باسمه تعالي

**دانشگاه علوم پزشكي و خدمات بهداشتي درماني شهید صدوقی یزد**

**معاونت امور بهداشتي**

**مركز بهداشت شهرستان یزد مركز بهداشتي درماني**

|  |
| --- |
| نام متصدي: تعداد كارگر: نوع كسب: **میوه فروشی**  نشاني محل: شماره تلفن: |

**فرم آئين‌نامه مقررات بهداشتي ميوه و سبزي فروشي**

اول دوم سوم

تاريخ بازديد: مطابقت با آيين‌نامه 🗸 عدم مطابقت با آيين‌نامه

| رديف | بازديد سوم | بازديد دوم | بازديد اول | مواد آيين‌نامه | **متن مواد آيين‌نامه** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 1 | كليه متصديان و كارگران و اشخاصي كه در مراكز تهيه، توليد و توزيع و نگهداري و فروش و وسايط نقليه حامل مواد خوردني، آشاميدني، آرايشي و بهداشتي و اماكن عمومي اشتغال دارند. مؤظفند دوره ويژه بهداشت عمومي را بترتيبي كه معاونت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي تعيين و اعلام مي‌نمايد گذرانده و گواهينامه معتبر آن را دريافت دارند. |
| 2 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1 | مديريت و يا تصدي و اشتغال بكار در هريك از كارگاهها و كارخانجات و مراكز و اماكن و وسايط نقليه موضوع اين آيين‌نامه بدون داشتن گواهينامه معتبر موضوع ماده 1 ممنوع است. |
| 3 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 2 | استخدام يا بكارگيري اشخاص فاقد گواهينامه معتبر مندرج در ماده 1 اين آيين‌نامه در هريك از كارگاهها و كارخانجات و اماكن و مراكز و وسايط نقليه مذكور ممنوع است. |
| 4 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 3 | اشخاصي مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظاير آنها كه در اماكن موضوع اين آيين‌نامه شاغل بوده ليكن با مواد غذايي، آرايشي و بهداشتي ارتباط مستقيم ندارند از شمول ماده 1 فوق و تبصره‌هاي 1 و 2 آن مستثني مي‌باشند. |
| 5 |  |  | x | ماده 2 | كليه متصديان، مديران، كارگران و اشخاصي كه مشمول ماده 1 اين آيين‌نامه مي‌باشند مؤظفند كارت معاينه پزشكي معتبر در محل كار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسين بهداشت ارائه نمايند. |
| 6 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1 | كارفرمايان مؤظفند هنگام استخدام اشخاص گواهينامه معتبر ماده 1 و كارت معاينه پزشكي آنان را ملاحظه و ضمن اطمينان از اعتبار آن در محل كسب نگهداري نمايند. |
| 7 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 2 | كارت معاينه پزشكي منحصراً از طرف مراكز بهداشت شهرستان يا مراكز بهداشتي و درماني شهري و روستايي وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي صادر خواهد شد. مدت اعتبار كارت فوق براي پزندگان، اغذيه، ساندويچ، بستني و آبميوه‌فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نيز كارگران كارگاهها و كارخانجات توليد مواد غذايي و بهداشتي فاسدشدني 6 ماه و براي ساير مشاغل موضوع اين آيين‌نامه حداكثر يكسال مي‌باشد |
| 8 |  |  | x | ماده 3 | متصديان و كارگران اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات و وسايط نقليه موضوع اين آيين‌نامه مؤظفند رعايت كامل بهداشت فردي و نظافت عمومي محل كار خود را نموده و به دستوراتي كه از طرف بازرسين بهداشت داده مي‌شود عمل نمايند. |
| 9 |  |  | x | ماده 4 | كليه اشخاصي كه در اماكن و مراكز و وسايط نقليه موضوع اين آيين‌نامه كار مي‌كنند بايد ملبس به لباس كار و روپوش تميز و به رنگ روشن باشند. |
| 10 |  |  | x | ماده 5 | متصديان اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات موضوع اين آيين‌نامه مؤظفند براي هريك از شاغلين خود جايگاه محفوظ و مناسبي به منظور حفظ لباس و ساير وسايل در محل تهيه نمايند. |
| 11 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده6 | 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. |
| 12 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 9 | هركارگر موظف به داشتن كليه وسايل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصي مي‌باشد. |
| 13 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 11 | جعبه كمكهاي اوليه با مواد و وسايل مورد نياز در محل مناسب نصب گردد. |
| 14 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 13 | استعمال دخانيات توسط متصديان و كارگران مشمول اين آيين‌نامه در حين كار ممنوع است. |
| 15 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 14 | فروش و عرضه سيگار در كارگاهها و كارخانجات و اماكن و مراكز و محلهاي موضوع اين آيين‌نامه ممنوع است. |
| 16 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 15 | مصرف هرگونه محصولات دخانياتي در محوطه‌هاي عمومي كارگاهها، كارخانجات و اماكن و مراكز و محلهاي موضوع اين آيين‌نامه ممنوع است. |
| 17 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1 | متصديان، مسئولين و يا كارفرمايان محلهاي موضوع اين آيين‌نامه مسئول اجراي مفاد ماده 15 بوده و مؤظفند ضمن نصب تابلوهاي هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض ديد از نظر مصرف دخانيات جلوگيري كنند. |
| 18 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 16 | كف ساختمان بايد داراي شرايط زير باشد:  الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شكاف و قابل شستشو باشد.  ب) داراي كف شور به تعداد مورد نياز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توري ريز روي آن الزاميست  ت) داراي شيب مناسب بطرف كف‌شور فاضلاب روباشد. |
| 19 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 17 | ساختمان ديوار از كف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوري باشد كه از ورود حشرات و جوندگان جلوگيري بعمل آورد. |
| 20 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1 | سطح ديوارها بايد صاف، بدون درز و شكاف و برنگ روشن باشد. |
| 21 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 18 | پوشش ديوارها بايد متناسب با احتياجات و لوازم مربوط به نوع كار و برحسب مشاغل مختلف بشرح تبصره‌هاي ذيل باشد |
| 22 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1 | پوشش بدنه ديوار كارگاههاي تهيه موادغذايي، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذايي، ميوه و سبزي‌فروشي، حمام، مستراح، دستشوئي، رختشويخانه بايد از كف تا زير سقف و در مورد كارگاهها و كارخانجات توليدي مواد غذايي تا ارتفاع حداقل چهارمتركاشي يا سراميك و ديوار كارخانجات از ارتفاع چهارمتر ببالا مي‌تواند از سيمان صاف و صيقلي به رنگ روشن باشد. |
| 23 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 19 | سقف بايد صاف، حتي‌الامكان مسطح، بدون ترك خوردگي و درز و شكاف و هميشه تميز باشد. |
| 24 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 20 | وضع درها و پنجره‌ها بايد داراي شرايط زير باشد:  الف) درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترك خوردگي و شكستگي و زنگ‌زدگي و قابل شستشو بوده و هميشه تميز باشد.  ب) پنجره بازشو بايد مجهز به توري سالم و مناسب باشد به نحوي كه از ورود حشرات بداخل اماكن جلوگيري نمايد.  ج) درهاي مشرف به فضاي باز بايد مجهز به توري سالم و مناسب و همچنين فنردار باشد بطوريكه از ورود حشرات و جوندگان و ساير حيوانات جلوگيري نمايد. |
| 25 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 21 | آب مصرفي بايد مورد تائيد مقامات بهداشتي باشد. |
| 26 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 22 | كليه اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات مشمول اين آيين‌نامه بايد داراي سيستم جمع‌آوري (و در مورد هتلها و كارگاهها و كارخانجات سيستم تصفيه) و دفع بهداشتي فاضلاب مورد تائيد مقامات بهداشتي باشند. |
| 27 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره | هدايت و تخليه هرگونه فاضلاب و پساب تصفيه نشده اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات مشمول اين آيين‌نامه به معابر و جوي و انهار عمومي اكيداً ممنوع مي‌باشد. |
| 28 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 23 | وضع و تعداد توالت و دستشويي بهداشتي و مناسب باشد |
| 29 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 30 | قفسه، ويترين و گنجه‌ها بايد قابل نظافت بوده و مجهز به در و شيشه سالم و هميشه تميز و فاصله كف آنها از زمين حدود 20 سانتيمتر باشد. |
| 30 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 31 | پيشخوان و ميزكار بايد سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد. |
| 31 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 33 | انبار مواد غذايي بايد قابل تميزكردن بوده و وضع داخلي آن مطابق با شرايط مندرج در مواد 16 لغايت 20 و 38 لغايت 40 اين آيين‌نامه و حجم و فضاي آن مناسب با نياز و احتياجات مؤسسه باشد. |
| 32 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1 | انبار مواد غذايي بايد بنحو مطلوب تهويه و ميزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تائيد مقامات بهداشتي باشد. |
| 33 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 3 | قفسه‌بندي و پالت‌گذاري در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود. |
| 34 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 36 | عرضه و فروش مواد غذايي آماده مصرف از قبيل ساندويچ، كباب، آش، غذاهاي پخته، غذاهاي فاسدشدني، شربت آلات و نوشيدنيهاي فله، ترشيجات و شور و خيارشور، شيريني‌جات، انواع تنقلات و خشكبار و آجيل فله و امثال آنها بصورت دوره‌گردي ممنوع است. |
| 35 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 37 | تهويه مناسب ياد بنحوي صورت گيرد كه هميشه هواي داخل اماكن سالم، تازه، كافي و عاري از بو باشد. |
| 36 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 38 | در فصل گرما حداكثر درجه حرارت داخل اماكن نبايد بيشتر از 30 درجه سانتيگراد باشد. |
| 37 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 39 | شدت روشنايي نور طبيعي يا مصنوعي در آشپزخانه 100 تا 200 لوكس، آرايشگاه 200 تا 500 لوكس، نانوايي 100 تا 300 لوكس، محلهاي فرآوري و توليد و بسته‌بندي 150 تا 200 لوكس (بسته به نوع كار) و در محوطه عمومي و انبار مراكز و اماكن كارگاهها و كارخانجات موضوع اين آيين‌نامه بايد حداقل 100 لوكس و در راهرو، سرسرا، رختكن، توالت، دستشوئي و حمامها بايد بين 50 تا 150 لوكس باشد. |
| 38 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 40 | براي جلوگيري از حريق و انفجار و ساير خطرات احتمالي بايد پيش‌بيني‌هاي لازم با توجه به حجم كار و نوع فعاليت و تعداد كارگران بعمل آيد. |
| 39 |  |  | x | ماده 42 | زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد كافي موجود باشد. |
| 40 |  |  | x | تبصره | زباله‌دان بايد مجهز به كيسه زباله و در محل مناسبي قرار گرفته و اطراف آن همواره تميز باشد. |
| 41 |  |  | x | ماده 43 | مگس، پشه، و ساير حشرات، سگ، گربه و موش و ساير حيوانات بهيچ وجه نبايد در داخل اماكن و كارگاهها و كارخانجات ديده شوند. |
| 42 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 44 | نقشه كليه ساختمانهاي اماكن عمومي و مراكز و كارگاهها و كارخانجات موضوع اين آيين‌نامه به منظور انطباق با موازين بهداشتي قبل از اجرا بايد به تصويب مقامات مسئول برسد. |
| 43 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 46 | وجود هرگونه حوض يا حوضچه پاشوي و امثال آن ممنوع مي‌باشد. مگر در استخرهاي شنا مطابق مفاد ماده 58 اين آيين‌نامه |
| 44 |  |  | x | ماده 47 | نگهداري هرگونه وسايل اضافي و مستهلك و مستعمل و موادغذايي غيرقابل مصرف و ضايعات در محل كار ممنوع است. |
| 45 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 75 | استفاده از مواد غيراستاندارد از جمله كاغذهاي بازيافتي و كاغذهايي كه تميز نباشد و روزنامه و همچنين كيسه‌هاي پلاستيكي جهت پيچيدن و بسته‌بندي مواد غذايي ممنوع است |
| 46 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 76 | جعبه‌هاي مقوايي و پاكتهاي كاغذي كه براي بسته‌بندي مواد غذايي استفاده مي‌شوند بايد از جنس سالم و استاندارد و كاملاً تميز بوده و از نوع بازيافتي نباشند. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| بازديدها  مشخصات بازديد و  تائيدكنندگان | بازديد اول | بازديد دوم | بازديد سوم |
| نام و نام خانوادگي و امضاء  بازرس بهداشت محيط | مهندس |  |  |
| نام و نام خانوادگي و امضاء  مسئول بهداشت محيط | مهندس |  |  |
| نام و نام خانوادگي و امضاء  مسئول بهداشت محل | دکتر حسین ابوالحسینی |  |  |