



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

دستور عمل اجرایی

صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی

شماره دستور عمل ۱۸۰۳۹۲۰۱

دستور عمل اجرایی صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی

مقدمه:

در راستای اجرای مواد ۴۳ و ۴۴ آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ قانون اصلاح قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که در تاریخ ۹۲/۳/۱۸ توسط مقام محترم وزارت برای اجرا ابلاغ گردیده است، بدینوسیله دستور عمل اجرایی صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی، توسط این معاونت ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی و نظارت بر فعالیت این واحدها بر اساس این دستور عمل اقدام نمایند.

فصل اول: تعاریف

واحد سیار عرضه مواد غذایی: مجموعه وسایل و تجهیزات لازم برای ارائه خدمات عرضه مواد غذایی که بر روی خودرو نصب شده و به آسانی قابل جابجایی است و در این دستور عمل به اختصار واحد سیار نامیده می شود.

مواد غذایی بالقوه خطرناک: هر غذایی که در تمام و یا در بخشی از آن شیر و یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی، و یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر، قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا و یا مولد سم باشند مواد غذایی بالقوه خطرناک نامیده می شود. 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.

مواد غذایی بالقوه غیرخطرناک: مواد غذایی در شکل یا حالتی که منجر به رشد میکرو ارگانیسم 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.

واحد پشتیبان: محلی است که اجازه بهره برداری از آن حداقل به مدت یک سال به موجب قوانین و مقررات کشور به مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار واگذار شده باشد و دارای تسهیلات زیر باشد:

- اتصال به شبکه آبرسانی مورد تایید وزارت
- اتصال به سیستم دفع فاضلاب مورد تایید وزارت

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	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 هشت	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir



- سردخانه یا یخچال و فریزر با ظرفیت و ویژگی های مناسب و متناسب با حجم فعالیت
- انبار با ظرفیت و ویژگی های مناسب و متناسب با حجم فعالیت
- اتصال به شبکه برق سراسری و داشتن برق اضطراری

وزارت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه

پروانه بهداشتی: 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.

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 آن ها می باشد.

فصل دوم: فرایند صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی از وزارت

ماده ۱: مدارک مورد نیاز

- ۱- ارائه استعلام یا درخواست کتبی متقاضی
- ۲- مدارک مرتبط با معرفی واحد پشتیبان منضم به تعهد نامه محضری
- ۳- ارائه کارت بهداشت معتبر برای شاغلین در واحد عرضه سیار و واحد پشتیبان
- ۴- ارائه گواهی نامه معتبر از آموزشگاه های بهداشت اصناف دارای مجوز
- ۵- ارائه برنامه کنترل بهداشتی بر اساس سیستم HACCP
- ۶- ارائه برنامه عرضه مواد غذایی به صورت کتبی
- ۷- ارائه برنامه خود کنترلی و خوداظهاری بهداشتی
- ۸- پرداخت تعرفه قانونی و ارائه رسید آن
- ۹- تاییدیه از شهرداری محل، پلیس راهنمایی و رانندگی در موارد درخواست های شخصی
- ۱۰- ارائه تعهد نامه محضری مبنی بر عدم عرضه، نگهداری و استعمال مواد دخانی

ماده ۲: بررسی درخواست و صدور پروانه یا صلاحیت بهداشتی

- ۱- ارائه درخواست و یا استعلام توسط متقاضی به مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه
- ۲- بررسی استعلام یا درخواست واحد سیار و ارائه نظر توسط کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان
- ۳- ارسال مدارک و نتیجه بازرسی به معاونت بهداشتی دانشگاه

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	دو از هشت	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir



۴- انعکاس نتایج بررسی و صدور پروانه بهداشتی به مدت یک سال توسط معاونت بهداشتی دانشگاه

۵- انعکاس نتایج بررسی و صدور صلاحیت بهداشتی توسط مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه

ماده ۳: ماده غذایی قابل عرضه

مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید به طور دقیق مشخص کند که چه مواد غذایی را توسط واحد سیار عرضه خواهد کرد و این مواد چگونه تهیه می شوند. آماده سازی و عرضه بعضی از مواد غذایی توسط واحدهای سیار مجاز و بعضی دیگر غیر مجاز است. بنابراین متقاضی باید طرح خود را در این زمینه تهیه و به معاونت بهداشتی دانشگاه مربوطه ارائه نماید.

ماده ۴: رعایت بهداشت مواد غذایی نظیر عرضه مواد غذایی داخلی دارای پروانه ساخت و عرضه مواد غذایی وارداتی دارای پروانه واردات از سازمان غذا و دارو، نگهداری مناسب ماده غذایی با توجه به نوع آن و رعایت بهداشت فردی در هنگام عرضه مواد غذایی الزامی است.

ماده ۵: ارسال نامه معرفی واحد پشتیبان به وزارت

مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید دسترسی به واحد پشتیبان را با ارائه تعهد محضری واحد پشتیبان مورد تایید وزارت تضمین کند. واحد پشتیبان باید توانایی پشتیبانی از عملیات واحد سیار را با توجه به عرضه مواد غذایی مورد تقاضا داشته باشد.

ماده ۶: بازرسی بهداشتی از واحد سیار به صورت ماهانه انجام می شود.

ماده ۷: مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید در زمان تعیین شده که توسط وزارت اعلام می گردد در محل بازرسی حاضر شود. نسخه ای از کارت کنترل و بازرسی در اختیار واحد سیار قرار می گیرد.

ماده ۸: مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار موظف است تا قبل از انقضای مدت اعتبار یک ماهه بازرسی با مراجعه به محل های تعیین شده تحت بازرسی مجدد قرار گیرد.

ماده ۹: ادامه فعالیت واحد سیار منوط به ارائه نتیجه بازرسی ماهانه و پروانه بهداشتی خواهد بود.

ماده ۱۰: وزارت می تواند علاوه بر بازدیدهای ماهانه از واحد سیار و پشتیبان در هر زمان بازرسی نماید.

ماده ۱۱: 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
- مدارک دال بر تداوم خدمات واحد پشتیبانی (یک کپی از مجوز واحد پشتیبان و گزارش آخرین بازرسی از واحد پشتیبان مورد نیاز است)

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	سه از هشت	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

هنگامی که شرایط فوق تایید شد بازرسی در کارت کنترل و بازرسی، نتایج را درج خواهد نمود.

- بررسی حداقل الزامات مطابق با موارد مندرج در فصل سوم این دستور عمل، مشخصات و ویژگی های واحد سیار، شرایط عملیاتی، دستور عمل بهره برداری و فهرست مواد غذایی عرضه شده و انطباق آن ها با شرایط این دستور عمل

فصل سوم: حداقل الزامات واحد های سیار عرضه مواد غذایی

ماده ۱۲: رعایت بهداشت فردی نظیر داشتن کارت بهداشت، گواهینامه دوره آموزشی، عدم استعمال دخانیات و فروش آن، شستن صحیح دست ها، پوشیدن لباس کار تمیز، کلاه و دستکش

ماده ۱۳: بهداشت واحد سیار و پشتیبان نظیر سطوح قابل نظافت و گندزدایی، تهویه و نور مناسب، دفع بهداشتی پسماند و فاضلاب

ماده ۱۴: بهداشت ابزار و تجهیزات

ماده ۱۵: بهداشت مواد غذایی

فصل چهارم: مشخصات و ویژگی های واحد سیار

ماده ۱۶: محل راننده و مسافر خودرو باید به صورت فیزیکی از محل آماده سازی مواد غذایی و محل های ذخیره سازی مواد غذایی جدا باشد.

همه تجهیزات واحد سیار باید به شیوه ای طراحی شوند که خطرات ناشی از دستکاری مواد غذایی به حداقل برسد.

ماده ۱۷: محل های آماده سازی مواد غذایی و ذخیره سازی آن باید با توجه به نیاز های عملیاتی کافی باشد.

ماده ۱۸: سطوح در تماس با مواد غذایی باید صاف باشد، سطوح غیر جاذب و به آسانی قابل شستشو مطلوب است. نظیر فولاد ضد زنگ یا پلاستیک سخت

ماده ۱۹: 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.

ماده ۲۰: 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.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	چهار از هشت	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۲۱: 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 گندردایی طراحی شده باشد.

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، شستشو داده شود.

ماده ۲۲: باید برای شستن دست و شستن ظروف سینک مناسب در نظر گرفته شده باشد. سینک باید در مجاورت منطقه آماده سازی غذا تعبیه شود.

ماده ۲۳: یک مخزن ذخیره فاضلاب با گنجایش حداقل ۴۵ لیتر باید وجود داشته 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.

تبصره: مخزن فاضلاب باید به فاضلاب رو بهداشتی یا سایر روش های مورد تایید وزارت تخلیه و به طور منظم شستشو و گند زدایی شود. **ماده ۲۴:** تجهیزات لازم برای گرم نگه داشتن غذاهای بسته بندی شده در دمای حد اقل ۶۰ درجه سانتیگراد وجود داشته باشد.

ماده ۲۵: باید برای همه 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.

تبصره: تمام اجزاء سیستم باید مطابق با استانداردهای ملی ساخته شوند و لوله کشی، برق کشی، لوازم گاز فشرده باید مطابق استانداردهای ایمنی باشد.

ماده ۲۶: استعمال دخانیات، نگهداری و عرضه آن در این واحدها اکیدا ممنوع است و در صورت اقدام به آن، طبق قوانین و مقررات اقدام و پروانه بهداشتی نیز لغو خواهد شد.

فصل پنجم: شرایط عملیاتی

ماده ۲۷: مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار مواد غذایی باید در همه زمان های فعالیت واحد سیار، پروانه بهداشتی معتبر را همراه داشته باشد.

تبصره: واگذاری پروانه بهداشتی به غیر ممنوع می باشد و در صورت انجام آن پروانه بهداشتی لغو می گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	پنج از هشت	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ماده ۲۸:** تمام غذاهای عرضه شده در واحد سیار باید داری مجوز از سازمان غذا و دارو باشد.
- تبصره:** عرضه غذاهای آماده شده در خانه یا هر مکان دیگر ممنوع است و عرضه آن در واحد سیار باعث لغو پروانه بهداشتی واحد سیار خواهد شد.
- ماده ۲۹:** مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید همواره یک نسخه از طرح ایمنی مواد غذایی و بهداشت همراه داشته باشند.
- ماده ۳۰:** تمام غذاها باید درون واحد های ذخیره سازی وسیله سیار ذخیره شود.
- ماده ۳۱:** دماسنج مناسب باید برای اندازه گیری دمای داخلی مواد غذایی وجود داشته باشد.
- ماده ۳۲:** عرضه مواد غذایی باید با استفاده از لوازم یکبار مصرف مورد تایید وزارت باشد.
- ماده ۳۳:** سینک شستشوی دست با صابون مایع و حوله یکبار مصرف باید در واحد سیار وجود داشته باشد.
- ماده ۳۴:** گندزدهای مورد تایید باید برای سطوح تماس با مواد غذایی مطابق با اصول بهداشتی استفاده شود.
- ماده ۳۵:** سطل زباله در دار باید به تعداد مناسب وجود داشته باشد.

فصل ششم: دستور عمل بهره برداری

- ماده ۳۶:** باید دستور عمل بهره برداری از واحد سیار و دستور عمل نگهداری پیشگیرانه تهیه و همواره در دسترس بهره بردار باشد و اقدامات انجام شده وفق آن ثبت و نگهداری و در زمان درخواست بازرسی ارائه شود.
- ماده ۳۷:** وجود کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه در واحد سیار ضروری است.
- ماده ۳۸:** تهیه و عرضه غذاهای بالقوه خطرناک توسط واحد سیار اکیدا ممنوع است و اقدام به این عمل موجب لغو پروانه بهداشتی و اقدامات قانونی خواهد شد.
- تبصره:** ممنوعیت عرضه این نوع مواد غذایی شامل آن هایی که با بسته بندی مورد تایید سازمان غذا و دارو عرضه می شود نمی گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	شش از هشت	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۳۹: برچسب تلفن مرکز رسیدگی به شکایات وزارت باید در سمت در عرضه مواد غذایی و عقب خودرو نصب شود. این برچسب ها باید همواره در هر شرایطی بطور واضح از فاصله ۱۰ متری قابل رویت و خواندن باشند.

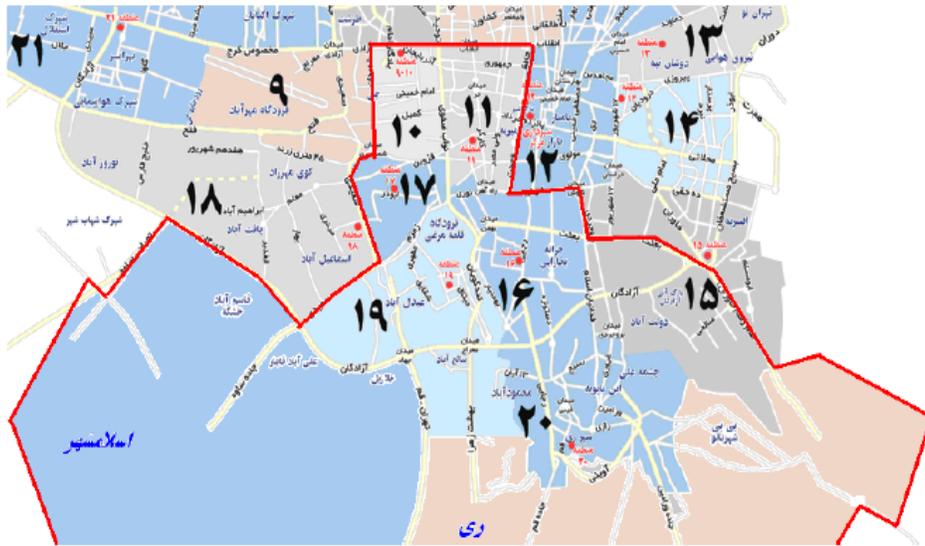
دانشگاه علوم پزشکی مازندران
معاونت بهداشتی
شهروندان گرامی می توانند در صورت وجود هرگونه
شکایت از کیفیت بهداشتی این واحد سیار در تمام ساعات
شبانه روز با شماره تلفن ۱۴۹۰ تماس حاصل نمایند

ماده ۴۰: منطقه جغرافیایی فعالیت واحد سیار باید بطور کامل روی نقشه مشخص و تعیین گردد و بر روی طرف داخلی در سمت راست واحد سیار نصب گردد.

تبصره ۱: فعالیت در تمام منطقه جغرافیایی تحت پوشش دانشگاه برای دارندگان پروانه بهداشتی با رعایت سایر مقررات و ضوابط آزاد است و نباید واحد سیاری ملزم به فعالیت در بخشی از محدوده یا از فعالیت در بخشی از آن منع شود.

تبصره ۲: فعالیت در منطقه جغرافیایی سایر دانشگاههای علوم پزشکی، با رعایت سایر قوانین و مقررات تنها با صلاحدید و اخذ پروانه بهداشتی جداگانه از دانشگاه مقصد مجاز است. نمونه ای فرضی از محدوده فعالیت یک واحد سیار که در منطقه جغرافیایی تحت پوشش دانشگاه علوم پزشکی تهران پروانه بهداشتی دریافت نموده است در نقشه ذیل آمده است:

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادره از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	هفت از هشت	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir



این دستور عمل مشتمل بر ۶ فصل، ۴۰ ماده، ۷ تبصره و ۱۵ بند می باشد و از تاریخ ابلاغ، لازم الاجرا می باشد و در صورت لزوم هر سه سال یک بار بازنگری خواهد شد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	هشت از هشت	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir