

آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

ماده واحده : ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب سال 22/4/1346 به شرح زیر اصلاح می گردد:

ماده 13- تخلف از مقررات بهداشتی نظیر عدم رعایت بهداشت فردی، وضع ساختمان، وسایل کار ممنوع است و مستوجب مجازات می باشد. مقررات بهداشتی مربوط به مراکز تهیه و تولید، نگهداری، توزیع، فروش و حمل و نقل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی در آئین نامه اجرائی این ماده تعیین خواهد شد. تخلف از مقررات مذکور مستوجب مجازاتهای بازدارنده از بیست و پنج هزار (25000) تا پانصد هزار (500000) ریال جریمه نقدی با زاء هر مورد نقض مقررات بهداشتی خواهد بود. میزان مجازاتهای یاد شده بر اساس نرخ تورم (هر سه سال یک بار) بنا به اعلام بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران و تأیید هیأت وزیران قابل افزایش است.

مأمورینی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای نظارت بهداشتی اماکن و مراکز موضوع این ماده تعیین می شوند مکلفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر موارد تخلف با تنظیم گزارشی به مسؤول بهداشت محل معرفی نمایند. مسؤول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش به صاحب مرکز و یا مسؤولین مربوطه اخطار می نماید تا نسبت به رفع نواقص بهداشتی در مهلت تعیین شده اقدام کند در صورت عدم رفع موارد تخلف، دستور تعطیل محل و مهر و موم و یا لاک و مهر آنرا صادر می نماید و پس از برطرف شدن نواقص و تأیید مسؤول بهداشت محل از واحد مربوطه رفع تعطیل و فک مهر و موم خواهد شد. در تمام موارد مذکور پرونده جهت رسیدگی به دادگاه صالحه ارجاع می گردد.

مقررات بهداشتی، وظایف و مسؤولیتهای مسؤول بهداشت محل و مأمورین نظارت، مدت زمانهای لازم برای رفع نواقص بهداشتی و سایر امور مربوطه در اجرای این ماده واحده در آئین نامه اجرایی این قانون مشخص خواهد شد.

تبصره 1- صاحبان مراکز مزبور در صورتی که اقدامات انجام شده را خلاف قانون و مقررات بدانند می توانند به مرجع قضایی صالح شکایت نمایند.

تبصره 2- مأمورین انتظامی موظفند در تمام مراحل اجرای عملیات بازرسی، تعطیل و مهر و موم یا لاک و مهر کردن محل، همکاری لازم را با مأمورین وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به عمل آورند.

تبصره 3- آئین نامه اجرائی این قانون توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تدوین می گردد.

قانون فوق مشتمل بر ماده واحده در جلسه علنی روز یکشنبه مورخ سیزدهم آذر ماه یک هزار و سیصد و هفتاد و نه مجلس شورای اسلامی تصویب و در تاریخ 1379/9/20 به تأیید شورای نگهبان رسیده است.

## قانون اصلاحیه ماده 13 قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، بهداشتی و آرایشی مصوب آذر ماه 1379 مجلس محترم شورای اسلامی

مشمتمل بر 5 فصل - 95 ماده - 54 تبصره و 46 بند

### فصل اول: بهداشت فردی

**فصل دوم :** شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه ، تولید ، توزیع ، نگهداری و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

### فصل سوم: وسایل و لوازم کار

**فصل چهارم:** وظایف مسئول محل و مامورین نظارت و تکالیف صاحب یا مدیر محلهای مشمول قانون

**فصل پنجم :** طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ شمول مواد این آیین نامه

### فصل اول : بهداشت فردی

ماده 1 : کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه ، تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسائط نقلیه حامل مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند ، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید ، گذرانده و گواهینامه معتبر آرا دریافت دارند .

تبصره 1- مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسائط نقلیه موضوع این آئین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده 1 ممنوع است .

تبصره 2- استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده 1 این آئین نامه در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسائط نقلیه مذکور ممنوع است

تبصره 3- اشخاصی مانند صندوق دار ، باغبان ، نگهبان ، راننده و نظایر آنها در اماکن موضوع این آئین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی ، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده 1 فوق و تبصره های 1 و 2 مستثنی می باشند .

ماده 2: کلیه متصدیان ، مدیران ، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده 1 این آئین نامه می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت ارائه نمایند .

تبصره 1 - کار فرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده 1 و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند .

تبصره 2- کارت معاینه پزشکی منحصرًا از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد . مدت اعتبار کارت های فوق برای پزندگان ، اغذیه ، ساندویچ ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسد شدنی 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 وسائط نقلیه موضوع این آئین نامه 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 وسائط نقلیه موضوع این آئین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند .

تبصره 1 - کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان ، نانویان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش سفید و کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه و ساندویچ ، آبمیوه ، بستنی ، شیرینی جات، کله و پاچه ، جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشند .

تبصره 2 - در رستورانها و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباس های محلی استفاده کنند .

ماده 5: متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند .

ماده 6: متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسائط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و طبخ و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند .

ماده 7: متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسائط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود به ازاء هر کارگر حداقل 2/5 متر مربع اتاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند .

تبصره 1- در هر حال مساحت اتاق استراحت کارگران نباید کمتر از 7/5 متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از 2/8 متر باشد .

ماده 8: متصدیان کارگاهها و کارخانجات مواد غذایی و بهداشتی موضوع این آئین نامه موظفند در صورت لزوم آشپزخانه ، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذاخوری با فضای کافی به تناسب تعداد کارگران و شاغلین با شرایط کاملا بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی در محل کارگاه یا کارخانه ایجاد نمایند.

ماده 9: هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت ، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد .

ماده 10: اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند ، در حین کار شخصا حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت .

تبصره - شاغلین محل هایی مانند میوه و سبزی فروشی ، عطاری ، سلف فروشی ، بقالی و فروشندگان مواد غذایی بسته بندی شده ، همچنین فروشندگان آن گروه از مواد غذایی که بدون شستشو یا پخت و پز به مصرف نمی رسند از شمول این ماده مستثنی می باشند .

ماده 11: جعبه کمک های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد .

ماده 12: کارگران کارگاهها و کارخانجات مواد غذایی و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی سروکار دارند همچنین کارگران کشتارگاهها و محل هایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند .

ماده 13: استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین نامه در حین کار ممنوع است .

ماده 14: فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع است .

تبصره 1- اماکن و مراکز و محل هاییکه دارای مجوز و عاملیت عرضه دخانیات هستند از شمول ماده 14 مستثنی هستند .

تبصره 2- فروش سیگار به افراد کمتر از 18 سال در اماکن و مراکز موضوع این آئین نامه ممنوع است .

ماده 15: مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها ، کارخانجات و اماکن و مراکز و محل های موضوع این آئین نامه ممنوع است .

تبصره 1- متصدیان ، مسئولین و کارفرمایان محل های موضوع این آئین نامه مسئول اجرای مفاد ماده 15 بوده و موظفند ضمن نصب تابلو های هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جاوگیری کنند .

تبصره 2- متصدیان ، مسئولین و کارفرمایان موضوع تبصره 1 می توانند محل مشخصی را که کاملا از محل های معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

## **فصل دوم : شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه ، تولید ، توزیع ، نگهداری و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی**

ماده 16: کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد :

الف) از جنس مقاوم ، صاف ، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد .

ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز ، مجهز به شتر گلو و نصب توری ریز روی آن الزامی است .

ت) دارای شیب مناسب بطرف کف شوی فاضلاب رو باشد .

ماده 17: ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد .

تبصره 1- سطح دیوارها باید صاف ، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد .

ماده 18- پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و بر حسب مشاغل مختلف ، بشرح تبصره های ذیل باشد .

تبصره 1- پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی ، آشپزخانه ، آبدارخانه ، انبار مواد غذایی ، میوه و سبزی فروشی ، حمام ، مستراح ، دستشویی ، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهار متر کاشی ، سنگ ، یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهار متر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد .

تبصره 2- پوشش بدنه دیوار انبارهای بزرگ مانند انبار های عمومی و امثال آنها و بنکداریها می تواند از مصالح دیگر مانند سنگ و سیمان صاف و صیقل و برنگ روشن باشد .

تبصره 3- سطح دیوار سالنهای پذیرایی تا ارتفاع حداقل 120 سانتیمتر از کف با سنگ های صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع 120 سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود .

تبصره 4- پوشش بدنه دیوارهای مراکز تهیه و فروش مواد غذایی از قبیل جگرکی ، کبابی ، کله پاچه ، سیراب و شیردان ، ساندویچ و اغذیه ، پیتزا ، مرغ کنتاکی ، قهوه خانه و نظایر آنها باید بر حسب نوع به شرح ذیل باشد .

بند 1- چنانچه محل طبخ در مراکز فوق الذکر از سالن پذیرایی جداسازی شده باشد قسمت طبخ مشمول تبصره 1 و قسمت پذیرایی مشمول تبصره 3 ماده 18 فوق الذکر می باشد .

بند 2- چنانچه محل طبخ از سالن پذیرایی جدا نشده باشد کلیه دیوارهای مراکز مذکور مشمول تبصره 1 ماده 18 می باشد .

تبصره 5- سطح بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع شیرینی ، خشکبار و آجیل ، خواربار فروشی ، لبنیات فروشی ، انواع نان فروشی و عطاری تا ارتفاع 120 سانتیمتر با سنگ یا کاشی و یا سرامیک و از ارتفاع 120 سانتیمتر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود .

تبصره 6- پوشش بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع گوشت و فراورده های گوشتی (قصابی ، مرغ و ماهی ، سوسیس و کالباس و مواد پروتئینی) باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد .

تبصره 7- پوشش بدنه دیوارهای نانوائیهای سنتی و کارگاههای پخت انواع نانهای ماشینی و ساندویچی و فانتزی و انبار آرد و شکر آنها باید از کف تا زیر سقف از جنس کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد .

تبصره 8- سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاه ها از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود . بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشویی ، سر شوئی و مستراح در آرایشگاهها باید از کف تا زیر سقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد .

تبصره 9- پوشش سطح دیوار سالنهای پذیرایی در رستورانها و چایخانه های سنتی باید ضمن دارا بودن طرح و حالت سنتی از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم ، صاف ، بدون فرورفتگی و شکاف و قابل شستشو باشد .

ماده 19: سقف باید صاف ، حتی الامکان مسطح ، بدون ترک خوردگی ، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد .

تبصره- پوشش سقف آشپزخانه ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و برنگ روشن باشد .

ماده 20: وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد .

الف) درها و پنجره ها از جنس مقاوم ، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد .

ب) پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات به داخل اماکن جلوگیری نماید .

ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود 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 اوری ( ودر مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .

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 اکیدا ممنوع می باشد .

ماده 23: وضع و تعداد دستشوئی بهداشتی و متناسب باشد .

ماده 24: وضع و تعداد توالت و دستشوئی بهداشتی و متناسب باشد

تبصره- دستشوئی ها باید مجهز به صابون (ترجیحا صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشوئی الزامی است .

ماده 25: برای کارگران باید دستوئی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز به شرح جدول ذیل وجود داشته باشد .

1 نفر کارگر یک توالت و دستشوئی

25 - 6 نفر ، با ازا ء هر 10 نفر 1 توالت و 1 دستشوئی (25 نفر از هر کدام سه دستگاه)

55 - 26 نفر ، با ازا ء هر 150 نفر 1 توالت و 1 دستشوئی (50 نفر از هر کدام 5 دستگاه)

115 - 56 نفر ، با ازا ء هر 20 نفر 1 توالت و 1 دستشوئی (100 نفر از هر کدام 7 دستگاه)

266 - 116 نفر ، با ازا ء هر 25 نفر 1 توالت و 1 دستشوئی (250 نفر از هر کدام 13 دستگاه)

از 266 نفر به بالا به ازا ء هر 30 نفر اضافی ا توالت و 1 دستشوئی

تبصره- وجود توالت و دستشوئی بشرح مفاد ماده 25 و بندهای 1 تا 6 ان برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملا مستقل و جدا از هم اجباری است .

ماده 26: حمام مذکور در ماده 12 باید دارای شرایط مندرج در مواد 15 لغایت 20 ، 27 ، 30 ، 31 ، 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 کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملا جدا و مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد .

5 - 1 نفر کارگر یک دستگاه

20 - 6 نفر ، با ازا ء هر 5 نفر 1 دستگاه (20 نفر 4 دستگاه)

50 - 21 نفر ، با ازا ء هر 10 نفر 1 دستگاه (50 نفر 7 دستگاه)

100 - 51 نفر ، با ازا ء هر 20 نفر 1 دستگاه (100 نفر 10 دستگاه)

از 100 نفر کارگر به بالا به ازا ء هر 20 نفر اضافی یک دستگاه

ماده 27 : دستگاه سوخت ونوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد .

تبصره- نصب هود با ابعاد متناسب ، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است .

ماده 28: محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و پز و مجزا و مستقل از آن باشد .

ماده 29: ظروف باید در ظرف شوئی حداقل دو مرحله ای (شستشو - ابکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود .

تبصره 1- تعداد و ظرفیت هر ظرفشوئی باید متناسب با تعداد ظروف باشد .

تبصره 2- هر لگن یا هر واحد ظرف شوئی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد .

تبصره 3- در صورت نداشتن ماشین ظرف شویی ، ظروف پس از شستشو ، در محل مناسب ( قفسه مجهز به آب چکان ) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شوند .

ماده 30- قفسه ها و ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود 20 سانتیمتر باشد .

ماده 31- پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد .

تبصره- میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می رود باید فاقد هر گونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد .

ماده 32- سبزیجات و صیفی جات که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام ، در اختیار مشتریان گذارده می شود باید در محل مخصوص ، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی آبکشی و مصرف گردد .

ماده 33- انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و 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 موسسه باشد .

تبصره 1- انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد .

تبصره 2- انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل شود .

تبصره 3- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود .

ماده 34- کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید .

تبصره- یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد .

ماده 35: قرار دادن مواد غذایی پخته و خام ، شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هر گونه بوی بد باشد .

ماده 36: عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل انواع ساندویچ ، کباب ، آش ، غذاهای پخته ، غذاهای فاسد شدنی ، شربت آلات و نوشیدنی های فله ، ترشیجات و خیار شور ، شیرینی جات ، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است .

ماده 37: تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم ، تازه ، کافی و عاری از بو باشد .

ماده 38: در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از 30 درجه سانتیگراد باشد .



ماده 39: شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه 100 تا 200 لوکس ، آرایشگاه 200 تا 500 لوکس ، نانواپی 100 تا 300 لوکس ، محل های فرآوری و تولید و بسته بندی 150 تا 200 لوکس ( بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کرگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل 100 لوکس و در راهرو ، سرسرا ، رختکن ، توالت ، دستشویی 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 آئین نامه و همچنین هتلها و متل ها و امثال آنها موظفند زباله تولیدی را همواره بطریق کاملا بهداشتی جمع آوری ، نگهداری موقت ، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تایید مقامات بهداشتی باشد .

ماده 42: زباله دان در پوش دار ، زنگ نزن ، قابل شستشو ، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد .

**تبصره-** زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد .

ماده 43: مگس ، پشه و سایر حشرات ، سگ و گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شود .

تبصره- وجود سگ نگهبان در کارخانجات و محل های مشابه ، مشروط بر اینکه به هیچ وجه با محل های تولید ، نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل در این قسمت ها در ارتباط و تماس نباشد بلا مانع است.

ماده 44: نقشه کلیه ساختمانها ی اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد .

ماده 45: اماکنی که اجازه قبول مسافر دارند باید علاوه بر رعایت کلیه موارد بهداشتی واجد شرایط زیر باشند :

تبصره 1- در هر اتاق تعداد تختخوابها باید طوری باشد که برای هر تخت حداقل 5 متر مربع مساحت منظور گردد.

تبصره 2- هر اتاق دارای دستشویی مجهز به صابون ( ترجیحا" صابون مایع) باشد .

تبصره 3- در هر اتاق به ازاء هر 18 تخت حداقل دو دستگاه مستراح (یک دستگاه مردانه و یک دستگاه زنانه) با شرایط کاملا" بهداشتی وجود داشته باشد .

تبصره 4- تعداد دوش آب گرم و سرد در هر طبقه از ساختمان نباید کمتر از مجموع مستراح های همان طبقه باشد .

تبصره 5- در صورتیکه در داخل اتاقها امکانات صحیح و قابل قبول آشپزی وجود نداشته باشد وجود آبدارخانه با شرایط بهداشتی و مجهز در هر طبقه الزامیست .

تبصره 6- پله باید دارای حفاظ و روشنایی کافی (حداقل 100 لوکس) بوده و لغزنده نباشد ، ارتفاع پله حداکثر 18 سانتیمتر و عرض آن حداقل 30 سانتیمتر باشد .

تبصره 7- البسه و لوازم پارچه ای مانند (حوله ، ملحفه ، روبالشی ، پرده ، پتو و امثالهم) باید با دستگاههای اتوماتیک در محل مناسب که مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشد ، شستشو ، ضدعفونی ، خشک و اتو گردد .

ماده 46: وجود هر گونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد . مگر در استخر های شنا مطابق مفاد ماده 58 آئین نامه

تبصره- در رستورانها و چایخانه های سنتی ، حوضچه های آب نما طوری طراحی گردد که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای مشتریان و اطفال آنها فراهم نگردد .

ماده 47: نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است .

ماده 48: نصب دستگاه کلرزنی و سیستم تصفیه آب در استخرهای شنا الزامی است و کلر باقیمانده و pH آب استخر می بایست روزانه و به دفعات کافی اندازه گیری و در دفتر مخصوص ثبت و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت محیط برای کنترل ارائه گردد .

تبصره- میزان کلر باقیمانده در آب استخر می بایست بین 3/5-1 میلی گرم در لیتر (حسب نظر مقامات بهداشتی) و pH آن حدود 7/2-8 و بالاخره مشخصات فیزیکی ، شیمیایی و باکتریولوژیکی آن مطابق ضوابط بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشد .

ماده 49: درجه حرارت آب در استخر سر پوشیده باید حدود 25 درجه سانتیگراد باشد و درجه حرارت هوای اطراف استخر نباید بیش از 5 درجه سانتیگراد گرمتر و یا یک درجه سانتیگراد سردتر از آب استخر باشد .

ماده 50: حداقل مساحت مور نیاز برای هر شنا گر در استخرهای مخصوص شناگران (با عمق متوسط 1/8 متر) معادل 1/5 متر مربع و در استخر های آموزشی (با عمق متوسط حدود 1 متر) برابر با 1/8 متر مربع می باشد .

تبصره- در استخر های چند منظوره لازم است مساحت مورد نیاز برای هر نفر در هر قسمت بر اساس نوع بهره برداری از همان قسمت محاسبه و اعمال شود .

ماده 51: شناگران بایستی قبل از ورود و به هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را کاملا شستشو نمایند ، مسئولیت اجرای آن بعهده مدیر استخر می باشد .

ماده 52: استخر باید مجهز به دوش آب سرد و گرم بوده و حداقل تعداد آن به تناسب مدت زمان استفاده در هر نوبت استخر به شرح زیر می باشد .

الف) برای هر نوبت 2 ساعته ، بازاء هر 5 نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ب) برای هر نوبت 3 ساعته ، بازاء هر 7 نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم  
ج) برای هر نوبت 4 ساعته ، بازاء هر 10 نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم  
د) برای هر نوبت 6 ساعته ، بازاء هر 20 نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم  
ماده 53: بازاء هر 40 نفر شناگر باید یک دستگاه مستراح با شرایط بهداشتی وجود داشته باشد .

ماده 54: بازاء هر 75 نفر شناگر باید حداقل یک دستگاه دستشوئی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملا بهداشتی وجود داشته باشد .

ماده 55: رختکن باید دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمدها بوده و موازین بهداشت عمومی در آن رعایت گردد.

ماده 56: بازاء هر شناگر در هر نوبت استفاده از استخر باید جایگاه محفوظ و مناسب برای حفظ لباس شنا گران وجود داشته باشد .

ماده 57: توزیع و استفاده از وسایلی مانند مایو، حوله ، کلاه ، دمپائی ، بینی بند ، لنگ ، تیغ ، شانه ، برس و امثالهم آنها بصورت مشترک در حمامها و آرایشگاهها و استخر های شنا و محل های مشابه ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر و متصدی مکان می باشد .

ماده 58: حوضچه محتوی مایع ضد عفونی کننده به منظور ضد عفونی پای شناگران به نحوی تعبیه گردد که شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر الزاما" از داخل آن عبور نمایند .

ماده 59: پوشش سطوح محوطه استخر علاوه بر شرایط مندرج در ماده 16 این آئین نامه به نحوی باشد که موجب لغزندگی و بروز حادثه برای شناگران نشود . ضمنا" شستشو و ضد عفونی مرتب محوطه استخر الزامی است .

ماده 60: ابعاد و مشخصات فنی ساختمان استخر و تجهیزات و تاسیسات آن باید مطابق نقشه مصوب سازمانهای مسئول مربوطه باشد .

ماده 61: لازم است آب سرد کن مناسب به تعداد کافی برای استفاده شناگران در محوطه استخر وجود داشته باشد .

ماده 62: شرایط بهداشتی بوفه و رستوران در محوطه استخر مشمول موارد مربوطه مندرج در فصل پنجم این آئین نامه می باشد .

ماده 63: وضعیت ساختمانی و شیب بندی موج شکن و سرریز استخر باید به نحوی باشد که مانع برگشت آب به داخل استخر شود .

ماده 64: حضور نجات غریق واجد شرایط و متناسب با تعداد شناگران در محوطه استخر الزامی است .

ماده 65: وجود وسایل نجات غریق از قبیل چوب ، تیرک ، لوله عصائی شکل ، حلقه نجات ، تیوب ، طناب و سایر وسایل مورد نیاز در محل استخر الزامی است .

## فصل سوم : وسایل و لوازم و ابزار کار

ماده 66 : ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد :

- 1- ظروف شکستنی باید تمیز ، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد .
  - 2- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می روند باید سالم ، صاف و بدون زنگ زدگی باشد .
  - 3- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته ، تمیز و بر حسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد ، نگهداری شود .
- ماده 67 : استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می باشد :
- 1- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفید کاری شده یا نشده باشد .
  - 2- گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی
  - 3- قندان بدون در پوش مناسب
  - 4- ظروف فاقد در ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک ، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها
  - 5- هر نوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی شود .

ماده 68 : جنس و مشخصات ظروف ، وسایل و دستگاههایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی در کارگاهها و کارخانجات تولید این مواد بکار می روند باید مورد تأیید وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشد .

ماده 69 : مواد غذائی مانند بستنی ، آبمیوه ، انواع لبنیات ، امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم ، تمیز و بهداشتی عرضه گردد .

تبصره – آن دسته از مواد غذائی مذکور در ماده فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می شوند از شمول ماده مذکور مستثنی می باشند .

ماده 70 : سطح میزها باید صاف ، تمیز ، سالم ، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد .

ماده 71 : صندلی ها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشند .

ماده 72 : برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه ، روبالشی و شمد تمیز و سالم استفاده شود و تعویض آنها حداقل هر سه روز یکبار الزامی است .

ماده 73 : استفاده از لحاف ، پتو ، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع می باشد .

ماده 74 : استفاده از تختخوابهایی که دارای پارگی یا شکستگی و یا گود رفتگی فنر باشد و ایجاد سر و صدای غیر طبیعی نماید ممنوع است .

ماده 75 : استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذ هائی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذائی ممنوع است .

ماده 76 : جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی یاستفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملا تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد .

ماده 77 : ظرف خمیر گیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد . نصب شیر آب بالای ظرف خمیر گیری لازم است .

تبصره - کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده شود .

ماده 78 : برای حمل و نقل و جایجائی مواد غذائی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان ، مواد پروتئینی ، فرآورده های خام و پخته غذائی دام و طیور و آبزیان ، کله و پاچه و آرایش خوراکی دام ، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصرآ از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود .

ماده 79 : برای حمل و نقل و جایجائی ، هر نوع ماده غذائی 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 اطاقک محفوظ و مناسب ، تمیز و بهداشتی استفاده شود .

ماده 80 : برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهائی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذائی ، حبوبات ، غلات ، میوه جات و سبزیجات باید صرفآ از وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد نائید وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشد ، استفاده شود .

ماده 81 : کلیه افرادی که در وسایط نقلیه موضوع مواد 78 لغایت 80 فوق الذکر یا جایجائی مواد غذائی سر و کار دارند مشمول ماده 2 این آئین نامه در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشند .

ماده 82 : صاحبان وسائط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه از وزارت بهداشت اخذ نمایند .

تبصره - حمل و نقل هر نوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسایط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت 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 بر اخذ جریمه ، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد .

ماده 84 : استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه های شیرینی جات ، خرما ، خیار شور ، قطعات پنیر ، حلوا و امثال آنها الزامیست .

### **فصل چهارم: وظایف مسئول بهداشت محل و مامورین نظارت و تکالیف صاحب یا مدیر محلهای مشمول قانون**

ماده 85: مامورینی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای نظارت و بازرسی بهداشتی از محلهای مشمول قانون اصلاح ماده 13 قانون موادخوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی تعیین می شوند موظفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر تخلف و تنظیم گزارش به مسئول بهداشتی محل معرفی نمایند.

تبصره 1- مسئول بهداشت محل رئیس مرکز بهداشت شهرستان یا رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری یا روستایی است که با تشخیص و ابلاغ معاون امور بهداشتی دانشگاه یا دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی محل تعیین می شود

تبصره 2 - بازرس بهداشت محیط یا مامور نظارت ، به کاردان یا کارشناسی گفته می شود که دوره مخصوص بهداشتی را گذرانده و از طرف وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی یا دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور برای امور بازرسی و نظارتی در زمینه مسائل بهداشت محیطی و بهداشت مواد غذایی بکار گمارده شده و دارای کارت بازرسی باشد

تبصره 3: کارت بازرسی کارت مخصوص مدت داری است که عکس بازرس روی آن الصاق و مشخصات کامل شناسنامه ای ، تحصیلاتی و شغلی وی در آن درج شده باشد. این کارت منحصرآ" توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (با امضاء وزیر) یا دانشگاههای علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی (با امضاء رئیس دانشگاه) برای بازرسین موضوع تبصره 2 فائق صادر و هرگونه سوء استفاده از آن جرم محسوب می شود.

ماده 86: مسئول بهداشت محل در صورت تایید گزارش مامور نظارت ، علاوه بر معرفی صاحب یا مدیر مؤسسه و یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه به دادگاه، کتبا" به وی اخطار می نماید ظرف مدت معین(15روز تا دو ماه حسب نوع و تعداد نواقص) نواقص بهداشتی را برطرف نماید.

ماده 87: در صورتیکه پس از انقضای مهلت داده شده ، محل دارای نواقص بهداشتی باشد. بازرس بهداشتی مکلف است مراتب را به مسئول بهداشت محل گزارش نماید ومسئول مذکور پس از رسیدگی و تایید گزارش بازرس بهداشت مکلف است علاوه بر معرفی متخلف به دادگاه محل تعیین شده را با دستور کتبی و صدور اخطاریه 24تا48 ساعته موقتاً برای مدت حداقل یک هفته

تعطیل و در مورد وسایط دستور توقف در پارکینگ آنرا برای مدت حداقل یک هفته به نیروی انتظامی ابلاغ نماید.

ماده 88: تعطیل محل با لاک و مهر یا مهر وموم کلیه درها و راههای نفوذی و نقاط حساس مانند شیرهای آب و گاز و کنتور برق وامثال آنها ودر مورد وسایط نقلیه توقف وسیله نقلیه مربوطه توسط نیروی انتظامی در پارکینگ و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیع علت تعطیل یا توقف همراه خواهد بود.

تبصره 1: مسئولیت نگهداری از لاک و مهر و یا مهر وموم و اطلاعیه علت تعطیل یا توقف بعهده صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده یا صاحب و یا راننده خودرو متوقف شده می باشد.

تبصره 2- شرایط توقف وسیله نقلیه و صورت مجلس وسایر موارد برخورد با وسیله نقلیه طبق دستورالعملی خواهد بود که توسط نیروی انتظامی و وزارت بهداشت مشترکا" تنظیم می شود.

ماده 89: شکستن لاک ومهر و یا موم و همچنین برداشتن موانع ورود به محل تعطیل شده ویا داخل شدن به وسیله نقلیه متوقف شده بدون کسب مجوز کتبی از مسئول بهداشت محل موجب تعقیب قانونی صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و راننده خودرو متوقف شده خواهد بود.

ماده 90: پس از انقضای مدت تعیین شده برای تعطیل موقت محل یا توقف وسیله نقلیه ، صاحب یا مدیر موسسه تعطیل شده یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه متوقف شده ضمن سپردن تعهد قابل قبول متضمن اجرای قانون به مسؤل بهداشت محل، تقاضای بازگشایی محل تعطیل شده یا رفع توقف وسیله نقلیه متوقف شده را می نماید. مسئول بهداشت محل در صورت قبول تقاضا و تعهد متقاضی، محل تعطیل شده را صرفا" برای رفع نواقص بهداشتی با دستور کتبی موقتا" بازگشایی و حسب مورد دستور رفع توقیف خودرو متوقف شده را برای رفع نواقص صادر می نماید.

ماده 91: بازگشایی محل و یا رفع توقف وسیله نقلیه با شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم کلیه درها وراههای نفوذی و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیه حاوی ، در حال رفع نواقص بهداشتی است، اجازه بهره برداری ندارد ، همراه خواهد بود.

ماده 92: صاحب یا مدیر موسسه یا وسیله نقلیه ، پس از رفع کلیه نواقص بهداشتی ، تقاضای بهره برداری از محل یا وسیله نقلیه را به مسئول بهداشت محل تسلیم و مسئول مذکور موظف است مامور نظارت را ظرف مدت دو روز اداری جهت بازرسی اعزام نماید.

ماده 93: بازرس بهداشت موظف است پس از بازرسی، چنانچه کلیه نواقص بهداشتی برطرف شده باشد، مراتب را کتبا" به مسئول محل گزارش و مسئول مذکور در صورت تایید گزارش بازرس بهداشت اجازه بهره برداری از محل یا وسیله نقلیه را کتبا" صادر نماید.

ماده 94: اقدام به بهره برداری قبل از رفع کلیه نواقص بهداشتی و اخذ مجوز بهره برداری از مسئول بهداشت محل، موجب تعطیل مجدد محل یا توقف مجدد وسیله نقلیه برای حداقل مدت یکماه بدون نیاز به طی مراحل مندرج در مواد 86 و 87 این آیین نامه خواهد شد.

**فصل پنجم : طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ شمول مواد این آیین نامه**

ماده 95: طبقه بندی اماکن و مراکز و محلها از لحاظ شمول مواد این آیین نامه بشرح ذیل است :

- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 72، 65، 48، 45، 41، تا 74 شامل محل های تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری می باشند از قبیل رستوران، کافه قنادی، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی و امثال آنها می باشد .

2 - کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 7، 8، 12، 24 لغایت 26، 45، 48 لغایت 65 و 72 لغایت 74 شامل محل های تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری بوده، لیکن فاقد آشپزخانه هستند از قبیل کبابی، حلیم پزی، آش پزی، کله پزی، جگرکی، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ سوخاری، چایخانه و قهوه خانه، آبمیوه و بستنی فروشی، بوفه و امثال آن می باشد .

3- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 8، 23، 24، 45 لغایت 65 و 70 ل غایت 74 شامل محل های تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل انواع چلو کباب، چلو خورش، کباب، جوجه کباب، پلو، آش و ..... امثال آنها که فاقد امکانات پذیرایی از مشتری در محل هستند، می باشد .

4- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 7، 8، 10، 12، 24، لغایت 29، 32، 41، 45، 48 لغایت 66، 68، 70، لغایت 74، 77، 84 شامل سوپر مارکت، خوار وبار و لبنیات فروشی و بخش عرضه مواد غذایی در فروشگاههای بزرگ، تعاونی و زنجیره ای می باشد .

5- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 23، 24، 28، 29، 32، 45، 46، و 48 لغایت 65، 70 لغایت 74 شامل کارگاهها و کارخانجات تولید انواع مواد غذایی و نیز نبات و آب نبات پزی، قند ریزی، حلوا سازی و عصار(آبغوره و آلبیمو کشی و تهیه ترشیجات)، خشکبار، انواع نان، لبنیات، کشک سابی و بستنی سازی و امثال آن می باشد .

6- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 7، 8، 10، 12، 24، لغایت 29، 32، 45، 48، لغایت 66، 68، لغایت 74، 77، 79، 80، 84 شامل فروشگاههای گوشت، مرغ، ماهی و میگو و آرایش خوراکی دامی و سایر مواد پروتئینی می باشد .

7- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 8، 48 لغایت 65 و 68 شامل هتل ها، متل ها، مهمانخانه ها و پانسیونها می باشد .

8- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 6، 8، 10، 12، 28، 29، 33، 41، 48 لغایت 65، 68، 69، و 77 لغایت 84 شامل مسافر خانه ها و مهمانپذیر ها می باشد .

9- کلیه مواد این آیین نامه باستثنای مواد 4، 6، 7، 8، 10، 12، 23، 24، 26، لغایت 35، 45، 46، و 66 لغایت 84 شامل استخرهای شنا می باشد .

ماده 688 قانون مجازات اسلامی:

هر اقدامی که تهدید علیه بهداشت عمومی شناخته شود از قبیل آلوده کردن آب آشامیدنی یا توزیع آب آشامیدنی آلوده، دفع غیر بهداشتی فضولات انسانی و دامی و مواد



زاید ، ریختن مواد مسموم کننده در رودخانه ها و زیاله در خیابانها ، کشتار غیر مجاز دام ، استفاده غیر مجاز فاضلاب خام یا پس آب تصفیه خانه های فاضلاب برای مصارف کشاورزی ممنوع می باشد و مرتکبین چنانچه طبق قوانین خاص مشمول مجازات شدیدتری نباشند به حبس تا یک سال محکوم خواهند شد.

تبصره 1: تشخیص این که اقدام مزبور تهدید علیه بهداشت عمومی و آلودگی محیط زیست شناخته می شود یا خیر و نیز اعلام جرم مذکور بعهدہ وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و سازمان حفاظت محیط زیست می باشد.

تبصره 2: منظور از آلودگی محیط زیست عبارتست از پخش یا آمیختن مواد خارجی به آب یا هوا یا خاک یا زمین به میزانی که کیفیت فیزیکی ، شیمیایی یا بیولوژیک آن را بطوری که به حال انسان یا سایر موجودات زنده یا گیاهان یا آثار یا ابنیه مضر باشد تغییر دهد.

قانون اصلاح تبصره 1 ماده 688 قانون مجازات اسلامی (تعزیرات) مصوب 1375/3/2

ماده واحده - تبصره 1 ماده 688 قانون مجازات اسلامی (تعزیرات) مصوب 1375/3/2 مجلس شورای اسلامی به شرح زیر اصلاح می گردد:

تبصره 1- تشخیص اینکه اقدام مزبور تهدید علیه بهداشت عمومی و آلودگی محیط زیست شناخته می شود و نیز غیر مجاز بودن کشتار دام و دفع فضولات دامی و همچنین اعلام جرم مذکور حسب مورد برعهده وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی - سازمان حفاظت محیط زیست و سازمان دامپزشکی خواهد بود .

قانون فوق مشتمل بر ماده واحده در جلسه علنی روز چهارشنبه مورخ هشتم مرداد ماه یکهزار و سیصد و هفتاد و شش مجلس شورای اسلامی تصویب و در تاریخ 1376/5/19 به تأیید شورای نگهبان رسیده است.