

تعریف قوانین و شرایط ساختمانی محل صنف آشپزخانه بیرون بر

در راستای اجرای ماده اجرایی ماده ۱۳ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و طبق ماده ۳۵ این آیین نامه نقشه های ساخت یا بازسازی در مراکز به منظور انطباق با موازین بهداشتی باید مطابق دستورعمل های ابلاغی توسط وزارت بهداشت به تأیید برسد.

درکلیه صنوف مورد زیر الزامی است

آب مورد استفاده باید سالم و کیفیت فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آب، مطابق استاندارد باید مورد تایید وزارت باشد. سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب باید مورد تایید وزارت باشد.

سیستم برق رسانی باید ایمن و استاندارد باشد کابل تجهیزات برقی سیار و نیز سیم های رابط سالم باشد و عایق سیم ها بدون ساییدگی، شکستگی و دوشاخه ها سالم باشد.

در صورت داشتن نیم طبقه علاوه بر بالا بر باید محل دارای پله ایمن جهت خروج اضطراری باشد .

رعایت بهداشت فردی - ابزار کار - حمل و نقل و عرضه و نگهداری مواد غذایی و سایر نکات باید مطابق با دستورالعمل اجرای ماده ۱۳ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی باشد

الف - فضای فیزیکی مورد نیاز محل صنف آشپزخانه

۱- سالن پخت

۲- سالن برای انجام فراوری و آماده سازی مواد غذایی

۳- انبار نگهداری ظروف و وسایل بسته بندی

۴- انبار نگهداری مواد غذایی اولیه

۵- سردخانه بالای صفر و زیر صفر

۶- سرویس بهداشتی و حمام جهت کارکنان به تفکیک زنانه و مردانه به همراه روشویی

۷- اتاق استراحت کارکنان به تفکیک زنانه و مردانه

ب- مشخصات پوشش دیوار محل

۱- پوشش دیوار محل طبخ باید حداقل تا ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.

۲- چنانچه ارتفاع دیوار بیش از ۲۷۰ سانتیمتر است باید تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.

۳- چنانچه محل فرآوری و آماده سازی و سالن فروش مشترک باشد باید پوشش همه محل مطابق محل فرآوری واز جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم، تمیز و قابل نظافت باشد.

۴- باید پوشش دیوار اطراف فر از جنس مصالح نسوز و سالم یا ورق استیل بهسازی شده باشد.

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

۶- دیوار محل طبخ باید حداقل ارتفاع ۲۷۰ سانتیمتر باشد .

پ- مشخصات کف محل

۱- کف محل طبخ باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، بدون درز و شکستگی و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد.

۲- کف باید دارای کف شور به تعداد مورد نیاز و مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

۳- نصب ورقه های لاستیکی در مجاور سینک ظرفشویی یا یخچال و آبسردکن جهت جلوگیری از لغزندگی بلامانع است.

۴- استفاده از فرش یا موکت و امثال آن در محل طبخ یا آشپزخانه ممنوع می باشد.

۵- پوشش کف انبار باید از جنس مقاوم، صاف، تمیز و قابل نظافت بوده و جنس آن سنگ، سرامیک یا موزائیک صاف، بدون درز و شکستگی و تمیز باشد و دارای شیب مناسب به سمت فاضلاب رو باشد.

۶- کف انبار باید دارای کف شور به تعداد مورد نیاز و مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

ج- مشخصات سقف محل

۱- سقف محل طبخ باید بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، صاف و قابل نظافت باشد.

۲- لوازم تعبیه شده در سقف (برای مثال لامپ) باید به گونه ای باشد که تجمع کثیفی، تراکم بخار آب و ریزش ذرات به حداقل برسد.

۳- در صورت وجود سقف کاذب در آشپزخانه و محل طبخ مواد غذایی باید بدون درز و شکاف، صاف، به رنگ روشن، ضد حریق، رطوبت و قابل نظافت باشد.

۴- سقف انبار باید تمیز، قابل نظافت و فاقد رطوبت باشد.

۵- در صورت وجود سقف کاذب در انبار مواد غذایی باید بدون درز و شکاف، ضد حریق، رطوبت و قابل نظافت باشد.

چ- مشخصات بهداشت ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و میزهای کار

۱- باید کلیه ویتترین، کابینت، پالت، قفسه و آبچکان و محل نگهداری ظروف قابل نظافت و تمیز باشند و فاصله کف آن ها از کف حداقل ۱۵ سانتی متر باشد.

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

۳- میز کار باید فاقد هرگونه کشو و قفسه بوده و جنس آن ضد زنگ و قابل نظافت و شستشو باشد.

ح- وضعیت فاضلاب

۱- سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب باید مورد تایید وزارت باشد.

۲- مراکز باید تمام فاضلاب تولیدی را به طریق بهداشتی (چاه جاذب، تصفیه خانه اختصاصی، تخلیه به شبکه جمع آوری فاضلاب) دفع نمایند. در هر صورت باید از برگشت فاضلاب به داخل مراکز غذایی یا به محوطه واحد اجتناب گردد.

خ- وضعیت سرویس های بهداشتی و حمام

۱- تعداد توالت و دستشویی باید متناسب با تعداد کارکنان برای زن و مرد به صورت جداگانه در نظر گرفته شود.

۲- برای هر دستگاه توالت یک دستشویی در نظر گرفته شود.

۳- توالت کارکنان باید خارج از آشپزخانه یا محل طبخ و فرآوری مواد غذایی باشد.

۴- کف سرویس بهداشتی باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزاییک صاف بوده و دارای شیب مناسب باشد.

۵- دیوار سرویس بهداشتی باید تا زیر سقف از جنس سنگ، سرامیک و کاشی باشد.

۶- سقف سرویس بهداشتی باید بدون شکاف و قابل نظافت باشد.

۷- استفاده از سقف کاذب در سرویس های بهداشتی بلامانع است.

۸- جهت جلوگیری از ورود حشرات، آلودگی و کنترل بو در ورودی توالت باید به صورت خودکار بسته گردد.

د- بهداشت سینک دستشویی و ظرفشویی

۱- 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.

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

۳- 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.

ذ- وضعیت رختکن کارکنان

اتاق استراحت، از فضای تولید، فرآوری و نگهداری، مجزا و بهداشتی باشد

س- وضعیت تهویه

۱- میزان تهویه سالن پخت حداقل ۱۵ تا ۲۵ مرتبه تغییر هوا در ساعت یا ۷/۵ لیتر در ثانیه به ازای هر نفر در نظر گرفته شود.

۲- هودهای محل پخت و پز 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.

۳- هوای خروجی هود و هواکش نباید برای مکان های مجاور ایجاد مزاحمت نماید.

۴- هنگام تهویه بخشی از هوا باید از هوای تازه بیرون جبران شود که هوای جبرانی باید حدود ۸۰ درصد هوای خروجی باشد.