راهنمای آموزشی پزشک خانواده
در برنامه بهداشت مواد غذا یی و بهداشت مراکز تهیه ، توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

" فهرست مطالب "

عنوان	صفحه
فصل اول : بهداشت مواد غذایی	۳
بخش اول : کلیات	۳
- مقدمه	۳
- اهداف	۴
- تعریف غذا	۴
- تعریف بهداشت مواد غذایی	۴
بخش دوم : بهداشت شیر و فراورده های آن	۵
- شیر	۵
- کره	۷
- پنیر	۷
- کشک	۷
- بستنی	۸
بخش سوم : بهداشت گوشت و فراورده های آن	۸
- گوشت قرمز	۸
- گوشت مرغ	۱۰
- گوشت ماهی	۱۰
- مشخصات کالباس و سوسیس و نحوه تشخیص فساد در آن	۱۱
بخش چهارم : بهداشت نان و غلات	۱۱
- بهداشت نان	۱۱
- بهداشت برنج	۱۲
بخش پنجم : بهداشت سبزیها و میوه ها	۱۳
بخش ششم : بهداشت روغن	۱۴
بخش هفتم : بهداشت تخم مرغ	۱۶
بخش هشتم : فساد مواد غذایی	۱۶
بخش نهم : عفونت ها و مسمومیت های غذایی	۱۷
بخش دهم نگهداری مواد غذایی	۲۰
بخش یازدهم : تقلب در مواد غذایی	۲۱
فصل دوم : بهداشت مراکز تهیه ، توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی	۲۲
بخش اول : بهداشت مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی	۲۲

- بهداشت کشتارگاهها ۲۳
بخش دوم : بهداشت اماکن عمومی ۲۶
- تعریف اماکن عمومی ۲۶
- ویژگیهای خاص اماکن عمومی ۲۶
- بهداشت فردی کارکنان در اماکن عمومی ۲۷
- جعبه کمکهای اولیه ۲۷
- آب مصرفی ۲۷
- دفع فاضلاب ۲۷
- توالتها و دستشویی ها ۲۸
- دوش های حمام در اماکن عمومی ۲۸
- دفع بهداشتی زباله ۲۹
- سالن انتظار و راهروها ۲۹
فصل سوم : برنامه هاي اجرايي اداره بهداشت مواد غذايي و بهسازي اماکن عمومی مرکز سلامت محیط و کار ۲۹
بخش اول : طرح یکنواخت سازی اجرای قانون اصلاح ماده 13 ..... ۲۹
بخش دوم : طرح حذف جوش شیرین ۳۲
بخش سوم : طرح آموزشگاه بهداشت اصناف ۳۳
بخش چهارم : طرح کنترل نمکهای خوراکی ۳۳
بخش پنجم : طرح تشدید ۳۴
فصل چهارم : قوانين و آيين نامه هاي بهداشتي ۳۵
بخش اول : آئین نامه بهداشت محیط مصوب هیات وزیران ۳۵
بخش دوم : قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی ۴۱
بخش سوم : قانون اصلاح ماده (13) قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی ۴۹
بخش چهارم : آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده (13) قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی ۵۰
- بهداشت فردی ۵۱
- شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه ، تولید ، توزیع ، نگهداری و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی ۵۵
- وسایل و لوازم کار ۶۸
- وظایف مسئول بهداشت محل و مامورین نظارت و تکالیف صاحب یا مدیر محلها مشمول قانون ۷۲
- طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ شمول مواد این آئین نام ۷۵
بخش پنجم : قانون مجازات اسلامی مصوب خرداد ماه 1375 ..... ۷۷
- ماده 688 قانون مجازات اسلامی ۷۷
- قانون اصلاح تبصره 1 ماده 688 قانون مجازات اسلامی (تعزیرات) ۷۸
- ماده 689 قانون مجازات اسلامی ۷۹
بخش ششم : قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی و درمانی مصوب 67/11/23 مجمع تشخیص مصلحت نظام ۷۹
بخش هفتم : قانون نظام صنفی مصوب مجلس شورای اسلامی ۹۰
پرسشنامه مرتبط با فعالیتهای اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی ویژه پزشکان ۸۸

خانواده

ضمائم :

- نمونه فرم آئین نامه مقررات بهداشتی نانوائیها

" بسمه تعالی "

فصل اول : بهداشت مواد غذایی

بخش اول : کلیات

- **مقدمه**

در همه کشورهای دنیا تلاشهای فراوانی جهت تامین مواد غذایی (مواد پروتئینی ، حبوبات ، غلات ، سبزیجات و...) صورت می پذیرد لذا حفظ سلامت مواد غذایی ازاهمیت بالایی برخوردار است . امروزه غذا به عنوان یک راه مهم انتقال بیماری شناخته شده و حدود ۷۰ درصد موارد بیماریها را شامل می شود . همه ساله حدوداً ۳/۲ میلیون کودک در اثر اسهال جان خود را از دست می دهند و بیش از میلیونها نفر در اثر ابتلای مکرر به اسهال دچار سوء تغذیه می شوند . در کشورهای جهان سوم حدود ۸۰ درصد کل بیماریها و ۳۳ درصد کل مرگ و میرها ناشی از مصرف آب و غذای آلوده می باشد . قابل توجه است که بدانیم ۷۷ درصد مسمومیت های غذایی ناشی از مواد غذایی عرضه شده در سرویسهای عمومی و رستورانها و۲۰ درصد مسمومیت های غذایی ناشی از مواد غذایی تهیه شده در منازل و۳ درصد مسمومیت های غذایی ناشی از مواد غذایی تجارتی بوده است . هزینه هر مورد اسهال کودکان را (که شامل هزینه های مربوط به مرگ و میر احتمالی نیز می شود) ۴۵۰ هزارریال و هزینه کل آنها در سطح جهانی بالغ به ۴۵۰ هزارمیلیارد ریال برآورد شده است . لذا بمنظور جلوگیری از خسارات اقتصادی و اجتماعی

ناشی از بیماریهای منتقله از غذا ، جوامع مختلف ابزار نظارت و کنترل دقیق و مناسب مواد غذایی در کلیه مراحل بویژه در سطح عرضه را بعنوان عامل موثر در کاهش خطرات (به میزان ۷۰ درصد) و پیشگیری از بیماریها با منشاء مواد غذایی بکار می برند .

مطالب این فصل به منظور آشنایی با بهداشت مواد غذائی و محلهای تهیه و فروش این مواد ارائه شده است و نکات بهداشتی لازم در مورد هر یک ا زمواد غذائی و محلهای تهیه و فروش آنها مورد بررسی قرا رمی گیرد.

- **اهـــــداف**

پس از مطالعه این فصل انتظار میرود بتوانید:

۱. تعریف بهداشت مواد غذائی را بیان کنید.

۲. عوامل آلوده کنند شیر و روشهای کنترل آن را توضیح دهید.

۳. بهداشت گوشت و نان و غلات و سبزی ها را بیان کنید.

۴. پیشگیری عفونت ها و مسمومیت های غذائی را توضیح دهید.

۵. توصیه های لازم برای نگهداری مواد غذائی در منازل را بیان نمائید.

۶. مراکز تهیه و فروش مواد غذائی را بشناسید.

۷. با فرمهای آئین نامه مقررات بهداشتی قانون اصلاح ماده ۱۳ آشنا شوید .

- **تعریف غذا**

غذا به موادی گفته میشود که پس از وارد شدن به بدن تولید نیرو و انرژی نموده و نیز برای رشد و نمو و ترمیم بافت های از دست رفته مؤثر باشد.

- **تعریف بهداشت مواد غذائی**

عبارت است از کلیه اصولی که باید در تولید ، نگهدار ی، حمل و نقل ، عرضه و فروش مواد غذائی رعایت گردد تا غذای سالم و با کیفیت مطلوب به دست مصرف کننده برسد.

بخش دوم : بهداشت شیر و فراورده های آن

- **شیر**

از کاملترین غذاها در طبیعت شیر است ، چرا که تقریباً دارای تمامی مواد لازم مانند پروتئین ، چربی ، مواد معدنی و انواع ویتامین ها جهت رشد و ادامه زندگی است ، به شرطی که از دام سالم و با رعایت اصول بهداشتی تهیه شده باشد.

شیر خوب و سالم دارای طعمی مطبوع ، خوشمزه و کمی شیرین بوده و رنگ آن سفید مایل به زرد است.

عوامل آلوده کننده شیر و روش های کنترل آن

عوامل بسیاری در آلودگی شیر مؤثر هستند که عبارتند از :

۱ – بیماری هایی که حیوان دچا رآن است (آلودگی های اولیه) ، مانند بیماری های سل ، سیاه زخم ،تب مالت ، سالمونلا و ...

۲ – بیماریهایی که به دلیل عدم رعایت اصول بهداشتی قبل و بعدازدوشیدن شیر به آن منتقل می شود(آلودگی ثانویه) ، مانند حصبه ، وبا ، اسهال و غیره .....

بنابراین در مصرف شیر باید نکات بهداشتی زیر را به مصرف کننده آموزش داد:

- شیر را نباید به صورت خام مصرف کنند ، ، زیرا اگر حیوان شیرده مبتلا به سل یا تب مالت باشد بیماری میتواند به انسان منتقل شود.
- افرادی که شیر میدوشند بایدازسلامت کامل برخوردار باشند و کارت معاینه پزشکی برای آنان صادر شده باشد.

- قبل از دوشیدن شیر،پستان دام را با آب گرم و صابون شسته و یا ضد عفونی نمایند.
- شیر و فرآورده های آن را باید در تمام مراحل دوشیدن و حمل در ظروف مجاز ، تمیز و سرپوشیده نگهداری کرد.
- باید دامداران را تشویق کرد تا دام هایشان را به طور مرتب توسط مسئول دامپزشکی مورد معاینه قرا رداده و به موقع علیه بیماریهای واگیر واکسینه نمایند.
- ظروف مورد استفاده برای حمل و نگهداری شیر را پس از پایان کار با آب و مایع ظرفشوئی شسته و با مواد مجاز ضدعفونی و سپس با آب سالم آب کشی نمایند.
- شیر خام را قبل از مصرف باید حداقل یک دقیقه با هم زدن مداوم بجوشانند. (به مدت یک دقیقه بعدازمرحله جوشیدن باید آن را روی اجاق گذاشت)
- شیر پاستوریزه را باید حتماً در داخل یخچال (۴ – ۰) درجه نگهداری کرد. از نگهداری شیر پاستوریزه در خارج از یخچال خودداری نمایند.
- پس از مصرف شیر پاستوریزه باید شیشه خالی را با آب شستشو دهند. ا زانداختن اشیاءخارجی به داخل شیشه های شیر پاستوریزه پرهیز نمایند.
- شرایط تمام محلهای تهیه ، توزیع و فروش شیر و فرآورده های آن از لحاظ بهداشت فردی شاغلین ، ابزار کار و وضعیت ساختمانی و ملزومات باید منطبق با آئین نامه مقررات بهداشتی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ،آرایشی و بهداشتی باشد.
- چنانچه شیر پاستوریزه بیش از ۴۸ ساعت در یخچال بماند و علائم فساد و بریدگی در آن مشاهده نشود آن را قبل از مصرف بجوشانند ، و در صورت مشاهده علائم بریدگی و فساد از مصرف آن خودداری کنند.

- **کره**

کره تازه خوش بو و خوش طعم بوده و در دهان و کف دست فوراً آب میشود. کره گوسفند سفید رنگ و کره گاو کمی زرد رنگ است . چنانچه کره در شرایط نامناسب و به مدت طولانی نگهداری شود معمولاً مزه تند می دهد و نیز تغییر رنگ داده و احتمالاً کپک میزند که ازمصرف آن باید خودداری کرد . کره بسته بندی پاستوریزه را تنها به مدت یک هفته میتوان در یخچال نگهداری کرد و برای مدت بیشتر باید داخل فریزر نگهداری شود.

- **پنیر**

پنیر یک ماده غذائی بسیار مقوی است و انواع مختلف دارد. پنیر سالم دارای طعم مطبوع بوده و رنگش باید سفید و کمی مایل به زرد باشد . چون اغلب مواقع پنیر راازشیر نجوشیده تهیه میکنند بنابراین از مصرف پنیر تازه باید خودداری شود و قبل از مصرف آن را در آب نمک غلیظ (۱۳ تا ۱۷ در هزار) حداقل به مدت ۴۵ روز تا ۲ ماه در داخل یخچال یا سردخانه نگهداری نمایند.

از مصرف پنیر تازه محلی اجتناب نمائید.

- **کشک**

کشک مایع و کلیه مواد غذائی بسته بندی بایستی دارای برچسب و مجوز بهداشتی باشد ضمناً به پروانه ساخت یا کد بهداشتی و تاریخ تولید و تاریخ انقضاءآن نیز توجه نمایند.

هنگام خرید کشک مایع باید دقت کرد که علائم کپک زدگی و بوی نامطبوع نداشته باشد . کشک مایع قبل از مصرف به مدت ۵ دقیقه همراه با به هم زدن جوشانده شود. تا خطر ابتلاء به مسمومیت کشنده بوتولیسم بر طرف شود.

- **بستنی**

هر نوع بستنی باید با شیر پاستوریزه تهیه شود وازمصرف هر گونه بستنی با رنگ مصنوعی خودداری شود مگر اینکه از شربت میوه یا کاکائو و یا رنگ طبیعی تهیه شده باشد.

بخش سوم : بهداشت گوشت و فراورده های آن

- **گوشت قرمز**

گوشت سالم دارای رنگ قرمز طبیعی با درخشندگی خاص ، قابل کشش و بوی مخصوص به خود است. بهترین منبع پروتئینی برای انسان بوده و در عین حال خیلی زود فاسد میشود.گوشت اگر فاسد و آلوده باشد و در کشتارگاهها نظارت بهداشتی و دقت لازم را ننمایند انواع و اقسام بیماری ها را به انسان منتقل می نمایند ، مانند سل ، سیاه زخم ، طاعون گاوی ، کرم کدو و ...

گوشت به دو طریق آلوده میشود:

منشاء داخلی : دام خودش به بیماری های مختلف مانند سل ، سیاه زخم ، تب مالت ، انگل و کیست هیداتیک مبتلا باشد و با مصرف گوشت یا شیر این نوع حیوانات ، بیماری به انسان سرایت می کند.

منشاء خارجی : مانند محل کشتارگاه ، نحوه کشتار ، وسایل ذبح و حمل و نقل ، قصابی، شرایط توزیع گوشت ، نحوه نگهداری گوشت در منزل ، نحوه پخت و مصرف آن و ... در ایجاد آلودگی گوشت مؤثر هستند.

به منظور رعایت بهداشت گوشت باید به نکات زیر توجه شود:

- از مصرف گوشت هایی که به طریق غیر بهداشتی کشتار می شوند و یا نظارتی بر کشتار آنها نیست خودداری شود .

- افرادی که در ارتباط با کشتار و توزیع گوشت هستند لازم است کارت معاینه پزشکی و گواهی دوره آموزشی بهداشت عمومی را داشته باشند و نیز از روپوش و دستکش مناسب استفاده کنند.
- وسایل کار پس از پایان کار کاملاً شسته و در محل مناسبی نگهداری شود.
- از بکار بردن روزنامه و کاغذهای باطله برای پیچاندن گوشت خودداری شود.
- برای نگهداری گوشت در منزل بایستی آنرا شست و داخل یخچال (۲ تا ۳ روز) یا در فریزر برای مدت طولانی تری نگهداری نمود.
- از خرید گوشت چرخ کرده آماده خودداری شود.
- از خرید گوشت از محل های غیر بهداشتی خودداری شود.
- گوشت منجمد شده را قبل از مصرف بهتر است به مدت ۲۴ ساعت در طبقات پایین یخچال نگهداری نموده تا از انجماد خارج شود.
- شرایط تمام محلهای تهیه و توزیع و فروش انواع گوشت قرمز و سفید و فرآورده های آنها از لحاظ بهداشت فردی شاغلین – ابزار کار – وضعیت ساختمانی و ملزومات باید منطبق با آئین نامه مقررات بهداشتی قانونی اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی باشد.

شناسائی گوشت سالم از ناسالم :

بازرسی و کنترل بهداشت مواد غذائی به ویژه انواع گوشت در روستاها به عهده بهورزان است لذا ضروری است بهورزان در این خصوص اطلاعاتی داشته باشند. فرق بین گوشت قرمز سالم و ناسالم در این است که :

- گوشت سالم رنگ قرمز طبیعی با درخشندگی خاصی دارد ، در حالی که رنگ گوشت ناسالم تیره و سطح آن لزج و چسبنده است.

- گوشت سالم سفتی مخصوص و قابلیت برگشت پذیری و بوی مطبوعی دارد ، در صورتی که گوشت ناسالم شل بوده و دارای بوی نامطبوعی است.

- **گوشت مرغ**

- مـــــــرغ تازه سالم ، دارای چشم های روشن ، درخشان و برجسته ولی مرغ ناسالم چشم های تیره و فرو رفته دارد.
- بدن مرغ تازه سالم ، درخشنده و مرطوب و دارای رنگ سفید و شفاف است ، در صورتی که مرغ مانده و ناسالم دارای گوشت شل و رنگ آن تیره و متمایل به سبز است.
- مرغ تازه و سالم دارای بوی طبیعی است ولی مرغ مانده و فاسد بوی زننده ای دارد.

- **گوشت ماهی**

گوشت ماهی از غذاهای ارزنده و مهم است که هضم بسیار آسان دارد . ماهی دارای پروتئین ، کلسیم ، فسفر ، ید ،فلئور و ویتامین های (A- D- E) است . ماهی در صورت آلودگی ، امراض گوناگونی را به انسان انتقال میدهد.

فرق بین ماهی سالم با ماهی کهنه و فاسد

- سطح بدن ماهی سالم و تازه ، لزج و براق است در حالی که سطح بدن ماهی کهنه ، کدر و خشک است.
- فلس های بدن ماهی تازه ، براق است و به راحتی کنده نمیشود ولی در ماهی کهنه فلس ها به راحتی از بدن ماهی جدا میشود.
- چشم های ماهی سالم و تازه ، درخشان ، شفاف ، روشن و برجسته است ولی در ماهی کهنه و ناسالم ، چشم ها شفافیت ندارد و فرورفته ، تیره وکدر است.
- اگر با انگشت دست ، بدن ماهی تازه را فشار دهید گودی آن زود از بین میرود ولی اگر ماهی کهنه باشد گودی روی بدن ماهی مدتی باقی میماند.

- آبشش های ماهی سالم و تازه ، به رنگ قرمز روشن است در حالی که در ماهی ناسالم به رنگ قهوه ای تیره است.
- چنانچه ماهی را به حالت افقی نگهداریم اگر تازه باشد به همان حالت باقی میماند ولی ماهی کهنه به حالت افقی نمی ماند وازدو طرف خم میشود.

- **مشخصات کالباس و سوسیس و نحوه تشخیص فساد در آنها**

– برای تشخیص فساد کالباس ، کارد یا چاقوی تمیزی را به مدت ۲ دقیقه در آب جوش فرو برده و سپس آن را با حوله یا پارچه تمیز خشک کرده و بلافاصله در کالباس یا سوسیس مورد نظر فرو برده و پس از چند لحظه کارد را بیرون بیاورید استشمام کنید در صورت فاسد بودن بوی گندیدگی شدیداً احساس میشود.

– مزه کالباس و سوسیس سالم ، مطبوع و خوش آیند است. اگر طعم آن ترش باشد دلیل بر فساد آن بوده و نباید مصرف کرد .

بخش چهارم : بهداشت نان و غلات

- **بهداشت نان**

نان فقط درای ۹ درصد پروتئین است، ولی در کشور ما غذای اصلی مردم را تشکیل میدهد . اگر نان از آرد سبوس دار تهیه شود سالم تر و مغذی تر خواهد بود. بنابراین به عنوان غذای اصلی مردم ، کنترل و نظارت بهداشتی آن از مراحل اولیه تهیه آرد تا تهیه نان بسیار مهم است.

مواد اولیه نان از : آب ، آرد و خمیر ترش یا مایه خمیر و نمک . اگر مواد اولیه نان نامرغوب باشد و به صورت غیر بهداشتی تهیه شود کیفیت آن نامطلوب خواهد بود . باید توجه داشت برای ورآمدن خمیر بایدازخمیر ترش خالص یا خمیر ترش و مخمر استفاده شود و از مصرف جوش شیرین جداً خودداری گردد.

مصرف جوش شیرین در تهیه نان برای مصرف کننده خطراتی را در پی دارد که عبارتند ا ز:

- مانع جذب آهن ، کلسیم ، فسفر ، روی و برخی از عناصر مغذی میشود.
- باعث اختلالات دستگاه گوارش و ناراحتی های معده میگردد.
- چون جذب آهن را مختل میکند باعث عوارض کم خونی میشود.
- ماندگاری نان را به شدت کم کرده و باعث بیات شدن زودرس نان میشود.
- میزان ضایعات ودور ریز نان را به شدت افزایش میدهد.

در تهیه نان باید موارد زیر رعایت شود :

۱ – آرد باید سالم و عاری از لارو و شپشک ، حشره ، تغییر رنگ ، بوی نامطبوع ، گلوله شدن باشد.

۲ – از آب سالم و بهداشتی برای تهیه خمیر استفاده شود.

۳ – از خمیر ترش و مخمر و نمک به اندازه کافی استفاده شود و زمان لازم برای ورآمدن خمیر رعایت گردد.

۴ – تمام ابزار کار باید تمیز و بهداشتی باشد.

۵ – کارگران باید دارای کارت معاینه پزشکی و گواهینامه دوره آموزشی بهداشت عمومی باشند.

۶ – در هنگام تهیه نان کارگران باید رعایت بهداشت فردی را بنمایند و از روپوش سفید و کلاه استفاده کنند.

۷ – دکان نانوائی باید بر اساس آئین نامه مقررات بهداشتی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی ، بهسازی یا احداث شود.

- **بهداشت برنج**

برنجی که ما مصرف میکنیم در حقیقت برنج سفید شده است که اغلب مواد غذائی آن به استثنای نشاسته ، به وسیله آسیاب و سفید کردن ،ازآن خارج کرده و آن را ناسالم ساخته ایم.

مناسبترین روش پخت برنج آن است که برنج را خیلی سریع شسته و از آن کته درست کنند و سپس آن را مصرف نمایند.

برنج را باید دور از آفتاب و رطوبت و در محلی تمیز و عاری ازحشرات و موش و در کیسه های نایلونی نگهداری کرد. برای نگهداری برنج برای مدت طولانی بایستی به هر ۱۰ کیلوگرم برنج حدود ۱۵۰ گرم نمک اضافه کرد.

بخش پنجم : بهداشت سبزی ها و میوه ها

مواد گیاهی به طور کلی قسمتی از مواد غذائی انسان را تشکیل میدهند. سبزی ها دارای مقدار زیادی مواد مغذی و ویتامین ، هیدارت دو کربن (خصوصاً سلولز) بوده که در تغذیه بسیار مؤثر است. سبزی ها را باید تازه مصرف کرد . زیرا نگهداری و انبار کردن سبزی ها ، مواد غذائی آنها را کاهش میدهند. سبزی های پختنی را باید به تکه های بزرگ خرد کرد و با آب کم و حرارت زمان کافی ، به نحوی پخت که تمام آب به ورد آنها برود. سبزیجاتی که به صورت خام مصرف میشوند ممکن است آلوده به تخم انگل یا میکروب های بیماریزا باشند. بنابراین باید آنها را خوب سالمسازی (پاک کردن و شستشو با آب سالم – انگل زدائی با استفاده از آب و مایع ظرفشوئی – ضدعفونی – شستشوی نهائی با آب سالم) کرد.

میوه ها حاوی منابع بسیار غنی از ویتامین (به ویژه ویتامین ث) ، مواد معدنی ، گلوسید و قندها هستند . میوه ها را باید در صورت امکان تازه و نپخته مصرف کرد. پختن میوه ها در صورتی که مدت پخت آن ، طولانی نباشد صدمه زیادی به ویتامین های موجود در آن نخواهد زد . میوه ها را نباید قبل از استفاده خرد کرد و در معرض هوا قرار داد. در موقع خرید میوه ها باید به تازگی ، شادابی ، عطر ، بو و پوست آنها توجه کرد که لکه دار و له شده و گندیده نباشند. میوه ها را باید در محل خنک و نسبتاً تاریکی نگهداری کرد و از دست زدن به میوه ها خودداری نمود.

لازم به یادآوری است که میوه ها و سبزی ها به علت مصرف کودهای انسانی در کشاورزی آلوده میشوند. بنا بر این مصرف آنها بدون ضدعفونی کردن باعث سرایت بیماری به انسان میشود.

بخش ششم : بهداشت روغن

روغن یکی از مواد کالری از برای انسان است که برای تهیه غذاها از آن استفاده میشود و چون فساد پذیر است لازم است در مراحل تولید ، توزیع ، فروش و مصرف آن اصول بهداشتی کاملاً رعایت شود. در هنگام مصرف روغن باید به نکات زیر توجه نمود:

انتخاب روغن :

- محل نگهداری روغن در مغازه ها حائز اهمیت است و باید از نور و حرارت دور باشد ظاهر قوطی روغن سالم و بی عیب باشد.
- اندازه قوطی یا وزن باید با مصرف خانوار تناسب داشته باشد.
- اطلاعات روی برچسب قوطی روغن را کنترل کنید که تاریخ مصرف آن نگذشته باشد و نام کارخانه و شماره پروانه ساخت روی بسته ذکر شده باشد.
- قوطی روغن را در جای خشک ، خنک و درور از نور نگهداری کنید.
- روغن را همیشه در ظرف در بسته نگهداری کنید.
- در صورت بزرگ بودن قوطی روغن از ظروف کوچکتر برای نگهداری موقت روغن مصرفی استفاده نمایید.
- برای نگهداری موقت روغن ازظرف تمیز و خشک استفاده کنید.
- برای انتقال روغن از قاشق کاملاً تمیز و خشک استفاده کنید و قاشق یا وسایل فلزی دیگر را در داخل ظرف روغن قرا رندهید.
- روغن نباید در هیچ مرحله ای بوی تند و نامطبوع داشته باشد.

- سعی شود از روغن مایع جهت مصرف استفاده شود.

به مصرف کنندگان روغن باید توصیه های زیر را ارائه نمود:

- مصرف روغن را به حداقل برسانید.
- این تصور که روغن جامد از نظر حجمی با صرفه تر از روغن مایع است از نظر علمی صحیح نیست.
- روغن را با شعله کم حرارت دهید.
- برای سرخ کردن حتماً ازروغن مخصوص سرخ کردن که در مقابل حرارت مقاوم است باید استفاده شود.
- عملیات سرخ کردن را در کوتاهترین مدت ممکن انجام دهید.
- لازم است روغن تا حد امکان فقط یک بار تحت حررات و مورد استفاده قرار گیرد، بنابراین هر بار از مقدار کمتری روغن استفاده کنید.
- سطح خارجی مواد غذائی سرخ کردنی را خشک کنید تا روغن بیرون نپرد.
- وسایل و ظروف مورد استفاده برای پختن یا سرخ کردن غذا را کاملاً تمیز کنید.
- روغن مصرف شده را دوباره به ظرف اولیه برنگردانید.
- پس از سرخ کردن حداکثر روغن اضافی را ازماده غذائی سرخ شده خارج کنید.
- به توصیه های تولید کننده در مورد شرایط نگهداری و مصرف روغن که روی بسته بندی قید میشود توجه کنید.

«از مصرف مجدد روغن برای سرخ کردن و یا هر نوع مصرف غذائی دیگر قویاً خودداری کنید.»

بخش هفتم : بهداشت تخم مرغ

تخم مرغ منبع غنی از لحاظ آهن ، فسفر و ویتامین A است هر تخم مرغ در حدود ۸۰ کالری انرژی ایجاد میکند . در هنگام مصرف تخم مرغ باید به نکات زیر دقت کرد :

- تخم مرغ تازه در برابر نور ، شفاف ولی تخم مرغ کهنه در مقابل نور کدر است.
- تخم مرغ تازه سفیده غلیظ و با کشش خاص دارد و با زرده مخلوط نمیشود در صورتی که سفیده تخم مرغ کهنه آبکی و شل است.
- تخم مرغ تازه را اگر آهسته در داخل ظرف آبی قرار دهیم به ته ظرف میرود ولی تخم مرغ کهنه بالای ظرف آب می ایستد.
- در تخم مرغ کهنه زرده به آسانی میترکد وبوی بسیار زننده و متعفنی دارد و باعث مسمومیت شدید میشود.

بخش هشتم : فساد مواد غذائی

زمانی که یک ماده غذائی از نظر رنگ ، بو ، طعم و مزه دچار تغییراتی گردد به طوری که ارزش غذائی آن از بین رفته یا کاهش یابد ، در این صورت چنین ماده غذائی را فاسد می نامند. استفاده از مواد غذائی فاسد سبب انتقال بیماری های عفونی و مسمومیت میشود.

غذاهای کنسرو شده و نحوه تشخیص فساد در آنها :

تهیهٔ این نوع غذا در صورتی که تحت مراقبت شدید بهداشتی انجام نشود تولید مسمومیت میکند. بنابراین در هنگام خرید و مصرف غذای کنسروی باید به نکات زیر توجه داشت :

– برچسب های روی قوطی کنسرو باید دارای شماره پروانه ساخت و بهره برداری و تاریخ تولید و تاریخ انقضاءمصرف باشد.

– قوطی کنسرو نباید زنگ زده و دارای منفذ باشد.

- چنانچه با وارد کردن فشار به وسیله انگشت در پهلو یا بالا و پایین قوطی کنسرو ، در محل فشار ایجاد فرورفتگی یا تولید صدا شود یا در طرف مقابل ایجاد برآمدگی نماید دلیل بر فساد آن است.

- اگر هر یک از دو انتهای قوطی متورم و برآمده باشد نشانه رشد میکروب و تولید گاز است و نباید محتویات آن را مصرف کرد. (شکل ۱ – ۴)

- هر نوع مواد غذائی کنسرو شده را باید قبل از بازکردن به مدت ۵ دقیقه در آب جوشاند تا احتمال مبتلاً شدن به مسمومیت کشنده بوتولیسم را از بین برد.

«هرگز از حس چشائی به عنوان وسیله تشخیص فساد مواد غذائی استفاده نکنید. »

بخش نهم : عفونت ها و مسمومیت های غذائی

عفونت ها و مسمومیت های غذائی در نتیجه مصرف غذاهای آلوده ایجاد میشوند. عفونت ها و مسمومیت های غذائی علاوه بر زیان اجتماعی و ایجاد بیماری ، از نظر اقتصادی نیز بسیار اهمیت دارد ،زیرا سالیانه مقداری از مواد غذائی آلوده ، معدوم میگردد و مبالغ زیادی صرف درمان بیماران مبتلا به بیماریهای با منشاء مواد غذائی میشود.

عفونت ها و مسمومیت های غذائی را میتوان به گروههای زیر تقسیم بندی نمود:

۱ – عفونت های غذائی که در اثر وجود میکروب ها در غذا به وجود می آیند ، مانند سالمونلوز

۲ – عفونت های غذائی ناشی از انگل های موجود در گوشت حیوانات آلوده و بیمار مانند کرم کدو در گوشت گاو

۳ – مسمومیت های غذائی ناشی ازمصرف گیاهان و حیوانات سمی مانند قارچها و بعضی ماهی های سمی

۴ – مسمومیت های ناشی از مصرف سموم مترشحه از میکروبها در مواد غذائی مانند بوتولیسم

۵ – مسمومیت های غذائی شیمیائی مانند مسمومیت ناشی از مصرف سرب ، روی و مس که از طریق وسایل تهیه و یا نگهداری وارد غذاها میگردد و همچنین آلودگی موادغذائی باحشره کش ها وغیره

برای پیشگیری ازعفونت ها و مسمومیت های غذائی میبایست به نکات زیر توجه شود:

- مواد غذائی به خصوص گوشت های خرد شده و شیرینی های تر را فوراً در یخچال یا جای خنک قرار دهید.
- غذاهای تهیه شده از گوشت و حبوبات و سبزیجات را هر چه زودتر مصرف کنید اگر نیاز به مصرف دوباره غذا باشد بایستی حتماً آن را جوشانیده و سپس مصرف کرد.
- قوطی های کنسرو را حتما به مدت ۵ دقیقه بجوشانید.
- غذاهای دریایی را با حرارت زیاد بپزید.
- از خرید مواد غذائی که در کنار خیابان ها و معابر بدون سرپوش عرضه میشود خودداری کنید.
- در مسافرت ها از لیوان یک بار مصرف استفاده کنید.
- عدم مصرف سالاد و سبزی های خام در غذاخوری های بین راه را به مردم توصیه نمایید.
- از تماس افراد بادام های آلوده و فضولات آنها جلوگیری کنید.
- از مصرف مواد غذائی با منشاء دامی به صورت خام و نپخته خودداری کنید.
- سبزیجاتی که میخواهید به صورت خام مصرف کنید می بایست طبق دستورالعمل سالم سازی کنید.
- میوه را قبل از مصرف کاملاً با آب سالم بشوئید و ضدعفونی کنید.

- ازآب سالم برای طبخ غذا استفاده کنید . اگربه آب دردسترس ، مشکوک هستید قبل از اضافه کردن به مواد غذائی آنرا بجوشانید.
- از تماس حشرات (مگس ، سوسک ، مورچه) و جوندگان (موش) با مواد غذائی جلوگیری کنید.
- کارگران و نیز افرادی که در محل های تهیه ، توزیع و فروش مواد غذائی کار میکنند باید به محض ورود – به محل کار ، لباس و کلاه و کفش مخصوص کار را بپوشند.
- کارگران و همچنین کلیه افرادی که در محل های تهیه و توزیع و فروش مواد غذائی کار می کنند باید گواهینامه دوره آموزش بهداشت عمومی و کارت معاینه پزشکی داشته باشند.
- کارگـــــرانی که به بیماری های روده ای نظیر اسهال خونی ، حصبه ، شبه حصبه ،انگل های روده ای ، زردی ، کورک ، بریدگی ،عفونت چشم و دستگاه تنفسی مبتلا شده باشند بایستی تا بهبود کامل از ادامه کار آنها در مراکز تهیه ، توزیع و فروش مواد غذائی کار میکنند، جلوگیری بعمل آورند.
- کارگران باید قبل از تهیه غذا به خصوص بعد از توالت ، بعد از دست زدن به گوشت دام و گوشت طیور ، سبزی خام و تخم مرغ ، زباله و زباله دان و غیره دست را با صابون مایع یا صابون مخصوص مشخص و آب گرم کاملاً بشویند.
- کارگران باید از کشیدن سیگار هنگام تهیه و آماده سازی غذا جداً خودداری نمایند.
- شرایط تمام محلهای تهیه ، توزیع و فروش هر نوع مواد غذائی از لحاظ بهداشت فردی ، ابزار کار،وضعیت ساختمانی و ملزومات باید منطبق با آئین نامه مقرارت بهداشتی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی مربوط به همان صنف باشد.

بخش دهم : نگهداری مواد غذائی

رعایت نکات زیر جهت نگهداری مواد غذائی در منازل ضروری است:

- مواد غذائی فاسد شدنی را نباید به مدت طولانی در هوای آزاد نگهداشت.

- بهتر است غذا در یخچال یا یخدان نگهداری شود.

- مواد غذائی آماده به مصرف در درجه حرارت زیر ۵ درجه سانتیگراد یا بالای ۶۳ درجه سانتیگراد نگهداری شود.

- برای گرم کردن غذا ، به میزانی که مورد نیاز است باید از آن برداشته شود و از گرم و سرد کردن کل مواد غذائی پخته شده خودداری گردد.

- با نصب توری به در و پنجره از ورود حشرات (مثل مگس و سوسک) به آشپزخانه جلوگیری شود.

- در صورت استفاده از سموم حشره کش ، میبایست ظروف و نیز مواد غذائی را در قفسه های در بسته نگهداری کرد.

- سوراخ ها و راه های ورود جوندگان (مثل موش) به محیط خانه و آشپزخانه باید مسدود شوند.

- مواد غذائی فاسد نشدنی و یا دیر فاسد شدنی مثل حبوبات و غیره را باید دور از دسترس حشرات و آفات نگهداری کرد.

- مواد غذائی خام و پخته را باید جدای از یکدیگر در یخچال نگهداری نمود.

- سبزیجات خام را قبل از گذاشتن در یخچال شستشو ، انگل زدائی و گندزدائی نمود.

- مواد غذائی پروتئینی را برای مدت طولانی در فریزر و درجه زیر صفر نگهداری نمود.

بخش یازدهم : تقلب در مواد غذائی

انجام هر یک از اعمال زیر تقلب در مواد غذائی محسوب میگردد:

۱ – عرضه یا فروش یک جنس به جای جنس دیگر مثل فروش روغن آفتابگردان به جای روغن زیتون

۲ – تقلب به منظور افزایش حجم و وزن مثل ریختن سنگریزه در حبوبات وافزودن آب به شیر

۳ – مخلوط کردن مواد مشابه به جنس ، به منظور سوء استفاده مثل افزودن آب به شیر یا روغن نباتی به روغن حیوانی

۴ – تقلب در علائم تجاری

۵ – تقلب به منظور پنهان کردن فساد مواد غذائی مثل ریختن جوش شیرین در شیر فاسد شده

مشخصات مواد غذائی بسته بندی شده مجاز :

برچسب مواد غذائی بسته بندی شده مجاز بایستی دارای مشخصات زیر باشد:

۱ – نام محصول

۲ – نام و نشانی کارخانه یا کارگاه سازنده

۳ – مواد تشکیل دهنده محصول

۴ – شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت،درمان و آموزش پزشکی

۵ – شماره پروانه بهره برداری

۶ – شماره ثبت

۷ – تاریخ تولید و انقضاء مصرف

هر ماده غذائی بسته بندی شده که فاقد هفت مشخصه فوق باشد مواد غذائی غیر مجاز تلقی میگردد. چون عرضه و فروش مواد غذائی بسته بندی شده فاقد مشخصات (غیر مجاز) ممنوع می

باشد از این رو باید ابتدا به فروشندگان این نوع مواد غذائی آموزش داده شود که از خرید و فروش این محصولات خودداری نمایند و در صورت عدم رعایت این مسئله باید موضوع کتباً به مرکز بهداشتی درمانی گزارش داده شود.

برای تشخیص تقلب در مواد غذائی در اکثر موارد نمیتوان از روی مشاهده مواد غذائی قضاوت کرد. برای این کار باید از ماده غذائی نمونه برداری کرد و جهت انجام آزمایش های تشخیصی به آزمایشگاه مواد غذائی فرستاد. در موقع خرید مواد غذائی علاوه بر توجه به ظاهر آن حتماً به پروانه ساخت ، پروانه بهره برداری ، تاریخ تولید و انقضای مصرف آن دقت نمود.

فصل دوم : بهداشت مراکز تهیه ، توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

بخش اول : بهداشت مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی

رعایت اصول بهداشت در مراکز تهیه ، توزیع و فروش مواد غذائی از ضروریات است و عدم رعایت این اصول میتواند مشکلات فراوانی برای انسان فراهم کند . لذا این مراکز میتواند کانون بسیار مناسبی برای انتشار بیماریهای واگیر دار مسری باشند. به هر شکل شش مسئله اصلی و مهم یعنی رعایت اصول بهداشت فردی توسط شاغلین و متصدی ، داشتن ساختمان مناسب ، آب سالم ، دفع صحیح فاضلاب و نیز جمع آوری و دفع بهداشتی زباله و مواد زائد جامد و بالاخره داشتن ابزار کار سالم و بهداشتی در این مراکز و اماکن از اهم مسائل بهداشتی بوده و باید مورد توجه و عمل قرار گیرد.

مراکز تهیه و توزیع نگهداری و فروش مواد غذائی عبارتند از :

کلیه کارخانجات،کارگاهها ، سردخانه ها و مراکزی که به گونه ای نسبت به تهیه،توزیع ، نگهداررری ، حمل و نقل و فروش مواد خوراکی و آشامیدنی اقدام مینمایند ، مثل نانوائی ها ،

قصابی ها ، رستورانها ، خواربارفروشی ها ، سوپرمارکت ها،اغذیه فروشیها ، میوه فروشیها و شیرینی و بستنی فروشی ها،کارگاههای پنیر سازی و ماست بندی و غیره را مراکز تهیه ، توزیع ، نگهداری و فروش مواد غذائی گویند . هر یک از این مراکز باید طبق فرم های آئین نامه مقررات بهداشتی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی و آرایشی که نمونه ای از آن ذیلاً ارائه می شود شرایط خاص خود را داشته باشند و رعایت شرایط مربوطه الزامی است و در صورت عدم رعایت این شرایط با متصدی مربوطه مطابق قانون اصلاح ماده ۱۳ رفتار و ابتدا بدادگاه معرفی میشود و چنانچه باز هم نواقص بهداشتی را برطرف نکند محل کسب او موقتاً تعطیل میشود.

- **بهداشت کشتارگاه ها** :

گوشت همانطور که برای انسان ماده غذایی مفیدی است ، ماده غذایی کاملاً مناسبی برای موجودات بیماری زا نیز هست . به همین جهت از مرحله قبل از کشتار تا موقع مصرف باید در نگهداری آن ، نکات بهداشتی رعایت شود تا سالم به دست مصرف کننده برسد .

اساس کنترل بهداشتی گوشت و فرآورده های آن شامل آزمایشات قبل از کشتار و پس از کشتار دام است . به طور کلی باید سعی شود که :

- گوشت و فرآورده های آن سالم بوده و با مصرف آن هیچگونه خطری متوجه بهداشت عمومی نگردد.

- آلودگی به میکروبهای عامل فساد گوشت به حداقل برسد تا از این طریق بتوان گوشت و محصولات گوشتی را به مدت طولانی نگهداری کرد .

ذبح دام :

مجموعه عملیاتی که منجر به مرگ دام می گردد کشتار دام می گویند و نکات بهداشتی ذیل باید هنگام انجام آن رعایت گردد :

- خون دام حتی الامکان کاملاً سریع خارج گردد .

- عمل کشتار به سهولت انجام گیرد .

- عمل کشتار خطرات بهداشتی برای کشتارکننده نداشته باشد .

- دام در حین کشتار کاملاً آرام و بی حرکت باشد .

باید توجه داشت هر نوع دامی که در کشتارگاه ذبح می شود ، باید قبل از کشتار و بعد از آن مورد بازرسی قرار بگیرد . این بازرسی و کنترل به منظور اطلاع از سلامت کامل دام است . مهمترین مزایای این کنترل پیشگیری از بیماریهای واگیردار از قبیل سیاه زخم و غیره به کارکنان کشتارگاه و نیز ممانعت از آلوده شدن سالن و لوازم کشتارگاه و سایر لاشه ها است .

بهداشت محیط کشتارگاه

الف . انتخاب محل

ـ برای ساختن کشتارگاه نخستین اقدام تعیین محل آن است . محل کشتارگاه نباید زیاد از منطقه دور باشد . زیرا مشکلاتی از نقطه نظر رفت و آمد کارگران ، کشتارکنندگان و غیره فراهم می شود . هنگام انتخاب محل کشتارگاه باید نسبت به مسئله تأمین آب توجه خاص داشت . زیرا مصرف آب در کشتارگاه خیلی زیاد بوده و باید کشتارگاه را در محلی احداث کرد که آب به اندازه کافی در دسترس باشد. بدیهی است کیفیت بهداشتی آب باید مورد تأیید مسئولین قرار بگیرد . همچنین در موقع احداث کشتارگاه باید برای دفع صحیح فاضلاب و فضولات پیش بینی لازم به عمل آید .

ب . نکات بهداشتی که در کشتارگاه باید رعایت شود عبارتند از :

- کلیه کارگرانی که با کشتار دام و مواد گوشتی سروکار دارند ، پس از آزمایشات کامل ، (مدفوع، خون ، رادیوگرافی از ریه ها) و گذراندن دوره آموزشی بهداشت و صدور کارت معاینه پزشکی به کار گمارده شوند.

- کارگران ، ملبس به لباس کار و چکمه باشند .

- کف سالن کشتار باید از جنس قابل شستشو بوده و دارای شیب مناسب به طرف سیستم فاضلاب کشتارگاه باشد .

- دیوار محل کشتار تا زیر سقف کاشی کاری بوده و همه روزه پس از پایان کار با آب تحت فشار شسشتو گردد .

- آب مصرفی باید کاملاً بهداشتی و از نظر میکروبی فاقد هرگونه آلودگی باشد .

- سیستم کامل فاضلاب بهداشتی پیش بینی شده باشد .

- حمام ، توالت و دستشویی کشتارگاه باید با شرایط بهداشتی در محل مناسب و متناسب با تعداد کارگران ساخته شده و مجهز به آب سرد و گرم باشد و کف و دیوار آن باید روزانه با آب و مواد شوینده ، شسته و ضدعفونی شود .

- درها و پنجره های بازشوی کشتارگاه باید مجهز به توری فلزی باشد از ورود مگس و حشرات به داخل محل کشتار جلوگیری شود .

- کلیه وسایل ذبح دام باید پس از کشتار شسته و ضدعفونی گردد . رایج ترین مواد ضدعفونی کننده مواد کلردار از جمله وایتکس است که به نسبت به یک حجم ماده ضدعفونی کننده و ۹ حجم آب به صورت روزانه تهیه و برای ضدعفونی وسایل استفاده می شود .

- محل کشتار دام باید مجهز به کمپرسورهای مخصوص برای بادکردن دام پس از کشتار جهت پوست کندن دام باشد و به هیچ وجه برای بادکردن دام از دهان نباید استفاده کرد .

– دفع زباله کشتارگاه باید به نحوی صورت گیرد که هیچگونه مزاحمت برای ساکنین روستا ایجاد نکند و در کلیه قسمت های کشتارگاه سطل زباله قابل شستشو و دردار با ظرفیت مناسب وجود داشته باشد.(شکل ۲-۲ کشتارگاه)

بخش دوم : بهداشت اماکن عمومی

- **تعریف اماکن عمومی** :

اماکن عمومی عبارتند از : مساجد ، زیارتگاه ها ، زائرسراها ، مسافرخانه ها ، هتل ها ، پانسیونها، آسایشگاههای سالمندان ، آرایشگاهها ، حمام ها ، استخرهای شنا ، باشگاههای ورزشی ، مراکز تفریحات سالم ، سینماها ، پارکها ، مراکز تفریحات سالم ، ترمینالها ، وسایل حمل و نقل عمومی مسافرتی ، گورستانها و غیره که به نوعی مورد استفاده مردم قرار میگرند و رابطه مستقیم با سلامت آنان دارد و چنانچه اصول بهداشت در آنها رعایت نگردد ، میتواند برای انسانها مخاطره آمیز باشد .

- **ویژگیهای خاص اماکن عمومی** :

بهداشت اماکن عمومی و تفریح گاهها و زیارتگاهها و مساجد ، بمنظور حفظ و تأمین سلامت افرادی است که به این اماکن مراجعه می کنند . به لحاظ استفاده عموم از این اماکن لازم است که متصدیان و اداره کنندگان این اماکن در رعایت اصول و موازین بهداشتی کوشا بوده و در این زمینه کوتاهی نکنند . عدم رعایت اصول بهداشت در این اماکن می تواند مشکلات فراوانی ایجاد کند . زیرا این اماکن کانون های بسیار خوبی برای انتقال و انتشار بیماریهای مسری هستند .

اصول کلی بهداشت محیط از قبیل رعایت بهداشت فردی توسط شاغلین و متصدیان تهیه و تأمین آب آشامیدنی سالم و دفع صحیح فاضلاب و زباله و مواد زائد ، حرارت و رطوبت ، نور ، تهویه ، مبارزه با حشرات و جوندگان تقریباً در تمام اماکن عمومی و تفریح گاهها و زیارتگاهها یکسان است . سایر مسائل بهداشتی از جمله بهسازی محیط و ابزار کار در هر یک بستگی به نوع کار و

فعالیت آن مکان دارد . که تماماً میبایست مطابق مفاد آئین نامه مقررات بهداشتی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی که نمونه ای از آن در آخر همین فصل درج شده است رعایت شود .

- **بهداشت فردی کارکنان در اماکن عمومی**

کارکنان آبدارخانه و تمام کسانی که با توزیع مواد غذایی سرورکار دارند ، باید ضمن داشتن کارت معاینه پزشکی ، گواهینامه گذراندن دوره آموزشی بهداشت ، روپوش رنگ روشن بپوشند و همواره رعایت کامل بهداشت فردی را بنمایند . در اماکنی که کفشداری موجود است کارکنان قسمت کفشداری موظفند هنگام کار از روپوش ، دستکش و ماسک مخصوص استفاده نمایند .

استفاده اشتراکی از هر گونه وسیله و البسه شخصی در اماکن عمومی خاص چون استخرهای شنا (مایو و کلاه و ....) و مساجد و زیارتگاهها (چادر و مقنعه) و آرایشگاهها (حوله ، پیش بند ، تیغ ، شانه و ....) و موارد مشابه ممنوع می باشد . استعمال دخانیات در داخل اماکن عمومی ممنوع است .

- **جعبه کمکهای اولیه**

در کلیه اماکن عمومی باید جعبه کمک های اولیه به تعداد مناسب با تمام وسایل و لوازم مربوطه (بتادین ، باند ، قیچی ، چسب ، پنبه ، گاز استریل و ....) وجود داشته باشد .

- **آب مصرفی** :

آب مورد استفاده اماکن عمومی باید بهداشتی باشد . در مناطقی که شبکه لوله کشی آب وجود دارد باید با گرفتن انشعاب از شبکهٔ لوله کشی از آب تصفیه شدهٔ بهداشتی استفاده نمایند . در روستاهایی که آب لوله کشی وجود ندارد از آب چاه استفاده می شود ، نصب دستگاه کلرزنی خودکار بر روی چاه ضروری است . در هر حال باید آب مصرفی اماکن عمومی ضدعفونی شده باشد .

- **دفع فاضلاب** :

از آنجا که فاضلاب ، اماکن عمومی به علت دارا بودن مواد زائد ، بسیار آلوده است ، دفع بهداشتی آن اهمیت زیادی دارد . در مناطقی که سیستم دفع فاضلاب عمومی وجود دارد باید فاضلاب اماکن عمومی به شبکه فاضلاب متصل شود . در نقاطی که سیستم فاضلاب عمومی وجود ندارد ، برای دفع فاضلاب اماکن عمومی باید چاه جاذب حفر شود . مشروط بر اینکه آب های زیرزمین را آلوده نسازد . حفر این چاه ها در مناطقی که سطح آبهای زیرزمینی پایین باشد مناسب تر است . در مناطقی که سطح آب های زیرزمینی بالا است و یا زمین قابلیت نفوذپذیری زیادی ندارد می توان از سایر سیستم های دفع فاضلاب مانند سپتیک تانک استفاده کرد .

- **توالت و دستشویی ها** :

دیوارها و کف ها با کاشی و موزائیک مفروش شود و کلیه سطوح صاف و بدون درز یا ترک خوردگی باشند و به آسانی قابل شستشو بوده و کف دارای شیب مناسب به طرف کاسه سنگ مستراح و یا کف شوی باشد .

- **دوش های حمام در اماکن عمومی** :

در اماکن عمومی که داشتن حمام الزامی است ، کف دیوارهای دوش و محل رختکن باید با کاشی پوشیده شود . در محل دوش کاش کاری دیوارها باید تا زیر سقف و در رختکن و محوطه گرم خانه تا ارتفاع دو متر از سطح زمین باشد و بالای آن با رنگ قابل شستشو و به رنگ روشن رنگ آمیز گردد . کف و دیوارهای تمام دوشها باید صاف و بدون درز و فرورفتگی باشد و کف دارای شیب مناسب به طرف کفشوی باشد . سقف ها باید بدون ترک خوردگی و شکاف باشد .

- **دفع بهداشتی زباله :**

زباله تولید شده در اماکن عمومی باید در زباله دان درپوش دار و دارای کیسه زباله به تعداد و حجم مناسب جمع آوری و به روش بهداشتی دفع گردند (دفن بهداشتی ، بازیافت ، تهیه کود کمپوست و .....) و هر چند مدت یکبار سطلهای زباله شستشو و گندزدایی گردند .

- **سالن انتظار و راهروها :**

کف سالن انتظار و راهروها باید با موزائیک پوشیده شود و دیوارها باید تا ارتفاع ۱/۵ متر کاشی کاری یا سنگ شود و بالای آن با رنگهای روشن رنگ آمیزی شود .

فصل سوم : برنامه های اجرایی اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی مرکز سلامت محیط و کار

بخش اول : طرح یکنواخت سازی اجرای قانون اصلاح ماده 13

الف) مراکز بهداشتی درمانی که اجرای قانون اصلاح ماده ۱۳تفویض اختیار نشده است :

بازرس بهداشت محیط مرکز بهداشتی درمانی (شهری و روستایی) پس از بازدید از اماکن تهیه ، توزیع ، عرضه ، فروش و وسایط حمل و نقل مواد غذایی و اماکن عمومی و مشاهده نقص بهداشتی ردیف بازدید اول فرم آئین نامه مقررات بهداشتی مربوطه را تکمیل و طی یک نامه اداری مراتب را به مرکز بهداشت شهرستان گزارش می نماید اگر گزارش مورد تائید کارشناس مسئول بهداشت محیط مرکز بهداشت بود متصدی طی یک نامه اداری با امضای رییس مرکز بهداشت به مراجع قضایی معرفی می گردد . و یک رونوشت برای متصدی جهت رفع نقص که مهلت ۱۵ تا ۶۰ روز در آن مشخص شده ارسال می گردد . بازرس بهداشت محیط موظف است پس از پایان مهلت مقرر از محل بازدید و در صورت عدم رفع نقص توسط متصدی ردیف بازدید

دوم آئین نامه مقررات بهداشتی را تکمیل و طی نامه اداری با امضای رییس مرکز بهداشتی درمانی پیشنهاد تعطیل موقت محل را از مرکز بهداشت شهرستان بنماید . در صورت تائید پیشنهاد تعطیل توسط مسئول بهداشت محل اخطار تعطیل موقت (۴۸ یا ۷۲ ساعت) صادر می گردد . همزمان با صدور اخطار تعطیل مراتب برای بار دوم به مراجع قضایی نیز معرفی می شود . پس از سپری شدن مهلت اخطار تعطیل اکیپی متشکل از بازرس بهداشت محل ، کارشناس بهداشت محیط ستاد مرکز بهداشت و مامور اداره اماکن نیروی انتظامی به محل مراجعه و با تنظیم صورتجلسه پلمپ نسبت به تعطیل موقت و نسب اطلاعیه علت تعطیلی برای مدت حداقل ۷ روز اقدام می نمایند . پس از طی مدت مذکور متصدی درخواست بازگشایی جهت رفع نقص می نماید که در صورت موافقت مسئول بهداشت محل و سپردن تعهد محضری توسط متصدی مبنی بر رفع نقص و عدم بهره برداری فک پلمپ با حضور اکیپ مذکور و با تنظیم صورتجلسه فک پلمپ نسبت به بازگشایی محل صرفا برای رفع نقص اقدام می نمایند . متصدی پس از رفع نقص درخواست بهره برداری می نماید که بازرس بهداشت محیط باید حداکثر ظرف مدت ۴۸ ساعت از محل بازدید نماید و در صورت تائید موارد رفع نقص ردیف بازدید سوم فرم آئین نامه مقررات بهداشتی را تکمیل و مجوز بهره برداری صادر می گردد . بازرسین بهداشت محیط موظفند حداقل فصلی یکبار کلیه اماکن عمومی و مراکز تهیه ، توزیع ، عرضه و فروش مواد غذایی منطقه تحت پوشش خود بازدید نمایند .

در موارد دریافت استعلام صلاحیت بهداشتی از اتحادیه های صنفی یا مراجع صادر کننده پروانه کسب بازرس بهداشت محیط موظف است حداکثر تا ۱۵ روز اداری بعد از دریافت درخواست کتبی اتحادیه نسبت به بازدید بهداشتی محل مذکور و اعلام نظر کارشناسی اقدام نماید . در این مواقع بازرس باید فرم آئین نامه مقررات بهداشتی را تکمیل و در صورتیکه مشکل بهداشتی

نداشته باشد نسبت به صدور صلاحیت بهداشتی و در صورت وجود نواقص بهداشتی نسبت به صدور عدم صلاحیت بهداشتی اقدام نماید .

ب) مراکز بهداشتی درمانی که اجرای قانون اصلاح ماده ۱۳تفویض اختیار شده است :

بازرس بهداشت محیط مرکز بهداشتی درمانی (شهری و روستایی) پس از بازدید از اماکن تهیه ، توزیع ، عرضه ، فروش و وسایط حمل و نقل مواد غذایی و اماکن عمومی و مشاهده نقص بهداشتی ردیف بازدید اول فرم آئین نامه مقررات بهداشتی مربوطه را تکمیل و در صورت تائید مسئول بهداشت محل متصدی طی یک نامه اداری با امضای رییس مرکز بهداشتی درمانی / مسئول بهداشت محل به مراجع قضایی معرفی می گردد . و یک رونوشت برای متصدی جهت رفع نقص که مهلت ۱۵ تا ۶۰ روز در آن مشخص شده ارسال می گردد . بازرس بهداشت محیط موظف است پس از پایان مهلت مقرر از محل بازدید و در صورت عدم رفع نقص توسط متصدی ردیف بازدید دوم آئین نامه مقررات بهداشتی را تکمیل و به مسئول بهداشت محل پیشنهاد تعطیل موقت محل را ارائه نماید . در صورت تائید پیشنهاد تعطیل توسط رییس مرکز بهداشتی درمانی / مسئول بهداشت محل اخطار تعطیل موقت (۴۸ یا ۷۲ ساعت) صادر می گردد . همزمان با صدور اخطار تعطیل مراتب برای بار دوم به مراجع قضایی نیز معرفی می شود . پس از سپری شدن مهلت اخطار تعطیل اکیپی متشکل از بازرس بهداشت محل ، کارشناس بهداشت محیط ستاد مرکز بهداشت و مامور اداره اماکن نیروی انتظامی به محل مراجعه و با تنظیم صورتجلسه پلمپ نسبت به تعطیل موقت و نسب اطلاعیه علت تعطیلی برای مدت حداقل ۷ روز اقدام می نمایند . پس از طی مدت مذکور متصدی درخواست بازگشایی جهت رفع نقص می نماید که در صورت موافقت رییس مرکز بهداشتی درمانی / مسئول بهداشت محل و سپردن تعهد محضری توسط متصدی مبنی بر رفع نقص و عدم بهره برداری فک پلمپ با حضور اکیپ مذکور و با تنظیم صورتجلسه فک پلمپ نسبت به بازگشایی محل صرفا برای رفع نقص اقدام می نمایند . متصدی پس از رفع

نقص درخواست بهره برداری می نماید که بازرس بهداشت محیط باید حداکثر ظرف مدت ۴۸ ساعت از محل بازدید نماید و در صورت تائید موارد رفع نقص ردیف بازدید سوم فرم آئین نامه مقررات بهداشتی را تکمیل و مجوز بهره برداری با امضای رییس مرکز بهداشتی درمانی / مسئول بهداشت محل صادر می گردد . بازرسین بهداشت محیط موظفند حداقل فصلی یکبار کلیه اماکن عمومی و مراکز تهیه ، توزیع ، عرضه و فروش مواد غذایی منطقه تحت پوشش خود بازدید نمایند .

در موارد دریافت استعلام صلاحیت بهداشتی از اتحادیه های صنفی یا مراجع صادر کننده پروانه کسب بازرس بهداشت محیط موظف است حداکثر تا ۱۵ روز اداری بعد از دریافت درخواست کتبی اتحادیه نسبت به بازدید بهداشتی محل مذکور و اعلام نظر کارشناسی اقدام نماید . در این مواقع بازرس باید فرم آئین نامه مقررات بهداشتی را تکمیل و در صورتیکه مشکل بهداشتی نداشته باشد نسبت به صدور صلاحیت بهداشتی و در صورت وجود نواقص بهداشتی نسبت به صدور عدم صلاحیت بهداشتی اقدام نماید .

بخش دوم : طرح حذف جوش شیرین

بازرس بهداشت محیط باید مطابق برنامه زمانبندی اعلام شده از مرکز بهداشت شهرستان در راستای تفاهم نامه و دستورالعمل کنترل و حذف جوش شیرین از فرایند تولید نان مرکز سلامت محیط و کار و معاونت غذا و دارو نسبت به نمونه برداری از نان نانوائیهای سنتی موجود در منطقه تحت پوشش اقدام نموده و نمونه ها را به آزمایشگاه مواد غذایی ارسال نماید . در صورتیکه نتیجه آزمایش نشان دهنده استفاده از جوش شیرین در تهیه نان باشد باید متصدی طبق بند ۵ ماده ۱ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی به مراجع قضایی و همچنین تعزیرات آرد و نان معرفی گردد . و آمار نمونه برداری را مطابق فرم شماره (۱) بصورت ماهیانه به ستاد مرکز بهداشت ارسال نماید . چنانچه در حین بازرسی در محل نانوایی

جوش شیرین مشاهده شده باید برابر مقررات نسبت به توقیف آن اقدام نموده و پس از اخذ نظریه دادستانی معدوم سازی انجام شود .

بخش سوم : طرح آموزشگاه بهداشت اصناف

آموزشگاه بهداشت اصناف در راستای اجرای ماده یک آئین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و بمنظور ارتقای وضعیت بهداشت محیطی اماکن عمومی و مراکز تهیه ، توزیع ، عرضه و فروش مواد غذایی و تامین امنیت مواد غذایی مطابق دستورالعمل ابلاغی از وزارت متبوع تاسیس و نسبت به آموزش متصدیان و پیشه وران مطابق مجموعه آموزشی تهیه شده اقدام می نمایند . کلیه متصدیان و پیشه وران شاغل در اماکن عمومی و مراکز تهیه ، تولید ، توزیع مواد غذایی موظفند دوره های ویژه را در آموزشگاه بهداشت اصناف گذرانده و گواهینامه آن را که اعتبار آن سه سال است دریافت نمایند . بازرس بهداشت محیط را کنترل نماید . و در صورتیکه در منطقه و شهرستان آموزشگاه بهداشت اصنافموجود باشد و متصدیان و پیشه وران برای دریافت گواهی بهداشت عمومی اقدام ننموده باشند باید برابر طرح یکنواختی برخورد نماید .

بخش چهارم : طرح کنترل نمکهای خوراکی

کلیه نمکهای خوراکی مورد استفاده در مراکز تهیه و طبخ غذا باید تصفیه شده و ید دار باشد و بصورت بسته بندی مجاز با پروانه ساخت و تاریخ مصرف تهیه شوند . نمک مصرفی در نانوایی های باید تصفیه شده باشد اما نیازی به یددار بودن آن نیست .

بازرسین بهداشت محیط موظفند در حین بازرسی نمک خوراکی موجود در مراکز تهیه ، طبخ ، توزیع و فروش مواد غذایی را کنترل نمایند و در صورت مشاهده موارد تخلف نیست به توقیف نمودن آن اقدام و برابر مقررات با نظر دادستانی نیست به معدوم سازی آن اقدام نمایید . همچنین بازرسین بهداشت محیط باید نمک خوراکی اماکن عمومی و مراکز طبخ را از نظر وجود

ید بررسی نمایند و آمار مربوط به یدسنجی و توزیع نمکهای خوراکی تصفیه شده را بصورت ماهانه ارسال نمایند .

بخش پنجم : طرح تشدید

با توجه به تعداد مراکز تهیه ، توزیع ، عرضه و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی و کمبود نیروی انسانی (بازرس بهداشت محیط) امکان نظارت بر وضعیت بهداشتی آنها بصورت مستمر وجود ندارد و از طرفی با عنایت به اینکه برخی افراد سودجو فقط در ساعات غیر اداری و در شرایط غیر بهداشتی که احتمال حضور بازرس کمتر است اقدام به تهیه و توزیع مواد غذایی می نمایند برنامه ریزی و اجرای طرح تشدید بازرسی از اماکن و مراکز امری اجتناب ناپذیر است . کما اینکه بیشترین موارد کشف کارگاههای غیر مجاز تولید مواد غذایی ، توزیع مواد غذایی غیر بهداشتی در برنامه طرح تشدید اتفاق می افتد . بازرسین بهداشت محیط موظفند برابر برنامه مشخص در طرح مذکور مشارکت داشته باشند و آمار عملکرد آن را بصورت ماهیانه گزارش نمایند .

در ایام خاصی چون تعطیلات نوروزی ، مراسم ارتحال حضرت امام (ره) ، ایام تابستان ، ماه مبارک رمضان ، ماه محرم ، دهه سوم شعبان و مراسم غبار روبی مساجد و مراسم اعتکاف کنترل و نظارت ویژه بهداشتی بر مراکز و اماکن خاص مرتبط از جمله اماکن بین راهی ، قنادیها ، سروی‌سهای بهداشتی عمومی هتلها و امثالهم در ایام نوروزی - محلهای اسکان و طبخ و توزیع مواد غذایی و آشامیدنی و سروی‌سهای بهداشتی عمومی در مراسم ارتحال حضرت امام (ره) - آبمیوه فروشی ، بستنی فروشی ، استخرهای شنا و اماکن بین راهی ، تفرجگاهها و سروی‌سهای بهداشتی عمومی در ایام تابستان – مساجد ، سروی‌سهای بهداشتی عمومی ، قنادیها و مراکز پخت و توزیع آش ، حلیم و .... در ایام مبارک رمضان - مساجد ، حسینیه ها ، تکایا ، سروی‌سهای بهداشتی عمومی و مراکز پخت نذورات در ایام محرم – مساجد و محلهای

پخت غذای معتکفین و سروی‌سهای بهداشتی مورد استفاده در مراسم غبار روبی و اعتکاف با برنامه ری‌زی لازم انجام می پذی‌رد .

فصل چهارم : قوانین و آیین نامه های بهداشتی

بخش اول : آئین نامه بهداشت محیط مصوب هیات وزیران

این آئین نامه در تاریخ۱۳۷۱/۴/۲۴ به تصویب هیئت محترم وزیران رسیده و در حقیقت رئوس وظایف و فعالیتهای بهداشت محیط کشور را تبیین نموده است.

ماده ۱ ـ تعاریف:

الف ـ بهداشت محیط:

بهداشت محیط عبارتست از کنترل عواملی از محیط زندگی که به گونه ای روی سلامت جسمی، روانی و اجتماعی انسان تاثیر میگذارند.

ب ـ آب آشامیدنی:

آب آشامیدنی آب گوارایی است که عوامل فیزیکی، شیمیایی، وبیولوژیکی آن در حد استانداردهای مصوب باشد و مصرف آن عارضه سوئی در کوتاه مدت یا دراز مدت در انسان ایجاد نکند.

پ ـ آلودگی آب آشامیدنی:

آلودگی آب آشامیدنی عبارتست از تغییر خواص فیزیکی ، شیمیایی و بیولوژیکی آب به گونه ای که آنرا برای مصرف انسان زیان آور سازد.

ت ـ کنترل بهداشتی:

منظور از کنترل بهداشتی، بازدید و بررسی بهداشتی مراکز مشمول این آئین نامه به منظور اعمال ضوابط بهداشت محیطی میباشد.

ث ـ مراکز کاربرد پرتوهای یونساز در پزشکی:

مراکز کاربرد پرتوهای یونساز در پزشکی مراکزی هستند که با استفاده از پرتوهای یونساز زیر نظر مسئولین متخصص مربوطه به تشخیص یا درمان بیماریها پرداخته و شامل مراکز رادیو لوژی، رادیوتراپی ورادیوایزوتوپ میباشد.

ج ـ اماکن عمومی:

اماکن عمومی عبارتند از: اماکن متبرکه و زیارتگاهها، زائرسراها، هتل ها، متل ها، مسافرخانه ها، پانسیونها، آسایشگاههای سالمندان، آرایشگاهها، حمامها، حمامهای سونا، استخر های شنا، سینماها، پارکها، مراکز تفریحی، باشگاههای ورزشی، ترمینال های وسایل حمل و نقل عمومی و مسافرتی، توالتهای عمومی، گورستانها و مانند این موارد.

چ ـ مراکز تهیه ، توزیع ، نگهداری و فروش مواد خوردنی ،آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی:

مراکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی عبارتند : از کلیه کارخانه ها، کارگاهها، سردخانه ها، اماکن ومغازه هایی که به گونه ای نسبت به تهیه،توزیع، نگهداری و فروش مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی اقدام نمایند.

ح ـ مراکز بهداشتی ـ درمانی:

مراکز بهداشتی درمانی عبارتند از بیمارستانها، آسایشگاهها، زایشگاهها، مطبها، درمانگاهها، آزمایشگاههای تشخیص طبی، بخشهای تزریقات و پانسمان، آسایشگاههای معلولین، طب هسته ای، فیزیوتراپی، رادیولوژی و مانند اینها.

خ ـ مراکز آ موزشی و تربیتی:

مراکز آموزشی و تربیتی عبارتند از مدارس، آموزشگاههای تحصیلی، حوزه های علمیه، دانشکده ها، هنرستان ها، خوابگاههای مراکز آموزشی، پرورشگاهها، مراکز تربیتی شبانه روزی (ندامتگاهها) و مهدهای کودک.

ماده ۲ـ هر اقدامی که تهدیدی برای بهداشت عمومی شناخته شود ممنوع میباشد. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی موظف است پس از تشخیص هر مورد از مواردی که در حیطه وظایف وزارت میباشد راسا اقدام قانونی معمول و در سایر موارد موضوع را به مراجع ذیربط جهت انجام اقدامهای قانونی فوری اعلام نماید. متخلفان از مقررات بهداشت عمومی تحت پیگرد قانونی قرار خواهند گرفت.

ماده ۳ ـ آلوده کردن آب آشامیدنی عمومی ممنوع است و با متخلفان مطابق مقررات رفتار خواهد شد. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به منظور حفظ سلامت و بهداشت مردم مکلف است کیفیت آب آشامیدنی عمومی از نقطه آبگیری تا مصرف را از نظر بهداشتی تحت نظارت مستمر قرار دهد.

تبصره۱ـ وظایف و اختیارات سازمان حفاظت محیط زیست در پیشگیری و جلوگیری از آلودگی منابع آب، موضوع ماده (۴۶) قانون توزیع عادلانه آب و آئین نامه های اجرایی آن همچنان قابل اجراست.

تبصره۲ـ سازمانها و مؤسسه های دولتی و خصوصی تامین کننده آب آشامیدنی عمومی مؤظف به رعایت همه ضوابط و معیارهای بهداشتی اعلام شده توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بوده و باید همه اطلاعات لازم برای بررسی مورد یا موارد و تسهیلات بازدید از تاسیسات را در اختیار وزارت قرار دهند.

تبصره ۳ـ وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به منظور کنترل آب آشامیدنی عمومی در مراحل مختلف توزیع، آزمایشگاههای مراکز بهداشت استان، شهرستان و مراکز بهداشتی ـ درمانی را برای ارائه خدمت در این زمینه تجهیز مینماید.

ماده ۴ ـ به منظور جلوگیری از روند رو به رشد آلودگی منابع آبهای سطحی و زیرزمینی اعم از چاهها، رودخانه ها، قناتها، چشمه ها ـ آب مصرفی شهر و روستا کمیته ای با نام کمیته حفاظت از منابع آب آشامیدنی زیر نظر استاندار با عضویت مدیران و رؤسای ادارات کل : ۱ـ بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ۲ـ سازمان حفاظت محیط زیست ۳ـ سازمان آب منطقه ای استان ۴ـ جهاد سازندگی استان ۵ـ برنامه و بودجه استان ۶ـ شرکت آب و فاضلاب استان، تشکیل می شود تا موارد زیر را بررسی و اقدام نماید.

* اتخاذ تصمیم راجع به خارج نمودن بعضی از منابع تامین آب آشامیدنی از سرویس که بر اساس گزارش اداره کل بهداشت محیط آلوده شده اند (اعم از چاهها، چشمه ها، قناتها و...).
* اتخاذ تدابیر لازم جهت حفاظت از منابع آب آشامیدنی موجود بر اساس دستورهایی که توسط دستگاههای ذیربط پیشنهاد می شود و به تصویب کمیته می رسد.
* اتخاذ تدابیر لازم به منظور حفظ حریم مناطقی که در آینده برای تامین آب شهرها از طریق دستگاههای ذیربط پیشنهاد می شود.
* اتخاذ تصمیم در رابطه با بحرانهای ناشی از آلودگی منابع آب و چگونگی مقابله به آنها.

تبصره: در ابتدا اداره کل بهداشت محیط موظف است نواقصی را که موجب آلودگی منابع آب میگردد به دستگاه ذیربط اعلام کند تا راسا نسبت به رفع آن اقدام نماید. در صورتی که امکانات دستگاهها برای رفع نواقص کفایت ننماید مراتب در کمیته یاد شده مطرح خواهد شد.

ماده ۵ ـ وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بمنظور حفظ بهداشت عمومی مکلف است بررسیهای لازم را در مورد تاثیر های هوای استنشاقی و سایر مواد مؤثر بر انسان معمول دارد و نسبت به ارائه توصیه های ضروری به مراجع ذیربط اقدام نماید.

ماده ۶ ـ مراکز کاربرد پرتوهای یونساز در پزشکی موظف به همکاری و ارائه آمار و اطلاعات و فراهم نمودن تسهیلات بمنظور بررسی دوزیمتری و بهسازی جهت انجام وظیفه کارشناسان وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشند. با متخلفان برابر مقررات قانونی مربوطه (قانون تعزیرات) رفتار خواهد شد.

ماده ۷ ـ وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مکلف است مراکز بهداشتی، درمانی، آموزشی و تربیتی، اماکن عمومی، مراکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی را از نظر ضوابط و مقررات بهداشت محیطی کنترل و با متخلفان از دستورالعمل ها و توصیه های بهداشتی وزارت برابر مقررات قانونی مربوطه (قانون تعزیرات) رفتار نماید.

ماده ۸ ـ مراجع صادر کننده پروانه کسب مراکز تهیه، توزیع، نگهداری وفروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی مؤظفند ضمن رعایت ضوابط مربوط به خود، مقررات و توصیه های اعلام شده توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی را نیز در این زمینه رعایت نموده و قبل از صدور پروانه کسب، نظریه بهداشتی از این وزارتخانه کسب نمایند.

ماده ۹ ـ وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی علاوه بر وظیفه قانونی مبارزه با ناقلین بیماریها عهده دار نظارت بر امر مبارزه با بندپایان، جوندگان و حیوانهای ناقل بیماریها نیز می باشد. مراجع ذیربط ملزم به رعایت دستورالعملهای بهداشت محیطی این وزارتخانه در این مورد هستند.

ماده ۱۰ ـ بمنظور پیشگیری از شیوع بیماریهای منتقل شده بوسیله بند پایان و حیوانات ناقل بیماری و همچنین جلوگیری از آلودگی محیط به سموم و مواد شیمیایی و در صورت امکان روشهای مبارزه از طریق بهسازی محیط ارجح بوده و دستگاههای اجرائی ذیربط موظف به بهسازی کانونهای جلب و تکثیر بندپایان و حیوانهای ناقل برابر توصیه ها و دستورالعملهای وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشند.

تبصره: شهرداری ها مکلفند در تنظیم روشهای جمع آوری، حمل و دفع زباله شهر و سایرخدمات شهری دستورالعملها و توصیه های وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و سایر مراجع ذیربط را رعایت نمایند.

ماده ۱۱ ـ صدور مجوز ورود و ترخیص و کنترل بهداشتی هر نوع دام و فراورده های خام دامی با توجه به مواد (۲ـ۳ـ۴ـ۷ـ۸)قانون سازمان دامپزشکی کشور (مصوبه سال ۱۳۵۰) که مؤخر بر قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی است علی الاطلاق و در تمام مراحل اعم از تولید، توزیع و عرضه از لحاظ پیشگیری و مبارزه با بیماریهای دامی و بیماریهای مشترک انسان و دام بر عهده سازمان دامپزشکی می باشد. طبیعی است چنانچه عرضه فراورده های خام دامی موجب بیماریهای مختص انسان شود وهمچنین مواردی که در فراورده های خام دامی تغییراتی داده شود که مواد حاصل شده فراورده خام دامی تلقی نگردد مسئولیت کنترل بهداشتی بر عهده وزارت بهداشت، درمان آموزش پزشکی است که مطابق قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی (مصوبه ۱۳۴۶) و اصلاحات آن انجام خواهد شد.

ماده ۱۲ ـ وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی از طریق شبکه های بهداشتی، درمانی و خانه های بهداشت در روستا ها ضمن آموزش گسترده بابسیج مردم و جلب همکاری بین بخشی در زمینه مسائل بهداشت محیطی از قبیل جمع آوری و حمل و دفع بهداشتی زباله، دفع بهداشتی مدفوع و کود حیوانی، بهسازی معابر و جداسازی محل نگهداری دام و پرندگان از محل سکونت،

نظارت و پیگیری لازم را داشته و همچنین در جهت بهسازی منابع و کنترل کیفی آب آشامیدنی، جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلابها، کنترل اماکن عمومی و مراکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد غذایی اقدام نماید.

بخش دوم : قانون مواد خوردنی ،آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی

قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۱۳۴۶ با اصلاحات بعدی

ماده ۱ ـ مرتکب هریک از اعمال زیر در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به مجازات‌های مقرر در این قانون محکوم خواهد شد :

۱ - عرضه یا فروش جنسی به جای جنس دیگر .

۲ - مخلوط کردن مواد خارجی به جنس به منظور سوء استفاده .

۳ - عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت شده در مواردی که تعیین فرمول و رعایت آن و همچنین تعیین استاندارد و رعایت آن الزامی باشد .

۴ - فروش و عرضه جنس فاسد و یا فروش و عرضه جنسی که موعد مصرف آن گذشته باشد .

۵ - به کار بردن رنگ‌ها و اسانس‌ها و سایر مواد اضافی غیرمجاز در مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی و یا لوازم بازی کودکان .

۶ - (الحاقی) ـ ساختن مواد تقلبی خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی .

ماده ۲ ـ (اصلاحی) ـ ارتکاب هریک از اعمال مذکور در ماده یک حسب مورد مستوجب یکی ازمجازات‌های زیر خواهد بود :

۱ - در مواردی که مواد مذکور در ماده یک به دست مصرف‌کننده نرسیده یا اینکه مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی نگردد مجازات مرتکب سه ماه تا یک سال حبس جنحه‌ای خواهد بود ولی درهرحال سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه ۲ از دو تا پنج سال محکوم خواهد شد .

۲ – در صورتی که مصرف مواد مذکور موجب بیماری مصرف کننده یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یک ماه باشد مجازات مرتکب شش ماه تا دو سال حبس جنحه‌ای خواهد بود و هرگاه مدت معالجه بیشتر از یک ماه باشد مجازات مرتکب یک سال تا سه سال حبس جنحه‌ای است و درهر دو مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه یک از سه سال تا ده سال محکوم خواهد شد .

۳ – در صورتی که مصرف مواد مذکور موجب نقص یکی از اعضای مصرف کننده گردد مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص سه تا ده سال حبس جنایی درجه یک است ودراین موارد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه یک از پنج‌سال تا پانزده سال محکوم می‌شود .

۴ – در صورتی که مصرف مواد بهداشتی یا آرایشی موجب نقص زیبایی یا کراهت منظر شود مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص یا کراهت یک تا سه سال حبس جنحه‌ای خواهد بود و دراین مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده آن با مواد خارجی به حبس جنایی درجه دو از دو سال تا ده سال محکوم خواهد شد.

ماده ۳ ـ (اصلاحی) ـ در صورتی که مصرف مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی منجربه فوت مصرف‌کننده گردد مجازات سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده اعدام است و در سایر موارد مذکور در ماده یک در صورتی که منجر به فوت شود مجازات مرتکب سه سال تا پانزده سال حبس جنایی درجه یک است.

تبصره ۱ : (الحاقی) ـ مرتکب هریک ازجرایم مذکور در این ماده و ماده ۲ این قانون علاوه بر کیفرمقرر جز در مورد اعدام به پرداخت جزای نقدی از بیست هزار ریال تا پانصد هزار ریال و محرومیت از اشتغال به کسب یا کار مربوط به مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی از یک تا سه سال محکوم خواهد شد.

تبصره ۲ : (الحاقی) ـ در تمام موارد مذکور در این قانون هرگاه معلوم شود که مواد تقلبی با علم واطلاع مدیر یا صاحب مؤسسه یا کارگاه ساخته یا تهیه یا با مواد خارجی مخلوط شده است اشخاص مذکور به همان مجازاتی که برای مباشرعمل مقرر است محکوم خواهند شد .

ماده ۴ ـ درهر مورد که در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مواد سمی به حد غیرمجاز باشد دادگاه مرتکب را برحسب مورد به حداکثر مجازات‌های مذکور در ماده ۲ محکوم خواهد نمود .

ماده ۵ ـ رقابت مکارانه در مورد مواد موضوع این قانون از طرف هرکس مشمول بند الف ماده ۲۴۴ قانون کیفرعمومی خواهد بود .

ماده ۶ ـ هرگاه در نتیجه بی‌احتیاطی یا بی‌مبالاتی یا عدم مهارت تهیه کننده یا سازنده یا فروشنده یا عرضه کننده یا هریک ازعاملین آنها مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی وبهداشتی به صورتی درآید که مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتراز یک ماه باشد مجازات اشخاص مذکور برحسب مورد دو ماه تا شش ماه حبس جنحه‌ای خواهد بود و در صورتی که مدت معالجه زائد بر یک ماه باشد مرتکب به حداکثر مجازات حبس مذکور در این ماده و تأدیه غرامت از پنج هزار تا پنجاه هزار ریال محکوم می‌شود .

ماده ۷ ـ از تاریخ تصویب این قانون تأسیس هرگونه کارخانه یا کارگاه تهیه مواد خوردنی وآشامیدنی و آرایشی و بهداشتی منوط به تحصیل پروانه از وزارت بهداری ، در مورد کارخانه‌ها پروانه تأسیس نیز از وزارت اقتصاد است شرایط صدور پروانه و طرز کار و تولید و بهره برداری و اداره مؤسسات مزبور در آیین نامه‌ای که بوسیله وزارت بهداری تهیه می‌شود ، تعیین خواهد گردید .

تبصره : مسئولیت فنی کارخانه‌های مواد خوردنی ـ آشامیدنی ـ آرایشی و بهداشتی به عهده افرادی خواهد بود که در فنون پزشکی ـ داروسازی ـ دام پزشکی ـ رشته‌های تغذیه ـ شیمی و

علوم تجربی دارای درجه تحصیلی دانشگاهی از لیسانس به بالا باشند و با توجه به رشته‌های مربوط (موادخوردنی ـ آشامیدنی ـ آرایشی و بهداشتی) درجه تحصیلی رشته تخصصی و میزان تجربه لازم برای مسئولیت فنی مؤسسات فوق‌الذکر که به موجب آیین نامه‌ای که بوسیله وزارت بهداری تهیه می‌شود ، تعیین خواهد شد .

ماده ۸ ـ وزارت بهداری جهت صدور پروانه ساخت هر نوع فرآورده که در کارخانجات تهیه می‌شود مبلغ پنج هزار ریال و جهت صدور پروانه ساخت هر نوع فرآورده‌هایی که در کارگاه‌های مشمول این قانون تهیه می‌شود مبلغ پانصد ریال دریافت خواهد داشت که منحصراً به مصرف تأسیس و توسعه و تکمیل آزمایشگاه‌های مواد غذایی خواهد رسید .

تبصره ۱ : کارگاه‌هایی که فرآورده‌های خود را با علامت و بسته‌بندی مشخص به صورت بازرگانی عرضه می‌کنند مشمول این قانون خواهند بود .

تبصره ۲ : هریک از آزمایشگاه‌های ذی صلاحیت وابسته به وزارت بهداری مجازند از اشخاص حقیقی یا حقوقی که تقاضای آزمایش مواد یا محصولات خود را می‌نماید به موجب تعرفه‌ای که از طرف وزارت بهداری پیشنهاد و به تصویب کمیسیون‌های دارایی مجلسین خواهد رسید حق آزمایش دریافت نمایند .

درآمدهای حاصل از اجرای این ماده در حسابی در خزانه کل متمرکز شده و در هریک از مؤسسات به مصرف توسعه و تکمیل همان مؤسسه خواهد رسید .

تبصره ۳ : فهرست کارخانجات و کارگاه‌های مشمول این قانون از طرف وزارت بهداری تهیه و پس از تصویب کمیسیون‌های بهداری مجلسین آگهی خواهد شد .

ماده ۹ : تهیه کنندگان و سازندگان و واردکنندگان مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی و آرایشی که نوع موسسات آنها در آگهی وزارت بهداری قید خواهد شد و در تاریخ تصویب این

قانون و آیین نامه های اجرایی آن مشغول به کار هستند مکلفند ظرف شش ماه از تاریخ انتشار آگهی تقاضای پروانه بهداشتی از وزارت بهداری بنمایند به تقاضاهای رسیده در کمیسیون فنی مرکب از سه نفر از اشخاص صلاحیتدار به تعیین وزارت بهداری رسیدگی و ظرف شش ماه تصمیم کمیسیون بر رد یا قبول تقاضاها صادر خواهد شد. هرگاه در موعد مقرر تقاضای صدور پروانه نشود و یا کمیسیون تقاضای صاحب موسسه را رد نماید به دستور دادستان موسسه موقتا تعطیل خواهد گردید. از دستور مزبور تا ده روز پس از ابلاغ می توان به دادگاه شهرستان شکایت نمود و دادگاه خارج از نوبت به شکایت رسیدگی کرده ورای می دهد رای مزبور قطعی است .

تبصره : آیین نامه های اجرایی مواد ۸ و ۹ به وسیله وزارت بهداری تهیه و پس از تصویب کمیسیونهای بهداری مجلسین به مورد اجرا گذارده خواهد شد.

ماده ۱۰ : رد تقاضای صدور پروانه مانع از آن نیست که صاحب موسسه با رعایت مقررات ماده ۷ مجددا تقاضای صدور پروانه بهداشتی و ساختن بنماید.

ماده ۱۱ : در موسسات داخلی که نوع آنها از طرف وزارت بهداری معین و صورت آن منتشر می گردد صاحبان آنها مکلفند طبق دستور وزارت بهداری مشخصات لازم را در مورد هر نوع فرآورده به خط فارسی خوانا روی بسته بندی یا ظرف محتوی جنس قید نمایند در مواردی که فرمول محصول یا مواد ترکیبی طبق تقاضای سازنده فرمول بایستی محفوظ بماند باید فرمول محصول را قبلا به وزارت بهداری تسلیم و شماره پروانه آن را روی بسته بندی ذکر نماید.متخلفین از مقررات این ماده به پرداخت غرامت از پنج هزار تا بیست هزار ریال محکوم خواهند شد.

ماده ۱۲ : وزارت بهداری مکلف است فهرست رنگها و اسانسها و سایر مواد مجاز قابل افزودن به مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی و همچنین نوع جنس ظرف مورد استفاده در صنایع مواد خوردنی یا آشامیدنی و یا رنگهای مورد مصرف در اسباب بازی را آگهی نماید. افزودن موادی که در آگهی ذکر نشده باشد به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و اسباب بازی بدون اجازه وزارت بهداری و همچنین به کار بردن مواد سمی به صورت و میزان غیر مجاز در سفید کردن و پاک کردن و شفاف کردن یا رنگ آمیزی ظروف غذایی یا پوشش و بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی ممنوع است و مجازات سازندگان یا تهیه کنندگان مواد موضوع این ماده در صورتی که مستلزم مجازات شدیدتری نباشد حبس تادیبی از سه ماه تا یک سال خواهد بود.

ماده ۱۳ : مقررات بهداشتی طبق آیین نامه ای از طرف وزارت بهداری تعیین و برای اطلاع عموم به وسائل مقتضی آگهی می شود. تخلف از مقررات بهداشتی مذکور مستوجب مجازات خلافی است که بر طبق آیین نامه مصوب وزارت دادگستری و وزارت بهداری تعیین خواهد شد. مامورینی که از طرف وزارت بهداری یا موسسات مسئول دیگر برای نظارت در مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی تعیین می شوند مکلفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر مورد تخلف با تنظیم گزارش به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند. مسئول بهداشت محل در صورت تایید گزارش مامور نظارت متخلف را به دادگاه خلاف معرفی نموده و به مدیر موسسه نیز کتبا اخطار می نماید که در موعد مقرر که مدت آن در آیین نامه تعیین خواهد شد به رفع نواقص بهداشتی اقدام نماید. در صورتی که پس از انقضا مهلت مقرر نقائص مذکور رفع نشده باشد مامور نظارت مکلف است مراتب را به مسئول بهداشت محل مجددا گزارش دهد و مسئول مزبور پس از رسیدگی و تایید گزارش مامور نظارت محل تعیین شده را با دستور کتبی موقتا تعطیل می کند.

ادامه کار در صورتی اجازه داده خواهد شد که صاحب یا مدیر مسئول موسسه مسئول بهداشت محل را از اجرای مقررات مطمئن سازد.

ماده ۱۴ : کلیه مواد تقلبی یا فاسد یا موادی که مدت مصرف آنها منقضی شده باشد بلافاصله پس از کشف توقیف می شود هرگاه وزارت بهداری یا موسسات مسئول دیگر گواهی نمایند که مواد مکشوفه برای برخی از مصارف انسانی یا حیوانی یا صنعتی قابل استفاده است ولی نگاهداری آنها امکان ندارد مواد مکشوفه به دستور دادستان شهرستان با اطلاع صاحب کالا و با حضور نماینده دادستان شهرستان به فروش می رسد و وجوه حاصل تا ختم دادرسی و صدور حکم قطعی در صندوق دادگستری تودیع خواهد شد و هرگاه گواهی شود که مواد مکشوفه قابلیت مصرف انسانی یا حیوانی یا صنعتی ندارد فورا به دستور دادستان معدوم می شود. در کلیه موارد فوق و همچنین در مورد اسباب و ابزار و آلات جرم دادگاه طبق ماده ۵ قانون مجازات عمومی تعیین تکلیف می نماید و اگر قبلا به فروش رسیده باشد در مورد وجوه حاصل از فروش نیز تعیین تکلیف خواهد کرد. درآمد حاصل از اجرای این ماده به مصرف تاسیس و توسعه و تکمیل آزمایشگاه های تحقیق و کنترل مواد غذایی خواهد رسید.

ماده ۱۵ : کسانی که مواد مذکور در ماده ۱۴ را خریداری می نمایند باید منحصرا برای مصارفی که از طرف وزارت بهداری یا موسسات مسئول دیگر تعیین گردیده معامله نمایند یا به کار برند والا بر حسب مورد به مجازاتهای مذکور در این قانون محکوم خواهند شد.

ماده ۱۶ : از تاریخ تصویب این قانون ترخیص مواد غذایی یا بهداشتی یا آرایشی از گمرک به هر شکل و کیفیت به منظور بازرگانی یا تبلیغاتی با رعایت مقررات عمومی علاوه بر دارا بودن گواهی بهداشتی و قابلیت مصرف از کشور مبدا مستلزم تحصیل پروانه ورود از وزارت بهداری

است و واردکننده نیز مکلف است برای تحصیلی پروانه مزبور فرمول مواد و همچنین موادی که برای نگاهداری به آنها اضافه شده به وزارت بهداری تسلیم نماید.

ماده ۱۷ : کلیه جرائم مندرج در این قانون از جرائم عمومی محسوب است.

ماده ۱۸ : دولت مامور اجرای این قانون است .

اقدامات اجرایی مربوط به مقررات ماده ۱۴ در زمینه کشف وضبطونمونه برداری از مواد غذایی و بهداشتی:

۱- کشف مواد غذایی و بهداشتی فاسد،تاریخ مصرف گذشته، تقلبی، نداشتن مشخصات لازم بهداشتی و..

۲- تنظیم صورتجلسه ونمونه برداری بطریق علمی وبهداشتی به لحاظ حصول اطمینان از سالم بودن فرآورده.

۳- ارسال نمونه به آزمایشگاه در شرایط مناسب وبهداشتی.

۴- دریافت پاسخ ازآزمایشگاه وتکمیل پرونده و چنانچه پاسخ آزمایشگاه قابلیت مصرف باشد مراتب بلافاصلهبه بازرسان ابلاغ ، تا نسبت به فک پلمپ طی صورتجلسه اقدام کنند و در صورتیکه حاکی ازغیر قابل مصرف یا تقلبی باموادی که مفادماد ه ۱۴ باشد با تکمیل پرونده مربوطه ازطریق پاسگاههای انتظامی ویا بطور مستقیم به دادگاه بطور اجرای قانون ارسال میشود.

قانون مواد خوردنی وآشامیدنی مشتمل بر ۱۸ ماده است که ماده۱۳ 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 اسلامئ بازنگری شد

بخش سوم : **قانون اصلاح ماده** (13) **قانون مواد خوردنی ،آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی**

ماده واحده : ماده (۱۳) قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی مصوب سال۲۲/۴/۱۳۴۶ به شرح زیر اصلاح می گردد :

ماده ۱۳ – تخلف از مقررات بهداشتی نظیر عدم رعایت بهداشت فردی ، وضع ساختمانی ، وسایل‌کار ممنوع است و مستوجب مجازات می باشد . مقررات بهداشتی مربوط به مراکز تهیه و تولید ،نگهداری ، توزیع ، فروش و حمل و نقل مواد خوردنی ، آشامیدنی ،آرایشی و بهداشتی و اماکن‌عمومی در آئین نامه اجرائی این ماده تعیین خواهد شد . تخلف از مقررات مذکور مستوجب‌مجازاتهای بازدارنده از بیست و پنج هزار (۲۵۰۰۰) تاپانصد هزار (۵۰۰۰۰۰) ریال جریمه نقدی بازاءهر مورد نقض مقررات بهداشتی خواهد بود . میزان مجازاتهای یاد شده بر اساس نرخ تورم (هر سه‌سال یک بار) بنا به اعلام بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران و تائید هیأت وزیران قابل افزایش‌است .

مأمورینی که از طرف وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی برای نظارت بهداشتی اماکن ومراکز موضوع این ماده تعیین می شوند مکلفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر موارد تخلف باتنظیم گزارشی بع مسؤول بهداشت محل معرفی نمایند . مسؤول بهداشت محل در صورت تائیدگزارش به صاحب مرکز و یا مسؤولین مربوطه اخطار می نماید تا نسبت به رفع نواقص بهداشتی درمهلت تعیین شده اقدام کند در صورت عدم رفع موارد تخلف ، دستور تعطیل محل و مهر و موم و یالاک و مهر آنرا صادر می نماید و پس از برطرف شدن نواقص و تائید مسؤول بهداشت محل از واحدمربوطه رفع تعطیل و فک مهر و موم خواهد شد . در تمام موارد مذکور پرونده جهت رسیدگی به‌دادگاه صالحه ارجاع می گردد . مقررات بهداشتی ، وظایف و

مسؤولیتهای مسؤول بهداشت محل و مأمورین نظارت ، مدت زمانهای‌لازم برای رفع نواقص بهداشتی و سایرامور مربوطه در اجرای این ماده واحده در آئین نامه اجرایی‌این قانون مشخص خواهد شد .

تبصره ۱ – صاحبان مراکز مزبور در صورتی که اقدامات انجام شده را خلاف قانون و مقررات بدانندمی توانند به مرجع قضایی صالح شکایت نمایند .

تبصره ۲ – مأمورین انتظامی موظفند در تمام مراحل اجرای عملیات بازرسی ، تعطیل و مهر و موم یالاک و مهر کردن محل ، همکاری لازم را با مأمورین وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی به‌عمل آورند .

تبصره ۳ – آئین نامه اجرائی این قانون توسط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی تدوین می‌گردد .

قانون فوق مشتمل بر ماده واحده در جلسه علنی روز یکشنبه مورخ سیزدهم آذر ماه یکهزار و سیصدو هفتاد و نه مجلس شورای اسلامی تصویب و در تاریخ 1379/9/20 به تأئید شورای نگهبان رسیده‌است .

بخش چهارم : آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

در اجرای تبصره سه قانون اصلاح ماده۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذر ماه ۱۳۷۹ مجلس محترم شورای اسلامی، بدینوسیله آئین نامه اجرایی ماده مذکور را مشتمل بر ۵ فصل، ۹۵ ماده، ۵۴ تبصره و ۴۶ بند بشرح ذیل تصویب مینماید:

- 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 وکارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.

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

تبصره ۳: اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آئین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و۲ آن مستثنی میباشند.

ماده ۲: کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آئین نامه میباشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته وهنگام مراجعه بازرسین 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 منحصرا 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 اغذیه، 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 آئین نامه حداکثر یکسال می باشد.

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

ماده۴ : کلیه اشخاصی که در اماکن، مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آئین 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، نانوایان 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 اغذیه 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 وبا غذا سروکار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباسهای محلی استفاده کنند.

ماده۵: 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 ونقل، 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 حداقل۲/۵ 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: هرکارگرموظف به داشتن کلیه 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 نمیرسند 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 کاملا از محلهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که میخواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

- 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 وسیمان 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 ازارتفاع 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 مراکزمذکورمشمول 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 درآرایشگاهها باید ازکف 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 وشکاف 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 ۲۰نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی(۱۰۰ نفر از هر کدام ۷دستگاه)

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

۶) از ۲۶۶ نفر به بالا به ازای هر ۳۰نفر 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 کاملا 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، ۳۰،۳۱، ۳۷، ۳۸ این آئین نامه بوده و تعداد آن نیزمتناسب 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 کاملا جدا و مستقل از هم در محلهای مناسب وجود داشته باشد.

۱) ۵-۱ نفر کارگر ۱ دستگاه

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

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

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

۵) از ۱۰۰ نفر کارگر به بالا به ازاء 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 ویترین 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 ومیزکارباید سالم وسطح آن از جنس قابل شستشو باشد.

تبصره: میز کاری که صرفا جهت تهیه مواد غذایی به کار میرود باید فاقد هر گونه کشو 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 تغیر 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 هرگونه 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 انها 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 کاملا 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 وسایر 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 دستشوئی 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 اطاقها 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 پاشوی 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 pHآب 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 کاملا 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 کاملا 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 کاملا 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 شناگردر 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 ضدعفونی کننده بمنظور ضدعفونی 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. ضمنا شستشو و ضدعفونی مرتب محوطه استخر الزامی است.

ماده۶۰: ابعاد و مشخصات فنی ساختمان استخر و تجهیزات و تاسیسات آن باید مطابق نقشه مصوب سازمانهای مسئول مربوطه باشد.

ماده۶۱: لازم است آبسردکن 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.

- وسایل و لوازم کار

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

* ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی ولب 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 ویترین 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، آبمیوه، 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 ار 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 غذائی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام وطیور و آبزیان، مواد پروتئینی ، فراورده های خام و پخته غذایی دام و طیور آبزیان ، کله و پاچه و آلایش خوراکی دام ، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصرا 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 .

- **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 ازمحلهای مشمول قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی ،آرایشی و بهداشتی تعیین می شوند، 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 یاروستائی است که با تشخیص و ابلاغ معاون امور بهداشتی دانشگاه یا دانشکده علوم پزشکی و خدمات‌بهداشتی درمانی محل تعیین می شوند.

تبصره ۲ – مأمور نظارت یا بازرس بهداشت به کاردان یا کارشناسی گفته می شود که دوره مخصوص بهداشتی‌را گذرانده و از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی یا دانشگاههای علوم پزشکی و خدمات‌بهداشتی درمانی کشور برای امور بازرسی و نظارتی در زمینه مسائل بهداشت محیطی و بهداشت مواد غذایی‌بکار گمارده شده و دارای کارت بازرسی باشد.

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

ماده ۸۶: مسئول بهداشت محل در صورت تائید گزارش مأمور نظارت، علاوه بر معرفی صاحب یا مدیرمؤسسه و یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه به دادگاه، کتباً به وی اخطار می نماید 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 تائید گزارش بازرس بهداشت مکلف است علاوه بر معرفی متخلف به دادگاه محل تعیین شده را با دستور کتبی و صدوراخطار ۲۴ تا ۴۸ ساعته موقتاً رای مدت حداقل یک هفته تعطیل و در مورد وسائط نقلیه دستور توقف درپارکینگ 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 مانندشیرهای آب و گاز و کنتور برق و امثال آنها و در مورد وسائط نقلیه توقف وسیله نقلیه مربوطه توسط نیروی انتظامی‌در 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 بعهده صاحب یامدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و یا راننده خودرو متوقف شده می باشد.

تبصره ۲ – شرایط توقف وسیله نقلیه و صورت مجلس و سایر موارد برخورد با وسیله نقلیه طبق دستورالعملی‌خواهد بود که توسط نیروی انتظامی و وزارت بهداشت مشترکاً تنظیم می شود.

ماده ۸۹: شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم و همچنین برداشتن موانع ورود به محل تعطیل شده و یا داخل‌شدن به وسیله نقلیه متوقف شده بدون کسب مجوز کتبی از مسئول بهداشت محل موجب تعقیب قانونی‌صاحب 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 مدیرمؤسسه تعطیل شده یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه متوقف شده ضمن سپردن تعهد قابل قبول متضمن اجرای‌قانون به مسئول بهداشت محل، تقاضای بازگشایی محل تعطیل شده یا رفع توقف وسیله نقلیه متوقف شده رامی نماید. مسئول بهداشت محل در صورت قبول تقاضا و تعهد متقاضی، محل تعطیل شده را صرفاً برای رفع‌نواقص بهداشتی با دستور کتبی موقتاً بازگشایی و حسب مورد دستور رفع توقف خودرو متوقف شده را برای‌رفع نواقص صادر می نماید.

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

ماده ۹۲: صاحب یا مدیر مؤسسه یا وسیله نقلیه، پس از رفع کلیه نواقص بهداشتی، تقاضای بهره‌برداری ازمحل یا وسیله نقلیه را به مسئول بهداشت محل تسلیم و مسئول مذکور موظف است مأمور نظارت را ظرف مدت‌دو 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 بهداشت‌محل ، موجب تعطیل مجدد محل یا توقف مجدد وسیله نقلیه برای حداقل مدت یک ماه بدون نیاز به

طی‌مراحل مندرج در مواد ۸۶ و ۸۷ این آئین نامه خواهد بود .

- 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 و ۷۲ تا۷۴ شامل محلهای تهیه و فروش مواد غذایی‌که دارای محل پذیرایی از مشتری می باشند از قبیل رستوران ، چلوکبابی ، سلف سرویس ، تالار پذیرایی ، کافه‌قنادی و امثال آنها می باشد .
۲. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷ ، ۸ ،۱۲،۲۴ لغایت ۲۶ ،۴۵، ۴۸ لغایت ۶۵ ،۷۲ لغایت ۷۴ شامل‌محلهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری بوده لیکن فاقد آشپزخانه هستند از قبیل‌کبابی ، 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 ۶۵ و ۷۰ لغایت۷۴ شامل محلهای تهیه و توزیع‌مواد غذایی از قبیل انواع چلوکباب ، چلوخورش ، کباب ، جوجه کباب ، پلو ، آش و ... امثال آنها که فاقدامکانات پذیرایی از مشتری در محل هستند می باشد .

۴. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷، ۸ ،۱۰، ۱۲ ،۲۴ لغایت ۲۹،۳۲،۴۱،۴۵، ۴۸ لغایت ۶۶،۶۸،۷۰ لغایت۷۴،۷۷و۸۴ شامل سوپر مارکت ، خواربار و لبنیات فروشی و پخش و عرضه مواد غذایی در فروشگاههای‌بزرگ ، تعاونی و زنجیره ای می باشد .

۵. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۴۶،۴۵،۳۲،۲۹،۲۸،۲۴،۲۳و۴۸ لغایت ۶۵ ، و ۷۰ لغایت ۷۴ شامل‌کارگاهها و کارخانجات تولید انواع مواد غذایی و نیز نبات و آب نبات پزی ، قند ریزی ، حلواسازی ، عصار (آبغوره و آبلیمو کشی و تهیه ترشیجات). خشکبار ، انواع نان ، لبنیات سازی ، کشک سایی و بستنی سازی وامثال آنها می باشد .

۶. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷،۸،۱۰،۱۲،۲۴ لغایت ۲۹،۳۲،۴۸،۴۵،۳۳ لغایت ۶۶ ، ۶۸ لغایت ۷۴ ، ۷۷ ، ۷۹ ، ۸۰ و۸۴ شامل فروشگاههای گوشت و مرغ و ماهی و میگو و آلایش خوراکی دامی و سایر موادپروتئینی می باشد.

۷. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۸،۴۸ لغایت ۶۵،۶۸ شامل هتل ها ، متل ها ، مهمانخانه ها و پانسیونهامی باشد.

۸. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۶ ،۸ ،۱۰ ، ۱۲ ، ۲۸ ، ۲۹ ، ۳۳ ، ۴۱ و ۴۸ لغایت۶۵ ، ۶۸ ، ۶۹ و ۷۷ لغایت ۸۴ شامل مسافرخانه ها و مهمانپذیر ها می باشد.

۹. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۴،۶،۷،۸،۱۰،۱۲،۲۳،۲۴،۲۶ لغایت۴۶ ، ۴۵ ،۳۵ و۶۶ لغایت ۸۴ شامل استخرهای شنا می باشد .

۱۰.کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۶،۷،۸،۱۰،۱۲،۲۴ لغایت ۲۹ ،۳۲ لغایت ۳۵ ، ۴۱،۴۵،۴۸ لغایت۵۶، ۵۸ لغایت ۶۹ و ۷۲ لغایت ۸۴ شامل آرایشگاهها می باشد .

۱۱.کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد۶ ، ۸ ، ۱۰ ، ۲۳ ، ۲۶ ، ۲۸ ، ۲۹ ، ۳۲ ، ۳۳ ، ۳۴ ، ۳۵ ، ۴۱ ، ۴۵ ، و ۴۸ لغایت ۵۶ و۵۸ لغایت ۸۴ شامل حمامها می باشد

۱۲.کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۸ ، ۲۳ ، ۲۸ ، ۲۹ ، ۳۲ ، ۳۴ ، ۳۵ ، ۴۵ ، ۴۸ لغایت ۷۴،۷۸ و۸۴ شامل‌نانوائیها می باشد .

۱۳.کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد۷،۸،۱۰،۱۲،۲۴ لغایت ۲۹ ، ۳۲ ، ۴۱ ، ۴۵ ، ۴۸ لغایت ۷۴،۷۷،۷۸و۸۴ شامل عطاری و بقالی می باشد .

۱۴.کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷،۸،۱۰،۱۲،۲۴ لغایت ۲۹ ، ۳۲ ، ۳۴ ، ۳۵ ، ۴۱ ، ۴۵ ، ۴۸ لغایت ۷۴و۷۷ لغایت ۸۴ شامل میوه و سبزی فروشیها می شود .

ضوابط بهداشتی و مفاد فنی آئین نامه اجرایی سایر محلها و اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی متعاقباً اعلام خواهد شد.

بخش پنجم : قانون مجازات اسلامی مصوب خرداد ماه 1375 مجمع تشخیص مصلحت نظام در ارتباط با امور بهداشتی

- **ماده** 688 **قانون مجازات اسلامی**:

هر اقدامی که تهدید علیه بهداشت عمومی شناخته شود از قبیل آلوده کردن آب آشامیدنی یا توزیع آب آشامیدنی آلوده ، دفع غیر بهداشتی فضولات انسانی و دامی و مواد زاید ، ریختن مواد مسموم کننده در رودخانه ها و زباله در خیابانها ، کشتار غیر مجاز دام ، استفاده غیر مجاز فاضلاب خام یا پس آب تصفیه خانه های فاضلاب برای مصارف کشاورزی ممنوع می باشد و

مرتکبین چنانچه طبق قوانین خاص مشمول مجازات شدیدتری نباشند به حبس تا یک سال محکوم خواهند شد.

تبصره۱: تشخیص این که اقدام مزبور تهدید علیه بهداشت عمومی و آلودگی محیط زیست شناخته می شود یا خیر و نیز اعلام جرم مذکور بعهده وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و سازمان‌حفاظت محیط زیست می باشد.

تبصره۲: منظور از آلودگی محیط زیست عبارتست از پخش یا آمیختن مواد خارجی به آب یا هوا یاخاک یا زمین به میزانی که کیفیت فیزیکی ، شیمیایی یا بیولوژیک آن را بطوری که به حال انسان یاسایر موجودات زنده یا گیاهان یا آثار یا ابنیه مضر باشد تغییر دهد.

- **قانون اصلاح تبصره**1 **ماده** 688 **قانون مجازات اسلامی (تعزیرات) مصوب**1375/3/2

ماده واحده - تبصره۱ ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی (تعزیرات) مصوب ۱۳۷۵/۳/۲ مجلس‌شورای اسلامی به شرح زیر اصلاح می گردد:

تبصره۱- تشخیص اینکه اقدام مزبور تهدید علیه بهداشت عمومی و آلودگی محیط زیست شناخته می‌شود و نیز غیر مجاز بودن کشتار دام و دفع فضولات دامی و همچنین اعلام جرم مذکور حسب مورد برعهده وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی - سازمان حفاظت محیط زیست و سازمان دامپزشکی خواهد بود .

قانون فوق مشتمل بر ماده واحده در جلسه علنی روز چهارشنبه مورخ هشتم مرداد ماه یکهزار و سیصد و هفتاد و شش مجلس شورای اسلامی تصویب و در تاریخ ۱۳۷۶/۵/۱۹ به تائید شورای نگهبان رسیده است.

- **ماده** 689 **قانون مجازات اسلامی**:

در تمام موارد مذکور در این فصل هر گاه حرق و تخریب سایر اقدامات انجام شده منتهی به قتل یا نقص یا جراحت و صدمه به انسان بشود مرتکب علاوه بر مجازاتهای مذکور حسب مورد به قصاص و پرداخت دیه در هر حال به تادیه خسارت وارده نیز محکوم خواهد شد.

بخش ششم : **قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی و درمانی مصوب** 67/11/23 **مجمع تشخیص مصلحت نظام**

ماده ۳۱ – تولید مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی که با علامت و بسته بندی مشخص به صورت بازرگانی عرضه میگردد طبق فهرست ماده ۱ آئین نامه اجرایی ماده ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی منوط به اخذ پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد و تخلف از آن جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول : تعطیل واحد تولیدی غیر مجاز بلافاصله و ضبط کالای تولیدی به نفع دولت

مرتبه دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول ، جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال با توجه به حجم تولید غیر مجاز.

مرتبه سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم ، ضبط لوازم تولیدی به نفع دولت.

چنانچه واحد تولیدی مجاز بدون پروانه ساخت اقدام به تولید کالایی نماید:

مرتبه اول : تعطیل خط تولید و ضبط کالای تولیدی به نفع دولت.

مرتبه دوم: علاوه بر مجازاتها ی مرتبه او ل ، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال با توجه به حجم تولید.

مرتبه سوم: علاوه برمجازاتهای مرتبه دوم تعطیل واحد تولیدی تا مدت شش ماه.

ماده ۳۲ : تولید مواد غذایی، آرایشی، و بهداشتی باید با حضور مسئول فنی انجام گیرد . در صورت تخلف:

مرتبه اول: تعطیل تولید تا حضور مسئول فنی و احطار کتبی با درج در پرونده.

مرتبه دوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول، ضبط کالای تولیدی به نفع دولت.

مرتبه سوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم، جریمه نقدی تا مبلع یک میلیون ریال.

مرتبه چهارم: تعطیل واحد تولیدی تا یک سال.

ماه ۳۳ : حضور مسئول فنی د رکلیه مراحل تولید الزامی بوده و مسئول فنی باید نظارت دائم در امر تولید داشته باشند، تخلف از ا ین امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول: اخطار کتبی و درج در پرونده مسئول فنی.

مرتبه دوم: علاوه بر مجازاتهای دفعه اول جریمه نقدی تا مبلغ یکصد هزار ریال.

مرتبه سوم: جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبه چهارم: تعلیق پروانه مسئول فنی تاشش ماه.

ماده ۳۴ : کلیه تولید کنندگان موظفند برچسب اطلاعات بر روی کلیه محصولات و فرآورده های تولیدی خود الحاق نمایند و شماره پروانه ساخت و مهلت اعتبار مصرف (تاریخ مصرف) را نیز روی محصولات، حسب مورد، درج نمایند. تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول : اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ دویست هزار ریال.

مرتبه دوم : جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبه سوم : جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.

ماده ۳۵ : تولید کنندگان مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ملزم به رعایت فرمول تایید شده در پروانه ساخت می باشند. تخلف از مفاد این ماده در صورتی که عدم رعایت فرمول ساخت بر اساس کاهش موادمتشکله آن باشد، از مصادیق کم فروشی و یا گرانفروشی محسوب گردیده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود.

الف – گرانفروشی تا مبلغ دوهزار ریال.

مرتبه اول: جریمه نقدی تا مبلغ دو هزار ریال.

مرتبه دوم: جریمه نقد ی تا مبلغ ده هزار ریال و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروه به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم : جریمه نقدی تا مبلغ ده هزار ریال و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی بعنوان گرانفروش.

ب –گرانفروشی ار مبلغ بیش از دو هزار ریال تا مبلغ پانصد هزار ریال:

مرتبه اول : جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنح برابر میزان گرانفروشی ، نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش.

ج –گرانفروشی از مبلغ بیش از پانصد هزار ریال تا مبلغ پنج ملیون ریال.

مرتبه اول: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش و معرفی از رسانه های گرهی به عنوان گرانفروش.

د –گرانفروشی بیش از پنج ملیون ریال:

مرتبه اول: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش.

در صورتیکه مواد اولیه به کار رفته در فرمول ساخت از مواد غیر مجاز و یا سمی باشد، متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول _ ضبط کالای تولیدی و در صورت سمی و یا زیان آور بودن، معدوم نمودن کالا .

مرتبه دوم _ علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول جریمه نقدی تا پنج میلیون ریال .

مرتبه سوم _ علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم، تعطیل واحد تولیدی تا یکسال .

ماده ۳۶ – شرکتهای پخش، فروشگاههای، سوپر مارکتها ، تعاونی و سایر اماکن که حق توزیع یا فروش کالای خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی را دارند مجاز به عرضه و فروش آن دسته از کالاهای مشمول قانون مواد خوردنی ، آشامدنی ، آرایشی و بهداشتی می باشند که دارای پروانه ساخت معتبر و با مجوز ورود از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشند ، تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

الف – شرکتهای پخش و تعاونی های بزرگ

مرتبه اول : اخطار و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبه دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول جریمه نقدی تا مبلغ یک ملیون ریال با توجه به حجم کالا

مرتبه سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم ، محکومیت مدیر عامل شرکت به زندان از یک تا ششماه

ب – فروشگاهها و سوپر مارکتها و تعاونی ها و سایر اماکن :

مرتبه اول : اخطار و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبه دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول جریمه نقدی تا یکصد هزار ریال

مرتیه سوم :علاوه بر مجااتهای مرتبه دوم جریمه نقدی تا پانصد هزار ریال

در صورت تکرار تعطیل واحد از یک تاشش ماه

ماده ۳۷ – فروشگاهها ، سوپر مارکتها ، تعاونی ها و سایر اماکن باید از عرضه و تحویل کالای غیر بهداشتی خودداری نمایند . عرضه و تحویل کالا با علم به غیر بهداشتی بودن آن تخلف محسوب شده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شد:

مرتبه اول : اخطار کتبی و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبه دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول ، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال به تناسب حجم کالا

مرتبه سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم تعطیل واحد ازیک تا شش ماه

ماده ۳۸ – سازمانها و شرکتهای وارد کننده و تولید کننده مواد اولیه غذایی ، آرایشی و بهداشتی در صورتی می توانند کالای خود را به تولید کنندگان موضوع ماده ۳۱ این قانون عرضه نمایند که واحدهای مذکور دارای مجوز و یا پروانه ساخت معتبر از وزار بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشند و متخلفین به مجازاتهای زیر محکوم می شوند:

الف - وارد کنندگان

مرتبه اول : اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبه دوم : جریمه نقدی از یک ملیون ریال تا ده میلیون ریال

مرتبه سوم : جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال و لغو کارت بازرگانی به مدت یک سال

ب - تولیدکنندگان

مرتبه اول : اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبه دوم : جریمه نقدی از یک ملیون تا ده میلیون ریال

مرتبه سوم : جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال

ماده ۳۹ – متصدیان و مسئولین کارخانجات و کارگاهها و مراکز تهیه وتوزیع مواد خوردنی ، آشامیدنی، آرایشی ، بهداشتی ، اماکن عمومی ، مراکز بهداشتی درمانی ، مراکز آموزشی و پرورشی ، محلهای نگهداری و پرورش دام و طیور و کشتارگاهها ملزم به رعایت ضوابط و

مقررات بهداشت محیطی در محل فعالیت خود میباشند . متخلفین ازاین ماده به ازای هر مورد نقص بهداشت به مجازاتهای زیر محکوم می شوند.

مرتبه اول : جریمه نقدی از مبلغ یک هزار تا پنج هزار ریال

مرتبه دوم : جریمه نقدی از مبلغ دو هزار تا صد هزار ریال

مرتبه سوم : جریمه نقدی از چهار هزار تا دویست هزارریال

مرتبه چهارم : علاوه بر مجازات مرتبه سوم زندان از یک تاشش ماه

تبصره : درصورت عدم رفع نقایص بهداشتی درپایان مهلت مقرر با لغو پروانه کسب متصدی یا مسئولین، محل تعطیل خواهد شد و ادامه کار منوط به اخذ پروانه جدید و رفع نقص می باشد.

ماده ۴۰ – در کلیه مراحل مربوط به مواد این قانون در صورتی که تخلف در بخش غیر خصوصی انجام گرفته باشد برحسب مورد مقام مجاز دستور دهنده و یا مباشر و یا هر دو متخلف محسوب و به مجازاتهای زیر محکوم می گردند :

مرتبه اول : اخطار کتبی و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبه دوم : جریمه نقدی تا مبلغ پنج میلیون ریال

مرتبه سوم : تعلیق از خدمت به مدت سه تا شش ماه

مرتبه چهارم : زندان از یک تا شش ماه

ماده ۴۱ – گزارش تخلفات مندرج دراین قانون به وسیله ناظرین و بازرسین ویژه ای که توسط وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا مدیر عامل سازمانهای منطقه ای

بهداشت درمان تعیین می شوند ، تهیه می گردد.

ماده ۴۲ – کلیه گزارشات تخلفات مندرج در این قانون باید به تایید ناظرین و بازرسین

ویژه برسد.

ماده ۴۳ – وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی موظف است به طور منظم اسامی کالاها مجاز و غیر قانونی (خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی) را جهت عموم به نحو مقتضی اعلام نماید.

ماده ۴۴ – اعمال تعزیرات حکومتی موضوع این قانون مانع اجرای مجازاتهای قانونی دیگر نخواهند بود.

بخش هفتم : قانون نظام صنفی مصوب مجلس شورای اسلامی

ماده ۳- شرایط و مدارک جهت تحصیل پروانه کسب:

۶- گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

۸- ارائه کارت معاینه پزشکی و گواهی صلاحیت بهداشتی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای صنوفی که مشمول قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون موادخوردنی ، آشامیدنی، بهداشتی و آرایشی می باشد .

پرسشنامه مرتبط با فعالیتهای اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی ویژه پزشکان خانواده

۱- تعریف بهداشت مواد غذایی چیست ؟

1. رعایت اصول بهداشتی در تهیه و تولید مواد غذایی جهت ماندگاری بیشتر مواد غذایی
2. رعایت اصول بهداشتی در حمل و نقل ، عرضه و فروش مواد غذایی جهت جلوگیری از فساد مواد غذایی
3. رعایت اصول بهداشتی در حمل و نقل ، عرضه و فروش مواد غذایی جهت دسترسی به غذای پرانرژی و پرچرب
4. رعایت کلیه اصول بهداشتی در تهیه ، تولید ، حمل و نقل ، عرضه و فروش مواد غذایی بمنظور دسترسی مصرف کننده به غذای سالم و با کیفیت مطلوب

۲- کدام بیماری بدلیل آلودگی ثانویه شیر ایجاد می شود ؟

1. سل ، تب مالت ، وبا
2. سل ، سیاه زخم ، حصبه
3. وبا ، حصبه ، تب مالت
4. وبا ، حصبه ، اسهال

۳- کدام توصیه بهداشتی صحیح نمی باشد ؟

1. شیر را نباید بصورت خام مصرف نمود
2. نیازی به نگهداری شیر پاستوریزه در یخچال نیست
3. شیر خام را قبل از مصرف باید بمدت یک دقیقه جوشاند
4. دامداران باید دامهایشان را به موقع علیه بیماریهای واگیر واکسینه نمایند

۴- کدام توصیه بهداشتی صحیح نمی باشد ؟

1. از خرید گوشت چرخ کرده آماده خودداری نمائید
2. از مصرف گوشت هایی که به روش غیر بهداشتی کشتار می شوند خودداری نمائید
3. از استفاده از روزنامه و کاغذهای باطله برای پیچاندن گوشت خودداری نمائید
4. گوشت منجمد را قبل از مصرف داخل آب جوش نگه دارید تا از حالت انجماد خارج شود

۵- کدام مورد جزء علائم فساد ماهی است ؟

1. فلس بدن ماهی فاسد براق بوده و فلس های آن به راحتی کنده نمی شود
2. چشمهای ماهی فاسد فرو رفته ، تیره و کدر است و شفافیت ندارد
3. اگر با انگشت دست بدن ماهی فاسد را فشار دهید گودی روی بدن ماهی زود از بین می رود
4. ب و ج

۶- کدام گزینه جزء مضرات استفاده از جوش شیرین نیست ؟

1. مختل نمودن جذب آهن و ایجاد کم خونی
2. مانع جذب کلسیم ، فسفر ، روی و برخی از عناصر مغذی می شود
3. افزایش ماندگاری نان
4. افزایش ضایعات و دور ریز در نان

۷- کدام گزینه مراحل گندزدایی سبزیجات را نشان می دهد ؟

۱. شستشوی گل و لای ، انگل زدایی ، ضدعفونی ، شستشوی نهایی
۲. شستشوی گل و لای ، ضدعفونی ،انگل زدایی ، شستشوی نهایی
۳. پاکسازی ، ضدعفونی ،انگل زدایی ، شستشوی نهایی
۴. پاکسازی ، انگل زدایی ، ضدعفونی ، شستشوی نهایی

۸- کدام توصیه بهداشتی صحیح نیست ؟

1. روغن را با شعله کم حرارت دهید
2. روغن مصرف شده را دوباره به ظرف اولیه برگردانید
3. برای سرخ کردن از روغنهای مخصوص سرخ کردن استفاده نمائید
4. برای سرخ کردن برخی از مواد غذایی استفاده مجدد از روغن مشکلی ندارد

۹- کدام گزینه جزء روشهای پیشگیری از عفونتها و مسمومیت غذایی است ؟

1. استفاده از لیوان یک بار مصرف در مسافرت
2. شستشو و گند زدایی میوه و سبزیجات قبل از مصرف
3. جوشانیدن قوطیهای کنسرو به مدت 5 دقیقه
4. تمام موارد

۱۰- کدام گزینه در نگهداری مواد غذایی صحیح نیست ؟

1. مواد غذایی پروتئینی را برای مدت طولانی در فریزر و درجه زیر صفر نگهداری نمائید
2. مواد غذایی خام و پخته را باید در یخچال و کنار هم نگهداری نمود
3. مواد غذایی فاسد شدنی را نباید بمدت طولانی در هوای آزاد نگه داشت
4. مواد غذایی را باید در انبارهای سرد ، تاریک و خشک نگهداری نمود

۱۱- کدام مورد برای برچسب مواد غذایی بسته بندی شده از نظر بهداشت مهم نیست ؟

1. تاریخ تولید و انقضاء
2. پروانه ساخت
3. پروانه تاسیس
4. مواد تشکیل دهنده

۱۲- بهداشت محیط عبارتست از کنترل ..... که بگونه ای روی سلامت ..... و ..... و اجتماعی انسان تاثیر می گذارند .

1. عواملی از محیط ، جسمی ، روانی
2. عوامل بیولوژیک ، روانی ، جسمی
3. عوامل فیزیکی ، جسمی ، اقتصادی
4. عواملی از محیط ، فرهنگی ، روانی

۱۳-کدامیک از گزینه ها نمونه هایی از اماکن عمومی هستند ؟

1. بیمارستان ، حوزه علمیه ، آرایشگاه
2. هنرستان ، مطب ، حمام
3. آسایشگاه سالمندان ، کارخانه ، مراکز فروش مواد خوردنی
4. پانسیون ، هتل ، ترمینال وسایل حمل و نقل عمومی

۱۴-کنترل هر نوع دام و مواد خام دامی بر عهده ..... و کنترل بهداشتی فراورده های دامی بر عهده ..... می باشد .

1. وزارت بازرگانی- وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی
2. وزارت بازرگانی- وزارت صنایع
3. سازمان دامپزشکی کشور- وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی
4. وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی ، وزارت صنایع

۱۵- مدت اعتبار کارت معاینه پزشکی برای پزندگان ، اغذیه ، ساندویچ ، بستنی ، آبمیوه فروشان ، قنادان ، مشاغل مشابه و کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسد شدنی

1. 12 ماه ، 6 ماه
2. 6 ماه ، 12 ماه
3. 6 ماه ، 4 ماه
4. 4 ماه ، 6 ماه

۱۶- در کارگاهها و کارخانجات به ازای هر کارگر وجود حداقل ..... اتاق استراحت الزامی است .

1. 3.5 متر مربع
2. 2 متر مربع
3. 3 متر مربع
4. 2.8 متر مربع

۱۷- حداقل مساحت اتاق استراحت ..... متر مربع و ارتفاع سقف ..... متر می باشد .

1. 2 ، 12
2. 3 ، 8
3. 2.5 ، 10
4. 2.8 ، 7.5

۱۸- سطح دیوارهای سالنهای پذیرایی باید .....

1. تا ارتفاع 100 سانتی متر سنگهای صیقلی و سرامیک و کاشی و از ارتفاع 100 سانتی متر تا زیر سقف با رنگ معمولی پوشیده شود .
2. تا ارتفاع 150 سانتی متر سنگهای صیقلی و سرامیک و کاشی و از ارتفاع 150 سانتی متر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود .
3. تا ارتفاع 120 سانتی متر سنگهای صیقلی و سرامیک و کاشی و از ارتفاع 120 سانتی متر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود .
4. تا ارتفاع 120 سانتی متر سنگهای صیقلی و سرامیک و کاشی و از ارتفاع 100 سانتی متر تا زیر سقف با رنگ معمولی پوشیده شود .

۱۹- میزان کلر باقیمانده در آب استخر باید به چه میزان باشد ؟

1. بین 0.2 تا 0.8
2. بین 1 تا 3.5
3. بین 1 تا 2.5
4. بین 7.2 تا 8

۲۰- چه زمانی مسئول بهداشت محل با تائید گزارش مامور نظارت (بازرس) متصدی را کتبا به دادگاه معرفی می نماید و مدت مهلت جهت رفع نواقص چند روز است ؟

1. بعد از اولین بازرسی – 15 تا 60 روز بر حسب تعداد و نوع نواقص
2. بعد از دومین بازرسی – 15 تا 30 روز بر حسب تعداد و نوع نواقص
3. بعد از اولین بازرسی – 15 تا 30 روز بر حسب تعداد و نوع نواقص
4. بعد از دومین بازرسی – 15 تا 60 روز بر حسب تعداد و نوع نواقص

۲۱- صاحب یا مدیر محل کسب بعد از تعطیلی در چه صورتی می تواند تقاضای بهره برداری مجدد نماید ؟

1. در صورت گذشت زمان درنظر گرفته شده
2. در صورت رفع کلیه نواقص بهداشتی
3. درصورت رفع اکثر نواقص
4. هیچکدام

۲۲- اقدام به بهره برداری قبل از رفع کلیه نواقص بهداشتی و اخذ مجوز بهره برداری موجب ..... می شود .

1. تعطیل مجدد برای حداقل 6 ماه
2. معرفی به دادگاه
3. محکومیت به حبس برای حداقل 3 ماه
4. تعطیل مجدد برای حداقل یک ماه

۲۳- کدامیک از موارد زیر تقلب در مواد غذایی محسوب نمی شود ؟

1. عرضه و فروش جنسی به جای جنس دیگر
2. مخلوط کردن جنس یا مواد خارجی به منظور سوء استفاده (در وزن یا کیفیت)
3. عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت و فروش و عرضه جنس فاسد و تاریخ گذشته
4. تاخیر در تحویل کالای مورد درخواست مشتری

۲۴-طبق ماده ۶۸۸ قانون مجازات اسلامی افراد خاطی .....

1. به حبس تا یکسال محکوم خواهند شد
2. چنانچه طبق قوانین خاص مشمول مجازات شدیدتری نباشند به حبس تا یکسال محکوم خواهند شد
3. به حبس تا شش ماه محکوم خواهند شد
4. به دادگاه معرفی می شوند

۲۵-تشخیص اقدامی که تهدید علیه بهداشت عمومی و محیط زیست شناخته می شود بر عهده چه نهادی است ؟

1. وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی
2. سازمان حفاظت محیط زیست
3. سازمان دامپزشکی
4. همه موارد فوق

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتن درمانی .....

معاونت بهداشتی

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

نام متصدی : تعداد کارگر : نوع کسب :

نشانی محل : شماره پرونده :

فرم آئین نامه مقررات بهداشتی نانوائیها

تاتاریخ بازدید: اول | دوم | سوم **مطابقت با آئین نامه P عدم مطابقت با آئین نامه Ï**

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۱				ماده ۱	کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه ، تولید ، توزیع و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و اماکن اشتغال دارند. موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که معاونت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.
۲				تبصره ۱	مدیریت ویا تصدی اشتغال بکار در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.
۳				تبصره ۲	استخدام با بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آئین نامه در هر یک 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 آئین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذائی ، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از مشمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی می باشد.
۵				ماده ۲	کلیه متصدیان ، مدیران ، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آئین نامه می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.
۶				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.
۷				تبصره ۲	کارت معاینه پزشکی منحصراً از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی و درمانی شهری و روستائی وابسته به وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان ، اغذیه ، ساندویچ ، بستنی و آبمیوه فروشان و ... و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذائی و بهداشتی فاسد شدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آئین نامه حداکثر یکسال می باشد.
۸				ماده ۳	متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کارخود را نموده وبه دستوراتیکه از طرف بازرسین بهداشت داده میشود عمل نمایند.
۹				ماده ۴	کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کارو روپوش تمیز و برنگ روشن باشند.
۱۰				تبصره ۱	کلیه تهیه کنندگان مواد غذائی نظیر آشپزان ، نانوایان و مشاغل مشابه و نیز کارگران و کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذائی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه و ساندویچ ، آبمیوه ، بستنی ، شیرینیجات ، کله پاچه و جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار میباشد.
۱۱				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.
۱۲				ماده ۶	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه و طبخ و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذائی جلوگیری نمایند.

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۱۳				ماده ۷	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.
۱۴				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.
۱۵				ماده ۹	هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت فشستشو و استحمام اختصاصی میباشد.
۱۶				ماده ۱۰	اشخاصی که به نحوی از انحاء یا طبخ و تهیه و توزیع مواد غذائی سر و کار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.
۱۷				ماده ۱۱	جعبه کمک های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۸				ماده ۱۲	کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذائی سر و کار دارند هم چنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
۱۹				ماده ۱۳	استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین نامه در حین کار ممنوع است
۲۰				ماده ۱۴	فروش سیگار به افرا د کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آئین نامه ممنوع است.
۲۱				ماده ۱۵	مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها ، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع است.
۲۲				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 نظر مصرف دخانیات جلوگیری کنند.
۲۳				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 افرادیکه می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.
۲۴				ماده ۱۶	کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد : الف – از جنس مقاوم ، صاف ، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد. ب – دارای کف شور به تعداد مورد نیاز و مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامیست. ت – دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد.
۲۵				ماده ۱۷	ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
۲۶				تبصره ۱	سطح دیوارها باید صاف ، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.
۲۷				ماده ۱۸	پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و بر حسب مشاغل مختلف بشرح تبصره های ذیل باشد.
۲۸				تبصره ۱	پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذائی ، آشپزخانه ، آبدارخانه ، انبار مواد غذائی ، میوه و سبزی فروشی ، حمام ،مستراح ، دستشوئی ، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهار متر کاشی یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهار متر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی برنگ روشن باشد.
۲۹				تبصره ۷	پوشش بدنه نانوائیهای 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 برنگ روشن باشد.
۳۰				ماده ۱۹	باید صاف ، حتی الامکان مسطح ، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۳۱				تبصره	پوشش سقف آشپزخانه و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و برنگ روشن باشد
۳۲				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 باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید. ت – درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنر دار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۳۳				ماده ۲۱	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۳۴				ماده ۲۲	کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.
۳۵				تبصره	هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع میباشد.
۳۶				ماده ۲۴	وضع و تعداد توالت و دستشوئی بهداشتی و متناسب باشد
۳۷				تبصره	دستشوئی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشوئی الزامی است.
۳۸				ماده ۲۵	برای کارگران باید دستشوئی 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 ذیل وجود داشته باشد. ۱ – ۵ – ۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشوئی ۲ – ۲۵ – ۶ نفر ، بازاء هر ۱۰ نفر۱ توالت و ۱ دستشوئی (۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه) ۳ – ۵۵ – ۲۶ نفر ، بازاء هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشوئی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه) ۴ – ۱۱۵ – ۵۶ نفر ، بازاء هر ۲۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشوئی (۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه) ۵ – ۲۶۶ – ۱۱۶ نفر ، بازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشوئی (۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه) ۶ – از ۲۶۶ نفر ببالا ، بازاء هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالت و ۱ دستشوئی
۳۹				تبصره	وجود توالت و دستشوئی بشرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباریست
۴۰				ماده ۲۶	حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ ، ۲۲ ،۲۷ ،۳۱ ،۳۷ و ۳۸ این آئین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه توالت و دستشوئی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد. ۱ – ۵ – ۱ نفر کارگر ۱ دستگاه ۲ – ۲۰ – ۶ نفر ، بازاء هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه) ۳ – ۵۰ – ۲۱ نفر ، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه) ۴ – ۱۰۰ – ۵۱ نفر ، بازاء هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه) ۵ – از ۱۰۰ نفر کارگر به بالا ، بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یکدستگاه
۴۱				ماده ۳۷	دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.
۴۲				تبصره	نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامیست.
۴۳				ماده ۳۰	قفسه ، ویترین 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.
۴۴				ماده ۳۱	پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.
۴۵				تبصره	میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذائی بکار میرود باید فاقد هر گونه کشو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.
۴۶				ماده ۳۳	انبار مواد غذائی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آئین نامه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.
۴۷				تبصره ۱	انبار مواد غذائی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۴۸				تبصره ۲	انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل شود.
۴۹				تبصره ۳	قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.
۵۰				ماده ۳۶	عرضه و فروش مواد غذائی آماده مصرف از قبیل ساندویچ ، کباب ، آش ، غذاهای پخته ، غذاهای فاسد شدنی ، شربت آلات و نوشیدنیهای فله ، ترشیجات و شور و خیار شور ، شیرینی جات ، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است.
۵۱				ماده ۳۷	تهویه مناسب باید بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم ، تازه ، کافی و عاری از بو باشد.
۵۲				ماده ۳۸	در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
۵۳				ماده ۳۹	شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس ، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس ، نانوائی ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس ، محلهای فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو ، سرسرا ، رختکن ، توالت ، دستشوئی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.
۵۴				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 بعمل آید.
۵۵				ماده ۴۱	کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذائی و بهداشتی مشمول این آئین نامه و همچنین هتلها و متل ها و امثال آنها موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری ، نگهداری موقت ،حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
۵۶				ماده ۴۲	زباله دان درپوش دار ،زنگ نزن ،قابل شستشو ،قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
۵۷				تبصره	زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
۵۸				ماده ۴۳	مگس،پشه وسایرحشرات ،سگ،گربه،موش وسایرحیوانات بهیچوجه نبایددرداخل اماکن وکارگاههاو کارخانجات دیده شود.
۵۹				ماده ۴۴	نقشه کلیه ساختمانهای 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 برسد.
۶۰				ماده ۴۶	وجود هر گونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع میباشد مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ۵۸ این آئین نامه
۶۱				ماده ۴۷	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذائی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.
۶۲				ماده ۷۵	استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهائیکه تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذائی ممنوع است.
۶۳				ماده ۷۶	جعبه های مقوائی و پاکتهای کاغذی که برای بسته بندی مواد غذائی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.
۶۴				ماده ۷۷	ظروف خمیر گیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد نصب شیر آب بالای ظرف خمیر گیری لازم است.
۶۵				تبصره	کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.
۶۶				ماده ۷۹	برای حمل ونقل وجابجائی هر نوع ماده غذائی که بدون شستشو و پخت و پز مورد مصرف میرسد انواع نان ،شیرینیجات و خشکبارو امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب ، تمیز و بهداشتی استفاده شود.
۶۷				ماده ۸۰	برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذائی ، 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.

بازدیدها / مشخصات بازدید و تأیید کنندگان	بازدید اول	بازدید دوم	بازدید سوم
نام و نام خانوادگی و امضاء بازرس بهداشت محیط			
نام و نام خانوادگی و امضاء مسئول بهداشت محیط			
نام و نام خانوادگی و امضاء مسئول بهداشت محل			