

## تعریف قوانین و شرایط ساختمانی محل صنف لبنیات سنتی

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.

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 بالابر 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

### \*\*\* نکات الزامی مواد خام و تولیدی

در ضمن عرضه شیر خام به مشتری ممنوع می باشد

شیر خام مصرفی یا عرضه شده باید مورد تأیید باشد و فاکتور یا تأییدیه دامپزشکی در محل موجود باشد.

- محصولات سنتی که مشمول شناسه و پروانه ساخت نمی باشند و به صورت کاملاً سنتی تهیه و عرضه

می گردند از جمله لبنیاتی که به صورت سنتی تهیه می گردد باید دارای برچسب مشخصات از جمله نام واحد

تولیدی، آدرس، تاریخ تولید، شرایط نگهداری و ترکیبات تشکیل دهنده باشد. بر روی ظروف بسته بندی لبنیات باشد

الف - فضای فیزیکی مورد نیاز محل واحدهای ذکر شده

۱- انبار یا محل نگهداری مواد غذایی

۲ - سالن فروش

۳- گرمخانه

۴- سرویس بهداشتی

۵- حمام

۶- سردخانه

۷- کارگاه تولید

۸- انبار ظروف

## ب- مشخصات پوشش دیوار محل

۱- پوشش دیوار محل تولید لبنیات و گرمخانه و سالن فرآوری امثال آن 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.

۱- پوشش دیوار سالن عرضه لبنیات، قابل نظافت باشد و همچنین تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

۳- پوشش دیوار انبار مواد غذایی از کف تا زیر سقف از جنس مصالح مقاوم (نظیر سنگ، کاشی باشد و همچنین تمیز، بدون رطوبت و نم باشد.

۴- دیوار سردخانه باید از مصالح صاف، قابل نظافت، ضد زنگ و خوردگی، مقاوم در برابر سرما، بدون درز و شکاف و تمیز باشد.

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

## پ- مشخصات کف محل

۱- کف محل تولید لبنیات و گرمخانه و سالن فرآوری 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.

۳- کف انبار ظروف پوشش کف انبار باید از جنس مقاوم، صاف، تمیز و قابل نظافت باشد.

۴- پوشش کف مراکز عرضه لبنیات باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل نظافت باشد.

۵- کف سرویس بهداشتی باید از جنس سنگ، سرامیک یا موزاییک صاف بوده و دارای شیب مناسب 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 و محل تولید لبنیات و گرمخانه و سالن فرآوری 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.

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

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

### ج- 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، کشتو کمد ها و کابینت ها استفاده نمود.

۳- میز کار باید فاقد هرگونه کشتو 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.

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

## ذ- وضعیت رختکن کارکنان

جایگاه لباس از فضای نگهداری، مجزا و بهداشتی باشد

## س- بهداشت ظروف یکبار مصرف

۱- ظروف و وسایل یکبار مصرف باید سالم، تمیز و دارای پروانه ساخت یا ورود برای استفاده در صنایع غذایی باشد.

۲- ظروف باید دارای شماره پروانه ساخت یا ورود باشند و متناسب با نوع پروانه برای مواد غذایی سرد یا گرم مورد استفاده قرار گیرند.

۳- ظروف با جنس انواع پلی استایرن (ظروف یکبار مصرف پلاستیکی) نبایستی برای بسته بندی آن دسته از مواد غذایی (خوردنی و آشامیدنی) که در زمان پر شدن، نگهداری یا مصرف دمای بالاتر از ۶۵ درجه سلسیوس دارند استفاده شوند.

۴-۶- ظروف یکبار مصرف باید عاری از رگه، سوراخ ریز، ذرات یا اجسام خارجی، خراش، پارگی، جمع شدگی لبه های تیز، بو و حباب باشد.

۲- ظروف یکبار مصرف باید در داخل کیسه های پلاستیکی تمیز و مستحکم و در بسته نگهداری گردد.

۳- ظروف یکبار مصرف باید دور از نور مستقیم خورشید نگهداری گردد.