**فرم آئين‌نامه مقررات بهداشتي كبابي – حليم‌پزي – آش‌پزي – كله‌پزي – جگركي- سيراب و شيردان – اغذيه و ساندويچ- پيتزا- مرغ سوخاري – چايخانه و قهوه‌خانه – آبميوه و بستني‌فروشي – بوفه و امثال آنها**

 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 |  |  | X | 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 x | 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 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1  | كليه تهيه‌كنندگان مواد غذايي نظير آشپزان، نانوايان و مشاغل مشابه و نيز كارگران كارگاهها و كارخانجات توليد مواد غذايي و بهداشتي كه با اين مواد ارتباط مستقيم دارند ملزم به پوشيدن روپوش و كلاه و اشخاصي مانند شاغلين و فروشندگان اغذيه و ساندويچ، آبميوه، بستني، شيرينيجات، كله و پاچه و جگركي و مشابه آنها علاوه بر روپوش، كلاه ملزم به استفاده از دستكش در حين كار مي‌باشد.  |
| 11 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 2  | در رستورانها و چايخانه‌هاي سنتي افرادي كه در امر پذيرايي شركت داشته و با غذا سروكار دارند ملزم به پوشيدن روپوش و كلاه سفيد بوده و ساير افراد مي‌توانند از لباسهاي محلي استفاده كنند.  |
| 12 |  |  | D:\Tik.JPG | 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.  |
| 13 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده6  | متصديان مراكز و اماكن و كارگاهها و كارخانجات و وسايط نقليه موضوع اين آيين‌نامه مؤظفند به تناسب تعداد كارگران خود بازاء هر كارگر حداقل 5/2 متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازين بهداشتي تهيه نمايند.  |
| 14 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 9  | هركارگر موظف به داشتن كليه وسايل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصي مي‌باشد.  |
| 15 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 10  | اشخاصي كه به نحوي از انحاء با طبخ و تهيه و توزيع مواد غذايي سروكار دارند، در حين كار شخصاً حق دريافت بهاي كالاي فروخته شده ار از مشتري نخواهند داشت.  |
| 16 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | شالين محلهايي مانند ميوه و سبزي‌فروشي، عطاري، سقط فروشي، بقالي و فروشندگان مواد غذايي بسته‌بندي شده، همچنين فروشندگان آن گروه از مواد غذايي كه بدون شستشو با پخت و پز به مصرف نمي‌رسند از شمول اين ماده مستثني مي‌باشند.  |
| 17 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 11  | جعبه كمكهاي اوليه با مواد و وسايل مورد نياز در محل مناسب نصب گردد.  |
| 18 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 13  | استعمال دخانيات توسط متصديان و كارگران مشمول اين آيين‌نامه در حين كار ممنوع است.  |
| 19 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 14  | فروش و عرضه سيگار در كارگاهها و كارخانجات و اماكن و مراكز و محلهاي موضوع اين آيين‌نامه ممنوع است.  |
| 20 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 2  | فروش سيگار به افراد كمتر از 18 سال در اماكن و مراكز موضوع اين آيين‌نامه ممنوع است.  |
| 21 |  |  | 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.  |
| 22 |  |  | 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.  |
| 23 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 2  | متصديان، مسئولين و يا كارفرمايان موضوع تبصره 1 مي‌توانند محل مشخصي را كه كاملاً از محلهاي معمولي و عمومي جدا باشد جهت افرادي كه مي‌خواهند دخانيات مصرف كنند در نظر بگيرند. |
| 24 |  |  | 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 توريز ريز روي آن الزاميست ت) داراي شيب مناسب بطرف كف‌شور فاضلاب روباشد.  |
| 25 |  |  | 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. |
| 26 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1  | سطح ديوارها بايد صاف، بدون درز و شكاف و برنگ روشن باشد.  |
| 27 |  |  | 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  |
| 28 |  |  | 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. |
| 29 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 3  | سطح ديوار سالنهاي پذيرايي تا ارتفاع حداقل 120 سانتيمتر از كف با سنگهاي صيقلي يا سراميك و يا كاشي و از ارتفاع 120 سانتيمتري تا زير سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشيده شود.  |
| 30 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 4  | پوشش بدنه ديوارهاي مراكز تهيه و فروش مواد غذايي از قبيل كبابي، جگركي، كله پاچه، سيراب و شيردان، ساندويچ و اغذيه، پيتزا، مرغ كنتاكي، قهوه‌خانه و نظاير آنها بايد برحسب نوع بشرح زير باشد.  |
| 31 |  |  | D:\Tik.JPG | بند 1  | چنانچه محل طبخ در مراكز فوق‌الذكر از سالن پذيرايي جداسازي شده باشد قسمت طبخ مشمول تبصره 1 و قسمت پذيرايي مشمول تبصره 3 ماده 18 فوق‌الذكر مي‌باشد.  |
| 32 |  |  | D:\Tik.JPG | بند 2  | چنانچه محل طبخ از سالن پذيرايي جدا نشده باشد كليه ديوارهاي مراكز مذكور مشمول تبصره 1 ماده 18 مي‌باشد.  |
| 33 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 9 | پوشش سطح ديوار سالنهاي پذيرايي در رستورانها و چايخانه‌هاي سنتي بايد ضمن طرح و حالت سنتي از كف تا زير سقف از مصالح مقاوم، صاف، بدون فرورفتگي و شكاف و قابل شستشو باشد.  |
| 34 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 19  | سقف بايد صاف، حتي‌الامكان مسطح، بدون ترك خوردگي و درز و شكاف و هميشه تميز باشد.  |
| 35 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | پوشش سقف آشپزخانه‌ها و هرنوع محل طبخ و همچنين گرمخانه و دوش حمام بايد از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.  |
| 36 |  |  | X | 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.  |
| 37 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 21  | آب مصرفي بايد مورد تائيد مقامات بهداشتي باشد.  |
| 38 |  |  | 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.  |
| 39 |  |  | 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.  |
| 40 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 23  | وضع و تعداد دستشويي بهداشتي و مناسب باشد  |
| 41 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 27  | دستگاه سوخت و نوع مواد سوختني بايد از نوعي باشد كه احتراق بصورت كامل انجام گيرد. |
| 42 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | نصب هود با ابعاد متناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواكش با قدرت مكش كافي بالاي دستگاه پخت الزاميست.  |
| 43 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 28  | محل شستشو و نگهداري ظروف بايد در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.  |
| 44 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 29  | ظروف بايد در ظرفشويي حداقل دو مرحله‌اي (شستشو – آبكشي) يا توسط دستگاههاي اتوماتيك شسته شود.  |
| 45 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1  | تعداد و ظرفيت هر ظرفشويي بايد متناسب با تعداد ظروف باشد.  |
| 46 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 2  | هرلگن يا هر واحد ظرفشويي بايد مجهز به آب گرم و سرد باشد.  |
| 47 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 3  | در صورت نداشتن ماشين ظرفشويي، ظروف پس از شستشو در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چكان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشك و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداري شود.  |
| 48 |  |  | 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.  |
| 49 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 31  | پيشخوان و ميزكار بايد سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.  |
| 50 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | ميزكاري كه صرفاً جهت تهيه مواد غذايي بكار مي‌رود بايد فاقد هرگونه كشو و يا قفسه بوده و فضاي زير آن نيز مورد استفاده قرار نگيرد.  |
| 51 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 32  | سبزيجات و صيفي جاتي كه در اماكن عمومي و مراكز عرضه مواد غذايي بصورت خام در اختيار مشتريان گذارده مي‌شود بايد در محل مخصوص، تميز و با آب سالم و مايع ظرفشوي شستشو شده و پس از گندزدايي آبكشي و مصرف گردد.  |
| 52 |  |  | 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.  |
| 53 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 1  | انبار مواد غذايي بايد بنحو مطلوب تهويه و ميزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تائيد مقامات بهداشتي باشد.  |
| 54 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره 3  | قفسه‌بندي و پالت‌گذاري در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.  |
| 55 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 34  | كليه مواد غذايي فاسدشدني بايد در يخچال و يا سردخانه مناسب نگهداري شود و مدت آن بيش از زماني نباشد كه ايجاد فساد يا تغيير كيفيت نمايد.  |
| 56 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | يخچال و سردخانه بايد مجهز به دماسنج سالم باشد.  |
| 57 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 35  | قراردادن مواد غذايي پخته و خام و شسته و نشسته در كنار هم در يخچال ممنوع بوده و يخچال و سردخانه همواره بايد تميز و عاري از هرگونه بوي نامطبوع باشد.  |
| 58 |  |  | 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.  |
| 59 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 37  | تهويه مناسب ياد بنحوي صورت گيرد كه هميشه هواي داخل اماكن سالم، تازه، كافي و عاري از بو باشد.  |
| 60 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 38  | در فصل گرما حداكثر درجه حرارت داخل اماكن نبايد بيشتر از 30 درجه سانتيگراد باشد.  |
| 61 |  |  | 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.  |
| 62 |  |  | 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.  |
| 63 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 41  | كارگاهها و كارخانجات توليدي مواد غذايي و بهداشتي مشمول اين آيين‌نامه و همچنين هتلها و متل‌ها و امثال آنها مؤظفند زباله توليدي را همواره بطريقه كاملاً بهداشتي جمع‌آوري، نگهداري موقت، حمل و نقل و دفع نمايند بطوريكه اقدامات آنها مورد تائيد مقامات بهداشتي باشد.  |
| 64 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 42  | زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد كافي موجود باشد.  |
| 65 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | زباله‌دان بايد مجهز به كيسه زباله و در محل مناسبي قرار گرفته و اطراف آن همواره تميز باشد.  |
| 66 |  |  | 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.  |
| 67 |  |  | 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.  |
| 68 |  |  | 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  |
| 69 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | در رستورانها و چايخانه‌هاي سنتي، حوضچه‌هاي آب نما طوري طراحي گردند كه همواره در آنها آب در گردش بوده و امكان دسترسي به آب براي مشتريان و اطفال آنها فراهم نگردد.  |
| 70 |  |  | X | ماده 47 | نگهداري هرگونه وسايل اضافي و مستهلك و مستعمل و موادغذايي غيرقابل مصرف و ضايعات در محل كار ممنوع است.  |
| 71 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 66 | ظروف مورد استفاده بايد داراي شرايط زير باشد: 1. ظروف شكستني بايد تميز، بدون ترك خوردگي و لب پريدگي باشد.
2. وسايل و ظروف فلزي كه براي تهيه و نگهداري و مصرف مواد غذايي بكار مي‌روند بايد سالم، صاف و بدون زنگ‌زدگي باشند.
3. وسايل و ظروف غذا بايد پس از هربار مصرف شسته، تميز و برحسب ضرورت ضدعفوني گرديده و در ويترين يا گنجه مخصوص كه محفوظ باشد نگهداري شود.
 |
| 72 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 67  | استفاده از ظروف و وسايل مشروحه زير ممنوع مي‌باشد: 1. ديگ و ظروف مسي اعم از اينكه سفيدكاري شده يا نشده باشد.
2. گوشت كوب و قاشق چوبي و سربي.
3. قندان بدون درپوش مناسب.
4. ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص براي عرضه موادي از قبيل نمك، فلفل، سماق، شكر و امثال آنها.
5. هرنوع ظروف و ابزاري كه توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي غيرمجاز شناخته و آگهي مي‌شود.
 |
| 73 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 68  | جنس و مشخصات ظروف، وسايل و دستگاههايي كه براي مراحل مختلف توليد و بسته بندي مواد خوردني، آشاميدني، آرايشي و بهداشتي در كارگاهها و كارخانجات توليد اين مواد بكار مي‌روند بايد مورد تائيد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي باشد.  |
| 74 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 69  | مواد غذايي مانند بستني، آبميوه، انواع لبنيات و امثال آنها بايد در ظروف بسته‌بندي يكبار مصرف مورد تائيد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي و ساخته شده از مواد اوليه نو (غير بازيافتي) و مرغوب و حتي‌الامكان تجزيه‌پذير و همواره سالم، تميز و بهداشتي عرضه مي‌گردد.  |
| 75 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | آن دسته از مواد غذايي مذكور در ماه فوق كه توسط واحدهاي توليدي مجاز و داراي پروانه‌هاي معتبر بهداشتي تهيه و بطرق مجاز ديگر بسته بندي و عرضه مي‌شوند از شمول ماده مذكور مستثني مي‌باشند.  |
| 76 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 70 | سطح ميزها بايد صاف، تميز، سالم، بدون درز و روكش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.  |
| 77 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 71  | صندليها و نيمكتها بايد سالم و تميز باشد.  |
| 78 |  |  | 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  |
| 79 |  |  | 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.  |
| 80 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 77  | ظروف خميرنگيري بايد صاف و تميز و بدون درز باشد نصب شير آب بالاي ظرف خميرگيري لازم است.  |
| 81 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | كوشش شود از دستگاههاي خودكار براي تهيه خمير و ساير مواد مخلوط كردني استفاده گردد.  |
| 82 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 78 | براي حمل و نقل و جابجايي مواد غذايي فاسدشدني مانند انواع گوشت دام و طيور و آبزيان، مواد پروتئيني، فرآورده‌هاي خام و پخته غذايي دام و طيور و آبزيان، كله و پاچه و آلايش خوراكي دام، شير و محصولات لبني و امثال آنها بايد منحصراً از وسائط نقليه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.  |
| 83 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 79 | براي حمل و نقل و جابجايي هرنوع ماده غذايي كه بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف مي‌رسد انواع نان، شيرينجات و خشكبار و امثال آنها بايد از وسايط نقليه مخصوص و مجهز به اطاقك محفوظ و مناسب ، تميز و بهداشتي استفاده شود.  |
| 84 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 80 | براي حمل و نقل مواد اوليه مصرفي و محصولات نهايي كارگاهها و كارخانجات توليد مواد غذايي حبوبات، غلات، ميوه‌جات و سبزيجات بايد صرفاً از وسايط نقليه مخصوص حمل و نقل اين مواد كه مورد تائيد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشكي باشد استفاده شود.  |
| 85 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 81  | كليه افرادي كه در وسائط نقليه موضوع مواد 78 لغايت 80 فوق‌الذكر با جابجايي مواد غذايي سروكار دارند مشمول ماده 2 اين آيين‌نامه درخصوص اخذ كارت معاينه پزشكي و تبصره‌هاي ذيل آن مي‌باشند.  |
| 86 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 82  | صاحبان وسايط نقليه موضوع اين آيين‌نامه مؤظفند قبل از بهره‌برداري از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذايي توسط وسيله نقليه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمايند.  |
| 87 |  |  | D:\Tik.JPG | تبصره  | حمل و نقل هرنوع كالاي غير از مواد غذايي توسط وسايط نقليه مجاز حمل اين مواد ممنوع و علاه بر اخذ جريمه موجب توقف و سيله نقليه متخلف به مدت حداقل يكماه خواهد شد.  |
| 88 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 83  | حمل و نقل مواد غذايي و بهداشتي موضوع مواد 78 لغايت 80 اين آيين‌نامه توسط وسايط نقليه غيرمجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جريمه، موجب توقف وسيله نقليه متخلف بمدت حداقل يكماه خواهد شد.  |
| 89 |  |  | D:\Tik.JPG | ماده 84  | استفاده از انبرك مخصوص از جنس استنلس استيل براي برداشتن دانه‌هاي شيريني‌جات، خرما، خيارشور، قطعات پنير، حلوا و امثال آنها الزاميست.  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **بازديدها** **مشخصات بازديد و** **تائيدكنندگان**  | **بازديد اول** | **بازديد دوم** | **بازديد سوم** |
| نام و نام خانوادگي و امضاءبازرس بهداشت محيط |  مهندس |  |  |
| نام و نام خانوادگي و امضاءمسئول بهداشت محيط | مهندس  |  |  |
| نام و نام خانوادگي و امضاءمسئول بهداشت محل | دکتر حسین ابوالحسینی |  |  |