دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی

از مراکز تهیه، تولید، توزیع ، نگهداری ،

حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی

کد دستور عمل : 18039209

مقدمه:

در راستای اجرای ماده 13 آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ابلاغ شده مورخ 18/3/92 توسط مقام محترم وزارت، بدین وسیله دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه نظارت بر بهداشت مراکز مذکور و تکمیل چک لیست های مربوطه براساس این دستور عمل اقدام نمایند.

فصل اول : تعاریف

ماده 1: در این دستورعمل اصطلاحات ذیل در معانی مربوطه به کار می روند:

1-1- بهداشت فردی: رعایت دستورات و عادات بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادات غیربهداشتی که باعث می شود فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن ها مبتلا نشود.

2-1- بهداشت موادغذایی: رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل تولید، فرآوری، نگهداری، حمل و نقل و عرضه می باشد تا ماده غذایی سالم و با کیفیت مطلوب به دست مصرف کنندگان برسد.

3-1- مواد غذایی بالقوه خطرناک (کنترل زمان/ دما برای حفظ ایمنی موادغذایی): موادغذایی که برای حفظ ایمنی و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها و تولید سم ناشی از آن ها نیاز به کنترل زمان و دما دارند. این مواد مشتمل است بر موادی که در تمام یا بخشی از آن شیر یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت ، مرغ، ماهی،یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر که قادر به حمایت از رشد میگروارگانیسم های بیماری زا یا مولد سم باشند وجود دارد. مواد غذایی که PH آن 6/4 یا پایین تر و دارای فعالیت آبی 85/0 یا کمتر هستند مشمول این دسته از موادغذایی نمی شوند.

4-1- شناسه نظارت: شماره ای مرکب از کد دانشگاه مربوطه و ارقام شمارش واحد که جهت شناسایی به واحد تولید و بسته بندی پس از اجرای ضوابط فنی و بهداشتی مربوطه و تکمیل مدارک لازم اختصاص داده می شود.

5-1- دست اندرکار موادغذایی: هر شخصی که به طور مستقیم با موادغذایی بسته بندی نشده، تجهیزات، ظروف، لوازم یا سطوح در تماس مستقیم با موادغذایی آماده مصرف ارتباط دارد.

6-1- خود کنترلی بهداشتی : کنترل و پایش مداوم مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی و یا ارائه دهنده خدمات در زمینه کنترل موارد بحرانی و غیربحرانی و انطباق شرایط بهداشتی واحد خود با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد.

7-1- خوداظهاری بهداشتی: اظهار مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی یا ارائه دهنده خدمات در فواصل بازرسی بهداشتی مبنی بر انطباق محل، کالا و خدمات ارائه شده با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد که از طریق تهیه و تنظیم اظهارنامه و ارائه آن به مسئول محل صورت می گیرد.

8-1- سامانه : سامانه جامع مدیریت بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

9-1- وزارت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه

10-1- مراکز : مراکز تهیه ، تولید، توزیع ، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی

11-1 – موادغذایی آماده مصرف: موادغذایی که بعد از تهیه و آماده سازی هیچ گونه فرآیند اضافی دیگری (نظیر طبخ، شستشو، حرارت، سرمایش ) به منظور دستیابی به ایمنی بیشتر موادغذایی بر روی آن انجام نمی گردد و آماده خوردن است.

12-1- آیین نامه اجرایی : آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

فصل دوم : بهداشت فردی

ماده 2: بهداشت فردی کارکنان مراکز

- همه کارکنان مشمول اعم از دائم، موقت، پاره وقت و فصلی یا افرادی که تازه استخدام شده اند قبل از شروع به کار باید کارت بهداشت و نیز گواهی نامه معتبر پایان دوره آموزشی آموزشگاه بهداشت اصناف را دریافت نمایند. .

تبصره : اشخاصی مانند صندوق دار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آن که با موادغذایی ارتباط مستقیم ندارند از شمول فوق مستثنی هستند.

- کارکنان دست اندر کار موادغذایی چنانچه مبتلا به یک بیماری مسری باشند فقط پس از درمان و رفع علائم و با گواهی سلامت از پزشک می توانند مشغول به کار شوند.

**چنانچه در کارکنان دست اندر کار موادغذایی علائم زیر مشاهده گردد باید اقدامات احتیاطی در نظر گرفته شود:**

- اسهال و استفراغ : توقف کار و ترک محیط کار تا 24 ساعت پس از پایان علائم

- زردی : توقف کار و برای شروع مجدد کار نیاز به گواهی سلامت از پزشک می باشد.

- جوش، زخم باز یا سوختگی بر روی دست و مچ ها : چنانچه بر روی دست سوختگی، ضایعات چرکین مانند جوش یا زخم وجود دارد که امکان پوشش کامل با دستکش نیست کار متوقف گردد.

ماده 3: لباس و وسایل حفاظت فردی کارکنان مراکز

- کارکنان دست اندر کار موادغذایی هنگام کار باید از روپوش تمیز با رنگ روشن (غیرتیره) متناسب با نوع کار استفاده نمایند.

- لباس کار سایر کارکنان باید تمیز و بدون لک و پارگی باشد.(استفاده از لباس های سنتی و معمولی در سایر کارکنان بلامانع است).

- در صورتی که احتمال آلودگی با خون یا سایر آلودگی ها وجود دارد مانند(تمیز کردن و خردکردن گوشت و امثال آن در گوشت فروشی ها) باید از پیش بند ضد آب و چکمه استفاده گردد.

- موی سر کارکنان دست اندرکار مواد غذایی ترجیحاً کوتاه باشد، درغیراینصورت باید موها در پشت سر بسته و کاملاً در زیر کلاه پوشیده گردد همچنین موها باید به طور مرتب شسته شود.

- کارکنان باید دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی باشند.

- تماس مستقیم دست با موادغذایی آماده مصرف مجاز نمی باشد و در صورت لزوم باید از وسایل مناسب نظیر دستکش یکبار مصرف، انبرک، کاردک، قاشق و وسایل توزیع موادغذایی استفاده گردد.

- در صورتی که در کارکنان دست اندر کار موادغذایی از دستکش یکبار مصرف استفاده می گردد رعایت موارد زیر الزامی است:

- قبل از پوشیدن دستکش و بعد از تعویض دستکش دست ها با آب وصابون شسته شود.

- از دستکش برای یک فعالیت استفاده گردد و هنگام تغییر فعالیت دستکش ها تعویض گردد.

- بین تماس دست با موادخام و پخته دستکش ها تعویض گردد.

- هنگام آلودگی، دستکش های یکبار مصرف تعویض گردد و از شستشو و استفاده مجدد از دستکش خودداری گردد.

ماده 4 : رفتار بهداشتی کارکنان مراکز

- خوردن و آشامیدن در محل آماده سازی موادغذایی یا سطوحی که موادغذایی به طور مستقیم با آن در ارتباط است ممنوع می باشد.

- کارکنان باید از عطسه، سرفه و نیز فوت کردن بر روی موادغذایی که بدون پوش است یا سطوحی که به طور مستقیم با موادغذایی در ارتباط است خودداری نمایند و هنگام عطسه و سرفه از دستمال استفاده نمایند.

- مصرف سیگار، قلیان و نیز آماده سازی آن در کلیه مراکز ممنوع می باشد.

- کارکنان دست اندرکار موادغذایی در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری را ندارند.

- استفاده از لاک، ناخن مصنوعی در حین کارکنان دست اندرکار موادغذایی ممنوع می باشد.

- کارکنان دست اندرکار موادغذایی باید همواره ناخن های خود را کوتاه کنند تا از تجمع آلودگی در زیر آن ها جلوگیری گردد.

- استفاده از جواهرات وزیورآلات درکارکنان دردست اندرکار موادغذایی ممنوع است، ولی حلقه ساده ازدواج مستثنی می باشد.

- در صورتی که در کارکنان دست اندرکار مواد غذایی زخم یا بریدگی بر روی دست یا مچ باشد باید با یک نوار یا باند ضدآب کاملاً پوشیده شود و از دستکش یکبار مصرف استفاده گردد..

- توصیه می گردد کارکنان دست اندر کار موادغذایی هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

ماده 5 : شستشوی دست ها در کارکنان مراکز

- کارکنان باید در موارد زیر دست ها را مطابق راهنمای شستشوی دست با آب و صابون مایع بشویند:

- هنگام رویت آلودگی بر روی دست

- پس از دست زدن به تجهیزات یا ظروف کثیف

- قبل از شروع کار

- بعد از دست زدن به موادغذایی خام از قبیل گوشت، سبزیجات و امثال آن .

- بین کارکردن با موادغذایی خام و کارکردن با موادغذایی آمده مصرف

- در طی آماده سازی موادغذایی (در صورت وقفه وانجام فعالیت دیگر نظیر پاک کردن سطوح و تماس با آلودگی).

- بعد از خوردن و آشامیدن

-پس از استفاده از توالت

- بعد از عطسه و سرفه و استفاده از دستمال یکبار مصرف

- دست زدن به بینی، گوش، دهان، موها، و یا سایر قسمت های بدن

- بعد از استراحت، مصرف سیگار، قلیان و موارد مشابه

- بعد از حمل پسماند

- قبل از پوشیدن دستکش و هنگام تعویض دستکش ها

- در کارکنان دست اندر کار موادغذایی نباید استفاده از محلول های ضدعفونی کننده با پایه الکی جایگزین شستشوی دست ها گردد.

ماده 6 : راهنمای شستشوی دست ها

- شستشوی دست باید در سینک های مخصوص که برای شستشوی دست ها تعبیه شده است انجام گردد.

ماده 7 : استعمال دخانیات

- هر گونه عرضه واستعمال دخانیات(سیگار، قلیان و سایر مواددخانی ) و تبلیغات در مراکز ممنوع است.

- ممنوعیت استعمال دخانیات باید با ابزار و تابلوهای مناسب، در محل مناسب و در معرض دید عموم نصب گردد.

فصل سوم : بهداشت موادغذایی

ماده 8 : ویژگی های مواد غذایی

- باید سطح بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی پس از دریافت و خریداری و قبل از استفاده یا ذخیره سازی کاملاً تمیز گردد.

- تغییر یامخدوش نمودن تاریخ تولید، انقضاء و سایر مندرجات نشانه گذاری مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی شده ممنوع می باشد.

- همه مواد غذایی از منابع معتبر ومجاز تهیه گرددد.

- مواد غذایی باید فاقد رنگ غیرطبیعی، بوی نامطبوع، کپک زدگی ، افت و حشرات باشد.

- موادغذایی که به صورت غیر بسته بندی عرضه می گردد و آماده مصرف می باشد( نظیر انواع مغز، آجیل، میوه های خشک مانند برگ هلو، انجیر، قند، شکر ، نبات ، سبزیجات خشک و امثال آن) باید در ظروف مناسب و در دار یا دارای پوشش مناسب نگهداری گردد.

- قراردادن موادخوردنی و آشامیدنی در معرض تابش مستقیم نور خورشید مجاز نمی باشد.

- از تماس مستقیم مواد غذایی با کف زمین خودداری گردد و موادغذایی بر روی قفسه یا پالت با ارتفاع حداقل 15 سانتی متر از کف زمین نگهداری گردد.

- باید از نگهداری موادغذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال خودداری گردد

ماده 9 : موادخوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود (صنعتی )

- موادخوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود باید دارای بر چسب مشخصات مطابق استاندارد ملی شماره 4470 موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی و دستور عمل سازمان غذا و داروی وزارت باشد.

- برچسب مشخصات موادخوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول پروانه ساخت باید در بردارنده نام محصول (نام تجاری)، نام و نشانی واحد تولیدی، تاریخ تولید و انقضاء ، شرایط نگهداری ، ترکیبات تشکیل دهنده و مجوزهای لازم باشد.

ماده 10 : مواد خوردنی و آشامیدنی بسته بندی مشمول شناسه نظارت

محصولاتی که مشمول شناسه نظارت می باشد باید دارای بر چسب مشخصات شامل: نام و نشانی واحد تولیدی ، شماره شناسه، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء و سری ساخت و شرایط نگهداری باشد.

ماده 11 : مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته بندی سنتی

- محصولات سنتی که مشمول شناسه و پروانه ساخت نمی باشند و به صورت کاملاً سنتی تهیه و عرضه می گردند از جمله لبنیاتی که به صورت سنتی تهیه می گردد باید دارای برچسب مشخصات از جمله نام واحد تولیدی، آدرس، تاریخ تولید، شرایط نگهداری وترکیبات تشکیل دهنده باشد.

- مراکزی که اقدام به تهیه لبنیات سنتی می نمایند علاوه بر رعایت بند(1-11) باید توصیه های بهداشتی مانند جوشاند شیر (در صورت عرضه شیرخام) یا کشک و مدت زمان جوشاندن بر روی بسته بندی قید گردد.

ماده 12 : بهداشت گوشت

1-12- گوشت طیور

- یخ پوشانی مرغ یا استفاده از پودر یخ جهت حمل مرغ (داخل استانی/ خارج استانی) مجاز نمی باشد.

- سردخانه نگهداری مرغ منجمد باید دارای برودت (18-) درجه سلسیوس بوده و کارتن های حاوی مرغ منجمد در پالت به طور مناسب طوری چیده شود تا برودت سالن به تمامی بسته ها برسد.

- حمل توام مرغ تازه با سایر فرآورده های خام دامی ممنوع می باشد.

- فرآوری گوشت مرغ( قطعه قطعه کردن، تهیه جوجه کباب و امثال آن ) در مراکز عرضه مجاز نمی باشد و فقط بنا به درخواست مشتری و در حضور آن بلامانع است.

2-12- بهداشت گوشت قرمز

- تهیه گوشت چرخ کرده در مراکز عرضه باید بنا به درخواست مشتری و در حضور آن انجام گردد.

- بوی گوشت باید کاملاً طبیعی باشد و فاقد بوی غیرطبیعی نظیر بوی ترشیدگی یا تعفن باشد.

- سطح گوشت باید دارای رطوبت طبیعی بوده و حالت خشک و چروکیده نداشته باشد.

- نگهداری شقه و لاشه دام از جمله گاو ، گوسفند و امثال آن در خارج از یخچال ممنوع می باشد.

- گوشت منجمد باید فاقد آثار سوختگی ناشی از انجماد (لکه هایی با رنگ سفید گچی تا خاکستری ) و یا قارچ زدگی باشد.

3-12- گوشت ماهی ، میگو و محصولات خوراکی دریایی

- گوشت ماهی شور نباید در اثر فشار و زیر مالش انگشتان بصورت خمیر در آید.

- میگوی سالم باید فاقد هر نوع بوی زننده و تغییر رنگ باشد( میگوی تازه دارای بویی ملایم و گوشتی با قوام است و پوسته یا گوشت آن فاید حالت لیزی و لزجی است).

- گوشت ماهی سالم باید دارای حالت ارتجاعی باشد که با فشار انگشت نشانه بر روی عضلات پشتی اطراف ستون فقرات ماهی اثر فرو رفتگی ناشی از فشار انگشت بر روی عضلات باقی نماند.

- آبشش ها در ماهی تازه و سالم باید قرمز روشن و بدون موکوس باشد.

- درماهی تازه و سالم باید چشم ها براق ، محدب و کاملاً برآمدده و با مردمک روشن و قرنیه شفاف باشد.

- محل عرضه آبزیان تازه باید مجهز به ویترین هایی باشند که بتوانند در شرایط بهداشتی، آبزیان تازه را در کنار یخ عرضه نمایند (اگر چه امکان عرضه آبزیان تازه در ویترین های یخچال دار که دمای آن بین صفر تا 4درجه سلسیوس می باشد نیز وجود دارد ولی توصیه می گردد آبزیان تازه درکنار یخ در ویترین های بهداشتی عرضه گردد).

- چنانچه آبزیان تازه در کنار یخ در ویترین های بهداشتی عرضه می گردند باید ترتیبی اتخاذ گردد که در تمامی مواقع میزان کافی پودر در بین اطراف آبزی وجود داشته باشد.

- حداکثر مدت زمان نگهداری آبزیان تازه از زمان صید در کنار یخ 7 روز می باشد (البته این زمان با توجه به نوع ماهی، شرایط نگهداری و امثال آن متفاوت است).

- آبزیانی که به صورت تازه و بدون هر گونه فرآوری عرضه می گردند می توانند بدون بسته بندی و برچسب عرضه گردند. این آبزیان باستی حتماً مجاور پودر یخ کافی نگهداری گردند.

-عرضه ماهی فرآوری شده (قطعه بندی، فیله کردن و امثال آن) در محل عرضه قبل از رویت کامل ماهی توسط مشتری یا فرآوری قبلی ماهی در محل عرضه ممنوع است.

-یخ زدایی ماهی منجمد و عرضه آن به عنوان ماهی تازه ممنوع می باشد.

-در مرکز عرضه ماهی زنده، غذا دادن در داخل مخزن و در طول مدت نگهداری مجاز نمی باشد.

-در مراکز عرضه ماهی زنده، ادوات مخصوص صید باید در محل مناسب نگهداری گردد و از تماس با سطوح آلوده جلوگیری گردد.

-در مراکز عرضه ماهی زنده، ظروف مخصوص صید ماهی، باید دارای سطح صاف و قابل شستشو و گندزدایی بوده و مجرای خروج آب داشته باشد.

ماده 13 : بهداشت تخم مرغ

- بر روی بسته ها، شانه ها، و یا کارتن های حاوی تخم مرغ های خوراکی، باید شماره پروانه بهداشتی واحد مرغداری علاوه بر نشانه های نوشته شده در استاندارد ملی شماره 219، چاپ یا برچسب گذاری شود.

- روی هر عدد تخم مرغ خوراکی باید نام یا علامت تجاری واحد تولیدی و تاریخ تولید (به روز، ماه و سال) ، درج شود.

- در سردخانه نباید موادی مانند پیاز، سیر، نارنج و پرتقال در نزدیکی ومجاورت تخم مرغ های خوراکی قرار گیرد( تخم مرغ نسبت به جذب بو حساس بوده و به آسانی بوهای مختلف را جذب می کند).

- در ترابری تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های کوتاه، می توان از کامیون یا وانت، استفاده نمود.

- چنانچه تخم مرغ های خوراکی تازه پس از زمان تخم گذاری در مراکز عرضه وفروش مجاز این فرآورده توزیع گردد می توان آن ها را در دمای 10تا 15 درجه سلسیوس و در رطوبت نسبی 70 تا 80درصد، حداکثر برای مدت 2 هفته نگهداری کرد. در غیر اینصورت چنانچه تخم مرغ بعد از ذخیره سازی در سردخانه بالای صفر به مراکز عرضه منقل گردد باید در مراکز عرضه در دمای حداکثر 7درجه سلسیوس نگهداری شود.

- استفاده از تخم مرغ های شکسته یا دارای ترک در موادغذایی بخصوص موادغذایی که نیاز به طبخ ندارد مانند خامه یا سس مورد استفاده برای سالاد ممنوع است.

-باید از قراردادن تخم مرغ خام بر روی سطوحی که با موادغذایی آماده خوردن درارتباط است خودداری گردد.

ماده 14 : بهداشت نمک، روغن و نان

- استفاده مکرر از روغن های مصرفی که تغییر رنگ داده و دارای پراکسید بالا می باشند ممنوع است.

- برگرداندن روغنی که یکبار مصرف شده به ظرف روغن ممنوع است.

- نمک مصرفی جهت طبخ و فرآوری موادغذایی باید تصفیه شده، خوراکی یدار، دارای پروانه ساخت یا ورود و دور از نور نگهداری گردد و باید با استاندارد ملی شماره 26 مطابقت داشته باشد.

- استفاده از سنگ نمک ونمکهای تصفیه نشده فاقد پروانه ساخت یا ورود در تهیه موادغذایی ممنوع است(استفاده از سنگ نمک و سایر فرم های نمک در موادغذایی در صورتی که دارای پروانه ساخت باشد بلامانع است.)

- نان باید در محافظ مناسب قرار گیردتا هنگام حمل و قبل از مصرف آلوده نگردد( چیدن نان های داغ بر روی هم و ذخیره ساز آن ایجاد کپک و فساد نان را تسریع می نماید.)

- نان باید فاقد هرگونه آثار کپک زدگی باشد.

-نان باید فاقد موادخارجی شامل سنگ، شن، بقایای حشرات، مو و امثال آن باشد.

- استفاده از جوش شیرین و سایر افزدونی های غیر مجاز برای فرآوری نان در نانوایی یا سایر مراکز تهیه نان سنتی ممنوع می باشد.

- درصورتی که از خمیر مایه مرطوب (تر) برای فرآوری نان استفاده می گردد باید در دمای 1 تا 5 درجه سلسیوس نگهداری گردد.

- استفاده از سفید کنندهای شیمیایی مانند بلانکت درتهیه نان ممنوع می باشد.

- خمیرمایه خشک معمولاً به شکل پودر، دانه های ریز، ورقه ورقه یا حبه ریز می باشد و باید در دمای زیر 25 درجه سلسیوس نگهداری گردد و پس از از باز شدن بسته باید خمیر مایع دردمای یخچال نگهداری گردد.

ماده 15 : بهداشت یخ

کیفیت یخ:

- کیفیت یخی که به منظور خنک کردن آب شرب یا سایر نوشیدنی ها استفاده می شود در همه مراکز و اماکن باید مطابق استانداردهای ملی شماره 1053 و 1011 آب شرب باشد.

بهداشت یخ در مراکز تولید و عرضه یخ:

- در کارخانجات تولید یخ، پرکن قالب ها، قالب ها، و کلیه اتصالات، دستگاه برش و تجهیزات مرتبط با یخ باید از جنس استیل زنگ نزن یا پلیمر سنگین مناسب موادغذایی بوده و قابل شستشو و گندزدایی باشد.

- در زمان خروج قالب از حوضچه آب نمک هیچ گونه تماسی بین یخ و آب نمک نباید برقرار گردد.

- آب موجود در حوضچه دیفراست باید از مخزن ذخیره آب مصرفی قالب ها تامین گردد.

- توصیه می گردد یخ پس از تولید به صورت بسته بندی عرضه گردد و جنس ظروف بسته بندی باید از پلی اتیلن با دانسیته بالا و مناسب برای موادغذایی باشد. در صورتی که از سایر ظروف برای بسته بندی استفاده می گردد باید دارای پروانه ساخت یا ورود باشد.

- در مراکز عرضه یخ باید محل مناسب ( در محفظه مخصوص) به دور از آلودگی برای نگهداری و عرضه یخ در نظر گرفته شود از قراردادن یخ بر روی زمین یا سطوح آلوده خودداری گردد.

- در مراکز عرضه یخ باید از تماس مستقیم دست با یخ خودداری گردد و برای حمل و عرضه از دستکش یا ابزار بهداشتی مناسب استفاده گردد.

بهداشت دستگاه های یخ ساز:

- در صورتی که یخ در مراکز عرضه موادغذایی که مجهز به دستگاه یخ ساز هستند تهیه می گردد باید کیفیت آن مطابق آب شرب باشد.

- در صورتی که از ماشین یخ ساز برای تهیه یخ استفاده می گردد ترجیحاً دستگاه به شیر آب متصل گردد.

- استفاده از دستگاه های یخ ساز که نیاز به وسیله ای برای برداشتن یخ دارد توصیه نمی شود ولی در صورت استفاده از وسایلی نظیر انبرک یا قاشق و امثال آن برای برداشتن یخ، باید وسایل مذکور حداقل روزانه شستشو و گندزدایی گردد.

- در صورت استفاده از وسایلی نظیر قاشق یا انبرک و امثال آن برای برداشتن یخ از مخزن باید به گونه ای باشدکه قاشق یا انبرک و امثال آن در داخل مخزن شناور نگردد.

- استفاده از بطری های آب معدنی و ظروف یکبار مصرف برای یخ زدن آب یا سایر مایعات خوراکی ممنوع است.

- در صورتی که یخ به عنوان یک محیط برای خنک کردن سطوح بیرونی مواد غذایی نظیر هندوانه ، ماهی ، موادغذایی بسته بندی شده نظیر قوطی های محتوی نوشیدنی یا خنک کردن لوله های تجهیزات مورد استفاده قرار گیرد نمی توان از آن به عنوان یک ماده غذایی یا آشامیدنی استفاده نمود.

ماده 16 : مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ ها ، طعم دهنده ها، شیرین کننده ها) و مواد تزئینی

- مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ ها و طعم دهنده ها، شیرین کننده ها) برای مصرف در مود غذایی باید دارای پروانه ساخت به منظور استفاده در سطح عرضه باشد.

- استفاده از رنگ، اسانس ، طعم دهنده و شیرین کننده های شیمیایی در سطح عرضه ممنوع است.

- استفاده از اشیاء تزئینی غیرمجاز و آلوده که در تماس مستقیم با موادغذایی است ممنوع می باشد (استفاده از مواد و اشیاء تزئینی مناسب برای موادغذایی (Food grade) بلامانع است.

ماده 17: بهداشت سبزیجات و صیفی جات

- سبزیجات، جوانه غلات و محصولات سالادی که به صورت خام مصرف می گردد باید قبل از مصرف به شیوه صحیح و مطابق دستور عمل سالم سازی گردند.

- دستور عمل سالم سازی سبزیجات به شرح ذیل می باشد:

- مرحله اول : شستشو ، سبزیجات به خوبی پاک و شستشو گردد تا مواد زائد و گل و لای آن برطرف شود.

- مرحله دوم: انگل زدایی، سبزیجات در یک ظرف 5 لیتری آب حاوی مایع ظرف شویی ( 3 تا 5 قطره مایع ظرفشویی به ازای هر لیتر آب ) قرار داده شود و بعد از 5 دقیقه به آرامی سبزیجات از ظرف خارج گردد و با آب شستشو داده شود.

- مرحله سوم : گندزدایی : یک گرم (نصف قاشق چایخوری ) قاشق پودر پرکلرین ( یا یک قاشق مرباخوری آب ژاول 10درصد یا دو قاشق مرباخوری آب ژاول 5 درصد ) در 5 لیتر آب حل گردد و سبزیجات به مدت 5 دقیقه در داخل محلول قرار داده شود.

- مرحله چهارم شستشو با آب، سبزیجات گندزدایی شده مجدداً با آب سالم شسته شوند تا باقیمانده کلر یا ماده گندزدا از آن جدا گردد.

- در صورتی که از سایر مواد گندزدای سبزیجات استفاده می گردد باید این مواد دارای پروانه ساخت یا ورود بوده و گندزدایی سبزیجات مطابق دستور عمل شرکت سازنده انجام گردد.

- سبزی و صیفی جاتی که بعد از طبخ مصرف می گردد باید قبل از طبخ به خوبی پاک و شستشو گردد و نیاز به گندزدایی نیست.

- در صورتی که سبزیجات به صورت بسته بندی و گندزدایی شده خریداری و مصرف می گردد باید سبزیجات بسته بندی دارای پروانه ساخت باشند در این صورت نیاز به سالم سازی سبزیجات نمی باشد.

ماده 18: بهداشت مراکز سبزی خردکنی

- در مراکز سبزی خردکنی باید فرآیند شستشو و گندزدایی سبزیجات و صیفی جات در محل انجام گردد.

- در مراکز سبزی خردکنی در صورت عرضه سبزیجاتی مانند سبزی کوکو، قورمه و امثال آن که نیاز به طبخ دارد وگندزدایی نمی گردد باید در خصوص عدم مصرف سبزیجات مذکور به صورت خام توسط متصدی به مشتری اطلاع رسانی گردد.

- در مراکز سبزی خردکنی باید تمهیدات لازم از جمله لگن های بزرگ متناسب با حجم سبزی برای شستشو و گندزدایی سبزیجات در نظر گرفته شود.

- در مراکز سبزی خردکنی باید فرآیند خردکردن سبزی در محل انجام پذیرد.

- در مراکز سبزی خردکنی که اقدام به عرضه محصولات طبخ شده از قبیل سیر و پیاز و سبزیجات و صیفی جات سرخ شده می نمایند باید همه فرآیند طبخ و عرضه در محل عرضه انجام گردد.

- در صورتی که محصولات عرضه شده مانند سیر و پیاز سرخ شده دارای بسته بندی و پروانه ساخت یا شناسه نظارت باشد نیاز نیست که فرآیند طبخ در محل عرضه انجام گردد.

ماده 19 : بهداشت میوه، آبمیوه و بستنی

- میوه جات مصرفی باید قبل از استفاده کاملاً شستشو و گندزدایی گردند.

- میوه های برش خورده و قطعه قطعه شده باید با پوشش مناسب یا در ظرف درپوش دار در دمای یخچال نگهداری گردد.

- چنانچه در مراکز عرضه میوه از واکس برای افزایش ماندگاری میوه جات استفاده می گردد باید واکس مصرفی دارای پروانه ساخت یا ورود بوده و مناسب برای استفاده در صنایع غذایی باشد.

- در مراکزی که میوه جات ارگانیک عرضه می شود باید محل نگهداری آن ها از سایر میوه جات جدا و دارای برچسب مشخصات محصول باشد.

- در مراکزی که اقدام به تهیه آبمیوه های سنتی می نمایند(مانند آبمیوه فروشی ها) باید پس از تهیه آبمیوه بلافاصله مصرف گردد.

- در مراکزی که اقدام به عرضه بستنی و آبمیوه می نمایند باید از شیر و خامه پاستوریزه برای تهیه بستنی یا آبمیوه (نظیر شیرموز) استفاده نمایند.

- چنانچه واحد صنفی دارای دستگاه بستنی ساز است باید بعد از هر بار تخلیه کاملاً شستشو و گندزدایی گردد.

- چنانچه واحد صنفی دارای دستگاه بستنی ساز است باید دستگاه در داخل واحد صنفی قرار گیرد.

ماده 20 : بهداشت محصولات لبنی

- محصولات لبنی باید در ظروف یکبار مصرف مناسب عرضه گردد.

- شیرخام مصرفی یاعرضه شده باید مورد تائید باشد و فاکتور یا تاییدیه دامپزشکی در محل موجود باشد.

- در مراکز عرضه لبنیات سنتی باید اطلاعات لازم درخصوص شرایط نگهداری و نیز در صورت نیاز به جوشاندن بر روی محصول درج و به مشتری اطلاع رسانی گردد.

ماده 21: دما

مواد غذایی بالقوه خطرناک نباید بیش از دو ساعت در محدوده دمای خطرناک (دمای بین 5- 60 درجه سلسیوس ) نگهداری گردد و باید در دمای پایین تر از 5 درجه سلسیوس یا در دمای بالاتر از 60 درجه سلسیوس نگهداری گردد.

**- تامین زنجیره سرد برای موادغذایی**

باید اقدامات و تجهیزات لازم برای تامین زنجیره سرد و رسیدن به دمای پایین تر از 5 درجه سلسیوس (از مرحله تولید تا زمانی که موادخوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد) فراهم گردد.

**- تامین زنجیره گرم برای موادغذایی**

بایداقدامات و تجهیزات لازم برای تامین زنجیره گرم و رسیدن به دمای بالاتر از 60 درجه سلسیوس (از مرحله تولید تا زمانی که موادخوردنی و آشامیدنی به دست مصرف کننده می رسد) فراهم گردد.

**- دمای پخت موادغذایی**

- موادغذایی خام حیوانی نظیر تخم مرغ، ماهی، گوشت قرمز، گوشت ماکیان و غذاهایی که حاوی موادغذایی خام حیوانی می باشند و نیز سبزیجات و میوه جات جهت از بین رفتن میکروارگانیسم های بیماری زا باید در حین طبخ ، دما ( حداقل 74 درجه ) به تمام قسمت های موادغذایی به طور یکنواخت برسد

**- سردکردن موادغذایی**

غذا باید طی مدت دو ساعت یا کمتر، از دمای 60 به 21 درجه سلسیوس و سپس در مدت 2 ساعت در یخچال، فریزر یا سردخانه از دمای 21 به 5 درجه سلسیوس با کمتر سرد شود.

**- گرم کردن مجدد موادغذایی**

- مخلوط کردن موادغذایی مانده و تغییر کیفیت داده با غذایی تازه ممنوع است.

- برای گرم کردن مجدد موادغذایی باید دمای ماده غذایی حداقل به دمای 74 درجه سلسیوس با زمان 15 ثانیه برسد.

- برای طبخ و گرم موادغذایی در ماکروویو باید از ظروف مخصوص که دارای مجوز استفاده در ماکروویو است استفاده گردد.

- نگهداری موادغذایی در دمای سرد و انجماد

- موادغذایی منجمد شده را باید در دمای صفر درجه سلسیوس یا کمتر نگهداری نمود.

- فریزرها و سردخانه های ویژه نگهداری فرآورده های پروتئینی با منشا دامی (گوشت ، مرغ و ماهی) باید قادر به تامین دمای منفی(18-) تا (24-) درجه سلسیوس باشد.

- دمای یخچال باید بین صفر تا 4 درجه سلسیوس باشد.

-دماسنج هایی که اندازه گیری دمای هوای واحدهای سردکننده یا یخچال ها استفاده می شود بایستی در ارتفاع بالاتر از یک سوم ارتفاع واحد یا یخچال نصب گردد.

- دماسنج هایی که جهت اندازه گیری دمای هوا واحدهای ذخیره سازی موادغذایی گرم استفاده می شود، باید در ارتفاع پائین تر از یک سوم واحد ذخیره سازی نصب گردد.

- باید از قراردادن موادغذایی بدون پوشش در یخچال و فریزر خودداری گردد.

-باید از نگهداری موادغذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در یخچال خودداری گردد.

- باید تاریخ ورود مواد به یخچال، فریزر و سردخانه درج شده و مصرف آن ها براساس ترتیب تاریخ انقضاء باشد.

ماده 22 : خارج کردن موادغذایی از حالت انجماد

- نگهداری ماده غذایی منجمد در دمای یخچال و در دمای 5 درجه سلسیوس یا پایین تر تا ذوب شدن یخ.

- مستغرق کردن ماده غذایی منجمد در آب ( در صورتی که دمای آب 21 درجه سلسیوس یا پایین تر باشد، ماده غذایی باید در کیسه های پلاستیکی که نشتی نداشته باشد قرار داده شود و دما در قسمت های ذوب شده به بالای 5درجه سلسیوس نرسد و موادغذایی بلافاصله بعد از یخ زدایی پخته شود).

- یخ زدایی ماده غذایی منجمد در ماکروویو (بعد از یخ زدایی ماده غذایی در ماکروویو بلافاصله باید ماده غذایی پخته شود).

ماده 23: ارائه مواد غذایی در میز سلف سرویس

- در تمام مدت ارائه خدمات از طریق میز سلف باید نظارت کامل توسط کارکنان جهت جلوگیری از آلودگی موادغذایی توسط مشتریان وجود داشت باشد.

- از مخلوط کردن موادغذایی با باقیمانده مواد غذایی موجود در میز سلف سرویس خودداری گردد

- موادغذایی باقیمانده در میز سلف سرویس باید دور ریخته شود و به همین منظور باید حجم موادغذایی ارائه شده در میز سلف سرویس در حداقل باشد.

- جهت جلوگیری از آلودگی موادغذایی موجود در میز سلف سرویس توسط حشرات ، گردوغبار یا عطسه و سرفه باید تمام موادغذایی دارای محافظ باشد.

- دمای موادغذایی باید در میز سلف سرویس رعایت گردد. باید موادغذایی بالقوه خطرناک در دمای پایین تر از 5 درجه سلسیوس یا بالاتر از 60 درجه سلسیوس نگهداری گردد. در غیر اینصورت باید موادغذایی کمتر از دو ساعت در میز سلف سرویس سرو گردد.

فصل چهارم : بهداشت ابزار و تجهیزات

ماده 24 : بهداشت یخچال ، فریزر و سردخانه

- سردخانه، یخچال و فریزر باید مجهز به دماسنج سالم باشند.( در یخچال های فاقد دماسنج، باید از دماسنج پرتابل برای کنترل دوره ای دما استفاده گردد).

- کلیه یخچال ها و فریزرها باید سالم، تمیز و فاقد بوی نامطبوع باشد.

- یخچال های ویترینی باید دارای دماسنج های سالم که حباب آن روی قشر بالایی کالا قرار گرفته و با آن در تماس است باشد تا کنترل دما میسر گردد.

- فریزرها باید قادر به حفظ دمای (18-) تا (24-) درجه سلسیوس یا پایین تر باشند در مراکز عرضه محصولات غذایی مانند گوشت فروشی و ماهی و امثال آن ( به طور کلی با در نظر گرفتن نوسانات دما طی مدت فروش که با مقادیر کم قابل چشم پوشی است) این دما نباید جز در مورد طبقه بالای فریزر از ( 15-) درجه سلسیوس بالاتر رود.

- یخچال های ویترینی برای نگهداری کوتاه مدت کالاهای منجمد طراحی شده اند و محصولات منجمد مانند ماهی نباید مدت زیادی در این یخچال ها نگهداری گردد. در صورت نیاز به نگهداری طولانی باید از فریزر یا سردخانه استفاده شود.

- محصولات گوشتی خام مانند ماهی و میگو که غیر منجمد یا تا حدودی رفع انجماد شده را نباید برای انجماد کردن در یخچال ویترینی گذاشت این دستگاه فاقد توان لازم جهت انجماد هستند.

- داخل سردخانه به تعداد کافی پالت از جنس فلز زنگ نزن استفاده شده و تمام اجناس داخل ظروف یا پوشش های مناسب و به تفکیک و مجزا از هم نگهداری گردد. چنانچه از پالت چوبی یا سایر پالت های استفاده می گردد باید فاقد خلل و فرج بوده و دارای سطح صاف و قابل نظافت باشد.

- در سردخانه هایی که ورود و خروج کالا زیاد است در ورودی اتاق های سرد نباید مستقیماً به محیط خارج سردخانه باز شود و لازم است فضای بسته در جلوی در تعبیه گردد.

ماده 25 : بهداشت ظروف و تجهیزات :

- ظروف مورد استفاده در مراکز باید مناسب برای موادغذایی ( Food grade) باشند.

- ظروف حاوی مواد زیر را نباید برای طبخ یا نگهداری غذاهای با اسیدیته بالا( 4/7 > PH) مانند سرکه، آبلیمو و امثال آن استفاده نمود.

- ظروف از جنس سربی یا هر نوع ظروف دارای سرب نظیر ظروف سرامیک و لعاب دار

- ظروف از جنس روی نظیر ظروف گالوانیزه

- ظروف منبت کاری و دارای تراشه های فلزی

- ظروف از جنس مس و آلیاژهای مسی نظیر برنج

- ظروف از جنس چدنی

- جنس سطوح و ظروفی که موادغذایی در ارتباط مستقیم با آن است باید دارای شرایط زیر باشد:

- سالم و فاقد رنگ باشد.

- با دوام ، مقاوم نسبت به خوردگی و غیر جاذب باشد.

- از ضخامت و وزن کافی جهت شستشو مکرر برخوردار باشد.

- دارای سطح صاف و به آسانی قابل تمیز کردن باشد.

- فاقد شکستگی، درز و شکاف های باز، ترک، تراشه، حفره و عیوب مشابه باشد.

- فاقد زاویه های داخلی تیز، گوشه، کنار و شکاف باشد.

- ایجاد طعم یا بو در موادغذایی ننماید.

- استفاده از ظروفی که سطح مینا کاری شده آن در تماس با موادغذایی است ممنوع است.

- استفاده از دیگ و ظروف مسی اندود نشده برای موادغذایی ممنوع است. بجز در مواردی که ظروف مسی با روش مناسب و با فلزاتی از قبیل قلع، استیل و نیکل پوشش داده شده اند بلامانع است(هنگام شستشوی این نوع ظروف نباید در سطح ظرف خراش ایجاد گردد).

- مس و آلیاژهای مس مانند برنج نبایستی برای تماس با مواد غذایی که PH کمتر از 6 دارند به عنوان مثال سرکه و آب میوه، استفاده شود.

- چوب های سخت نظیر چوب افرا و چوب های غیرجاذب که فاقد ترک خوردگی ، شکاف، حفره بوده و سطح آن قابل تمیز کردن باشد را می توان برای تخته های برش، بلوک های برش، میز نانوایی ، شیرینی پزی ، ظروفی نظیر وردنه، ظروف شیرینی ، و نظیر آن استفاده کرد.

- ظروف خمیر گیری باید صاف، تمیز و بدون درز باشد و توصیه می گردد شیرآب گرم و سرد بالای این ظروف نصب شده باشد.

ماده 26 : بهداشت ظروف یکبار مصرف

- ظروف یکبار مصرف باید در داخل کیسه های پلاستیکی تمیز و مستحکم و در بسته نگهداری گردد.

- ظروف یکبار مصرف باید دور از نور مستقیم خورشید نگهداری گردد.

- ظروف باید دارای شماره پروانه ساخت یا ورود باشند و متناسب با نوع پروانه برای موادغذای سرد یا گرم مورد استفاده قرار گیرند.

- ظروف با جنس انواع پلی استایرن (ظروف یکبار مصرف پلاستیکی) نبایستی برای بسته بندی آن دسته از موادغذایی (خوردنی و آشامیدنی ) که در زمان پرشدن، نگهداری یا مصرف دمای بالاتر از 65 درجه سلسیوس دارند استفاده شوند.

ماده 27 : بهداشت تخته برش

- تخته ها یا سطوح برش و کنده کار که خراشیده شده اند و دارای ترک و شکاف می باشد، باید مجدداً سطح آن برش داده شود تا بتوان به راحتی آن تمیز و گندزدایی نمود، درغیر این صورت باید از استفاده از آن خودداری گردد.

- باید از تخته برش جداگانه برای خرد کردن یا برش دادن موادغذایی خام و موادغذایی پخته یا آماده مصرف استفاده گردد.

- باید از تخته برش جداگانه برای خردکردن یا برش دادن مرغ، ماهی و گوشت استفاده گردد در غیر این صورت باید پس از هر بار استفادده تمیز و گندزدایی گردد.

- تخته برش باید بعد از استفاده با آب گرم و دترجنت شستشو داده شود و سپس گندزدایی و آبکشی گردد.

ماده 28 : بهداشت ویترین، کابینت،پالت، قفسه و میزهای کار

- باید کلیه ویترین،کابینت ، پالت ، قفسه و آبچکان و محل نگهداری ظروف قابل نظافت و تمیز باشند و فاصله کف آن ها از کف حداقل 15 سانتی متر باشد.

- روزنامه ، پارچه ، کاغذ ،مقوا، حوله، پارچه روغنی یا موارد مشابه را نباید به عنوان آستر برای قفسه ها،کشو کمدها وکابنت ها استفاده نمود.

- میز کار باید فاقد هر گونه کشو و قفسه بوده و جنس آن ضدزنگ و قابل نظافت و شستشو باشد.

- پالت ها باید از جنس فلز زنگ نزن بوده، چنانچه از پالت چوبی یا سایر پالت ها استفاده می گردد باید فاقد خلل و فرج بوده و دارای سطح صاف و قابل نظافت باشد.

ماده 29: بهداشت سینک دستشویی و ظرفشویی

- سینک ظرفشویی باید سالم، فاقد زنگ زدگی و مجهز به شیر آب گرم و سرد بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت گردد.

- برای شستشو، آبکشی و گندزدایی ظروف و تجهیزات بصورت دستی باید یک ظرفشویی حداقل دو لگنه در قسمت شستشوی ظروف یا آشپزخانه فراهم گردد.

- سینک مخصوص برای شستشوی دست باید مجهز به آب گرم و سرد بوده و صابون مایع و نیز حوله کاغذی یا دست خشک کن برقی برای کارکنان در نظر گرفته شود.

- نصب سینک دستشویی و ظرفشویی به صورت مجزا در مراکزی که افراد به طور مستقیم با مواد غذایی بسته بندی نشده در ارتباط هستند و از ابزار و تجهیزات برای پخت، فرآوری یا برش و قطعه کردن محصولات غذایی مانند گوشت و مرغ و امثال آن استفاده می گردد. الزامی است.

* در خودروهایی که دما به صورت خودکار ثبت نمی گردد راننده ماشین های حمل و نقل مواد غذایی باید کنترل دماسنج ها را در دو نوبت صبح و بعد از ظهر انجام داده و بر روی فرم های مخصوص نصب شده بر روی در سردخانه خودرو ثبت نماید.
* کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل فرآورده های خام دامی می نمایند، باید دارای پروانه از سازمان دامپزشکی باشند.
* کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل مواد غذایی (بجز فرآورده های خام دامی) می نمایند، باید دارای پروانه بهداشتی از معاونت های بهداشتی دانشگاه ها/ دانشکده های علوم پزشکی باشند.
* در ترابری تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های کوتاه، می توان از کامیون یا وانت، استفاده نمود.

ماده 30 : حمل و نقل مواد غذایی

**حمل و نقل مواد غذایی در داخل مراکز**

* در صورتی که برای حمل مواد غذایی در بین طبقات از آسانسور استفاده می شود باید در هنگام حمل به صورت اختصاصی فقط برای مواد غذایی استفاده شود و ورود افراد متفرقه و یا اشیاء آلوده به داخل آن ممنوع است.
* هنگام حمل مواد غذایی در بین طبقات، مواد غذایی آماده مصرف باید دارای پوشش مناسب باشد.
* در صورت استفاده از ترالی برای حمل مواد غذایی باید سطح آن کاملا تمیز باشد.

حمل و نقل مواد غذایی در خارج از مراکز

* در صورت حمل مواد غذایی در خارج از مراکز (سرویس دهی به مشتریان) باید از خودروی حمل مواد غذایی استفاده گردد.
* در صورت حمل مواد غذایی در خارج از مراکز چنانچه مسافت کوتاه است و نیاز به وسیله نقلیه نیست، مواد غذایی را می توان در ظروف مناسب و درپوش دار حمل نمود.
* در صورتی که از وسایل نقلیه مانند موتور برای حمل مواد غذایی استفاده می شود باید مجهز به محفظه مخصوص و در دار باشد (لازم به ذکر است مواد غذایی باید با ظرف درپوش دار در داخل محفظه قرار گیرد)

حمل مواد غذایی با استفاده از خودروی مخصوص حمل مواد غذایی

* هنگام حمل مواد غذایی بالقوه خطرناک باید در دمای پایین تر از 5 درجه سلسیوس یا در دمای بالاتر از 60 درجه سلسیوس نگهداری گردد.
* سردخانه ماشین های حمل و نقل مواد غذایی باید برای محصولات غیر منجمد دارای دمای صفر تا (4+) درجه سلسیوس و برای محصولات منجمد دارای دمای (18-) تا (24-) درجه سلسیوس باشد.
* سطوحی که در ارتباط مستقیم با مواد غذایی است باید از جنس زنگ نزن باشد (از جنس کارتن یا چوب پرداخته نشده نباشد).
* دمای محفظه حمل مواد غذایی باید یک ساعت قبل از بارگیری به دمای مورد نظر برای حمل مواد غذایی برسد .
* در صورت حمل همزمان محصولات گرم و سرد یا منجمد باید خودرو دارای محفظه جداگانه برای نگهداری محصولات باشد یا از خودروهای جداگانه برای حمل محصولات استفاده گردد.
* در هنگام بارگیری باید ترتیب بارگیری محصولات براساس ترتیب تخلیه بار انجام گردد.
* به منظور ایجاد گردش مطلوب هوای سرد بین مواد غذایی باید پالت گذاری به گونه ای باشد که فضای خالی بین پالت ها با دیوارها و کف وجود داشته باشد.
* در خودروهایی که دما به صورت خودکار ثبت نمی گردد راننده ماشین های حمل و نقل مواد غذایی باید کنترل دماسنج ها را در دو نوبت صبح و بعد از ظهر انجام داده و بر روی فرم های مخصوص نصب شده بر روی در سردخانه خودرو ثبت نماید.
* کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل فرآورده های خام دامی می نمایند، باید دارای پروانه از سازمان دامپزشکی باشند.
* کلیه خودروهایی که مبادرت به حمل مواد غذایی (بجز فرآورده های خام دامی) می نمایند، باید دارای پروانه بهداشتی از معاونت های بهداشتی دانشگاه ها/ دانشکده های علوم پزشکی باشند.
* در حمل و نقل تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های طولانی در مناطق گرمسیر و در فصول گرم سال، باید از وسایل نقلیه سردخانه دار، مورد تائید سازمان دامپزشکی مانند: واگن های سردخانه دار قطار، کامیون های سردخانه دار (دمای صفر تا 7 درجه سلسیوس)، استفاده شود.
* در ترابری تخم مرغ های خوراکی تازه برای مسافت های کوتاه، می توان از کامیون یا وانت، استفاده نمود.

ماده 31: شستشو و گندزدایی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات مواد غذایی

ایمنی کاربرد مواد گندزدا

* در صورتی که رقیق سازی ماده گندزدا در ظرف دیگری انجام و نگهداری می گردد باید ظرف در دار باشد و بر روی ظرف برچسب مشخصات گندزدا از جمله تاریخ تهیه و نام ماده گندزدا به صورت مشخص درج گردد.
* قبل از گندزدایی باید کلیه سطوح از اجرام و آلودگی ها پاک گردد و سپس از ماده گندزدا استفاده گردد.

دستورعمل شستشوی سطوح ، ظروف ، ابزار و تجهیزات

مراحل شستشوی ظروف به شرح ذیل می باشد:

مرحله ا : جداکردن و پاک کردن باقیمانده موادغذایی

مرحله 2: شستشو بادتر جنت ( حداقل دمای آب 45 درجه سلسیوس ).

مرحله 3: آبکشی ظروف با آب تمیز

مرحله 5 : گندزدایی با مواد گندزدا (مستغرق کردن ظروف در سینک حاول محلول گندزدا)

مرحله 3 : آبکشی ظروف با آب تمیز

مرحله 6 : خشک کردن ظروف و تجهیزات

* نباید برای خشک کردن ظروف و تجهیزات از دستمال یا حوله استفاده گردد و باید با استفاده از جریان هوا ظروف خشک گردد.
* گندزدایی ظروف و تجهزات موادغذایی باید با استفاده از یکی از روش های زیر انجام گردد:

الف: حداقل به مدت 30 ثانیه در آب تمیز و گرم با دمای حداقل 77 درجه سلسیوس قرار داده شود.

ب: حداقل به مدت یک دقیقه در یک محلول تمیز حاوی حداقل 50 میلی گرم در لیتر و کمتر از 200 میلی گرم در لیتر کلر قابل دسترس نظیر محلول هیپوکلریت قرارداده شود و سپس آبکشی شود.

ج: حداقل به مدت یک دقیقه در یک محلول تمیز( حداقل 5/12 میلی گرم در لیتر ید قابل دسترس) حاوی کمتر از 25 میلی گرم در لیتر ید قرار داده شود و سپس آبکشی شود.

* چنانچه از دیگ و پاتیل های بزرگ و ظروف ثابت برای طبخ یا فرآوری موادغذایی استفاده می گردد برای شستشو آن ها باید یک یا چند مورد از تدابیر ذیل با توجه به شرایط مرکز در نظر گرفته :

الف: درنظر گرفتن شیرتخلیه در کف دیگ، پاتیل و ظروف بزرگ

ب: استفاده از دیگ و پاتیل متحرک جهت شستشو و تخلیه کامل آب و موادشوینده

ج: در نظر گرفتن محل مناسب در آشپزخانه برای شستشو ظروف بزرگ

* ظروف، تجهیزات و سطوح مرتبط با موادغذایی باید در موارد زیر تمیز و گندزدایی شوند:

الف: بعد از هر بار تماس با موادغذایی خام حیوانی نظیر گوشت گاو، ماهی ، گوشت بره، مرغ و امثال آن .

ب: تغییر استفاده از وسایل از کار با موادغذایی خام به کار باموادغذایی آماده مصرف

ج: بین کار کردن با میوه یا سبزیجات خام و موادغذایی بالقوه خطرناک

د: در هر زمان در طول فعالیت که ممکن است آلودگی رخ داده باشد.

هـ: پس از پایان کار.

* تجهیزاتی که برای آماده سازی موادغذایی بالقوه خطرناک استفاده می شود، باید در فواصل زمانی کمتر از 4 ساعت، تمیز و گندزدایی شوند.
* کلیه سطوح دستگاه ها و تجهیزات پخت و پز، اجاق ها، فرها و مایکروویوها باید حداقل هر 24 ساعت تمیز شوند.
* تجهیزاتی که بر روی کف ساختمان نصب می شوند( غیر از آن هایی که به راحتی قابل جابجایی باشند) یا باید به کف ساختمان محکم چسبیده و کاملاً مهر و موم و آب بندی شود یا اینکه این تجهیزات باید دارای پایه باشند یا بر روی پایه هایی قرار گیرند به نحوی که قسمت پایین دستگاه تا کف ساختمان حداقل 15 سانتی متر فاصله وجود داشته باشد. این فاصله جهت سهولت دسترسی به منظور تمیز کردن می باشد

**ماده 32 : بهداشت موسسات کرایه ظروف موادغذایی**

* در موسسات کرایه ظروف باید در محل نگهداری و انبار ظروف تمهیدات لازم برای شستشوی ظروف از جمله سینک ظرفشویی حداقل دو لگنه یا ما شین ظرفشویی در نظر گرفته شود.
* کلیه ظروف قبل از تحویل به مشتری باید کاملاً شستشو و گندزدایی گردد.
* از تماس ظروف و تجهیزات با اشیاء یا دست آلوده جلوگیری گردد.
* محل نگهداری ظروف باید به دور از گردوغبار، آلودگی،حشرات یا جوندگان باشد.
* ظروف یکبار مصرف باید بصورت بسته بندی و دور از نور مستقیم خورشید نگهداری گردد (بسته بندی فاقد سوراخ و پارگی باشد).

**ماده 33 : جعبه کمک های اولیه**

- لوازم کمک های اولیه در یک جعبه مخصوص یا محفظه مناسب نگهداری شود و دارای برچسب مشخصات باشد

- **حداقل اقلام مورد نیاز در جعبه کمک های اولیه به شرح ذیل می باشد:**

- یک جفت دستکش - چهار عدد گاز استریل - یک رول باند

- یک پماد سوختگی - یک عدد قیچی - ده عدد چسب زخم

یک پماد آنتی بیوتیکی (جنتامایسین یا تتراسایکلین) - یک ورق (10عدد) قرص مسکن (آسپرین یا استامینوفن ساده)

- یک شیشه ماده ضدعفونی کننده (بتادین یا ساولن) - یک عدد صابون یا هر ماده تمیز کننده دست (ترجیحا صابون مایع)

- مقداری پنبه - چند عدد سنجاق قفلی

**- در صورتی که کارکنان بطور مرتب از داروی خاصی تحت نظر پزشک استفاد می کند می توانند یک ورق از داروهای مصرفی خود را در جعبه کمک های اولیه بگذراند.**

فصل پنجم : بهداشت ساختمان

**ماده 35: نقشه ساختمان**

نقشه های ساخت یا بازسازی در مراکز به منظور انطباق با موازین بهداشتی باید مطابق دستور عمل های ابلاغی توسط وزارت به تائید برسد.

**ماده 37: بهداشت مخازن، متعلقات و تاسیسات آب**

* در مراکز و موسسات عرضه مواد غذایی نظیر مراکز موقت عرضه مواد غذایی و امکان بین راهی که فاقد آب لوله کشی می باشند و حمل و نقل آب با استفاده از تانکر انجام می گردد باید براساس مقررات بهداشتی، آب انتقال یافته و در یک مخزن بهداشتی مستقر در مرکز تخلیه شود. حفظ کلر باقیمانده در مقادیر توصیه شده (تانکر سیار در محل توزیع 5/0 تا 1 پی پی ام و در محل آبگیری 1 تا 2 پی پی ام) از محل آبگیری تانکر تا مصرف ضروری است .
* مخزن یا تانکر آب و متعلقات آن باید دارای شرایط و ویژگی های زیر باشد:

الف: موادی که در ساخت و ساز تانکر توزیع آب و تانکر آب و متعلقاتش در اماکن و مراکز سیار مواد غذایی استفاده می شود، باید سالم، بادوام، مقاوم در برابر خوردگی، غیر جاذب، دارای سطح صاف و قابل تمیز کردن باشد.

ب: دریچه آبگیری و تخلیه آب باید به راحتی بسته شود. تانکر از دریچه ورودی به طرف دریچه خروجی شیب داشته باشد به نحوی که بطور کامل زهکشی گردد.

ج: در صورتی که مخزن آب از جنس پلی پروپیلن یا پلی اتیلن سنگین مناسب مواد غذایی باشد مخزن مذکور باید دور از نور آفتاب و در صورت امکان در محل مسقف مستقر گردد.

**ماده 38 : فاضلاب**

* مراکز باید تمام فاضلاب تولیدی را به طریق بهداشتی (چاه جاذب، تصفیه خانه اختصاصی، تخلیه به شبکه جمع آوری فاضلاب) دفع نمایند.
* چنانچه در مراکز موقت و فصلی عرضه مواد غذایی یا مراکز سیار مواد غذایی از تانکر جهت جمع آوری فاضلاب استفاده می شود، اندازه آن باید 15% بیش از مخزن یا تانکر تامین آب باشد.

ماده 39 : مشخصات ساختمانی مراکز :

**دیوار:**

**مشخصات دیوار محل طبخ مواد غذایی**

* پوشش دیوار محل طبخ (نظیر آشپزخانه، تولید لبنیات، تهیه ترشیجات، شورجات، عصاره گیری ، نانوایی، سبزی خردکنی، قهوه خانه، آبدارخانه، گرمخانه و امثال آن ) باید حداقل تا ارتفاع 270 سانتیمتر از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.
* چنانچه ارتقاع دیوار بیش از 270 سانتیمتر است باید تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.
* باید پوشش دیوار اطراف تنور و کباب پز از جنس مصالح نسوز و سالم یا ورق استیل بهسازی شده باشد.
* چنانچه محل طبخ و سالن پذیرایی مشترک باشد (ماند برخی از مراکز طبخ و عرضه کله پاچه) باید پوشش همه محل مطابق محل طبخ و از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم ، تمیز و قابل نظافت باشد.

**مشخصات دیوار سالن پذیرایی**

* پوشش دیوار سالن پذیایی باید سالم، تمیز و قابل نظافت باشد و همچنین بدون رطوبت و نم باشد.
* چنانچه سالن پذیرایی با آشپزخانه یا محل طبخ مشترک باشد باید پوشش سالن پذیرایی مطابق پوشش محل طبخ یا فرآوری باشد.
* کاربرد تزئینات و نورپردازی در دیوار سالن پذیرایی بلامانع است.

**مشخصات دیوار مراکز عرضه مواد غذایی**

* پوشش دیوار مراکز عرضه نظیر خشکبار ، عرضه لبنیات، ترشیجات، خواروبار فروشی و امثال آن باید قابل نظافت باشد و مچنین تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

**مشخصات دیوار انبار مواد غذایی**

پوشش دیوار انبار مود غذایی از کف تا زیر سقف از جنس مصالح مقاوم (نظیر سنگ، کاشی، سیمان و امثال آن) و قابل نظافت باشد و همچنین تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

**مشخصات دیوار سردخانه مواد غذایی**

دیوار سردخانه باید از مصالح صاف، قابل نظافت، ضد زنگ و خوردگی، مقاوم در برابر سرما، بدون درز و شکاف و تمیز باشد.

**کف:**

**مشخصات کف محل طبخ مواد غذایی :**

* کف محل طبخ (نظیر آشپزخانه، تولید لبنیات، تهیه ترشیجات، شورجات، عصاره گیری نانوایی سبزی خردنی، قهوه خانه، آبدارخانه، گرمخانه، شستشوی ظروف و تجهیزات و امثال آن)، باید از جنس سنگ، سرامیک یا موازائیک صاف، بدون درز و شکستگی و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد.
* استفاده از فرش یا موکت و امثال آن در محل طبخ یا آشپزخانه ممنوع می باشد.
* نصب ورقه های پلاستیکی در مجاور سینک ظرفشویی یا یخچال و آبسردکن جهت جلوگیری از لغزندگی بلامانع است .

**مشخصات کف محل فرآوری مواد غذایی**

* کف محل تهیه، فرآوری و بسته بندی (نظیر مراکز تولید یخ، تهیه آبمیوه و بستنی و امثال آن) باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، بدون درز و شکستگی و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد.

**مشخصات کف محل عرضه محصولات خام دامی**

* کف محل عرضه محصولات خام دامی نظیر گوشت، مرغ، ماهی باید از جنس سنگ، سرامیک یا موازاییک صاف، بدون درز و شکستگی، و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد.

**مشخصات کف سالن پذیرایی**

* پوشش کف سالن پذیرایی باید از جنس مقاوم و قابل نظافت باشد، در صورت استفاده از سطوح ناصاف باید رعایت مسایل ایمنی مد نظر قرار گیرد.
* در صورت استفاده از تکنولوژی مدرن (شستشوی مکانیکی ) برای نظافت کف، نصب کف شور الزامی نیست .
* استفاده از فرش، موکت و امثال در سالن پذیرایی بلامانع است و باید همواره تمیز باشد و تدابیر لازم به منظور نظافت یا شستشوی آن در نظر گرفته شود.

مشخصات کف انبار مواد غذایی

* پوشش کف انبار باید از جنس مقاوم، صاف، تمیز و قابل نظافت باشد.

**مشخصات کف سردخانه مواد غذایی**

* کف سردخانه باید از مصالح صاف، قابل نظافت، ضد زنگ، و خوردگی و بدون درز و شکاف و تمیز باشد. در کف سردخانه در صورت امکان از نصب کف شور در اتاق های سرد اجتناب شود.
* در صورت ضرورت نصب کف شور، دهانه خروجی آن در کف باید درپوش داشته باشد در ضمن نحوه لوله گذاری چنان باشد که از یخ زدگی و همچنین ورود جانوران موذی به داخل سردخانه جلوگیری شود.

مشخصات کف مراکز عرضه مواد غذایی

1. پوشش کف مراکز عرضه مواد غذایی (نظیر خشکبار، عرضه لبنیات، ترشیجات، خوارو بار فروشی، عطاری و امثال آن) باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل نظافت باشد.

* وجود کف شور در مراکز عرضه مواد غذایی الزامی نبوده ولی در صورت شستشو نصب کف شور الزامی است بصورتی که تحت هیچ شرایطی فاضلاب تولیدی در محیط رها نگردد.
* سقف سرویس بهداشتی باید بدون شکاف و قابل نظافت باشد.
* استفاده از سقف کاذب در سرویس های بهداشتی بلامانع است .
* برای جمع آوری پسماندها باید زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
* زباله دان باید دارای کیسه زباله بوده و در محل مناسبی قرار گرفته و زباله دان و اطراف آن همواره تمیز باشد.
* در خصوص پسماندهای مراکز عرضه محصولات خام دامی مانند گوشت، مرغ و ماهی باید براساس دستور عمل ها وضوابط سازمان دامپزشکی عمل گردد.

**در صورت وجود جایگاه موقت نگهداری پسماند باید دارای شرایط زیر باشد:**

* دیوارها از جنس سنگ، سرامیک و کاشی بوده و قابل شستشو باشد.
* دارای کف شور مناسب و توری ریز باشد.
* جایگاه مجهز به شیر آب گرم و سرد باشد.
* مخازن زباله دردار، قابل شستشو، گندزدایی و متحرک بوده و به تعداد کافی موجود باشد.
* در و پنجره ها سالم و دارای توری ریز باشد.
* تهویه مناسب داشته باشد.
* جایگاه موقت پسماند همواره تمیز بوده، و به صورت منظم شستشو وگندزدایی گردد.

**سقف:**

**مشخصات سقف سالن پذیرایی:**

* سقف سالن پذیرایی باید تمیز و قابل نظافت باشد.
* بکارگیری انواع روش های زیباسازی و نورپردازی در سقف سالن پذیرایی بلامانع است و باید همواره تمیز باشد.
* استفاده از سقف کاذب در سالن پذیرایی بلامانع است.

**مشخصات سقف انبار موادغذایی**

* سقف انبار باید تمیز، قابل نظافت و فاقد رطوبت باشد.
* در صورت وجود سقف کاذب در انبار موادغذایی باید بدون درز و شکاف، ضدحریق، رطوبت و قابل نظافت باشد.

**مشخصات سقف سردخانه موادغذایی**

* سقف سردخانه باید از مصالح صاف، قابل نظافت، ضد زنگ و خوردگی، بدون درز و شکاف و مقام در برابر سرما باشد.
* در صورت کاربرد سقف کاذب در سردخانه باید تهویه فضای بالای سقف کاذب (فضای ما بین سقف کاذب وسقف اصلی ) برای جلوگیری از تقطیر آب در نظر گرفته شود.
* جهت پوشش سقف سردخانه می توان از پانل های پیش ساخته استفاده نمود در این صورت باید شرایط فنی لازم را از نظر مقاومت های سازه ای، حرارتی و رطوبتی دارا باشد.

مشخصات سقف مراکز عرضه موادغذایی

* سقف مراکز عرضه باید تمیز و قابل نظافت باشد.
* استفاده از سقف کاذب در مراکز عرضه مواد غذایی بلامانع است.

**ماده 40 : رستوان در فضای باز**

* در رستوران سنتی، چایخانه ها ، قهوه خانه، کافه قنادی و امثال آن در نظر گرفتن سالن پذیرایی در فضای باز بلامانع است.

ماده 41: تهویه

* تهویه در سالن پذیرایی به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن همواره تازه، کافی و عاری از بو باشد.
* میزان تهویه آشپزخانه حداقل 15 تا 25 مرتبه تغییر هوا در ساعت یا 5/7 لیتر در ثانیه به ازای هر نفر در نظر گرفته شود.
* هودهای آشپزخانه که دارای فن، فیلتر یا لامپ هستند باید مجموعه قطعات در محفظه هود قرار گیرند. و هوای آلوده توسط یک کانال به بیرون منتقل گردد.
* هوای خروجی هود و هواکش نباید برای مکان های مجاور ایجاد مزاحمت نماید.
* هودها با فیلتر قابل تعویض یا شستشو و همچنین فن ها تخلیه ای 100 تا 120 سانتیمتر بالاتر از سطح اجاق و کباب پز نصب گردند.
* هنگام تهویه بخشی از هوا باید از هوای تازه بیرون جبران شود که هوای جبرانی باید حدود 80درصد هوای خروجی باشد.
* در صورت اعلام دستور عمل خاص از سوی شرکت سازنده در خصوص سیستم تهویه، هود یا هواکش رعایت آن الزامی است.
* در سالن های پذیرایی تهویه باید به گونه باشد که امکان تجمع بو و بخارت یا آلودگی وجود نداشته باشد و به طور کلی سیستم تهویه مصنوعی یا مکانیکی بایستی حداقل 15 فوت مکعب در دقیه ( 10 لیتر در ثانیه به ازای هر نفر) هوای تازه را تامین نماید.
* در توالت، حمام و رختکن میزان تهویه باید توسط پنجره ها یا کانال ها انجام گیرد سیستم تهویه تخلیه مکانیکی باید قادر به تعویض هوا حداقل 5 مرتبه در ساعت ( 18-15 لیتر در ثانیه ) باشد.
* توصیه می گردد فن های تهویه توالت به واسطه باز و بسته شدن در یا روش شدن لامپ بکار بیفتد
* چرخش هوای توالت، رختشویی خانه، حمام، آشپزخانه و محل جمع آوری زباله مجاز نیست.

ماده 42: دما و رطوبت

* توصیه می گردد درجه حرارت داخل سالن پذیرایی سر پوشیده بین 25 الی 30 درجه سلسیوس در نظر گرفته شود.
* در انبار موادغذایی همواره باید دمای 21 درجه سلسیوس برای نگهداری موادغذایی خشک و رطوبت نسبی 55درصد تامین گردد.

ماده 43 : شدت روشنایی

* شدت روشنایی باید در قسمت آماده سازی، بسته بندی و طبخ موادغذایی و قسمت میزهای سلف سرویس حداقل 220 لوکس در نظر گرفته شود.

1. شدت روشنایی در سطوحی که کارکنان موادغذایی با وسایل تیز و برنده مانند چاقو، ساطور، دستگاه خردکن ، چرخ گوشت، همزن و دستگاه برش، کار می کنند حداقل 540 لوکس در نظر گرفته شود.

* شدت روشنایی در انبار و سردخانه حداقل 100 لوکس در نظر گرفته شود.
* شدت روشنایی در قسمت شستشو و ذخیره سازی ظروف و وسایل و تجهیزات حداقل 220 لوکس در نظر گرفته شود.
* شدت روشنایی در سالن پذیرایی حداقل 200 تا 220 لوکس در نظر گرفته شود.
* کلیه منابع نور در قسمت طبخ، تهیه، آماده سازی، حمل و نقل و نگهداری موادغذایی باید دارای پوشش نشکن باشد.

ماده 44 : صدا

* حداکثر صدا در محیط داخل 50 دسی بل در نظر گرفته شود.
* کلیه تجهیزات در مراکز باید به گونه ای نصب گردد که ایجاد سروصدا یا لرزش ننماید.
* هودها و سیستم های تهویه باید به گونه ای نصب گردد که صدای آن ها ایجاد مزاحمت برای ساکنین منطقه را ننماید.

ماده 45 : مشخصات در و پنجره مراکز

* در و پنجره ها باید از جنس مقاوم ، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی باشد.
* نصب توری مناسب در پنجره آشپزخانه یا انبار الزامی است.
* در صورت استفاده از توری در پنجره محل طبخ موادغذایی باید متحرک و قابل تعویض یا شستشو باشند.

**ماده 46 : سرویس های بهداشتی**

* تعداد توالت و دستشویی باید متناسب با تعداد کارکنان برای زن و مرد به صورت جداگانه در نظر گرفته شود.
* تعداد توالت برای کارکنان به ازای هر 30 نفر یک دستگاه توالت برای مردان و یک دستگاه توالت برای زنان به صورت مجزا در نظر گرفته شود.
* تعداد توالت برای مشتریان به ازای هر 200 نفر یک دستگاه توالت برای مردان و یک دستگاه توالت برای زنان به صورت مجزا در نظرگرفته شود و بیش از 200 نفر به ازای هر 400 نفر یک دستگاه مجزا برای مردان و یک دستگاه مجزا اضافی برای زنان در نظر گرفته شود.
* برای هر دستگاه توالت یک دستشویی در نظر گرفته شود.
* توالت کارکنان باید خارج از آشپزخانه یا محل طبخ و فرآوری موادغذایی باشد.
* جهت جلوگیری از ورود حشرات، آلودگی و کنترل بو در ورود توالت باید به صورت خودکار بسته گردد.
* توالت مشتریان نباید در محلی باشد که مشتری از محل تهیه، فرآوری یا حمل و نقل موادغذایی عبور نماید.
* کف سرویس بهداشتی باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزاییک صاف بوده ودارای شیب مناسب باشد.
* دیوار سرویس بهداشتی باید تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک و کاشی باشد.
* سقف سرویس بهداشتی باید بدون شکاف و قابل نظافت باشد.
* استفاده از سقف کاذب در سرویس های بهداشتی بلامانع است.

**ماده 47 : پسماند**

* برای جمع آوری پسماندها باید زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
* زباله دان دارای کیسه زباله بوده و در محل مناسبی قرار گرفته و زباله دان و اطراف آن همواره تمیز باشد.
* درخصوص پسماند های مراکز عرضه محصولات خام دامی مانند گوشت، مرغ و ماهی باید براساس دستورعمل ها و ضوابط سامان دامپزشکی عمل گردد.
* **در صورت وجود جایگاه موقت نگهداری پسماند باید دارای شرایط زیر باشد:**
* دیوارها از جنس سنگ، سرامیک وکاشی بوده و قابل شستشو باشد.
* دارای کف شور مناسب و توری ریز باشد.
* جایگاه مجهز به شیر آب گرم و سرد باشد.
* مخازن زباله در دار، قابل شستشو،گندزدا و متحرک بوده و به تعداد کافی موجود باشد.
* در و پنجره ها سالم و دارای توری ریز باشد.
* تهویه مناسب داشته باشد.
* جایگاه موقت پسماند همواره تمیز بوده و به صورت منظم شسشو و گندزدایی گردد.

ماده 48 : کنترل حشرات وجوندگان

* به منظور کنترل حشرات و جوندگان در مراکز باید تمهیدات لازم از جمله نصب توری، پرده باد، حشره کش برقی، تهویه مطبوع، استفاده از آفت کش ها و مواد شیمیایی باتوجه به شرایط مرکز در نظر گرفته شود.
* باید تمام پنجره های منتهی به فضای باز مجهز به توری باشد.
* در قسمت درهای ورودی می توان از جریان هوا(پرده باد) برای جلوگیری از ورود حشرات استفاده نمود.
* در صورتی که از دستگاه حشره کش برقی استفاده می گردد باید دستگاه در ارتفاع حداقل 2 متر از کف ساختمان و دور از قسمت های آماده سازی و فرآوری موادغذایی نصب گردد.
* در صورتی که از دستگاه حشره کش برقی استفاده می گردد دستگاههای حشره کش برقی باید مجهز به تله باشند. این دستگاه ها باید بطور منظم تخلیه و تمیز گردد.
* نگهداری سگ ها، گربه ها، پرندگان، خزندگان و سایر انواع حیوانات زنده در داخل محل های طبخ و فرآوری و عرضه محصولات خام دامی مجاز نمی باشد.

ماده 49 : ایمنی

* فضاهای عمومی و راه پله ها بدون مانع و دارای فضای مناسب و کافی برای تردد باشد.
* میزها و صندلی ها فاقد لبه تیز و خشن باشد.
* صندلی کودکان تمیز، بدون لبه و قطعات تیز، برنده و خشن باشد.
* صندلی کودکان مجهز به کمربند ایمنی باشد.

**ماده 5 : تلفن رسیدگی به شکایات**

* تلفن رسیدگی به شکایات وزارت / دانشگاه/ دانشکده باید در معرض دید مشتریان نصب گردد.
* تلفن رسیدگی به شکایات وزارت همواره و در هر شرایطی بطور واضح از فاصله 10 متری قابل رویت و خواندن باشند.

**ماده51 : اطلاع رسانی آخرین وضعیت بهداشتی رستوران**

آخرین وضعیت بهداشتی رستوران های مشمول سیب باید از طریق سامانه جامع بازرسی پرینت گرفته شود و در معرض دید مشتریان نصب گردد. نصب آن توسط مدیر یا متصدی مرکز داوطلبانه بوده ولی در صورتی که در معرض دید مشتریان قرار گرفت باید مطابق آخرین وضعیت بهداشتی رستوران که در سامانه ثبت شده باشد در صورت مخدوش نمودن و یا تقلب در مفاد آن باید مطابق با فصل پنجم قانون مجازات اسلامی با متخلف برخورد گردد.

**ماده 52 : کاربرد سیستم HACCP در موادغذایی**

* انجام برنامه مطابق HACCP باید همسو با آئین نامه اجرایی و چک لیست های ابلاغی باشد.
* انجام برنامه HACCP باید براساس دستورعمل خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی باشد( از یکی از روش هایی که برای انجام خودکنترلی و خوداظهاری انجام می گردد برای انجام برنامه HACCP استفاده گردد).
* **به منظور انجام برنامه HACCP در مراکز باید هفت اصل زیر مورد بررسی و تعیین گردد.**

1. مشخص نمودن تمامی خطرات بالقوه، تجزیه و تحلیل خطرات و تعیین اقدامات لازم به منظور پیشگیری .
2. تعیین نقاط کنترلی بحرانی

این نقاط شامل کلیه مراحلی از تولید ماده غذایی، از ماده خام تا محصول نهایی و حتی هنگام فروش به مشتری است که در آن خطر احتمالی می تواند کنترل یا حذف گردد. مانند پختن، سردکردن، بسته بندی کردن ، با بیان ساده تر ، نقاط کنترل بحرانی، نقاط یا مراحلی از فرآیند است که می توان با کنترل آنها آلودگی را حذف یا کنترل نمود.

1. تعیین حد یا حدود بحرانی برای هر نقطه بحرانی

برای مثال، برای یک ماده غذایی پخته، این روشهای ممکن است تلفیق حداقل دما و زمان مورد نیاز برای فرآیند پختن باشد تا از حذف هر گونه عامل مضر اطمینان حاصل شود.

1. برقراری سیستم پایش وکنترل برای هر نقطه بحرانی

این روش ها ممکن است شامل تعیین چگونگی و روش استفاده از دما و زمان برای پخت محصول باشد.

1. انجام اقدامات اصلاحی در مواردی که سیستم پایش مشخص کند که نقاط بحرانی تحت کنترل نیست.

به عنوان مثال، فرآیند مجدد یا معدوم کردن موادغذایی، در صورتیکه حداقل دمای لازم برای فرآیند پخت اعمال نشده باشد.

1. تعیین روش هایی به منظور تائید عملکرد کارایی سیستم HACCP

به عنوان مثال، شیوه هایی که نشان دهنده کارائی دما و زمان ثبت شده برای اطمینان از عملکرد مناسب واحد پخت باشد مانند آزمایشات میکروبی .

1. مستندسازی روش های و ثبت بایگانی مناسب برای اصول و کاربرد آن ها .

این واحد اطلاعات مکتوب از خطرات و روش های کنترل آن ها، پایش نیازهای ایمنی و اقدامات لازم انجام شده برای تصحیح مشکلات احتمالی را در بر می گیرد.

ماده 53 : نمونه برداری از موارد خوردنی و آشامیدنی توسط بازرس

* نمونه باید در مقابل آلودگی خارجی ناشی از هوا، ظروف و وسایل نمونه برداری و جابجایی های نامناسب محافظت شود.
* توصیه می شود برای پیشگیری از نشتی و مخلوط کردن صحیح نمونه در آزمایشگاه، ظرف نمونه برداری بیش از سه چهارم پر نگردد.
* **اطلاعات نمونه به طور کامل و دقیق به شرح ذیل ثبت گردد:**

1- نام و نام خانوادگی نمونه بردار 2- نام نمونه

3- نوع نمونه( سنتی /صنعتی) 4- نام کارخانه و یا کشور سازنده

5- نام کارخانه یا شرکت وارد کننده 6- تاریخ تولید و انقضاء

7- سری ساخت

8- علت نمونه برداری

9- شماره و تاریخ نامه یا فرم ارسال نمونه

10- مورد مصرف (انسانی، صنعتی ، حیوانی)

* نمونه برداری باید مطابق استانداردهای خاص هر فرآورده و با توجه به دستورعمل آزمایشگاه ذیربط انجام گردد.
* ثبت دما در زمان نمونه برداری هنگام دریافت نمونه برای تفسیر نتایج آزمایشگاه ضروری می باشد.
* نمونه در ظرف اصلی و به صورت در بسته به آزمایشگاه ارسال شود و در صورتی که فرآورده به صورت فله می باشد یا در ظروفی قرار دارد که برای ارسال به آزمایشگاه خیلی بزرگ است، بخشی از نمونه در شرایط آسپتیک به ظرف نمونه برداری استریل منتقل گردد.
* در ظرف نمونه برداری استریل فقط به مدت لازم برای انتقال نمونه باز شده و سپس بلافاصله بسته شود.
* درحمل و نقل نمونه ها باید کوشش شود که شرایط میکروبیولوژیکی و شیمیایی ماده غذایی تغییر ننماید.
* حمل نمونه ها به آزمایشگاه باید تا حد ممکن در کوتاه ترین زمان ممکن باشد.
* در صورت امکان نمونه ها به فوریت پس از برداشتن، مورد آزمایش قرار گیرند.
* چنانچه نمونه مورد نظر از غذاهای خشک و کنسرو ها می باشد باید در دمای کمتر از 45 درجه سلسیوس به آزمایشگاه منتقل گردد.
* نمونه موادغذایی فاسد شدنی و غیرمنجمد تا هنگام آزمایش در دمای صفر تا 5 درجه سلسیوس نگهداری شود.
* نمونه های منجمد باید تا هنگام آزمایش همچنان به حالت انجماد نگهداری شوند.

**ماده 54 : بازرسی از مراکز**

**تجهیزات همراه بازرس با توجه به نوع بازرسی:**

1- کیف بازرسی 2- فرم ها و دستورعمل ها 3- کاربن 4- انبرک پلمپ 5- سیم و سرب به مقدار کافی 6- شیشه استریل جهت نمونه برداری 7- کلمن عایق دار 8- آیس پک 9- سواب الکل (پنبه های آغشته به الکل )

10- پوشش سرکلاه یا معادل

11- ابزارهای کنترل نظیر دماسنج و رطوبت سنج، حتی المقدور نورسنج( لوکس متر)، تست تعیین میزان پراکسید در چربی و روغن)، یدسنج،کلرسنج، کدورت سنج

12- لپ تاپ یا تبلت در صورت انجام بازرسی الکترونیکی 13- چک لیست بازرسی 14- راهنمای انجام بازرسی

**تعهدات بازرس در هنگام بازرسی :**

* بعد از اینکه بازرس بهداشت محیط از واحد صنفی بازدید نمود موظف است قبل از ترک مرکز یا امکنه در مورد نواقص مشاهده شده با مالک، مدیر یا متصدی واحد صنفی در خصوص نواقص بحرانی و غیر بحرانی و تبعات قانونی آن گفتگو و به طور مناسب اطلاع رسانی نماید.
* بازرس موظف است بدون هر گونه تنش و در آرامش کامل اقدامات جایگزین و آموزش لازم و مهلت قانونی برای رفع نواقص را به اطلاع مالک، مدیر یا متصدی برساند.
* بازرس موظف است در صورت اخذ امضاء در صورتجلسات و فرم های همراه ، عواقب و تبعات قانونی آن را به مدیر، مالک یا متصدی متذکر شود.