



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

## راهنمای

بازرسی بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی  
(پایلوت بازرسی از رستوران ها و کافه قنادی ها)

بهمن ۱۳۹۱





وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

مرکز سلامت محیط و کار

راهنمای

راهنمای بازرسی بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی

(پایلوت بازرسی از رستوران ها و کافه قنادی ها)

سالانه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار



تهیه کنندگان: محسن فرزادی - الهام ذوالعالمین - مریم منطری - بهروز میرین، یگلو

## مقدمه:

یکی از مهمترین مشکلات و چالش های نگران کننده آینده بشر موضوع تامین احتیاجات غذایی است که ذهن مسئولین بخشهای مختلف به خصوص صنعت، کشاورزی و بهداشت را به خود مشغول کرده است. از سوی دیگر آلودگی و فساد مواد غذایی نیز خود تبدیل به یک معضل جهانی شده و بیشترین آلودگی در مواد غذایی بر اثر بی احتیاطی در مراحل مختلف بوجود می آید در حالی که بالا بودن شاخص سطح سلامت افراد یک جامعه در گرو حفظ ایمنی، بهداشت و کیفیت مواد غذایی و عرضه شده می باشد.

رعایت بهداشت مواد غذایی در مراحل: تهیه و تولید، توزیع و عرضه موجب می شود تا ماده غذایی سالم با کیفیت بالا به دست مصرف کننده برسد.

## اهداف:

هدف از تدوین و ارائه راهنمای کامل روشهای بازرسی بهداشتی مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی و اماکن عمومی جهت تامین و ارتقاء شرایط بهداشتی آنها، مهارت ها و الزامات شخصی بازرس و اخلاق بازرسی برای استفاده بازرسان بهداشت محیط می باشد. دامنه شمول این دستورالعمل برای کلیه مراکز تهیه، توزیع و فروش مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی می باشد.

## گروه هدف:

بازرسین، مسئولین و مدیران بهداشت محیط، معاونین بهداشتی

## 1- اصطلاحات و تعاریف

**بازرس بهداشت محیط (EHO)**<sup>1</sup>: شخصی که مسئول توسعه، پیاده سازی و اجرای سیاست های بهداشتی از جمله بهداشت محیط می باشد.

بازرس بهداشت محیط خطرات بهداشتی بالقوه پیرامون محیط زندگی را شناسایی نموده و روش یا روشهای اصلاح آن را توصیه می نماید [1].

بازرسان بهداشت محیط، باید دارای مدرک دانشگاهی در مقطع کاردانی، کارشناسی یا کارشناسی ارشد در رشته مهندسی بهداشت محیط و

---

1 - Environmental Health officer (EHO)

گرایش‌های مرتبط باشند. به بازرسان یا ماموران بهداشت محیط (EHOs)، بازرس بهداشت<sup>2</sup>، متخصص بهداشت محیط (EHS)<sup>3</sup> یا بهسازی‌کننده<sup>4</sup> هم می‌نامند.

**شخص مسئول یا متصدی (PIC)**<sup>5</sup>: به معنی شخصی است که در یک مرکز مواد غذایی و یا امکان عمومی حضور دارد و مسئولیت بهره برداری از آن مرکز یا امکان را به عهده دارد.

**آلودگی متقاطع**<sup>6</sup>: آلودگی که از طریق تماس یک ماده غذایی با وسایل و سطوح آلوده تهیه مواد غذایی نظیر دست فرد تهیه‌کننده، ابزار، وسایل و ظروف نگهداری مواد غذایی منتقل می‌شود، اطلاق می‌گردد. ضمناً انتقال آلودگی از یک ماده غذایی خام به یک ماده غذایی حساس مثلاً مواد غذایی مانند سالاد، ماست و شیرینی جات که پخته نمی‌شوند باید جدای از مواد غذایی نظیر گوشت قرمز، مرغ و ماهی خام نگهداری نمود تا از آلودگی آنها خودداری گردد. تعریف دیگر عبارتست از انتقال میکروارگانیسم‌های مضر از یک ماده غذایی خام به ماده غذایی دیگر از طریق سطوح نظیر تجهیزات، وسایل، دست‌های انسان یا از طریق نگهداری فرآورده‌های خام نظیر گوشت و مرغ در مجاورت سایر مواد غذایی، آلودگی متقاطع نامیده می‌شود [2].

**مواد غذایی بالقوه خطرناک (PHF)**<sup>7</sup>: مواد غذایی طبیعی یا مصنوعی اند که بدلیل توانایی رشد و پیشرونده سریع میکروارگانیسم‌های سمی یا عفونی بر روی آنها، نیاز به کنترل درجه حرارت دارند. PHF شامل مواد غذایی با منشاء حیوانی به صورت خام یا فرآوری‌شده با حرارت، مواد غذایی با منشاء گیاهی فرآوری‌شده با حرارت، یا شامل جوانه دانه خام، هندوانه‌های برش داده شده و مخلوط سیر در روغن مخلوط که اسیدی یا به روش دیگر اصلاح نشده‌اند، می‌باشد [2].

**بهداشت مواد غذایی**: رعایت اصول و موازین بهداشتی یا انجام یکسری اعمال در کلیه مراحل تهیه و تولید، حمل و نقل، نگهداری، فروش و مصرف مواد غذایی در جهت کاهش دادن آلودگی فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی را تا حدی که برای سلامتی انسان زیان آور نباشد، بهداشت مواد غذایی می‌گویند [3].

- 2 - Health inspector
- 3 - Environmental Health Specialist (EHS)
- 4 - Sanitarian
- 5- Person In Charge (PIC)
- 6 - Cross Contamination
- 7 - Potentially Hazardous Food (PHF)

**فرد صنفی** : هر شخص حقیقی یا حقوقی که در یکی از فعالیتهای صنفی اعم از تولید، تبدیل، خرید، فروش، توزیع، خدمات و خدمات فنی سرمایه گذاری کند و به عنوان پیشه‌ور و صاحب حرفه و شغل آزاد، خواه به شخصه یا با مباشرت دیگران محل کسبی دایر یا وسیله کسبی فراهم آورد و تمام یا قسمتی از کالا، محصول یا خدمات خود را به طور مستقیم یا غیرمستقیم و به صورت کلی یا جزئی به مصرف کننده عرضه دارد، فرد صنفی شناخته میشود [4].

**پروانه کسب** : مجوزی است که طبق قانون نظام صنفی به منظور شروع و ادامه کسب و کار یا حرفه به فرد یا افراد صنفی برای محل مشخص یا وسیله کسب معین داده میشود.

**کنترل بهداشتی**: منظور از کنترل بهداشتی، بازدید و بررسی وضعیت بهداشتی مراکز مشمول و غیر مشمول ماده 13 به منظور اعمال ضوابط بهداشت محیطی می باشد [5].

**اماکن عمومی**: براساس تعریف آئین نامه بهداشت محیط مصوب 1371/4/24 هیأت محترم وزیران، اماکن عمومی عبارت است از اماکن متبرکه و زیارتگاهها، زائرسراها، هتلها، متلها، مسافرخانه ها، پانسیونها، آسایشگاههای سالمندان، آرایشگاهها، حمامها، حمامهای سونا، استخرهای شنا، سینماها، پارکها، مراکز تفریحهای سالم، باشگاههای ورزشی، ترمینالها، وسایل حمل و نقل عمومی و مسافرتی، توالتهای عمومی، گورستانها و مانند این موارد که در این دستورالعمل اماکن یا امکنه بیان شده است [5, 6].

**مراکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی**: براساس تعریف آئین نامه بهداشت محیط مصوب 1371/4/24 هیأت محترم وزیران؛ مراکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی عبارت است از کلیه کارخانهها، کارگاهها، سردخانه ها، اماکن و مغازه هایی که به گونه ای نسبت به تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی اقدام می نمایند. در این دستورالعمل به آن مرکز یا مراکز اشاره می شود [5, 6].

**واحد صنفی** : هر واحد اقتصادی که فعالیت آن در محل ثابت یا وسیله سیار باشد و توسط فرد یا افراد صنفی با اخذ پروانه کسب دایر شده باشد، واحد صنفی شناخته میشود. در این راهنما منظور از واحد صنفی یک مرکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی یا یک امکنه عمومی اطلاق می گردد [4].

## 2- بازرسی

بازرسی عبارتست از بررسی طراحی، محصول، خدمات، فرآیند و یا کارخانه و تعیین انطباق آنها با الزامات معین یا بر پایه اظهار نظر تخصصی با الزامات عمومی است. در این دستورالعمل بازدید و بررسی وضعیت بهداشتی مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی به منظور اعمال ضوابط بهداشت محیط و مواد غذایی است.

هدف اصلی بازرسی مراکز مواد غذایی عبارتست از جلوگیری از شیوع بیماریهای ناشی از مواد غذایی و محیط است به عبارتی رعایت اصول و موازین بهداشتی در مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و وسائط نقلیه حامل آن و عرضه مواد غذایی سالم و بهداشتی در جهت ارتقاء سلامت جامعه. بازرسی ابزار اولیه سازمان نظارتی برای تشخیص روشها و عملیاتی است که ممکن است برای بهداشت جامعه خطرناک بوده و با اقدامات اصلاحی قابل تصحیح باشند. این مجموعه مرکز بهداشت را در طراحی، برنامه ریزی، هدایت، و ارزیابی بازرسیهای صنف راهنمایی می کند همچنین این برنامه با ارائه توصیههایی برای آموزش و تجهیز بازرسان و تلاش به منظور افزایش اثربخشی بازرسی با تاکید بر اهمیت ارتباط و تبادل اطلاعات در طول بازدیدهای منظم را موجب خواهد شد. بازرسی از طرور زیر موجب کمک به واحدهای صنفی خواهند شد:

- 1- آموزش مسائل بهره‌برداری هر واحد صنفی به کارگران در محل موجب ارتقاء وضعیت بهداشتی واحد صنفی می‌شود
- 2- انتقال اطلاعات جدید بهداشت و ایمنی مواد غذایی به متصدی واحد صنفی و فراهم آوردن فرصتی برای پرسیدن سوال از بازرس در مورد مسائل مظروجه واحد صنفی
- 3- اعلام کتبی نتایج بازرسی به مدیر یا متصدی به منظور رعایت موازین بهداشتی.
- 4- انجام اقدامات قانونی بر اساس ضرورت

3- پایلوت بازرسی از رستوران ها و کافه قنادی:

در این مرحله با استفاده از سامانه 2 گروه فوق مورد بازرسی قرار خواهند گرفت و منظور از کافه قنادی فقط آن مراکزی را شامل می شوند که دارای مراکز پخت شیرینی هستند.

4- ورود به سامانه:

1 - نصب نرم افزار SILVER LIGHT

2 - آدرس ورود به سامانه: <http://sana.nehjrb.behdasht.gov.ir>



شکل 1: ثبت آدرس ورود به سامانه در آدرس بار



3- کلیک چپ نمودن بر عنوان و ورود از طریق شبکه اینترنت:



شکل 2: ورود از طریق شبکه اینترنت

4- وارد کردن نام کاربری و رمز عبور و کلیک چپ بر روی نشانگر:



شکل 3: ثبت نام کاربری و کلمه عبور

5- کلیک چپ نمودن بر روی عنوان مدیریت فعالیت ها:



شکل 4: کلیک چپ بر روی عنوان اطلاعات پایه

6- کلیک چپ نمودن بر روی عنوان مدیریت واحدها:



شکل 5: کلیک چپ بر روی عنوان مدیریت واحدها

7- کلیک چپ نمودن بر روی عنوان کارتابل واحدها:



شکل 6: کلیک چپ بر روی عنوان کارتابل واحدها

8- کلیک چپ نمودن بر روی عنوان واحد جدید صنفی:



شکل 7: کلیک چپ بر روی عنوان واحد جدید صنفی

9- تکمیل فرم ثبت واحد صنفی جدید و ذخیره نمودن آن جهت تعریف آن واحد در سیستم:

The screenshot shows a web-based form for registering a new unit. The form is titled "ثبت واحد صنفی" (Register Unit). It contains several sections with input fields and dropdown menus. At the bottom, there are two buttons: "بازگشت" (Back) and "ذخیره" (Save). A green arrow points to the "ذخیره" button, indicating the final step of the process.

شکل 8: فرم ثبت واحد صنفی

9-1: کلیک چپ نمودن بر روی عنوان ثبت متصدی و ذخیره نمودن آن:

The screenshot shows a complex web form with various input fields and buttons. A prominent green arrow points to a button labeled 'ثبت متصدی' (Record Responsible Person) located in the lower-left quadrant of the form.

The screenshot shows a smaller dialog box with a title bar. It contains several input fields and two buttons at the bottom: 'تایید' (Confirm) and 'انصراف' (Cancel). A green arrow points to the 'تایید' button.

شکل 9: فرم ثبت متصدی

2-9: کلیک چپ نمودن بر روی قسمت ثبت مدیر و ذخیره نمودن آن:

The screenshot shows a web-based form titled 'ثبت واحد صنعتی' (Record Industrial Unit). The form contains various input fields and dropdown menus for recording details such as 'نوع واحد' (Unit Type), 'شماره واحد' (Unit Number), 'تاریخ تأسیس' (Establishment Date), 'مساحت عمده (متر مربع)' (Total Area in sqm), 'تعداد پرسنل' (Number of Staff), 'تعداد دستگاه‌ها' (Number of Equipment), 'تعداد میزها' (Number of Tables), 'تعداد کرسیها' (Number of Seats), 'تعداد کابینها' (Number of Cabins), 'تعداد اتاقها' (Number of Rooms), 'تعداد سرویسها' (Number of Services), 'تعداد آشپزخانهها' (Number of Kitchens), 'تعداد سرویس‌های بهداشتی' (Number of Restrooms), 'تعداد اتاق‌های انتظار' (Number of Waiting Rooms), 'تعداد اتاق‌های استراحت' (Number of Restrooms), 'تعداد اتاق‌های مشاوره' (Number of Consultation Rooms), 'تعداد اتاق‌های درمان' (Number of Treatment Rooms), 'تعداد اتاق‌های پذیرش' (Number of Reception Rooms), 'تعداد اتاق‌های ثبت نام' (Number of Registration Rooms), 'تعداد اتاق‌های آموزش' (Number of Training Rooms), 'تعداد اتاق‌های ورزش' (Number of Sports Rooms), 'تعداد اتاق‌های تفریح' (Number of Recreation Rooms), 'تعداد اتاق‌های مطالعه' (Number of Study Rooms), 'تعداد اتاق‌های گفتگو' (Number of Discussion Rooms), 'تعداد اتاق‌های مشاوره' (Number of Consultation Rooms), 'تعداد اتاق‌های درمان' (Number of Treatment Rooms), 'تعداد اتاق‌های پذیرش' (Number of Reception Rooms), 'تعداد اتاق‌های ثبت نام' (Number of Registration Rooms), 'تعداد اتاق‌های آموزش' (Number of Training Rooms), 'تعداد اتاق‌های ورزش' (Number of Sports Rooms), 'تعداد اتاق‌های تفریح' (Number of Recreation Rooms), 'تعداد اتاق‌های مطالعه' (Number of Study Rooms), 'تعداد اتاق‌های گفتگو' (Number of Discussion Rooms). At the bottom, there are buttons for 'ثبت مدیر' (Record Manager), 'ذخیره' (Save), and 'بازگشت' (Back). A green arrow points to the 'ثبت مدیر' button.

The screenshot shows a different section of the software interface, titled 'مغز واحد' (Unit Brain). It contains input fields for 'نام خانوادگی' (Last Name), 'نام' (Name), 'تاریخ تولد' (Date of Birth), 'جنسیت' (Gender), 'شماره تماس' (Contact Number), 'تاریخ ورود' (Entry Date), 'تاریخ خروج' (Exit Date), 'تاریخ انقضای کارت' (Card Expiry Date), 'تاریخ انقضای مجوز' (License Expiry Date), 'تاریخ انقضای کارت ملی' (National ID Card Expiry Date), 'تاریخ انقضای کارت بهداشتی' (Health Card Expiry Date), 'تاریخ انقضای کارت آتش‌نشانی' (Fire Card Expiry Date), 'تاریخ انقضای کارت ایمنی' (Safety Card Expiry Date), 'تاریخ انقضای کارت بهداشتی' (Health Card Expiry Date), 'تاریخ انقضای کارت آتش‌نشانی' (Fire Card Expiry Date), 'تاریخ انقضای کارت ایمنی' (Safety Card Expiry Date). At the bottom, there are buttons for 'ثبت مدیر' (Record Manager), 'ذخیره' (Save), and 'بازگشت' (Back). A green arrow points to the 'ثبت مدیر' button.

شکل 10: فرم ثبت مدیر واحد

10- نشاندار کردن واحد صنفی تعریف شده در صفحه مدیریت واحدها جهت بازرسی :



شکل 11: نشاندار کردن واحد صنفی تعریف شده

11- کلیک چپ نمودن بر روی عنوان بازرسی جدید :



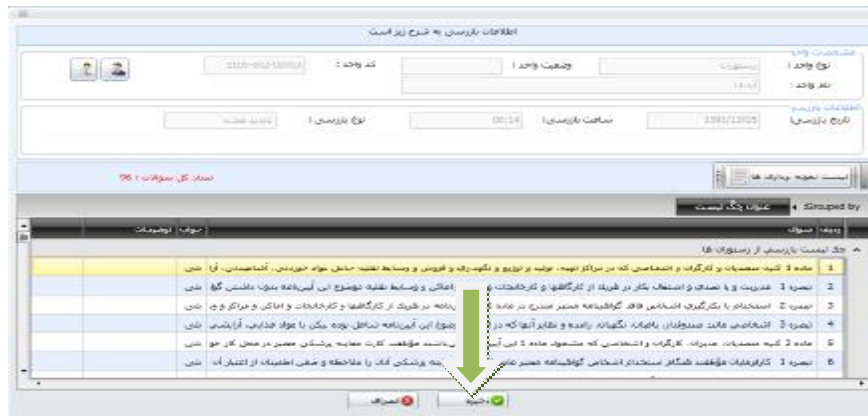
شکل 12: کلیک چپ نمودن عنوان بازرسی جدید

12- تکمیل فرم چک لیست سوالات و پیش نمایش آن:



شکل 13: کلیک چپ نمودن عنوان پیش نمایش چک لیست

13- ذخیره نمودن چک لیست بازرسی:



شکل 14: کلیک چپ نمودن عنوان ذخیره چک لیست



14- اطمینان از صحت اطلاعات داده شده :



شکل 15: تایید یا عدم تایید اطلاعات وارد شده

5- تایید بازرسی انجام شده با کد جدید:



شکل 16: تایید بازرسی با کد جدید

5-مراجع:

- 1- رکنی، نوردهر. اصول بهداشت مواد غذایی. چاپ دوم، تهران: انتشارات دانشگاه علوم پزشکی تهران؛ 1375.
- 2- نوده فراهانی، قاسم؛ سیف، نعمت الله. مجموعه قوانین بهداشت محیط و مواد غذایی به انضمام آئین نامه ها، دستورالعمل ها، ضوابط. چاپ اول. تهران: اوستا؛ 1387.
- 3- آقازاده، محراب؛ غفاری، مصطفی. کلیات بهداشت محیط. چاپ اول. تهران: انتشارات مرکز سلامت محیط و کار؛ 1388.
- 4- ززولی، محمدعلی، ملکی، افشین؛ بذرافشان، ادریس. کلیات بهداشت محیط. چاپ اول. تهران: انتشارات سماط، 1388.
- 5- ززولی. ، محمدعلی راهنمای بازرسی از مراکز تهیه .تولید و توزیع و نگهداری مواد غذایی. 1390.
- 6- آیین نامه اصلاحیه قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی - مصوب مجلس سال 1379