماه خواهد شد.  |
| ۹۵   |            |            |            | ماده ۸۴           | استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامیست.  |

| بازدید سوم | بازدید دوم | بازدید اول | بازدیدها<br>مشخصات بازدید و<br>تائیدکنندگان     |
|------------|------------|------------|---|
|            |            |            | نام و نام خانوادگی و امضاء<br>بازرس بهداشت محیط |
|            |            |            | نام و نام خانوادگی و امضاء<br>مسئول بهداشت محیط |
|            |            |            | نام و نام خانوادگی و امضاء<br>مسئول بهداشت محل  |