

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

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

فرم آئین نامه مقررات بهداشتی سوپرمارکت - لبنیات فروشی - بخش عرضه مواد غذایی در
فروشگاههای بزرگ، تعاونی و زنجیره‌ای و امثال آنها

تاریخ بازدید: اول دوم سوم مطابقت با آیین نامه عدم مطابقت با آیین نامه

ردیف	ملاحظات	ملاحظات	ملاحظات	ملاحظات	متن مواد آیین نامه
۱					کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خورده، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند. موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را برترتبی که معاونت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.
۲					مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هریک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.
۳					استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هریک از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.
۴					اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آیین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره‌های ۱ و ۲ آن مستثنی می باشند.
۵					کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین نامه می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.
۶					کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.
۷					کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی و درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان، اغذیه، ساندویچ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسدشدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد.
۸					متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند.
۹					کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.
۱۰					کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانویان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه و ساندویچ، آبمیوه، بستنی، شیرینیجات، کله و پاچه و جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش، کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشد.
۱۱					متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

ردیف	تجزیه سوم	تجزیه دوم	تجزیه اول	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۱۲				ماده ۶	متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.
۱۳				ماده ۹	هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.
۱۴				ماده ۱۱	جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۵				ماده ۱۳	استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است.
۱۶				ماده ۱۴	فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۱۷				تبصره ۱	اماکن و مراکز و محلهایی که دارای مجوز و عاملیت عرضه دخانیات هستند از شمول ماده ۱۴ مستثنی می باشند.
۱۸				تبصره ۲	فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۱۹				ماده ۱۵	مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۲۰				تبصره ۱	متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین نامه مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از نظر مصرف دخانیات جلوگیری کنند.
۲۱				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.
۲۲				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 توریز ریز روی آن الزامیست (ت) دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب روباشد.
۲۳				ماده ۱۷	ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
۲۴				تبصره ۱	سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.
۲۵				ماده ۱۸	پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف بشرح تبصره های ذیل باشد
۲۶				تبصره ۱	پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی فروشی، حمام، مستراح، دستشوئی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهارمتر کاشی یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهارمتر بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد.
۲۷				تبصره ۵	سطح بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع شیرینی، خشکبار و آجیل، خواروبارفروشی، 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.
۲۸				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.
۲۹				ماده ۱۹	سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۳۰				ماده ۲۰	وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد: (الف) درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد. (ب) پنجره 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 فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.
۳۱				ماده ۲۱	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۳۲				ماده ۲۲	کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیست تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.
۳۳				تبصره	هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می باشد.
۳۴				ماده ۲۳	وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.
۳۵				ماده ۳۰	قفسه، 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.

ردیف	تجزیه و تحلیل	تجزیه و تحلیل	تجزیه و تحلیل	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۳۶				ماده ۳۱	پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.
۳۷				تبصره	میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می‌رود باید فاقد هرگونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.
۳۸				ماده ۳۳	انبار مواد غذایی باید قابل تمیزکردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آیین نامه و حجم و فضای آن مناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.
۳۹				تبصره ۱	انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۴۰				تبصره ۲	انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل شود.
۴۱				تبصره ۳	قفسه‌بندی و پالت‌گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.
۴۲				ماده ۳۴	کلیه مواد غذایی فاسدشدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.
۴۳				تبصره	یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.
۴۴				ماده ۳۵	قراردادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.
۴۵				ماده ۳۶	عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسدشدنی، شربت آلات و نوشیدنیهای فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی‌جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره‌گردی ممنوع است.
۴۶				ماده ۳۷	تهویه مناسب یاد بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
۴۷				ماده ۳۸	در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
۴۸				ماده ۳۹	شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانواپی ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محلهای فرآوری و تولید و بسته‌بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهر، سراسرا، رختکن، توالت، دستشویی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.
۴۹				ماده ۴۰	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش‌بینی‌های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.
۵۰				ماده ۴۲	زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
۵۱				تبصره	زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
۵۲				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.
۵۳				ماده ۴۴	نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.
۵۴				ماده ۴۶	وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می‌باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آیین نامه
۵۵				ماده ۴۷	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.
۵۶				ماده ۶۷	استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می‌باشد: ۱- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد. ۲- گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی. ۳- قندان بدون درپوش مناسب. ۴- ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها. ۵- هر نوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته و آگهی می‌شود.
۵۷				ماده ۶۹	مواد غذایی مانند بستنی، آبمیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته‌بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی‌الامکان تجزیه‌پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه می‌گردد.
۵۸				تبصره	آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماه فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه‌های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می‌شوند از شمول ماده مذکور مستثنی می‌باشند.

ردیف	تجهیزات	تجهیزات	تجهیزات	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۵۹				ماده ۷۵	استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است
۶۰				ماده ۷۶	جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشند.
۶۱				ماده ۷۸	برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسدشدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان، کله و پاچه و آلایش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصرأ از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.
۶۲				ماده ۷۹	برای حمل و نقل و جابجایی هرنوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد انواع نان، شیرینیجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب ، تمیز و بهداشتی استفاده شود.
۶۳				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 صرفأ از وسائط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.
۶۴				ماده ۸۱	کلیه افرادی که در وسائط نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق الذکر با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند مشمول ماده ۲ این آیین نامه درخصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشند.
۶۵				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 مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.
۶۶				تبصره	حمل و نقل هرنوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسائط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف و سیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.
۶۷				ماده ۸۳	حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آیین نامه توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف بمدت حداقل یکماه خواهد شد.

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