

معاونت سلامت

معاونت محترم بهداشتی

دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

باسلام

به پیوست یک نسخه در ۱۶ برگ تصویر کامل آئین نامه مقررات بهداشتی آسایشگاه سالمندان که به تأیید و امضای وزیر محترم بهداشت و درمان رسیده است جهت اجراء ابلاغ می گردد. خواهشمند است دستور فرمائید ضمن اعلام وصول بر حسن اجرای آن نظارت مستمر بعمل آید.

دکتر علی اصغر فرشاد

مدیر کل سلامت محیط و کار

رونوشت:

- ریاست محترم سازمان بهزیستی کشور به انضمام پیوست جهت استحضار و صدور اوامر مقتضی
- رؤسای محترم ادارات به انضمام پیوست
- روابط عمومی خانم مهندس فرساد به انضمام پیوست
- اداره بهداشت مواد غذایی و بهسازی اماکن عمومی به انضمام کلیه پیوست

غ - ۱ - ۲۰/۲/۸۳

آئین نامه مقررات بهداشتی آسایشگاه سالمندان

در اجرای تبصره ۳ قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذرماه سال ۱۳۷۹ مجلس محترم شورای اسلامی و بند ۱۵ از ماده ۹۵ آئین نامه اجرائی ماده مذکور، بدینوسیله ضوابط بهداشتی و مفاد فنی آئین نامه اجرائی سرای سالمندان تحت عنوان «آئین نامه مقررات بهداشتی آسایشگاه سالمندان» را مشتمل بر ۸۴ ماده، ۶۱ تبصره و ۴۹ بند بشرح ذیل تصویب می نماید.

ماده ۱: مدیران و کلیه کارگران و اشخاصی نظیر مدیر مسئول، مسئول شیفت، بهیاران، آشپزان و ... که در سرای سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی آنها اشتغال دارند،

موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می‌نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.

تبصره ۱: مدیریت و تصدی و اشتغال به کار افراد دارای مدرک تحصیلی از دانشگاهها در گروه پزشکی و پیراپزشکی در آسایشگاه سالمندان از شمول ماده ۱ مستثنی می‌باشند.

تبصره ۲: استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آئین‌نامه در آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها ممنوع است.

تبصره ۳: اشخاصی مانند صندوق‌دار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در آسایشگاه سالمندان شاغل، لیکن با مواد غذایی و سلامت افراد ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره ۲ آن مستثنی می‌باشند.

ماده ۲: کلیه مدیران، متصدیان، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آئین‌نامه می‌باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت محیط 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 آسایشگاه نگهداری نمایند.

تبصره ۲: کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مرکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای آشپزان و افرادی که با فرآوری مواد غذایی سر و کار دارند ۶ ماه و برای سایر شاغلین موضوع این آئین‌نامه حداکثر یکسال می‌باشد.

ماده ۳: متصدیان و کارگران آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می‌شود عمل نمایند.

ماده ۴: کلیه اشخاصی که در آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها کار می‌کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشد.

تبصره: کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانویان و مشاغل مشابه و افرادی که با مواد غذایی ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش سفید و کلاه در حین کار می‌باشند.

ماده ۵: مدیران و متصدیان آسایشگاه سالمندان موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسائل شخصی در محل تهیه نمایند.

ماده ۶: متصدیان و مدیران آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه، طبخ و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

ماده ۷: متصدیان آسایشگاه سالمندان موظفند به تناسب تعداد کارگران و افراد شاغل خود به ازاء هر نفر حداقل ۵/۲ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.

تبصره: در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۵/۷ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۸/۲ متر باشد.

ماده ۸: متصدیان آسایشگاههای سالمندان موظفند آشپزخانه و سالن غذاخوری و در صورت لزوم انبار مواد غذایی اولیه با فضای کافی به تناسب تعداد افراد شاغل و سالمند با شرایط کاملاً بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در محل ایجاد نمایند.

ماده ۹: هر کارگر و فرد شاغل 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 مجاز نیستند در حین کار با مواد غذایی به کار دیگری بپردازند.

ماده ۱۱: جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز، به تعداد کافی در محل‌های مناسب نصب گردد.

ماده ۱۲: کارگران و افراد شاغل در سرای سالمندان که با پخت و فرآوری مواد غذایی سر و کار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

ماده ۱۳: استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین‌نامه در محیط کار ممنوع است.

ماده ۱۴: فروش و عرضه سیگار در آسایشگاههای سالمندان ممنوع می‌باشد.

ماده ۱۵: مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه و داخل محلهای موضوع این آئین‌نامه ممنوع است.

تبصره ۱: متصدیان و مسئولین آسایشگاههای سالمندان مسئول اجرای مواد ۱۴ و ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از عرضه و فروش و مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

تبصره ۲: متصدیان و مسئولین موضوع تبصره ۱ میتوانند محل مشخصی را که کاملاً از محلهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می‌خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

ماده ۱۶: کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد.

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

ب - دارای کف‌شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

ج - دارای شیب مناسب بطرف کف‌شور فاضلاب‌رو باشد.

ماده ۱۷: ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و چونندگان جلوگیری بعمل آورد.

تبصره: سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

ماده ۱۸: پوشش دیوار قسمت‌های مختلف سرای سالمندان بشرح تبصره‌های ذیل می‌باشد.

تبصره ۱: پوشش بدنه دیوار آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، حمام، مستراح، دستشوئی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف کاشی، سنگ یا سرامیک باشد.

تبصره ۲: پوشش بدنه دیوارهای انبارهای عمومی و امثالهم می‌تواند از مصالح دیگر مانند سنگ و سیمان صاف و صیقلی و برنگ روشن باشد.

تبصره ۳: سطح دیوار سالن‌های پذیرائی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتری سنگ یا سرامیک و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۴: سالن‌های پذیرائی در آسایشگاه‌های سالمندان باید از محل‌های پخت و پز و آشپزخانه کاملاً مجزا باشد.

تبصره ۵: سطح بدنه دیوارهای اتاق استراحت تا ارتفاع ۲۰ سانتیمتری با سنگ یا کاشی یا سرامیک و بقیه تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۶: پوشش بدنه دیوارهای محل آماده سازی انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۷: پوشش بدنه دیوار انبار آرد و شکر و امثالهم 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 در سرای سالمندان از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشوئی، سرشوئی، و مستراح در آرایشگاه باید از کف تا زیر سقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۹: در سطوح دیوارها و ستونها و سایر عناصر در سرای سالمندان نباید قسمتهای تیز و برنده وجود داشته باشد.

ماده ۱۹: سقف باید صاف، حتی‌الامکان مسطح، بدون ترک‌خوردگی، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

تبصره: پوشش سقف آشپزخانه‌ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ماده ۲۰: وضع درها و پنجره‌ها باید دارای شرایط مندرج در بندهای الف ۷، ب، ج، د، ه - بشرح زیر باشد.

الف - درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک‌خوردگی و شکستگی و زنگ‌زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب - پنجره‌های بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل هر یک از قسمتهای آسایشگاه جلوگیری نماید و پنجره‌ها حتی‌الامکان به صورت کشویی باز شوند.

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.

د - نرده‌های ایمنی در پنجره‌ها حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری از کف اطاق برای جلوگیری از سقوط افراد سالمند نصب گردد.

ه - برای درهائیکه بطرف پلکانها باز می‌شوند لاقفل باید فاصله‌ای به اندازه ۳۰ سانتیمتر بیش از عرض در تا لبه پله برای توقف در نظر گرفته شود.

تبصره: برای موارد اضطراری باید درهای اضطراری پیش‌بینی و تعبیه گردد.

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

ماده ۲۲: آسایشگاههای سالمندان باید دارای سیستم جمع‌آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

تبصره: هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده آسایشگاه به معابر، جوی و انهار عمومی اکیدا ممنوع است.

ماده ۲۳- وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

تبصره ۱: باید به ازای هر دستگاه توالت یک واحد دستشویی وجود داشته باشد.

تبصره ۲: دستشویی‌ها باید مجهز به صابون (ترجیحا صابون مایع) و خشک‌کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله‌دان دردار بهداشتی در کنار دستشویی الزامی است.

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

ماده ۲۵: توالت و دستشویی باید مجهز به شیر آب گرم و سرد، و دارای شرایط بهداشتی بوده در محل مناسب بشرح تبصره‌های ذیل وجود داشته باشد.

تبصره ۱: برای کارگران باید توالت و دستشویی با شرایط بهداشتی به تعداد مورد نیاز به شرح ردیف‌های ذیل وجود داشته باشد.

۱- ۵- ۱ نفر کارگر یک توالت و یک دستشویی

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

۳- ۵۵- ۲۶ نفر به ازاء هر ۱۵ نفر یک توالت و یک دستشویی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه)

۴- ۱۱۵- ۵۶ نفر به ازاء هر ۲۰ نفر یک توالت و یک دستشویی (۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه)

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

۶- از ۲۶۶ نفر به بالا به ازاء هر ۳۰ نفر اضافی یک توالت و یک دستشویی

تبصره ۲: وجود توالت و دستشویی بشرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ تبصره یک آن برای شاغلین مرد و زن بصورت کاملا جدا و مستقل از هم اجباری است.

تبصره ۳: توالی و دستشویی افراد شاغل و کارگران از سالمندان جدا و مستقل بوده و استفاده افراد شاغل و کارگران از توالی و دستشویی سالمندان و بالعکس ممنوع است.

ماده ۲۶: حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد شاغلین بشرح ردیف‌های زیر بوده و مشابه توالی و دستشویی برای شاغلین مرد و زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم و در محل‌های مناسب وجود داشته باشد.

۱- ۵- ۱ نفر یک دستگاه

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

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

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

۵- از ۱۰۰ نفر به بالا به ازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه

تبصره: حمام سالمندان جدا و مستقل از کارگران و شاغلین آسایشگاه بوده و تعداد آن مطابق ماده ۵۷ خواهد بود.

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

تبصره: نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.

ماده ۲۸: محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.

ماده ۲۹: ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله‌ای (شستشو و آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شستشو 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 آب‌چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص نگهداری شود.

ماده ۳۰: قفسه و ویتترین و گنجه‌ها 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 میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.

تبصره: میز کاری که صرفاً جهت مواد غذایی بکار میرود باید فاقد هرگونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.

ماده ۳۲: سبزیجات و صیفی جاتی که در آسایشگاههای سالمندان مصرف میشود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی 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 مؤسسه باشد.

تبصره ۱: انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و درجه حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

تبصره ۲: 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 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 بصورت دوره گردی در آسایشگاه سالمندان ممنوع است.

تبصره: مسئولیت سلامت و بهداشت هرگونه مواد غذایی، علاوه بر وعده های غذایی معمول که در قالب کمک های مردمی یا نذورات در این گونه اماکن توزیع و مصرف می شود بعهد مدیر و مسئول محل خواهد بود.

ماده ۳۷: تهویه مناسب به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل آسایشگاه سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.

ماده ۳۸: آسایشگاههای سالمندان باید به تناسب فصول سال مجهز به سیستم گرم کننده و خنک کننده باشند.

تبصره ۱: درجه حرارت داخل آسایشگاهها به تناسب فصول حداکثر ۲۷ و حداقل ۲۰ درجه سانتی گراد باشد.

تبصره ۲: درجه حرارت داخل آشپزخانه، انبار و امثالهم در فصل گرما حداکثر از ۳۰ درجه سانتی گراد تجاوز ننماید.

تبصره ۳: سیستم های حرارتی داخل اطاقها از ایمنی کامل برخوردار باشند.

تبصره ۴: کلیه قسمتهای آسایشگاه بویژه اطاقهای خواب دارای ترمومتر باشند.

ماده ۳۹: شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی به اندازه کافی و بشرح ذیل باشد.

- ۱- آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس
 - ۲- حمام، رختکن، توالت، دستشویی، راهرو، سرسرا، پلکان و آسانسور ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس
 - ۳- اطاق انتظار و اطلاعات ۱۵۰ تا ۵۰۰ لوکس
 - ۴- دفاتر و کارهای عمومی و آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس
 - ۵- محوطه‌های عمومی و انبار حداقل ۱۰۰ لوکس
- تبصره:** حتی‌الامکان از نور طبیعی جهت تأمین روشنایی استفاده گردد به نحوی که سطح نور ده معادل ۲۰٪ مساحت کف اطاق باشد.
- ماده ۴۰:** برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش‌بینی‌های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و ظرفیت آسایشگاه بعمل آید.
- تبصره ۱:** کلیه سیم‌کشی‌های برق و نصب دستگاه‌های برقی باید با رعایت کامل اصول ایمنی و حفاظتی صورت گرفته و همواره سالم و بدون خطر باشد.
- تبصره ۲:** جهت پیشگیری از بروز حریق‌های احتمالی نصب سیستم هوشمند و دتکتور اعلام حریق الزامی است.
- ماده ۴۱:** مسئولین آسایشگاهها موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع‌آوری، نگهداری، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- ماده ۴۲:** زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ‌زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و به تعداد کافی در کلیه قسمت‌های آسایشگاه موجود باشد.
- تبصره:** زباله‌دان 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، موش و سایر حیوانات به هیچ‌وجه نباید در داخل این اماکن دیده شود.
- ماده ۴۴:** نقشه کلیه قسمت‌های آسایشگاه سالمندان به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا به تصویب مقامات مسئول برسد.
- ماده ۴۵:** در اطاق استراحت سالمند مساحت مورد نیاز برای یک تخت حداقل ۷ متر مربع و به ازای هر تخت اضافی ۵ متر مربع منظور گردد.
- تبصره ۱:** در کنار هر تخت یک کمد کنار تختی برای هر سالمند قرار داده شود.
- تبصره ۲:** فاصله تخت‌ها بخصوص برای سالمند میانسال (۷۱ تا ۸۰ سال سن) و سالمند پیر (دارای ۸۱ سال و بالاتر) که فاقد حرکت هستند یا حرکت ضعیفی دارند طوری باشد که امکان تردد ویلچر یا صندلی چرخ‌دار وجود داشته باشد.

تبصره ۳: نصب آیفون و زنگ هشدار دهنده کنار هر تخت و یا حداقل در هر اتاق یک انشعاب جهت استفاده سالمندان در شرایط اضطراری الزامی است.

تبصره ۴: حداکثر ظرفیت اتاق استراحت سالمندان نباید بیشتر از ۶ نفر باشد.

ماده ۴۶: وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع است.

تبصره ۱: چنانچه آسایشگاهها دارای استخر شنا باشند باید مفاد آئین نامه مقررات بهداشتی استخرهای شنا را رعایت نمایند.

تبصره ۲: در صورت وجود، حوضچه های آب نما طوری طراحی گردند که همواره آب در آنها در گردش بوده و امکان دسترسی آب برای افراد فراهم نگردد.

ماده ۴۷: نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در هر یک از قسمت های محل مورد نظر آسایشگاه ممنوع است.

ماده ۴۸: راه پله ها در آسایشگاهها نباید لغزنده باشند و باید دارای روشنایی کافی بشرح مفاد ماده ۳۹ این آئین نامه بوده و ارتفاع پله ها حداکثر ۱۸ سانتیمتر و حداقل عرض کف آن ۳۰ سانتیمتر باشد.

تبصره ۱: لازم است سطح شیب داری برای جابجائی چرخ حامل افرادی که قادر به راه رفتن نیستند در مجاورت پله ها تعبیه گردد.

تبصره ۲: در صورتیکه ساختمان بیش از دو طبقه باشد در نظر گرفتن آسانسور مناسب الزامی است.

تبصره ۳: در پلکانهایی که دو طرف پلکان باز می باشد نصب نرده های ایمنی حداقل به ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر الزامی است.

تبصره ۴: نصب دستگیره در ارتفاع ۶۰ سانتیمتری در کنار پلکانها ضروری است.

تبصره ۵: اگر در محوطه یا ساختمان آسایشگاه دهانه یا سوراخ یا فضائی آزاد وجود داشته که احتمال سقوط افراد برود باید با نصب حفاظ فلزی محکم و نرده هایی که ارتفاع آن ۱۲۰ سانتیمتر است موجبات جلوگیری از سقوط افراد و رفع خطر فراهم گردد.

ماده ۴۹: آسایشگاههای سالمندان باید مجهز به دستگاه یا موتور برق جداگانه باشند تا در صورت قطع برق بتوان روشنائی موقت ایجاد کرد.

ماده ۵۰: تعداد افراد مراقب مورد نیاز که دوره آموزشی تئوری و عملی را گذرانده اند برای آسایشگاه سالمندان با توجه به ظرفیت آسایشگاه یا تعداد سالمندان بشرح بندهای ذیل می باشد.

۱- ۲۵- ۱ نفر سالمند ۶ نفر مراقب

۲- ۵۰- ۲۶ نفر سالمند ۱۲ نفر مراقب

۳- ۷۵- ۵۱ نفر سالمند ۱۶ نفر مراقب

۴- ۱۰۰- ۷۶ نفر سالمند ۲۰ نفر مراقب

۵- ۱۵۰-۱۰۱ نفر سالمند ۲۶ نفر مراقب

تبصره: مراقبین باید به تناسب در شیفتهای تعیین شده در محل آسایشگاه حضور داشته و انجام وظیفه نمایند مثلاً برای بند اول به اینگونه خواهد بود که ۶ نفر مراقب تعیین شده می‌توانند یا به دو شیفت ۱۲ ساعته و در هر شیفت ۳ نفر و یا ۳ شیفت ۸ ساعته و در هر شیفت ۲ نفر تقسیم شوند بطوریکه در هر حال در طول ۲۴ ساعت جمعاً تعداد ۶ نفر مراقب در آسایشگاه انجام وظیفه نمایند.

ماده ۵۱: در آسایشگاه سالمندان باید فضا و یا جای مناسب برای ارائه خدمات پزشکی و پرستاری بشرح بند ذیل وجود داشته باشد.

۱- اطاق معاینه پزشک با مساحت حداقل ۱۲ متر مربع

۲- ایستگاه پرستاری با مساحت حداقل ۸ متر مربع

ماده ۵۲: اطاق یا فضای مناسب (سردخانه) جهت نگهداری موقت جسد فوت شده در نظر گرفته شود.

ماده ۵۳: در آسایشگاههایی که خدمات فیزیوتراپی و کار درمانی ارائه می‌نمایند، داشتن اطاقی مناسب با تجهیزات و لوازم مورد نیاز الزامی است.

ماده ۵۴: اطاق یا فضای مناسب برای نگهداری تجهیزات و وسایل کمک توانبخشی، کمک پزشکی و کاردرمانی نظیر صندلی چرخ‌دار، تخت، توالت فرنگی، عصا، واکر، کپسول اکسیژن، ساکشن، برانکاردر، گوشی، فشارسنج، ترمومتر، لوازم اولیه پانسمان و ... وجود داشته باشد.

ماده ۵۵: ساختمان آسایشگاه دارای حیاط مناسب باشد بطوریکه به ازاء ۵۰ نفر مقیم در طبقات همکف و اول معادل ۴۰٪ مترائ زمین را حیاط تشکیل دهد و به ازاء افزایش هر طبقه معادل ۱۰٪ به مترائ اخیر اضافه گردد.

تبصره: حیاط دارای فضای سبز مناسب بوده و محوطه آن کاملاً بهسازی باشد.

ماده ۵۶: باید برای سالمندان، بسته به توانایی حرکتی آنها، توالت فرنگی یا معمولی بشرح بندهای از ۱ تا ۵ در هر طبقه وجود داشته باشد.

۱: ۹- ۱ تخت، یک دستگاه توالت و یک دستگاه دستشوئی

۲: ۲۷- ۱۰ تخت، به ازای هر ۹ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۲۷ تخت ۳ دستگاه توالت و ۳ دستگاه دستشوئی)

۳: ۶۰- ۲۸ تخت، به ازای هر ۱۵ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۶۰ تخت ۴ دستگاه توالت و ۴ دستگاه دستشوئی)

۴: ۱۲۰- ۶۱ تخت، به ازای هر ۲۰ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۱۲۰ تخت ۶ دستگاه توالت و ۶ دستگاه دستشوئی)

۵: از ۱۲۰ تخت به بالا به ازای هر ۳۰ تخت اضافی یک دستگاه اضافه شود.

- تبصره:** باید در اطراف توالی سالمندان دستگیره‌های کمکی نصب گردد.
- ماده ۵۷:** تعداد حمام سالمندان دارای وان بهداشتی مجهز به دوش متحرک آب سرد و گرم در هر طبقه ساختمان مطابق بندهای ۱ تا ۵ ماده ۵۶ خواهد بود.
- ماده ۵۸:** اماکن مشمول این آئین‌نامه باید دارای فضا یا اطاقی مناسب برای نگهداری وسایل و مواد گندزدائی باشند و گندزدائی کلیه قسمت‌های این اماکن به طور مرتب انجام گیرد.
- ماده ۵۹:** اماکن مشمول این آئین‌نامه باید دارای مسجد یا نمازخانه جهت ادای فرائض دینی و مذهبی مطابق مفاد آئین‌نامه مقررات بهداشتی مساجد باشند.
- ماده ۶۰:** چنانچه اطاق بصورت سوئیت در اختیار سالمند قرار می‌گیرد باید دارای سرویس بهداشتی (حمام، توالی و دستشوئی) و حتی‌المقدور یخچال مستقل باشد.
- ماده ۶۱:** در یک سالن خاص وسایل ارتباط جمعی نظیر تلویزیون، رادیو و ... با تعداد کافی میز و صندلی وجود داشته باشد. وسایل صوتی و تصویری باید سالم باشند.
- ماده ۶۲:** برای هر سالمند کمد اختصاصی بمنظور نگهداری وسایل شخصی در نظر گرفته شود.
- ماده ۶۳:** ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد.
- ۱- ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک‌خوردگی و لب‌پریدگی باشد.
 - ۲- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می‌روند باید سالم، صاف و بدون زنگ‌زدگی باشد.
 - ۳- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و بر حسب ضرورت ضد عفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص نگهداری شود.
 - ۴- سیخ‌های کباب باید از جنس استیل ضد زنگ یا آلومینیوم باشد.
 - ۵- حتی‌المقدور کوشش شود ظروف غذایی که یکبار مصرف نمی‌باشند برای هر سالمند اختصاصی باشد و سایر سالمندان از آن ظروف استفاده نمایند.
- ماده ۶۴:** استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می‌باشد.
- ۱- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفید کاری شده یا نشده باشد.
 - ۲- گوشت‌کوب 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 ابزاریکه توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته شده و آگهی شود.

ماده ۶۵: سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

تبصره: برای هر تخت یک میز نهارخوری پایه‌دار متحرک در نظر گرفته شود.

ماده ۶۶: صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشند.

ماده ۶۷: وسایل و لوازم خواب سالمندان نظیر ملحفه، روبالشی و شمد و همچنین لباسهای سالمندان باید تمیز و سالم باشند و در فواصل زمانی مناسب با دستگاههای اتوماتیک شستشو، ضد عفونی، خشک و اطو شود.

ماده ۶۸: استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

ماده ۶۹: استفاده از تختخوابهایی که دارای پارگی و یا گودرفتگی فنر باشد و ایجاد سر و صدای غیر طبیعی نمایند ممنوع است.

ماده ۷۰: استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهاییکه تمیز نباشند و روزنامه و همچنین کیسه‌های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته‌بندی مواد غذایی ممنوع است.

ماده ۷۱: جعبه‌های مقوایی و پاکتهای کاغذی که برای بسته‌بندی مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

ماده ۷۲: در صورت وجود مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی (از قبیل نانواپی، قصابی و ...) در سرای سالمندان باید شرایط آنها مطابق آئین‌نامه‌های اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باشد.

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

ماده ۷۳: برای حمل و نقل و جابجائی مواد غذایی فاسد شدنی مورد نیاز آسایشگاهها، مانند انواع گوشت، مواد پروتئینی، شیر و محصولات لبنی و امثالهم باید منحصر از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.

ماده ۷۴: برای حمل و نقل و جابجائی هر نوع مواد غذایی مورد نیاز آسایشگاهها که بدون شستشو و پخت و پز مجدد مصرف می‌شوند نظیر انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثالهم باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب تمیز و بهداشتی استفاده شود.

ماده ۷۵: کلیه افرادی که در وسائط نقلیه موضوع مواد ۷۳ و ۷۴ این آئین‌نامه با جابجائی مواد غذایی سروکار دارند مشمول مواد ۱ و ۲ این آئین‌نامه و تبصره‌های آن می‌باشند.

ماده ۷۶: صاحبان وسائط نقلیه موضوع این آئین‌نامه موظفند قبل از بهره‌برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

ماده ۷۷: حمل و نقل مواد غذایی موضوع مواد ۷۳ لغایت ۷۶ این آئین‌نامه توسط وسایط نقلیه غیر مجاز ممنوع است.

ماده ۷۸: استفاده از انبرک مخصوص از جنس استیل ضد زنگ برای برداشتن دانه‌های شیرینی‌جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامی است.

ماده ۷۹: نگهداری هرگونه گلدان طبیعی در اطاق‌های سکونت سالمندان ممنوع است.

ماده ۸۰: ساختمان آسایشگاه سالمندان باید در مکانی مناسب که از آرامش نسبی برخوردار بوده و از مراکز تجمع جمعیتی، صنعتی و پر سر و صدا دور باشد احداث شود.

ماده ۸۱: فضایی با مساحت حداقل ۳۰ متر مربع با توجه به وضعیت جسمانی و حرکتی سالمندان با وسایل مورد نظر برای ورزش سالمندان پیش‌بینی گردد.

ماده ۸۲: اطاق محل تعویض سالمندانی که نیاز به تعویض دارند باید دارای شرایط بهداشتی و مجهز به دوش و انشعاب آب سرد و گرم و میز مخصوص تعویض باشد.

ماده ۸۳: اطاقی مناسب برای نگهداری سالمندان دارای بیماری واگیر در نظر گرفته شود.

ماده ۸۴: سایر فضای فیزیکی مورد نیاز در اماکن مشمول این آئین‌نامه بشرح بندهای ذیل می‌باشد.

۱- اطاق مسئول فنی (رئیس مرکز) با مساحت ۱۲ متر مربع

۲- اطاق یا سالن انتظار سالمندان جدیدالورود و همراهان آنها به مساحت حداقل ۱۶ متر مربع

۳- یک سالن اجتماعات متناسب با تعداد سالمندان و کارکنان

دکتر مسعود پزشکیان

وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی