

بیان مسئله و مقدمه	
<p>بخش اول: شرایط بهداشتی و بهسازی ساختمانی – لوازم و ابزار کار در مورد شرایط دیوارها در مورد نظارت بهداشتی بر صنوف مختلف در مورد لوازم و ابزار کار</p>	
<p>بخش دوم: بهداشت ، بسته‌بندی و مشخصات مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در مورد نوشابه های گاز دار و دوغ در مورد شیر و لبنیات در مورد روغنها در مورد نمک در مورد قند های کله ای در مورد بسته بندی محصولات در اوزان بالا در مورد اجتناب از مصرف ظروف و پوشش‌های پلاستیکی در طبخ غذا ضوابط برچسب گذاری برای محصولات تولید داخل ضوابط برچسب گذاری برای محصولات وارداتی در مورد مقواهای مورد استفاده در بسته‌بندی مواد غذایی در مورد کیسه‌های پلاستیکی بازیافتی در مورد ظروف کریستال بازیافتی در مورد کارتنهای بازیافتی در مورد بسته‌بندی محصولات سوسیس، کالباس در مورد تهیه، عرضه و مصرف مواد غذایی دارای بسته بندی شناسنامه دار در مورد پاستیل در مورد مواد خوراکی بسته‌بندی شده داخل بسته‌بندیهای ثانویه حاوی جایزه در مورد مشخصات نوشیدنی ها در مورد استفاده از PVC و PS در تولید ، بسته بندی و حمل و نقل مواد غذایی در مورد ثعلب مورد استفاده در تهیه بستنی در مورد عرضه شیرموز و معجون در مورد بهداشت نانوایان در مورد مصرف جوش شیرین و نمک در نانواییها در مورد استفاده از کنگد در نان‌های سنتی در مورد کیسه های آرد در مورد سوسیس و کالباس در مورد سگهای ولگرد در مورد داروها، داروهای گیاهی در مورد دامداری و مرغداری و فرآورده های گوشتی</p>	

	<p>بخش سوم: سموم- گندزداها - مواد شیمیایی در مورد مواد شیمیایی مورد استفاده به منظور نگهداری مواد غذایی در مورد مواد شیمیایی مورد استفاده به عنوان شفاف‌ساز و تصفیه‌کننده در مورد مواد شیمیایی مورد استفاده به منظور ضد عفونی در مورد مواد شیمیایی مورد استفاده بعنوان رنگ در مورد محل فروش سموم در مورد سموم شیمیایی در مورد سموم بیولوژیک در مورد ترکیبات سرطانی/</p>
	<p>بخش چهارم: بهداشت آب و یخ، دفع بهداشتی فاضلاب در مورد کنترل کیفیت آب در مورد نتایج آزمایشات میکروبی آب در مورد نظارت بر کیفیت آب مصرفی کارخانجات یخ و نوشابه و جایگاهها و مراکز فروش یخ دستورالعمل تهیه، عرضه و فروش یخ</p>
	<p>بخش پنجم: کارت معاینه بهداشتی (کارت بهداشت)</p>
	<p>بخش ششم: آزمایشگاه در مورد همکاری با آزمایشگاه‌های همکار بهداشت دستورالعمل دریافت نمونه در آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی دستورالعمل نمونه برداری و آزمایشی‌های سنتی</p>
	<p>بخش هفتم: بیماریها و فوریت‌های سلامت نمونه‌گیری از نظر التور (بیماری وبا) دستورالعمل شرایط ایمنی و بهداشتی محل و نحوه دفن لاشه حیوانات و لگرد</p>
	<p>بخش هشتم: پسماندها - مواد زاید جامد</p>
	<p>بخش نهم: اماکن عمومی</p>
	<p>بخش دهم: بهداشت هوا در مورد آلودگی ناشی از مصرف سوخت‌های فسیلی</p>
	<p>بخش یازدهم: دخانیات</p>
	<p>بخش دوازدهم: سایر موارد</p>

بیان مسئله:

توسعه و پیشرفت روزافزون جوامع متمدن و همچنین فناوری‌ها، ابداعات، اختراعات و اکتشافات جدید علمی سبب شده است که قوانین و مقررات زندگی اجتماعی روز به روز در حال تغییر و تکامل باشند و هر قانونی که وضع می‌شود معمولاً در ابتدا کامل و بی‌عیب و نقص نیست و به زودی جهت تفسیر، تصحیح و تکامل به ماده‌ها، تبصره‌ها و بندهای اضافی مختلفی نیازمند می‌شود که گهگاه این اضافات جهت بهره‌برداری در واحدهای اجرایی بصورت نامه، بخشنامه و دستورالعمل به سازمانها و ادارات ارسال می‌گردند و سپس در سازمانها و ادارات در حجم بالا رونویسی شده به واحدهای مختلف ارسال می‌شود ولی در اکثر موارد به دلایل گوناگون موضوعات، حجم بالا، تعدد مراجعین، تعدد شرح وظایف و ... به جای مطالعه و آگاهی از مفاد این بخشنامه‌ها و دستورالعملها تنها به بایگانی کردن آنها اکتفا می‌گردد تا تنها در صورت نیاز مورد استفاده قرار گیرند هر چند که در صورت نیاز هم، به علت انباشتگی و عدم دسته‌بندی به سهولت قابل بازیابی نیستند.

لذا به نظر می‌رسد که برای آگاهی به موقع از مفاد بخشنامه‌ها و دستورالعمل‌های مختلف نیاز به تخلیص و دسته‌بندی مطالب می‌باشد تا بتوان برای اجرای به موقع آنها، برنامه‌ریزی کرد و نتایج حاصل از اجرای آنها را به صورت صحیح و به موقع به مقامات مسئول گزارش کرد و نیز از اتلاف وقت و سرمایه جلوگیری کرد.

بخش اول:

بهداشت محیط - شرایط بهسازی و بهداشتی؛ ساختمانی - لوازم و ابزار کار
مراکز تهیه، تولید و توزیع مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی - اماکن عمومی - صدور صلاحیت و عدم صلاحیت.

در مورد شرایط دیوارها:

- ✓ در مورد پوشش MDF و یا PVC برای دیوار سالن پذیرایی که از محل پخت مجزا باشد، در صورت نصب صحیح بطوری که هیچگونه خلل و خرجی نداشته باشد، صدور صلاحیت بلامانع است.^۱
- ✓ در مورد پوشش MDF برای دیوارهای ساختمان محل کسب با عنایت به قابل شستشو بودن و در صورت فشرده و ضد آب بودن نصب MDF بدون وجود هیچگونه خلل و خرجی و درز و شکاف، برای دیوارهای اماکن عمومی از قبیل آرایشگاهها و اماکن تفریحی و اطاقها در هتل و هتل و مسافرخانه و لابی هتلها و هتلها، سالنهای ورزشی و اماکن تفریحی بعد از قرنیز دیوار (حداقل ۱۰ cm) منعی ندارد ولی برای پوشش دیوار کلیه مراکز عرضه مواد غذایی و سالنهای سرو رستورانها و سلف سرویسیها و آشپزخانهها طبق قانون اصلاح ماده ۱۳ رفتار شود.^۲
- ✓ استفاده از PVC و MDF بجز در محل های طبخ و تهیه غذا و سرویسیهای بهداشتی در صورت فراهم نمودن شرایط زیر بلامانع است.
 - قابلیت شستشو داشته باشد.
 - در برابر رطوبت و گرما مقاوم باشد.
 - کاملاً صاف و به رنگ روشن باشد.
 - گرد و غبار را به خود جذب نکند (آنتی استاتیک باشد) ^۳.
- ✓ استفاده از الیاف سلولزی (رومالین، فامالین) برای پوشش دیوار و سقف اماکن عمومی و مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی مغایر با آئیننامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی می باشد. استفاده از پوشش فوق و موارد مشابه (از قبیل بلکا، حصیر، کنیتکس، یونولیت و ...) ممنوع است.^۴
- ✓ در خصوص عدم استفاده از مصالحی مانند سرامیک، کاشی و سنگ در نمای داخلی مغازههایی که در محدودههای میراث فرهنگی واقع گردیده اند - طبق آئیننامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی پوشش دیوار باید ضمن طرح و حالت سنتی از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف، بدون فرورفتگی و شکاف و قابل شستشو باشد و لذا استفاده از آجر و سفال لعابدار بلامانع است.^۵
- ✓ در جلسه مشترک مورخ ۸۸/۱۰/۹ مسئولین اداره بهداشت و هیئت مدیره اتحادیه صنف چلوکبابیها مقرر گردید در رسته آشپزخانه حداقل ۷۰ متر مربع دارای آشپزخانه با ارتفاع مناسب یا نصب هود و کولر گازی جهت کاهش دمای آشپزخانه زیر ۳۰ درجه، انبار حداقل ۱۵ متر مربع، اتاق استراحت کارگر ۸ متر مربع و حمام و توالت مجزا. ضمناً رسته جوجه سرا هم همان آشپزخانه باشد. رسته چلوخورشتی حداقل ۱۲۰ متر مربع دارای آشپزخانه، اتاق استراحت کارگر، حمام و توالت جهت کارگران و توالت و دستشویی مجزا برای آقایان و خانمها و سالن پذیرائی رسته چلوکبابی حداقل ۱۲۰ متر مربع باشد.^۶

۱ ۸۶/۳/۶ب/۲۶۱۰ مدیر کل سلامت محیط و کار

۲ ۸۵/۱۱/۲ب/۶/۱۳۵۷۴ مدیر کل سلامت محیط و کار

۳ طبق بخشنامه شماره ۸۵۸۱/۵۵۸۱ب مورخ ۸۷/۵/۲۰ مرکز سلامت محیط و کار

۴ ۸۶/۱۰/۱ب/۶/۱۳۵۷۰ رئیس مرکز سلامت محیط و کار ۸۶/۱۰/۱۸ب/۳۴/۲/۲۶۵۰۷ معاون بهداشتی

۵ ۸۶/۱۰/۲۷ب/۳۴/۲/۲۲۹۱۷ معاون بهداشتی و رئیس مرکز استان به رئیس محترم سازمان میراث فرهنگی صنایع دستی و

گردشگری استان قم

۶ طبق صورتجلسه شماره ۸۸۱۱/۲۷ب/۳۴/۲/۵۸۹۴ مورخ ۸۸/۱۱/۲۷ مرکز بهداشت

در مورد نظارت بهداشتی بر صنوف مختلف:

- ✓ نظارت بر فروش داروهای گیاهی به عهده اداره کل نظارت بر امور دارو، معاونت غذا و دارو بوده و کنترل بهداشت محیطی مراکز فوق نیز به عهده بازرسان بهداشتی محیط و طبق آئین‌نامه مقررات بهداشتی عطاریها می‌باشد.^۱
- ✓ صدور صلاحیت محل کسب مؤسسه ترمیم مو، غیر از مراکز پزشکی همانند سایر اماکن بوده از فرم چک لیست آئین‌نامه مقررات بهداشتی آرایشگاه‌ها تبعیت می‌نماید صدور مجوز فعالیت مذکور به حوزه معاونت درمان دانشگاه مرتبط بوده و لذا به آن حوزه انعکاس داده می‌شود.^۲
- ✓ بازگشت به نامه شماره ۸۶/۳۲/۶۳۸۴۷ پ مورخ ۸۶/۵/۱۸ در خصوص اعلام ضوابط و مقررات بهداشتی واحدهای سورت و بسته‌بندی سیب‌زمینی ... در حال حاضر از آئین‌نامه مقررات بهداشتی کارگاهها و کارخانجات تولید انواع مواد غذایی استفاده شود.^۳
- ✓ چنانچه سازمان محترم دامپزشکی کشور بر اساس ماده ۹۴ قانون برنامه چهارم اقدام به بازرسی و نظارت از مراکز مرتبط با رسالت سازمانی از طریق شرکتهای خصوصی ممیزی در سراسر کشور می‌نماید مزید امتنان خواهد بود. از صدور تاییدیه‌های تحت عنوان «تاییدیه بهداشتی» خودداری نموده و تاییدیه‌های خود را تحت عنوان «تاییدیه بهداشتی سازمان دامپزشکی» صادر نماید.^۴
- ✓ با توجه به اینکه تولید و عرضه برخی از محصولات غذایی و آشامیدنی الزاما مشمول اخذ پروانه‌های بهداشتی (تاسیس، بهره‌برداری و پروانه ساخت) می‌باشند. خواهشمند است دستور فرمائید در هنگام پاسخ استعلام اتحادیه‌های اصناف مربوطه، دقت لازم بعمل آید و در مواردی که متقاضی مجاز به تولید با پروانه صنفی نمی‌باشد به اتحادیه مربوطه اعلام شود و یا در صورت نیاز از این معاونت استعلام به عمل آید. به عنوان مثال واحدهای تولیدی عرقیات گیاهی و گلاب، بسته‌بندی هرگونه مواد غذایی و آشامیدنی، میسکا، تولید کیک و آرد جوانه‌ها (جوانه گندم) مشمول اخذ پروانه‌های بهداشتی می‌شود و متقاضیان مجاز به تولید و عرضه به صورت صنفی نمی‌باشند.^۵
- ✓ شکایات تلفنی و مکتوب متعددی از وضعیت غیر بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی از جمله نانواییها و مساجد به این مراکز گزارش شده است. با توجه به اهمیت فراهم آوردن شرایط بهداشت فردی و محیطی مناسب در تأمین امنیت غذایی و ارتقاء سلامت آحاد جامعه از اماکن و مراکز منطقه تحت پوشش بازرسی مداوم صورت گرفته و ضمن ارائه آموزش بهداشت به متصدیان و کارگران، با متخلفین برابر مقررات برخورد نمایند.^۶
- ✓ سوخت‌های فسیلی به ویژه استفاده از انواع زغال در پخت غذاهای متنوع از جمله کباب، فرآورده‌های گوشتی بدلیل سوختن ناقص مشکلاتی را برای فرد شاغل و همچنین محیط اطراف خواهد داشت ضمن اینکه سوخت ناقص بر روی سلامت فرآورده‌های فوق نیز بی‌تأثیر نمی‌باشد. لذا به منظور حفظ و ارتقای سلامت شاغلین در مراکز طبخ غذا و کبابی‌ها و رستورانها و مشابه آن و همچنین سلامت کنندگان و جلوگیری از آلودگی هوا و محیط محل‌های فوق حذف کامل زغال در پخت انواع کباب و جایگزینی آن با گاز طبیعی یا گاز مایع در برنامه‌های سال جاری قرار گرفته انشاء... تا پایان شش ماه اول موفقیت کامل حاصل گردد. در ضمن جلب مشارکت سازمانهای بازرگانی و اتحادیه‌های صنفی در تحقق برنامه فوق از اهمیت بالایی برخوردار است.^۷
- ✓ به منظور حفظ و ارتقای سلامت جامعه و اهمیت نقش پلیس راهور در کنترل وسایل نقلیه خواهشمند است دستور فرمایید نیروهای محترم زیر مجموعه آن فرماندهی نسبت به کنترل یخچال ماشینهای محل شیر و فرآورده‌های آن اقدام و در صورت مشاهده موارد تخلف ضمن توقف ماشین مربوطه، مراتب جهت کنترل مواد غذایی حمل شده به

۱ ۸۶/۴/۲۵ب۶/۵۲۰۸ مدیر کل سلامت و محیط کار

۲ ۸۶/۵/۲۲ب۶/۷۵۶۴ مدیر کل سلامت محیط و کار

۳ ۸۷/۷/۱۵ب۶/۸۳۵۹

۴ طبق بخشنامه شماره ۵۷۷۵۵ ب مورخ ۸۹/۳/۲۴ معاون بهداشت

۵ طبق بخشنامه شماره ۳۴/۲/۱۶۹۹ پ مورخ ۸۸/۶/۲۵ سرپرست معاونت غذا و دارو

۶ ۸۶/۱۱/۱۶ب۶/۱۴۰۷۶ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

۷ ۸۶/۱/۲۲ب۶/۷۹۹ مدیر کل سلامت محیط و کار

- نزدیکترین مرکز بهداشت اطلاع داده شود. اطلاع موضوع به سراسر کشور و دستور مشارکت فعال پرسنل آن نیرو با کارشناسان و بازرسان بهداشت محیط در این خصوص مورد انتظار می‌باشد.^۱
- ✓ به استناد تبصره ۲ ماده ۱۲ قانون نظام صنفی کلیه دستگاه‌هایی که اتحادیه برای صدور پروانه کسب از آنها استعلام می‌نماید موظفند ظرف مدت ۱۵ روز از تاریخ دریافت نامه استعلام، نظر قطعی و نهایی خود را اعلام دارند و عدم اعلام نظر در مهلت مقرر به منزله نظر مثبت تلقی می‌گردد.^۲
- ✓ مغازه‌های جگرکی بخشی از احشاء را تحت عنوان خوش گوشت بصورت کبابی عرضه می‌نمایند که لازم است جلوگیری گردد.^۳

درمورد لوازم و ابزار کار:

- ✓ استفاده از حوله و پارچه و ابر اسفنجی جهت خشک کردن ظروف باعث آلودگی ظروف و مواد غذایی خواهد شد لذا با توجه به تبصره ۳ ماده ۲۹ آئین‌نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و ماده ۶۶ قانون مذکور از این امر جلوگیری گردد.^۴
- ✓ بازگشت به نامه شماره ۶/۱۰۸۱۳ ب مورخ ۸۶/۹/۶ مدیر کل سلامت محیط و کار ...
- طبق جدیدترین داده‌های موجود در منابع علمی معتبر، پلاستیک از جمله موادی است که حین انجماد یا قرار گرفتن در معرض حرارت مستقیم، ترکیبات سرطانزا به نام Dioxins تولید می‌نماید، مراجع علمی اکیداً در خصوص ظرف‌ها و پوشش‌های پلاستیکی مانند بطری‌های آب، ظروف و درپوش‌های غذا که در فریزر یا اجاق‌های ماکروفر قرار می‌گیرند به دلیل احتمال آلودگی با این ترکیبات هشدار داده‌اند. بنابراین قرار دادن نایلکس محتوی غذا در آب در حال جوش به هیچ عنوان صحیح نمی‌باشد. (مثل قرار گرفتن مغز گوسفند در داخل نایلکس به هنگام طبخ)^۵
- ✓ استفاده از ظروف یکبار مصرف پلاستیکی ممنوع است. لازم است ظروف قابل بازیافت با منشاء گیاهی جایگزین گردد.^۶
- ✓ کلیه کارگاه‌های تولید سوهان مجاز به استفاده از ظروف و قوطی‌های پلیمری (کریستالی) از جنس پلی استایرن نمی‌باشند.^۷
- ✓ حمل و نگهداری و بسته‌بندی مواد غذایی (خشک و تر) در ظروف از جنس انواع PVC (سخت و نرم) ممنوع می‌باشد. کلیه تولیدکنندگان ظروف PVC باید نام تجاری خود و جنس ظرف را به شکل شفاف، خوانا و غیرقابل پاک شدن بر روی ظروف مشخص نمایند.^۸
- ✓ استفاده از اجسام خارجی غیرخوراکی از قبیل عروسک، زنگوله و ... جهت تزئین کیک توسط شیرینی‌پزان و قنادان با عنایت به احتمال انتقال انواع آلودگی میکروبی و صدمات ناشی از مصرف اجسام خارجی توسط کودکان ممنوع است.^۹

۱ ۱۴۵۹۱۸ ۸۷/۴/۲۴ نامه دکتر لنگرانی وزیر بهداشت به فرماندهی محترم نیروی انتظامی کشور

۲ طبق بخشنامه شماره ۴۲۴۰ مورخ ۸۸/۹/۲۱ اتحادیه صنف نانویان قم

۳ طبق بخشنامه شماره ۶/۳۸۱۴ ب مورخ ۸۷/۴/۲ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

۴ ۸۶/۱۰/۲۷ پ/۳۴/۲/۲۷۱۸۸

۵ ۸۶/۹/۱۷ پ/۲۵/۴۷/۴۰۸۱ رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور ۸۶/۱۱/۲۶ ب/۶/۱۳۸۲۳ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

۶ طبق بخشنامه شماره ۳۵۴۳۰ مورخ ۸۸/۷/۱۱ استانداری قم

۷ طبق بخشنامه مورخ ۸۸/۴/۱۵ معاون غذا و دارو

۸ طبق بخشنامه شماره ۲۵۰۴۷ مورخ ۸۶/۱۲/۲۷ معاونت غذا و دارو

۹ طبق بخشنامه شماره ۳۴/۲/۱۶۶۳ پ مورخ ۸۹/۳/۲۹

بخش دوم:

بهداشت مواد غذایی، آشامیدنی آرایشی و بهداشتی
نگهداری مواد غذایی، آشامیدنی آرایشی و بهداشتی
معرفی مواد غذایی، آشامیدنی آرایشی و بهداشتی مفید و یا مضر
نمونه‌برداری مواد غذایی

درمورد نوشابه های گاز دار و دوغ:

- ✓ با توجه به مصوبات شورای عالی سلامت در خصوص ایجاد محدودیت در مصرف نوشابه‌های گازدار و جلوگیری از توزیع و مصرف آن در سیستم‌های اداری و توصیه‌های مؤکد در مورد تولید و مصرف دوغ بدون گاز و کم‌نمک شاهد افزایش تولید و مصرف دوغ در جامعه می‌باشیم.
- نگهداری و عرضه انواع و اقسام دوغ‌های تولیدی در خارج از یخچال و حتی در پیاده‌روها و زیر آفتاب موجب تغییرات کیفی در آنها می‌شود.
- بازرسان بهداشت محیط از دوغ‌های عرضه شده در سطح جامعه با هماهنگی آزمایشگاه کنترل کیفی غذا نمونه‌برداری کنند.
- در خصوص نگهداری محصولات فوق در شرایط دمایی مناسب با توجه به روش تولید با همکاری اتحادیه‌ها و صنوف مرتبط برنامه‌ریزی‌های لازم صورت گیرد.^۱
- ✓ با توجه به موضوع بند ۳ سومین مصوبات شورای عالی سلامت مورخ ۱۳۸۴/۱۰/۱۲ در خصوص ایجاد محدودیت در مصرف نوشابه‌های گازدار و جلوگیری از مصرف آن در جامعه و جلوگیری از توزیع و مصرف آن در سیستم‌های اداری و به موازات آن توصیه‌های مؤکد در مورد تولید و مصرف دوغ بدون گاز و کم‌نمک و با عنایت به تبلیغات گسترده‌ای که در همین زمینه صورت گرفته و خوشبختانه تولید این محصول بسیار گسترده و متنوع با بسته‌بندی‌های مختلف در بازار عرضه گردیده است لیکن در خصوص دوغ‌های تولیدی (اطلاعات کافی) از نظر میزان چربی- میزان نمک مصرفی- آلودگی‌های احتمالی آنها و مطابقت با استانداردهای مصوب به صورت دقیق و به‌روز در اختیار نمی‌باشد.^۲
- ✓ تعدادی از کارخانجات تولید نوشابه گازدار برای تولید شربت نوشابه گازدار جهت postmix پروانه ساخت اخذ نموده‌اند لذا در خصوص نظارت بر مصرف شربت نوشابه گازدار دارای پروانه ساخت معتبر در دستگاه‌های مزبور اقدام مقتضی معمول شود ضمن اینکه محصول آماده مصرف صرفاً جهت مصرف در رستوران بوده و مجاز به عرضه به صورت خرده‌فروشی نمی‌باشد.^۳
- ✓ در خصوص عنوان محصولات و برچسب گذاری نوشابه‌های گازدار حاوی شیرین کننده مصنوعی اسپارتام یا آسه سولفام پتاسیم موارد ذیل را به اطلاع می‌رساند:
 - عنوان محصولات و برچسب‌ها باید بصورت نوشابه گازدار بدون قند حاوی شیرین کننده مصنوعی و نوشابه گازدار کم کالری حاوی شیرین کننده مصنوعی اصلاح گردد.
 - در برچسب نوشابه‌های گازدار بدون قند و یا کم کالری حاوی شیرین کننده مصنوعی عبارت «بیماران دیابتی با مشورت پزشک یا متخصص تغذیه مصرف نمایند» درج گردد. بدیهی است در صورت مصرف اسپارتام عبارت «بیماران مبتلا به فنیل کتونوری مجاز به مصرف نمی‌باشند» نیز قید شود.
 - در برچسب کلیه نوشابه‌های گازدار با شیرین کننده مصنوعی میزان درصد اسپارتام و یا آسه سولفام پتاسیم به همراه میزان مجاز مصرف روزانه (میلی گرم برحسب کیلوگرم وزن بدن) در قسمت ترکیبات محصول درج گردد.
 - ضمناً خاطر نشان می‌سازد این بخشنامه شامل انواع نوشابه گازدار دارای آب میوه نخواهد بود.^۴

^۱ ۸۶/۵/۱۵ معاون سلامت

^۲ ۸۶/۳/۸۵/۲۴۶۴ نامه معاون غذا و دارو به اداره کل نظارت مواد غذایی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی

^۳ ۸۷/۴/۲۵/۱/۲/۴۷۰۷ مدیرکل نظارت بر مواد غذایی آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ۸۷/۴/۲۳/ب/۶/۴۴۵۱ رئیس مرکز سلامت و محیط کار

^۴ طبق بخشنامه شماره ۸۷/۴/۲۳/د مورخ ۸۷/۴/۳ مدیرکل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

در مورد شیر و لبنیات:

- ✓ با توجه به اینکه شیر جزء مواد غذایی مشمول فرآوری و بسته‌بندی قرار دارد، از طرفی به علت بالا بودن احتمال آلودگی در شیرهای خام، عرضه این محصول به صورت فله‌ای و بدون فرآوری ممنوع می‌باشد. لذا ضمن هماهنگی با سازمان بازرگانی و جهاد کشاورزی، برنامه‌ریزی‌های لازم جهت جلوگیری از عرضه این محصول در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی (لبنیاتی) و ایستگاه‌های جمع‌آوری شیر اقدام شود. در ضمن تولیدکنندگان شیر که جهت مصارف خانگی از تولیدات خودشان استفاده می‌کنند بایستی رعایت نقطه جوش و زمان جوشیدن را بنمایند.^۱
- ✓ عرضه شیر و خامه غیرپاستوریزه ممنوع است.
- ✓ عرضه پنیر سنتی غیر پاستوریزه و فاقد مجوزهای بهداشتی مجاز نمی‌باشد و باید دارای پروانه ساخت باشد.
- ✓ واحدهای ماست‌بندی منحصراً مجاز به عرضه محصول به صورت خرده‌فروشی در محل تولید می‌باشند و در صورتی که بخواهند محصول را عرضه نمایند ملزم به اخذ پروانه‌های بهداشتی می‌باشند.
- ✓ واحدهایی که بستنی تولید و در مراکز توزیع عرضه می‌نمایند مشمول اخذ پروانه‌های بهداشتی می‌باشند و در صورتی که واحدهای بستنی سنتی محصولات را در محل تولید و به صورت خرده‌فروشی عرضه نمایند ملزم به استفاده از شیر پاستوریزه دارای پروانه ساخت می‌باشند.
- ✓ در خصوص تخلف بهداشتی در بخش حمل و نقل مواد غذایی خصوصاً فرآورده‌های لبنی طبق مواد ۷۹ الی ۸۳ قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی با قید نام را ننده و مشخصات وسیله نقلیه به مراجع قضایی معرفی نمایند.^۲
- ✓ توزیع شیر خشک اطفال فقط از طریق شرکتهای پخش دارویی مجاز و عرضه فقط از طریق داروخانه‌ها امکان پذیر می‌باشد.
- ✓ لازم است از عرضه محصولات لبنی غیرپاستوریزه از قبیل بستنی سنتی، پنیر، شیر، خامه و سرشیر (جهت پیشگیری از بیماری‌های منتقله از غذا بویژه تب مالت) جلوگیری گردد.^۳

در مورد روغن‌ها:

- ✓ روغن‌های با ترانس بالا از جمله روغن‌های جامد از سطح رستورانها، مراکز تهیه و طبخ مواد غذایی، سلف سرویس ادارات، شرکت‌ها و مؤسسات دولتی باید جمع‌آوری گردد.
- ✓ کلیه پرسنل بهداشت محیط اقدامات لازم را در سطح مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی انجام دهند و اقدام به آموزشی، تذکر و اخطارهای لازم در خصوص ممنوعیت استفاده از روغن‌های با ترانس بالا نمایند.
- ✓ کارشناس مسؤل محترم تغذیه در خصوص ممنوعیت استفاده از روغن‌های جامد و نیاز استان به روغن‌های با ترانس پایین دستور و اقدام مقتضی را به عمل آورند.^۴
- ✓ کلیه تولیدکنندگان زیرمجموعه صنف قناد و شیرینی‌پز مکلفند از روغن نباتی استاندارد برای پخت زولبیا و بامیه و مشتقات آن استفاده کنند و احراز هرگونه انحراف از مصوبه کمیسیون نظارت «تولید زولبیا و بامیه و مشتقات آن با سایر روغن‌های خوراکی» از مصادیق تخلف محسوب می‌گردد.^۵
- ✓ حداکثر زمان ماندگاری (فاصله زمانی تاریخ تولید لغایت تاریخ انقضاء) جهت انواع روغن زیتون دو سال و روغن هسته انگور یکسال می‌باشد.^۶

۱ ۱۰۳۶۰/۶/۸/۸۵ مدیر کل سلامت و محیط کار

۲ ۱۹۹۰۸/۲/۳۴/۹/۲۷/۸۴ سرپرست معاونت بهداشتی استان قم

۳ طبق بخشنامه شماره ۶/۲۸۸۹/ب مورخ ۸۷/۳/۲ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

۴ ۱۹۲۳۲/۲/۳۴/۷/۲۲ معاون بهداشتی

۵ ۸۷/۴/۱۹/۵۴۵۴ رئیس سازمان بازرگانی استان قم

۶ طبق بخشنامه شماره ۱/۲/۱۰۱۱۲۰/د مورخ ۸۷/۷/۹ مدیرکل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

در مورد نمک:

- ✓ نمک‌های غیر خوراکی لازم است در کیسه‌های طوسی رنگ و با اوزان بیش از ۲۵ کیلوگرم بسته‌بندی و عبارت نمک غیر خوراکی به وضوح و با فونت درشت بر روی آن ذکر شود.^{۱، ۲}
- ✓ نامه شماره ۵۵۵۵/۱/۲/۱۵ مورخ ۸۴/۱۰/۱۸ مدیر کل محترم نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی: پیرو کلیه سوابق و دستورالعمل‌های صادره در مورد نمک نظر به اینکه واحدهای نمک‌کوبی، سنگ نمک دریافتی را پس از آسیاب‌ی‌ده و بسته‌بندی می‌نمایند و به همین دلیل نمی‌توانند ناخالصی‌ها را حذف و نمک با خلوص بالا تولید نمایند لذا از سال ۱۳۸۱ پروانه‌های ساخت این واحدها تمدید نگردیده و ملزم به نصب خط تصفیه و یا بسته‌بندی نمک تصفیه (کریستالیزاسیون مجدد) شده‌اند لذا تولیدات آنان مورد تأیید نبوده و لازم است از فعالیت و عرضه محصول این واحدها جلوگیری و واحدهای متخلف از طریق رسانه‌های گروهی به مصرف‌کنندگان اعلام گردند.^۳
- ✓ با توجه به دستورالعمل بازنگری شده در خصوص کنترل کیفی نمک خوراکی (بیدار تصفیه شده) بازرسی بهداشت محیط در منطقه تحت پوشش، اقدامات به شرح ذیل را پیگیری فرمایند:
- شناسایی مراکز عرضه و عمده‌فروشی‌های عرضه‌کننده نمک‌های خوراکی و مقایسه با لیست واحدهای مجاز عرضه‌کننده نمک؛
- نمونه‌برداری و انتخاب نوع نمک خوراکی جهت ارسال به آزمایشگاه به طوری که در طی سال از کلیه نمک‌های موجود نمونه‌برداری شود؛
- در خصوص نمک‌های غیر مجاز و غیر تصفیه، توقیف و پیگیری لازم صورت گیرد؛
- پدسنجی از نمک مصرفی اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد غذایی بطوری که حداقل در ۲۵ درصد کل مراکز تحت پوشش در هر فصل پدسنجی انجام و نتایج در آمار ماهانه بطور دقیق و صحیح درج شود؛
- تکمیل جدول شماره ۱ و نصب در برد بهداشت محیط^۴
- ✓ اداره کل نظارت بر مواد غذایی ... برای مصارف خانوار و مراکز عمومی پروانه ساخت نمک بیدار (برای خانوار تا اوزان یک کیلوگرم و برای مصارف مراکز عمومی تا اوزان ۵ کیلوگرم) و برای مصارف صنف و صنعت پروانه ساخت نمک بدون ید صادر می‌نماید .
- ✓ پایش ید در سطح عرضه باید فقط برای نمک‌های تصفیه و نمک‌های شستشو انجام گیرد و نمونه برداری و پایش ید در نمک‌های غیر تصفیه و غیر شستشو سبب مخدوش نمودن آمار و اطلاعات غنی سازی نمک با ید خواهد گردید .
- ✓ بسته بندی محصول خیارشور با توجه به عدم امکان پاستوریزاسیون صحیح در حلب ۱۷ کیلوگرمی غیر مجاز بوده و صرفاً با حداکثر وزن ۵ کیلوگرم در قوطی فلزی با لاک مناسب موافقت به عمل می‌آید^۱ .
- ✓ واحدهای نمک کوبی مجاز به تولید و عرضه نمک غیر تصفیه و با خلوص کمتر از ۹۹/۲ درصد نمی‌باشند.
- ✓ در صورتی که واحدهای نمک کوبی بخواهند نمک غیر خوراکی تولید نمایند منحصراً مجاز می‌باشند تا نمک خوراکی را در اوزان بیش از ۲۵ کیلوگرم و در کیسه‌های رنگی (طوسی) که عبارت نمک غیر خوراکی با فونت درشت و با ثبوت چاپ کافی ذکر شده است، عرضه نمایند.
- ✓ برای نمک غیر خوراکی هیچ نیازی به افزودن ید نمی‌باشد .
- ✓ کارخانجات مواد غذایی حق استفاده از نمک غیر تصفیه و با خلوص کمتر از ۹۹/۲ درصد و فاقد پروانه ساخت و علامت کاربرد استاندارد را ندارند^۷ .
- ✓ مواد اولیه مصرفی در نمک مانند یدات و یا یدور پتاسیم و مواد ضدکلوخه باید دارای مجوز بهداشتی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند^۸ .

۱ ۵۱۰۰/۱/۲/۲۵/۸۷/۴/۲۵ مدیر کل نظارت بر ... ۶/۴۷۹۹ ب ۸۷/۵/۲ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

۲ ۶/۴۷۹۹ ب ۸۷/۵/۲ رئیس مرکز سلامت محیط و کار ۱/۲/۵۱۰۰ د ۸۷/۴/۹ مدیر کل نظارت بر ...

۳ ۶/۱۱۹۶۹ ب ۸۴/۱۱/۱۲ مدیر کل سلامت

۴ ۳۴/۲/۱۳۵۷۲ ب ۸۶/۵/۱۶ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت استان

۵ طبق بخشنامه شماره ۱۰۲۵۷/د مورخ ۸۷/۷/۱۳

۶ طبق بخشنامه شماره ۱۰۵۱۴/د مورخ ۸۷/۷/۱۶

۷ طبق بخشنامه شماره ۱۸۱۳۳/د مورخ ۸۶/۹/۱۴ مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی (طبق استاندارد ملی ایران به شماره ۲۶ سال ۸۵

۸ طبق بخشنامه شماره ۱۸۴۵۰/د مورخ ۸۶/۹/۱۹ مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

در مورد قند های کله ای:

✓ در خصوص موضوع روزنامه صدای عدالت مورخ ۳/۱۰/۸۴ (قندهای کله ای که مشخص نیست در چه مکان، توسط چه کسانی خرد و به طور فله ای به مشتریان عرضه می شود، باید از سوی مسئولان وزارت بهداشت مورد آزمایش قرار گیرد و بهداشتی یا غیربهداشتی بودن آنها به مردم اطلاع داده شود.) با عنایت به اهمیت موضوع در احتمال انتقال آلودگی ثانوی در پیروسه ریز نمودن قندهای کله ای و همچنین عرضه بصورت فله ای و روباز اقدامات لازم در جلوگیری از عرضه این گونه مواد و هدایت فروشندگان به فروش قند بسته بندی شده با مجوز از اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی استان بعمل آید.^۱

در مورد بسته بندی محصولات در اوزان بالا:

✓ در خصوص واحدهای تولیدی که اقدام به بسته بندی محصولات تولیدی خود در اوزان بالا می نمایند، صرفاً جهت ارائه به مراکز خاص نظیر هتلها، رستورانها و پادگانها و ... مجوزهای لازم از طریق اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی صادر گردیده است و عرضه آن بصورت خرده فروشی مجاز نمی باشد.^۲

در مورد اجتناب از مصرف ظروف و پوشش های پلاستیکی در طبخ غذا:

✓ بازگشت به نامه شماره ۶/۱۰۸۱۳ ب مورخ ۶/۹/۸۴ مدیر کل سلامت محیط و کار ... طبق جدیدترین داده های موجود در منابع علمی معتبر، پلاستیک از جمله موادی است که حین انجماد یا قرار گرفتن در معرض حرارت مستقیم، ترکیبات سرطانزا به نام Dioxins تولید می نماید، مراجع علمی اکیداً در خصوص ظرف ها و پوشش های پلاستیکی مانند بطری های آب، ظروف و درپوش های غذا که در فریزر یا اجاق های ماکروفر قرار می گیرند به دلیل احتمال آلودگی با این ترکیبات هشدار داده اند. بنابراین قرار دادن نایلکس محتوی غذا در آب در حال جوش به هیچ عنوان صحیح نمی باشد. (مثل قرار گرفتن مغز گوسفند در داخل نایلکس به هنگام طبخ)^۳

- ✓ ضوابط برچسب گذاری برای محصولات تولید داخل: ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- ✓ درج نام و آدرس موسسه سازنده
- ✓ قید نام محصول
- ✓ قید شماره پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی در کادر بندی با حروف درشت در محل قابل رویت.
- ✓ درج وزن یا حجم
- ✓ درج شماره سری ساخت
- ✓ درج مواد تشکیل دهنده فرآورده (بخصوص نام و میزان مواد نگهدارنده)
- ✓ درج تاریخ تولید و انقضاء در محل مناسب با زمینه روشن به نحوی که به راحتی قابل تشخیص باشد.
- ✓ شرایط نگهداری
- ✓ درج جمله ساخت ایران
- ✓ هرگونه ادعای تغذیه ای یا جدول ارزش تغذیه ای و یا ادعای خاص در خصوص مواد آرایشی و بهداشتی، محصولات تحت لیسانس شرکتهای خارجی یا مواردی از این قبیل بر روی اتیکت منوط به تایید قبلی اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی می باشد.
- ✓ توصیه های بهداشتی که از طرف اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی اعلام گردیده و بعضاً در پروانه های ساخت صادره درج گردیده است لازم الاجرا می باشد.
- ✓ از درج مطالب و تصاویر گمراه کننده فریبنده خودداری شود.

^۱ ۶/۱۱۳۷۶ ب/۶/۱۰/۸۴ مدیر کل سلامت

^۲ طبق بخشنامه شماره ۱۲/۲۶۳۳۶ د مورخ ۱۴/۱۰/۸۵

^۳ ۸۱/۴۷/۴۰۸۱ پ/۱۷/۹/۸۶ رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور ۸۲۳/۶/۱۳۸۲۶ ب/۲۶/۱۱/۸۶ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

- ضوابط برچسب گذاری برای محصولات وارداتی : ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی**
- ✓ محصولات فرایند شده فاقد GMP و برچسب فارسی مورد تایید این اداره کل نمی باشند .
 - ✓ موارد مورد نیاز در طرح فارسی نویسی شامل :
 - ✓ نوع و نام تجاری کالا
 - ✓ نام و کشور تولید کننده
 - ✓ تاریخ تولید، انقضاء و سری ساخت
 - ✓ نحوه مصرف (در صورت لزوم و با نظر کارشناس)
 - ✓ موارد منع مصرف (در صورت لزوم و با نظر کارشناس)
 - ✓ توضیحات (در صورت لزوم و با نظر کارشناس)
 - ✓ شماره پروانه واردات بهداشتی
 - ✓ نام نمایندگی (وارد کننده) و شماره تماس^۱.

در مورد مقواهای مورد استفاده در بسته بندی مواد غذایی:

- ✓ جهت حذف و جمع آوری مقواهای فاقد مجوز بهداشتی {مورد استفاده} در بسته بندی مواد غذایی به ویژه شیرینی و پیتزا با هماهنگی مجامع امور صنفی و اتحادیه های مربوطه برنامهریزی گردد^۲
- ✓ بر اساس قانون، ضوابط و مقررات، اعضای محترم صنف قناد و شیرینی پز موظفند محصولات خود را در جعبه های مقوایی دارای کد بهداشتی به مشتریان عرضه نمایند^۳.
- ✓ حذف جعبه های شیرینی و پیتزا که از مقواهای غیر بهداشتی و غیر استاندارد تهیه می شوند تا پایان نیمه اول سال ۸۷ و انعکاس گزارش پیگیری موضوع و برنامهریزی انجام شده مورد انتظار می باشد^۴.
- ✓ واحدهای مجاز تولیدی مقوا:^۵

در مورد کیسه های پلاستیکی بازیافتی:

- ✓ استفاده از کیسه های پلاستیکی بازیافتی جهت پیچیدن محصولات خوراکی و آرایشی و بهداشتی به خصوص در مشاغل از قبیل میوه فروشیها، خواربارفروشیها، لبنیاتفروشیها و ... بعلت انتقال انواع آلودگی میکروبی و شیمیایی به محصول اکیداً ممنوع می باشد^۶.
- ✓ **در مورد ظروف کریستال بازیافتی:**
- ✓ استفاده از ظروف کریستال بازیافتی جهت بسته بندی سوهان باعث آلودگی محصول می گردد {و ممنوع می باشد}^۷
- ✓ کلیه واحدهای سوهانپزی در صورت استفاده از ظروف کریستالی جهت بسته بندی محصول ملزم به تهیه ظروف کریستال دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت و درمان هستند^۸.

در مورد کارتنهای بازیافتی:

- ✓ اغلب کارگاه های سوهان پزی و فروشی جهت حمل و نقل قوطیهای سوهان از کارتن های بازیافتی تخم مرغ و ... استفاده می نمایند که از نظر بهداشتی مورد تأیید نبوده و می تواند بطور غیرمستقیم باعث آلودگی محصولات گردد^۹.

در مورد بسته بندی محصولات سوسیس، کالباس:

- ✓ تاریخ های تولید، انقضاء و سری ساخت بر روی برخی از محصولات سوسیس، کالباس، به دلیل تعریق و سائیدگی قسمت خارجی بسته بندی پاک گردیده است، لذا مقتضی است واحدهای تولیدکننده نسبت به اصلاح روشهای درج مشخصات فوق به نحو مطلوب اقدام نمایند^۱.

^۱ طبق بخشنامه شماره ۱۳۸۶/۱۲/۲۸ مورخ ۱۳۸۶/۱۲/۲۸ معاونت غذا و دارو

^۲ ۸۵/۱/۱۹ پ ۶/۱۲۳ مدیر کل سلامت

^۳ ۸۴/۱۰/۸ پ ۳۴/۲۲۶۲۷ سرپرست معاونت غذا و دارو

^۴ ۶/۵۷۰۸ پ ۸۶/۹/۱۰ مدیر کل سلامت محیط و کار

^۵ ۸۵/۱۱/۱۹ پ ۶/۱۲۳ مدیر کل سلامت

^۶ ۸۶/۱/۲۹ پ ۳۴/۲/۲۳۳۴ پ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت استان ۸۶/۹/۱۳ پ ۶/۱۳۳۱۰ ب مدیر کل سلامت و محیط کار

^۷ ۸۶/۲/۱۰ پ ۳۴/۳/۳۴۹۲ پ معاون بهداشتی و ...

^۸ ۸۶/۲/۲۵ پ ۳۴/۶۱۱۸ پ سرپرست معاونت غذا و دارو قم

^۹ ۸۷/۲/۲ پ ۳۴/۲/۲۴۳۰

در مورد تهیه، عرضه و مصرف مواد غذایی دارای بسته بندی شناسنامه دار:

- ✓ بر اساس دستورالعمل اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به شماره ۱/۴/۳۰۷۲۸/د لازم است طرح برچسب فارسی نویسی قبل از عرضه کالاها و وارداتی به مراکز فروش، توسط شرکت واردکننده بر روی هر واحد کالا الصاق گردیده باشد. لذا کالاهای وارداتی که فاقد برچسب فارسی نویسی با مشخصات (نام و نوع محصول، کشور سازنده، تاریخ تولید و انقضاء، شماره مجوز ورود و شرکت وارد کننده) باشند مورد تأیید مسئولان بهداشتی نبوده و قابلیت عرضه را ندارند.^۱
- ✓ بازرسان بهداشت محیط استفاده از تخم مرغهای بسته بندی شناسنامه دار مورد تأیید سازمان دامپزشکی و وزارت بهداشت را در بازرسیها و جلسات آموزشی برای پیشه‌وران مدنظر قرار دهند و فرهنگ استفاده از مواد غذایی بهداشتی بسته بندی شده را گسترش نمایند.^۲
- ✓ باتوجه به شماره ۸۶۲۱۳۹-۸۷/۳/۸ معاونت محترم غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ایران، تولید و بسته بندی قندکله خرد شده در کارخانجات مشمول قانون مواد خوراکی و آشامیدنی بدون اخذ مجوزهای لازم بهداشتی، مجاز نمی باشد.^۳
- ✓ با توجه به اینکه شیر جزء مواد غذایی مشمول فرآوری و بسته بندی قرار دارد، از طرفی بعلت بالا بودن احتمال آلودگی در شیرهای خام، عرضه این محصول به صورت فله‌ای و بدون فرآوری ممنوع می باشد. لذا ضمن هماهنگی با سازمان بازرگانی و جهاد کشاورزی، برنامه ریزی لازم جهت جلوگیری از عرضه این محصول در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی (لبنیاتی) و ایستگاه‌های جمع آوری شیر انجام شود. در ضمن تولیدکنندگان شیر که جهت مصارف خانگی از تولیدات خود نشان استفاده می کنند بایستی رعایت نقطه جوش و زمان جوشیدن را بنمایند.^۴

در مورد پاستیل:

- عرضه انواع پاستیل با نام کندي میکس بصورت فله به شرط تامین پاستیل از منابع ثبت شده در اداره کل محترم نظارت بر مواد غذایی و رعایت ضوابط ذیل بلامانع می باشد.^۵
- در مورد مواد خوراکی بسته بندی شده داخل بسته بندیهای ثانویه حاوی جایزه:
 - ✓ صرفاً واحدهای تولیدکننده مواد خوراکی دارای پروانه‌های بهداشتی مجاز به بسته بندی محصول دارای پروانه ساخت همان مؤسسه همراه با جایزه می باشند و تاریخ تولید و انقضای درج شده بر روی برچسب محصول غذایی با تاریخ تولید و انقضای مندرج بر روی لیبل محصول نهایی حاوی جایزه مطابقت داشته و دارای مدت اعتبار باشند. لازم به ذکر است که جایزه نبایستی در تماس با محصولات غذایی باشد.^۶
- در مورد مشخصات نوشیدنی ها:
 - ✓ درج کلمه Alcohol free و صفر درصد الکل در برچسب نوشیدنی مالت الزامی می باشد.^۷
 - در مورد استفاده از PVC و PS در تولید و بسته بندی و حمل و نقل مواد غذایی
 - ✓ حمل و نگهداری و بسته بندی مواد غذایی (خشک و تر) در ظروف از جنس انواع PVC (سخت و نرم) ممنوع می باشد.
 - ✓ در صورت استفاده از فیلم های (تک لایه یا چند لایه) PVC، نباید بسته بندی به گونه ای باشد که لایه PVC با ماده غذایی تماس مستقیم داشته باشد.
 - ✓ ورود و تولید انواع مسواک که در ساختمان آنها اعم از دسته و سر از PVC استفاده شده باشد، ممنوع می باشد.
 - ✓ کلیه تولید کنندگان ظروف PVC باید نام تجاری خود و جنس ظرف را به شکل شفاف، خوانا و غیر قابل پاک شدن بر روی ظروف مشخص نمایند.^۸
 - ✓ کلیه کارگاه های تولید سوهان مجاز به استفاده از ظروف و قوطیهای پلیمری (کریستالی) از جنس پلی استایرن نمی باشند.^۹

۱ ۱۰/۴/۸۶ ۱۲/۶۵۱۲ د مدیرکل نظارت بر مواد غذایی آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

۲ ۳۴/۳۴۷۹ پ/۸۵/۲/۶ سرپرست معاونت غذا و دارو

۳ ۶/۱۴/۲۱ ب/۸۶/۱۲/۸ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

۴ ۱/۲/۵۳۲۵ د/۸۷/۴/۱۱ مدیر کل نظارت بر مواد

۵ ۶/۱۰۳۶۰ ب/۸۵/۸/۱۵ مدیرکل سلامت محیط و کار

۶ طبقه بخشنامه ۸۳/۶۴۶۸۳ ب/۶/۶۴۶۸۳ س مورخ ۱۰/۲۹/۸۷

۷ ۸۶/۶/۲۵ د/۱/۲/۱۲۶۰۹ مدیرکل نظارت بر مواد غذایی ۸۳۳/۶/۹۸۳۳ ب/۱۴/۷/۱۴ مدیرکل سلامت و محیط کار

۸ طبق بخشنامه شماره ۷۱/۲/۳۰۷۱ د مورخ ۸۷/۳/۴ مدیرکل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

۹ طبق بخشنامه شماره ۴۷/۲۵ مورخ ۸۶/۱۲/۲۷ معاونت غذا و دارو

در مورد ثعلب مورد استفاده در تهیه بستنی

✓ استفاده از ثعلب در تهیه شیر موز غیر مجاز بوده و ثعلب مصرفی در تهیه بستنی باید دارای پروانه ساخت و یا مجوز ورود از اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باشد.^۲

در مورد عرضه شیرموز و معجون:

✓ عرضه شیرموز و معجون بصورت سنتی و دست ساز چنانچه در تهیه این محصولات از مواد اولیه بسته بندی و دارای مشخصات بهداشتی (مغزهای بسته بندی و صنعتی دارای پروانه بهداشتی و شیر پاستوریزه و ...) و همچنین میوه های سالم استفاده گردد و رعایت بهداشت فردی و محیطی و تجهیزاتی صورت پذیرد با نظارت و کنترل های بهداشتی مناسب و مستمر بلامانع می باشد.^۳

در مورد بهداشت نانوایان:

✓ با عنایت به مکاتبات مستمر و پیگیری و فعالیت بازرسی بهداشت محیط در سراسر کشور متأسفانه موضوع عدم رعایت بهداشت نانوایان در اکثر شهرها به ویژه شهرهای بزرگ و روستاها مشاهده می شود. دستور فرمائید با جدیت نسبت به نظارت مستمر و اجرای ضوابط و مقررات بر بهداشت نانوایان اقدام گردد.^۴

در مورد مصرف جوش شیرین و نمک در نانوائیها:

✓ نامه شماره ۸۴/۶/۲۲ مورخ ۱۵/۵/۸۴ مدیر کل محترم آزمایشگاه های کنترل غذا و دارو: نمونه های ارسالی به آزمایشگاه های کنترل مواد غذایی علاوه بر آزمایش وجود جوش شیرین از لحاظ میزان نمک مصرفی نیز مورد آزمایش قرار گرفته چنانچه نمک مصرفی بیش از حد مجاز باشد با متخلفین برابر مقررات برخورد گردد. در ضمن بک برگ جدول پیوست را نیز تکمیل و همه ماهه جهت جمع آوری به این مراکز ارسال نمایند.^۵

✓ واحدهای صنفی و صنعتی از جمله نانوائیها باید نمک خوراکی بدون ید با خلوص حداقل ۹۹/۲ درصد دارای پروانه ساخت معتبر و علامت کاربرد استاندارد استفاده نمایند.^۶

✓ استفاده از جوش شیرین (به هر شکل) در فرایند تولید نان ممنوع می باشد.^۷

✓ عدم مصرف جوش شیرین جزء الزامات بهداشتی است و بهداشت می تواند به دلیل عدم رعایت الزامات بهداشتی برابر مقررات برخورد نماید.^۸

در مورد استفاده از کنگد در نان های سنتی:

✓ استفاده از کنگد در نان های سنتی در صورت دارا بودن ویژگی های بهداشتی مورد نیاز و نگهداری در شرایط مطلوب بلامانع است و باید در بازدیدهای بهداشتی از نانوائیها مورد توجه قرار گیرد.^۹

در مورد کیسه های آرد:

✓ کیسه های آرد در داخل مغازه و حتماً بر روی پالت نگهداری شوند به تاریخ تولید و تاریخ انقضاء آرد توجه شود و آلك کردن آرد در هنگام تهیه خمیر انجام گیرد.^{۱۰}

در مورد سوسیس و کالباس:

✓ تاریخ های تولید، انقضاء و سری ساخت بر روی برخی از محصولات سوسیس و کالباس به دلیل تعریق و سائیدگی قسمت خارجی بسته بندی پاک گردیده است لذا مقتضی است واحدهای تولید کننده نسبت به اصلاح روشهای درج مشخصات فوق به نحو مطلوب اقدام نمایند.^{۱۱}

در مورد سگهای ولگرد:

۱ طبق بخشنامه مورخ ۸۸/۴/۱۵ معاون غذا و دارو

۲ طبق بخشنامه شماره ۸۸/۶/۱۴۴۱/پ مورخ ۸۸/۶/۱ معاونت غذا و دارو

۳ طبق بخشنامه شماره ۶/۴۳۸۷ مورخ ۸۹/۱/۱۷ معاونت بهداشت

۴ ۸۵/۳/۱۶ پ/۳/۴/۲۴۷۳۳ مورخ ۸۵/۳/۱۶ پ/۳/۴/۲۴۷۳۳ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت

۵ ۸۴/۸/۱۵ ب/۶/۷۵۰۷ مورخ ۸۴/۸/۱۵ ب/۶/۷۵۰۷ مدیر کل سلامت محیط و کار ۸۴/۹/۹ پ/۳۴/۲۸۸۵۷۳ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت

۶ طبق بخشنامه شماره ۸۶/۹/۲۷ مورخ ۸۶/۹/۲۷ مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

۷ طبق بخشنامه شماره ۸۶/۵/۲۴ مورخ ۸۶/۵/۲۴ مدیر کل سلامت محیط و کار

۸ طبق بخشنامه شماره ۸۶/۱/۳۰ مورخ ۸۶/۱/۳۰ تعزیرات آرد و نان

۹ ۸۶/۹/۱۰ ب/۶/۱۱۹۴۵ مورخ ۸۶/۹/۱۰ ب/۶/۱۱۹۴۵ مدیر کل سلامت محیط و کار ۸۶/۸/۷ د/۱/۲/۱۵۳۵۱ مدیر کل نظارت بر مواد غذایی

۱۰ ۸۶/۳/۳۰ ب/۶/۵۲۲۱ مورخ ۸۶/۳/۳۰ ب/۶/۵۲۲۱ مدیر کل سلامت محیط و کار

۱۱ ۸۶/۴/۱۰ مورخ ۸۶/۴/۱۰ د/۱/۲/۶۵۱۲ مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

✓ تصویر اظهار نظر دفتر محترم بررسی آلودگی آب و خاک سازمان حفاظت محیط زیست (در بخش سوم آمده است) مربوط به سم استریکنین و ضرورت عدم استفاده از آن به عنوان معدوم کننده سگ‌های ولگرد.^۱

در مورد داروها، داروهای گیاهی:

- ✓ نظارت بر فروش داروهای گیاهی بر عهده اداره کل نظارت بر امور داورى معاونت غذا و دارو بوده و کنترل بهداشت محیطی مراکز فوق نیز به عهده بازرسان بهداشت محیط و طبق آئین‌نامه مقررات بهداشتی عطاری‌ها می‌باشد.^۲
- ✓ کنترل هر نوع دارو (از جمله داروهای نیروزا) با کارشناسان محترم دارو و درمان بوده و بازرسان بهداشت محیط در صورت مشاهده به اطلاع کارشناسان مرتبط می‌رسانند.^۳
- ✓ بعضی از عطاری‌ها ترکیباتی را به عنوان داروی ترک اعتیاد به فروش می‌رسانند که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی نمی‌باشد و بعضاً موجب بروز مشکلاتی جهت بیماران می‌گردد لذا با توجه به غیرقانونی بودن فروش این ترکیبات توسط عطاری‌ها برخورد لازم با آنان صورت گیرد.^۴
- ✓ فرآورده های گیاهی «پودر لاغری افلاطون»، «پودر چاقی کیمیا» و «پودر پروتئین نیروزای افلاطون» هیچگونه مجوزی اعم از تولید و عرضه از اداره کل نظارت بر امور دارو و مواد مخدر ندارند.^۵
- ✓ با عنایت به حذف گلاب و انواع عرقیات گیاهی از محصولات مشمول اخذ شناسه و با توجه به عدم اعتبار کدهای بهداشتی صادره توسط دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کاشان برای محصولات مذکور در ابتدای سال ۸۵، اعلام می‌گردد گلاب و انواع عرقیات تولیدی این شهرستان منحصراً با شماره پروانه ساخت بر روی برچسب قابل عرضه می‌باشد.^۶
- ✓ توزیع مکمل های رژیمی - غذایی و ورزشی فقط از طریق شرکتهای پخش مجاز و از داروخانه ها امکانپذیر می‌باشد.^۷
- ✓ بازرسان بهداشت محیط در بازدیدهای بهداشتی در صورت مشاهده دارو و مکمل ها در محل های غیرمجاز عرضه دارو (از قبیل باشگاه های بدنسازی، آرایشگاه های مردانه، زنانه و ...) ضمن اطلاع به واحد نظارت بر داروی دانشگاه، اقدامات لازم را به عمل آورند.^۸

در مورد دامداری و مرغداری و فرآورده های گوشتی:

- ✓ در خصوص معضلات استقرار دامداری‌ها بویژه دامداری‌های سنتی در حاشیه اکثر شهرها و در داخل بعضی از شهرهای کوچک، موضوع عملیاتی شود و در جلسات مشترک و کارگروه بهداشت تأمین اجتماعی و شورای بهداشت و امنیت غذایی طرح گردد. این امر تحت مزاحمت‌های شهری در قالب بند ۲۰ تبصره ۵۵ قانون شهرداریها قابل پیگیری است. عدم جلوگیری از فعالیت این گونه اماکن به عنوان یک تهدید علیه بهداشت عمومی می‌تواند بار بیماری‌های مرتبط را افزایش دهد.^۹
- ✓ خبر اخذ شده از سایت ایسنا مبنی بر نظر آقای دکتر کیمیاگر متخصص تغذیه در خصوص انتقال سم آفاتوکسین به گوشت و شیر دام و تخم طیور بویژه تخم مرغ مصرف کننده نان کپک زده: با توجه به وجود مشکل فوق در اکثر دامداری‌ها و احتمالاً مرغداری‌های کشور مبنی بر استفاده از نان کپک زده در تغذیه دام و طیور نسبت به جلوگیری از مصرف نان کپک زده در دامداری‌ها و مرغداری‌ها تمهیدات لازم صورت پذیرد. بازرسی مشترک مرکز بهداشت استان‌ها با هماهنگی مدیریت امور دام جهاد کشاورزی استان‌ها و شهرستان‌های تابعه تأکید می‌شود.^{۱۰}

^۱ ۸۵/۱۰/۵ب/۶/۱۰۵۴۶ مدیر کل سلامت و محیط کار

^۲ ۸۶/۴/۲۵ ب/۶/۵۲۰۸ مدیر کل سلامت محیط و کار

^۳ ۸۴/۱۰/۴ب/۶/۱۰۷۸۷ مدیر کل سلامت و محیط و کار

^۴ ۸۶/۹/۱۰ ۳۶۰/۸۱/۲۲۷۳۸ مدیر کل امور درمان، بازروری و حرفه‌آموزی

^۵ طبق بخشنامه شماره ۵/۹۲/۷۳۵۴ مورخ ۸۷/۵/۱۹ اداره کل نظارت بر امور دارو و مواد مخدر

^۶ طبق بخشنامه شماره ۲۹/۱۹/۲۱۱۹ پ/مورخ ۸۷/۳/۲۳

^۷ طبق بخشنامه شماره ۱/۵/۳۴۹۵۷ د/مورخ ۸۶/۱۲/۲۶ مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

^۸ طبق بخشنامه شماره ۶/۵۷۰۸۳ پ/مورخ ۸۹/۳/۲۴ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

^۹ ۸۶/۱/۲۸ب/۶/۴۸۳ نامه مدیر کل سلامت به معاونت بهداشتی پیرو نامه رئیس سازمان شهرداری‌ها به استانداری ۳۴۳۰۴۴ ۸۵/۱۰/۱۴ نامه وزیر بهداشت به وزیر کشور

^{۱۰} ۸۵/۹/۲۹ب/۶/۱۲۸۲۶ مدیر کل سلامت

✓ عرضه تخم مرغ شکسته در مراکز عرضه ممنوع می‌باشد. در صورت مشاهده موارد تخلف این اداره کل (اداره کل دامپزشکی استان قم) را مطلع فرمائید.^۱

بخش سوم:

سموم - گندزداها - مسمومیت‌ها - مواد شیمیایی - آفت‌کشها

در مورد مواد شیمیایی مورد استفاده به منظور نگهداری مواد غذایی:

- قرص برنج یا فسفید آلومینیم (فسفوتوکسین):

✓ قرص فسفید آلومینیم (فسفوتوکسین) که برای نگهداری غلات در سیلوها استفاده می‌شود دارای سمیت شدید بوده و مصرف نادرست آن می‌تواند منجر به مرگ شود. لذا استفاده از این قرصها در سطح خانگی و خرده‌فروشی اکیداً ممنوع می‌باشد. ضمناً مصرف قرصهای سیر که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی می‌باشد منعی ندارد.^۲

✓ با شدت و قوت بر ممنوعیت عرضه و هرگونه استفاده از آفت‌کش آلومینیم فسفید (قرص برنج) با هر نوع فرمولاسیون نظارت گردد.^۳

✓ مسمومیت با ترکیب فسفید آلومینیم (قرص برنج) معمولاً منجر به مرگ می‌شود هر چه سریعتر نسبت به جلوگیری از عرضه و فروش آن توسط عطاریها و گاه‌ها داروخانه‌ها به افراد عادی جلوگیری شود و اقدامات احتیاطی لازم از سوی مراکز قانونی به عمل آید.^۴

- قرص سیر:

✓ مصرف قرصهای سیر که دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی می‌باشد منعی ندارد.^۵

در مورد مواد شیمیایی مورد استفاده به عنوان شفاف‌ساز و تصفیه کننده:

- سیلیکات منیزیم (MAGNESOLXL):

✓ در برخی از مراکز تولید مواد غذایی سرخ شده در سطح عرضه از جمله رستورانهای Fast Food از ماده شیمیایی به نام سیلیکات منیزیم با نام تجاری MAGNESOLXL به عنوان شفاف‌ساز و تصفیه کننده ظاهری روغنهای سرخ کردنی و به منظور کاربری مجدد آن استفاده می‌گردد که غیر مجاز است.^۶

در مورد مواد شیمیایی مورد استفاده به منظور ضد عفونی:

✓ قرصهای ضد عفونی کننده JavelDose ساخت شرکت EauEcarlate متعلق به شرکت ایران‌آندفر صرفاً جهت ضد عفونی کردن سطوح و استخرشنای بچه و نیز سفیدکننده و لگه بر الیسه (مطابق با طرح برچسب اصلی) دارای مجوز مصرف و تأییدیه این اداره کل بوده و استفاده از آن به عناوین دیگر منجمله ضد عفونی کننده میوه و سبزیجات و آب آشامیدنی مورد تأیید نمی‌باشد، لازم است در صورت مشاهده هر گونه تبلیغ با این عنوان از سطح عرضه جمع‌آوری گردد.^۷

در مورد مواد شیمیایی مورد استفاده بعنوان رنگ:

✓ استفاده از ماده شیمیایی تارتارازین بعنوان رنگ افزودنی به غذاها ممنوع است.^۸

✓ استفاده از رنگ کارمیوزین (بخصوص در محصول کولت و ...) ممنوع می‌باشد.^۹

^۱ ۲۲/۷۵۹۸ ۸۲/۵/۱۲ مدیر کل دامپزشکی استان قم

^۲ ۳۴/۸۶۴۷۰۱/۲/۵ پسرپرست معاونت غذا و دارو استان قم

^۳ ۸۶/۱۰/۱۶ب/۶/۱۴۱۵۸ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

^۴ ۸۵/۱۰/۱۳پ/۳۴/۴۵۷۸۴ سرپرست معاونت غذا و دارو

^۵ ۳۴/۸۶۴۷۰۱/۲/۵ پسرپرست معاونت غذا و دارو استان قم

^۶ ۸۷/۵/۲۳ ۶/۶۷۲۴/مدیر کل سلامت محیط کار ۸۶/۴/۲۳د/۱/۲/۸۱۶۴ مدیر کل نظارت بر مواد غذایی ...

^۷ ۸۴/۱۰/۵ب/۶/۱۰۸۷۶

^۸ طبق بخشنامه شماره ۶/۱۰۴۰۶ ب مورخ ۸۷/۹/۲۵ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

^۹ طبق بخشنامه شماره ۱/۲/۱۰۱۲۱/۱ مورخ ۸۷/۷/۹ مدیر کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

در مورد محل فروش سموم

✓ فروش سموم موش کش، حشره کش و آفت کش در عطاریها ممنوع و صرفاً در سم فروشیهای دارای پروانه، مجاز می باشد.^۱

در مورد سموم شیمیایی:

- سم استریکنین:

✓ اظهار نظر دفتر محترم بررسی آلودگی آب و خاک سازمان حفاظت محیط زیست: سم استریکنین به منظور کنترل مهره داران از جمله سگهای ولگرد در آمریکا به مصرف می رسیده است و به دلایل اثرات سوء آن بر محیط و سایر جانوران غیر هدف، از سال ۱۹۷۸ در این کشور محدود شده و فقط برای کنترل جوندگان آن هم به صورت طعمه در لانه و با کسب مجوزهای ویژه استفاده می گردد. اتحادیه اروپا در حال حاضر از این سم به عنوان کنترل موش که نوعی جونده حفار است با کسب مجوز ویژه استفاده می نماید (طعمه آغشته به سم) نظر به اینکه در حال حاضر هیچ مدرک و گواهی دال بر مصرف این سم بعنوان معدوم کننده سگهای ولگرد به دست نیامد و توصیه و هشدارها بر اثرات سوء این ماده بر محیط و سایر موجودات تأکید دارد و همچنین این سم در فهرست سموم مجاز کشور به ثبت نرسیده است ضروری است از مصرف آن جداً جلوگیری به عمل آمده از روش متداول دیگری که آثار سوء زیست محیطی و بهداشتی را دربر نداشته باشد بهره گیری گردد.^۲

- سموم گلد بن و آلفا کرون

✓ در خصوص سموم حشره کش با نام تجاری گلد بن و آلفا کرون تاکنون هیچ مجوزی توسط اداره کل محترم نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی معاونت محترم غذا و داروی وزارت بهداشت صادر نشده است بدین لحاظ هرگونه مبارزه با آفات بهداشتی با استفاده از این سموم ممنوع است.^۳

- سم سمسافوگ

✓ تاکنون هیچ مجوزی برای تولید سم سمسافوگ از سوی وزارت متبوع صادر نشده است و وفق مراد ۵، ۶ و ۷ و آئین نامه اجرائی کنترل و نظارت بهداشتی بر سموم و مواد شیمیایی مصوب ۷۸/۶/۱۴ هیأت محترم وزیران و ماده ۱۲ ضوابط فعالیت شرکتهای خدماتی مبارزه با حشرات و جانوران موزی در اماکن عمومی و خانگی کاربرد این سم اکیداً ممنوع است.^۴

در مورد سموم بیولوژیک:

- سم آفلا توکسین:

✓ خبر اخذ شده از سایت ایسنامبني بر نظر جناب آقای دکتر کیمیاگر متخصص تغذیه در خصوص انتقال سم افلاتوکسین به گوشت و شیر دام و تخم طیور بویژه تخم مرغ مصرف کنندگان نان کپک زده^۵ در بخش مربوطه آمده است.

در مورد ترکیبات سرطاناتزا:

طبق جدیدترین داده های موجود در منابع علمی معتبر، پلاستیک از جمله موادی است که حین انجماد یا قرار گرفتن در معرض حرارت مستقیم، ترکیبات سرطاناتزا به نام Dioxins تولید می نماید، مراجع علمی اکیداً در خصوص ظرف ها و پوشش های پلاستیکی مانند بطری های آب، ظروف و درپوش های غذا که در فریزر یا اجاق های ماکروفر قرار می گیرند به دلیل احتمال آلودگی با این ترکیبات هشدار داده اند. بنابراین قرار دادن نایلکس محتوی غذا در آب در حال جوش به هیچ عنوان صحیح نمی باشد. (مثل قرار گرفتن مغز گوسفند در داخل نایلکس به هنگام طبخ)^۶

۱ طبق بخشنامه شماره ۸۹/۸/۲۹ مورخ ۳۴/۲/۲۵ پ سرپرست مرکز بهداشت شهرستان

۲ ۸۵/۱۰/۵/۶/۱۰۵۴۶ مدیر کل سلامت و محیط کار

۳ طبق بخشنامه ۶/۱۲۳۷۶ مورخ ۸۷/۱۰/۳ معاونت بهداشت

۴ طبق بخشنامه شماره ۶/۱۱۸۴ مورخ ۸۷/۶/۴ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

۵ ۸۵/۹/۲۹/۶/۱۲۸۲۶ مدیر کل سلامت

۶ ۸۶/۹/۱۷/۲۵/۴۷/۴۰۸۱ رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور ۸۶/۱۱/۲۶/۶/۱۳۸۲۳ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

**بخش چهارم: بهداشت آب و یخ - دفع بهداشتی فاضلاب
در مورد کنترل کیفیت آب:**

- ✓ مرکز کنترل از راه دور تأسیسات این شرکت (شرکت آب و فاضلاب استان قم) به طور شبانه‌روزی آماده دریافت گزارشات تلفنی آن مرکز در خصوص تغییرات کیفی آب در شبکه بهداشتی و آب شیرین می‌باشد. در صورت مشاهده هرگونه تغییر در شبکه آب شهری مراتب از طریق شماره تلفن ۲۸۵۱۲۶۱ و تلفکس ۲۸۵۱۲۶۲ به اطلاع تکنسین‌های این شرکت رسانده شود تا در کمترین زمان ممکن جهت برطرف کردن مشکل اقدام لازم بعمل آید.^۱
- ✓ کلرسنجی در حد استاندارد و در منطقه تحت پوشش و ارجاع فوری موارد نامطلوب از طریق تماس تلفنی.^۲
- ✓ جدول تعداد موارد سنجش روزانه کلر آزاد باقیمانده در شبکه‌های لوله‌کشی آب از نشریه شماره ۱۰۵۳ مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران و تصویرنامه معاونت محترم بهره‌برداري شرکت آب و فاضلاب قم^۳

جمعیت	تعداد* موارد سنجش کلر باقی‌مانده آزاد
تا ۱۰۰۰۰	۱ تا ۲
۱۰۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰	۳ تا ۵
۵۰۰۰۰ تا ۱۰۰۰۰۰	۶ تا ۱۰
۱۰۰۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰۰	۱۱ تا ۱۵
بیش از ۵۰۰۰۰۰	به ازاء هر ۱۰۰۰۰۰ نفر يك نمونه + ۱۵

یادآوری: پایش روزمره کیفیت آب آشامیدنی در نقطه مصرف مستلزم اندازه‌گیری مقدار کلر آزاد باقی‌مانده، میزان PH کدورت و دما می‌باشد.

* در شبکه‌هائیکه از منابع و مخازن متعدد تأمین آب می‌شوند در تعیین تعداد نمونه‌های کلرسنجی جمعیت تحت پوشش محدوده هر کدام ملاک محاسبه است.

در مورد نتایج آزمایشات میکروبی آب

- ✓ با عنایت به آخرین ویرایش استاندارد ملی شماره ۱۰۱۱ با عنوان ویژگی‌های میکروبیولوژی آب آشامیدنی و تعیین اشرشیاکلی یا کلیفرم‌های گرم‌پای به عنوان شاخص مطلوبیت آب آشامیدنی، از این پس در گزارش نتایج آزمایشات میکروبی آب آشامیدنی کلیفرم‌های گرم‌پای و یا اشرشیاکلی به عنوان شاخص مطلوب و یا نامطلوب بودن نمونه ملاک قضاوت قرار گیرد و در آمارهای ارسالی از طریق فرم‌های یکنواخت سازی کشوری و سایر فرم‌های آماری این شاخص گزارش گردد. در نمونه‌هایی که کلیفرم گرم‌پای یا اشرشیاکلی منفی و کل کلیفرم‌ها مثبت گزارش می‌شود، ضمن پیگیری موضوع با توجه به سایر پارامترها از جمله کلر آزاد باقیمانده و کدورت، لازم است نمونه برداری مجدد انجام شود، از شاخص کلیفرم برای بررسی کارایی گندزدایی و تشکیل لایه بیوفیلم می‌توان استفاده کرد و اصولاً در آب‌های تصفیه شده نبایستی انتظار وجود کلیفرم را داشته باشیم^۴.

^۱ ۳۰/۷۳۲۸/س/۸۶/۹/۱۴ معاون بهره‌برداري شرکت آب و فاضلاب استان قم

^۲ ۳۴/۲/۲۴۵۷۱/پ/۸۶/۹/۲۲ معاون بهداشتی

^۳ ۳۴/۲/۲۴۵۷۱/پ/۸۶/۹/۲۲ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت استان قم

^۴ طبق بخشنامه شماره ۱۰۶۶۳۱/ب مورخ ۸۹/۶/۷ مرکز سلامت محیط و کار

در مورد نظارت بهداشتی به امر کیفیت آب مصرفی کارخانجات یخ‌سازی و نوشابه‌سازی و نظارت بر امر توزیع و کنترل بهداشتی جایگاه‌ها و مراکز فروش یخ:

- ✓ پیرو بخشنامه شماره ۶/۲۹۸۱۲/ب، به منظور پیشگیری از بروز بیماری‌های واگیردار روده‌ای از جمله التور، مفاد ذیل در دستور کار بازرسی بهداشت قرار گیرد.^۱
- ✓ مراکز آبمیوه و بستنی فروشی مجاز به استفاده از یخ فله و غیر بهداشتی نبوده ملزم به استفاده از دستگاه های یخساز می باشند.^۲
- ✓ ویژگی‌های یخ مورد مصرف در صنایع غذایی و همچنین یخی که برای حمل و نقل و نگهداری مواد غذایی فاسدشدنی استفاده می شود، باید مطابق ویژگی‌های یخ خوراکی بوده و دارای پروانه های لازم بهداشتی باشد.^۳
- دستورالعمل تهیه ، عرضه و فروش یخ**
- ✓ تهیه یخ از کارخانجات دارای مجوز بهداشتی صورت پذیرد بطوریکه عامل توزیع یخ حتماً دارای فاکتور رسمی از کارخانه ذیربط باشد .
- ✓ برای حمل و نقل یخ بایستی از ماشین‌های مخصوص حمل یخ استفاده شود بطوریکه وسایل مذکور سرپوشیده و قابل شستشو باشد و در صورت لزوم ضد عفونی صورت پذیرد .
- ✓ کلیه افرادی که در امر توزیع یخ دخالت دارند علاوه بر رعایت اصول بهداشت فردی و ابزار و لوازم کار باید دارای کارت معاینه پزشکی معتبر باشند .
- ✓ تحت هیچ شرایطی یخ نبایستی روی زمین یا سطوح آلوده قرار گیرد .
- ✓ یخ‌های عرضه شده توسط فروشندگان بایستی روی پالت مخصوص دپوی یخ با ارتفاع حداقل ۲۰ سانتی متری نگهداری شود .
- ✓ کلیه فروشندگان باید دارای میز کار با ارتفاع ۱/۲۰ متر باشند .
- ✓ یخ های عرضه ذخیره شده توسط فروشندگان بایستی در داخل جعبه از جنس استیل یا فایبرگلاس طوری قرار گیرد که با فضای بیرون ارتباطی نداشته باشد .
- ✓ پوشش هرگونه پلاستیک و گونی و یا پارچه روی یخ ذخیره شده ممنوع می باشد^۴ .
- بخش پنجم: کارت معاینه پزشکی (کارت بهداشت) - تاییدیه بهداشتی**
- ✓ **دستورالعمل صدور کارت سلامت در مراکز بهداشتی - درمانی**
- بازرسی بهداشت محیط موظفند کلیه متصدیان و کارکنان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی را جهت صدور و یا تمدید اعتبار کارت بهداشت به مرکز بهداشتی - درمانی مربوطه معرفی نمایند .
- مسئول مربوطه در مرکز بهداشتی - درمانی موظف است پس از اطمینان از هویت متقاضی ، برگه معرفی به آزمایشگاه و عکس را به فرم معاینه پیوست نموده و متقاضی با فرم معاینه بالینی به پزشک مراجعه می نماید .
- پزشک پس از معاینه، فرم معاینه را بطور کامل تکمیل نموده و اقدامات پاراکلینیکی موردنیاز (آزمایش، عکس ...) را برای بیمار در فرم مخصوص درخواست می نماید .
- پس از انجام آزمایش توسط متقاضی، نتایج اقدامات (انجام آزمایش و ...) به رویت پزشک رسیده که در صورت لزوم طبق نظر پزشک اقدام به درمان و در غیر اینصورت با تکمیل قسمت انتهایی و مهر و امضاء دستور صدور کارت را صادر می گردد .
- مسئول صدور کارت در واحد بهداشت محیط (بازرس بهداشت محیط) بعد از رویت دستور پزشک یک قطعه عکس متقاضی را بر روی کارت الصاق نموده و بعد از ثبت شماره و تاریخ و مشخصات جوابیه آزمایشگاه و شماره و

^۱ ۱۳۸۵/۵/۲۹ب/۶/۵۳۱۸ مدیر کل سلامت محیط و کار

^۲ طبق بخشنامه شماره ۳۴/۲/۲۱۴۸۸/پ مورخ ۸۹/۳/۱۸

^۳ طبق بخشنامه شماره ۶/۹۰۰۱ب مورخ ۸۴/۸/۲۸

^۴ طبق بخشنامه شماره مورخ مرکز سلامت محیط و کار

^۵ طبق بخشنامه شماره ۳۴/۲/۸۴۵۲/پ مورخ ۸۷/۴/۱۷ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت استان

- مشخصات کارت بهداشت در دفتر ثبت، پس از مهر و امضاء کارت توسط پزشک مسئول و بهداشت محیط، کارت را به متقاضی تحویل می دهد.
- پرسنل بهداشت محیط موظفند چک لیستهای بالینی را که شماره و تاریخ کارت بهداشت نیز روی آن درج شده است به مدت یکسال از تاریخ صدور به تفکیک هر ماه در محل محفوظی نگهداری نمایند.
 - متقاضیانی که برای تمدید کارت مراجعه می نمایند مطابق مراحل فوق اقدام خواهند کرد.
 - ✓ مدارک مورد نیاز:
 - الف - دو قطعه عکس (۳ × ۴) یکی برای الصاق بر روی کارت و دیگری الصاق بر روی فرم معاینه بالینی
 - ب - یک برگ کپی شناسنامه یا گواهینامه پایان خدمت (جهت تشخیص هویت) یا کارت ملی
 - ✓ آزمایشات لازم:
 - آزمایش مدفوع در سه نوبت
 - کشت مدفوع
 - سایر آزمایشات با تشخیص پزشک
 - ✓ نکات مهم:
 - در کلیه مراحل صدور کارت، عکس الصاقی با متقاضی مطابقت داشته باشد.
 - صدور کارت بهداشت برای افاغنه ممنوع می باشد.
 - فقط جواب آزمایشات آزمایشگاههای مرکز بهداشت استان مورد قبول هستند.
 - گرفتن عکس قفسه سینه بصورت روتین ضرورتی نداشته و باید فقط در موارد معاینه مشکوک (با تشخیص پزشک) درخواست شود. ضمناً در موارد مشکوک به سل باید ابتدا خلط به آزمایشگاه ارسال گردد.
 - مسئولیت کلیه امور مربوط به صدور کارت به عهده پزشک مسئول مرکز صادر کننده می باشد.
 - مهلت اعتبار کارت بهداشت برای تهیه و تولید کنندگان مواد غذایی ۶ ماه و برای فروشندگان و نیز اماکن عمومی حداکثر یکسال خواهد بود.
 - ضروری است کلیه مشخصات متقاضی نام و نام خانوادگی، شغل، شماره و تاریخ بطور خوانا روی کارت بهداشت درج شود.
 - صدور کارت سلامت صرفاً توسط پرسنل بهداشت محیط در واحد بهداشت محیط انجام گرفته و صدور کارت توسط پرسنل غیر مرتبط (همچون پذیرش، امور عمومی و ...) ممنوع است.
 - ✓ کلیه افراد دارای شغل آبدارچی و تزریقات موظفند نسبت به تهیه کارت معاینه بهداشتی معتبر با مهلت ۶ ماهه اقدام نمایند^۱.
 - ✓ در خصوص صدور کارت معاینه پزشکی برای اتباع خارجی در صورتیکه پروانه اقامت قانونی و پروانه کار از مراجع زیربند داشته باشند همانند شاغلین دیگر مراکز و اماکن رفتار شود^۲.
 - ✓ با عنایت به احتمال زیاد مبتلایان به بیماری ریوی (از جمله سل) در بین اتباع خارجی ضروریست کنترلهای لازم انجام گیرد^۳.
 - ✓ به استناد کد درآمدی ۱۴۰۱۲۰ تحت عنوان درآمد حاصل از فروش سایر خدمات لازم است متقاضیان بابت صدور کارت بهداشتی محلهای کسب (تاییدیه بهداشتی) مبلغ یکصد هزار ریال و بابت آموزش و صدور کارت بهداشتی هر نفر از کارکنان مراکز مذکور مبلغ سی هزار ریال به حساب شماره ۱۴۲۵ خزانه واریز نمایند^۴.
 - ✓ عطف به نامه شماره ۳۴/۲۳/۲۵۱/پ مورخ ۸۷/۶/۳۱ با توجه به دستورالعمل و ضوابط موجود در ارتباط با صدور کارت بهداشت به اطلاع می رساند برای کلیه متصدیان مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی، ۳ نوبت آزمایش مدفوع از نظر انگل، ژیا ردیا، انتامیوبا هسیتولتیکا و کشت مدفوع در يك نوبت (از نظر سالمونلا) و در صورت لزوم (با نظر پزشک) شیگلا و سایر انتروباکتریاسه ها پاتوژن قابل انجام است و نیز برای متصدیان اماکن عمومی يك نوبت آزمایش مدفوع لازم است تأکیدی گردد با توجه به اینکه حسن اجرای کلیه موارد و دستورالعمل مربوط به

۱ طبق بخشنامه شماره ۳۴/۲/۲/۳۲۰۰/پ مورخ ۸۸/۷/۱۲ مرکز بهداشت شماره ۲ شهرستان

۲ طبق بخشنامه شماره ۱۴۱۵۷/م ب مورخ ۸۷/۱۲/۱۸ معاونت سلامت

۳ طبق بخشنامه شماره ۳۴/۲/۲/۹۶۸/پ مورخ ۸۹/۳/۲۶

۴ طبق بخشنامه شماره ۶/۱۲۷۰۱۸/الف مورخ ۸۹/۴/۶ معاون توسعه مدیریت و منابع

صدور کارت بهداشت به عهده پزشك مسئول مركز بهداشتي درماني مي باشد اجرائي دستورالعمل ها مربوط به مفهوم سلب اختيار از پزشك نمي باشد^۱.

بخش ششم: آزمایشگاه مواد غذایی - نمونه برداری

در مورد همکاری با آزمایشگاه هاي همکار بهداشت:

- ✓ توجیه مراکزی چون رستورانها، اغذیهفروشیها، پیتزا فروشیها و ... در جهت کنترل دوره‌ای محصولات از حیث میکروبی و شیمیایی می‌تواند شروع مناسبی برای همکاری این مراکز با آزمایشگاه‌های همکار بهداشت باشد.^۲ (توضیح کارشناس مسئول: کلیه همکاران بهداشت محیط جهت اطلاع و در صورت مراجعه متصدیان برای اطمینان از محصولاتشان معرفی به آزمایشگاه مذکور)
- ✓ کارشناسان بهداشت محیط معاونت های بهداشتی فقط در موارد مشکوک از محصولات (غذایی، آشامیدنی) دارای پروانه ساخت نمونه برداری نمایند و صرفاً وظایف خود را براساس دستورالعمل وزارت به شماره ۲۲۰۶۶۰ مورخ ۸۵/۹/۲۷ بانجام رسانند.^۳
- دستورالعمل دریافت نمونه در آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی**
- ✓ نمونه ارسالی به آزمایشگاه حتماً بایستی دارای درخواست کتبی بوده و شماره شده و به امضاء مسئول ذیربط رسیده باشد.
- ✓ نوع آزمایشات درخواستی مشخص باشد.
- ✓ نمونه های مشمول پروانه ساخت و یا شناسه نظارت بایستی به شکل بسته بندی کامل بوده و باز نشده باشند.
- ✓ نمونه های تأیید پروانه ساخت بایستی دارای يك نسخه از تصویر پروانه ساخت باشند.
- ✓ نمونه های وارداتی بایستی دارای برگ آنالیز باشند.
- ✓ نمونه های فله که از معاونت بهداشتی به آزمایشگاه ارسال می شود بایستی در ظروف مناسب نمونه برداری شوند.
- ✓ نمونه های میکروشناسی بایستی در شرایط استریل نمونه برداری شده و از محل نمونه برداری تا آزمایشگاه زنجیره سرما رعایت گردد.
- ✓ نمونه هایی که نیاز به نگهداری در شرایط دمایی خاصی هستند بایستی هنگام حمل به آزمایشگاه آن شرایط رعایت شوند. مانند حمل شیر پاستوریزه در کلدباکس.
- ✓ مقدار نمونه ها بایستی به میزان کافی باشد.
- ✓ نمونه های تاریخ گذشته ارزش آزمایش و بررسی ندارند لذا آزمایشگاه آنها را دریافت نخواهد کرد.
- ✓ در مورد نمونه های شکایتی علت شکایت در برگ درخواست ذکر شود.
- ✓ آزمایشگاه از دریافت نمونه های شکایتی که جنبه جنائی دارند معذور است این گونه نمونه ها بایستی در پزشکی قانونی آزمایش و بررسی شوند.
- ✓ کنترل فرآورده های خام دامی مثل شیر، تخم مرغ، انواع گوشت ها و غیره ... با سازمان دامپزشکی می باشد لذا آزمایشگاه از پذیرفتن چنین نمونه هایی معذور است.
- ✓ نمونه های نان های سنتی بایستی از اول خمیر نمونه برداری شده و در اسرع وقت به آزمایشگاه ارسال شوند.
- ✓ بعد از تحویل نمونه به آزمایشگاه رسید دریافت شود.^۴
- دستورالعمل نمونه برداری و آزمایشی نانهای سنتی**
- ✓ نمونه برداری از نانهای سنتی (لواشی، تافتون و بربری) توسط پرسنل بهداشت محیط معاونتهای بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درماني در نانوائی ها صورت می پذیرد.
- ✓ منظور از نمونه برداری فقط نمونه نان می باشد نه خمیر.
- ✓ نمونه نان حتماً از خمیر اول هر تغار یعنی از چانه های اول هر تغار (اول پخت) برداشته شود.
- ✓ تعداد نان برداشت شده در هر نوبت نمونه برداری ۲ تا ۳ قرص می باشد.

۱ طبق بخشنامه شماره ۳۴/۲/۲۳۱۴۵ پ مورخ ۸۷/۷/۲۵ سرپرست مرکز بهداشت شماره دو شهرستان

۲ ۸۷/۵/۱۵ ۸۷/۰۴۰ آزمایشگاه دکتر غنی آزمایشگاه همکار مؤسسه استاندارد و وزارت بهداشت

۳ طبق بخشنامه ۵۸۶/۱۱/۱۱۵۸۶ مورخ ۸۷/۸/۸ مدیرکل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

۴ طبق بخشنامه شماره ۲۵/۱۱۳۲ مورخ ۸۹/۶/۷ معاون غذا و دارو

- ✓ جهت حصول نتیجه مطلوب و جلوگیری از تاخیر در گزارش آزمایشها، طبق هماهنگی با مدیریت غذا و دارو روزانه بین ۳ تا ۷ نمونه نان در کل حوزه برداشت و به آزمایشگاه ارسال شود.
- ✓ در خصوص نان بربری لازم است علاوه بر نمونه برداری از نان اول هر تغار از رومال مصرفی در تهیه نان نیز به طور جداگانه در شیشه نمونه برداری و حتماً در همان روز در اسرع وقت در طی ساعات اداری به آزمایشگاه مواد غذایی ارسال گردد.
- ✓ آزمایشگاه های مواد غذایی موظف به رعایت دقیق دستور العمل مربوط به انجام یکسان آزمایشات هستند.
- ✓ معاونت های بهداشتی دانشگاه های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی، مدیریت های غذا و دارو و معاونت های درمان و دارو لازم است آمار و اطلاعات را ماهیانه یکبار طبق جدول زیر به دفتر سلامت محیط و کار انعکاس دهند.

دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی		ماه سال
تعداد نمونه برداری	لواشی	
	تافتون	
	بربری	
	مجموع	
تعداد مواردی که جواب آزمایش نشان دهنده مصرف جوش شیرین در نان بوده است	لواشی	
	تافتون	
	تعداد مواردی که خود نان دارای جوش شیرین بوده است.	
	تعداد مواردی که رومال نان دارای جوش شیرین بوده است.	
	بربری	تعداد مواردی که هر دو دارای جوش شیرین بوده است.

بخش هفتم: بیماری ها

- ✓ از دست اندرکاران تهیه و توزیع مواد غذایی (صنوف چلوکبابی، نانوائی ها، اغذیه فروشی ها و ساندویچی، قنادی ها، متصدیان آب شیرین و یخ فرشی ها) علاوه بر آزمایشات قبلی از نظر التور (بیماری وبا) نیز نمونه گیری به عمل آید.^۱
- ✓ دستور العمل شرایط ایمنی و بهداشتی محل و نحوه دفن لاشه حیوانات ولگرد
 - ۱- کلیه افراد جمع آوری کننده لاشه موظف به دارا بودن لباس کار، دستکش، ماسک و کفش مناسب حفاظتی می باشند.
 - ۲- لاشه ها پس از اتلاف در کمترین زمان ممکن به محل دفن منتقل گردند.
 - ۳- در هنگام حمل و نقل لاشه ها اقدامات احتیاطی لازم صورت پذیرد.
 - ۴- پس از حمل لاشه ها وسیله نقلیه ضد عفونی گردد.
 - ۵- محل دفن لاشه ها باید با فاصله مناسب از روستا یا شهر قرار داشته باشد. (حداقل فاصله از آخرین امکنه ۵۰۰ متر)
 - ۶- محل دفن لاشه ها ترجیحاً در مجاورت محل دفن زباله قرار گیرد.
 - ۷- عمق محل دفن باید حد اقل ۲ متر باشد.
 - ۸- محل دفن لاشه ها به گونه ای انتخاب گردد که از آلودگی آبهای سطحی و زیر زمینی جلوگیری گردد.
 - ۹- پس از دفن لاشه ها استفاده از شیرابه آهک الزامی است.
 - ۱۰- دفن لاشه ها در یک گودال با توجه به ظرفیت محل دفن بلامانع می باشد.
 - ۱۱- ارتفاع پوشش خاک محل دفن باید حدود ۱ متر باشد، ضمناً به جهت کاهش نفوذ هر گونه جریان آب به داخل گودال، فشرده سازی و شیب بندی خاک پوششی مورد استفاده الزامی می باشد.^۲

بخش هشتم: پسماندها - مواد زاید جامد

^۱ ۸۳/۳/۱۶ پ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت طبق بخشنامه شماره ۳۴/۲/۶۲۲۳ پ مورخ ۸۶/۲/۳۱ مرکز بهداشت

✓ ضوابط و روشهای مدیریت اجرایی پسماندهای پزشکی و پسماندهای وابسته طی بخشنامه شماره ۹۸۴۱۴ مورخ ۸۷/۳/۲۵ جهت اجرا و نظارت ابلاغ گردیده، مورد انتظار است کلیه بیمارستانها و مراکز بهداشتی درمانی (اعم از دولتی و خصوصی) نسبت به اجرای کامل آن و بی خطر سازی پسماندهای پزشکی ویژه اقدام نمایند^۱.

بخش نهم: اماکن عمومی

- ✓ بکارگیری اتباع خارجی غیرمجاز در مطب ها، کلینیک ها، آزمایشگاهها، بیمارستانهای بخش خصوصی، خیریه و غیره ممنوع است^۲.
- ✓ بمنظور جلوگیری از انتقال بیماریهای واگیردار مرتبط با شغل ارایشگری از قبیل بیماریهای قارچی، هپاتیت C و B و ایدز لازم است موارد زیر در دستور کار قرار گیرد:
 - از وسایل و تجهیزات شخصی ترجیحاً وسایل یکبار مصرف دارای مجوز برای هر فرد بصورت جداگانه استفاده گردد.
 - استریل نمودن تجهیزات چندبار مصرف (فلزی) با استفاده از اتوکلاو و با قرار دادن در داخل پارچه های مخصوص به صورت بسته های مورد استفاده برای هر مشتری لازم است.
 - انجام هرگونه فعالیت تخصصی زیبایی از جمله تاتو، پلینگ کردن، خالکوبی، سوزاندن موهای زائد، کاشت ناخن و ... بدون حضور یا نظارت پزشک متخصص ممنوع می باشد.
 - استفاده از ماسک در حین انجام کار ضروری است.
 - دست کلیه کارکنان آرایشگاه ها نباید بریدگی، خراشیدگی و یا زخم باز داشته باشد^۳.
- ✓ طی نامه شماره ۶/۹۳۸۵ ب س مورخ ۸۶/۸/۱۲ به کلیه روسای دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی کشور دستور داده شده است که معاونت های بهداشتی و درمان آنها با تشکیل تیم های بازرسی در ساعات غیراداری از مراکزی که احتمال استفاده از دستگاه های برنزه کننده بدن Solarum یا Sunbed یا Tanning device (در آنها بیشتر است مثل آرایشگاه ها، هتل ها، ورزشگاه ها و حتی مطب های پزشکی بازدید و در صورت وجود دستگاه های مذکور ضمن پلمپ دستگاه و امکان، متصدی را نیز به مراجع قضائی معرفی نمایند^۴.
- ✓ بازرسی بهداشت محیط در بازدیدهای بهداشتی در صورت مشاهده دارو و مکمل ها در محل های غیرمجاز عرضه دارو (از قبیل باشگاه های بدنسازی، آرایشگاه های مردانه، زنانه و ...) ضمن اطلاع به واحد نظارت بر داروی دانشگاه، اقدامات لازم را به عمل آورند.

بخش دهم: بهداشت هوا

- ✓ سوخت های فسیلی بویژه استفاده از انواع زغال در پخت غذاهای متنوع از جمله کباب فرآورده های گوشتی بدلیل سوختن ناقص مشکلاتی را برای فرد شاغل و همچنین محیط اطراف خواهد داشت ضمن اینکه سوخت ناقص بر روی سلامت فرآورده های فوق نیز بی تأثیر نمی باشد لذا به منظور حفظ و ارتقای سلامت شاغلین در مراکز طبخ غذا و کبابی ها و رستوران ها و مشابه آن و همچنین سلامت مصرف کنندگان و جلوگیری از آلودگی هوا و محیط محل های فوق، حذف کامل زغال در پخت انواع کباب و جایگزینی آن با گاز طبیعی یا گاز مایع در برنامه های سال جاری قرار گرفته ان شاء الله. تا پایان شش ماه اول موفقیت کامل حاصل گردد. در ضمن جلب مشارکت سازمان های بازرگانی و اتحادیه های صنفی در تحقق برنامه فوق از اهمیت بالایی برخوردار است^۵.

بخش یازدهم: دخانیات

- ✓ کلیه متصدیان و افرادی که به نحوی دخانیات استعمال می کنند به مرکز کنترل دخانیات واقع در فلکه زاویه مرکز بهداشتی درمانی جندقیان جهت دریافت مشاوره و راهکارهای ترک دخانیات ارجاع شوند^۶.

۱ طبق بخشنامه شماره ۴۲۹۱۰ مورخ ۸۸/۲/۷ وزیر

۲ طبق بخشنامه ۸۸۱۰۰۶ مورخ ۸۸/۶/۱۱ رئیس دفتر امور اتباع و مهاجرین خارجی

۳ طبق بخشنامه شماره ۶/۵۶۷۳ ب مورخ ۸۷/۵/۱۱ مرکز سلامت محیط و کار

۴ طبق بخشنامه شماره ۶/۴۰۰۳ ب مورخ ۸۷/۳/۲۰ مرکز سلامت محیط و کار

۵ طبق بخشنامه شماره ۶/۵۷۰۸۳ ب مورخ ۸۹/۳/۲۴ رئیس مرکز سلامت محیط و کار

۶ ۶/۷۹۹ ب ۸۶/۱/۲۲ مدیر کل سلامت محیط کار ۸۶/۹/۱۴ س/۳۰/۷۳۲۸ معاون بهره برداری شرکت آب و فاضلاب استان قم

۷ ۸۶/۴/۱۶ ۳۴/۲/۱۰۹۵۶ پ معاون بهداشتی و ...

- ✓ نظارت و پیگیری مستمر و دقیق نسبت به اعمال ضوابط و برخورد با متخلفین در خصوص ممنوعیت فروش و عرضه محصولات مواد دخانی در مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی بدون مجوز و توسط عاملین غیرمجاز طبق تبصره ماده ۷ آئین‌نامه اجرایی قانون جامع کنترل و مبارزه ملی با دخانیات^۱
- ✓ عرضه و استعمال مواد دخانی در کلیه اماکن عمومی و مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی ممنوع می‌باشد^۲.
- ✓ پیگیری مفاد قانون جامع کنترل و مبارزه ملی با دخانیات از وظایف قانونی کلیه ارگان‌ها و دستگاه‌های زیربند میباشد^۳.

بخش دوازدهم: سایر موارد - مسائل اداری و ...

- ✓ موارد اشتغال اتباع خارجی غیرمجاز در واحدهای صنفی به ستاد گزارش گردد^۴.
- ✓ رسالت سطوح مافوق نظارت مستمر بر سطوح پائین دست می‌باشد. امید است با نظارت مستمر که قطعاً در راستای رسیدن به اهداف اتفاق خواهد افتاد شاهد ارتقای عالی شاخه‌های مربوطه در آینده باشیم^۵.
- ✓ مأموریت، استراتژی‌ها و چارچوب فعالیت و تشکیلات مرکز توسعه شبکه و ارتقای سلامت^۶
- ✓ طرح توانمندسازی کارشناسان آموزش سلامت و مدیران و کارکنان سلامت در موضوعات آموزش سلامت^۷
- ✓ (بخشنامه شماره ۵۹۹۵۴ مورخ ۸۴/۹/۱۹ معاون اول محترم رئیس جمهور در خصوص استفاده از کاغذ سفید معمولی و چاپ تکرنگ در مکاتبات و ارائه گزارش‌های اداری و رعایت دقیق اصل اعمال صرفه‌جویی در سایر موارد): مقتضی است کلیه دستگاه‌های اجرایی ترتیبی اتخاذ فرمایند تا در مکاتبات و ارائه گزارش‌های اداری از کاغذ سفید معمولی و چاپ تکرنگ استفاده نموده و در سایر موارد نیز اصل اعمال صرفه‌جویی را دقیقاً رعایت نمایند^۸.
- ✓ هر گونه مکاتبه، ارسال خبر و مصاحبه مسئولین و کارشناسان آن واحد (کلیه واحدهای فنی ستاد) با صدا و سیما، خبرگزاری‌ها و جراید صرفاً با هماهنگی قبلی و از طریق روابط عمومی مرکز بهداشت صورت پذیرد^۹.
- ✓ کلیه متصدیان واحدهای صنفی جهت ثبت نام و فراگیری آموزش‌های لازم به مجمع امور صنفی (آموزشکده بهداشت اصناف) استان قم مراجعه نمایند^{۱۰}.
- ✓ با عنایت به راه‌اندازی مرکز کنترل دخانیات واقع در فلکه زاویه - مرکز بهداشتی درمانی جندقیان ضروری است کلیه متصدیان و افرادیکه به نحوی دخانیات استعمال می‌کنند به مرکز فوق‌الذکر جهت دریافت مشاوره و راهکارهای ترک ارجاع داده شوند^{۱۱}.
- ✓ صدور رایگان کارت معاینه بهداشتی جهت افرادیکه با معرفی نامه از آموزش و پرورش مراجعه می‌کنند با عنایت به لزوم دریافت کارت معاینه تندرستی توسط کلیه نیروهای که به نحوی با مواد غذایی و آشامیدنی سروکار دارند^{۱۲}.
- ✓ وفق مفاد قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و ماده ۸۸ آئین‌نامه اجرایی قانون مذکور صراحتاً نصب اطلاعیه علت تعطیلی یا توقف جزء وظایف و مسئولیت‌های مسئول بهداشت وزارت متبوع می‌باشد^{۱۳}.
- ✓ کلیه دوائر دولتی استان و پیمانکاران طرف قرارداد با دستگاه‌های دولتی موظف گردند از ظروف یکبار مصرف گیاهی (بر پایه نشاسته ذرت) دارای مجوز قانونی از وزارت بهداشت و درمان را جهت مصارف لازم خریداری نمایند^{۱۴}.

^۱ ۳۴/۲/۲۶۴۷۷ پ/۱۷/۱۰/۸۶ معاون بهداشتی

^۲ طبق بخشنامه شماره ۶/۶۱۷۰ ب مورخ ۸۷/۶/۹

^۳ طبق بخشنامه شماره ۴۴۱۰۹ ب مورخ ۸۹/۳/۵ معاون بهداشت

^۴ ۳۴/۲/۳۴۹۴ پ معاون بهداشتی و ...

^۵ ۶/۲۹۷۲۱ ب س ۸۵/۹/۲۲ معاون سلامت

^۶ ۸/۷۷۸۵ ب ۸۵/۷/۱۹ رئیس مرکز توسعه شبکه و ارتقای سلامت

^۷ ۳/۱۶۸۳ ب ۸۵/۷/۲ رئیس مرکز توسعه شبکه و ارتقای سلامت

^۸ ۳۴/۳۳۳۲۲ پ/۱۰/۸۴ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت

^۹ ۳۴/۲/۲۱۴۶۲ پ/۲۰/۸۴ سرپرست معاونت بهداشت استان قم

^{۱۰} ۳۴/۲/۲۷۸۷ پ/۸/۱۲/۸۵ معاون بهداشتی و رئیس مرکز بهداشت

^{۱۱} ۸۶/۴/۱۶ پ/۳۴/۲/۱۰۹۵۶

^{۱۲} ۸۶/۵/۱۶ پ/۳۴/۲/۱۳۵۷۲

^{۱۳} طبق بخشنامه ۵۹۰۳۴ ح ان مورخ ۸۸/۲/۲۲

