



# دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی

از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری،  
حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی

نویسندگان:

مهندس مریم یار احمدی

مهندس محسن فرهادی



انتشارات آوای قلم

سرشناسه: یاراحمدی، مریم، ۱۳۶۱ - عنوان و نام پدیدآور: دستورعمل اجرایی  
 بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و  
 آشامیدنی/ نویسندگان مریم یاراحمدی، محسن فرهادی.  
 مشخصات نشر: تهران: آوای قلم، ۱۳۹۶. مشخصات ظاهری: ۷۹ ص: جدول.  
 شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۵۴۲-۷۱-۲ وضعیت فهرست نویسی: فیبا  
 موضوع: فروشگاه‌ها و مغازه‌ها - بهداشت موضوع: Stores, Retail-- hygiene  
 موضوع: مواد غذایی - بازرسی موضوع: Food adulteration and inspection  
 موضوع: خدمات غذایی -- بهداشتی کردن موضوع: Food service -- Sanitation  
 شناسه افزوده: فرهادی، محسن، ۱۳۴۳ - رده بندی کنگره: ۱۳۹۶ ۲۵۵/ی TX۵۳۱  
 رده بندی دیویی: ۳۶۳/۱۹۲۶۴ شماره کتابشناسی ملی: ۴۹۲۳۳۴۲

### نام کتاب:

### دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی

از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و آشامیدنی

نویسنده:	مریم یار احمدی - محسن فرهادی	تاریخ نشر:	۹۷
ناشر:	انتشارات آوای قلم	نوبت چاپ:	اول
به سفارش:	مرکز سلامت محیط کار، نظارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	شمارگان:	۲۲۰۰ جلد
حروفچینی و صفحه‌آرایی:	انتشارات آوای قلم	قیمت:	۸۰۰۰۰ ریال
طراحی روی جلد:	مهندس مهدی خانی	شابک:	۹۷۸-۶۰۰-۷۵۴۲-۷۱-۲

آدرس: تهران - میدان انقلاب - خیابان کارگر شمالی - ابتدای خیابان نصرت - کوچه باغ نو - کوچه داوود آبادی  
 شرقی - پلاک ۴

شماره تماس: ۶۶۵۹۱۵۰۴ تلفکس: ۶۶۵۹۱۵۰۵

فروشگاه اینترنتی نسخه الکترونیکی: [www.avapublisher.com](http://www.avapublisher.com)

فروشگاه اینترنتی نسخه چاپی: [www.khaniranshop.com](http://www.khaniranshop.com)

هرگونه چاپ و تکثیر از محتویات این کتاب بدون اجازه کتبی ناشر ممنوع و شرعاً حرام است.  
 متخلفان به موجب قانون حمایت حقوق مؤلفان، مصنفان و هنرمندان تحت پیگرد قانونی قرار می‌گیرند.

## فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۷.....	مقدمه ناشر.....

### فصل اول: تعاریف

### فصل دوم: بهداشت فردی

۱۴.....	ماده ۲: بهداشت فردی کارکنان مراکز.....
۱۵.....	ماده ۳: لباس و وسایل حفاظت فردی کارکنان مراکز.....
۱۷.....	ماده ۴: رفتار بهداشتی کارکنان مراکز.....
۱۸.....	ماده ۵: شستشوی دست‌ها در کارکنان مراکز.....
۲۰.....	ماده ۶: راهنمای شستشوی دست‌ها.....
۲۱.....	ماده ۷: استعمال دخانیات.....

### فصل سوم: بهداشت مواد غذایی

۲۴.....	ماده ۸: ویژگی‌های مواد غذایی.....
۲۵.....	ماده ۹: مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی مشمول پروانه ساخت یا ورود (صنعتی).....
۲۶.....	ماده ۱۰: مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی مشمول شناسه نظارت.....
۲۶.....	ماده ۱۱: مواد خوردنی و آشامیدنی با بسته‌بندی سنتی.....
۲۶.....	ماده ۱۲: بهداشت گوشت.....
۲۶.....	۱-۱۲ گوشت طیور.....
۲۷.....	۲-۱۲ بهداشت گوشت قرمز.....
۲۸.....	۳-۱۲ گوشت ماهی، میگو و محصولات خوراکی دریایی.....
۳۰.....	ماده ۱۳: بهداشت تخم مرغ.....
۳۱.....	ماده ۱۴: بهداشت نمک، روغن و نان.....

- ماده ۱۵: بهداشت یخ ..... ۳۳
- ۱-۱۵ کیفیت یخ ..... ۳۳
- ۲-۱۵ بهداشت یخ در مراکز تولید و عرضه یخ ..... ۳۳
- ۳-۱۵ بهداشت دستگاه‌های یخ‌ساز ..... ۳۴
- ماده ۱۶: مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ‌ها، طعم‌دهنده‌ها، شیرین کننده‌ها) و ... ۳۵
- ماده ۱۷: بهداشت سبزیجات و صیفی جات ..... ۳۵
- ماده ۱۸: بهداشت مراکز سبزی خردکنی ..... ۳۶
- ماده ۱۹: بهداشت میوه، آبمیوه و بستنی ..... ۳۷
- ماده ۲۰: بهداشت محصولات لبنی ..... ۳۸
- ماده ۲۱: دما ..... ۳۸
- ۱-۲۱ تامین زنجیره سرد برای مواد غذایی ..... ۳۸
- ۲-۲۱ تامین زنجیره گرم برای مواد غذایی ..... ۳۹
- ۳-۲۱ دمای پخت مواد غذایی ..... ۳۹
- ۴-۲۱- سرد کردن مواد غذایی ..... ۳۹
- ۵-۲۱ گرم کردن مجدد مواد غذایی ..... ۴۰
- ۶-۲۱ نگهداری مواد غذایی در دمای سرد و انجماد ..... ۴۰
- ماده ۲۲: خارج کردن مواد غذایی از حالت انجماد ..... ۴۳
- ماده ۲۳: ارائه مواد غذایی در میزسلف سرویس ..... ۴۳

## فصل چهارم: بهداشت ابزار و تجهیزات

- ماده ۲۴: بهداشت یخچال، فریزر و سردخانه ..... ۴۶
- ماده ۲۵: بهداشت ظروف و تجهیزات ..... ۴۷
- ماده ۲۶: بهداشت ظروف یکبار مصرف ..... ۴۹
- ماده ۲۷: بهداشت تخته برش ..... ۴۹
- ماده ۲۸: بهداشت ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و میزهای کار ..... ۵۰
- ماده ۲۹: بهداشت سینک دستشویی و ظرفشویی ..... ۵۰
- ماده ۳۰: حمل و نقل مواد غذایی ..... ۵۱
- ۱-۳۰ حمل و نقل مواد غذایی در داخل مراکز ..... ۵۱
- ۲-۳۰ حمل و نقل مواد غذایی در خارج از مراکز ..... ۵۱

- ۳۰-۳ حمل مواد غذایی با استفاده از خودروی مخصوص حمل مواد غذایی ..... ۵۲
- ماده ۳۱: شستشو و گندزدایی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات مواد غذایی ..... ۵۴
- ۳۱-۱ ایمنی کاربرد مواد گندزدا ..... ۵۴
- ۳۱-۲ دستورعمل شستشوی سطوح، ظروف، ابزار و تجهیزات ..... ۵۴
- ۳۱-۳ گندزدایی ظروف و تجهیزات مواد غذایی ..... ۵۵
- ۳۱-۴ ظروف، تجهیزات و سطوح مرتبط با مواد غذایی ..... ۵۶
- ماده ۳۲: بهداشت موسسات کرایه ظروف مواد غذایی ..... ۵۷
- ماده ۳۳: جعبه کمک‌های اولیه ..... ۵۷
- ماده ۳۴: خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی ..... ۵۸

## فصل پنجم: بهداشت ساختمان

- ماده ۳۵: نقشه ساختمان ..... ۶۰
- ماده ۳۶: بهداشت آب ..... ۶۰
- ماده ۳۷: بهداشت مخازن، متعلقات و تاسیسات آب ..... ۶۰
- ماده ۳۸: فاضلاب ..... ۶۱
- ماده ۳۹: مشخصات ساختمانی مراکز ..... ۶۲
- ۳۹-۱ مشخصات دیوار محل طبخ مواد غذایی ..... ۶۲
- ۳۹-۲ مشخصات دیوار محل فرآوری و بسته‌بندی مواد غذایی ..... ۶۲
- ۳۹-۳ مشخصات دیوار محل عرضه محصولات خام دامی ..... ۶۳
- ۳۹-۴ مشخصات دیوار سالن پذیرایی ..... ۶۳
- ۳۹-۵ مشخصات دیوار مراکز عرضه مواد غذایی ..... ۶۳
- ۳۹-۶ مشخصات دیوار انبار مواد غذایی ..... ۶۴
- ۳۹-۷ مشخصات دیوار سردخانه مواد غذایی ..... ۶۴
- ۳۹-۸ مشخصات کف محل طبخ مواد غذایی ..... ۶۴
- ۳۹-۹ مشخصات کف محل فرآوری مواد غذایی ..... ۶۴
- ۳۹-۱۰ مشخصات کف محل عرضه محصولات خام دامی ..... ۶۵
- ۳۹-۱۱ مشخصات کف سالن پذیرایی ..... ۶۵
- ۳۹-۱۲ مشخصات کف انبار مواد غذایی ..... ۶۵
- ۳۹-۱۳ مشخصات کف سردخانه مواد غذایی ..... ۶۶

۶۶	.....	۱۴-۳۹	مشخصات کف مراکز عرضه مواد غذایی
۶۶	.....	۱۵-۳۹	مشخصات سقف محل طبخ مواد غذایی
۶۷	.....	۱۶-۳۹	مشخصات سقف محل فرآوری مواد غذایی
۶۷	.....	۱۷-۳۹	مشخصات سقف محل عرضه محصولات خام دامی
۶۸	.....	۱۸-۳۹	مشخصات سقف سالن پذیرایی
۶۸	.....	۱۹-۳۹	مشخصات سقف انبار مواد غذایی
۶۸	.....	۲۰-۳۹	مشخصات سقف سردخانه مواد غذایی
۶۸	.....	۲۱-۳۹	مشخصات سقف مراکز عرضه مواد غذایی
۶۹	.....	۴۰	ماده: رستوران در فضای باز
۶۹	.....	۴۱	ماده: تهویه
۷۰	.....	۴۲	ماده: دما و رطوبت
۷۰	.....	۴۳	ماده: شدت روشنایی
۷۱	.....	۴۴	ماده: صدا
۷۱	.....	۴۵	ماده: مشخصات در و پنجره مراکز
۷۱	.....	۴۶	ماده: سرویس‌های بهداشتی
۷۲	.....	۴۷	ماده: پسماند
۷۳	.....	۴۸	ماده: کنترل حشرات و جوندگان
۷۴	.....	۴۹	ماده: ایمنی
۷۵	.....	۵۰	ماده: تلفن رسیدگی به شکایات
۷۵	.....	۵۱	ماده: اطلاع‌رسانی آخرین وضعیت بهداشتی رستوران
۷۶	.....	۵۲	ماده: کاربرد سیستم HACCP در مواد غذایی
۷۷	.....	۵۳	ماده: نمونه‌برداری از مواد خوردنی و آشامیدنی توسط بازرس
۷۸	.....	۵۴	ماده: بازرسی از مراکز
۷۸	.....	۱-۵۴	تجهیزات همراه بازرس با توجه به نوع بازرسی
۷۹	.....	۲-۵۴	تعهدات بازرس در هنگام بازرسی

## تقدیم به

### انسانهایی که

#### به فردایی بهتر

می اندیشند.

#### مقدمه ناشر

سپاس بیکران پروردگار را که به انسان قدرت اندیشیدن بخشید، قدرتی که در مقایسه با سایر موجودات باعث شده است که انسان هرگز به امکانات محدود خود اکتفا نکند. مکاتب الهی، انسان را موجودی کمال طلب و پویا می‌داند که جهت‌گیری او به سوی خالقش می‌باشد. از جمله راه‌های تقرب به خداوند علم است، علمی که زیبایی عقل است. علمی که در دریای بیکران آن هر ذره نشانی از آفریدگار است و هر چه علم انسان افزون گردد، تقریبش بیشتر می‌شود. از این روست که به علم‌اندوزی و دانش‌آموزی توجهی بی‌نظیر مبذول گردیده است. اما علم‌آموزی به ابزاری نیاز دارد که مهمترین آن کتاب است و انتشار نتیجه مطالعات پژوهشگران و اندیشمندان پاسخگوی این نیاز خواهد بود.

جهت تحقق این امر و گام برداشتن در جهت ارتقای پایه‌های علم و دانش و رشد و شکوفایی استعدادها انتشار کتاب را یکی از اهداف خود قرار داده و انتظار داریم با حمایت‌های معنوی هموطنان گرامی بتوانیم گام‌های مؤثر و ارزشمندی را برداریم. گرچه تلاش خواهد شد در حد دانش و تجربه اندکمان کارهایی بدون اشکال تقدیم حضورتان گردد، ولی اذعان داریم که راهنمایی‌های شما عزیزان می‌تواند ما را در ارتقای کیفی کتاب راهگشا باشد لذا همیشه منتظر پیشنهادات و راهنمایی‌های شما خواهیم بود.

در پایان از همه عزیزانی که در مراحل مختلف تهیه، تدوین و چاپ کتاب از همفکری و همکاری آن‌ها برخوردار بوده‌ام به‌خصوص خانم مهندس مریم یار احمدی و آقای مهندس محسن فرهادی (نویسندگان) و مهندس علی محمد خانی (مدیر فروش) سپاسگزاری نموده و موفقیت روزافزونشان را آرزومندم.

مهدی خانی

مدیر مسئول انتشارات آوای قلم

## مقدمه:

در راستای اجرای ماده ۱۳ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ابلاغ شده مورخ ۹۲/۳/۱۸ 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 می‌گردد. معاونت‌های بهداشتی دانشگاه‌ها و دانشکده‌های علوم پزشکی موظفند در زمینه نظارت بر بهداشت مراکز مذکور و تکمیل چک لیست‌های مربوطه بر اساس این دستور عمل اقدام نمایند.