

قانون مواد خوردنی و آشامیدنی

قانون اصلاح ماده (۱۳) قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ماده واحده - ماده (۱۳) قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب

سال ۱۳۴۶/۴/۲۲ به شرح زیر اصلاح می گردد:

ماده ۱۳- تخلف از مقررات بهداشتی نظیر عدم رعایت بهداشت فردی، وضع ساختمانی

، وسایل کار ممنوع است و مستوجب مجازات می باشد. مقررات بهداشتی مربوط به مراکز تهیه و تولید، نگهداری، توزیع، فروش و حمل نقل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی در آئین نامه اجرائی این ماده تعیین خواهد شد.

تخلف از مقررات مذکور مستوجب مجازاتهای بازدارنده از بیست و پنج هزار (۲۵۰۰۰)

تا پانصد هزار (۵۰۰/۰۰۰) ریال جریمه نقدی به ازای هر مورد نقض مقررات بهداشتی خواهد

بود. میزان مجازاتهای یاد شده بر اساس نرخ تورم

(هر سه سال یکبار) بنا به اعلام بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران و تایید هیأت وزیران قابل

افزایش است.

مأمورینی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای نظارت بهداشتی

اماکن و مراکز موضوع این ماده تعیین می شوند مکلفند متخلفین از مقررات بهداشتی با ذکر

موارد تخلف با تنظیم گزارشی به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند.

مسئول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش به صاحب مرکز و یا مسئولین مربوطه

اخطار می نماید تا نسبت به رفع نواقص بهداشتی در مهلت تعیین شده اقدام کند در صورت

عدم رفع موارد تخلف، دستور تعطیل محل و مهر و موم و یا لاک و مهر آنرا صادر می نماید و

پس از برطرف شدن نواقص و تأیید مسئول بهداشت محل از واحد مربوطه رفع تعطیل و فک

مهر و موم خواهد شد.

در تمام موارد مذکور پرونده جهت رسیدگی به دادگاه صالحه ارجاع می گردد. مقررات بهداشتی، وظایف و مسئولیتهای مسئول بهداشت محل و مأمورین نظارت مدت زمانهای لازم برای رفع نواقص بهداشتی و سایر امور مربوطه در اجرای این ماده واحده در آئین نامه اجرائی این قانون مشخص خواهد شد.

تبصره ۱- صاحبان مراکز مزبور در صورتی که اقدامات انجام شده را خلاف قانون و مقررات مربوطه بدانند می توانند به مرجع قضائی صالح شکایت نمایند.

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

تبصره ۳- آئین نامه اجرائی این قانون توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تدوین می گردد.

قانون فوق مشتمل بر ماده واحده در جلسه علنی روز یکشنبه مورخ سیزدهم آذر ماه یکهزار و سیصد و هفتاد و نه مجلس شورای اسلامی تصویب و در تاریخ ۷۹/۹/۲۰ به تأیید شورای نگهبان رسیده است.

آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

در اجرای تبصره سه قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذر ماه ۱۳۷۹ مجلس شورای اسلامی، بدینوسیله آیین نامه اجرایی ماده مذکور را مشتمل بر ۵ فصل، ۹۵ ماده، ۴ تبصره و ۴۶ بند بشرح ذیل تصویب می نماید.

فصل اول

بهداشت فردی :

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

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

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

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

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

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

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

ماده ۳: متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتیکه از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند.

ماده ۴: کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و برونگ روشن باشند.

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

تبصره ۲- در رستورانها و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرائی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده وسایر افراد می تواند از لباسهای محلی استفاده کنند.

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

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

ماده ۷- متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بزاء هر کارگر حداقل $2/5$ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند. تبصره - در هر حال مساحت اتاق استراحت نباید کمتر از $7/5$ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از $2/5$ متر باشد.

ماده ۸- متصدیان کارگاهها و کارخانجات مواد غذایی و بهداشتی این آیین نامه موظفند در صورت لزوم آشپزخانه، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذاخوری با فضای کافی به تناسب تعداد کارگران و شاغلین با شرایط کاملاً بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در محل کارگاه یا کارخانه ایجاد نمایند.

ماده ۹- هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی میباشد.

ماده ۱۰- اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند، در حین کار شخصا حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت. تبصره - شاغلین محلهائی مانند میوه و سبزی فروشی، عطاری، سقط فروشی، بقالی و فروشندگان مواد غذایی بسته بندی شده، همچنین فروشندگان آن گروه از مواد غذایی که بدون شستشو یا پخت و پز به مصرف نمی رسند از شمول این ماده مستثنی می باشند.

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

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

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

ماده ۱۴- فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.

تبصره ۱- اماکن و مراکز و محلهائیکه مجوز و عاملیت عرضه دخانیات هستند از شمول ماده ۱۴ مستثنی می باشند.

تبصره ۲- فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آیین نامه ممنوع است.

ماده ۱۵- مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.

تبصره ۱- متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین نامه مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دیده از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

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

فصل دوم

شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه و تولید و توزیع نگهداری و فروش مواد غذایی و اماکن

عمومی :

ماده ۱۶- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

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

ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن

الزامیست.

ت) دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد.

ماده ۱۷: ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات

و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.

تبصره ۱- سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.

ماده ۱۸- پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب

مشاغل مختلف، به شرح تبصره های ذیل باشد.

تبصره ۱- پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی ، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد

غذایی، میوه و سبزی فروشی ، حمام ، مستراح ، دستشویی ، رختشویخانه باید از کف تا زیر

سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهار متر کاشی،

سنگ یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهار متر به بالا می تواند از سیمان صاف و

صیقلی برنگ روشن باشد.

تبصره ۲- پوشش بدنه دیوار انبارهای بزرگ مانند انبارهای عمومی و امثال آن و بنکداریها می

تواند از مصالح دیگر مانند سنگ و سیمان صاف و صیقل و برنگ روشن باشد.

تبصره ۳- سطح دیوار سالنهای پذیرائی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

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

بند ۱- چنانچه محل طبخ در مراکز فوق الذکر از سالن پذیرائی جداسازی شده باشد قسمت طبخ مشمول تبصره ۱ و قسمت پذیرائی مشمول تبصره ۳ ماده ۱۸ فوق الذکر می باشد.

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

تبصره ۵- سطح بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع شیرینی، خشکبارو آجیل، خواربار فروشی، لبنیات فروشی، انواع نان فروشی و عطاری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر با سنگ یا کاشی و یا سرامیک و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود.

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

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

تبصره ۸- سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاه ها از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود. بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشوئی ، سرشوئی و مستراح در آرایشگاهها باید از کف تا زیر سقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد.

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

ماده ۱۹- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه شسته شود.

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

تبصره ۲- هر لگن یا هر واحد ظرفشوئی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.

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

ماده ۲۰- وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیرباشد.

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

ب) پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید.

ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فتر دار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات نماید.

ماده ۲۱- آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۲۲- کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.

تبصره- هدایت و تخلیه هر گونه فضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه به معابر و جوی و آنها رعمومی اکیدا ممنوع می باشد.

ماده ۲۳- وضع و تعداد دستشوئی بهداشتی و متناسب باشد. تبصره- دستشوئی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده وجود زباله دان در کنار دستشوئی الزامی است.

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

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

۱-۵-۱- نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشوئی

۲-۲۵-۶ نفر به ازاء هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشوئی (۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه)

۳-۵۵-۲۶ نفر به ازاء هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشوئی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه) -۴-

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

۵-۲۶۶-۱۱۶ نفر به ازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشوئی (۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه)

۶. از ۲۶۶ نفر به بالا به ازاء هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالت و ۱ دستشوئی .

تبصره- وجود توالت و دستشوئی بشرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباریست.

ماده ۲۶- حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ و ۲۷ ،

۳۰، ۳۱ و ۳۷ و ۳۸ این آیین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول

ذیل بوده و باید مشابه توالی و دستشوئی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد.

۱. ۱-۵ نفر، کارگر ۱ دستگاه

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

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

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

۵. از ۱۰۰ نفر به بالا به ازاء هر ۲۰ نفر اضافی یکدستگاه

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

گیرد. تبصره- نصب هود با ابعاد متناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش

کافی بالای دستگاه پخت الزامیست.

ماده ۲۸- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن

باشد.

ماده ۲۹- ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو، آبکشی) یا توسط

دستگاههای اتوماتیک شسته شود.

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

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

تبصره ۳- در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی، ظروف پس از شستشو در محل مناسب (قفسه

مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه

مخصوص ظروف نگهداری شود.

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

ماده ۳۱- پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد. تبصره- میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می رود باید فاقد هر گونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.

ماده ۳۲- سبزیجات و صیفی جاتی که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام، در اختیار مشتریان گذارده می شود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرف شوئی شستشو شده و پس از گندزدائی آبکشی و مصرف گردد.

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

تبصره ۱- انبار مواد غذایی باید به نحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

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

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

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

تبصره - یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد

ماده ۳۵- قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال

ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.

ماده ۳۶- عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل انواع ساندویچ، کباب، آش، غذاهای

پخته، غذاهای فاسد شدنی، شربت آلات، نوشیدنی های فله، ترشیجات و شور و خیارشور،

شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها به صورت دوره گردی ممنوع

است.

ماده ۳۷- تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه،

کافی و عاری از بو باشد.

ماده ۳۸- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد

باشد.

ماده ۳۹- شدت روشنائی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه

۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوائی ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، محلهای فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا

۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و

کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، سرسرا، رختکن، توالت ،

دستشوئی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد. ماده ۴۰- برای جلوگیری از حریق و

انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و

تعداد کارگران بعمل آید.

ماده ۴۰: برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با

توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران به عمل آید.

ماده ۴۱- کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی و بهداشتی مشمول این آیین نامه و هم

چنین هتلها و متل ها و امثال آنها موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع

آوری نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۴۲- زباله دان در پوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد. تبصره- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

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

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

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

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

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

تبصره ۲- هر اتاق دارای دستشوئی مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع باشد)

تبصره ۳- در هر طبقه به ازاء هر ۱۸ تخت حداقل دو دستگاه مستراح (یکدستگاه مردانه و یک دستگاه زنانه) با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.

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

تبصره ۵- در صورتیکه در داخل اطاقها امکانات صحیح و قابل قبول برای آشپزی وجود نداشته باشد وجود آبدارخانه با شرایط بهداشتی و مجهز در هر طبقه الزامیست.

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

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

ماده ۴۶- وجود هر گونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد. مگر در راستخرهای شنا مطابق مواد ماده ۵۸ این آیین نامه .

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

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

ماده ۴۸- نصب دستگاه کلرزنی و سیستم تصفیه آب در استخرهای شنا الزامی است و کلر باقیمانده و P.H آب استخر می بایست روزانه و به دفعات کافی اندازه گیری و در دفتر مخصوص ثبت و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت محیط برای کنترل ارائه گردد.

تبصره- میزان کلر باقیمانده در آب استخر می بایست بین ۱ تا ۳/۵ میلی گرم در لیتر (حسب نظر مقامات بهداشتی) و P. H آن حدود ۷/۲ تا ۸ و بالاخره مشخصات فیزیکی، شیمیائی و باکتریولوژی آن مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

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

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

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

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

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

الف) برای هر نوبت ۲ ساعته، به ازاء هر ۵ نفر شناگر یکدستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

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

ج) برای هر نوبت ۴ ساعته، به ازاء هر ۱۰ نفر شناگر یکدستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

د) برای هر نوبت ۶ ساعته، به ازاء هر ۲۰ نفر شناگر یکدستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ماده ۵۳- به ازاء هر ۴۰ نفر شناگر باید یکدستگاه مستراح با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۵۴- به ازاء هر ۷۵ نفر شناگر باید حداقل یکدستگاه دستشوئی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.

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

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

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

ماده ۵۸- حوضچه محتوی مایع ضد عفونی کننده، بمنظور ضد عفونی پای شناگران بنحوی تعبیه گردد که شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر الزاماً از داخل آن عبور نمایند.

ماده ۵۹- پوشش سطح محوطه اطراف استخر علاوه بر شرایط مندرج در ماده ۱۶ این آئین نامه بنحوی باشد که موجب لغزندگی و بروز حادثه برای شناگران نشود. ضمناً شستشو و ضد عفونی مرتب محوطه استخر الزامی است.

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

ماده ۶۱- لازم است آب سرد کن مناسب و به تعداد کافی برای استفاده شناگران در محوطه استخر وجود داشته باشد.

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

ماده ۶۳- وضعیت ساختمانی و شیب بندی موج شکن و سر ریز استخر باید بنحوی باشد که مانع برگشت آب بداخل استخر شود.

ماده ۶۴- حضور نجات غریق واجد شرایط و متناسب با تعداد شناگران در محوطه استخر الزامیست .

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

فصل سوم

وسایل و لوازم کار

ماده ۶۶- ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱- ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.
- ۲- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذائی بکار می روند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشند.
- ۳- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.

ماده ۶۷- استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می باشد:

- ۱- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفید کار شده یا نشده باشد.
- ۲- گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی
- ۳- قندان بدون درپوش مناسب
- ۴- ظروف فاقد در ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و

امثال آنها

۵- هر نوع ظروف و ابزاریکه توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی می شود.

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

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

تبصره - آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماده فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می شوند از شمول ماده مذکور مستثنی می باشند.

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

ماده ۷۱- صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشد.

ماده ۷۲- برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه، روبالشی و شمد تمیز و سالم استفاده شود و تعویض آنها حداقل هر سه روز یکبار اجباریست.

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

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

ماده ۷۵- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهاییکه تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

ماده ۷۶- جعبه های مقوایی و پاکت‌های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

ماده ۷۷- ظروف خمیر گیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد. نصب شیر آب بالای ظرف خمیر گیری لازم است.

تبصره - کوشش شود از دستگاه‌های خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.

ماده ۷۸- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان، کله و پاچه و آلایش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصراً از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.

ماده ۷۹- برای حمل و نقل و جابجایی، هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد بمصرف میرسد، همچنین انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

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

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

ماده ۸۲- صاحبان وسائط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوط را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

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

ماده ۸۳- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آیین نامه توسط وسایط نقلیه غیر مجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف بمدت حداقل یک ماه خواهد شد.

ماده ۸۴- استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلی استیل برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامیست.

فصل چهارم

وظایف مسئول بهداشت محل و مأمورین نظارت و تکالیف

صاحب یا مدیر محلهای مشمول قانون

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

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

تبصره ۲- مأمور نظارت یا بازرس بهداشت به کاردان یا کارشناسی گفته می شود که دوره مخصوص بهداشتی را گذرانده و از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی یا

دانشگاههای علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور برای امور بازرسی و نظارتی در زمینه مسائل بهداشت محیطی و بهداشت مواد غذایی بکار گمارده شده و دارای کارت بازرسی باشد.

تبصره ۳- کارت بازرسی کارت مخصوص مدت داری است که عکس بازرس روی آن الصاق و

مشخصات کامل شناسنامه ای، تحصیلاتی و شغلی وی در آن درج شده باشد. این کارت منحصرأ توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (با امضای وزیر) یا دانشگاههای علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی (با امضای رئیس دانشگاه) برای بازرسین موضوع تبصره ۲ فوق صادر و هر گونه سوء استفاده از آن جرم محسوب می شود.

ماده ۸۶- مسئول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش مأمور نظارت ، علاوه بر معرفی صاحب

یا مدیر مؤسسه و یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه به دادگاه، کتباً به وی اخطار می نماید ظرف مدت معین (۱۵ روز تا دو ماه حسب نوع و تعداد نواقص)، نواقص بهداشتی را برطرف نماید.

ماده ۸۷- در صورتیکه پس از انقضای مهلت داده شده، محل دارای نواقص بهداشتی باشد.

بازرس بهداشت مکلف است مراتب را به مسئول بهداشت محل گزارش نماید و مسئول مذکور

پس از رسیدگی و تأیید گزارش بازرس بهداشت مکلف است علاوه بر معرفی متخلف به دادگاه

محل تعیین شده را با دستور کتبی و صدور اخطار ۲۴ تا ۴۸ ساعته موقتاً برای مدت حداقل

یک هفته تعطیل و در مورد وسایط نقلیه دستور توقف در پارکینگ آنرا برای مدت حداقل یک

هفته به نیروی انتظامی ابلاغ نماید.

ماده ۸۸- تعطیل موقت محل با لاک و مهر ویا مهر و موم کلیه درها و راههای نفوذی و نقاط

حساس مانند شیرهای آب و گاز و کنتور برق و امثال آنها و در مورد وسایط نقلیه توقف وسیله

نقلیه مربوطه توسط نیروی انتظامی در پارکینگ و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب

اطلاعیه علت تعطیل یا توقف همراه خواهد بود.

تبصره ۱- مسئولیت نگهداری از لاک و مهر یا مهر و موم و اطلاعیه علت تعطیل یا توقف بعهده

صاحب یا مدیر موسسه تعطیل شده یا صاحب و یا راننده خودرو متوقف شده می باشد.

تبصره ۲- شرایط توقف وسیله نقلیه و صورت مجلس و سایر موارد برخورد با وسیله نقلیه طبق

دستور العملی خواهد بود که توسط نیروی انتظامی و وزارت بهداشت مشترکاً تنظیم می شود.

ماده ۸۹- شکستن لاک و مهر یا مهر و موم و همچنین برداشتن موانع ورود به محل تعطیل

شده و یا داخل شدن به وسیله نقلیه متوقف شده بدون کسب مجوز کتبی از مسئول بهداشت

محل موجب تعقیب قانونی صاحب یا مدیر موسسه تعطیل شده و یا صاحب و راننده خودرو

متوقف شده خواهد بود.

ماده ۹۰- پس از انقضای مدت تعیین شده برای تعطیل موقت محل یا توقف وسیله نقلیه ،

صاحب یا مدیر موسسه تعطیل شده یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه متوقف شده ضمن سپردن

تعهد قابل قبول متضمن اجرای قانون به مسئول بهداشت محل، تقاضای بازگشایی محل تعطیل

شده یا رفع توقف وسیله نقلیه متوقف شده را می نماید. مسئول بهداشت محل در صورت قبول

تقاضا و تعهد متقاضی، محل تعطیل شده را صرفاً برای رفع نواقص بهداشتی با دستور کتبی

موقتاً بازگشایی و حسب مورد دستور رفع توقف خودرو متوقف شده را برای رفع نواقص صادر

می نماید.

ماده ۹۱- بازگشایی محل و یا رفع توقف وسیله نقلیه با شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم

کلیه درها و راههای نفوذی و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیه حاوی در حال رفع

نواقص بهداشتی است، اجازه بهره برداری ندارد همراه خواهد بود.

ماده ۹۲- صاحب یا مدیر مؤسسه یا وسیله نقلیه، پس از رفع کلیه نواقص بهداشتی، تقاضای

بهره برداری از محل یا وسیله نقلیه را به مسئول بهداشت محل تسلیم و مسئول مذکور موظف

است مأمور نظارت را ظرف مدت دو روز اداری جهت بازرسی اعزام نماید.

ماده ۹۳- بازرس بهداشت موظف است پس از بازرسی، چنانچه کلیه نواقص بهداشتی برطرف شده باشد مراتب را کتباً به مسئول بهداشت محل گزارش و مسئول مذکور در صورت تأیید گزارش بازرس بهداشت اجازه بهره برداری از محل با وسیله نقلیه را کتباً صادر نماید.

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

فصل پنجم

طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ

شمول مواد این آیین نامه

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

- ۱- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد ۴۱، ۴۵، ۴۸، ۴۵، ۶۵ و ۷۲ تا ۷۴ شامل محل‌های تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری می باشند از قبیل رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی، کافه قنادی و امثال آنها می باشد.
- ۲- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد ۷، ۸، ۱۲، ۲۴ لغایت ۲۶، ۴۵، ۴۸ لغایت ۶۵ و ۷۲ لغایت ۷۴ شامل محل‌های تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری بوده لیکن فاقد آشپزخانه هستند از قبیل کبابی، حلیم پزی، آش پزی، کله پزی، جگرکی، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ سوخاری، چایخانه و قهوه خانه، آبمیوه و بستنی فروشی، بوفه و امثال آن می باشد.

- ۳- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۲۴، ۲۳، ۸، ۴۵ لغایت ۶۵ و ۷۰ لغایت ۷۴ شامل محللهای تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل انواع چلو کباب، چلو خورش، کباب، جوجه کباب، پلو، آش و... امثال آنها که فاقد امکانات پذیرایی از مشتری در محل هستند می باشد.
- ۴- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷ و ۸ و ۱۰ و ۱۲ و ۲۴ لغایت ۲۹ و ۳۲ و ۴۱ و ۴۵ و ۴۸ لغایت ۶۶ و ۷۰ لغایت ۷۴ و ۷۷ و ۸۴ شامل سوپر مارکت، خواروبار و لبنیات فروشی و بخش عرضه مواد غذایی در فروشگاههای بزرگ، تعاونی و زنجیره ای می باشد.
- ۵- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۲۳ و ۲۴ و ۲۸ و ۲۹ و ۳۲ و ۴۵ و ۴۶ و ۴۸ لغایت ۶۵ و ۷۰ لغایت ۷۴ شامل کارگاهها و کارخانجات تولید انواع مواد غذایی و نیز نبات و آب نبات پزی، قند ریزی حلوا سائز و عصار(آبغوره و آبلیمو کشی و تهیه ترشیجات)، خشکبار، انواع نان، لبنیات سازی، کشک سائی و بستنی سازی و امثال آن می باشد.
- ۶- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷ و ۸ و ۱۰ و ۱۲ و ۲۴ لغایت ۲۹ و ۳۲ و ۳۳ و ۴۵ و ۴۸ لغایت ۶۶ و ۷۴ و ۷۷ و ۷۹ و ۸۰ و ۸۴ شامل فروشگاههای گوشت و مرغ و ماهی و میگو و آلایش خوراکی دامی و سایر مواد پروتئینی می باشد.
- ۷- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۸، ۴۸ لغایت ۶۵، ۶۸ شامل هتل ها، متل ها، مهمانخانه ها و پانسیونها می باشد.
- ۸- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷ و ۸ و ۱۰ و ۱۲ و ۲۸ و ۳۳ و ۴۱ و ۴۸ لغایت ۶۵ و ۶۸ و ۶۹ و ۷۷ لغایت ۸۴ شامل مسافرخانه ها و مهمانپذیرها می باشد.
- ۹- کلیه مواد این آئین نامه به استثنای مواد ۴، ۶، ۷، ۸، ۱۰، ۱۲، ۲۳، ۲۴، ۲۶ لغایت ۳۵، ۴۵، ۴۶، و ۶۶ لغایت ۸۴ شامل استخرهای شنا می باشد.
- ۱۰- کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷ و ۸ و ۱۰ و ۱۲ و ۲۴ لغایت ۲۹ و ۳۲ لغایت ۴۵ و ۴۸ لغایت ۵۶ و ۵۸ لغایت ۶۹ و ۷۲ لغایت ۸۴ شامل آرایشگاهها می باشد.

۱۱ - کلیه مواد این آئین نامه به استثنای

مواد ۸ و ۱۰ و ۲۳ و ۲۶ و ۲۸ و ۲۹ و ۳۲ و ۳۳ و ۳۴ و ۳۵ و ۴۱ و ۴۵ و ۴۸ لغایت ۵۶ و ۵۸ لغایت ۸۴ شامل حمامها می باشد.

۱۲ - کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۸-۲۳-۲۸-۲۹-۳۲-۳۴-۳۵-۴۵-۴۸ لغایت ۷۴-۷۸ شامل نانوائیها می باشد.

۱۳ - کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷-۸-۱۰-۱۲-۲۴ لغایت ۲۹-۳۲-۴۱-۴۵-۴۸ لغایت ۷۴-۷۷-۷۸-۸۴ شامل عطاری و بقالی می باشد.

۱۴ - کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷-۸-۱۰-۱۲-۲۴ لغایت ۲۹-۳۲-۳۴-۳۵-۴۱-۴۵-۴۸ لغایت ۷۴،۷۷ شامل میوه و سبزی فروشیها می شود.

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

دکتر مسعود پزشکیان

وزیر بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی