

آئین نامه اجرایی ماده (۱۳) قانون مواد خوردنی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی - مصوب تیر ماه ۱۳۴۶

در اجرای ماده (۱۳) قانون مواد خوردنی، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی - مصوب تیر ماه ۱۳۴۶ - این آیین نامه شامل چهل و چهار ماده و یازده تبصره تصویب گردید:

#### فصل اول - بهداشت فردی

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

فصل دوم- وضع ساختمانی اماکن عمومی و مراکز تهیه و تولید، توزیع - نگهداری و فروش مواد غذایی

ماده ۹- کف باید شامل شرایط زیر باشد:

الف- از جنس قابل شستشو باشد.

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

پ- دارای شیب مناسب به طرف فاضل آب باشد.

ت- مجهز به کف شوی سیفون دار (شتر گلو) باشد.

ماده ۱۰- دیوارها باید دارای شرایط زیر باشند:

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

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

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

ت- دیوار باید به رنگ روشن باشد.

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

ماده ۱۲- وضع درها و پنجره‌ها:

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

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

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

ماده ۱۴- دارای سیستم فاضلاب بهداشتی باشد.

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

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

ماده ۱۷- حمام باید دارای شرایط مندرج در مواد (۹)، (۱۰)، (۱۱)، (۱۲)، (۱۳)، (۱۴) این آیین‌نامه باشد.

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

ماده ۱۹- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد. ظروف کثیف از

یک دریچه باین محل وارد و ظروف تمیز از دریچه‌های جداگانه وارد آشپزخانه و سالن شود.

ماده ۲۰- ظروف باید در ظرفشویی سه مرحله‌ای (شستشو - ضدعفونی - آبکشی) یا توسط دستگاه‌های اتوماتیک

شسته شود.

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

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

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

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

تبصره ۲- فاصله کف آنها از زمین از ۲۰ سانتیمتر کمتر نباشد.

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

ماده ۲۳- سبزی و میوه که در اماکن عمومی به صورت خام در اختیار مشتریان گذارده می‌شود باید در محل مخصوص

شسته و با محلول گندزایی ضدعفونی گردد و سپس با آب سالم و تمیز آبکشی شود.

ماده ۲۴- انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن و وضع داخلی آن مطابق شرایط مواد ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۲، ۲۱، این

آیین‌نامه باشد.

- تبصره ۱- انبار مواد غذایی نباید مرطوب باشد.
- تبصره ۲- انبار آرد و شکر و سایر مواد غذایی که ایجاب می‌کند دارای انبار اختصاصی باشد باید مطابق نقشه تصویب شده مقامات بهداشتی احداث شود.
- ماده ۲۵- کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا در سردخانه متناسب نگهداری شود و همچنین در نگاهداری آنها در یخچال زاید بر مدتی که معمولاً غذا در یخچال فاسد نمی‌شود خودداری گردد.
- ماده ۲۶- تهویه باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم تازه و کافی و عاری از بو باشد.
- ماده ۲۷- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت اماکن نباید بیشتر ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
- ماده ۲۸- نور طبیعی و یا مصنوعی باید طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد.
- ماده ۲۹- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش‌بینی‌های لازم بشود.
- ماده ۳۰- زباله‌دان در پوش‌دار زنگ زن قابل حمل به تعداد کافی موجود باشد.
- تبصره ۱- زباله‌دان بزرگ در پوش‌دار زنگ زن قابل حمل متناسب با احتیاجات روزانه در محل مناسب جهت جمع‌آوری و تخلیه زباله‌ها گذاشته شود.
- تبصره ۲- زباله‌دانها باید بعد از تخلیه شسته شود.
- ماده ۳۱- پشه، مگس، حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.
- ماده ۳۲- نقشه ساختمانهای کلی اماکن مصرح در آیین‌نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجراء باید به تصویب مقامات مسئول برسد.
- ماده ۳۳- اماکنی که اجازه قبول مسافر دارند علاوه بر رعایت کلیه موارد بهداشتی باید واجد شرایط زیر باشند:
- الف- در هر اطاق تعداد تختخوابها باید طوری باشد که برای هر تخت شش متر مربع منظور شود.
- ب- تعداد دوش هر طبقه از ساختمان باید مساوی تعداد مستراح باشد.
- پ- پله‌ها باید دارای حفاظ بوده و لغزنده نباشد ارتفاع پله حداکثر هجده سانتیمتر و عرض آن حداقل سی سانتیمتر باشد.
- ماده ۳۴- البسه (مانند حوله، ملحفه، پرده و امثال آنها) باید با دستگاه‌های اتوماتیک یا در رختشویخانه که مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشتی باشد شسته و خشک و اطو شود.
- ماده ۳۵- ایجاد هرگونه حوض یا حوضچه یا پاشوی که در آن آب به صورت راکد باشد ممنوع است.
- فصل سوم- وسایل و لوازم کار
- ماده ۳۶- ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:
- ۱- ظروف شکستنی باید تمیز بدون ترک خوردگی و لب پیریدگی باشد.
- ۲- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی به‌کار می‌رود باید سالم، صاف، بدون زنگ باشد.
- ۳- استفاده از ظروفی که بوسیله وزارت بهداشتی غیرمجاز شناخته و آگهی می‌شود ممنوع است.

- ۴- جدار داخلی ظروف مسی باید کاملاً سفیدکاری باشد.
- ۵- ظروف لعابی نباید دارای لب پریدگی باشد.
- ۶- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته و تمیز ضدعفونی شود.
- ۷- استفاده از گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی ممنوع است.
- ۸- استفاده از قندان، نمکدان و مشابه آن بدون سرپوش ممنوع است.
- ۹- وسایل و ظروف غذاخوری و تهیه غذا باید در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.
- ماده ۳۷- سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم بدون درز بوده و روکش آن قابل شستشو باشد.
- ماده ۳۸- صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشد.
- ماده ۳۹- برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه و شمد تمیز و سفید و سالم استفاده شود و تعویض آنها در هر سه روز یک بار اجباری است.
- ماده ۴۰- استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.
- ماده ۴۱- استفاده از تختخوابهایی که دارای پارگی یا شکستگی یا گودرفتگی فنر باشد ممنوع است.
- ماده ۴۲- استفاده از کاغذهایی که تمیز نباشد و هم چنین کاغذ روزنامه و امثال آن جهت پيچیدن مواد غذایی ممنوع است.
- ماده ۴۳- ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد. نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری الزامی است. تبصره ۱- حتی الامکان کوشش شود از دستگاه‌های خودکار برای تهیه خمیر استفاده گردد.

فصل چهارم- طبقه‌بندی اماکن از لحاظ شمول این آیین‌نامه بشرح ذیل است.

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

- ۱- کلیه مواد آیین‌نامه به استثنای ماده (۴۳) شامل هتل، متل، مهمانخانه و مسافرخانه و پانسیون و امثال آنها می‌باشند.
- ۲- کلیه مواد آیین‌نامه به استثنای مواد (۱۶)، (۱۹)، (۲۰)، (۲۲)، لغایت (۲۵) و مواد (۳۳)، (۳۶)، (۳۹) لغایت ۴۳ شامل حمامها می‌گردد.
- ۳- کلیه مواد آیین‌نامه به استثنای مواد (۱۵) لغایت (۱۷)، (۱۹)، (۲۰)، (۲۲)، (۲۳)، لغایت (۲۵)، (۳۳)، (۳۶)، (۳۹) لغایت (۴۳) شامل آرایشگاهها می‌باشد.
- ۴- کلیه مواد آیین‌نامه به استثنای مواد (۱۵)، (۲۰)، (۲۲)، (۲۵)، (۳۳)، (۳۴)، (۳۶)، (۳۹)، (۴۰) و (۴۱) شامل نانوائیها گردد.
- ۵- کلیه مواد آیین‌نامه به استثنای مواد (۱۵) لغایت (۲۰)، (۲۳)، (۳۳)، (۳۴)، (۳۹)، (۴۰)، (۴۱) و (۴۳) شامل محلهای فروش مواد غذایی (از قبیل فروش گوشت و میوه و سبزی، بقالی و عطاری و امثال آنها) می‌باشد.
- ۶- کلیه مواد آیین‌نامه به استثنای مواد (۱۵)، (۱۷)، (۲۳)، (۳۴)، (۳۹)، (۴۰)، (۴۱) شامل محلهای تهیه مواد غذایی (از قبیل ماست‌بندی، کشک‌سابی، قندریزی، شیرینی‌پزی و نظائر آنها) می‌باشد.

۷- کلیه مواد آیین نامه به استثنای مواد (۱۷)، (۳۳)، (۳۴)، (۳۹)، (۴۰)، (۴۱)، (۴۳) شامل محل‌های تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری می‌باشند، می‌شود.

۸- کلیه مواد آیین نامه به استثنای مواد (۱۵) لغایت (۱۷)، (۳۳)، (۳۴)، (۳۹)، (۴۰)، (۴۱)، (۴۲) شامل محل‌های تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری نیستند، می‌باشد.

وزیر بهداشت