

با سمه تعالي

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکي
دانشگاه علوم پزشکي و خدمات بهداشتي ، درماني استان گيلان
معاونت امور بهداشتي



آئين نامه مقررات بهداشتي

نانوائيا

مواد آئین نامه	متن مواد آئین نامه
ماده 1	کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه ، تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که معاونت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواه ینامه معتبر آنرا دریافت دارند.
تبصره 1	مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار درهریک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده 1 ممنوع است.
تبصره 2	استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبرمدرج در ماده 1 این آئین نامه درهر يك از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.
تبصره 3	اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آئین نامه شاغل بوده لیکن با موادغذائی ، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند ازشمول ماده 1 فوق و تبصره های 1و 2 آن مستثنی می باشند.
ماده 2	کلیه متصدیان ، مدیران ، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده يك این آئین نامه می باشند موظفند کارت معاینه بهداشتی معتبردر محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت ارائه نمایند.
تبصره 1	کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده 1 و کارت معاینه بهداشتی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن ، درمحل کسب نگهداری نمایند.
تبصره 2	کارت معاینه پزشکی منحصرأ از طرف مراکز بهداشت شهرستان و یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت ، درمان آموزش پزشکی صادر خواهد شد . مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان ، اغذیه ، ساندویچی ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسد شذنی حداکثر 6 ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آئین نامه حداکثر یکسال می باشد.
ماده 3	متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه مدیران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتیکه از طرف بازرسی بهداشت داده می شود عمل نمایند.
ماده 4	کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و برنگ روشن باشند.
تبصره 1	کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان ، نانویانو مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذائی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش سفید وکلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه و سساندویچ ، آبمیوه ، بستنی ، شیرینی جات ، کله و پاچه ، جگرکی و شمامه آنها علاوه برروپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش یکبار مصرف در حین کار می باشند.
ماده 5	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی درمحل تهیه نمایند.

متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات 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.	ماده 6
متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران شاغلین مهد کودک، بازاء هر نفر حداقل 2/5 مترمربع اطاق استراحت با موازین بهداشتی تهیه نمایند.	ماده 7
در هر حال مساحت استراحت نباید کمتر از 7/5 مترمربع و ارتفاع آن نباید کمتر از 2/8 متر باشد	تبصره
هرکارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت ، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.	ماده 9
اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سروکار دارند ، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.	ماده 10
جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.	ماده 11
کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی سروکار دارند هم چنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هرروز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.	ماده 12
استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین نامه در حین کار ممنوع است .	ماده 13
فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهایی موضوع این آیین نامه ممنوع است .	ماده 14
مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهایی موضوع این آیین نامه ممنوع است.	ماده 15
متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهایی موضوع این آیین نامه مسئول اجرای مفاد ماده 15 بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در ناط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.	تبصره 1
متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره 1 می توانند محل مشخصی را که کاملاً از محلهایی عمومی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.	تبصره 2
کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد. الف) ازجنس مقاوم ، صاف، بدون درزو شکاف و قابل شستشو باشد. ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامیست. ج) دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد. د) کلیه کف شورها باید مجهز به سیفون (شترگلو) باشند.	ماده 16
ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.	ماده 17

تبصره 1	سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.
ماده 18	پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف ، بشرح تبصره های ذیل باشد.
تبصره 1	پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبارمواد غذایی، میوه و سبزی فروشی ، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیرسقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهار مترکاشی، سنگ یا سرامیک و دیوارکارخانجات از ارتفاع چهارمتر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی برنگ روشن باشد.
تبصره 7	پوشش بدنه دیوارهای نانوائیهایی سنتی و کارگاهها پخت انواع نانهای ماشینی و ساندویچی و فانتزی و انبارآرد و شکر آنها باید از کف تا زیر سقف از جنس کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.
ماده 19	سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح ، بدون ترك خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
تبصره	پوشش سقف آشپزخانه و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید ازجنس قابل شستشو و برنگ روشن باشد.
ماده 20	وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد. الف) درها و پنجره ها ازجنس مقاوم، سالم و بدون ترك خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد. ب) پنجره های باز شونده باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که ازورود حشرات بداخل جلوگیری نماید. ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنر دار باشد بطوریکه ازورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.
ماده 21	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
ماده 22	کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات و سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.
تبصره	هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع است.
ماده 24	وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و متناسب و برای شاغلین مرد و زن بصورت جدا و مستقل از هم باشد.
تبصره	دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان درکنار دستشویی الزامی است.

<p>برای کارگران باید دستشوئی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح جدول ذیل وجود داشته باشد.</p> <p>(1) 5- 1 نفر کارگر 1 توالت و 1 دستشوئی (2) 6.25 نفر، به ازاء هر 10 نفر 1 توالت و 1 دستشوئی (25 نفر از هرکدام 3 دستگاه) (3) 26.55 نفر به ازاء هر 15 نفر 1 توالت و 1 دستشوئی (50 نفر از هرکدام 5 دستگاه) (4) 56.115 نفر، به ازاء هر 20 نفر 1 توالت و 1 دستشوئی (100 نفر از هرکدام 7 دستگاه) (5) 116.266 نفر، به ازاء هر 25 نفر 1 توالت و 1 دستشوئی (250 نفر از هرکدام 13 دستگاه) (6) از 266 نفر به بالا به ازاء هر 30 نفر اضافی یک توالت و یک دستشوئی</p>	<p>ماده 25</p>
<p>وجود توالت و دستشوئی به شرح مفاد ماده 25 و بندهای 1 تا 6 آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباری است.</p>	<p>تبصره</p>
<p>حمام مذکور در ماده 12 باید دارای شرایط مندرج در مواد 16 لغایت 20، 27، 37 و 38 این آئین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه توالت و دستشوئی برای کارگران مرد و زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم درمحل های مناسب وجود داشته باشد.</p> <p>(1) 5 - 1 نفر کارگر، 1 دستگاه (2) 20 - 6 نفر به ازاء هر 5 نفر یک دستگاه (20 نفر 4 دستگاه) (3) 50 - 21 نفر به ازاء هر 10 نفر یک دستگاه (50 نفر 7 دستگاه) (4) 100 - 51 نفر به ازاء هر 20 نفر یک دستگاه (100 نفر 10 دستگاه) (5) از 100 نفر به بالا به ازاء هر 20 نفر اضافی یک دستگاه</p>	<p>ماده 26</p>
<p>دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.</p>	<p>ماده 27</p>
<p>نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هوا کش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.</p>	<p>تبصره</p>
<p>قفسه و ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله آنها از کف زمین حدود 20 سانتیمتر باشد.</p>	<p>ماده 30</p>
<p>پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.</p>	<p>ماده 31</p>
<p>میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار میرود باید فاقد هرگونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.</p>	<p>تبصره</p>
<p>انبار مواد غذایی باید قابل تمیزکردن بوده وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد 16 لغایت 20 و 38 لغایت 40 این آئین نامه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.</p>	<p>ماده 33</p>
<p>انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.</p>	<p>تبصره 1</p>
<p>انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل احداث شود.</p>	<p>تبصره 2</p>
<p>قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.</p>	<p>تبصره 3</p>
<p>عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل انواع ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسد شدنی، شربت آلات و نوشیدنیهای فله، ترشیجات و شور و خیار شور، شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است.</p>	<p>ماده 36</p>

ماده 37	تهویه مناسب باید بنحوی صورت گیرد که ه همیشه هوای داخل اماکن سالم ، تازه ، کافي و عاري از بو باشد.
ماده 38	درفصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از 30 درجه سانتیگراد باشد.
ماده 39	شدت روشنائي نور طبیعی یا مصنوعی درآشپزخانه 100 تا 200 لوکس ، آرایشگاه 200 تا 500 لوکس ، نانوائی 100 تا 300 لوکس ، محلهاي فرآوری و تولید بسته بندی 150 تا 200 لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکزواماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل 100 لوکس و در راهرو ، سرسرا ، رختکن ،توالت ،دستشوئي و حمامها باید بین 50 تا 150 لوکس باشد.
ماده 40	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.
ماده 41	کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی و بهداشتی مشمول این آیین نامه و همچنین هتلها و متل ها و امثال آنها موظفند زیاله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری ،نگهداری موقت ، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .
ماده 42	زیاله دان درپوش دار،زنگ نزن ،قابل شستشو ،قابل حمل و با حجم مناسب و به تعداد کافي موجود باشد.
تبصره	زیاله دان باید مجهز به کیسه زیاله بوده و در محل مناسبی قرارگرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
ماده 43	مگس ، پشه و سایر حشرات ،سگ ،گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.
تبصره	وجود سگ نگهبان درکارخانجات و محلهاي مشابه ، مشروط براینکه به هیچ وجه با محلهاي تهیه ، تولید ، نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل دراین قسمتها درارتباط و تماس نباشند ،بلامانع است.
ماده 44	نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها وکارخانجات موضوع این آیین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.
ماده 46	وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشویی و امثال آن ممنوع می باشد . مگر در استخرهاي شنا مطابق مفاد ماده 58 این آیین نامه
ماده 47	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات درمحل کارممنوع است.
ماده 75	استفاده از مواد غیراستاندارد ازجمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.
ماده 76	جعبه های مقوائی و پاکتهای کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.
ماده 77	ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز بدون درز باشد. نصب شیرآب بالای ظرف خمیرگیری لازم است.
تبصره	کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مود مخلوط کردنی استفاده گردد.

ماده 79	برای حمل و نقل و جابجائی ، هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد، همچنین انواع نان ، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقك محفوظ و مناسب ، تمیز و بهداشتی استفاده شود.
ماده 80	برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی ، حبوبات، غلات، میوه جات و سبزیجات باید صرفاً از وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تأیید وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.
ماده 81	کلیه افراد که در وسایط نقلیه موضوع مواد 78 لغایت 80 فوق الذکر با جابجائی مواد غذایی سروکار دارند مشمول ماده 2 این آئین نامه درخصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشند.
ماده 82	صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را ازوزارت بهداشت اخذ نمایند .
تبصره	حمل و نقل هرنوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسایط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه بمدت حداقل یکماه خواهد شد.
ماده 83	حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد 78 لغایت 80 این آئین نامه توسط وسایط نقلیه غیر مجاز ،ممنوع و علاوه براخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه بمدت حداقل یکماه خواهد شد .