

تعریف قوانین و شرایط ساختمانی محل صنف عطاری و خواروبار فروشی و سوپر مارکت و آجیل و خشکبار فروشی

در راستای اجرای ماده اجرایی ماده ۱۳ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و طبخ 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.

در کلیه صنوف مورد زیر الزامی است

آب مورد استفاده باید سالم و کیفیت فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آب، مطابق استاندارد باید مورد تأیید وزارت باشد.

سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب باید مورد تأیید 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 واحدهای ذکر شده

۱- انبار یا محل نگهداری مواد غذایی

۲ - سالن فروش

ب- مشخصات پوشش دیوار محل

۱- پوشش دیوار محل انبار یا محل نگهداری مواد غذایی و سالن فروش ، باید سالم به رنگ روشن، تمیز و قابل نظافت باشد.

۲-۴ پوشش دیوار اطراف دستشویی، حداقل از کف تا ارتفاع ۱۶۰ و عرض ۱۲۰ از جنس سنگ، کاشی و یا سایر مصالح مشابه مقاوم در برابر رطوبت، شستشو و گندزدایی 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- پوشش کف انبار یا محل نگهداری مواد غذایی 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.

ج- مشخصات سقف محل

۱- 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..

۲- سقف انبار یا محل نگهداری مواد غذایی باید تمیز، قابل نظافت و فاقد رطوبت باشد.

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

۴- سقف فروشگاه باید تمیز، قابل نظافت و فاقد رطوبت 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، کتو کمد ها و کابینت ها استفاده نمود.

۳- میز کار باید فاقد هرگونه کتو 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.

د- بهداشت سینک دستشویی

۱- سینک مخصوص برای شستشوی دست باید مجهز به آب بوده و صابون مایع و نیز حوله کاغذی یا دست خشک کن برقی برای کارکنان در نظر گرفته شود.

ذ- وضعیت رختکن کارکنان

جایگاه لباس از فضای نگهداری، مجزا و بهداشتی باشد