

## بسمه تعالی

## آئین نامه مقررات بهداشتی مراکز و مؤسسات کرایه ظروف

در اجرای تبصره ۳ قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذر ماه ۱۳۷۹ مجلس محترم شورای اسلامی و بند ۱۵ از ماده ۹۵ آئین نامه اجرایی قانون مذکور، بدینوسیله ضوابط بهداشتی و فنی مؤسسات کرایه ظروف تحت عنوان گواه «آئین نامه مقررات بهداشتی مراکز و مؤسسات کرایه ظروف» مشتمل بر ۴۴ ماده و ۱۲ تبصره و ۱۵ بند بشرح ذیل تصویب می شود.

**ماده ۱ -** متصدیان و کلیه کارگران و کارکنانی که در مؤسسات و مراکز کرایه ظروف و وسایط نقلیه حمل و نقل ظروف اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را گذرانده و گواهی نامه لازم را دریافت دارند.

**ماده ۲ -** متصدیان و کلیه کارگران و کارکنانی که در مراکز کرایه ظروف و وسایط نقلیه حمل و نقل ظروف اشتغال دارند موظفند کارت معاینه پزشکی لازم را کسب و در اختیار داشته باشند و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.

**تبصره -** مدت اعتبار کارت معاینه پزشکی حداکثر یکسال می باشد.

**ماده ۳ -** متصدیان و کلیه کارگران و کارکنانی که در مؤسسات و مراکز کرایه ظروف و وسایط نقلیه حمل و نقل ظروف اشتغال دارند 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.

**ماده ۴ -** کلیه کارکنانی که در این مؤسسات و مراکز و وسایط حمل و نقل ظروف اشتغال دارند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

**ماده ۵ -** متصدیان مؤسسات و مراکز کرایه ظروف موظفند برای هر یک از کارکنان خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل مورد نیاز در محل کار تهیه نمایند.

**ماده ۶ -** متصدیان مؤسسات و مراکز کرایه ظروف موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به داخل انبار محل نگهداری و شستشو و وسایط نقلیه حمل و نقل ظروف جلوگیری نماید.

**ماده ۷ -** هر کارگر موظف به داشتن وسایل نظافت اختصاصی می باشد که مؤسسه در اختیار وی قرار می دهد.

**ماده ۸ -** .....

**ماده ۹ -** استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران شاغل در این مراکز در حین کار ممنوع است.

**ماده ۱۰ -** 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 الزامی است.

ت - دارای شیب مناسب به طرف کفشور فاضلابرو باشد.

**ماده ۱۱-** ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد و سطح آنها صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

**ماده ۱۲-** پوشش بدنه دیوار دفتر مؤسسه کرایه ظروف از کف تا زیر سقف باید صاف، بدون فرورفتگی و شکاف و به رنگ روشن قابل شستشو باشد.

**ماده ۱۳-** پوشش بدنه محل نگهداری و شستشوی ظروف از کف تا زیر سقف کاشی، سنگ و یا سرامیک باشد.

**تبصره ۱:** چنانچه محل دفتر از محل نگهداری و شستشوی ظروف جدا نشده باشد باید پوشش کلیه دیوارها از کف تا زیر سقف کاشی، سنگ یا سرامیک باشد.

**تبصره ۲:** حجم و فضای دفتر کار، محل نگهداری و شستشوی ظروف باید متناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.

**ماده ۱۴-** سقف ساختمان باید صاف، مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

**تبصره:** پوشش سقف محل‌های شستشوی ظروف باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

**ماده ۱۵-** وضع درها و پنجره‌ها باید دارای شرایط زیر باشد:

الف - درها و پنجره‌ها باید از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و همچنین قابل شستشو و همیشه تمیز باشد.

ب - پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات به داخل مؤسسه جلوگیری نماید.

ج - درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

**ماده ۱۶-** انبار نگهداری ظروف باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۰ لغایت ۱۵ این آئین‌نامه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.

**تبصره ۱:** پالت گذاری و قفسه بندی در انبار به نحو مطلوب و مناسب باشد.

**تبصره ۲:** .....

**ماده ۱۷-** آب مصرفی باید سالم و بهداشتی و مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

**ماده ۱۸-** وضع و تعداد دستشویی‌ها باید بهداشتی و متناسب باشد.

**تبصره:** دستشویی باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک‌کن مناسب و بهداشتی بوده و پوشش بدنه دیوارهای دستشویی باید از کف تا زیر سقف با کاشی، سرامیک یا سنگ صاف و صیقلی باشد.

- ماده ۱۹-** مؤسسه کرایه ظروف باید دارای محل مخصوص شستشو و ضدعفونی و خشک کردن ظروف با ظرفیت کافی و متناسب با حجم کار و ظروف مؤسسه باشد.
- ماده ۲۰-** ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله‌ای (شستشو - آبکشی) یا توسط دستگاه‌های اتوماتیک شسته شود.
- تبصره ۱:** تعداد و ظرفیت ظرفشویی‌ها باید متناسب با تعداد ظروف و حجم کار مؤسسه 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 ظروف نگهداری شود.
- ماده ۲۱-** قفسه و ویتترین نگهداری ظروف باید قابل نظافت بوده و حتی‌الامکان مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز بوده و فاصله کف آنها از سطح زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.
- تبصره:** قرار دادن ظروف نشسته در قفسه و کنار ظروف تمیز و شسته ممنوع است و باید از این کار خودداری گردد.
- ماده ۲۲-** پیش‌خوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.
- ماده ۲۳-** تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل مکان سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
- ماده ۲۴-** شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در محل شستشوی ظروف ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، محل نگهداری ظروف حداقل ۱۰۰ لوکس باشد.
- ماده ۲۵-** برای جلوگیری از حریق و انفجار.....
- ماده ۲۷-** مواد زائد مؤسسه باید همواره به طریقه کاملاً بهداشتی جمع‌آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع گردد به طوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- ماده ۲۸-** زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ‌نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و به تعداد کافی در مؤسسه موجود باشد.
- تبصره:** زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
- ماده ۲۹-** مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه، موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل امکان مشاهده شوند.
- ماده ۳۰-** نقشه ساختمان مؤسسه یا مرکز به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.

**ماده ۳۱-** نگهداری هرگونه وسایل اضافی، مستهلک و مستعمل غیر قابل مصرف و ضایعات مواد غذایی در مؤسسه ممنوع است.

**ماده ۳۲-** طبخ و عرضه هر نوع مواد غذایی توسط مؤسسه ممنوع است.

**ماده ۳۳-** ظروفی که مؤسسه کرایه می دهد باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱ - ظروف شکستنی باید تمیز و سالم و بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.
- ۲ - وسایل و ظروف فلزی باید از جنس قابل قبول، سالم، صاف و بدون زنگ زدگی، فرسودگی و فرورفتگی باشد.

۳ - وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف طبق ماده ۲۰ این آئین نامه شستشو، تمیز و بر حسب ضرورت ضد عفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.

۴ - سیخ های کباب باید از جنس استیل ضد زنگ یا آلومینیوم باشد.

**ماده ۳۴-** استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می باشد.

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 در 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 می شود.

**ماده ۳۵-** جنس و مشخصات ظروف باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد

.....

**ماده ۳۶-** ظروف یکبار مصرف مورد عرضه باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی بوده و از مواد مجاز و تجزیه پذیر، نو (غیر بازیافتی)، مرغوب، مقاوم در مقابل حرارت بر حسب نوع استفاده ساخته شده و همواره تمیز و سالم باشد.

**ماده ۳۷-** استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهاییکه تمیز نباشد و غیره جهت پیچیدن و بسته بندی ظروف نظیر قاشق، چنگال، کارد و امثال آنها ممنوع است.

**ماده ۳۸-** چراغهای توری روشنائی و هر نوع وسیله دیگری که این مؤسسات در اختیار مشتریان قرار می دهند باید از شرایط ایمنی کامل برخوردار باشند.

**ماده ۳۹-** فرشها و موکت های مورد استفاده باید سالم و عاری از گرد و غبار و همواره تمیز باشد.

**ماده ۴۰-** میزهای مورد استفاده باید سالم، فاقد ترک و شکستگی و درز، فرسودگی و رنگرفتگی و سطح آن صاف، تمیز، سالم و روکش آنها از جنس قابل شستشو و گند زدائی شود و همواره تمیز باشد.

**ماده ۴۱-** سفره‌ها و رومیزی‌های پارچه‌ای و پلاستیکی مورد استفاده باید سالم، بدون رنگ رفتگی و پارگی بوده و بعد از هر بار مصرف شستشو و گند زدائی شود و همواره تمیز باشد.

**ماده ۴۲-** صندلیها و نیمکتهای مورد استفاده باید سالم، فاقد پارگی، رنگ رفتگی، فرسودگی و شکستگی بوده و باید همواره سالم و تمیز باشد.

**ماده ۴۳-** برای حمل و نقل و جابجائی ظروف باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اتاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی، که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.

**ماده ۴۴-** استفاده از صندوق‌های چوبی و کارتنهای مقوایی و امثالهم جهت بسته‌بندی و حمل و نقل ظروف ممنوع است و جهت حمل و نقل و جابجائی ظروف باید از سبدهای پلاستیکی یا جعبه‌های قابل شستشو و ضد عفونی استفاده شود.

**دکتر مسعود پزشکیان**

**وزیر**