



دستورالعمل بهداشتی وایمنی پایگاه

تغذیه سالم در دانشگاه فرهنگیان

به ضمیمه

دستورالعمل اجرایی صدورگواهی صلاحیت و پروانه

بهداشتی کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی

تهیه و تدوین:

اداره کل بهداشت، سلامت و تغذیه

معاونت دانشجویی

۱۳۹۳

شماره دو

بسمه تعالی

دستورالعمل بهداشت و ایمنی پایگاه تغذیه سالم

مقدمه:

دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم بر اساس ماده ۳ آئین نامه اجرائی تامین، حفظ و ارتقای سلامت جسمی، روانی، اجتماعی افراد مصوب هیأت محترم وزیران به شماره ۵۵۰۲۸/ت/۲۹۲۶۴ ه مورخ ۱۳۸۴/۹/۹ با هدف ارتقای سلامت تغذیه‌ای دانشجویان به منظور تأمین بخشی از انرژی مورد نیاز، ارائه مواد غذایی سالم و جلوگیری از عرضه مواد غذایی کم‌ارزش تغذیه‌ای به دانشجویان تهیه و تنظیم شده است و بهره برداری لازم از مفاد ضمایم پیوست نیز توصیه می‌گردد.

تعاریف:

- **پایگاه (بوفه) تغذیه سالم:** مکانی است در محیط آموزشگاه که ساختمان آن مطابق با ماده ۲ تبصره آئین نامه بهداشت محیط برابر قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی احداث و تجهیز شده و مواد خوراکی به عنوان میان وعده از طریق آن به دانشجویان عرضه می‌گردد.
- **میان وعده:** مواد غذایی است که در فاصله وعده های غذایی اصلی مصرف می‌گردد. عموماً توصیه به مصرف سه میان وعده در طول روز می‌گردد که بسته به میزان انرژی مورد نیاز فرد، باید بین ۵۰-۸۵ کیلوکالری انرژی کل و ۵۰-۳۰ گرم پروتئین و بخشی از ریزمغذی‌ها مانند آهن، روی، مس و... ویتامین ها و مواد آلی مورد نیاز روزانه دانشجویان را تامین کند.

➤ **شرایط بهداشتی و ایمنی پایگاه تغذیه سالم:**

این شرایط در سه بعد مطرح می‌گردند:

- (۱) مواد خوراکی
- (۲) فضای فیزیکی
- (۳) فرد متصدی بوفه/ فروشنده مواد خوراکی

۱- مواد خوراکی:

مواد خوراکی که قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم هستند عبارتند از:

الف) انواع خوراکی‌های بسته‌بندی شده دارای، پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، علامت استاندارد، نام و نشانی کارخانه، تاریخ تولید و انقضای معتبر، مشخصات ترکیبات تشکیل دهنده، پوشش سالم و تمیز.

تبصره: ترجیحاً این موارد از موادی انتخاب شوند که دارای برچسب مواد غذایی باشند.

این مواد عبارتند از:

- خشکبار، خرما، انواع میوه خشک، انواع مغزها (گردو، بادام، بادام زمینی، فندق، پسته)، کشمش، نخودچی، آجیل، سویا، توت خشک و انجیر خشک و...

- انواع ماست و کشک، انواع شیر، پنیر، انواع بستنی (بجز بستنی یخی) همه پاستوریزه و استریلیزه

- **میوه:** انواع میوه سالم، شسته شده و ضدعفونی شده یک نفره و کیوم شده

- **نوشیدنی‌ها:** دوغ بدون گاز آب معدنی، نوشیدنی های گرم (چای و نسکافه) به شرط ارائه در لیوان های یکبار مصرف کاغذی

- **بیسکویت، کیک و کلوچه:** شامل انواع بیسکویت، کیک و کلوچه (شامل کلوچه های سنتی) توصیه می شود، بیسکویت از نوع سبوس دار و کیک و کلوچه از نوع غنی شده و تهیه شده با روغن حاوی اسید چرب با ترانس زیر ۱۰ درصد عرضه شود.

(ب) **لقمه سالم شامل:** نان و پنیر و گردو- نان و تخم مرغ - نان و پنیر و خیار- نان و پنیر و گوجه- نان و کره و عسل

تذکر: خیار و گوجه فرنگی، شسته و ضدعفونی شده باشد.

(ج) غذاهای پخته مانند: انواع آش و سوپ، لوبیا، عدس، حلیم، شله زرد، فرنی، سمنو به شرط داشتن کلیه شرایط تهیه آنها مطابق با آئین نامه بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی باشد

غذاهایی که خارج از محل (مراکز پخت) تهیه میشوند، وضعیت بهداشتی مرکز پخت و شرایط حمل و نقل غذا باید مطابق با آیین نامه وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد. در مورد این نوع غذاها به نکات زیر نیز توجه شود:

- میزان نمک مصرفی در غذا زیاد نباشد و از نمک ید دار تصفیه شده در پخت غذا استفاده شود.

- روغن بکار رفته با اسید چرب ترانس کمتر از ۱۰ % باشد.

- حجم غذا متناسب با سن و انرژی مورد نیاز در نظر گرفته شود.

- غذا در ظروف یکبار مصرف مناسب توزیع شود.

تذکر: به هیچ عنوان غذا در این ظروف گرم نشوند و صرفا در زمان سرو و عرضه در ظروف یکبار مصرف ریخته شوند.

- از توزیع نوشابه های گازدار همراه با غذا یا مجزا خودداری گردد.

- مواد غذایی و نوع غذا بر اساس مقدار نیاز افراد به انرژی و پروتئین براساس سن در نظر گرفته شود.

جدول ۱: فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه های تغذیه سالم

ردیف	مواد غذایی	فهرست مواد غذایی
۱	خشکبار، خرما و انواع مغزها و دانه ها (از نوع کم نمک یا بدون نمک)	خشکبار (مثل توت خشک، انجیر خشک، انواع برگه ها، خرما، کشمش) انواع میوه خشک، انواع مغزها و دانه ها (گردو، بادام، بادام زمینی، بادام هندی، پسته، کنجد، مغز تخمه ها)، نخودچی، برنجک، گندم برشته شده، عدس بو داده، ذرت بو داده که همگی بسته بندی شده و دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت دارند
۲	شیر و فرآورده های آن	انواع ماست، انواع شیر، پنیر، بستنی (بجز بستنی یخی) همه پاستوریزه یا استریلیزه و به صورت بسته بندی تک نفره یا ترجیحا از نوع کم چرب شیر بهتر است که به صورت ساده و یا ساده غنی شده باشد اما شیرهای طعم دار مثل شیر کاکائو، شیر قهوه و ... را نیز می توان مصرف کرد.
۳	نوشیدنی	دوغ بدون گاز صنعتی و آب معدنی
۴	میوه	انواع میوه مثل سیب، نارنگی، پرتقال و... (شسته و ضدعفونی شده در بسته بندی یک نفره)
۵	بیسکوئیت، کیک و کلوچه	شامل انواع بیسکوئیت، کیک و کلوچه (اعم از صنعتی و سنتی)، بیسکوئیت ترجیحا از نوع سبوس دار و کیک و کلوچه ترجیحا از نوع غنی شده با ریزمغذی ها مثل آهن، روی، ویتامین آ و تهیه شده با روغن حاوی اسیدچرب با ترانس زیر ۱۰ درصد و دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت
۶	لقمه سالم	- نان و پنیر و گردو، نان و تخم مرغ، نان و پنیر و خیار، نان و پنیر و گوجه فرنگی، نان و کره و عسل در بسته بندی تک نفره، انواع ساندویچ های صنعتی به استثناء ساندویچ های غیر مجاز - خیار و گوجه فرنگی، که شسته و ضدعفونی شده باشند. - توصیه می شود از نان های سفید که فاقد سبوس هستند و ارزش غذایی کمی دارند کمتر استفاده شود و به جای آن از انواع نان سبوس دار مثل سنگک و نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی از نوع سبوس دار و یا همراه با انواع مغزها (تخم آفتابگردان، کنجد، کدو و...) و یا تهیه شده از آرد کامل گندم و غنی شده استفاده گردد
۷	غذاهای پخته	انواع آش و سوپ، لوبیا، عدس، حلیم (همه کم نمک و کم چرب)، شله زرد، فرنی، شیربرنج و سمنو (همه کم شیرین و کم چرب)، مواد غذایی پخته باید دارای شرایط زیر باشند: - پخت به صورت روزانه - پخت در شرایط بهداشتی و رعایت کامل نکات بهداشتی مطابق با آیین نامه بهداشت محیط مدارس - رعایت تنوع و تفاوت های فرهنگی در برنامه غذایی - سرو در ظروف یکبار مصرف مخصوص مواد غذایی داغ با پایه گیاهی - توزیع به صورت داغ
۸	انواع نان ها	نان های حجیم و نیمه حجیم صنعتی از نوع سبوس دار و یا همراه با انواع مغزها (تخم آفتابگردان، کنجد، کدو و...) و یا تهیه شده از آرد کامل گندم و غنی شده

فهرست مواد غذایی که عرضه آن ها در پایگاه تغذیه سالم غیر مجاز است:

۱. انواع پفک و چیپس مثل سیب زمینی و ذرت
 ۲. انواع یخمک
 ۳. نوشابه های گازدار و ماء الشعیر
 ۴. دوغ گازدار
 ۵. آدامس های حاوی مواد قندی
 ۶. سوسیس و کالباس
 ۷. سالاد الویه
 ۸. انواع لواشک و آلو و آلوچه فاقد شرایط بهداشتی
 ۹. آب نبات هایی که به سطح دندان می چسبند
 ۱۰. انواع آب میوه ها
 ۱۱. فلافل، سمبوسه و اشترودل
 ۱۲. بستنی یخی
 ۱۳. پاستیل
 ۱۴. خیارشور و انواع سس ها
- تذکر:** جدول فهرست مواد غذایی قابل عرضه در پایگاه تغذیه سالم و جدول مواد غذایی که عرضه آن در پایگاه سالم غیرمجاز است، باید در محل مناسب و در معرض دید دانش آموزان و کارکنان مدارس نصب گردد.

۲- فضای فیزیکی و تجهیزات پایگاه (بوفه) تغذیه سالم:

- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد و استفاده از آریست (پشم شیشه) به عنوان عایق ، ممنوع است .
- وضع درها و پنجره‌ها باید دارای شرایط زیر باشد:
- الف) درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.
- ب) پنجره باز شو، باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد، به نحوی که از ورود حشرات به داخل پایگاه جلوگیری کند.
- ج) درهای مشرف به فضای باز باید به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد، بطوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

«فضای فیزیکی»

کف بوفه دارای شرایط زیر باشد:

- الف) از جنس مقاوم، صاف و بدون درز و شکاف و قابل شست و شو باشد.
- ب) دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.
- ج) دارای شیب مناسب به طرف کف شور فاضلاب رو باشد.
- د) دارای نور کافی باشد و نور خورشید بطور مستقیم بر مواد غذایی نتابد.
- آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد
- جعبه کمک‌های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
- دیوار از کف تا سقف از جنس مقاوم، سالم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد و سطح آنها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن و قابل شست و شو باشد.
- برای جلوگیری از حریق، انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی‌های لازم بعمل آید و کپسول اطفاء حریق با تاریخ شارژ معتبر به تعداد کافی موجود باشد.
- زباله‌دان درپوش‌دار، ضد زنگ، قابل شست و شو، قابل حمل با حجم مناسب موجود باشد.
- زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله و پدالی بوده و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد .
- مگس و پشه و سایر حشرات، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه داخل و اطراف بوفه نباید دیده شود.
- نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات ممنوع است.
- پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شست و شو باشد.

- میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی به کار می‌رود، باید فاقد هرگونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.
- کلیه مواد فاسدشدنی باید در یخچال یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت نگهداری آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.
- یخچال و سردخانه باید به دماسنج سالم مجهز باشد.
- قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.
- دارای تهویه مناسب بوده و ورودی تهویه مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.

➤ ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱) ظروف شکستنی تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی
 - ۲) وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می‌روند، باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی و یا از جنس استیل مرغوب باشد .
 - ۳) وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و بر حسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا کمد و یا کابینت مخصوص که محفوظ باشد، نگهداری گردد.
 - ۴) استفاده از ظروف یکبار مصرف بهداشتی و سازگار با محیط زیست توصیه می گردد.
- تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل پایگاه سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
 - در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل پایگاه نباید بیشتر از ۲۵ درجه سانتی گراد باشد.
 - روشنایی بوفه مورد تایید مقامات بهداشتی و دارا روشنایی اضطراری موتور برق یا باطری باشد.
 - کلیدها و پریزها سالم و ایمن باشند
 - تجهیزات مورد استفاده از ایمنی قابل قبولی برخوردار باشند
 - بسته ها و شلنگ های گاز سالم و ایمن و به طور دوره ای کنترل شود .
 - استفاده از آزیست در سقف یا عایق برای لوله آب روکار یا کانال کولر و.. بکلی ممنوع است .
 - میزها و صندلی های مورد استفاده سالم و مناسب باشند.
 - فضای بوفه یا پایگاه با جمعیت استفاده کننده متناسب باشد.

❖ استانداردهای اعلام شده شامل مجموعه استانداردهای تغذیه در دانشگاه فرهنگیان و آئین نامه اجرایی قانون

اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آئین نامه مقررات ایمنی و بهداشت دانشگاه فرهنگیان را

رعایت نمایند

۳- شرایط فرد متصدی بوفه و فروشنده مواد غذائی:

- کلیه متصدیان پایگاه تغذیه سالم و افرادی که در بوفه‌ها اشتغال دارند، موظفند، دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می‌کند، گذرانده و گواهینامه معتبر و کارت بهداشت و سلامت را دریافت کنند.
- استخدام و بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر ذکر شده توسط مدیر، در پایگاه تغذیه سالم حتی به صورت موقت، ممنوع است.
- کلیه متصدیان بوفه و اشخاصی که مشمول بند فوق الذکر می‌باشند، موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه به بازرسین بهداشت ارائه نمایند.
- کارت معاینه پزشکی منحصراً از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مرکز بهداشتی، درمانی شهر وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار این کار حداکثر یکسال می‌باشد.
- متصدیان و شاغلین بوفه موظفند، رعایت کامل **بهداشت فردی** و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می‌شود، عمل نمایند.
- کلیه اشخاصی که در بوفه کار می‌کنند، باید ملبس به لباس کار تمیز و به رنگ روشن باشند.
- متصدیان بوفه موظفند، برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- متصدیان بوفه از دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه و طبخ و توزیع و فروش مواد غذائی جلوگیری کنند.
- استعمال دخانیات توسط متصدی و کارگران در حین کار ممنوع است.
- فروش و عرضه مواد دخانی در بوفه ممنوع است.
- استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی، کاغذهای کثیف و روزنامه و همچنین کیسه‌های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته‌بندی مواد غذائی ممنوع است.
- تمامی متصدیان پایگاه باید دستورات پزشک یا کارشناس بهداشت و تغذیه پردیس را رعایت کنند.

➤ نحوه نظارت بر بوفه تغذیه سالم:

۱. نظارت بر بهداشت مواد خوراکی و بهداشت محیط اماکن تهیه و توزیع مواد خوراکی بر عهده پزشک یا کارشناس بهداشت پردیس ، کارشناسان بهداشت و تغذیه سازمان مرکزی دانشگاه و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.
۲. وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برابر با بازرسی‌های انجام شده حداقل ۲ بار بازدید از بوفه ها می نماید و در صورت عدم رعایت نکات دستورالعمل پایگاه تغذیه سالم ، می تواند برابر با قانون اصلاح مقررات قانونی سال جاری ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اقدام می کند.
۳. رئیس پردیس یا مرکز در صورت عدم انجام تعهد متصدی بوفه (عمل نکردن به دستورالعمل) می تواند از ادامه کار وی جلوگیری به عمل آورده و پایگاه را تعطیل نماید و مراتب را با ذکر دلایل و مستندات به اداره کل بهداشت و سلامت دانشگاه اعلام نماید.



معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

دستور عمل اجرایی

صدور گواهی صلاحیت و پروانه بهداشتی کیوسک ثابت

عرضه مواد غذایی

شماره دستور عمل ۱۸۰۳۹۲۰۵

دستور عمل اجرایی صدور گواهی صلاحیت و پروانه بهداشتی کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی

مقدمه:

در راستای اجرای مواد ۴۴ و ۴۵ آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ قانون اصلاح قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که توسط مقام محترم وزارت برای اجرا ابلاغ گردیده است، دستورعمل اجرایی صدور گواهی صلاحیت و پروانه بهداشتی کیوسک های ثابت عرضه مواد غذایی، توسط این معاونت ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه صدور گواهی صلاحیت، پروانه بهداشتی و نظارت بر فعالیت این واحدها بر اساس این دستور عمل اقدام نمایند.

ماده ۱: تعاریف

در این دستور عمل اصطلاحات ذیل در معانی مربوطه به کار می روند:

۱-۱- کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی: مجموعه وسایل و تجهیزات لازم برای ارائه خدمات عرضه مواد غذایی یا

نوشتیدنی است که در یک مکان مشخص نصب شده و در این دستور عمل به اختصار کیوسک ثابت نامیده می شود.

۲-۱- مواد غذایی بالقوه خطرناک (کنترل زمان/ دما برای حفظ ایمنی مواد غذایی): مواد غذایی 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 و یا بخشی از آن شیر یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی، و یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر که قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا و یا مولد سم باشند وجود دارد. غذاهایی که pH آن ۴/۶ یا پایین تر و دارای فعالیت آب ۰/۸۵ یا کمتر هستند مشمول این دسته از مواد غذایی نمی شوند.

۳-۱- مواد غذایی بالقوه غیر خطرناک: مواد غذایی در شکل یا حالتی که منجر به رشد میکروارگانیسم های بیماریزا و تولید

کننده سم نشود.

یک یا هر دو عامل زیر نیز مشخصه این دسته از مواد غذایی است:

• فعالیت آب ۰/۸۵ یا کمتر، یا

• pH ۴/۶ یا کمتر.

- ۴-۱- وزارت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه.
- ۵-۱- پروانه بهداشتی: گواهی است که مطابق آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی توسط وزارت برای مدت معین صادر می شود.
- ۶-۱- بازرسی: به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین، مقررات و الزامات بهداشتی ناشی از آن ها می باشد.
- ۷-۱- درخواست شخصی: به درخواست کتبی گفته می شود که فرد متقاضی برای دریافت پروانه بهداشتی کیوسک ثابت وزارت تسلیم می نماید.

ماده ۲: فرایند صدور گواهی صلاحیت و پروانه بهداشتی از وزارت

- ۱-۲- ارائه مدارک مورد نیاز ذیل:
 - ۱-۱-۲- استعلام یا درخواست شخصی متقاضی
 - ۲-۱-۲- کارت بهداشت معتبر برای شاغلین در کیوسک ثابت
 - ۳-۱-۲- گواهینامه معتبر از آموزشگاه های بهداشت اصناف دارای مجوز
 - ۴-۱-۲- ارائه برنامه کنترل بهداشتی بر اساس سیستم HACCP
 - ۵-۱-۲- پرداخت تعرفه قانونی بر اساس تعرفه های موضوع ماده ۲۴ قانون تنظیم بخشی از مقررات مالی دولت (بند ۲ جدول (ز) صدور و تمدید کارتهای بهداشتی از مجموعه راهنمای تعرفه های خدمات تشخیصی و درمانی در بخش های دولتی و خصوصی) و ارائه رسید آن
 - ۶-۱-۲- تاییدیه از شهرداری محل، پلیس راهنمایی و رانندگی در موارد درخواست های شخصی
 - ۷-۱-۲- تعهد نامه محضری مبنی بر عدم عرضه، نگهداری و استعمال مواد دخانی و پذیرش مسئولیت عواقب ناشی از آن
 - ۸-۱-۲- آدرس دقیق همراه با کروکی محل نصب کیوسک ثابت
 - ۹-۱-۲- منبع تامین آب
 - ۱۰-۱-۲- روش دفع فاضلاب
- ۲-۲- بررسی درخواست و صدور پروانه یا گواهی صلاحیت بهداشتی
 - ۱-۲-۲- ارائه درخواست یا استعلام توسط متقاضی به مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه
 - ۲-۲-۲- بررسی استعلام یا درخواست کیوسک ثابت و ارائه نظر توسط کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان
 - ۳-۲-۲- ارسال مدارک و نتیجه بازرسی به معاونت بهداشتی دانشگاه
 - ۴-۲-۲- صدور پروانه بهداشتی برای مدت یک سال توسط معاونت بهداشتی دانشگاه

۲-۲-۵- صدور گواهی صلاحیت بهداشتی توسط مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه

۲-۲-۶- نعهد محضری متقاضی مبنی بر آگاهی از مفاد این دستور عمل و پذیرش مسئولیت کامل آن

ماده ۳: مالک، مدیر یا متصدی کیوسک ثابت باید فقط مواد غذایی بالقوه خطرناک را عرضه نماید و عرضه مواد غذایی بالقوه خطرناک به طور کلی ممنوع است.

تبصره ۱: ممنوعیت عرضه این نوع مواد غذایی شامل آن هایی که با بسته بندی مورد تایید سازمان غذا و دارو، با رعایت کامل توصیه ها و دستور عمل های مندرج بر روی بسته بندی ها، عرضه می شود نمی گردد.

تبصره ۲: فروش لبو، باقلا، شلغم، انواع ذرت، سیب زمینی آب پز، منوط به رعایت ضوابط مرتبط با بهداشت مواد غذایی و عدم استفاده از افزودنی های غیر مجاز می باشد.

ماده ۴: بازرسی بهداشتی

۴-۱- بازرسی بهداشتی از کیوسک ثابت حداقل هر سه ماه یکبار انجام می گردد. ولی در صورت وجود گزارش مبنی بر تخلف، اپیدمی بیماری های منتقله از مواد غذایی، وجود نقص بحرانی یا نظر کارشناس بهداشت محیط تعداد دفعات بازدید افزایش می یابد.

۴-۱-۱- در بازرسی موارد زیر کنترل می شود:

- بررسی و تایید مدارک شناسایی و مجوز ها
- بررسی و تایید کارت معتبر بهداشت و گواهینامه آموزشی معتبر از آموزشگاه های اصناف دارای مجوز
- سوابق مربوط به خرید و ذخیره سازی مواد غذایی
- بررسی حداقل الزامات مطابق با موارد مندرج در ماده ۵ این دستور عمل، مشخصات و ویژگی های کیوسک ثابت، دستور عمل بهره برداری و فهرست مواد غذایی عرضه شده و انطباق آن ها با شرایط مندرج در این دستور عمل

ماده ۵: حداقل الزامات کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی

- ۵-۱- رعایت بهداشت فردی نظیر داشتن کارت بهداشت، گواهینامه دوره آموزشی، عدم استعمال دخانیات و عرضه و فروش آن، شستن صحیح دست ها، پوشیدن لباس کار تمیز، کلاه و دستکش.
- ۵-۲- رعایت بهداشت کیوسک ثابت نظیر سطوح قابل نظافت و گندزدایی، تهویه و نور مناسب، دفع بهداشتی پسماند و فاضلاب.
- ۵-۳- رعایت بهداشت ابزار و تجهیزات بر اساس دستور عمل وزارت بهداشت.
- ۵-۴- رعایت بهداشت مواد غذایی بر اساس دستور عمل وزارت بهداشت.
- ۵-۵- رعایت بهداشت مواد غذایی نظیر عرضه مواد غذایی داخلی دارای پروانه ساخت و عرضه مواد غذایی وارداتی دارای پروانه

واردات از سازمان غذا و دارو، نگهداری مناسب ماده غذایی با توجه به نوع آن و رعایت بهداشت فردی در هنگام عرضه مواد غذایی.

۵-۶- مالک، مدیر یا متصدی کیوسک ثابت مواد غذایی باید در همه زمان های فعالیت کیوسک ثابت، پروانه بهداشتی معتبر را همراه داشته باشد.

۵-۷- واگذاری پروانه بهداشتی به غیر ممنوع می باشد. در صورت واگذاری پروانه بهداشتی لغو می گردد. این موضوع باید در تعهد محضری مالک، مدیر یا متصدی کیوسک ثابت به روشنی ذکر شود.

۵-۸- تمام غذاهای عرضه شده در کیوسک ثابت باید دارای پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو باشد.

۵-۹- در صورتی که در کیوسک ثابت یخ عرضه می گردد باید دارای بسته بندی معتبر بوده و از مراکز مجاز تهیه گردد، در غیر این صورت کیوسک ثابت باید مجهز به دستگاه یخ ساز و یا فریزر برای تهیه یخ باشد.

۵-۱۰- در صورتی که در کیوسک ثابت از سبزیجات استفاده می گردد باید قبل از مصرف مطابق دستورعمل وزارت شستشو و سالم سازی گردد و یا از سبزیجات گندزدایی شده بسته بندی که دارای تاییدیه از وزارت است استفاده گردد.

۵-۱۱- مالک، مدیر یا متصدی کیوسک ثابت باید همواره یک نسخه از برنامه کنترل بهداشتی براساس سیستم HACCP را به همراه داشته باشند.

۵-۱۲- تمام غذاها باید درون واحد های ذخیره سازی کیوسک ثابت ذخیره شود.

۵-۱۳- عرضه مواد غذایی باید با استفاده از ظروف مورد تایید وزارت باشد.

۵-۱۴- گندزداها و مواد شوینده مورد استفاده باید دارای پروانه ساخت از وزارت و تاریخ مصرف معتبر باشند.

۵-۱۵- سطل زباله در دار به تعداد مناسب وجود داشته باشد.

۵-۱۶- جعبه کمک های اولیه در کیوسک ثابت ضروری است.

ماده ۶: مشخصات و ویژگی های کیوسک ثابت

۶-۱- همه تجهیزات کیوسک ثابت باید به شیوه ای طراحی شوند که خطرات ناشی از دستکاری مواد غذایی به حداقل برسد.

۶-۲- محل های آماده سازی مواد غذایی و ذخیره سازی آن باید با توجه به نیاز ها کافی باشد.

۶-۳- سطوح در تماس با مواد غذایی باید صاف غیر جاذب و به آسانی قابل نظافت باشد (نظیر فولاد ضد زنگ یا پلاستیک سخت).

۶-۴- محل آماده سازی مواد غذایی باید از بالا و از رویرو محافظت شود و برای جلوگیری از تجمع بخار، بو و دود به اندازه کافی تهویه مکانیکی یا طبیعی داشته باشد.

۶-۵- کف و دیوار و سقف صاف نفوذ ناپذیر و به راحتی قابل تمیز کردن باشد.

- ۶-۶- برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان کیوسک ثابت فاقد درز و شکاف باشد.
- ۶-۷- در صورتی که از دستگاههای حشره کش استفاده می گردد این دستگاه ها در محل آماده و ذخیره سازی مواد غذایی نصب نگردیده و دستگاه حشره کش مجهز به محفظه برای جمع آوری حشرات باشد.
- ۶-۸- در صورتی که از روش شیمیایی برای مبارزه با حشرات و جوندگان استفاده می گردد این خدمات باید از طریق شرکت های خدماتی مبارزه با حشرات و جوندگان دارای پروانه فعالیت از معاونت های بهداشتی دانشگاه ها تامین گردد.
- ۶-۹- در صورتی که در محل طبخ از تهویه طبیعی استفاده می گردد پنجره ها مجهز به توری قابل تعویض و شستشو باشد.
- ۶-۱۰- آب سرد و گرم تحت فشار باید در همه زمان ها در طول عملیات تامین شود. دمای آب گرم باید حداقل ۴۵ درجه سانتیگراد باشد.
- ۶-۱۱- منبع تامین آب آشامیدنی کیوسک ثابت باید متصل به شبکه آب شهری باشد در غیر اینصورت باید مجهز به مخزن آب آشامیدنی تحت فشار باشد.
- ۶-۱۲- مخزن آب آشامیدنی باید حداقل گنجایش ۳۶ لیتر آب را داشته باشد، شیلنگ پر کننده و اتصالات آن باید از مواد با درجه مواد غذایی ساخته شده و برای پر کردن آسان، تمیز کردن و گندزدایی طراحی شده باشد.
- ۶-۱۳- مخزن آب آشامیدنی باید قبل از استفاده شستشو شود و پس از هر بار تعمیر یا پس از اینکه به هر دلیل به مدت یک هفته مورد استفاده قرار نگیرد باید شستشو داده شود.
- ۶-۱۴- برای شستن دست و شستن ظروف باید سینک مناسب در نظر گرفته شده باشد. سینک باید در مجاورت منطقه آماده سازی غذا تعبیه شود. (برای شستشوی دست صابون مایع و حوله یکبار در نظر گرفته شود).
- ۶-۱۵- سیستم دفع فاضلاب کیوسک ثابت باید متصل به شبکه دفع فاضلاب شهری باشد در غیر اینصورت باید مجهز به مخزن دفع فاضلاب باشد.
- ۶-۱۶- مخزن فاضلاب با گنجایش حداقل ۴۵ لیتر باشد و برای تخلیه آسان، تمیز کردن و گندزدایی طراحی شده باشد. گنجایش مخزن ذخیره فاضلاب در هر حال نباید کمتر از ۱/۲۵ برابر گنجایش مخزن ذخیره آب باشد.
- ۶-۱۷- مخزن فاضلاب باید به فاضلاب رو بهداشتی یا سایر روش های مورد تایید وزارت تخلیه و به طور منظم شستشو و گندزدایی شود.
- ۶-۱۸- تجهیزات لازم برای گرم نگه داشتن غذاهای بسته بندی شده در دمای حداقل ۶۳ درجه سانتیگراد وجود داشته باشد.
- ۶-۱۹- برای مواد غذایی، متناسب با نوع آن یخچال در نظر گرفته شود. یخچال باید مواد غذایی را در ۴ درجه سانتیگراد یا پایین تر حفظ نماید و به یک دماسنج مجهز باشد.
- ۶-۲۰- تمام اجزاء سیستم باید مطابق با استانداردهای ملی ساخته شوند و لوله کشی، برق کشی، لوازم گاز فشرده باید مطابق استانداردهای ایمنی باشد.

۶-۲۱- استعمال دخانیات، نگهداری و عرضه آن در کیوسک ثابت اکیدا ممنوع است و در صورت اقدام به آن، طبق قوانین و مقررات اقدام و پروانه بهداشتی نیز لغو خواهد شد. پذیرش مسئولیت رعایت این ماده و لغو پروانه بهداشتی باید در تعهد محضری به روشنی قید گردد.

ماده ۷: برچسب تلفن مرکز رسیدگی به شکایات وزارت باید در سمت عرضه مواد غذایی نصب شود. این برچسب ها باید همواره بطور واضح از فاصله ۱۰ متری قابل رویت و خواندن باشند.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادره از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	یک از هفت	آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

این دستور عمل مشتمل بر ۷ ماده و ۲ تبصره بوده و از تاریخ ابلاغ، لازم الاجرا می باشد.