



## بنیاد فیریه فواجه نصیر طوسی

### آیین نامه مقررات بهداشتی

مصوب ۱۳۴۷/۱۱/۲۰

در اجرای ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی - آشامیدنی - آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۱۳۴۶ این آیین نامه شامل ماده ۴۴ و ۱۱ تبصره را تصویب می‌نماید.

#### فصل اول: بهداشت فردی

ماده ۱ - کلیه کارگران و اشخاصی که در اماکن عمومی و مراکز تهیه - توزیع - نگهداری و فروش مواد غذایی انجام وظیفه می‌نمایند موظفند که کارت معاینه پزشکی در محل کار خود داشته باشند.

تبصره ۱ - کارفرمایان موظف هستند که قبل از استخدام اشخاص کارت معاینه پزشکی آنان را مطالبه و در محل کسب نگهداری نمایند.

تبصره ۲ - کارت معاینه پزشکی منحصرًا از طرف ادارات بهداشتی هر محل صادر خواهد شد. نوع و مدت اعتبار کارت فوق را که از یک سال تجاوز نخواهد کرد وزارت بهداشت تعیین خواهد نمود.

ماده ۲ - کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی مربوط به نظافت را نموده و به دستورهایی که از طرف دستگاههای مسئول وزارت بهداشتی داده می‌شود عمل نمایند.

ماده ۳ - اشخاصی که در محل پخت و یا آشپزخانه کار می‌کنند باید ملبس به کلاه و روپوش سفید باشند و روپوش سایر اشخاص مصرح در ماده ۱ باید به رنگ روشن و تمیز باشد.

ماده ۴ - صاحبان و متصدیان اماکن مشمول این آیین نامه موظفند جایگاه محفوظ مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند.

ماده ۵ - هر کارگر موظف به داشتن صابون و حوله تمیز اختصاصی می‌باشد.

ماده ۶ - کارگرانی که به نحوی از انحا با طبخ و تهیه مواد غذایی سروکار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده را شخصا از مشتری نخواهند داشت.

ماده ۷ - در اماکن مذکور در این آیین نامه باید جعبه کمکهای اولیه در محل مناسبی نصب گردد.

ماده ۸ - کارگران اماکنی که به موجب فصل دوم آیین نامه ملزم به داشتن دوش آب سرد و گرم می‌باشد و یا با پخت سروکار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

### فصل دوم - وضع ساقتمانی اماکن عمومی و مراکز تهیه و تولید - توزیع - نگهداری و فروش مواد غذایی

ماده ۹ - کف باید شامل شرایط زیر باشد:

الف - از جنس قابل شستشو باشد.

ب - صاف و بدون فرورفتگی و شکاف و جنس آن طوری باشد که در اثر تردد گرد و غبار ایجاد ننماید.

پ - دارای شیب مناسب به طرف فاضلاب باشد.

ت - مجهز به کفشوی سیفون‌دار (شتر گلو) باشد.

ماده ۱۰ - دیوارها باید دارای شرایط ذیل باشند:

الف - ساختمان دیوار و مصالح آن طوری باشد که از ورود جوندگان و حشرات جلوگیری به عمل آورد.

ب - وضع دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار باشد.

پ - دیوارها باید صاف و بدون فرورفتگی و شکاف و درز و طاقچه باشد.

ت - دیوارها باید به رنگ روشن باشد.

ماده ۱۱ - سقفها باید صاف و حتی الامکان مسطح بدون ترک خوردگی و شکاف و همیشه تمیز باشد.

ماده ۱۲ - وضع درها و پنجره‌ها:

الف - درها و پنجره‌ها باید بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و قابل شستشو باشد.

ب - درها و پنجره‌ها باید طوری باشد که از ورود حشرات به داخل جلوگیری نماید.

ماده ۱۳ - آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۱۴ - دارای سیستم فاضلاب بهداشتی باشد.

ماده ۱۵ - وضع و تعداد مستراح و دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

ماده ۱۶ - برای کارگران باید دستشویی و مستراح مجزا در محل مناسب و شرایط لازم ساخته شود.

ماده ۱۷ - حمام باید دارای شرایط مندرج در مواد ۹ - ۱۰ - ۱۱ - ۱۲ - ۱۳ - ۱۴ این آیین نامه باشد.

ماده ۱۸ - دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید طوری باشد که حتی الامکان احتراق به صورت کامل انجام گیرد.

**ماده ۱۹ -** محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد. ظروف کثیف از یک در یا دریچه به این محل وارد و ظروف تمیز از دریچه‌های جداگانه وارد آشپزخانه و سالن شود.

**ماده ۲۰ -** ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله‌ای شستشو ضد عفونی آبکشی یا توسط دستگاه‌های اتوماتیک شسته شود.

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

**تبصره ۲ -** ظروف باید با وسیله تمیز و عاری از آلودگی خشک گردد.

**ماده ۲۱ -** قفسه و ویتترین و گنجه‌ها باید تمیز و عاری از گرد و غبار و مجهز به در و شیشه باشد.

**تبصره ۱ -** قفسه و ویتترین و گنجه‌ها باید قابل نظافت باشد.

**تبصره ۲ -** فاصله کف آنها از زمین از بیست سانتیمتر کمتر نباشد.

**ماده ۲۲ -** پیشخوان و میز کار باید سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.

**ماده ۲۳ -** سبزی و میوه که در اماکن عمومی به صورت خام در اختیار مشتریان گذارده می‌شود باید در محل مخصوص شسته و با محلول گندزدایی ضد عفونی گردد و سپس با آب سالم و تمیز آبکشی شود.

**ماده ۲۴ -** انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق شرایط مواد ۹- ۱۰- ۱۱- ۱۲- ۲۱ این آیین نامه باشد.

**تبصره ۱ -** انبار مواد غذایی نباید مرطوب باشد.

**تبصره ۲ -** انبار آرد و شکر و سایر مواد غذایی که ایجاب می‌کند دارای انبار اختصاصی باشد باید مطابق نقشه تصویب شده مقامات بهداشتی احداث شود.

**ماده ۲۵ -** کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا در سردخانه متناسب نگهداری شود و همچنین در نگهداری آنها در یخچال زاید بر مدتی که معمولاً غذا در یخچال فاسد نمی‌شود خودداری گردد.

**ماده ۲۶ -** تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم تازه و کافی و عاری از بو باشد.

**ماده ۲۷ -** در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.

**ماده ۲۸ -** نور طبیعی و یا مصنوعی باید طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد.

**ماده ۲۹ -** برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش‌بینی‌های لازم بشود.

**ماده ۳۰ -** زباله‌دان درپوش دار زنگ‌زن قابل حمل به تعداد کافی موجود باشد.

**تبصره ۱ -** زباله‌دان بزرگ درپوش دار زنگ‌زن قابل حمل متناسب با احتیاجات روزانه در محل مناسبی جهت جمع‌آوری و تخلیه زباله‌ها گذاشته شود.

**تبصره ۲ -** زباله‌دانها باید بعد از تخلیه شسته شود.

ماده ۳۱ - پشه - مگس - حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

ماده ۳۲ - نقشه ساختمانهای کلیه اماکن مصرح در آیین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.

ماده ۳۳ - اماکنی که اجازه قبول مسافر دارند علاوه بر رعایت کلیه موارد بهداشتی باید واجد شرایط زیر باشند:

الف - در هر اطاق تعداد تختخوابها باید طوری باشد که برای هر تخت شش متر مربع منظور شود.

ب - تعداد دوش هر طبقه از ساختمان باید مساوی تعداد مستراحها باشد.

پ - پله باید دارای حفاظ بوده و لغزنده نباشد ارتفاع پله حداکثر ۱۸ سانتیمتر و عرض آن حداقل ۳۰ سانتیمتر باشد.

ماده ۳۴ - البسه (مانند حوله، ملحفه، پرده و امثال آنها) باید با دستگاه های اتوماتیک یا در رختشوی خانه که مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشتی باشد شسته و خشک و اطو شود.

ماده ۳۵ - ایجاد هرگونه حوض یا حوضچه یا پاشوی که در آن آب به صورت راکد باشد ممنوع است.

#### فصل سوم - وسایل و لوازم کار

ماده ۳۶ - ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:

۱ - ظروف شکستنی باید تمیز بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.

۲ - وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی به کار می رود باید سالم صاف بدون زنگ باشد.

۳ - استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشتی غیر مجاز شناخته و آگهی می شود ممنوع است.

۴ - جدار داخلی ظروف مسی باید کاملاً سفیدکاری باشد.

۵ - ظروف لعابی نباید دارای لب پریدگی باشد.

۶ - وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته و تمیز و ضد عفونی شود.

۷ - استفاده از گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی ممنوع است.

۸ - استفاده از قندان، نمکدان و مشابه آن بدون سرپوش ممنوع است.

۹ - وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.

ماده ۳۷ - سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.

ماده ۳۸ - صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشد.

ماده ۳۹- برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه و شمد تمیز و سفید و سالم استفاده شود و تعویض آنها در هر سه روز یک بار اجباری است.

ماده ۴۰- استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

ماده ۴۱- استفاده از تختخواب هایی که دارای پارگی یا شکستگی و یا گود رفتگی فنر باشد ممنوع است.

ماده ۴۲- استفاده از کاغذهایی که تمیز نباشد و همچنین روزنامه و امثال آن جهت پیچیدن مواد غذایی ممنوع است.

ماده ۴۳- ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد. نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری الزامی است.

**تبصره ۱-** حتی الامکان کوشش شود که از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر استفاده گردد.

### فصل چهارم - طبقه‌بندی اماکن از لحاظ شمول مواد این آیین‌نامه

ماده ۴۴- طبقه‌بندی اماکن از لحاظ شمول این آیین‌نامه به شرح ذیل است:

- ۱- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثنای ماده ۴۳ شامل هتل، متل، مهمانخانه و مسافر خانه و پانسیون و امثال آنها می‌باشد.
- ۲- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثنای مواد ۱۶- ۱۹- ۲۰- ۲۲ لغایت ۲۵ و مواد ۳۳ و ۳۶ و ۳۹ لغایت ۴۳ شامل حمامها می‌گردد.
- ۳- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثنای مواد ۱۵ لغایت ۱۷- ۱۹- ۲۰- ۲۲- ۲۳ لغایت ۲۵- ۳۳- ۳۶- ۳۹ لغایت ۴۳ شامل آرایشگاه‌ها می‌باشد.
- ۴- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثنای مواد ۱۵- ۲۰- ۲۳- ۲۵- ۳۳- ۳۴- ۳۶- ۳۹- ۴۰ و ۴۱ شامل نانوایی‌ها می‌گردد.
- ۵- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثنای مواد ۱۵ لغایت ۲۰- ۲۳- ۳۳- ۳۴- ۳۹- ۴۰- ۴۱ و ۴۳ شامل محلهای فروش مواد غذایی (از قبیل گوشت فروش میوه و سبزی فروش بقالی و عطاری و امثال آنها) می‌باشد.
- ۶- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثنای مواد ۱۵- ۱۷- ۲۳- ۳۳- ۳۴- ۳۹- ۴۰- ۴۱ شامل محلهای تهیه مواد غذایی (از قبیل ماست بندی، کشک سابی، قندریزی شیرینی پزی و نظایر آنها) می‌باشد.
- ۷- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثنای مواد ۱۷- ۳۳- ۳۴- ۳۹- ۴۰- ۴۱- ۴۳ شامل محلهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری می‌باشد می‌شود.
- ۸- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثنای مواد ۱۵ لغایت ۱۷- ۳۳- ۳۴- ۳۹- ۴۰- ۴۱- ۴۲ شامل محلهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی مشتری نیستند می‌باشد.