



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

دستور عمل اجرایی

صدور کواهی صلاحیت و پروانه بهداشتی کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی

شماره دستور عمل ۱۸۰۳۹۲۰۵

دستور عمل اجرایی صدور گواهی صلاحیت و پروانه بهداشتی کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی

مقدمه:

در راستای اجرای مواد ۴۴ و ۴۵ آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ قانون اصلاح قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که توسط مقام محترم وزارت برای اجرا ابلاغ گردیده است، دستور عمل اجرایی صدور گواهی صلاحیت و پروانه بهداشتی کیوسک های ثابت عرضه مواد غذایی، توسط این معاونت ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه صدور گواهی صلاحیت، پروانه بهداشتی و نظارت بر فعالیت این واحدها بر اساس این دستور عمل اقدام نمایند.

ماده ۱: تعاریف

در این دستور عمل اصطلاحات ذیل در معانی مربوطه به کار می روند:

۱-۱- کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی: مجموعه وسایل و تجهیزات لازم برای ارائه خدمات عرضه مواد غذایی یا

نوشیدنی است که در یک مکان مشخص نصب شده و در این دستور عمل به اختصار کیوسک ثابت نامیده می شود.

۲-۱- مواد غذایی بالقوه خطرناک (کنترل زمان/ دما برای حفظ ایمنی مواد غذایی): مواد غذایی که برای حفظ

ایمنی و جلوگیری از رشد میکروارگانیسم ها و تولید سم ناشی از آن ها نیاز به کنترل زمان و دما دارند. این مواد مشتمل است بر موادی که در تمام و یا بخشی از آن شیر یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی، و یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر که قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا و یا مولد سم باشند وجود دارد. غذاهایی که pH آن ۴/۶ یا پایین تر و دارای فعالیت آب ۰/۸۵ یا کمتر هستند مشمول این دسته از مواد غذایی نمی شوند.

۳-۱- مواد غذایی بالقوه غیر خطرناک: مواد غذایی در شکل یا حالتی که منجر به رشد میکروارگانیسم های بیماریزا و تولید

کننده سم نشود.

یک یا هر دو عامل زیر نیز مشخصه این دسته از مواد غذایی است:

• فعالیت آب ۰/۸۵ یا کمتر، یا

• pH ۴/۶ یا کمتر.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادره از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	یک از هفت	آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

شماره
 تاریخ
 پویش

- ۴-۱- وزارت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه.
- ۵-۱- پروانه بهداشتی: گواهی است که مطابق آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی توسط وزارت برای مدت معین صادر می شود.
- ۶-۱- بازرسی: به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین، مقررات و الزامات بهداشتی ناشی از آنها می باشد.
- ۷-۱- درخواست شخصی: به درخواست کتبی گفته می شود که فرد متقاضی برای دریافت پروانه بهداشتی کیوسک ثابت به وزارت تسلیم می نماید.

ماده ۲: فرایند صدور گواهی صلاحیت و پروانه بهداشتی از وزارت

- ۱-۱-۲- ارائه مدارک مورد نیاز ذیل:
- ۱-۱-۲-۱- استعلام یا درخواست شخصی متقاضی
- ۲-۱-۲-۱- کارت بهداشت معتبر برای شاغلین در کیوسک ثابت
- ۳-۱-۲-۱- گواهینامه معتبر از آموزشگاه های بهداشت اصناف دارای مجوز
- ۴-۱-۲-۱- ارائه برنامه کنترل بهداشتی بر اساس سیستم HACCP
- ۵-۱-۲-۱- پرداخت تعرفه قانونی بر اساس تعرفه های موضوع ماده ۲۴ قانون تنظیم بخشی از مقررات مالی دولت (بند ۲ جدول (ز) صدور و تمدید کارتهای بهداشتی از مجموعه راهنمای تعرفه های خدمات تشخیصی و درمانی در بخش های دولتی و خصوصی) و ارائه رسید آن
- ۶-۱-۲-۱- تاییدیه از شهرداری محل، پلیس راهنمایی و رانندگی در موارد درخواست های شخصی
- ۷-۱-۲-۱- تعهد نامه محضری مبنی بر عدم عرضه، نگهداری و استعمال مواد دخانی و پذیرش مسئولیت عواقب ناشی از آن
- ۸-۱-۲-۱- آدرس دقیق همراه با کروکی محل نصب کیوسک ثابت
- ۹-۱-۲-۱- منبع تامین آب
- ۱۰-۱-۲-۱- روش دفع فاضلاب
- ۲-۲- بررسی درخواست و صدور پروانه یا گواهی صلاحیت بهداشتی
- ۱-۲-۲-۱- ارائه درخواست یا استعلام توسط متقاضی به مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه
- ۲-۲-۲- بررسی استعلام یا درخواست کیوسک ثابت و ارائه نظر توسط کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان
- ۳-۲-۲- ارسال مدارک و نتیجه بازرسی به معاونت بهداشتی دانشگاه
- ۴-۲-۲- صدور پروانه بهداشتی برای مدت یک سال توسط معاونت بهداشتی دانشگاه

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	یک از هفت	آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

شماره
 تاریخ
 پست

۵-۲-۲- صدور گواهی صلاحیت بهداشتی توسط مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه

۶-۲-۲- تعهد محضری متقاضی مبنی بر آگاهی از مفاد این دستور عمل و پذیرش مسئولیت کامل آن

ماده ۳: مالک، مدیر یا متصدی کیوسک ثابت باید فقط مواد غذایی بالقوه غیر خطرناک را عرضه نماید و عرضه مواد غذایی بالقوه خطرناک به طور کلی ممنوع است.

تبصره ۱: ممنوعیت عرضه این نوع مواد غذایی شامل آن هایی که با بسته بندی مورد تایید سازمان غذا و دارو، با رعایت کامل توصیه ها و دستور عمل های مندرج بر روی بسته بندی ها، عرضه می شود نمی گردد.

تبصره ۲: فروش لبو، باقلا، شلغم، انواع ذرت، سیب زمینی آب پز، منوط به رعایت ضوابط مرتبط با بهداشت مواد غذایی و عدم استفاده از فزودنی های غیر مجاز می باشد.

ماده ۴: بازرسی بهداشتی

۴-۱- بازرسی بهداشتی از کیوسک ثابت حداقل هر سه ماه یکبار انجام می گردد. ولی در صورت وجود گزارش مبنی بر تخلف، اپیدمی بیماری های منتقله از مواد غذایی، وجود نقص بحرانی یا نظر کارشناس بهداشت محیط تعداد دفعات بازدید افزایش می یابد.

۴-۱-۱- در بازرسی موارد زیر کنترل می شود:

- بررسی و تایید مدارک شناسایی و مجوز ها
- بررسی و تایید کارت معتبر بهداشت و گواهینامه آموزشی معتبر از آموزشگاه های اصناف دارای مجوز
- سوابق مربوط به خرید و ذخیره سازی مواد غذایی
- بررسی حداقل الزامات مطابق با موارد مندرج در ماده ۵ این دستور عمل، مشخصات و ویژگی های کیوسک ثابت، دستور عمل بهره برداری و فهرست مواد غذایی عرضه شده و انطباق آن ها با شرایط مندرج در این دستور عمل

ماده ۵: حداقل الزامات کیوسک ثابت عرضه مواد غذایی

- ۵-۱- رعایت بهداشت فردی نظیر داشتن کارت بهداشت، گواهینامه دوره آموزشی، عدم استعمال دخانیات و عرضه و فروش آن، شستن صحیح دست ها، پوشیدن لباس کار تمیز، کلاه و دستکش.
- ۵-۲- رعایت بهداشت کیوسک ثابت نظیر سطوح قابل نظافت و گندزدایی، تهویه و نور مناسب، دفع بهداشتی پسماند و فاضلاب.
- ۵-۳- رعایت بهداشت ابزار و تجهیزات بر اساس دستور عمل وزارت بهداشت.
- ۵-۴- رعایت بهداشت مواد غذایی بر اساس دستور عمل وزارت بهداشت.
- ۵-۵- رعایت بهداشت مواد غذایی نظیر عرضه مواد غذایی داخلی دارای پروانه ساخت و عرضه مواد غذایی وارداتی دارای پروانه

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادره از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	یک از هفت	آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

سید

تاریخ
 تاریخ
 پیوست

واردات از سازمان غذا و دارو، نگهداری مناسب ماده غذایی با توجه به نوع آن و رعایت بهداشت فردی در هنگام عرضه مواد غذایی.

۵-۶- مالک، مدیر یا متصدی کیوسک ثابت مواد غذایی باید در همه زمان های فعالیت کیوسک ثابت، پروانه بهداشتی معتبر را همراه داشته باشد.

۵-۷- واگذاری پروانه بهداشتی به غیر ممنوع می باشد. در صورت واگذاری پروانه بهداشتی لغو می گردد. این موضوع باید در تعهد محضری مالک، مدیر یا متصدی کیوسک ثابت به روشنی ذکر شود.

۵-۸- تمام غذاهای عرضه شده در کیوسک ثابت باید داری پروانه ساخت از سازمان غذا و دارو باشد.

۵-۹- در صورتی که در کیوسک ثابت یخ عرضه می گردد باید دارای بسته بندی معتبر بوده و از مراکز مجاز تهیه گردد، در غیر این صورت کیوسک ثابت باید مجهز به دستگاه یخ ساز و یا فریزر برای تهیه یخ باشد.

۵-۱۰- در صورتی که در کیوسک ثابت از سبزیجات استفاده می گردد باید قبل از مصرف مطابق دستورعمل وزارت شستشو و سالم سازی گردد و یا از سبزیجات گندزدایی شده بسته بندی که دارای تاییدیه از وزارت است استفاده گردد.

۵-۱۱- مالک، مدیر یا متصدی کیوسک ثابت باید همواره یک نسخه از برنامه کنترل بهداشتی براساس سیستم HACCP را به همراه داشته باشند.

۵-۱۲- تمام غذاها باید درون واحد های ذخیره سازی کیوسک ثابت ذخیره شود.

۵-۱۳- عرضه مواد غذایی باید با استفاده از ظروف مورد تایید وزارت باشد.

۵-۱۴- گندزداها و مواد شوینده مورد استفاده باید دارای پروانه ساخت از وزارت و تاریخ مصرف معتبر باشند.

۵-۱۵- سطل زباله در دار به تعداد مناسب وجود داشته باشد.

۵-۱۶- جعبه کمک های اولیه در کیوسک ثابت ضروری است.

ماده ۶: مشخصات و ویژگی های کیوسک ثابت

۶-۱- همه تجهیزات کیوسک ثابت باید به شیوه ای طراحی شوند که خطرات ناشی از دستکاری مواد غذایی به حداقل برسد.

۶-۲- محل های آماده سازی مواد غذایی و ذخیره سازی آن باید با توجه به نیاز ها کافی باشد.

۶-۳- سطوح در تماس با مواد غذایی باید صاف غیر جاذب و به آسانی قابل نظافت باشد (نظیر فولاد ضد زنگ یا پلاستیک سخت).

۶-۴- محل آماده سازی مواد غذایی باید از بالا و از روبرو محافظت شود و برای جلوگیری از تجمع بخار، بو و دود به اندازه کافی تهویه مکانیکی یا طبیعی داشته باشد.

۶-۵- کف و دیوار و سقف صاف نفوذ ناپذیر و به راحتی قابل تمیز کردن باشد.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادره از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	یک از هفت	آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

پیوست

شماره.....
 تاریخ.....
 پست.....

- ۶-۶- برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان کیوسک ثابت فاقد درز و شکاف باشد.
- ۶-۷- در صورتی که از دستگاههای حشره کش استفاده می گردد این دستگاه ها در محل آماده و ذخیره سازی مواد غذایی نصب نگردیده و دستگاه حشره کش مجهز به محفظه برای جمع آوری حشرات باشد.
- ۶-۸- در صورتی که از روش شیمیایی برای مبارزه با حشرات و جوندگان استفاده می*گردد این خدمات باید از طریق شرکت های خدماتی مبارزه با حشرات و جوندگان دارای پروانه فعالیت از معاونت های بهداشتی دانشگاه ها تامین گردد.
- ۶-۹- در صورتی که در محل طبخ از تهویه طبیعی استفاده می گردد پنجره ها مجهز به توری قابل تعویض و شستشو باشد.
- ۶-۱۰- آب سرد و گرم تحت فشار باید در همه زمان ها در طول عملیات تامین شود. دمای آب گرم باید حداقل ۴۵ درجه سانتیگراد باشد.
- ۶-۱۱- منبع تامین آب آشامیدنی کیوسک ثابت باید متصل به شبکه آب شهری باشد در غیر اینصورت باید مجهز به مخزن آب آشامیدنی تحت فشار باشد.
- ۶-۱۲- مخزن آب آشامیدنی باید حداقل گنجایش ۳۶ لیتر آب را داشته باشد، شیلنگ پر کننده و اتصالات آن باید از مواد با درجه مواد غذایی ساخته شده و برای پر کردن آسان، تمیز کردن و گندزدایی طراحی شده باشد.
- ۶-۱۳- مخزن آب آشامیدنی باید قبل از استفاده شستشو شود و پس از هر بار تعمیر یا پس از اینکه به هر دلیل به مدت یک هفته مورد استفاده قرار نگیرد باید شستشو داده شود.
- ۶-۱۴- برای شستن دست و شستن ظروف باید سینک مناسب در نظر گرفته شده باشد. سینک باید در مجاورت منطقه آماده سازی غذا تعبیه شود. (برای شستشوی دست صابون مایع و حوله یکبار در نظر گرفته شود).
- ۶-۱۵- سیستم دفع فاضلاب کیوسک ثابت باید متصل به شبکه دفع فاضلاب شهری باشد در غیر اینصورت باید مجهز به مخزن دفع فاضلاب باشد.
- ۶-۱۶- مخزن فاضلاب با گنجایش حداقل ۴۵ لیتر باشد و برای تخلیه آسان، تمیز کردن و گندزدایی طراحی شده باشد. گنجایش مخزن ذخیره فاضلاب در هر حال نباید کمتر از ۱/۲۵ برابر گنجایش مخزن ذخیره آب باشد.
- ۶-۱۷- مخزن فاضلاب باید به فاضلاب رو بهداشتی یا سایر روش های مورد تایید وزارت تخلیه و به طور منظم شستشو و گندزدایی شود.
- ۶-۱۸- تجهیزات لازم برای گرم نگه داشتن غذاهای بسته بندی شده در دمای حداقل ۶۳ درجه سانتیگراد وجود داشته باشد.
- ۶-۱۹- برای مواد غذایی، متناسب با نوع آن یخچال در نظر گرفته شود. یخچال باید مواد غذایی را در ۴ درجه سانتیگراد یا پایین تر حفظ نماید و به یک دماسنج مجهز باشد.
- ۶-۲۰- تمام اجزاء سیستم باید مطابق با استانداردهای ملی ساخته شوند و لوله کشی، برق کشی، لوازم گاز فشرده باید مطابق استانداردهای ایمنی باشد.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادره از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	یک از هفت	آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

شماره
 تاریخ
 پست

۶-۲۱- استعمال دخانیات، نگهداری و عرضه آن در کیوسک ثابت اکیدا ممنوع است و در صورت اقدام به آن، طبق قوانین و مقررات اقدام و پروانه بهداشتی نیز لغو خواهد شد. پذیرش مسئولیت رعایت این ماده و لغو پروانه بهداشتی باید در تعهد محضری به روشنی قید گردد.

ماده ۷: برچسب تلفن مرکز رسیدگی به شکایات وزارت باید در سمت عرضه مواد غذایی نصب شود. این برچسب ها باید همواره بطور واضح از فاصله ۱۰ متری قابل رویت و خواندن باشند.

دانشگاه علوم پزشکی ...
 معاونت بهداشتی
 شهروندان گرامی می توانند در صورت وجود هرگونه شکایت از کیفیت بهداشتی
 این کیوسک در تمام ساعات شبانه روز با شماره تلفن ۱۶۹۰ تماس حاصل نمایند

این دستور عمل مشتمل بر ۷ ماده و ۲ تبصره بوده و از تاریخ ابلاغ، لازم الاجرا می باشد.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادره از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	یک از هفت	آدرس وب سایت http://markazsalamat.behdasht.gov.ir