



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خورده‌نی و آشامیدنی

کد دستور عمل: ۱۸۰۳۹۲۰۹

بسمه تعالی

فهرست مطالب

عنوان	صفحه
مقدمه	۵
فصل اول: تعاریف	۵
فصل دوم: بهداشت فردی	۷
ماده ۲: بهداشت فردی کارکنان مراکز	۷
ماده ۳: لباس و وسایل حفاظت فردی کارکنان مراکز	۸
ماده ۴: رفتار بهداشتی کارکنان مراکز	۹
ماده ۵: شستشوی دست ها در کارکنان مراکز	۱۰
ماده ۶: راهنمای شستشوی دست ها	۱۲
ماده ۷: استعمال دخانیات	۱۳
فصل سوم: بهداشت مواد غذایی	۱۳
ماده ۸: ویژگی های مواد غذایی	۱۳
ماده ۹: مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود (صنعتی)	۱۴
ماده ۱۰: مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول شناسه نظارت	۱۴
ماده ۱۱: مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی سنتی	۱۵
ماده ۱۲: بهداشت گوشت	۱۵
ماده ۱۳: بهداشت تخم مرغ	۱۸
ماده ۱۴: بهداشت نمک ، روغن و نان	۱۸
ماده ۱۵: بهداشت یخ	۲۰
۱-۱۵- کیفیت یخ	۲۰
۲-۱۵- بهداشت یخ در مراکز تولید و عرضه یخ	۲۰
۳-۱۵- بهداشت دستگاه های یخ ساز	۲۱
ماده ۱۶: مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ ها، طعم دهنده ها، شیرین کننده ها) و مواد تزئینی	۲۱
ماده ۱۷: بهداشت سبزیجات و صیفی جات	۲۲
ماده ۱۸: بهداشت مراکز سبزی خرد کنی	۲۲
ماده ۱۹: بهداشت میوه،آبمیوه و بستنی	۲۳

۲۳	 ماده ۲۰: بهداشت محصولات لبنی
۲۴	 ماده ۲۱: دما
۲۴	 ۲۱-۱- تامین زنجیره سرد برای مواد غذایی
۲۴	 ۲۱-۲- تامین زنجیره گرم برای مواد غذایی
۲۴	 ۲۱-۳- دمای پخت مواد غذایی
۲۵	 ۲۱-۴- سرد کردن مواد غذایی
۲۵	 ۲۱-۵- گرم کردن مجدد مواد غذایی
۲۵	 ۲۱-۶- نگهداری مواد غذایی در دمای سرد و انجماد
۲۸	 ماده ۲۲: خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد
۲۸	 ماده ۲۳: ارائه مواد غذایی در میزسلف سرویس
۲۹	 فصل چهارم: بهداشت ابزار و تجهیزات
۲۹	 ماده ۲۴: بهداشت یخچال، فریزر و سردخانه
۳۰	 ماده ۲۵: بهداشت ظروف و تجهیزات
۳۱	 ماده ۲۶: بهداشت ظروف یکبار مصرف
۳۲	 ماده ۲۷: بهداشت تخته برش
۳۲	 ماده ۲۸: بهداشت ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و میزهای کار
۳۳	 ماده ۲۹: بهداشت سینک دستشویی و ظرفشویی
۳۳	 ماده ۳۰: حمل و نقل مواد غذایی
۳۳	 ۳۰-۱- حمل و نقل مواد غذایی در داخل مراکز
۳۴	 ۳۰-۲- حمل و نقل مواد غذایی در خارج از مراکز
۳۴	 ۳۰-۳- حمل مواد غذایی با استفاده از خودروی مخصوص حمل مواد غذایی
۳۵	 ماده ۳۱: شستشو و گندزدایی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات مواد غذایی
۳۵	 ۳۱-۱- ایمنی کاربرد مواد گندزدا
۳۶	 ۳۱-۲- دستورعمل شستشوی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات
۳۸	 ماده ۳۲: بهداشت موسسات کرایه ظروف مواد غذایی
۳۸	 ماده ۳۳: جعبه کمک های اولیه
۳۹	 ماده ۳۴: خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی
۳۹	 فصل پنجم: بهداشت ساختمان
۳۹	 ماده ۳۵: نقشه ساختمان
۳۹	 ماده ۳۶: بهداشت آب

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir	آدرس وب سایت	۲	صفحه

- ماده ۳۷: بهداشت مخازن، متعلقات و تاسیسات آب ۴۰
- ماده ۳۸: فاضلاب ۴۱
- ماده ۳۹: مشخصات ساختمانی مراکز ۴۱
- ۳۹-۱- مشخصات دیوار محل طبخ مواد غذایی ۴۱
- ۳۹-۲- مشخصات دیوار محل فرآوری و بسته بندی مواد غذایی ۴۱
- ۳۹-۳- مشخصات دیوار محل عرضه محصولات خام دامی ۴۲
- ۳۹-۴- مشخصات دیوار سالن پذیرایی ۴۲
- ۳۹-۵- مشخصات دیوار مراکز عرضه مواد غذایی ۴۲
- ۳۹-۶- مشخصات دیوار انبار مواد غذایی ۴۲
- ۳۹-۷- مشخصات دیوار سردخانه مواد غذایی ۴۲
- ۳۹-۸- مشخصات کف محل طبخ مواد غذایی ۴۳
- ۳۹-۹- مشخصات کف محل فرآوری مواد غذایی ۴۳
- ۳۹-۱۰- مشخصات کف محل عرضه محصولات خام دامی ۴۳
- ۳۹-۱۱- مشخصات کف سالن پذیرایی ۴۳
- ۳۹-۱۲- مشخصات کف انبار مواد غذایی ۴۴
- ۳۹-۱۳- مشخصات کف سردخانه مواد غذایی ۴۴
- ۳۹-۱۴- مشخصات کف مراکز عرضه مواد غذایی ۴۴
- ۳۹-۱۵- مشخصات سقف محل طبخ مواد غذایی ۴۵
- ۳۹-۱۶- مشخصات سقف محل فرآوری مواد غذایی ۴۵
- ۳۹-۱۷- مشخصات سقف محل عرضه محصولات خام دامی ۴۵
- ۳۹-۱۸- مشخصات سقف سالن پذیرایی ۴۵
- ۳۹-۱۹- مشخصات سقف انبار مواد غذایی ۴۶
- ۳۹-۲۰- مشخصات سقف سردخانه مواد غذایی ۴۶
- ۳۹-۲۱- مشخصات سقف مراکز عرضه مواد غذایی ۴۶
- ماده ۴۰: رستوران در فضای باز ۴۶
- ماده ۴۱: تهویه ۴۷
- ماده ۴۲: دما و رطوبت ۴۷
- ماده ۴۳: شدت روشنایی ۴۸
- ماده ۴۴: صدا ۴۸
- ماده ۴۵: مشخصات در و پنجره مراکز ۴۸

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		۳	صفحه

- ماده ۴۶: سرویس های بهداشتی..... ۴۸
- ماده ۴۷: پسماند..... ۴۹
- ماده ۴۸: کنترل حشرات و جوندگان..... ۵۰
- ماده ۴۹: ایمنی ۵۰
- ماده ۵۰: تلفن رسیدگی به شکایات..... ۵۱
- ماده ۵۱: اطلاع رسانی آخرین وضعیت بهداشتی رستوران..... ۵۱
- ماده ۵۲: کاربرد سیستم HACCP در مواد غذایی..... ۵۲
- ماده ۵۳: نمونه برداری از مواد خوردنی و آشامیدنی توسط بازرس..... ۵۳
- ماده ۵۴: بازرسی از مراکز..... ۵۴
- ۵۴-۱: تجهیزات همراه بازرس با توجه به نوع بازرسی..... ۵۴
- ۵۴-۲: تعهدات بازرس در هنگام بازرسی..... ۵۵

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادره از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir آدرس وب سایت		۴	صفحه

دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی

مقدمه

در راستای اجرای ماده ۱۳ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ابلاغ شده مورخ ۹۲/۳/۱۸ توسط مقام محترم وزارت، بدین وسیله دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه نظارت بر بهداشت مراکز مذکور و تکمیل چک لیست های مربوطه بر اساس این دستور عمل اقدام نمایند.

فصل اول: تعاریف

ماده ۱: در این دستور عمل اصطلاحات ذیل در معانی مربوطه به کار می روند.

۱-۱- بهداشت فردی: رعایت دستورات و عادات بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادات غیر بهداشتی که باعث می شود، فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن ها مبتلا نشود.

۱-۲- بهداشت مواد غذایی: رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل تولید، فرآوری، نگهداری، حمل و نقل و عرضه می باشد تا ماده غذایی سالم و با کیفیت مطلوب به دست مصرف کنندگان برسد.

۱-۳- مواد غذایی بالقوه خطرناک (کنترل زمان / دما برای حفظ ایمنی مواد غذایی): مواد غذایی که برای حفظ ایمنی و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها و تولید سم ناشی از آن ها نیاز به کنترل زمان و دما دارند. این مواد مشتمل است بر موادی که در تمام یا بخشی از آن شیر یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی، یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر که قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا یا مولد سم باشند وجود دارد. غذاهایی که pH آن ۴/۶ یا پایین تر و دارای فعالیت آبی ۰/۸۵ یا کمتر هستند مشمول این دسته از مواد غذایی نمی شوند.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۵	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۴-۱- شناسه نظارت: شماره ای مرکب از کد دانشگاه مربوطه و ارقام شمارش واحد که جهت شناسایی به واحد تولید و بسته بندی پس از اجرای ضوابط فنی و بهداشتی مربوطه و تکمیل مدارک لازم اختصاص داده می شود.

۵-۱- دست اندرکار مواد غذایی: هر شخصی که به طور مستقیم با مواد غذایی بسته بندی نشده، تجهیزات، ظروف، لوازم یا سطوح در تماس مستقیم با مواد غذایی آماده مصرف ارتباط دارد.

۶-۱- خود کنترلی بهداشتی: کنترل و پایش مداوم مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی و یا ارائه دهنده خدمات در زمینه کنترل موارد بحرانی و غیر بحرانی و انطباق شرایط بهداشتی واحد خود با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد.

۷-۱- خود اظهاری بهداشتی: اظهار مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی یا ارائه دهنده خدمات در فواصل بازرسی بهداشتی مبنی بر انطباق محل، کالا و خدمات ارائه شده با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد که از طریق تهیه و تنظیم اظهار نامه و ارائه آن به مسئول بهداشت محل صورت می گیرد.

۸-۱- سامانه: سامانه جامع مدیریت بازرسی مرکز سلامت محیط و کار.

۹-۱- وزارت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه

۱۰-۱- مراکز: مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی.

۱۱-۱- مواد غذایی آماده مصرف: مواد غذایی که بعد از تهیه و آماده سازی هیچ گونه فرایند اضافی دیگری (نظیر طبخ، شستشو، حرارت، سرمایش) به منظور دستیابی به ایمنی بیشتر مواد غذایی بر روی آن انجام نمی گردد و آماده خوردن است.

۱۲-۱- آیین نامه اجرایی: آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۶	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

فصل دوم: بهداشت فردی

ماده ۲: بهداشت فردی کارکنان مراکز

۱-۲- همه کارکنان مشمول اعم از دائم، موقت، پاره وقت و فصلی یا افرادی که تازه استخدام شده اند قبل از شروع به کار باید کارت بهداشت و نیز گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی آموزشگاه بهداشت اصناف را دریافت نمایند.

۲-۲- چنانچه همه کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت یا گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی نباشند به عنوان نقص بهداشتی تلقی می گردد.

تبصره: اشخاصی مانند صندوق دار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آن که با مواد غذایی ارتباط مستقیم ندارند از شمول بند ۱-۲ ماده ۲ مستثنی هستند.

۳-۲- به همراه داشتن کارت بهداشت معتبر و گواهینامه معتبر آموزشگاه بهداشت اصناف در همه زمان های فعالیت برای همه کارکنان مشمول الزامی است.

۴-۲- کارت بهداشتی و گواهینامه دوره آموزشی صادره باید دارای کد رهگیری معتبر در سامانه باشد.

۵-۲- ضوابط صدور کارت بهداشت و گواهینامه دوره آموزشی و مدت اعتبار آن باید مطابق دستورعمل وزارت باشد. کارکنان موظف هستند پس از انقضای مدت اعتبار نسبت به تمدید آن اقدام نمایند.

۶-۲- کارکنان دست اندر کار مواد غذایی چنانچه مبتلا به یک بیماری مسری باشند فقط پس از درمان و رفع علائم و با گواهی سلامت از پزشک می توانند مشغول به کار شوند.

۷-۲- کارکنان دست اندر کار مواد غذایی در صورتی که مبتلا به بیماری هایی با علائمی نظیر عطسه، سرفه، یا آب ریزش بینی مزمن گردند، به گونه ای که باعث تخلیه ترشحات از چشم، بینی یا دهان شود، نباید در معرض تماس مستقیم با افراد حساس (نظیر بیماران، کودکان، سالمندان) یا مواد غذایی، تجهیزات تمیز، ظروف یا سطوحی که به طور مستقیم با مواد غذایی در ارتباط است قرار گیرند.

۸-۲- چنانچه در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی علائم زیر مشاهده گردد باید اقدامات احتیاطی در نظر گرفته شود:

۱-۸-۲- اسهال و استفراغ: توقف کار و ترک محیط کار تا ۲۴ ساعت پس از پایان علائم.

۲-۸-۲- زردی: توقف کار و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت از پزشک می باشد.

۳-۸-۲- تب و گلودرد: برای فرد مورد نظر محدودیت کار با مواد غذایی در نظر گرفته شود به نحوی که ارتباط مستقیم با مواد غذایی یا سطوحی که مواد غذایی با آن در ارتباط است متوقف گردد و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت از پزشک می باشد. ولی چنانچه فرد در محل هایی که افراد حساس وجود

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۷	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

دارد مانند بیمارستان ها، مهدکودک ها، خانه سالمندان مشغول به کار است برای فرد ممنوعیت کار با مواد غذایی در نظر گرفته شود و کار به طور کامل متوقف گردد و شروع مجدد به کار نیاز به گواهی سلامت از پزشک دارد.

۲-۸-۴- جوش، زخم باز یا سوختگی بر روی دست و میچ ها: چنانچه بر روی دست سوختگی، ضایعات چرکین مانند جوش یا زخم وجود دارد که امکان پوشش کامل آن با دستکش نیست کار متوقف گردد.

ماده ۳: لباس و وسایل حفاظت فردی کارکنان مراکز

۳-۱- کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هنگام کار باید از روپوش تمیز با رنگ روشن (غیر تیره) متناسب با نوع کار استفاده نمایند.

۳-۲- روپوش کار باید بدون لک و پارگی باشد و به طور منظم شسته شود.

۳-۳- لباس کار سایر کارکنان باید تمیز و بدون لک و پارگی باشد (استفاده از لباس های سنتی و معمولی در سایر کارکنان بلامانع است).

۳-۴- استفاده از کلاه در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی الزامی است.

۳-۵- در صورتی که احتمال آلودگی با خون یا سایر آلودگی ها وجود دارد مانند (تمیز کردن و خرد کردن گوشت و امثال آن در گوشت فروشی ها) باید از پیش بند ضد آب و چکمه استفاده گردد.

۳-۶- کارکنان دست اندرکار مواد غذایی موظف هستند پس از تغییر فعالیت یا اتمام کار لباس کار خود را تعویض نمایند.

۳-۷- کارکنان دست اندر کار مواد غذایی باید هنگام توقف فعالیت و در زمان استراحت یا استفاده از توالت روپوش خود را تعویض نمایند.

۳-۸- موی سر کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ترجیحا کوتاه باشد، در غیر اینصورت باید موها در پشت سر بسته و کاملا در زیر کلاه پوشیده گردد همچنین موها باید به طور مرتب شسته شود.

۳-۹- کارکنان در صورت استحمام در محل کار موظف به داشتن وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشند.

۳-۱۰- کارکنان باید دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی باشند.

۳-۱۱- تماس مستقیم دست با مواد غذایی آماده مصرف مجاز نمی باشد و در صورت لزوم باید از وسایل مناسب نظیر دستکش یکبار مصرف، انبرک، کاردک، قاشق و وسایل توزیع مواد غذایی استفاده گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۸	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۳-۱۲- در صورتی که در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی از دستکش یکبار مصرف استفاده می گردد رعایت موارد زیر الزامی است:

- ۳-۱۲-۱- قبل از پوشیدن دستکش و بعد از تعویض دستکش دست ها با آب و صابون شسته شود.
- ۳-۱۲-۲- از دستکش برای یک فعالیت استفاده گردد و هنگام تغییر فعالیت دستکش ها تعویض گردد.
- ۳-۱۲-۳- بین تماس دست با مواد خام و پخته دستکش ها تعویض گردد.
- ۳-۱۲-۴- هنگام آلودگی، دستکش های یکبار مصرف تعویض گردد و از شستشو و استفاده مجدد از دستکش خودداری گردد.

ماده ۴: رفتار بهداشتی کارکنان مراکز

- ۴-۱- خوردن و آشامیدن در محل آماده سازی مواد غذایی یا سطوحی که مواد غذایی به طور مستقیم با آن در ارتباط است ممنوع می باشد.
- ۴-۲- کارکنان باید از عطسه، سرفه و نیز فوت کردن بر روی مواد غذایی که بدون پوشش است یا سطوحی که به طور مستقیم با مواد غذایی در ارتباط است خودداری نمایند و هنگام عطسه و سرفه از دستمال استفاده نمایند.
- ۴-۳- کارکنان باید از ریختن آب دهان و بینی در محیط کار خودداری کرده و اخلاط بینی و سینه را با دستمال کاغذی گرفته در سطل آشغال سرپوش دار بریزند.
- ۴-۴- مصرف سیگار، قلیان و نیز آماده سازی آن در کلیه مراکز ممنوع می باشد.
- ۴-۵- کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری را ندارند.
- ۴-۶- استفاده از لاک، ناخن مصنوعی در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ممنوع می باشد.
- ۴-۷- کارکنان دست اندرکار مواد غذایی باید همواره ناخن های خود را کوتاه کنند تا از تجمع آلودگی در زیر آن ها جلوگیری گردد.
- ۴-۸- استفاده از جواهرات و زیورآلات در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ممنوع است، ولی حلقه ساده ازدواج مستثنی می باشد.
- ۴-۹- در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی در صورتی که محل های قابل رویت بدن از جمله دست و آرنج دارای بریدگی یا زخم باشد باید با یک باند ضد آب کاملاً پوشیده شود و نوار زخم یا باند به رنگ روشن باشد به طوری که اگر در حین کار از دست خارج گردد کاملاً قابل رویت باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۹	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۴-۱۰- در صورتی که در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی زخم یا بریدگی بر روی دست یا مچ باشد باید با یک نوار یا باند ضد آب کاملاً پوشیده شود و از دستکش یکبار مصرف استفاده گردد.
- ۴-۱۱- در صورتی که در کارکنان دست اندر کار مواد غذایی بر روی دست بریدگی، سوختگی، تاول یا جوش های چرکین وجود دارد و امکان پوشیدن کامل آن وجود ندارد باید کار در قسمت تهیه، حمل و نقل و سرو کردن و نیز سطحی که مواد غذایی به طور مستقیم با آن در ارتباط است متوقف گردد.
- ۴-۱۲- توصیه می گردد کارکنان دست اندر کار مواد غذایی هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
- ۴-۱۳- به منظور رعایت و حفظ بهداشت چشم کارکنان باید از خیره شدن به نور خورشید، نورافکن و سایر منابع قوی نور خودداری کرده، همچنین برای مدت طولانی به کار مشخصی خیره نشده و در موارد ضروری از عینک استفاده کنند.
- ۴-۱۴- ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی ممنوع می باشد.
- تبصره:** حضور بازرس، مدیر، مالک یا متصدی با رعایت موازین بهداشتی بلامانع است.

ماده ۵: شستشوی دست ها در کارکنان مراکز

- ۵-۱- کارکنان باید در موارد زیر دست ها را مطابق راهنمای شستشوی دست با آب و صابون مایع بشویند:
- ۵-۱-۱- هنگام رویت آلودگی بر روی دست.
 - ۵-۱-۲- پس از دست زدن به تجهیزات یا ظروف کثیف.
 - ۵-۱-۳- قبل از شروع کار.
 - ۵-۱-۴- بعد از دست زدن به مواد غذایی خام از قبیل گوشت، سبزیجات و امثال آن.
 - ۵-۱-۵- بین کار کردن با مواد غذایی خام و کار کردن با مواد غذایی آماده مصرف.
 - ۵-۱-۶- در طی آماده سازی مواد غذایی (در صورت وقفه و انجام فعالیت دیگر نظیر پاک کردن سطوح و تماس با آلودگی).
 - ۵-۱-۷- بعد از خوردن و آشامیدن.
 - ۵-۱-۸- پس از استفاده از توالت.
 - ۵-۱-۹- بعد از عطسه و سرفه و استفاده از دستمال یکبار مصرف.
 - ۵-۱-۱۰- دست زدن به بینی، گوش، دهان، موها و یا سایر قسمت های بدن.
 - ۵-۱-۱۱- بعد از استراحت، مصرف سیگار، قلیان و موارد مشابه.
 - ۵-۱-۱۲- بعد از حمل پسماند.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱۰	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۵-۱-۱۳- قبل از پوشیدن دستکش و هنگام تعویض دستکش ها.

۵-۲- در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی نباید استفاده از محلول های ضد عفونی کننده با پایه الکلی جایگزین شستشوی دست ها گردد.

۵-۳- در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی چنانچه پس از شستشوی دست از محلول های ضد عفونی کننده با پایه الکلی استفاده می گردد نباید دست به طور مستقیم با مواد غذایی و یا سطوحی که به طور مستقیم با مواد غذایی در ارتباط است تماس داشته باشد و باید از دستکش استفاده گردد.

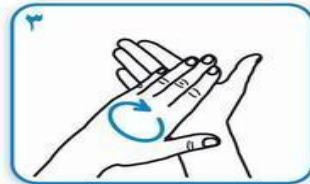
بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادره از
آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		۱۱	صفحه

ماده ۶: راهنمای شستشوی دست ها

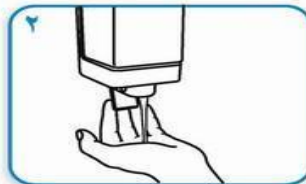
۶-۱- شستشوی دست ها باید مطابق دستورعمل و مطابق مراحل ذیل انجام گردد:

چطور دست ها را بشوئیم؟

مدت کل مراحل: ۴۰ تا ۶۰ ثانیه



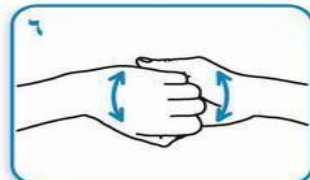
کف دست ها را به هم بمالید



صابون کافی برای پوشاندن سطح دستها بردارید



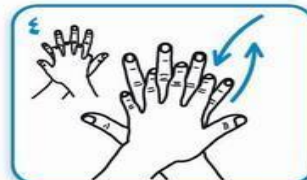
دستها را با آب خیس کنید



پشت انگشت ها را داخل کف دستها ببرید تا در هم قفل شوند



مالیدن کف دستها با انگشت های درهم



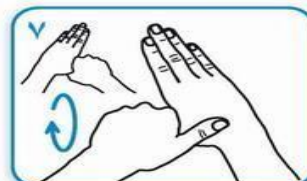
کف دست راست بر پشت دست چپ با انگشت های درهم و بالعکس



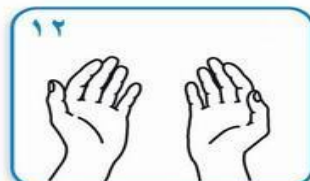
دستها را با آب شستشو دهید



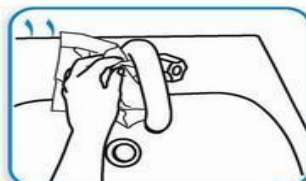
مالش های مدور و رفت و برگشتی با انگشتان بسته یک دست روی کف دست دیگر و بالعکس



مالش گردشی شست یک دست در داخل کف دست دیگر و بالعکس



اکنون دستهای شما کاملاً تمیز و مطمئن هستند



از همان دستمال برای تمیز کردن شیر آب استفاده کنید



با یک دستمال حوله ای بطور کامل خشک کنید

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir	آدرس وب سایت	۱۲	صفحه

- ۶-۲- چنانچه پروتز و یا اجزای مصنوعی در دست یا مچ ها وجود دارد باید کاملاً شسته شود.
- ۶-۳- شستشوی دست باید در سینک های مخصوص که برای شستشوی دست ها تعبیه شده است انجام گردد.
- ۶-۴- روش شستشوی دست باید به صورت مصور در محل نصب گردد. استفاده از سایر روش های اطلاع رسانی نیز بلامانع است.

ماده ۷: استعمال دخانیات

- ۷-۱- هرگونه عرضه و استعمال دخانیات (سیگار، قلیان و سایر مواد دخانی) و تبلیغات در مراکز ممنوع است.
- ۷-۲- فروش و عرضه دخانیات از سوی افراد فاقد پروانه فروش ممنوع است.
- ۷-۳- عرضه یا استعمال دخانیات بر اساس ماده ۳۶ آیین نامه اجرایی به عنوان تخلف در نظر گرفته می شود و باید با متخلف برخورد گردد.
- ۷-۴- ممنوعیت استعمال دخانیات باید با ابزار و تابلوهای مناسب، در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردد.

فصل سوم: بهداشت مواد غذایی

ماده ۸: ویژگی های مواد غذایی

- ۸-۱- باید سطح بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی پس از دریافت و خریداری و قبل از استفاده یا ذخیره سازی کاملاً تمیز گردد.
- ۸-۲- استفاده از مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی معیوب یا آلوده مجاز نمی باشد.
- ۸-۳- تغییر یا مخدوش نمودن تاریخ تولید، انقضاء و سایر مندرجات نشانه گذاری مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی شده ممنوع می باشد.
- ۸-۴- مواد مورد استفاده برای بسته بندی مواد غذایی باید از جنس مورد تایید و مخصوص مواد غذایی (Food Grade) باشد.
- ۸-۵- مواد تشکیل دهنده مواد غذایی بسته بندی شده باید با ترکیبات تشکیل دهنده که بر روی بسته بندی آن ماده غذایی درج شده است مطابقت داشته باشد و وجود هر ماده دیگری در آن به عنوان تلقب محسوب می گردد.
- ۸-۶- همه مواد غذایی از منابع معتبر و مجاز تهیه گردد.
- ۸-۷- مواد غذایی باید فاقد رنگ غیر طبیعی، بوی نامطبوع، کپک زدگی، آفت و حشرات باشد.
- ۸-۸- مواد غذایی آماده مصرف باید از مواد غذایی خام و شسته نشده جدا نگهداری گردد.
- ۸-۹- مواد غذایی که بصورت غیر بسته بندی عرضه می گردد باید در ظروف مناسب نگهداری شود.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱۳	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۸-۱۰- مواد غذایی که به صورت غیر بسته بندی عرضه می گردد و آماده مصرف می باشد (نظیر انواع مغز آجیل، میوه های خشک مانند برگ هلو، انجیر، قند، شکر، نبات، سبزیجات خشک و امثال آن) باید در ظروف مناسب و در دار یا دارای پوشش مناسب نگهداری گردد.

۸-۱۱- قرار دادن مواد خوردنی و آشامیدنی در معرض تابش مستقیم نور خورشید مجاز نمی باشد.

۸-۱۲- باید از تماس مواد غذایی اعم از بسته بندی و غیر بسته بندی با سطوح آلوده خودداری گردد.

۸-۱۳- مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی باید در شرایط مناسب طبق دستورعمل قید شده بر روی بسته بندی حمل و نگهداری گردد.

۸-۱۴- از تماس مستقیم مواد غذایی با کف زمین خودداری گردد و مواد غذایی بر روی قفسه یا پالت با ارتفاع حداقل ۱۵ سانتیمتر از کف زمین نگهداری گردد.

۸-۱۵- مواد غذایی خام حیوانی در مرحله حمل و نقل، نگهداری و آماده سازی باید از سایر مواد غذایی جدا نگهداری گردد (بجز در مواردی که این گروه از مواد غذایی به صورت فریز شده و دارای بسته بندی صنعتی باشد).

۸-۱۶- باید از قرار دادن مواد غذایی بدون پوشش در یخچال و فریزر خودداری گردد.

۸-۱۷- باید از نگهداری مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال خودداری گردد.

۸-۱۸- گوشت قرمز و سفید در سردخانه و یخچال باید جداگانه نگهداری گردد.

ماده ۹: مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود (صنعتی)

۹-۱- مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود باید دارای برچسب مشخصات مطابق استاندارد ملی شماره ۴۴۷۰ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی و دستورعمل سازمان غذا و داروی وزارت باشد.

۹-۲- برچسب مشخصات مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت باید در بردارنده نام محصول (نام تجاری)، نام و نشانی واحد تولیدی، تاریخ تولید و انقضاء، شرایط نگهداری، ترکیبات تشکیل دهنده و مجوزهای لازم باشد.

۹-۳- مواد غذایی بسته بندی وارداتی مشمول پروانه باید دارای پروانه ورود باشد.

ماده ۱۰: مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول شناسه نظارت

محصولاتی که مشمول شناسه نظارت می باشد باید دارای برچسب مشخصات شامل: نام و نشانی واحد تولیدی، شماره شناسه، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و شرایط نگهداری باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱۴	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۱۱: مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی سنتی

۱-۱۱- محصولات سنتی که مشمول شناسه و پروانه ساخت نمی باشند و به صورت کاملاً سنتی تهیه و عرضه می گردند از جمله لبنیاتی که به صورت سنتی تهیه می گردد باید دارای برچسب مشخصات از جمله نام واحد تولیدی، آدرس، تاریخ تولید، شرایط نگهداری و ترکیبات تشکیل دهنده باشد.

۱-۱۲- مراکزی که اقدام به تهیه لبنیات سنتی می نمایند علاوه بر رعایت بند (۱-۱۱) باید توصیه های بهداشتی مانند جوشاندن شیر (در صورت عرضه شیر خام) یا کشک و مدت زمان جوشاندن بر روی بسته بندی قید گردد.

ماده ۱۲: بهداشت گوشت

۱-۱۲- گوشت طیور

۱-۱-۱۲- حمل گوشت طیور تازه خنک شده، باید درون ظروف مناسب (سبدهای مشبک پایه دار با گنجایش حداکثر دو ردیف) انجام گردد.

۱-۲-۱-۲- یخ پوشانی مرغ یا استفاده از پودر یخ جهت حمل مرغ (داخل استانی/ خارج استانی) مجاز نمی باشد.

۱-۳-۱-۱۲- سردخانه نگهداری مرغ منجمد باید دارای برودت (۱۸-) درجه سلسیوس بوده و کارتن های حاوی مرغ منجمد در پالت به طور مناسب طوری چیده شود تا برودت سالن به تمامی بسته ها برسد.

۱-۴-۱-۱۲- اندرونه خوراکی مرغ باید در کشتارگاه های صنعتی طیور، بسته بندی شود و باز نمودن بسته ها و عرضه آن به شکل فله ممنوع می باشد.

۱-۵-۱-۱۲- حمل توام مرغ تازه با سایر فرآورده های خام دامی ممنوع می باشد.

۱-۶-۱-۱۲- در داخل بسته بندی گوشت مرغ تازه یا منجمد نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.

۱-۷-۱-۱۲- گوشت مرغ تازه یا منجمد باید در بسته های سالم، دست نخورده و دارای نشانه گذاری مربوطه برابر ضوابط عرضه گردد.

۱-۸-۱-۱۲- نباید از نایلون غیر شفاف جهت بسته بندی مرغ منجمد استفاده گردد.

۱-۹-۱-۱۲- فرآوری گوشت مرغ (قطعه قطعه کردن، تهیه جوجه کباب و امثال آن) در مراکز عرضه مجاز نمی باشد و فقط بنا به درخواست مشتری و در حضور آن بلامانع است.

تبصره: عرضه محصولات گوشتی فرآوری شده بسته بندی که دارای پروانه بهداشتی است بلامانع می باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱۵	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۱۲-۲- بهداشت گوشت قرمز

- ۱۲-۲-۱- تهیه گوشت چرخ کرده در مراکز عرضه باید بنا به درخواست مشتری و در حضور آن انجام گردد.
- تبصره: عرضه گوشت چرخ کرده بسته بندی که دارای پروانه بهداشتی است بلامانع می باشد.
- ۱۲-۲-۲- در داخل بسته بندی گوشت چرخ کرده قرمز (تازه/ منجمد) نباید آب یا خونابه وجود داشته باشد.
- ۱۲-۲-۳- گوشت باید دارای قوام و سفتی طبیعی خود بوده و نباید لزج و نرم باشد (نرم و لزج شدن گوشت از علائم فساد کلی گوشت است).
- ۱۲-۲-۴- بوی گوشت باید کاملاً طبیعی باشد و فاقد بوی غیر طبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن باشد.
- ۱۲-۲-۵- چربی گوشت باید سفت و به رنگ طبیعی بوده و فاقد بوی نامطبوع باشد.
- ۱۲-۲-۶- سطح گوشت باید دارای رطوبت طبیعی بوده و حالت خشک و چروکیده نداشته باشد.
- ۱۲-۲-۷- گوشت قرمز منجمد، پس از رفع انجماد باید قوام طبیعی خود را حفظ کرده و سطح آن لیز و لزج نباشد.
- ۱۲-۲-۸- نگهداری شقه و لاشه دام از جمله گاو، گوسفند و امثال آن در خارج از یخچال ممنوع می باشد.
- ۱۲-۲-۹- داخل بسته بندی گوشت منجمد باید فاقد مواد خارجی، خونابه یا آب منجمد شده باشد و به صورت کاملاً منجمد به دست مصرف کننده برسد.
- ۱۲-۲-۱۰- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری) و یا قارچ زدگی باشد.

۱۲-۳- گوشت ماهی، میگو و محصولات خوراکی دریایی

- ۱۲-۳-۱- گوشت ماهی شور در مقطع و برش عرضی باید رنگ طبیعی مخصوص به خود داشته باشد و بوی غیر طبیعی و نامطبوع نداشته باشد.
- ۱۲-۳-۲- گوشت ماهی شور نباید در اثر فشار و زیر مالش انگشتان بصورت خمیر در آید.
- ۱۲-۳-۳- در هنگام بریدن ماهی دودی باید گوشت آن دارای مقطع سفت، براق و رنگ طبیعی مخصوص داشته باشد و باله های سینه ای آن محکم و فاقد بوی نامطبوع باشد.
- ۱۲-۳-۴- میگوی سالم باید فاقد هر نوع بوی زننده و تغییر رنگ باشد (میگوی تازه دارای بویی ملایم و گوشتی با قوام است و پوسته یا گوشت آن فاقد حالت لیزی و لزجی است).
- ۱۲-۳-۵- میگوی تازه نباید هیچ گونه لکه یا نقطه سیاه بر روی پوسته یا گوشت آن دیده شود.
- ۱۲-۳-۶- گوشت ماهی سالم باید دارای حالت ارتجاعی باشد که با فشار انگشت نشانه بر روی عضلات پشتی اطراف ستون فقرات ماهی اثر فرو رفتگی ناشی از فشار انگشت بر روی عضلات باقی نماند.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱۶	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۱۲-۳-۷- آبشش ها در ماهی تازه و سالم باید قرمز روشن و بدون موکوس باشد.
- ۱۲-۳-۸- ماهی تازه باید فاقد هرگونه بوی نامطبوع و غیر طبیعی باشد(تشخیص بو از روی پوست بدن، داخل برانشی ها و داخل دهان انجام گیرد).
- ۱۲-۳-۹- در ماهی تازه و سالم باید چشم ها براق، محدب و کاملاً برآمده و با مردمک روشن و قرنیه شفاف باشد.
- ۱۲-۳-۱۰- محل عرضه آبزیان تازه باید مجهز به ویتترین هایی باشند که بتوانند در شرایط بهداشتی، آبزیان تازه را در کنار یخ عرضه نمایند(اگر چه امکان عرضه آبزیان تازه در ویتترین های یخچال دار که دمای آن بین صفر تا ۴ درجه سلسیوس می باشد نیز وجود دارد ولی توصیه می گردد آبزیان تازه در کنار یخ در ویتترین های بهداشتی عرضه گردد).
- ۱۲-۳-۱۱- چنانچه آبزیان تازه در کنار یخ در ویتترین های بهداشتی عرضه می گردند باید ترتیبی اتخاذ گردد که در تمامی مواقع میزان کافی پودر یخ در بین و اطراف آبری وجود داشته باشد.
- ۱۲-۳-۱۲- حداکثر مدت زمان نگهداری آبزیان تازه از زمان صید در کنار یخ ۷ روز می باشد (البته این زمان با توجه به نوع ماهی، شرایط نگهداری و امثال آن متفاوت است).
- ۱۲-۳-۱۳- آبزیانی که به صورت تازه و بسته بندی عرضه می شوند، بایستی دارای برچسب مشخصات باشند.
- ۱۲-۳-۱۴- آبزیانی که به صورت تازه و بدون هر گونه فرآوری عرضه می گردند می توانند بدون بسته بندی و برچسب عرضه گردند. این آبزیان بایستی حتماً مجاور پودر یخ کافی نگهداری گردند.
- ۱۲-۳-۱۵- عرضه ماهی فرآوری شده (قطعه بندی، فیله کردن و امثال آن) در محل عرضه قبل از رویت کامل ماهی توسط مشتری یا فرآوری قبلی ماهی در محل عرضه ممنوع است.
- ۱۲-۳-۱۶- یخ زدایی ماهی منجمد و عرضه آن به عنوان ماهی تازه ممنوع می باشد.
- ۱۲-۳-۱۷- در مراکز عرضه ماهی زنده باید کف تولید شده در سطح مخزن آب جدا گردد.
- ۱۲-۳-۱۸- در مراکز عرضه ماهی زنده، غذا دادن در داخل مخزن و در طول مدت نگهداری مجاز نمی باشد.
- ۱۲-۳-۱۹- در مراکز عرضه ماهی زنده، ادوات مخصوص صید باید در محل مناسب نگهداری گردد و از تماس با سطوح آلوده جلوگیری گردد.
- ۱۲-۳-۲۰- در مراکز عرضه ماهی زنده، ظروف مخصوص صید ماهی، باید دارای سطح صاف و قابل شستشو و گندزدایی بوده و مجرای خروج آب داشته باشد.
- ۱۲-۳-۲۱- در مراکز عرضه ماهی زنده عرضه و فروش ماهی تلف شده در داخل آب اکیداً ممنوع است. (آبشش ماهی تلف شده در آب رنگ پریده است).

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱۷	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۱۳: بهداشت تخم مرغ

۱۳-۱- بر روی بسته ها، شانه ها و یا کارتن های حاوی تخم مرغ های خوراکی، باید شماره پروانه بهداشتی واحد مرغداری علاوه بر نشانه های نوشته شده در استاندارد ملی شماره ۲۱۹، چاپ یا برجسب گذاری شود.

۱۳-۲- روی هر عدد تخم مرغ خوراکی باید نام یا علامت تجاری واحد تولیدی و تاریخ تولید (به روز، ماه و سال)، درج شود.

۱۳-۳- در سردخانه نباید موادی مانند پیاز، سیر، نارنج و پرتقال در نزدیکی و مجاورت تخم مرغ های خوراکی قرار گیرد (تخم مرغ نسبت به جذب بو حساس بوده و به آسانی بوهای مختلف را جذب می کند).

۱۳-۴- در ترابری تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های طولانی، مناطق گرمسیری و در فصول گرم سال، باید از وسایل نقلیه مجهز سردخانه دار، مانند: واگن های سردخانه دار قطار، کامیون های سردخانه دار (در دمای ۰ تا ۷ درجه سلسیوس)، استفاده شود.

۱۳-۵- در ترابری تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های کوتاه، می توان از کامیون یا وانت، استفاده نمود.

۱۳-۶- چنانچه تخم مرغ های خوراکی تازه پس از زمان تخم گذاری در مراکز عرضه و فروش مجاز این فرآورده توزیع گردد می توان آن ها را در دمای ۱۰ تا ۱۵ درجه سلسیوس و در رطوبت نسبی ۷۰ تا ۸۰ درصد، حداکثر برای مدت ۲ هفته نگهداری کرد. در غیر اینصورت چنانچه تخم مرغ بعد از ذخیره سازی در سردخانه بالای صفر به مراکز عرضه منتقل گردد باید در مراکز عرضه در دمای حداکثر ۷ درجه سلسیوس نگهداری شود.

۱۳-۷- استفاده از تخم مرغ های شکسته یا دارای ترک در مواد غذایی بخصوص مواد غذایی که نیاز به طبخ ندارد مانند خامه یا سس مورد استفاده برای سالاد ممنوع است.

۱۳-۸- چنانچه از تخم مرغ پاستوریزه استفاده می شود باید دارای پروانه معتبر باشد.

۱۳-۹- رنگ سفیده و زرده تخم مرغ پاستوریزه شده باید مطابق رنگ سفیده و زرده تخم مرغ فرآوری نشده باشد.

۱۳-۱۰- مشخصات تخم مرغ پاستوریزه باید با مشخصات مندرج در استاندارد ملی شماره ۱۳۲۴۸ مطابقت داشته باشد.

۱۳-۱۱- باید از قرار دادن تخم مرغ خام بر روی سطوحی که با مواد غذایی آماده خوردن در ارتباط است خودداری گردد.

ماده ۱۴: بهداشت نمک، روغن و نان

۱۴-۱- در طبخ غذا باید از روغن مناسب با نوع پخت غذا استفاده گردد و ویژگی های روغن مورد استفاده باید مطابق استاندارد ملی شماره ۹۱۳۱ باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱۸	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۱۴-۲- بیشینه مجموع اسید های چرب ترانس بر اساس اصلاحیه استاندارد ملی شماره ۹۱۳۱ باید حدود ۵ درصد باشد.
- ۱۴-۳- استفاده مکرر از روغن های مصرفی که تغییر رنگ داده و دارای پراکسید بالا می باشند ممنوع است.
- ۱۴-۴- برگرداندن روغنی که یکبار مصرف شده به ظرف روغن ممنوع است.
- ۱۴-۵- ظرف نگهداری روغن باید دارای در باشد.
- ۱۴-۶- نمک مصرفی جهت طبخ و فرآوری مواد غذایی باید تصفیه شده، خوراکی یدار، دارای پروانه ساخت یا ورود و دور از نور نگهداری گردد و باید با استاندارد ملی شماره ۲۶ مطابقت داشته باشد.
- ۱۴-۷- استفاده از سنگ نمک و نمک های تصفیه نشده فاقد پروانه ساخت یا ورود در تهیه مواد غذایی ممنوع است (استفاده از سنگ نمک و سایر فرم های نمک در مواد غذایی در صورتی که دارای پروانه ساخت باشد بلامانع است).
- ۱۴-۸- نان باید در محافظ مناسب قرار گیرد تا هنگام حمل و قبل از مصرف آلوده نگردد (چیدن نان های داغ بر روی هم و ذخیره سازی آن ایجاد کپک و فساد نان را تسریع می نماید).
- ۱۴-۹- نان باید فاقد هرگونه آثار کپک زدگی باشد.
- ۱۴-۱۰- نان باید فاقد مواد خارجی شامل سنگ، شن، بقایای حشرات، مو و امثال آن باشد.
- ۱۴-۱۱- استفاده از جوش شیرین و سایر افزودنی های غیر مجاز برای فرآوری نان در نانوائی یا سایر مراکز تهیه نان سنتی ممنوع می باشد.
- ۱۴-۱۲- در صورتی که از خمیر مایه مرطوب (تر) برای فرآوری نان استفاده می گردد باید در دمای ۱ تا ۵ درجه سلسیوس نگهداری گردد.
- ۱۴-۱۳- استفاده از سفید کننده های شیمیایی مانند بلانکت در تهیه نان ممنوع می باشد.
- ۱۴-۱۴- در صورت استفاده از شکر، روغن، سبوس، ادویه، سبزی های معطر و دانه های معطر، ویژگی آن ها باید با استانداردهای ملی مربوطه مطابقت داشته باشد.
- ۱۴-۱۵- نان می تواند به صورت باز یا در بسته بندی های مجاز مانند پلی پروپیلن، پلی اتیلن، سلفان، کاغذهای مناسب و مجاز، آلومینیوم فویل و کارتن بسته بندی شود. ویژگی های موارد فوق باید با استاندارد های ملی شماره ۳۱۱۵ و ۳۳۴۱ مطابقت داشته باشد.
- ۱۴-۱۶- خمیر مایه نان باید بدون آثار کپک زدگی بوده و نشانه ای از فساد یا تجزیه در آن نباشد.
- ۱۴-۱۷- خمیر مایه نان باید عاری از مواد خارجی باشد.
- ۱۴-۱۸- خمیر مایه خشک معمولاً به شکل پودر، دانه های ریز، ورقه ورقه یا حبه ریز می باشد و باید در دمای زیر ۲۵ درجه سلسیوس نگهداری گردد و پس از باز شدن بسته باید خمیر مایع در دمای یخچال نگهداری گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱۹	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۱۵: بهداشت یخ**۱۵-۱- کیفیت یخ**

۱۵-۱-۱- کیفیت یخی که به منظور خنک کردن آب شرب یا سایر نوشیدنی ها استفاده می شود در همه مراکز و اماکن باید مطابق استانداردهای ملی شماره ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ آب شرب باشد.

۱۵-۱-۲- کیفیت یخ یا پودر یخی که برای خنک نگه داشتن مواد غذایی از قبیل ماهی استفاده می شود باید مطابق استانداردهای ملی شماره ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ آب شرب باشد.

۱۵-۲- بهداشت یخ در مراکز تولید و عرضه یخ

۱۵-۲-۱- در کارخانجات تولید یخ، پرکن قالب ها، قالب ها و کلیه اتصالات، دستگاه برش و تجهیزات مرتبط با یخ باید از جنس استیل زنگ نزن یا پلیمر سنگین مناسب مواد غذایی بوده و قابل شستشو و گندزدایی باشد.

۱۵-۲-۲- در زمان خروج قالب از حوضچه آب نمک هیچ گونه تماسی بین یخ و آب نمک نباید برقرار گردد.

۱۵-۲-۳- انجام تمهیدات مناسب به منظور جلوگیری از ریختن روغن صنعتی روی قالب های یخ الزامی است.

۱۵-۲-۴- آب موجود در حوضچه دیفراست باید از مخزن ذخیره آب مصرفی قالب ها تامین گردد.

۱۵-۲-۵- توصیه می گردد یخ پس از تولید به صورت بسته بندی عرضه گردد و جنس ظروف بسته بندی باید

از پلی اتیلن با دانسیته بالا و مناسب برای مواد غذایی باشد. در صورتی که از سایر ظروف برای بسته بندی استفاده می گردد باید دارای پروانه ساخت یا ورود باشد.

۱۵-۲-۶- یخ های بسته بندی باید دارای وزن حداقل ۲۵ کیلوگرم بوده و دارای مشخصات مندرج بر روی بسته بندی باشد.

۱۵-۲-۷- در کارخانجات تولید یخ در صورتی که از مخزن جهت ذخیره آب استفاده می گردد باید جنس مخزن از پلی پروپیلن یا پلی اتیلن سنگین (مناسب برای مواد غذایی) یا سایر مواد مناسب برای مواد غذایی (Food grade) باشد و دور از نور آفتاب یا در محل مسقف نگهداری گردد.

۱۵-۲-۸- گاز مصرفی کمپرسورها باید غیر فرئونی و برابر ضوابط سازمان محیط زیست باشد و تاسیسات آن باید از سایر قسمت ها جدا باشد و مجهز به سیستم هشدار دهنده نشت گاز باشد.

۱۵-۲-۹- در مراکز عرضه یخ باید از واحد های تولیدی مجاز، یخ تهیه گردد.

۱۵-۲-۱۰- در مراکز عرضه یخ باید محل مناسب (در محفظه مخصوص) به دور از آلودگی برای نگهداری و عرضه یخ در نظر گرفته شود و از قرار دادن یخ بر روی زمین یا سطوح آلوده خودداری گردد.

۱۵-۲-۱۱- در مراکز عرضه یخ باید از تماس مستقیم دست با یخ خودداری گردد و برای حمل و عرضه از دستکش یا ابزار بهداشتی مناسب استفاده گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲۰	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۱۵-۳- بهداشت دستگاه های یخ ساز

۱۵-۳-۱- در صورتی که یخ در مراکز عرضه مواد غذایی که مجهز به دستگاه یخ ساز هستند تهیه می گردد باید کیفیت آن مطابق آب شرب باشد.

۱۵-۳-۲- در صورتی که از ماشین یخ ساز برای تهیه یخ استفاده می گردد ترجیحاً دستگاه به شیر آب متصل گردد.

۱۵-۳-۳- در دستگاه های یخ ساز، پساب حاصل از ذوب شدن یخ نباید مجدداً وارد مخزن یخ گردد و باز چرخش شود.

۱۵-۳-۴- استفاده از دستگاه های یخ ساز که نیاز به وسیله ای برای برداشتن یخ دارد توصیه نمی شود ولی در صورت استفاده از وسایلی نظیر انبرک یا قاشق و امثال آن برای برداشتن یخ، باید وسایل مذکور حداقل روزانه شستشو و گندزدایی گردد.

۱۵-۳-۵- در صورت استفاده از وسایلی نظیر قاشق یا انبرک و امثال آن برای برداشتن یخ از مخزن باید به گونه ای باشد که قاشق یا انبرک و امثال آن در داخل مخزن یخ شناور نگردد.

۱۵-۳-۶- ماشین های یخ ساز و محفظه یخ باید حداقل هر سه ماه یکبار طبق دستورعمل شرکت سازنده تمیز شود، که شامل پاکسازی، رفع جرم و گندزدایی می باشد.

۱۵-۳-۷- جنس ظروفی که برای قالب های یخ مورد استفاده قرار می گیرد باید از جنس ضد زنگ و ظروف مناسب برای مواد غذایی باشد.

۱۵-۳-۸- استفاده از بطری های آب معدنی و ظروف یکبار مصرف برای یخ زدن آب یا سایر مایعات خوراکی ممنوع است.

۱۵-۳-۹- در صورتی که یخ به عنوان یک محیط برای خنک کردن سطوح بیرونی مواد غذایی نظیر هندوانه، ماهی، مواد غذایی بسته بندی شده نظیر قوطی های محتوی نوشیدنی یا خنک کردن لوله های تجهیزات مورد استفاده قرار گیرد نمی توان از آن به عنوان یک ماده غذایی یا آشامیدنی استفاده نمود.

ماده ۱۶: مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ ها، طعم دهنده ها، شیرین کننده ها) و مواد

تزئینی

۱۶-۱- مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ ها و طعم دهنده ها، شیرین کننده ها) برای مصرف در مواد غذایی باید دارای پروانه ساخت به منظور استفاده در سطح عرضه باشد.

۱۶-۲- استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده و شیرین کننده های شیمیایی در سطح عرضه ممنوع است.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲۱	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۱۶-۳- استفاده از اشیاء تزئینی غیر مجاز و آلوده که در تماس مستقیم با مواد غذایی است ممنوع می باشد (استفاده از مواد و اشیاء تزئینی مناسب برای مواد غذایی (Food grade) بلامانع است.

ماده ۱۷: بهداشت سبزیجات و صیفی جات

۱۷-۱- سبزیجات، جوانه غلات و محصولات سالادی که به صورت خام مصرف می گردد باید قبل از مصرف به شیوه صحیح و مطابق دستور عمل سالم سازی گردند.

۱۷-۲- دستورعمل سالم سازی سبزیجات به شرح ذیل می باشد:

۱۷-۲-۱- **مرحله اول:** شستشو، سبزیجات به خوبی پاک و شستشو گردد تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.

۱۷-۲-۲- **مرحله دوم:** انگل زدایی، سبزیجات در یک ظرف ۵ لیتری آب حاوی مایع ظرف شویی (۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی به ازای هر لیتر آب) قرار داده شود و بعد از ۵ دقیقه به آرامی سبزیجات از ظرف خارج گردد و با آب شستشو داده شود.

۱۷-۲-۳- **مرحله سوم:** گندزدایی، یک گرم (نصف قاشق چایخوری) قاشق پودر پرکلرین (یا یک قاشق مرباخوری آب ژاول ۱۰ درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول ۵ درصد) در ۵ لیتر آب حل گردد و سبزیجات به مدت ۵ دقیقه در داخل محلول قرار داده شود.

۱۷-۲-۴- **مرحله چهارم:** شستشو با آب، سبزیجات گندزدایی شده مجدداً با آب سالم شسته شوند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا گردد.

۱۷-۳- در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزیجات استفاده می گردد باید این مواد دارای پروانه ساخت یا ورود بوده و گندزدایی سبزیجات مطابق دستورعمل شرکت سازنده انجام گردد.

۱۷-۴- سبزی و صیفی جاتی که بعد از طبخ مصرف می گردد باید قبل از طبخ به خوبی پاک و شستشو گردد و نیازی به گندزدایی نیست.

۱۷-۵- در صورتی که سبزیجات به صورت بسته بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می گردد باید سبزیجات بسته بندی دارای پروانه ساخت باشند در این صورت نیاز به سالم سازی سبزیجات نمی باشد.

ماده ۱۸: بهداشت مراکز سبزی خرد کنی

۱۸-۱- در مراکز سبزی خردکنی باید فرایند شستشو و گندزدایی سبزیجات و صیفی جات در محل انجام گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲۲	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۱۸-۲- در مراکز سبزی خرد کنی در صورت عرضه سبزیجاتی مانند سبزی کوکو، قورمه و امثال آن که نیاز به طبخ دارد و گندزدایی نمی گردد باید در خصوص عدم مصرف سبزیجات مذکور به صورت خام توسط متصدی به مشتری اطلاع رسانی گردد.

۱۸-۳- در مراکز سبزی خرد کنی باید تمهیدات لازم از جمله لگن های بزرگ متناسب با حجم سبزی برای شستشو و گندزدایی سبزیجات در نظر گرفته شود.

۱۸-۴- در مراکز سبزی خرد کنی باید فرایند خرد کردن سبزی در محل انجام پذیرد.

۱۸-۵- در مراکز سبزی خردکنی که اقدام به عرضه محصولات طبخ شده از قبیل سیر و پیاز و سبزیجات و صیفی جات سرخ شده می نمایند باید همه فرایند طبخ و عرضه در محل عرضه انجام گردد.

۱۸-۶- در صورتی که محصولات عرضه شده مانند سیر و پیاز سرخ شده دارای بسته بندی و پروانه ساخت یا شناسه نظارت باشد نیاز نیست که فرایند طبخ در محل عرضه انجام گردد.

ماده ۱۹: بهداشت میوه، آبمیوه و بستنی

۱۹-۱- میوه جات مصرفی باید قبل از استفاده کاملاً شستشو و گندزدایی گردند.

۱۹-۲- میوه های برش خورده و قطعه قطعه شده باید با پوشش مناسب یا در ظرف درپوش دار در دمای یخچال نگهداری گردد.

۱۹-۳- چنانچه در مراکز عرضه میوه از واکس برای افزایش ماندگاری میوه جات استفاده می گردد باید واکس مصرفی دارای پروانه ساخت یا ورود بوده و مناسب برای استفاده در صنایع غذایی باشد.

۱۹-۴- در مراکزی که میوه جات ارگانیک عرضه می شود باید محل نگهداری آن ها از سایر میوه جات جدا و دارای برچسب مشخصات محصول باشد.

۱۹-۵- در مراکزی که اقدام به تهیه آبمیوه های سنتی می نمایند (مانند آبمیوه فروشی ها) باید پس از تهیه آبمیوه بلافاصله مصرف گردد.

۱۹-۶- در مراکزی که اقدام به عرضه بستنی و آبمیوه می نمایند باید از شیر و خامه پاستوریزه برای تهیه بستنی یا آبمیوه (نظیر شیرموز) استفاده نمایند.

۱۹-۷- چنانچه واحد صنفی دارای دستگاه بستنی ساز است باید بعد از هر بار تخلیه کاملاً شستشو و گندزدایی گردد.

۱۹-۸- چنانچه واحد صنفی دارای دستگاه بستنی ساز است باید دستگاه در داخل واحد صنفی قرار گیرد.

ماده ۲۰: بهداشت محصولات لبنی

۲۰-۱- محصولات لبنی باید در ظروف یکبار مصرف مناسب عرضه گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲۳	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۲۰-۲- شیر خام مصرفی یا عرضه شده باید مورد تأیید باشد □ فاکتور یا تأییدیه دامپزشکی در محل موجود باشد.

۲۰-۳- در مراکز عرضه لبنیات سنتی باید اطلاعات لازم در خصوص شرایط نگهداری و نیز در صورت نیاز به جوشاندن بر روی محصول درج و به مشتری اطلاع رسانی گردد.

ماده ۲۱: دما

مواد غذایی بالقوه خطرناک نباید بیش از دو ساعت در محدوده دمای خطرناک (دمای بین ۵ تا ۶۰ درجه سلسیوس) نگهداری گردد و باید در دمای پایین تر از ۵ درجه سلسیوس یا در دمای بالاتر از ۶۰ درجه سلسیوس نگهداری گردد.

۲۱-۱- تامین زنجیره سرد برای مواد غذایی

باید اقدامات و تجهیزات لازم برای تامین زنجیره سرد و رسیدن به دمای پایین تر از ۵ درجه سلسیوس (از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد) فراهم گردد. تبصره: مواد غذایی که به صورت منجمد می باشد باید تا زمانی که به دست مصرف کننده می رسد (در مرحله حمل و نقل و ذخیره سازی) در دمای انجماد نگهداری گردد.

۲۱-۲- تامین زنجیره گرم برای مواد غذایی

باید اقدامات و تجهیزات لازم برای تامین زنجیره گرم و رسیدن به دمای بالاتر از ۶۰ درجه سلسیوس (از مرحله تولید تا زمانی که مواد خوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد) فراهم گردد.

۲۱-۳- دمای پخت مواد غذایی

۲۱-۳-۱- مواد غذایی خام حیوانی نظیر تخم مرغ، ماهی، گوشت قرمز، گوشت ماکیان و غذاهایی که حاوی مواد غذایی خام حیوانی می باشند و نیز سبزیجات و میوه جات جهت از بین رفتن میکروارگانیسم های بیماری زا باید در حین طبخ دما به تمام قسمت های مواد غذایی به طور یکنواخت برسد و شرایط دمایی به شرح ذیل رعایت گردد:

۲۱-۳-۲- دمای حداقل ۵۸ درجه سلسیوس در حین طبخ سبزیجات و میوه جات (در صورتی که به صورت پخته مصرف گردد).

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir آدرس وب سایت		۲۴	صفحه

۲۱-۳-۳- دمای حداقل ۶۳ درجه سلسیوس یا بالاتر در حین طبخ تخم مرغ به مدت ۱۵ ثانیه (در صورتی که بلافاصله سرو گردد).

۲۱-۳-۴- دمای حداقل ۶۸ درجه سلسیوس مدت ۱۵ ثانیه در حین طبخ گوشت، ماهی و هر نوع مواد غذایی که با این نوع فرآورده های گوشتی مخلوط شده اند.

۲۱-۳-۵- دمای حداقل ۷۴ درجه سلسیوس یا بیشتر به مدت ۱۵ ثانیه در حین طبخ گوشت ماکیان، ماهی و مرغ شکم پر یا حاوی ادویه و چاشنی ها، همچنین انواع گوشت حاوی ادویه جات و چاشنی ها.

۲۱-۴- سرد کردن مواد غذایی

غذا باید طی مدت دو ساعت یا کمتر، از دمای ۶۰ به ۲۱ درجه سلسیوس و سپس در مدت ۲ ساعت در یخچال، فریزر یا سردخانه از دمای ۲۱ به ۵ درجه سلسیوس یا کمتر سرد شود.

۲۱-۵- گرم کردن مجدد مواد غذایی

۲۱-۵-۱- مخلوط کردن مواد غذایی مانده و تغییر کیفیت داده با غذای تازه ممنوع است.

۲۱-۵-۲- برای گرم کردن مجدد مواد غذایی باید دمای ماده غذایی حداقل به دمای ۷۴ درجه سلسیوس با زمان ۱۵ ثانیه برسد.

۲۱-۵-۳- در صورت استفاده از ماکروویو باید دما در تمام قسمت های مواد غذایی به ۷۴ درجه سلسیوس به مدت حداقل ۲ دقیقه برسد.

۲۱-۵-۴- آماده سازی مواد غذایی در ماکروویو به شرح زیر می باشد:

۲۱-۵-۵- به منظور توزیع گرما در همه قسمت های مواد غذایی باید ظرف ماده غذایی در ماکروویو در حال چرخش باشد.

۲۱-۵-۶- برای حفظ رطوبت در ظرف حین پخت بسته باشد.

۲۱-۵-۷- حداقل دما در همه قسمت های مواد غذایی به ۷۴ درجه سلسیوس برسد.

۲۱-۵-۸- بعد از اتمام پخت غذا به منظور ایجاد تعادل گرمایی در ظرف به مدت ۲ دقیقه بسته بماند.

۲۱-۵-۹- برای طبخ و گرم کردن مواد غذایی در ماکروویو باید از ظروف مخصوص که دارای مجوز استفاده در ماکروویو است استفاده گردد.

۲۱-۶- نگهداری مواد غذایی در دمای سرد و انجماد

۲۱-۶-۱- مواد غذایی منجمد شده را باید در دمای صفر درجه سلسیوس یا کمتر نگهداری نمود.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲۵	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۲۱-۶-۲- فریزرها و سردخانه های ویژه نگهداری فرآورده های پروتئینی با منشا دامی (گوشت، مرغ و ماهی) باید قادر به تامین دمای منفی (۱۸-) تا (۲۴-) درجه سلسیوس باشد.
- ۲۱-۶-۳- دمای یخچال باید بین صفر تا ۴ درجه سلسیوس باشد.
- ۲۱-۶-۴- بازرس در هنگام بازرسی علاوه بر کنترل دمای یخچال و فریزر و سردخانه باید توسط دماسنج های سطحی و عمقی دمای محصول را نیز اندازه گیری نماید.
- ۲۱-۶-۵- یخچال، فریزر و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد در غیر اینصورت باید توسط دماسنج پرتابل به صورت منظم کنترل گردد.
- ۲۱-۶-۶- دماسنج هایی که جهت اندازه گیری دمای هوای واحدهای سردکننده یا یخچال ها استفاده می شود بایستی در ارتفاع بالاتر از یک سوم ارتفاع واحد یا یخچال نصب گردد.
- ۲۱-۶-۷- دماسنج هایی که جهت اندازه گیری دمای هوای واحد های ذخیره سازی مواد غذایی گرم استفاده می شود، باید در ارتفاع پائین تر از یک سوم واحد ذخیره سازی نصب گردد.
- ۲۱-۶-۸- برای انجماد بهتر مواد غذایی لازم است که گوشت و مرغ در قطعات کوچکتر بسته بندی و منجمد گردد.
- ۲۱-۶-۹- باید از قرار دادن مواد غذایی بدون پوشش در یخچال و فریزر خودداری گردد.
- ۲۱-۶-۱۰- باید از نگهداری مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال خودداری گردد.
- ۲۱-۶-۱۱- گوشت های قرمز و سفید در سردخانه و یخچال باید جداگانه نگهداری گردد.
- ۲۱-۶-۱۲- یخچال و فریزر ها باید دارای فضای کافی باشد و چرخش هوای سرد بین محصولات به خوبی انجام گردد.
- ۲۱-۶-۱۳- محصولات پروتئینی مانند سوسیس و کالباس چنانچه برش داده شود و بسته بندی باز گردد قبل از نگهداری در یخچال باید در یک پوشش مناسب قرار داده شود.
- ۲۱-۶-۱۴- باید تاریخ ورود مواد به یخچال، فریزر و سردخانه درج شده و مصرف آن ها بر اساس ترتیب تاریخ انقضاء باشد.

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادره از
آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		۲۶	صفحه

۲۱-۶-۱۵- مدت زمان نگهداری مواد غذایی در یخچال، فریزر یا سردخانه به شرح ذیل می باشد:

ردیف	نام ماده غذایی	دمای یخچال (۰-۴)	دمای فریزر (۱۸-)
۱	گوشت کامل طیور مانند مرغ، بوقلمون، غاز	۲-۳ روز	۱۲ ماه
۲	گوشت کامل اردک	۲-۳ روز	۶ ماه
۳	قطعات طیور مانند مرغ، بوقلمون، غاز	۲-۳ روز	۹ ماه
۴	ماهی درسته	۳-۵ روز (با یخ پوشانی کامل یا دمای ۰-۲ درجه سلسیوس)	ماهی چرب ^۱ ۵-۶ ماه ماهی کم چرب ^۲ ۸-۹ ماه
۵	ماهی درسته دودی (با بسته بندی)	۵ ماه	-
۶	ماهی درسته نمک سود (بدن بسته بندی)	در دمای ۱۰-۵ درجه سلسیوس ۱۰ ماه	-
۷	ماهی شکم خالی، فیله و یا استیک	۳ روز	ماهی چرب ۶ ماه ماهی کم چرب ۱۰-۹ ماه
۸	لاشه کامل گاو	۵ روز	با لفاف پیچی ۱۲ ماه
۹	قطعه های گوشت گاو	۳ روز	۱۲-۱۰ ماه
۱۰	لاشه درسته گوسفند و بز	۳ روز	با لفاف پیچی ۹ ماه
۱۱	قطعه های گوشت گوسفند و بز	۳ روز	۹ ماه

۱- مانند انواع ساردین و قزل آلا.

۲- مانند سفره ماهی، حلوا، کفشک ماهی، ماهی سفید، سیم، شیرماهی، سنگسر.

* چنانچه محصولات گوشتی به صورت بسته بندی خریداری گردد باید مطابق با تاریخ تولید و انقضای مندرج بر روی بسته بندی عمل شود.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲۷	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۲۲: خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد

۲۲-۱- برای یخ زدایی مواد غذایی با توجه به شرایط مرکز می توان از روش های ذیل نمود:

۲۲-۲- نگهداری ماده غذایی منجمد در دمای یخچال و در دمای ۵ درجه سلسیوس یا پایین تر تا ذوب شدن یخ.

۲۲-۳- مستغرق کردن ماده غذایی منجمد در آب (در صورتی که دمای آب ۲۱ درجه سلسیوس یا پایین تر باشد، ماده غذایی باید در کیسه های پلاستیکی که نشی نداشته باشد قرار داده شود و دما در قسمت های ذوب شده به بالای ۵ درجه سلسیوس نرسد و مواد غذایی بلافاصله بعد از یخ زدایی پخته شود).

۲۲-۴- یخ زدایی ماده غذایی منجمد در ماکروویو (بعد از یخ زدایی ماده غذایی در ماکروویو بلافاصله باید ماده غذایی پخته شود).

ماده ۲۳: ارائه مواد غذایی در میز سلف سرویس

۲۳-۱- در تمام مدت ارائه خدمات از طریق میز سلف سرویس باید نظارت کامل توسط کارکنان جهت جلوگیری از آلودگی مواد غذایی توسط مشتریان وجود داشته باشد.

۲۳-۲- از مخلوط کردن مواد غذایی تازه با باقیمانده مواد غذایی موجود در میز سلف سرویس خودداری گردد.

۲۳-۳- مواد غذایی باقیمانده در میز سلف سرویس باید دور ریخته شود و به همین منظور باید حجم مواد غذایی ارائه شده در میز سلف سرویس در حداقل باشد.

۲۳-۴- جهت جلوگیری از آلودگی مواد غذایی موجود در میز سلف سرویس توسط حشرات، گرد و غبار یا عطسه و سرفه باید تمام مواد غذایی دارای محافظ باشد. چند نمونه از محافظ غذا در میز سلف سرویس نشان داده شده است.



تبصره: در صورت رعایت موازین بهداشتی استفاده از سایر اشکال و روش ها برای محافظت از غذا بلامانع است.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲۸	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۲۳-۵- برای برداشتن مواد غذایی از میز سلف سرویس باید انبرک، کارد، چنگال و یا قاشق مخصوص وجود داشته باشد و استفاده از وسایل مورد استفاده در میز مشتری برای کشیدن غذا از میز سلف سرویس ممنوع می باشد (استفاده از نوشیدنی ها مستثنی می باشد).

۲۳-۶- هنگام برداشتن مواد غذایی توسط مشتریان باید تمهیدات لازم برای عدم شناورسازی قاشق یا انبرک در داخل مواد غذایی در نظر گرفته شود.

۲۳-۷- دمای مواد غذایی باید در میز سلف سرویس رعایت گردد. باید مواد غذایی بالقوه خطرناک در دمای پایین تر از ۵ درجه سلسیوس یا بالاتر از ۶۰ درجه سلسیوس نگهداری گردد. در غیر اینصورت باید مواد غذایی کمتر از دو ساعت در میز سلف سرویس سرو گردد.

فصل چهارم: بهداشت ابزار و تجهیزات

ماده ۲۴: بهداشت یخچال، فریزر و سردخانه

۲۴-۱- سردخانه، یخچال و فریزر باید مجهز به دماسنج سالم باشند (در یخچال های فاقد دماسنج، باید از دماسنج پرتابل برای کنترل دوره ای دما استفاده گردد).

۲۴-۲- کلیه یخچال ها و فریزرها باید سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع باشد.

۲۴-۳- یخچال های ویتیرینی باید دارای دماسنج های سالم که حباب آن روی قشر بالایی کالا قرار گرفته و با آن در تماس است باشد تا کنترل دما میسر گردد.

۲۴-۴- فریزرها باید قادر به حفظ دمای (۱۸-) تا (۲۴-) درجه سلسیوس یا پایین تر باشند در مراکز عرضه محصولات غذایی مانند گوشت فروشی و ماهی و امثال آن (به طور کلی با در نظر گرفتن نوسانات دما طی مدت فروش که با مقادیر کم قابل چشم پوشی است) این دما نباید جز در مورد طبقه بالای فریزر از (۱۵-) درجه سلسیوس بالاتر رود.

۲۴-۵- یخچال های ویتیرینی برای نگهداری کوتاه مدت کالاهای منجمد طراحی شده اند و محصولات منجمد مانند ماهی نباید مدت زیادی در این یخچال ها نگهداری گردد. در صورت نیاز به نگهداری طولانی باید از فریزر یا سردخانه استفاده شود.

۲۴-۶- محصولات گوشتی خام مانند ماهی و میگو که غیر منجمد یا تا حدودی رفع انجماد شده را نباید برای انجماد کردن در یخچال ویتیرینی گذاشت این دستگاه ها فاقد توان لازم جهت انجماد هستند.

۲۴-۷- مشخصات سردخانه مواد غذایی باید با استاندارد ملی شماره ۱۸۹۹-۱۶ "آئین کار ساختمان، تاسیسات، تجهیزات فنی بهداشت و نگهداری سردخانه مواد غذایی" مطابقت داشته باشد.

۲۴-۸- درهای سردخانه باید از داخل و خارج قابل باز شدن باشد .

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲۹	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۲۴-۹- داخل سردخانه به تعداد کافی پالت از جنس فلز زنگ نزن استفاده شده و تمام اجناس داخل ظروف یا پوشش های مناسب و به تفکیک و مجزا از هم نگهداری گردد. چنانچه از پالت چوبی یا سایر پالت ها استفاده می گردد باید فاقد خلل و فرج بوده و دارای سطح صاف و قابل نظافت باشد.

۲۴-۱۰- در سردخانه هایی که ورود و خروج کالا زیاد است در ورودی اتاق های سرد نباید مستقیماً به محیط خارج سردخانه باز شود و لازم است فضای بسته در جلوی در تعبیه گردد.

۲۴-۱۱- در اتاق های سرد چراغ های روشنایی و کلیدهای قطع و وصل آن بایستی از نوع ضد رطوبت و مناسب برای شرایط کار اتاق های مذکور باشد. توصیه می گردد یک چراغ جهت نشان دادن روشن یا خاموش بودن چراغ های داخل اتاق سرد بیرون از اتاق و بالای در نصب شود، پیشنهاد می گردد چراغی به منظور تامین حداقل دید بطور دائم در اتاق سرد، روشن باشد.

۲۴-۱۲- در اتاق های سرد پرز و فیوز نباید نصب گردد. ضمناً توصیه می شود در صورت امکان از بکار بردن جعبه تقسیم در داخل اتاق های سرد اجتناب گردد، در صورت اجبار بایستی از جعبه تقسیم از نوع ضد رطوبت استفاده شود.

۲۴-۱۳- در سردخانه های ترانزیتی و توزیعی حداقل هر شش ماه یکبار و در سایر انواع سردخانه ها پس از هر بار تخلیه، اتاق مذکور باید گندزدایی و شستشو گردد.

ماده ۲۵: بهداشت ظروف و تجهیزات:

- ۲۵-۱- ظروف مورد استفاده در مراکز باید مناسب برای مواد غذایی (Food grade) باشند.
- ۲۵-۲- ظروف حاوی مواد زیر را نباید برای طبخ یا نگهداری غذاهای با اسیدیته بالا ($\text{PH} < 4/7$) مانند سرکه، آبلیمو و امثال آن استفاده نمود.
- ۲۵-۲-۱- ظروف از جنس سربی یا هر نوع ظروف دارای سرب نظیر ظروف سرامیک و لعاب دار.
- ۲۵-۲-۲- ظروف از جنس روی نظیر ظروف گالوانیزه.
- ۲۵-۲-۳- ظروف منبت کاری و دارای تراشه های فلزی.
- ۲۵-۲-۴- ظروف از جنس مس و آلیاژهای مسی نظیر برنج.
- ۲۵-۲-۵- ظروف از جنس چدنی.
- ۲۵-۳- جنس سطوح و ظروفی که مواد غذایی در ارتباط مستقیم با آن است باید دارای شرایط زیر باشد:
- ۲۵-۳-۱- سالم و فاقد رنگ باشد.
- ۲۵-۳-۲- با دوام، مقاوم نسبت به خوردگی و غیر جاذب باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۰	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۲۵-۳-۳- از ضخامت و وزن کافی جهت شستشوی مکرر برخوردار باشد.
- ۲۵-۳-۴- دارای سطح صاف و به آسانی قابل تمیز کردن باشد.
- ۲۵-۳-۵- فاقد شکستگی، درز و شکاف های باز، ترک، تراشه، حفره و عیوب مشابه باشد.
- ۲۵-۳-۶- فاقد زاویه های داخلی تیز، گوشه، کنار و شکاف باشد.
- ۲۵-۳-۷- ایجاد طعم یا بو در مواد غذایی ننماید.
- ۲۵-۳-۸- استفاده از ظروفی که سطح مینا کاری شده آن در تماس با مواد غذایی است ممنوع است.
- ۲۵-۳-۹- استفاده از دیگ و ظروف مسی اندود نشده برای مواد غذایی ممنوع است. بجز در مواردی که ظروف مسی با روش مناسب و با فلزاتی از قبیل قلع، استیل و نیکل پوشش داده شده اند بلامانع است (هنگام شستشوی این نوع ظروف نباید در سطح ظرف خراش ایجاد گردد).
- ۲۵-۳-۱۰- مس و آلیاژهای مس مانند برنج نایستی برای تماس با مواد غذایی که pH کمتر از ۶ دارند به عنوان مثال سرکه و آب میوه، استفاده شود.
- ۲۵-۳-۱۱- چوب های سخت نظیر چوب افرا و چوب های غیرجاذب که فاقد ترک خوردگی، شکاف و حفره بوده و سطح آن قابل تمیزکردن باشد را می توان برای تخته های برش، بلوک های برش، میز نانوائی، شیرینی پزی، ظروفی نظیر وردنه، ظروف شیرینی، و نظیر آن استفاده کرد.
- ۲۵-۳-۱۲- چوب های پرداخت نشده (فاقد سطح صاف و داری خلل و فرج) نایستی به عنوان سطوح آماده سازی مواد غذایی (نظیر تخته برش و میز کار)، پالت و نیز سطوح ذخیره سازی مواد غذایی استفاده گردد.
- ۲۵-۳-۱۳- نباید از ابر یا اسفنج برای تمیز کردن سطوح مرتبط با مواد غذایی استفاده گردد.
- ۲۵-۳-۱۴- ظروف خمیر گیری باید صاف، تمیز و بدون درز باشد و توصیه می گردد شیر آب گرم و سرد بالای این ظروف نصب شده باشد.
- ۲۵-۳-۱۵- در نانوائی ظروف خمیرگیر علاوه بر دارا بودن شریط مندرج در بند (۲۵-۴-۱۴) بهتر است از خمیرگیر متحرک به منظور تسهیل در شستشو استفاده گردد.
- ۲۵-۳-۱۶- کلیه وسایل و تجهیزات در قصابی مورد استفاده باید با استاندارد ملی شماره ۴۸۵۱ مطابقت داشته باشد.

ماده ۲۶: بهداشت ظروف یکبار مصرف

- ۲۶-۱- ظروف و وسایل یکبار مصرف باید سالم، تمیز و دارای پروانه ساخت یا ورود برای استفاده در صنایع غذایی باشد.
- ۲۶-۲- ظروف یکبار مصرف باید در داخل کیسه های پلاستیکی تمیز و مستحکم و در بسته نگهداری گردد.
- ۲۶-۳- ظروف یکبار مصرف باید دور از نور مستقیم خورشید نگهداری گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۱	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۴-۲۶- ظروف باید دارای شماره پروانه ساخت یا ورود باشند و متناسب با نوع پروانه برای مواد غذایی سرد یا گرم مورد استفاده قرار گیرند.

۵-۲۶- ظروف با جنس انواع پلی استایرن (ظروف یکبار مصرف پلاستیکی) نبایستی برای بسته بندی آن دسته از مواد غذایی (خوردنی و آشامیدنی) که در زمان پر شدن، نگهداری یا مصرف دمای بالاتر از ۶۵ درجه سلسیوس دارند استفاده شوند.

۶-۲۶- ظروف یکبار مصرف باید عاری از رگه، سوراخ ریز، ذرات یا اجسام خارجی، خراش، پارگی، جمع شدگی لبه های تیز، بو و حباب باشد.

ماده ۲۷: بهداشت تخته برش

۱-۲۷- استفاده از چوب، فایبر گلاس و سایر تخته های مناسب برای مواد غذایی (Food grade) به عنوان تخته برش مجاز می باشد.

۲-۲۷- تخته ها یا سطوح برش و کُنده کار که خراشیده شده اند و دارای ترک و شکاف می باشد، باید مجدداً سطح آن برش داده شود تا بتوان به راحتی آن را تمیز و گندزدایی نمود، در غیر این صورت باید از استفاده از آن خودداری گردد.

۳-۲۷- باید از تخته برش جداگانه برای خرد کردن یا برش دادن مواد غذایی خام و مواد غذایی پخته یا آماده مصرف استفاده گردد.

۴-۲۷- باید از تخته برش جداگانه برای خردکردن یا برش دادن مرغ، ماهی و گوشت استفاده گردد در غیر اینصورت باید پس از هر بار استفاده تمیز و گندزدایی گردد.

۵-۲۷- تخته برش باید بعد از استفاده با آب گرم و دترجنت شستشو داده شود و سپس گندزدایی و آبکشی گردد.

ماده ۲۸: بهداشت ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و میزهای کار

۱-۲۸- باید کلیه ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و آبچکان و محل نگهداری ظروف قابل نظافت و تمیز باشند و فاصله کف آن ها از کف حداقل ۱۵ سانتی متر باشد.

۲-۲۸- روزنامه، پارچه، کاغذ، مقوا، حوله، پارچه روغنی یا موارد مشابه را نباید به عنوان آستر برای قفسه ها، کشو کمد ها و کابینت ها استفاده نمود.

۳-۲۸- میز کار باید فاقد هرگونه کشو و قفسه بوده و جنس آن ضد زنگ و قابل نظافت و شستشو باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۲	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۲۸-۴- چنانچه در مراکزی مانند قصابی یا نانوائی از پای کار (زیر پای) استفاده می شود باید جنس آن به گونه ای باشد که قابل نظافت باشد.

۲۸-۵- چنانچه در مراکزی مانند گوشت فروشی که تمیز کردن و پاک کردن ماهی انجام می گردد میز کار باید دارای حفاظ (شیلد) قابل رویت باشد (امکان رویت توسط مشتری مقدور باشد).

۲۸-۶- پالت ها باید از جنس فلز زنگ نزن بوده، چنانچه از پالت چوبی یا سایر پالت ها استفاده می گردد باید فاقد خلل و فرج بوده و دارای سطح صاف و قابل نظافت باشد.

ماده ۲۹: بهداشت سینک دستشویی و ظرفشویی

۲۹-۱- سینک ظرفشویی باید سالم، فاقد زنگ زدگی و مجهز به شیر آب گرم و سرد بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت گردد.

۲۹-۲- برای شستشو، آبکشی و گندزدایی ظروف و تجهیزات بصورت دستی باید یک ظرفشویی حداقل دو لگنه در قسمت شستشوی ظروف یا آشپزخانه فراهم گردد.

۲۹-۳- سینک مخصوص برای شستشوی دست باید مجهز به آب گرم و سرد بوده و صابون مایع و نیز حوله کاغذی یا دست خشک کن برقی برای کارکنان در نظر گرفته شود.

۲۹-۴- نصب سینک دستشویی و ظرفشویی به صورت مجزا در مراکزی که افراد به طور مستقیم با مواد غذایی بسته بندی نشده در ارتباط هستند و از ابزار و تجهیزات برای پخت، فرآوری یا برش و قطعه کردن محصولات غذایی مانند گوشت و مرغ و امثال آن استفاده می گردد الزامی است.

ماده ۳۰: حمل و نقل مواد غذایی

۳۰-۱- حمل و نقل مواد غذایی در داخل مراکز

۳۰-۱-۱- مواد غذایی باید به گونه ای حمل گردد که کمترین احتمال آلودگی مواد غذایی وجود داشته باشد.

۳۰-۱-۲- در صورتی که برای حمل مواد غذایی در بین طبقات از آسانسور استفاده می شود باید در هنگام حمل به طور اختصاصی فقط برای مواد غذایی استفاده شود و ورود افراد متفرقه و یا اشیاء آلوده به داخل آن ممنوع است.

۳۰-۱-۳- هنگام حمل مواد غذایی در بین طبقات، مواد غذایی آماده مصرف باید دارای پوشش مناسب باشد.

۳۰-۱-۴- در صورت استفاده از ترالی برای حمل مواد غذایی باید سطح آن کاملاً تمیز باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۳	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۳۰-۲- حمل و نقل مواد غذایی در خارج از مراکز

۳۰-۲-۱- در صورت حمل مواد غذایی در خارج از مراکز (سرویس دهی به مشتریان) باید از خودروی حمل مواد غذایی استفاده گردد.

۳۰-۲-۲- در صورت حمل مواد غذایی در خارج از مراکز چنانچه مسافت کوتاه است و نیاز به وسیله نقلیه نیست، مواد غذایی را می توان در ظروف مناسب و در پوش دار حمل نمود.

۳۰-۲-۳- در صورتی که از وسایل نقلیه مانند موتور برای حمل مواد غذایی استفاده می شود باید مجهز به محفظه مخصوص و در دار باشد (لازم به ذکر است مواد غذایی باید با ظرف در پوش دار در داخل محفظه قرار گیرد).

۳۰-۳- حمل مواد غذایی با استفاده از خودروی مخصوص حمل مواد غذایی

۳۰-۳-۱- ماشین های حمل و نقل مواد غذایی متناسب با نوع مواد غذایی باید به وسایل گرمایشی، سرمایشی مناسب جهت حفظ زنجیره سرد و گرم و نیز دماسنج سالم مجهز باشند.

۳۰-۳-۲- هنگام حمل مواد غذایی بالقوه خطرناک باید در دمای پایین تر از ۵ درجه سلسیوس یا در دمای بالاتر از ۶۰ سلسیوس نگهداری گردد.

۳۰-۳-۳- سردخانه ماشین های حمل و نقل مواد غذایی باید برای محصولات غیر منجمد دارای دمای صفر تا (+۴) سلسیوس و برای محصولات منجمد دمای (-۱۸) تا (-۲۴) سلسیوس باشد.

۳۰-۳-۴- سطوحی که در تماس مستقیم با مواد غذایی است باید به طور مرتب تمیز و گندزدایی گردد.

۳۰-۳-۵- سطوحی که در ارتباط مستقیم با مواد غذایی است باید از جنس زنگ نزن باشد (از جنس کارتن یا چوب پرداخته نشده نباشد).

۳۰-۳-۶- باید تمهیدات لازم برای خروج فاضلاب حاصل از شستشوی محفظه خودرو (نظیر قرارگیری خودرو در سطوح شیب دار، شیب کف محفظه، وجود شیار در کف خودرو) در نظر گرفته شود.

۳۰-۳-۷- دمای محفظه حمل مواد غذایی باید یک ساعت قبل از بارگیری به دمای مورد نظر برای حمل مواد غذایی برسد.

۳۰-۳-۸- محفظه حمل مواد غذایی باید به گونه ای طراحی گردد که هیچ گونه نشت هوا وجود نداشته باشد و دما در طول حمل و نقل حفظ گردد.

۳۰-۳-۹- در صورت حمل همزمان محصولات گرم و سرد یا منجمد باید خودرو دارای محفظه جداگانه برای نگهداری محصولات باشد یا از خودروهای جداگانه برای حمل محصولات استفاده گردد.

۳۰-۳-۱۰- در هنگام بارگیری باید ترتیب بارگیری محصولات بر اساس ترتیب تخلیه بار انجام گردد.

۳۰-۳-۱۱- به منظور ایجاد گردش مطلوب هوای سرد بین مواد غذایی باید پالت گذاری به گونه ای باشد که فضای خالی بین پالت ها با دیوارها و کف وجود داشته باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۴	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۳۰-۳-۱۲- نقطه بارگیری و تخلیه باید به گونه ای تعیین گردد که کمترین فاصله را با در خودرو داشته باشد.
- ۳۰-۳-۱۳- هنگام حمل یخ خوراکی جهت جلوگیری از آلودگی یخ باید در محفظه مخصوص نگهداری یا به صورت بسته بندی حمل گردد.
- ۳۰-۳-۱۴- مواد غذایی که ممنوعیت تماس مستقیم در کنار یخ یا آب را دارند نباید برای سرد کردن در کنار یخ یا آب نگهداری گردند.
- ۳۰-۳-۱۵- قبل از بارگیری مواد غذایی باید توسط متصدی محفظه حمل مواد غذایی به طور کامل مورد بررسی قرار گیرد تا از تمیز بودن آن اطمینان حاصل گردد.
- ۳۰-۳-۱۶- استفاده از خودروی حمل مواد غذایی برای حمل سایر محصولات ممنوع می باشد.
- ۳۰-۳-۱۷- در خودروهایی که دما به صورت خودکار ثبت نمی گردد راننده ماشین های حمل و نقل مواد غذایی باید کنترل دماسنج ها را در دو نوبت صبح و بعد از ظهر انجام داده و بر روی فرم های مخصوص نصب شده بر روی در سردخانه خودرو ثبت نماید.
- ۳۰-۳-۱۸- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل فرآورده های خام دامی می نمایند، باید دارای پروانه از سازمان دامپزشکی باشند.
- ۳۰-۳-۱۹- کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل مواد غذایی (بجز فرآورده های خام دامی) می نمایند، باید دارای پروانه بهداشتی از معاونت های بهداشتی دانشگاه ها/ دانشکده های علوم پزشکی باشند.
- ۳۰-۳-۲۰- در حمل و نقل تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های طولانی در مناطق گرمسیر و در فصول گرم سال، باید از وسایل نقلیه سردخانه دار، مورد تأیید سازمان دامپزشکی مانند: واگن های سردخانه دار قطار، کامیون های سردخانه دار (دمای صفر تا ۷ درجه سلسیوس)، استفاده شود.
- ۳۰-۳-۲۱- در ترابری تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های کوتاه، می توان از کامیون یا وانت، استفاده نمود.
- ۳۰-۳-۲۲- راننده خودروی حمل مواد غذایی و کلیه افرادی که به طور مستقیم در حمل و نقل مواد غذایی دخیل هستند ملزم به دارا بودن کارت بهداشت و گواهینامه دوره آموزشی اصناف می باشند.

ماده ۳۱: شستشو و گندزدایی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات مواد غذایی

۳۱-۱- ایمنی کاربرد مواد گندزدا

- ۳۱-۱-۱- محصولات گندزدای مورد استفاده باید دارای پروانه ساخت یا ورود، تاریخ تولید و انقضا باشد.
- ۳۱-۱-۲- در صورتی که رقیق سازی ماده گندزدا در ظرف دیگری انجام و نگهداری می گردد باید ظرف در دار باشد و بر روی ظرف برچسب مشخصات گندزدا از جمله تاریخ تهیه و نام ماده گندزدا به صورت مشخص درج گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۵	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۳۱-۱-۳- مواد گندزدا باید براساس دستورعمل شرکت سازنده استفاده و نگهداری گردد.
- ۳۱-۱-۴- قبل از گندزدایی باید کلیه سطوح از اجرام و آلودگی ها پاک گردد و سپس از ماده گندزدا استفاده گردد.
- ۳۱-۱-۵- هنگام استفاده از مواد گندزدا از تجهیزات حفاظت فردی مانند دستکش و ماسک استفاده گردد.
- ۳۱-۱-۶- غلظت محلول گندزدای مورد استفاده باید مطابق با دستورعمل کارخانه سازنده باشد.
- ۳۱-۱-۷- از مخلوط کردن دو ماده گندزدا با هم خودداری گردد.
- ۳۱-۱-۸- مواد گندزدا، مواد شیمیایی و سموم باید در محفظه یا کابینت مناسب و در دار مجهز به قفل و دور از مواد غذایی نگهداری گردد (روی کابینت برچسب مواد شوینده و گندزدا درج گردد).

۳۱-۲- دستورعمل شستشوی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات

- ۳۱-۲-۱- مراحل شستشوی ظروف به شرح ذیل می باشد:
- مرحله ۱: جداکردن و پاک کردن باقیمانده مواد غذایی.
- مرحله ۲: شستشو با دترجنت (حداقل دمای آب ۴۵ درجه سلسیوس).
- مرحله ۳: آبکشی ظروف با آب تمیز.
- مرحله ۵: گندزدایی با مواد گندزدا (مستغرق کردن ظروف در سینک حاوی محلول گندزدا).
- مرحله ۳: آبکشی ظروف با آب تمیز.
- مرحله ۶: خشک کردن ظروف و تجهیزات
- ۳۱-۲-۲- نباید برای خشک کردن ظروف و تجهیزات از دستمال یا حوله استفاده گردد و باید با استفاده از جریان هوا ظروف خشک گردد.

۳۱-۳- گندزدایی ظروف و تجهیزات مواد غذایی باید با استفاده از یکی از روش های زیر انجام گردد:

- ۳۱-۳-۱- حداقل به مدت ۳۰ ثانیه در آب تمیز و گرم با دمای حداقل ۷۷ درجه سلسیوس قرار داده شود.
- ۳۱-۳-۲- حداقل به مدت یک دقیقه در یک محلول تمیز حاوی حداقل ۵۰ میلی گرم در لیتر و کمتر از ۲۰۰ میلی گرم در لیتر کلر قابل دسترس نظیر محلول هیپوکلریت قرار داده شود و سپس آبکشی شود.
- ۳۱-۳-۳- حداقل به مدت یک دقیقه در یک محلول تمیز (حداقل ۱۲/۵ میلی گرم در لیتر ید قابل دسترس) حاوی کمتر از ۲۵ میلی گرم در لیتر ید قرار داده شود و سپس آبکشی شود.
- ۳۱-۳-۴- جهت استفاده از سایر گندزدهای مورد تأیید وزارت مطابق دستورعمل شرکت سازنده عمل گردد.
- ۳۱-۳-۵- در صورتی که از ماشین ظرفشویی برای شستشوی ظروف استفاده می گردد باید مطابق با دستورعمل شرکت سازنده عمل گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۶	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۳۱-۳-۶- چنانچه از دیگ و پاتیل های بزرگ و ظروف ثابت برای طبخ یا فرآوری مواد غذایی استفاده می گردد برای شستشوی آن ها باید یک یا چند مورد از تدابیر ذیل با توجه به شرایط مرکز در نظر گرفته شود:

- ۱- در نظر گرفتن شیر تخلیه در کف دیگ، پاتیل و ظروف بزرگ.
- ۲- استفاده از دیگ و پاتیل متحرک جهت شستشو و تخلیه کامل آب و مواد شوینده.
- ۳- در نظر گرفتن محل مناسب در آشپزخانه برای شستشوی ظروف بزرگ.

۳۱-۳-۷- سطوح و تجهیزاتی که با مواد غذایی در ارتباط هستند باید تمیز و عاری از هرگونه لک و گرد و غبار باشند.

۳۱-۴- ظروف، تجهیزات و سطوح مرتبط با مواد غذایی باید در موارد زیر تمیز و گندزدایی شوند:

- ۳۱-۴-۱- بعد از هر بار تماس با مواد غذایی خام حیوانی نظیر گوشت گاو، ماهی، گوشت بره، مرغ و امثال آن.
- ۳۱-۴-۲- تغییر استفاده وسایل از کار با مواد غذایی خام به کار با مواد غذایی آماده مصرف.
- ۳۱-۴-۳- بین کار کردن با میوه یا سبزیجات خام و مواد غذایی بالقوه خطرناک.
- ۳۱-۴-۴- در هر زمان در طول فعالیت که ممکن است آلودگی رخ داده باشد.
- ۳۱-۴-۵- پس از پایان کار.
- ۳۱-۴-۶- تجهیزاتی که برای آماده سازی مواد غذایی بالقوه خطرناک استفاده می شود، باید در فواصل زمانی کمتر از ۴ ساعت، تمیز و گندزدایی شوند.
- ۳۱-۴-۷- تناوب تمیز کردن و گندزدایی وسایل و تجهیزات مورد استفاده برای آماده سازی مواد غذایی با توجه به دمای محیطی که وسایل و تجهیزات در آن نگهداری می گردند به صورت جدول زیر می باشد:

دما (سلسیوس)	تناوب تمیز کردن (ساعت)
≤ 5	۲۴
$5-7/2 >$	۲۰
$7/2-10 >$	۱۶
$10-12/8 >$	۱۰

۳۱-۴-۸- کلیه سطوح دستگاه ها و تجهیزات پخت و پز، اجاق ها، فرها و در مایکروویوها باید حداقل هر ۲۴ ساعت تمیز شوند.

۳۱-۴-۹- سطوح تجهیزات پخت و پز که با مواد غذایی تماس دارند باید عاری از تجمع رسوب چربی، گرد و خاک و غیره باشند.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۷	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۳۱-۴-۱۰- کلیه رومیزی ها، پرده و موارد مشابه باید سالم، تمیز و بدون لک باشند.

۳۱-۴-۱۱- تجهیزاتی که بر روی کف ساختمان نصب می شوند (غیر از آن هایی که به راحتی قابل جابجایی باشند) یا باید به کف ساختمان محکم چسبیده و کاملاً مهر و موم و آب بندی شود یا اینکه این تجهیزات باید دارای پایه باشند یا بر روی پایه هایی قرار گیرند به نحوی که قسمت پایین دستگاه تا کف ساختمان حداقل ۱۵ سانتی متر فاصله وجود داشته باشد. این فاصله جهت سهولت دسترسی به منظور تمیز کردن می باشد.

۳۱-۴-۱۲- دماسنج های که جهت اندازه گیری دمای محصولات غذایی استفاده می شوند، باید قبل از استفاده یا ذخیره سازی تمیز و گندزدایی شوند. همچنین دماسنج هایی که در داخل یخچال قرار می گیرند نیز در فواصل زمانی مناسب شستشو و گندزدایی شوند.

ماده ۳۲: بهداشت موسسات کرایه ظروف غذایی

۳۲-۱- در موسسات کرایه ظروف باید در محل نگهداری و انبار ظروف تمهیدات لازم برای شستشوی ظروف از جمله سینک ظرفشویی حداقل دو لگنه یا ماشین ظرفشویی در نظر گرفته شود.

۳۲-۲- کلیه ظروف قبل از تحویل به مشتری باید کاملاً شستشو و گندزدایی گردد.

۳۲-۳- از تماس ظروف و تجهیزات با اشیاء یا دست آلوده جلوگیری گردد.

۳۲-۴- محل نگهداری ظروف باید به دور از گرد و غبار، آلودگی، حشرات یا جوندگان باشد.

۳۲-۵- ظروف یکبار مصرف باید بصورت بسته بندی و دور از نور مستقیم خورشید نگهداری گردد (بسته بندی فاقد سوراخ و پارگی باشد).

ماده ۳۳: جعبه کمک های اولیه

۳۳-۱- لوازم کمک های اولیه در یک جعبه مخصوص یا محفظه مناسب نگهداری شود و دارای برچسب مشخصات باشد.

۳۳-۲- حداقل اقلام مورد نیاز در جعبه کمک های اولیه به شرح ذیل می باشد:

- یک جفت دستکش

- چهار عدد گاز استریل

- یک رول باند

- یک پماد سوختگی

- یک عدد قیچی

- ده عدد چسب زخم

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		آدرس وب سایت	صفحه
		۳۸	

- یک پماد آنتی بیوتیکی (جنتامایسین یا تتراسایکلین)
 - یک ورق (۱۰ عدد) قرص مسکن (آسپرین یا استامینوفن ساده)
 - یک شیشه ماده ضد عفونی کننده (بتادین یا ساولن)
 - یک عدد صابون یا هر ماده تمیز کننده دست (ترجیحا صابون مایع)
 - مقداری پنبه
 - چند عدد سنجاق قفلی
- ۳-۳۳ در صورتی که کارکنان بطور مرتب از داروی خاصی تحت نظر پزشک استفاده می کنند می توانند یک ورق از داروهای مصرفی خود را در جعبه کمک های اولیه بگذارند.

ماده ۳۴: خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی

۳۴-۱ باید فرایند خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی توسط مدیر مالک یا متصدی بر اساس دستورعمل شماره ۱۸۰۳۹۲۰۳ با عنوان نحوه اجرای خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی مراکز و اماکن عمومی انجام گردد.

۳۴-۲ نمونه برداری آب شرب، مواد غذایی و سطوح باید بر اساس دستورعمل شماره ۱۸۰۳۹۲۰۳ با عنوان نحوه اجرای خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی مراکز و اماکن عمومی انجام گردد.

۳۴-۳ نتایج نمونه برداری آب شرب، مواد غذایی، سطوح و امثال آن باید در محل موجود باشد.

فصل پنجم: بهداشت ساختمان

ماده ۳۵: نقشه ساختمان

نقشه های ساخت یا بازسازی در مراکز به منظور انطباق با موازین بهداشتی باید مطابق دستورعمل های ابلاغی توسط وزارت به تائید برسد.

ماده ۳۶: بهداشت آب

۳۶-۱ کلیه تاسیسات آبرسانی اعم از مخازن، شبکه توزیع یا چاه آب باید مورد تایید وزارت باشد.

۳۶-۲ آب مورد استفاده باید سالم و کیفیت فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آب، مطابق استاندارد ملی شماره ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ باشد.

۳۶-۳ آب آشامیدنی بسته بندی شده باید دارای پروانه ساخت بوده و کیفیت آب مطابق استاندارد ملی شماره ۶۶۹۴ باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۳۹	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۳۶-۴- آب معدنی باید دارای پروانه ساخت بوده و کیفیت آب مطابق استاندارد ملی شماره ۲۴۴۱ باشد.

۳۶-۵- آب با فشار کافی و درجه حرارت مورد نیاز در تمام تاسیسات و تجهیزات استفاده کننده از آب دسترس باشد.

ماده ۳۷: بهداشت مخازن، متعلقات و تاسیسات آب

۳۷-۱- در مراکز و موسسات عرضه مواد غذایی نظیر مراکز موقت عرضه مواد غذایی و اماکن بین راهی که فاقد آب لوله کشی می باشند و حمل و نقل آب با استفاده از تانکر انجام می گردد باید بر اساس مقررات بهداشتی، آب انتقال یافته و در یک مخزن بهداشتی مستقر در مرکز تخلیه شود. حفظ کلر باقیمانده در مقادیر توصیه شده (تانکر سیار در محل توزیع ۰/۵ تا ۱ پی پی ام و در محل آبیگری ۱ تا ۲ پی پی ام) از محل آبیگری تانکر تا مصرف ضروری است.

۳۷-۲- مخزن یا تانکر آب و متعلقات آن باید دارای شرایط و ویژگی های زیر باشد:

۳۷-۳- موادی که در ساخت و ساز تانکر توزیع آب و تانکر آب و متعلقاتش در اماکن و مراکز سیار مواد غذایی استفاده می شود، باید سالم، بادوام، مقاوم در برابر خوردگی، غیرجاذب، دارای سطح صاف و قابل تمیز کردن باشد.

۳۷-۴- دریچه آبیگری و تخلیه آب باید به راحتی بسته شود. تانکر از دریچه ورودی به طرف دریچه خروجی شیب داشته باشد به نحوی که بطور کامل زهکشی گردد.

۳۷-۵- تانکر آب، پمپ ها و شیلنگ ها بعد از ساخت و نصب و همچنین بعد از تعمیر یا عدم استفاده طولانی مدت باید تخلیه، شستشو و گندزدائی گردند سپس برای انتقال آب آشامیدنی مورد استفاده قرار گیرند.

۳۷-۶- تانکرها و مخازن آب مورد استفاده در مراکزی که بصورت فصلی فعالیت می نمایند و مراکزی که به دلایلی وقفه در فعالیت آن ها ایجاد شده است، باید شستشو و گندزدایی گردند سپس و آبیگری و استفاده گردند.

۳۷-۷- تانکر آب، پمپ ها و شیلنگ هایی که برای انتقال آب آشامیدنی استفاده می شود نباید برای اهداف دیگری استفاده گردد

۳۷-۸- در صورتی که مخزن آب از جنس پلی پروپیلن یا پلی اتیلن سنگین مناسب مواد غذایی باشد مخزن مذکور باید دور از نور آفتاب و در صورت امکان در محل مسقف مستقر گردد.

۳۷-۹- تمام لوله ها و شلنگ های سیستم لوله کشی باید از جنس مورد تایید و قابل تعمیر ساخته شوند.

۳۷-۱۰- به منظور جلوگیری از جریان برگشتی تمهیدات لازم در طراحی سیستم لوله کشی در نظر گرفته شود.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۴۰	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۳۸: فاضلاب

- ۳۸-۱- سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب باید مورد تایید وزارت باشد.
- ۳۸-۲- مراکز باید تمام فاضلاب تولیدی را به طریق بهداشتی (چاه جاذب، تصفیه خانه اختصاصی، تخلیه به شبکه جمع آوری فاضلاب) دفع نمایند. در هر صورت باید از برگشت فاضلاب به داخل مراکز غذایی یا به محوطه واحد اجتناب گردد.
- ۳۸-۳- چنانچه در مراکز موقت و فصلی عرضه مواد غذایی یا مراکز سیار مواد غذایی از تانکر جهت جمع آوری فاضلاب استفاده می شود، اندازه آن باید ۱۵٪ بیش از مخزن یا تانکر تامین آب باشد.

ماده ۳۹: مشخصات ساختمانی مراکز**۳۹-۱- مشخصات دیوار محل طبخ مواد غذایی**

- ۳۹-۱-۱- پوشش دیوار محل طبخ (نظیر آشپزخانه، تولید لبنیات، تهیه ترشیجات، شورجات، عصاره گیری، نانوائی، سبزی خردکنی، قهوه خانه، آبدارخانه، گرمخانه و امثال آن) باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.
- ۳۹-۱-۲- چنانچه ارتفاع دیوار بیش از ۲۷۰ سانتیمتر است باید تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.
- ۳۹-۱-۳- باید پوشش دیوار اطراف تنور و کباب پز از جنس مصالح نسوز و سالم یا ورق استیل بهسازی شده باشد.
- ۳۹-۱-۴- چنانچه محل طبخ و سالن پذیرایی مشترک باشد (مانند برخی از مراکز طبخ و عرضه کله پاچه) باید پوشش همه محل مطابق محل طبخ و از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، تمیز و قابل نظافت باشد.

۳۹-۲- مشخصات دیوار محل فرآوری و بسته بندی مواد غذایی

- ۳۹-۲-۱- پوشش دیوار محل فرآوری (نظیر مراکز تولید یخ، تهیه آبمیوه و بستنی و امثال آن) باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.
- ۳۹-۲-۲- چنانچه ارتفاع دیوار بیش از ۲۷۰ سانتیمتر است باید تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.
- ۳۹-۲-۳- چنانچه محل فرآوری و سالن پذیرایی مشترک باشد باید پوشش همه محل مطابق محل فرآوری و از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، تمیز و قابل نظافت باشد.

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		آدرس وب سایت	صفحه
		۴۱	

۳۹-۳- مشخصات دیوار محل عرضه محصولات خام دامی

۳۹-۳-۱- پوشش دیوار محل عرضه محصولات خام دامی نظیر گوشت، مرغ، ماهی باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن و قابل نظافت باشد.

۳۹-۳-۲- چنانچه ارتفاع دیوار بیش از ۲۷۰ سانتیمتر است باید تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.

۳۹-۴- مشخصات دیوار سالن پذیرایی

۳۹-۴-۱- پوشش دیوار سالن پذیرایی باید سالم، تمیز و قابل نظافت باشد و همچنین بدون رطوبت و نم باشد.

۳۹-۴-۲- چنانچه سالن پذیرایی با آشپزخانه یا محل طبخ مشترک باشد باید پوشش سالن پذیرایی مطابق پوشش محل طبخ یا فرآوری باشد.

۳۹-۴-۳- کاربرد تزئینات و نورپردازی در دیوار سالن پذیرایی بلامانع است.

۳۹-۵- مشخصات دیوار مراکز عرضه مواد غذایی

۳۹-۵-۱- پوشش دیوار مراکز عرضه نظیر خشکبار، عرضه لبنیات، ترشیجات، خوارو بار فروشی و امثال آن باید قابل نظافت باشد و همچنین تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

۳۹-۵-۲- چنانچه محل عرضه با محل طبخ یا فرآوری مشترک باشد باید پوشش محل عرضه مطابق پوشش محل طبخ یا فرآوری باشد.

۳۹-۶- مشخصات دیوار انبار مواد غذایی

پوشش دیوار انبار مواد غذایی از کف تا زیر سقف از جنس مصالح مقاوم (نظیر سنگ، کاشی، سیمان و امثال آن) و قابل نظافت باشد و همچنین تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

۳۹-۷- مشخصات دیوار سردخانه مواد غذایی

دیوار سردخانه باید از مصالح صاف، قابل نظافت، ضد زنگ و خوردگی، مقاوم در برابر سرما، بدون درز و شکاف و تمیز باشد.

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		۴۲	صفحه

۳۹-۸- مشخصات کف محل طبخ مواد غذایی

۳۹-۸-۱- کف محل طبخ (نظیر آشپزخانه، تولید لبنیات، تهیه ترشیجات، شورجات، عصاره گیری نانوائی سبزی خردکنی، قهوه خانه، آبدارخانه، گرمخانه، شستشوی ظروف و تجهیزات و امثال آن)، باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، بدون درز و شکستگی و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد.

۳۹-۸-۲- کف باید دارای کف شور به تعداد مورد نیاز و مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

۳۹-۸-۳- استفاده از فرش یا موکت و امثال آن در محل طبخ یا آشپزخانه ممنوع می باشد.

۳۹-۸-۴- نصب ورقه های لاستیکی در مجاور سینک ظرفشویی یا یخچال و آبسردکن جهت جلوگیری از لغزندگی بلامانع است.

۳۹-۹- مشخصات کف محل فرآوری مواد غذایی

۳۹-۹-۱- کف محل تهیه، فرآوری و بسته بندی (نظیر مراکز تولید یخ، تهیه آبمیوه و بستنی و امثال آن) باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، بدون درز و شکستگی و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد.

۳۹-۹-۲- استفاده از فرش یا موکت و امثال آن در محل فرآوری مواد غذایی ممنوع می باشد.

۳۹-۹-۳- نصب ورقه های لاستیکی در مجاور سینک ظرفشویی یا یخچال و آبسردکن جهت جلوگیری از لغزندگی بلامانع است.

۳۹-۱۰- مشخصات کف محل عرضه محصولات خام دامی

۳۹-۱۰-۱- کف محل عرضه محصولات خام دامی نظیر گوشت، مرغ، ماهی باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، بدون درز و شکستگی، و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد.

۳۹-۱۰-۲- استفاده از فرش یا موکت و امثال آن در محل عرضه محصولات خام دامی ممنوع می باشد.

۳۹-۱۰-۳- نصب ورقه های لاستیکی در مجاور سینک ظرفشویی یا یخچال و آبسردکن جهت جلوگیری از لغزندگی بلامانع است.

۳۹-۱۱- مشخصات کف سالن پذیرایی

۳۹-۱۱-۱- پوشش کف سالن پذیرایی باید از جنس مقاوم و قابل نظافت باشد. در صورت استفاده از سطوح ناصاف باید رعایت مسایل ایمنی مد نظر قرار گیرد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۴۳	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۳۹-۱۱-۲- کف سالن پذیرایی باید دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

۳۹-۱۱-۳- در صورت استفاده از تکنولوژی مدرن (شستشوی مکانیکی) برای نظافت کف، نصب کف شور الزامی نیست.

۳۹-۱۱-۴- استفاده از فرش، موکت و امثال در سالن پذیرایی بلامانع است و باید همواره تمیز باشد و تدابیر لازم به منظور نظافت یا شستشوی آن در نظر گرفته شود.

۳۹-۱۲- مشخصات کف انبار مواد غذایی

۳۹-۱۲-۱- پوشش کف انبار باید از جنس مقاوم، صاف، تمیز و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۲-۲- کف انبار باید دارای کف شور به تعداد مورد نیاز و مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

۳۹-۱۲-۳- در صورت استفاده از تکنولوژی مدرن (شستشوی مکانیکی) برای نظافت کف، نصب کف شور الزامی نیست.

۳۹-۱۲-۴- استفاده از فرش یا موکت و امثال آن در کف انبار ممنوع می باشد.

۳۹-۱۳- مشخصات کف سردخانه مواد غذایی

۳۹-۱۳-۱- کف سردخانه باید از مصالح صاف، قابل نظافت، ضد زنگ و خوردگی و بدون درز و شکاف و تمیز باشد. در کف سردخانه در صورت امکان از نصب کف شور در اتاق های سرد اجتناب شود.

۳۹-۱۳-۲- در صورت ضرورت نصب کف شور، دهانه خروجی آن در کف باید درپوش داشته باشد در ضمن نحوه لوله گذاری چنان باشد که از یخ زدگی و همچنین ورود جانوران مودی به داخل سردخانه جلوگیری شود.

۳۹-۱۴- مشخصات کف مراکز عرضه مواد غذایی

۳۹-۱۴-۱- پوشش کف مراکز عرضه مواد غذایی (نظیر خشکبار، عرضه لبنیات، ترشیجات، خوارو بار فروشی، عطاری و امثال آن) باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۴-۲- وجود کف شور در مراکز عرضه مواد غذایی الزامی نبوده ولی در صورت شستشو نصب کف شور الزامی است بصورتی که تحت هیچ شرایطی فاضلاب تولیدی در محیط رها نگردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۴۴	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۳۹-۱۵- مشخصات سقف محل طبخ مواد غذایی

۳۹-۱۵-۱- سقف محل طبخ (نظیر آشپزخانه، تولید لبنیات، تهیه ترشیجات، شورجات، عصاره گیری، نانوايي سبزی خردکنی، قهوه خانه، آبدارخانه، گرمخانه و امثال آن) باید بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، صاف و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۵-۲- لوازم تعبیه شده در سقف (برای مثال لامپ) باید به گونه ای باشد که تجمع کثیفی، تراکم بخار آب و ریزش ذرات به حداقل برسد.

۳۹-۱۵-۳- در صورت وجود سقف کاذب در آشپزخانه و محل طبخ مواد غذایی باید بدون درز و شکاف، صاف، به رنگ روشن، ضد حریق، رطوبت و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۶- مشخصات سقف فرآوری مواد غذایی

۳۹-۱۶-۱- در محل فرآوری مواد غذایی (نظیر مراکز تولید یخ، آبمیوه و بستنی و امثال آن) سقف باید بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، صاف و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۶-۲- لوازم تعبیه شده در سقف (برای مثال لامپ) باید به گونه ای باشد که تجمع کثیفی، تراکم بخار آب و ریزش ذرات به حداقل برسد.

۳۹-۱۶-۳- در صورت وجود سقف کاذب باید بدون درز و شکاف، صاف، به رنگ روشن، ضد رطوبت و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۷- مشخصات سقف محل عرضه محصولات خام دامی

۳۹-۱۷-۱- سقف محل فرآوری مواد غذایی باید بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، صاف و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۷-۲- لوازم تعبیه شده در سقف (برای مثال لامپ) باید به گونه ای باشد که تجمع کثیفی، تراکم بخار آب و ریزش ذرات به حداقل برسد.

۳۹-۱۷-۳- در صورت وجود سقف کاذب باید بدون درز و شکاف، صاف، به رنگ روشن و ضد رطوبت و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۸- مشخصات سقف سالن پذیرایی

۳۹-۱۸-۱- سقف سالن پذیرایی باید تمیز و قابل نظافت باشد.

۳۹-۱۸-۲- بکارگیری انواع روش های زیبا سازی و نورپردازی در سقف سالن پذیرایی بلامانع است و باید همواره تمیز باشد.

۳۹-۱۸-۳- استفاده از سقف کاذب در سالن پذیرایی بلامانع است.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۴۵	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۳۹-۱۸-۴- در صورتی سالن پذیرایی و محل طبخ مشترک باشد باید مشخصات سقف سالن پذیرایی مشابه سقف محل طبخ باشد.

۳۹-۱۹- مشخصات سقف انبار مواد غذایی

۳۹-۱۹-۱- سقف انبار باید تمیز، قابل نظافت و فاقد رطوبت باشد.

۳۹-۱۹-۲- در صورت وجود سقف کاذب در انبار مواد غذایی باید بدون درز و شکاف، ضد حریق، رطوبت و قابل نظافت باشد.

۳۹-۲۰- مشخصات سقف سردخانه مواد غذایی

۳۹-۲۰-۱- سقف سردخانه باید از مصالح صاف، قابل نظافت، ضد زنگ و خوردگی، بدون درز و شکاف و مقاوم در برابر سرما باشد.

۳۹-۲۰-۲- در صورت کاربرد سقف کاذب در سردخانه باید تهویه فضای بالای سقف کاذب (فضای ما بین سقف کاذب و سقف اصلی) برای جلوگیری از تقطیر آب در نظر گرفته شود.

۳۹-۲۰-۳- جهت پوشش سقف سردخانه می‌توان از پانل‌های پیش ساخته استفاده نمود در این صورت باید شرایط فنی لازم را از نظر مقاومت های سازه‌ای، حرارتی و رطوبتی دارا باشد.

۳۹-۲۱- مشخصات سقف مراکز عرضه مواد غذایی

۳۹-۲۱-۱- سقف مراکز عرضه باید تمیز و قابل نظافت باشد.

۳۹-۲۱-۲- استفاده از سقف کاذب در مراکز عرضه مواد غذایی بلامانع است.

ماده ۴۰: رستوران در فضای باز

۴۰-۱- در رستوران سنتی، چایخانه ها، قهوه خانه، کافه قنادی و امثال آن در نظر گرفتن سالن پذیرایی در فضای باز بلامانع است.

۴۰-۲- باید تدابیر لازم جهت جلوگیری از ورود حیوانات اهلی و جوندگان در محل پذیرایی در نظر گرفته شود.

۴۰-۳- در صورتی که سالن پذیرایی در فضای باز تعبیه شده است باید نزدیک مراکز تولید آلاینده یا ایستگاه های پمپ بنزین یا محل پارک خودرو و امثال آن نباشد.

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		۴۶	صفحه

ماده ۴۱: تهویه

- ۴۱-۱- تهویه در سالن پذیرایی به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن همواره تازه، کافی و عاری از بو باشد.
- ۴۱-۲- میزان تهویه آشپزخانه حداقل ۱۵ تا ۲۵ مرتبه تغییر هوا در ساعت یا ۷/۵ لیتر در ثانیه به ازای هر نفر در نظر گرفته شود.
- ۴۱-۳- هودهای آشپزخانه که دارای فن، فیلتر یا لامپ هستند باید مجموعه قطعات در محفظه هود قرار گیرند و هوای آلوده توسط یک کانال به بیرون منتقل گردد.
- ۴۱-۴- هوای خروجی هود و هواکش نباید برای مکان های مجاور ایجاد مزاحمت نماید.
- ۴۱-۵- هودها با فیلترهای قابل تعویض یا شستشو و همچنین فن های تخلیه ای باید ۱۰۰ تا ۱۲۰ سانتیمتر بالاتر از سطح اجاق و کباب پز نصب گردند.
- ۴۱-۶- هنگام تهویه بخشی از هوا باید از هوای تازه بیرون جبران شود که هوای جبرانی باید حدود ۸۰ درصد هوای خروجی باشد.
- ۴۱-۷- در صورت اعلام دستورعمل خاص از سوی شرکت سازنده در خصوص سیستم تهویه، هود یا هواکش رعایت آن الزامی است.
- ۴۱-۸- در سالن های پذیرایی تهویه باید به گونه باشد که امکان تجمع بو و بخارت یا آلودگی وجود نداشته باشد و به طور کلی سیستم تهویه مصنوعی یا مکانیکی بایستی حداقل ۱۵ فوت مکعب در دقیقه (۱۰ لیتر در ثانیه به ازای هر نفر) هوای تازه را تامین نماید.
- ۴۱-۹- در توالی، حمام و رختکن میزان تهویه باید توسط پنجره ها یا کانال ها انجام گیرد سیستم تهویه تخلیه مکانیکی باید قادر به تعویض هوا حداقل ۵ مرتبه در ساعت (۱۸-۱۵ لیتر در ثانیه) باشد.
- ۴۱-۱۰- توصیه می گردد فن های تهویه توالی به واسطه باز و بسته شدن در یا روشن شدن لامپ بکار بیفتد.
- ۴۱-۱۱- چرخش هوای توالی، رختشویی خانه، حمام، آشپزخانه و محل جمع آوری زباله مجاز نیست.

ماده ۴۲: دما و رطوبت

- ۴۲-۱- توصیه می گردد درجه حرارت داخل سالن پذیرایی سر پوشیده بین ۲۵ الی ۳۰ درجه سلسیوس در نظر گرفته شود.
- ۴۲-۲- در انبار مواد غذایی همواره باید دمای ۲۱ درجه سلسیوس برای نگهداری مواد غذایی خشک و رطوبت نسبی ۵۵ درصد تامین گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۴۷	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۴۳: شدت روشنایی

- ۴۳-۱- شدت روشنایی باید در قسمت آماده سازی، بسته بندی و طبخ مواد غذایی و قسمت میزهای سلف سرویس حداقل ۲۲۰ لوکس در نظر گرفته شود.
- ۴۳-۲- شدت روشنایی در سطوحی که کارکنان مواد غذایی با وسایل تیز و برنده مانند چاقو، ساطور، دستگاه خردکن، چرخ گوشت، همزن و دستگاه برش، کار می کنند حداقل ۵۴۰ لوکس در نظر گرفته شود.
- ۴۳-۳- شدت روشنایی در انبار و سردخانه حداقل ۱۰۰ لوکس در نظر گرفته شود.
- ۴۳-۴- شدت روشنایی در قسمت شستشو و ذخیره سازی ظروف و وسایل و تجهیزات حداقل ۲۲۰ لوکس در نظر گرفته شود.
- ۴۳-۵- شدت روشنایی در سالن پذیرایی حداقل ۲۰۰ تا ۲۲۰ لوکس در نظر گرفته شود.
- ۴۳-۶- کلیه منابع نور در قسمت طبخ، تهیه، آماده سازی، حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی باید دارای پوشش نشکن باشد.

ماده ۴۴: صدا

- ۴۴-۱- حداکثر صدا در محیط داخل ۵۰ دسی بل در نظر گرفته شود.
- ۴۴-۲- کلیه تجهیزات در مراکز باید به گونه ای نصب گردد که ایجاد سر و صدا یا لرزش ننماید.
- ۴۴-۳- هودها و سیستم های تهویه باید به گونه ای نصب گردد که صدای آن ها ایجاد مزاحمت برای ساکنین منطقه را ننماید.

ماده ۴۵: مشخصات در و پنجره مراکز

- ۴۵-۱- در و پنجره ها باید از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی باشد.
- ۴۵-۲- نصب توری مناسب در پنجره آشپزخانه یا انبار الزامی است.
- ۴۵-۳- در صورت استفاده از توری در پنجره محل طبخ مواد غذایی باید متحرک و قابل تعویض یا شستشو باشند.

ماده ۴۶: سرویس های بهداشتی

- ۴۶-۱- تعداد توالت و دستشویی باید متناسب با تعداد کارکنان برای زن و مرد به صورت جداگانه در نظر گرفته شود.
- ۴۶-۲- تعداد توالت برای کارکنان به ازای هر ۳۰ نفر یک دستگاه توالت برای مردان و یک دستگاه توالت برای زنان به صورت مجزا در نظر گرفته شود.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۴۸	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۴۶-۳- تعداد توالت برای مشتریان به ازای هر ۲۰۰ نفر یک دستگاه توالت برای مردان و یک دستگاه توالت برای زنان به صورت مجزا در نظر گرفته شود و بیش از ۲۰۰ نفر به ازای هر ۴۰۰ نفر یک دستگاه مجزا برای مردان و یک دستگاه مجزا اضافی برای زنان در نظر گرفته شود.
- ۴۶-۴- برای هر دستگاه توالت یک دستشویی در نظر گرفته شود.
- ۴۶-۵- توالت کارکنان باید خارج از آشپزخانه یا محل طبخ و فرآوری مواد غذایی باشد.
- ۴۶-۶- جهت جلوگیری از ورود حشرات، آلودگی و کنترل بو در ورودی توالت باید به صورت خودکار بسته گردد.
- ۴۶-۷- توالت مشتریان نباید در محلی باشد که مشتری از محل تهیه، فرآوری یا حمل و نقل مواد غذایی عبور نماید.
- ۴۶-۸- کف سرویس بهداشتی باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزاییک صاف بوده و دارای شیب مناسب باشد.
- ۴۶-۹- دیوار سرویس بهداشتی باید تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک و کاشی باشد.
- ۴۶-۱۰- سقف سرویس بهداشتی باید بدون شکاف و قابل نظافت باشد.
- ۴۶-۱۱- استفاده از سقف کاذب در سرویس های بهداشتی بلامانع است.

ماده ۴۷: پسماند

- ۴۷-۱- برای جمع آوری پسماندها باید زباله دان درپوش دار، زنگ زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
- ۴۷-۲- زباله دان باید دارای کیسه زباله بوده و در محل مناسبی قرار گرفته و زباله دان و اطراف آن همواره تمیز باشد.
- ۴۷-۳- درخصوص پسماندهای مراکز عرضه محصولات خام دامی مانند گوشت، مرغ و ماهی باید بر اساس دستورعمل ها و ضوابط سازمان دامپزشکی عمل گردد.
- ۴۷-۴- در صورت وجود جایگاه موقت نگهداری پسماند باید دارای شرایط زیر باشد:
- ۴۷-۵- دیوارها از جنس سنگ، سرامیک و کاشی بوده و قابل شستشو باشد.
- ۴۷-۶- دارای کف شور مناسب و توری ریز باشد.
- ۴۷-۷- جایگاه مجهز به شیر آب گرم و سرد باشد.
- ۴۷-۸- مخازن زباله دردار، قابل شستشو، گندزدایی و متحرک بوده و به تعداد کافی موجود باشد.
- ۴۷-۹- در و پنجره ها سالم و دارای توری ریز باشد.
- ۴۷-۱۰- تهویه مناسب داشته باشد.
- ۴۷-۱۱- جایگاه موقت پسماند همواره تمیز بوده، و به صورت منظم شستشو و گندزدایی گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۴۹	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۴۸: کنترل حشرات و جوندگان

- ۴۸-۱- به منظور کنترل حشرات و جوندگان در مراکز باید تمهیدات لازم از جمله نصب توری، پرده باد، حشره کش برقی، تهویه مطبوع، استفاده از آفت کش ها و مواد شیمیایی با توجه به شرایط مرکز در نظر گرفته شود.
- ۴۸-۲- باید تمام پنجره های منتهی به فضای باز مجهز به توری باشد.
- ۴۸-۳- در قسمت درهای ورودی می توان از جریان هوا (پرده باد) برای جلوگیری از ورود حشرات استفاده نمود.
- ۴۸-۴- سوراخ ها، منافذ، آب گذرها و سایر مکان هایی که احتمال دسترسی آفات را بیشتر می سازد باید کاملاً بسته شوند.
- ۴۸-۵- در صورتی که از دستگاه حشره کش برقی استفاده می گردد باید دستگاه در ارتفاع حداقل ۲ متر از کف ساختمان و دور از قسمت های آماده سازی و فرآوری مواد غذایی نصب گردد.
- ۴۸-۶- در صورتی که از دستگاه حشره کش برقی استفاده می گردد دستگاه ها ی حشره کش برقی باید مجهز به تله باشند. این دستگاه ها باید بطور منظم تخلیه و تمیز گردد.
- ۴۸-۷- در صورتی که از روش های شیمیایی ابقایی و طعمه گذاری شیمیایی برای مبارزه با حشرات و جوندگان استفاده می گردد باید این فرایند توسط شرکت های دارای پروانه از معاونت های بهداشتی دانشگاه ها / دانشکده های علوم پزشکی انجام گردد.
- ۴۸-۸- هنگام استفاده از حشره کش ها و آفت کش ها و سایر مواد دورکننده حشرات باید به دستورات شرکت سازنده عمل گردد.
- ۴۸-۹- هنگام استفاده از آفت کش ها باید کلیه نکات ایمنی جهت جلوگیری از ایجاد آلودگی افراد، مواد غذایی و سطوح مرتبط با مواد غذایی رعایت گردد.
- ۴۸-۱۰- نگهداری سگ ها، گربه ها، پرندگان، خزندگان و سایر انواع حیوانات زنده در داخل محل های طبخ و فرآوری و عرضه محصولات خام دامی مجاز نمی باشد.

ماده ۴۹: ایمنی

- ۴۹-۱- فضاهای عمومی و راه پله ها بدون مانع و دارای فضای مناسب و کافی برای تردد باشد.
- ۴۹-۲- میزها و صندلی ها فاقد لبه تیز و خشن باشد.
- ۴۹-۳- صندلی کودکان تمیز، بدون لبه و قطعات تیز، برنده و خشن باشد.
- ۴۹-۴- صندلی کودکان مجهز به کمر بند ایمنی باشد.
- ۴۹-۵- کابل تجهیزات برقی سیار و نیز سیم های رابط سالم باشد و عایق سیم ها بدون ساییدگی، شکستگی و دوشاخه ها سالم باشد.

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		۵۰	صفحه

- ۴۹-۶- تمام وسایل الکتریکی دارای سیم ارت (اتصال به زمین) باشد و کابل تجهیزات برقی سیار و سیم های رابط دارای رابط سه شاخه برای اتصال به پریز باشد.
- ۴۹-۷- کپسول اطفاء حریق در مناطقی که احتمال خطر آتش سوزی وجود دارد به درستی بر روی دیوار نصب شده و قابل دسترسی باشد.
- ۴۹-۸- کارکنان آگاهی لازم در خصوص نحوه استفاده از کپسول اطفاء حریق را داشته باشند.
- ۴۹-۹- به منظور جلوگیری از لغزندگی در مناطقی از قبیل جلوی سینک ها، یخچال ها و دستگاه های یخ ساز از قطعات لاستیکی برای کف استفاده گردد.
- ۴۹-۱۰- راه پله ها مجهز به نرده یا حفاظ باشد.
- ۴۹-۱۱- کف زمین عاری از هر گونه اشیاء و موانع لغزنده (از قبیل فرش های پاره، پادری های لغزنده و امثال آن) باشد.
- ۴۹-۱۲- محل های خروج با علامت یا تابلو مشخص شده و بدون مانع باشد.
- ۴۹-۱۳- لیوان ها و ظروف شیشه ای شکسته به صورت جداگانه جمع آوری گردد.
- ۴۹-۱۴- جهت جلوگیری از وقوع حادثه، قفسه ها و نیز قفسه بندی های انبار به درستی نصب و ایمن شده باشد.
- ۴۹-۱۵- دستورعمل نحوه گزارش آتش سوزی و تماس با آتش نشانی در محل مناسب بر روی دیوار نصب شده باشد.

ماده ۵۰: تلفن رسیدگی به شکایات

- ۵۰-۱- تلفن رسیدگی به شکایات وزارت/دانشگاه/دانشکده باید در معرض دید مشتریان نصب گردد.
- ۵۰-۲- تلفن رسیدگی به شکایات وزارت همواره و در هر شرایطی بطور واضح از فاصله ۱۰ متری قابل رویت و خواندن باشند.

ماده ۵۱: اطلاع رسانی آخرین وضعیت بهداشتی رستوران

آخرین وضعیت بهداشتی رستوران های مشمول سیب سلامت باید از طریق سامانه جامع بازرسی پرینت گرفته شود و در معرض دید مشتریان نصب گردد. نصب آن توسط مدیر یا متصدی مرکز داوطلبانه بوده ولی در صورتی که در معرض دید مشتریان قرار گرفت باید مطابق آخرین وضعیت بهداشتی رستوران که در سامانه ثبت شده باشد. در صورت مخدوش نمودن و یا تقلب در مفاد آن باید مطابق با فصل پنجم قانون مجازات اسلامی با متخلف برخورد گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۵۱	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۵۲: کاربرد سیستم HACCP در مواد غذایی

- ۵۲-۱- انجام برنامه مطابق HACCP باید همسو با آیین نامه اجرایی و چک لیست های ابلاغی باشد.
- ۵۲-۲- انجام برنامه HACCP باید بر اساس دستورعمل خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی باشد (از یکی از روش هایی که برای انجام برنامه خودکنترلی و خود اظهاری انجام می گردد برای انجام برنامه HACCP استفاده گردد).
- ۵۲-۳- به منظور انجام برنامه HACCP در مراکز باید هفت اصل زیر مورد بررسی و تعیین گردد.
- ۵۲-۳-۱- مشخص نمودن تمامی خطرات بالقوه، تجزیه و تحلیل خطرات و تعیین اقدامات لازم به منظور پیشگیری.
- ۵۲-۳-۲- تعیین نقاط کنترل بحرانی
- این نقاط شامل کلیه مراحل از تولید ماده غذایی، از ماده خام تا محصول نهائی و حتی هنگام فروش به مشتری است که در آن خطرات احتمالی می تواند کنترل یا حذف گردد. مانند پختن، سرد کردن، بسته بندی کردن. برای بیان ساده تر، نقاط کنترل بحرانی، نقاط یا مراحل از فرایند است که می توان با کنترل آن ها آلودگی را حذف یا کنترل نمود.
- ۵۲-۳-۳- تعیین حد یا حدود بحرانی برای هر نقطه بحرانی
- برای مثال، برای یک ماده غذایی پخته، این روشها ممکن است تلفیق حداقل دما و زمان مورد نیاز برای فرایند پختن باشد تا از حذف هر گونه عامل مضر اطمینان حاصل شود.
- ۵۲-۳-۴- برقراری سیستم پایش و کنترل برای هر نقطه بحرانی
- این روش ها ممکن است شامل تعیین چگونگی و روش استفاده از دما و زمان برای پخت محصول باشد.
- ۵۲-۳-۵- انجام اقدامات اصلاحی در مواردی که سیستم پایش مشخص کند که نقاط بحرانی تحت کنترل نیست. به عنوان مثال، فرایند مجدد یا معدوم کردن مواد غذایی، در صورتیکه حداقل دمای لازم برای فرایند پخت اعمال نشده باشد.
- ۵۲-۳-۶- تعیین روش هایی به منظور تأیید عملکرد کارایی سیستم HACCP
- به عنوان مثال، شیوه هایی که نشان دهنده کارایی دما و زمان ثبت شده، برای اطمینان از عملکرد مناسب واحد پخت باشد. مانند آزمایشات میکروبی.
- ۵۲-۳-۷- مستندسازی روش ها و ثبت و بایگانی مناسب برای اصول و کاربرد آن ها.
- این واحد اطلاعات مکتوب از خطرات و روش های کنترل آن ها، پایش نیازهای ایمنی و اقدامات لازم انجام شده برای تصحیح مشکلات احتمالی را در برمی گیرد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۵۲	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۵۳: نمونه برداری از مواد خوردنی و آشامیدنی توسط بازرس

۵۳-۱- نمونه باید در مقابل آلودگی خارجی ناشی از هوا، ظروف و وسایل نمونه برداری و جابجایی های نامناسب محافظت شود.

۵۳-۲- توصیه می شود برای پیشگیری از نشتی و مخلوط کردن صحیح نمونه در آزمایشگاه، ظرف نمونه برداری بیش از سه چهارم پرنگردد.

۵۳-۳- اطلاعات نمونه به طور کامل و دقیق به شرح ذیل ثبت گردد:

۱- نام و نام خانوادگی نمونه بردار

۲- نام نمونه

۳- نوع نمونه (سنتی / صنعتی)

۴- نام کارخانه و یا کشور سازنده

۵- نام کارخانه یا شرکت وارد کننده

۶- تاریخ تولید و انقضاء

۷- سری ساخت

۸- علت نمونه برداری

۹- شماره و تاریخ نامه یا فرم ارسال نمونه

۱۰- مورد مصرف (انسانی، صنعتی، حیوانی)

۵۳-۴- نمونه برداری باید مطابق با استانداردهای خاص هر فرآورده و با توجه به دستورعمل آزمایشگاه ذیربط انجام گردد.

۵۳-۵- ثبت دما در زمان نمونه برداری هنگام دریافت نمونه برای تفسیر نتایج آزمایشگاه ضروری می باشد.

۵۳-۶- نمونه در ظرف اصلی و به صورت دربسته به آزمایشگاه ارسال شود و در صورتی که فرآورده به صورت فله می باشد یا در ظروفی قرار دارد که برای ارسال به آزمایشگاه خیلی بزرگ است، بخشی از نمونه در شرایط آسپتیک به ظرف نمونه برداری استریل منتقل گردد.

۵۳-۷- در ظرف نمونه برداری استریل فقط به مدت لازم برای انتقال نمونه باز شده و سپس بلافاصله بسته شود.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۹	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۵۳	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۵۳-۸- در حمل و نقل نمونه ها باید کوشش شود که شرایط میکروبیولوژیکی و شیمیایی ماده غذایی تغییر ننماید.

۵۳-۹- حمل نمونه ها به آزمایشگاه باید تا حد ممکن در کوتاه ترین زمان ممکن باشد.

۵۳-۱۰- در صورت امکان نمونه ها به فوریت پس از برداشتن، مورد آزمایش قرار گیرند.

۵۳-۱۱- چنانچه نمونه مورد نظر از غذاهای خشک و کنسرو ها می باشد باید در دمای کمتر از ۴۵ درجه سلسیوس به آزمایشگاه منتقل گردد .

۵۳-۱۲- نمونه مواد غذایی فاسد شدنی و غیر منجمد تا هنگام آزمایش در دمای صفر تا ۵ درجه سلسیوس نگهداری شود .

۵۳-۱۳- نمونه های منجمد باید تا هنگام آزمایش همچنان به حالت انجماد نگهداری شوند.

ماده ۵۴: بازرسی از مراکز

۵۴-۱- تجهیزات همراه بازرسی با توجه به نوع بازرسی

۱- کیف بازرسی

۲- فرم ها و دستورعمل ها

۳- کاربن

۴- انبرک پلمپ

۵- سیم و سرب به مقدار کافی

۶- شیشه استریل جهت نمونه برداری

۷- کلمن عایق دار

۸- ایس پک

۹- سواب الکل (پنبه های آغشته به الکل)

۱۰- پوشش سر کلاه یا معادل

۱۱- ابزارهای کنترل نظیر دماسنج و رطوبت سنج، حتی المقدور نورسنج (لوکس متر)، تست تعیین میزان پراکسید در چربی و روغن، ید سنج، کلر سنج، کدورت سنج

۱۲- لپ تاپ یا تبلت در صورت انجام بازرسی الکترونیکی

۱۳- چک لیست بازرسی

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir آدرس وب سایت		۵۴	صفحه

۱۴- راهنمای انجام بازرسی

۵۴-۲- تعهدات بازرسی در هنگام بازرسی

۵۴-۲-۱- بعد از اینکه بازرسی بهداشت محیط از واحد صنفی بازدید نمود موظف است قبل از ترک مرکز یا امکان در مورد نواقص مشاهده شده با مالک، مدیر یا متصدی واحد صنفی در خصوص نواقص بحرانی و غیر بحرانی و تبعات قانونی آن گفتگو و به طور مناسب اطلاع رسانی نماید.

۵۴-۲-۲- بازرسی موظف است بدون هرگونه تنش و در آرامش کامل اقدامات جایگزین و آموزش های لازم و مهلت قانونی برای رفع نواقص را به اطلاع مالک، مدیر یا متصدی برساند.

۵۴-۲-۳- بازرسی موظف است در صورت اخذ امضا در صورتجلسات و فرم های همراه، عواقب و تبعات قانونی آن را به مدیر، مالک یا متصدی متذکر شود.

این دستورعمل مشتمل بر ۵۴ ماده و ۶ تبصره بوده و از تاریخ ابلاغ لازم الاجرا می باشد.

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۹	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		۵۵	صفحه