



## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و فایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای آرایشگران:

**هدف:** تطبیق نورم های صحتی بمنظور تأمین حفظ الصحه شخصی و محیطی در داخل و خارج آرایشگاه، استفاده از مواد آرایشی مطمئن و با کیفیت و وسایل معقم، جلوگیری از انتقال امراض ساری از شخص مریص به شخص سالم و عرضه خدمات آرایشی و بهداشتی بشکل صحتی برای مشتریان میباشد با عدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد.

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار با خود داشته باشند و هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. تمام کارگران بخش آرایشگاهها بوقت کار، چپن، کلا و ماسک داشته باشند.
3. کارگران جهت شستشوی روی و دست صابون، آب پاک، دست پاک، روی پاک، و محل مناسب برای لباس ها داشته باشند.
4. صحن داخل دوکان و محل کار باید قابل شستشو و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب بطرف ابرو داشته باشد روزانه حداقل دوبار شستشو و جاروب گردد.
5. ساختمان دیوارها، دروازه ها و کلکین ها از ورود حشرات و جوندگان در امان باشند.
6. آرایشگران مواد کیمیایی که برای آرایش از آن استفاده مینمایند معلومات مکمل داشته باشند.
7. سقف اتاق پاک و حتی الامکان مسطح باشند.
8. آب مصرفی باید پاک و صحتی باشد.
9. تمام کارگران حفظ الصحه شخصی و محیطی را جدا مراعات نمایند.
10. سیستم دفع فاضلات محفوظ و مطمئن باشد و باعث مزاحمت محیطی و آذیت دیگران نگردد.
11. در هر آرایشگاه باید کثافت دانی سرپوش دار موجود باشد و کثافات همه روزه در محلات تعیین شده تخلیه گردد و اطراف دوکان همه روزه پاک و جاروب گردد.
12. دوکان آرایشگاه باید دارای نور کافی (طبیعی و مصنوعی) و تهویه درست باشد.
13. برای رهایش مراجعین باید در تابستان بادپکه، کولر و در زمستان وسایل گرم کننده موجود باشد.
14. استفاده از چلم، نصور و سگرت و سایر دخانیات در داخل دوکان آرایشگاه ممنوع است.
15. در آرایشگاه همه وسایل و مواد کیمیایی که استفاده میگردد باید دارای کوالتی خوب و معیاری باشد موجودیت سامان و وسایل کمک های اولیه در همچو محلات حتمی میباشد.
16. لایحه هذا بداخل چوکات شیشئی در دوکان آرایشگاهها در معرض دید مراجعین نصب گردد.
17. دوکان آرایشگاه دارای تشناب و دستشویی باشد.
18. از یک تیغ (پل ریش) صرف برای یک شخص استفاده شود، استفاده از یک تیغ برای دوشخص مجاز نیست.
19. سامان و وسایل بعد از استفاده باید برای ده دقیقه در بین دیتول 3-5% گذاشته شود و بعداً برای دیگران استفاده گردد و محلول دیتول همه روزه بشکل تازه تهیه شود.
20. هر آرایشگاه دارای پنبه و پارچه های معقم (ضد عفونی) باشد تا در موقع ضرورت از آن استفاده گردد.
21. هر آرایشگاه سرلوحه را ترتیب و بالای دوکان آرایشگاه خویش نصب نماید.
22. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات در آرایشگاه موجود باشد و سوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
23. در صورت تخلف از مواد این لایحه مطابق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و قایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای فروش میوه های تازه و ترکاری ها :

**هدف :** تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحه شخصی و محیطی رادرداخل وخارج میوه فروشی های تازه و ترکاری فروشی ها با شرایط صحتی جهت تهیه , عرضه وجلوگیری از بروز امراض ساری بخصوص امراض اسهالی درنزد مردم میباشد , وباعدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد .

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار باخود داشته باشند و هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. متصدیان مکلف اند محل محفوظ و مناسب برای حفظ و نگهداشت ترکاری ها و میوه های تازه داشته باشند.
3. کارگران موظف اند تا حفظ الصحه شخصی و حفظ الصحه محیط کار خود را جداً مراعات نمایند.
4. صحن داخل دوکان و محل کار باید قابل شستشو و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب بطرف ابرو داشته باشد.
5. ساختمان دیوار ها , دروازه ها و کلکین ها از ورود حشرات و جوندگان در امان باشند.
6. سقف اتاق پاک و حتی الامکان مسطح باشند.
7. آب مصرفی باید پاک و صحتی باشد.
8. سیستم دفع فاضلاب محفوظ و مطمئن باشد و باعث مزاحمت محیطی و اذیت دیگران نگردد.
9. کثافات دانی سرپوش دار قابل شستشو موجود بوده و کثافات در محلات تعیین شده تخلیه گردد و اطراف دوکان همه روزه پاک و جاروب گردد.
10. کارگران باید ملبس بالباس پاک کار باشند.
11. میوه های تازه و ترکاری با آب پاک و صحتی شسته شود.
12. فروش ترکاری و میوه های تازه در کنار جاده ها غیر مجاز میباشد.
13. تمام میوه های تازه و ترکاری از تماس گرد و خاک و حشرات محفوظ نگهداری گردد.
14. فروش میوه های گندیده و مشکوک جداً ممنوع است.
15. هیچ وقت میوه جات و سبزیجات در معرض آفتاب گذاشته نشود.
16. سرلوحه را ترتیب و بالایی دوکان نصب گردد.
17. هر ترکاری فروش و میوه فروش مکلف است تا فورم اصلاحی هذا را قاب نموده و قابل دید مشتریان نماید و مکلف بر تطبیق مواد فوق الذکر میباشد.
18. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات سوپروایزران موجود باشد و سوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
19. در صورت تخلف از مواد فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و قاپوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای سلمانی ها :

**هدف :** تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحة شخصی و محیطی رادرداخل و خارج سلمانی خانه ها ، استفاده ازموادآرایشی مطمئن ، سامان ولوازم معقم وجلوگیری ازانقال امراض ساری ازشخص مریص به شخص سالم وبلاخره عرضه خدمات آرایشی وبهداشتی بشکل صحتی صورت گیردو با عدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشند.

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کارباخود داشته باشندودرهر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. تمام کارگران بخش سلمانی ها بوقت کار ، چین ، کلا و ماسک دستکش داشته باشند.
3. کارگران جهت شستشوی روی و دست صابون ، آب پاک ، دست پاک ، روی پاک و محل مناسب برای لباس ها داشته باشند
4. صحن داخل دوکان و محل کار باید قابل شستشووبدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب بطرف ابروداشته باشد روزانه حداقل دوبارشستشووجاروب گردد
5. ساختمان دیوارها ، دروازه ها و کلکین ها ازورودحشرات وجوندگان درامان باشند.
6. سقف اتاق پاک وحتی الامکان مسطح باشند.
7. آب مصرفی باید پاک و صحتی باشدوتمام کارگران حفظ الصحة شخصی و محیطی راجدآمراعات نمایند .
8. سیستم دفع فاضلاب محفوظ و مطمئن باشدوباعث مزاحمت محیطی واذیت دیگران نگردد.
9. درهرسلمانی باید کثافت دانی سرپوش دارموجودباشدوکثافات همه روزه درمحلات تعیین شده تخلیه گرددواطراف دوکان همه روزه پاک کاری گردد.
10. دوکان سلمانی باید دارای نورکافی (طبیعی و مصنوعی) و تهویه درست داشته باشد.
11. برای رهایش مراجعین باید درتابستان بادپکه ، کولر ودرزمستان وسایل گرم کننده موجودباشد.
12. استفاده از چلم ، نصوراوسگرگت وسایر دخانیات درداخل دوکان سلمانی ممنوع است.
13. وسایل وموادکیمیایی که استفاده میگردد باید دارای کوالتی خوب ومعیاری باشد.
14. جعبه کمک های اولیه در همچو محلات حتمی میباشد ودرمواقع ضرورت ازآن استفاده گردد.
15. لایحه هذا بداخل چوکات شیشئی دردوکان سلمانی ها درمعرض دید مراجعین نصب گردد.
16. دوکان سلمانی دارای تشناب و دستشویی باشد قبل وبعدازکار دست های خودرا بشوید.
17. ازیک تیغ (پل ریش) صرف برای یک شخص استفاده شود، استفاده یک تیغ به دوشخص مجاز نیست.
18. تمام سامان ووسایل بعد از استفاده باید برای ده دقیقه دربین دیتول 3-5% یا الکول 70% گذاشته شودوبعداً برای دیگران استفاده .
19. هر سلمانی دارای پنبه وپارچه های معقم ( ضد عفونی) باشد تاودرموقع کدام پاره گی یا زخم از آن استفاده گردد.
20. هرسلمانی سرلوحه را ترتیب وبالاتی دوکان خویش نصب نماید.
21. کتاب راجستربرای ثبت مشاهدات درسلمانی خانه ها موجودباشدوسوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشند.
22. درصورت تخلف ازمواد ات فوق الذکرطبق مقررات مجازات خواهندگردید.



## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و قایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای خوراکه فروشی ها :

هدف : تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحه شخصی ومحیطی در داخل وخارج خوراکه فروشی ها که مواد خوراکه صحتی , باکیفیت وتاریخ جدید به مردم عرضه و موادخوراکه مطابق لایحه حفظ الصحوی جابجا ونگهداری گردد. وباعدم مرعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد.

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کارباخود داشته باشندودر هر(3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. فروش تمام مواد غذائی بعدازاجرای کوالیتی کنترول واخذسرتفکیکیت صحتی مجازاست.
3. متصدیان مکلف اند محل محفوظ ومناسب برای حفظ ونگهداشت مواد غذائی خام وپخته داشته باشند.
4. کارگران جهت شستشوی روی ودست صابون , آب پاک , دست پاک ,روی پاک ,ومحل مناسب برای لباس ها داشته باشند.
5. صحن داخل دوکان ومحل کار باید قابل شستشووبدون فرو رفتگی وداری شیب مناسب بطرف ابروداشته باشد.
6. ساختمان دیوارها ,دروازه هاوکلکین ها ازورودحشرات وجوندگان درامان باشند.
7. سقف اتاق پاک وحتمی الامکان مسطح باشند.
8. سیستم دفع فاضلاب محفوظ ومطمئن باشدوباعث مزاحمت محیطی واذیت دیگران نگردهد.
9. کثافات دانی سرپوش دار موجود بوده وکثافات در محلات تعیین شده تخلیه گرددواطراف دوکان همه روزه پاک وجاروب گردد.
10. کارگران باید ملبس بالباس پاک کار باشند.
11. وترین غرض حفظ ونگهداشت مواد غذائی درداخل دوکان موجودباشد.
12. فریزروبخچال جهت حفظ ونگهداشت موادغذائی و مشروبات غیرالکولی موجودباشد.
13. تمام انواع موادغذائی نباید خارج از وترین گذاشته شودواز تماس گردوخاک وحشرات محفوظ نگهداری شود.
14. فروشنده حق فروش مواد تاریخ سپری شده ,بی کیفیت ومضر به صحت راندارد.
15. از عرضه موادغذائی باسی جدا خودداری گردد.
16. از فروش موادمضر مثل سکرین ورنگ های غیرمجازجدا خودداری گردد.
17. تمام موادخوراکه خارجی برویت سرتفکیکیت صحتی وزارت صحت عامه قابل عرضه وفروش است.
18. تمام انواع موادخوراکه در معرض حرارت , رطوبت ,گرماوآفتاب گذاشته نشود.
19. مالک خوراکه فروشی مکلف است تا بخاطرذخیره موادخوراکه خویش محل مناسب را باشرايط صحتی آن آماده نماید.
20. مالک خوراکه فروشی مکلف است تا سرتلوحه راترتیب وبالای خوراکه فروشی خویش نصب نماید.
21. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات درخوراکه فروشی موجودباشدوسوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشدند.
22. در صورت تخلف ازموادات فوق الذکرطبق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه

### ریاست عمومی طب و قاپوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای قنادی ها :

**هدف :** تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحه شخصی ومحیطی رادرداخل وخارج قنادی ها تا موادبشکل صحتی ومطمئن تهیه و به مردم عرضه گردد وباعدم مراعات این لایحه مسبلزم مجازات میباشند.

1. تمام کارگران باید در هر (3-6) ماه معاینات صحتی خود را انجام داده وتصدیق صحتی رادر محل کار باخود داشته باشد.
2. تمام کارگران بوقت کار ملبس بالباس کارباشند وجای مناسب برای حفاظت لباس داشته باشند.
3. تمام کارگران مکلف به رعایت حفظ الصحه شخصی ومحیطی میباشند.
4. کف اتاق ها ودهلیز ها سمنت باشد وداری فرش پاک وهمه روزه پاک کاری گردد.
5. آب مشروب مورد مصرف باید کافی پاک وصحتی باشد واز منبع مطمئن غرض نوشیدن وسایر موارد تهیه گردد ومورد تائید مقامات صحتی باشد ودر قسمت نگهداشت آن توجه جدی گردد.
6. در ساختن شربنی نقل وسایر خوراکی های شیرین از مواد سکرین ورنج های غیر مجازو غیر معیاری که مضر صحت است استفاده نگردد.
7. در قسمت تهیه مواد از سامان ولوازم پاک استفاده گردد وهمیشه پاک نگهداری گردد.
8. هر کارخانه دارای تشناب غرض شستشوی بدن برای کارگران توام با آب کافی باشد.
9. هر کارخانه دارای بیت الخلاء اصلاح شده مجهز باسیستم سپتیک تانک وسیستم منظم دفع فاضلاب باشد تا از آلودگی محیط جلوگیری گردد ومالک مکلف به مراقبت وتخلیه به موقع آن میباشند.
10. هر کارخانه وفابریکه شربنی پزی باید کثافت دانی به اندازه کافی داشته باشد وتام کثافت تولید شده را روزانه درجای تعیین شده تخلیه نماید.
11. هر کارخانه باید دارای سیستم تهویه وتنویر (طبیعی ومصنوعی) مناسب باشد.
12. دروازه ها وکلکین های کارخانه باید دارای جالی غرض جلوگیری از مگس وحشرات باشد.
13. دروازه ها وکلکین هاودیوار های اتاق ها بشمول سقف اتاق های کار باید پاک وهمه ساله رنگ آمیزی گردد.
14. هر کارخانه وفابریکه دارای اسپز خانه مجهز بمنظور پخت غذا بشمول ظروف پاک باشد وتام مقررات را در قسمت حفظ الصحه غذا مراعات نمایند.
15. از استعمال دخانیات ومواد مخدر در داخل کارخانه اجتناب گردد.
16. کارخانه در هر فصل باید دوپاشی گردد.
17. هر کارخانه باید دارای گدام مشخص برای نگهداشت مواد خام ومواد غذایی وپوشاک باشد ودر مقابل حشرات وجوندگان تدابیر لازمه گرفته شود.
18. کارگران مشکوک به مریضی دست شان فوراً از کار گرفته شده وعاجلاً تحت تدایوی قرار گیرد.
19. همیشه از مواد ضد عفونی کننده یا چونه دربت الخلاء استفاده بعمل آید.
20. هر قنادی سرلوحه ترتیب وبلائی دوکان قنادی خویش نصب نماید.
21. مالکین کارخانه ها مجبور ومکلف بر تطبیق مواد فوق غرض وقایه صحت هموطنان میباشند ولایحه هذا را چوکات نموده ودر محل دید مشتریان در محلات مناسب قرار دهند.
22. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات موجود باشد وسوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشند.
23. از مواد سوختی مناسب استفاده گردد تا از آلودگی هوا جلوگیری گردد.
24. در صورت تخلف از موادات فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و قیوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای مهما نخانه ها و مسافرخانه ها :

**هدف :** تطبیق نورم های صحی بمنظور تأمین حفظ الصحه شخصی و محیطی و فراهم نمودن سهولت های صحی مانند بسترخواب ، روجائی ، دوشک ، آب صحی گرم و سرد ، تشناب ها و غیره مطابق لوایح حفظ الصحوی عیارگردد تا باشد امراض ساری ازیک شخص به شخص دیگر انتقال ننمایند و با عدم مراعات این لایحه مسبلزم مجازات میباشند.

1. تمام کارکنان مکلف اند که کارت صحی را بعد از تکمیل نمودن معاینات لابراتواری در محل کار یا خود داشته باشند و در هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. تمام کارکنان باید به وقت کار ملیس با لباس کار باشند.
3. تمام کارگران مکلف به رعایت حفظ الصحه شخصی میباشند.
4. کف اطاق ها ، دهلیز ها ، وسالون مهمانخانه ها و مسافرخانه ها باید سمنت یا پوشش مناسب داشته و دارای فرش پاک باشد و همه وقت پاکاری و جاروب گردد.
5. آب مشروب مورد مصرف باید پاک ، صحی و مورد تأیید ارگان های صحت عامه باشد و از منبع پاک و مطمئن غرض شستن و سایر موارد تهیه گردیده و در قسمت حفظ الصحه و نگهداشت آن توجه گردد.
6. هر مهمانخانه و مسافرخانه باید دارای روجائی و کمپل پاک (شیت شده) بالشت مکفی باشد و برای هر مسافر کمپل شیت شده ، روجائی و بالشت پاک توزیع شود.
7. هر مهمانخانه و مسافرخانه باید دارای تشناب ، بیت الخلا ، اشپزخانه و سیستم منظم دفع کثافات و فاضلاب باشد که باعث مزاحمت و ملوثیت محیط نشود.
8. مهمانخانه و مسافرخانه باید دارای تهویه درست بوده ، نور کافی (طبیعی و مصنوعی) غرض روشنائی داشته باشد.
9. کثافت دانی به اندازه کافی در مهمانخانه ها و مسافرخانه ها موجود باشد و کثافت به وقت و زمان در محل تعیین شده تخلیه گردد.
10. دروازه و کلکین های اطاق ها باید دارای جالی غرض جلوگیری از ورود مگس و حشرات و جوندگان باشد.
11. ظروف که از آن غرض استفاده غذا و نوشیدن آب استفاده میگردد باید پاک باشد و همیشه با آب پاک و مایع ظرفشویی شستشو و آبکش گردد.
12. از استعمال مواد مخدر و نشه آوردن داخل مهمانخانه ها و مسافرخانه ها جداً خودداری گردد.
13. هر مالک مهمانخانه و مسافرخانه مکلف است هر سه ماه بعد اطاق ها را برای وقایه از حشرات دوپاشی نماید.
14. هر مهمانخانه و مسافرخانه نظر به فصل سال باید دارای سیستم سردکننده و گرم کننده باشد.
15. هر مهمانخانه و مسافرخانه باید دارای تحویل خانه منظم و جداگانه باشد.
16. دوداشپزخانه باید به شرایط درست آن دفع گردد و از تولید صدا های بلند رادیو ، تیپ و تلویزیون که باعث اذیت اطرافیان میگردد خودداری گردد.
17. هر مهمانخانه و مسافرخانه باید جاروب برقی و آلله ضدحریق داشته باشد.
18. هر مهمانخانه و مسافرخانه باید بمنظور ضد عفونی کردن تشناب و بیت الخلا از مواد کیمیایی و یا چونه استفاده نماید.
19. هر مهمانخانه و مسافرخانه سرلوحه را ترتیب و از طرف بیرون در بالای مسافرخانه یا مهمانخانه نصب نماید.
20. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات سوپروایزران موجود باشد و سوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشند.
21. در صورت تخلف از مواد فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.





## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و قایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای نانوائی ها وفابریکات نان پزی:

**هدف :** تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحه شخصی ومحیطی درنانوائی ها وفابریکات نان پزی , خمیرآرد بشکل صحتی ونان مطابق لایحه حفظ الصحوی پخت وپزوعرضه گردد باعدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد .

1. کلیه کارگران ومتصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار خود داشته باشند در هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. کارگران که در نانوائی ها وفابریکات تولیدی نان کار مینمایند ملبس با کلاه ولباس مخصوص باشند.
3. کارگران مکلف اند که حفظ الصحه شخصی ومحیطی را جدأ مراعات نمایند.
4. متصدیان مکلف اند که الماری وجای مخصوص برای لباس کارگران تهیه نمایند.
5. آب کافی وپاک غرض خمیر کردن , شستن دست ها ونوشیدن در نانوائی ها وفابریکات نان پزی موجود باشد که باید آب در ظروف پاک ومطمئن نگهداری شود.
6. جعبه کمک های اولیه در داخل نانوائی وفابریکه تولید نان موجود باشد.
7. کف نانوائی باید سمنت یا دارای سطح قابل شستشو بوده ودارای شیب مناسب وقابل شستشو باشد .
8. ساختمان دیوار ها ومحل نگهداشت مواد خام در مقابل حشرات وجوندگان مطمئن باشد.
9. سطوح داخل نانوائی ها وفابریکات همه ساله رنگمالی , همه وقته پاک وسقف آن بشمول خمیرخانه مسطح باشد.
10. دروازه وکلکین ها بدون شکستگی بوده ومجهز باجالی سیمی برضد حشرات باشد.
11. نانوائی وفابریکه تولیدی نان باید دارای سیستم منظم جابجایی فضلات باشد تامشکلات محیطی رابار نیابد.
12. مواد سوخت ودستگاه سوختی به نوع باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.
13. گدازم آرد باید درجای مناسب قرار داشته باشد تااز مواجه شدن به رطوبت , حرارت وحیوانات موزی در امان باشد.
14. هر نانوائی وفابریکه تولیدی نان باید دارای کثافت دانی باشد سیستم دفع کثافت عایده باید بشکل منظم صورت گیرد همه وقته کثافت روزمره در جاهای تعیین شده تخلیه گردد.
15. ظرو فیکه در آن خمیر میشود باید صاف وپاک بوده ودارای سیستم منظم محافظتی باشد.
16. نانوائی وفابریکه تولیدی نان باید دارای نور مناسب (مصنوعی وطبیعی) تهویه مناسب وموقعیت مناسب باشد وباعث اذیت همسایه ها نگردد.
17. وسیله ضدحریق در نانوائی ها وفابریکات نان پزی حتمی موجودباشد.
18. از اویزان نمودن نان در خارج دوکان نانوائی که معروض به گردوخاک وحشرات میباشد جداخودداری گردد.
19. از پاشیدن آب بروی نان تازه وپخته خارج از تنور اجتناب شود.
20. برای جلوگیری از دود تنور بدخل نانوائی از کیف فلزی بالای تنور بمنظور عدم پراگندگی دود استفاده شود.
21. نانوائی ها سر دودرو رابافلتر دودمجهز سازند.
22. هر نانوائی سرلوحه راترتیب ودر بالای نانوائی نصب نماید.
23. هر نانوائی یا فابریکه تولیدی نان مکلف است تافورم اصلاحی هذا را قاب نموده وقابل دید مشتریان نمایدومکلف بر تطبیق مواد فوق الذکر میباشد.
24. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات در نانوائی موجودباشد وسوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
25. در صورت تخلف از مواد فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و قایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای هتل ها و رستوران ها :

**هدف : تطبیق نورم های صحتی بمنظور تأمین حفظ الصحه شخصی و محیطی در داخل و خارج هتل , تهیه طبخ , و صرف مواد**

**غذائی بشکل صحتی جهت حفظ صحت هموطنان و عرضه موادغذائی طبخ شده صحتی به مردم میباشد و با عدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد.**

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار باخود داشته باشند در هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. از مواد سالم, تازه و صحتی بمنظور پخت و پز استفاده گردد و همچنان محلات که در آن مواد غذائی خام تهیه میگردد باید پاک باشد.
3. آشپزخانه در آشپزخانه کار میکنند باید مجهز بالیاس پاک و کلاه باشد و سایر کارگران نیز باید دارای لیاس مشخص کار باشد و حفظ الصحه شخصی را جداً مراعات نمایند و کارگران باید دارای الماری مشخص برای لباس باشند.
4. سطح اتاق از جنس قابل شستشو و دارای شیب مناسب (آبرو) باشد و همیشه تمیز و پاک باشد.
5. ساختمان دیوارها, دروازه ها و کلکین ها طوری باشد که ورود حشرات, مگس ها و جوندگان را مانع شود.
6. سقف ها حتی الامکان باید مسطح باشد و همه ساله سقف و دیوارها بشمول دروازه ها و کلکین ها رنگ آمیزی گردد.
7. جعبه کمک های اولیه و وسیله ضد حریق در داخل هتل در جای مناسب نصب گردد تا در اوقات عاجل از آن استفاده بعمل آید.
8. آب مصرفی از منبع پاک باشد و بشکل محفوظ نگهداشت شود گیلان و جک که از آن غرض نوشیدن استفاده میگردد از جنس شیشئی باشد و همه روزه بامایع ظرفشویی شستشو گردد آب های فاضله بصورت درست و مناسب آن دفع گردد.
9. آشپزخانه مطمئن و صحتی باشد محلات پخت و پز و ذخیره گاه مواد مطمئن باشد و در قسمت مواد سوخت از مواد مطمئن استفاده گردد تا دود آن سب اذیت دیگران نگردد و همچنان هتل ها محل مناسب بآب کافی غرض شستشوی ظروف داشته باشد تا ظروف در سه مرحله شستشو و پاک گردد.
10. میز نانخوری بدون درز و شکستگی بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو (پلاستیک) و دارای رنگ سفید باشد.
11. هتل ها و رستوران ها جای مناسب برای نگهداشت موادغذائی خام و پخته داشته باشد (یخچال و فریزر) و از عرضه مواد غذائی باسی برای مشتریان جداً خودداری نمایند.
12. سبزی و میوه که برای مشتریان تهیه میگردد باید در محل مخصوص پاک کاری, شستشو و بعد از ضد عفونی بایتناس و نمک طعام و یا کلورین توسط آب پاک آبکش و توزیع گردد.
13. هر هتل باید دارای ذخیره گاه مطمئن و مناسب برای مواد خام و مواد پخته و محروقات باشد.
14. هتل ها باید دارای کثافت دانی سرپوش دار در محلات مختلفه باشند و کثافات همه و قته در جاهای تعیین شده انتقال گردد.
15. اماکن مواد غذائی و اتاق های رهایی دارایی سیستم تهویه, نور طبیعی و مصنوعی باشد.
16. از نواختن موزیک به صدای بلند که باعث مزاحمت داخل و بیرون میگردد جلوگیری گردد.
17. ظروف, سیخ های کباب, قاشق و پنجه و کاردو نمک دانی پاک باشد و در محل مخصوص نگهداری شود و قاشق و پنجه و کاردو بعد از گذاشتن برای چند دقیقه در آب جوش به دسترس مشتریان گذاشته شود.
18. از کشیدن سگرت و دخانیات غرض جلوگیری از آلودگی هوا ب داخل هتل و اماکن مواد غذائی جلوگیری بعمل آید.
19. هتل و سایر اماکن موادغذائی باید دارای سیستم گرم کن و سردکن نظر به مواسم سال باشد.
20. الماری برای حفظ مرغ, نمکدانی و دیگر موادیکه در خوراکه باب اضافه میشود تهیه گردد.
21. از دست پاک های مشترک استفاده نگردد و در عوض از دست پاک های کاغذی یکبار مصرف استفاده شود.
22. لست مینو غذا بالایی هر میز موجود باشد.
23. نفر موظف برویت بل قیمت غذا را از مشتری مطالبه نمایند.
24. متصدی هتل برای کارکنان خود پروگرام های آموزشی را در نظر بگیرد و سرلوحه بالایی هتل خویش نصب نمایند.
25. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات سوپروایزران موجود باشد و سوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
26. در صورت تخلف از موادات فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.





## وزارت صحت عامه

### ریاست عمومی طب و قایوی

### ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای حمام ها وسقاوه ها :

**هدف :** تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحه شخصی ومحیطی , عدم استفاده ازسامان ووسایل مشترک , تهیه آب سردوگرم صحتی وهمچنان موادسوختی و فضلاب باعث اذیت محیطی نشود وبا عدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشند.

1. تمام کارگران مکلف اند که کارت معاینات صحتی را بعد از تکمیل معاینات لابراتواری درمحل کار باخود داشته باشندودر هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. آب مصرفی باید مورد تأیید ریاست صحت محیطی باشدوآب باید به قدر کافی موجود باشد(آب گرم وسرد) و سمپل از آب به مواقع مختلفه غرض معاینات لابراتواری اخذگردد.
3. منبع آب محفوظ ومطمئن باشد وآب توسط سیستم نلدوانی درداخل حمام توزیع گردد.
4. دروازه ها باید بدون درز وشکستگی بوده تالازورود حشرات وجوندگان جلوگیری بعمل آیدوهمچنان توأم باجالی باشد.
5. حمام باید دارای سیستم منظم دفع آب های فاصله باشدکه باعث ایجاد مشکلات محیطی نگردد.
6. الماری منظم بخاطر لباس وهمچنان الماری بخاطر بوت های مراجعین موجود باشد.
7. کثافت دانی سرپوش دار درداخل حمام موجود باشدوباید ضد زنگ بوده وبعد از تخلیه شستشو درجای تعیین شده گذاشته شود.
8. ورود مراجعین مطابق ظرفیت حمام باشد وهمچنان چپک به قدر ضرورت برای مراجعین موجود باشد.
9. حمام وسقاوه باید دارای سیستم تهویه ونور کافی(طبیعی ومصنوعی) باشد .
10. سلمان وکیسه مال نباید بدون کارت صحتی واخذجواز درداخل حمام وسقاوه فعالیت نمایند.
11. همه روزه ویا اقلآ هفته دومراتبه سطح داخل حمام وسقاوه بشمول ذخیره های آب مصرفی پاک کاری وتوسط چونه ویا کلورین شستشو شود.
12. استفاده ازجانپاک , کیسه , لنگ وامثال آن که بطورمشترک استفاده میگردد ممنوع بوده ومراجعین مکلف به آوردن اسباب حمام میباشند .
13. ازسوخاندن مواد دود کننده مثل چوب های روغنی , رابر, استخوان وپلاستیک غرض جلوگیری از آلودگی هواومحیط خودداری گردد وبه عوض آنها ازگاز استفاده شود.
14. استفاده ازماشین های اصلاح صورت که بشکل مشترک استفاده میگردد خطرناک بوده وهمیشه از ماشین های یک بارمصرف استفاده گردد.
15. از مصرف دخانیات درداخل حمام خودداری گردد.
16. فلتردود بالای دودرونصب گردد.
17. از انداختن روغن بالای ذغال که دود بوجودمیآوردجدآ جلوگیری گردد.
18. اصناف متذکره سرلوحه را ترتیب ودربالای حمام یا سقاوه خویش نصب نمایند.
19. حمام وسقاوه باید دارای مستراح اصلاح شده درجای مجزایباشدوهمیشه توسط مالکین مراقبت گرددتا از آلودگی محیط جلوگیری گردد.
20. مالکین درقسمت نگهداشت وتطبیق فورم اصلاحی مکلف میباشندوبررسی وکنترول ازطرف پرسونل اینریاست همه وقته صورت میگیرد .
21. کتاب راجستربرای ثبت مشاهدات موجودباشدوسوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشند.
22. درصورت تخلف ازمواد فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.



**وزارت صحت عامه**  
**ریاست عمومی طب و قایوی**  
**ریاست صحت محیطی**

لایحه حفظ الصحوی برای آیس کریم فروشی هاوشیرخ پزی ها :  
**هدف : تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحه شخصی ومحیطی درآیس کریم وشیرخ پزی ها ، تهیه وعرضه آن ، واستفاده از سامان ووسایل بشکل صحتی میاشد وباعدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشند.**

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کارباخود داشته باشندودهر(3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. متصدیان مکلف اند محل محفوظ ومناسب برای حفظ ونگهداشت مواد خام وپخته داشته باشند.
3. کارگران جهت شستشوی روی ودست صابون ، آب پاک، دست پاک، روی پاک، ومحل مناسب برای لباس ها داشته باشند.
4. صحن داخل دوکان ومحل کار باید قابل شستشووبدون فرورفتگی ودارای شیب مناسب بطرف ابروداشته باشد.
5. ساختمان دیوارها، دروازه هاوکلکین ها ازورود حشرات وجوندگان درامان باشند.
6. سقف اتاق پاک وحتمی الامکان مسطح باشند.
7. آب مصرفی باید پاک و صحتی باشد.
8. سیستم دفع آب های فاضله محفوظ ومطمئن باشدوباعث مزاحمت محیطی واذیت دیگران نگردد.
9. کثافات دانی سرپوش دار موجود بوده وکثافات در محلات تعیین شده تخلیه گرددواطراف دوکان همه روزه پاک وجاروب گردد.
10. کارگران باید ملبس بالباس پاک کار باشند.
11. ماشین آیسکریم بداخل دوکان باشد.
12. وترین غرض حفظ ونگهداشت مواد غذایی درداخل دوکان موجودباشد.
13. آیس کریم ، شیرخ وغیره موادغذائی نباید خارج از وترین وفریزر گذاشته شودوازتماس گردو خاک وحشرات محفوظ نگهداری گرددغرض نگهداشت موادغذائی خام وپخته باید یخچال وفریزر موجودباشد.
14. باید اصناف فوق الذکر دارای سیستم پاک ظرف شوئی وآب کافی غرض شستشو باشد.
15. ازاستفاده موادمضرمثل سکرین ورنگ های غیرمجاز جداً خودداری گردد.
16. هر آیسکریم فروشی وشیرخ پزی مکلف است تا سرلوحه راترتیب وبالائی دوکان خویش نصب نماید.
17. کتاب راجستربرای ثبت مشاهدات سوپروایزران آیسکریم فروشی ها وشیرخ پزی ها موجودباشدوسوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشند.
18. درصورت تخلف ازمواد فوق الذکرطبق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه

### ریاست عمومی طب وقایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای رستوران ها، کبابی ها، وکله پزی ها:

**هدف:** تطبیق نورم های صحتی بمنظور تأمین حفظ الصحه شخصی و محیطی در داخل و خارج رستوران ها، تهیه طبخ، و صرف مواد غذایی بشکل صحتی جهت حفظ صحت هموطنان میباشد و با عدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد.

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار با خود داشته باشند و هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. از مواد سالم، تازه و صحتی بمنظور پخت و پز استفاده گردد و همچنان محلات که در آن مواد غذایی خام تهیه میگردد باید پاک باشد.
3. اشخاصیکه در آشپزخانه کار مینمایند باید مجهز بالباس پاک، چپن، پیش بند و کلاه باشد و حفظ الصحه شخصی (دستان پاک، گرفتن ناخن ها، پاکی تمام بدن) را جداً مراعات نمایند و کارگران باید دارای الماری مشخص برای لباس باشند.
4. سطح اتاق از جنس قابل شستشو و دارای شیب مناسب (آبرو) باشد و روز دومراتبه پاکاری و شستشو گردد.
5. ساختمان دیوارها، دروازه ها و کلکین ها طوری باشد که ورود حشرات، مگس ها و جوندگان را مانع شود.
6. سقف ها حتی الامکان باید مسطح باشد و همه ساله سقف و دیوارها بشمول دروازه ها و کلکین ها رنگ آمیزی گردد.
7. جعبه کمک های اولیه و وسیله ضد حریق در داخل رستوران در جایی مناسب نصب گردد تا در اوقات عاجل از آن استفاده بعمل آید.
8. آب مصرفی از منبع پاک باشد و بشکل محفوظ نگهداشت شود گیلاس و جگ که از آن غرض نوشیدن استفاده میگردد از جنس شیشنی باشد و همه روزه با آب و یامایع ظرفشویی شستشو گردد آب های فاضله بصورت درست و مناسب آن دفع گردد.
9. آشپزخانه مطمئن و صحتی باشد محلات پخت و پز و ذخیره گاه مواد مطمئن باشد و در قسمت مواد سوخت از مواد مطمئن استفاده گردد تا دود آن سبب اذیت دیگران نگردد و همچنان رستوران ها محل مناسب با آب کافی غرض شستشوی ظروف داشته باشد تا ظروف در سه مرحله شستشو و پاک گردد.
10. میز نانخوری بدون درز و شکستگی بوده و روکش آن از جنس قابل شستشو و دارای رنگ سفید باشد.
11. رستوران ها جایی مناسب برای نگهداشت مواد غذایی خام و پخته داشته باشد (یخچال و فریزر) و از عرضه مواد غذائی باسی برای مشتریان جداً خودداری نمایند و غذائی باسی و تازه را باهم یکجانکنند و به هیچ صورت موی و حشرات در غذا دیده نشود.
12. سبزی و میوه که برای مشتریان تهیه میگردد باید در محل مخصوص پاک کاری، شستشو و بعد از ضد عفونی باپتاس و نمک طعام و یا محلول کلورین توسط آب پاک آبکش و توزیع گردد.
13. هر رستوران باید دارای ذخیره گاه مطمئن برای مواد خام، پخته و محروقات باشد و مواد خام در نزدیکی مواد پخته قرار نگیرد.
14. رستوران ها و سایر اماکن مواد غذائی باید دارای کثافت دانی سرپوشدار در محلات مختلفه باشند و کثافات همه وقته در جاهای تعیین شده انتقال گردد.
15. اماکن مواد غذائی دارای سیستم تهویه، نور طبیعی و مصنوعی باشد از نواختن موزیک به صدای بلند که باعث مزاحمت داخل و بیرون میگردد جلوگیری گردد.
16. ظروف، سیخ های کباب، قاشق و پنجه و کار دو نمک دانی پاک باشد و در محل مخصوص نگهداری شود و قاشق و پنجه و کار دو بعد از گذاشتن برای چند دقیقه در آب جوش به دسترس مشتریان گذاشته شود.
17. از کشیدن سگرت و دخانیات غرض جلوگیری از آلودگی هوا بدخل اماکن مواد غذائی جلوگیری بعمل آید.
18. رستوران ها و سایر اماکن مواد غذائی باید دارای سیستم گرم کن و سردکن نظر به مواسم سال باشد.
19. الماری برای حفظ مرغ، نمکدانی و دیگر موادیکه در خوراکه باب اضافه میشود تهیه گردد.
20. از دست پاک های مشترک استفاده نگردد و در عوض از دست پاک های کاغذی یکبار مصرف استفاده شود.
21. لایحه هذا در معرض دید مشتریان و کارکنان رستوران نصب گردد تا کارکنان نکات مهم را بیاد داشته و به آن عمل نمایند.
22. لست مینو غذا بالایی هر میز موجود باشد.
23. نفر موظف برویت بل قیمت غذا را از مشتری مطالبه نمایند.
24. اصناف متذکره سرلوحه ترتیب و بالایی صنف خویش نصب نمایند.
25. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات موجود باشد و سوپر و ایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
26. در صورت تخلف از مواد فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و فایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای قصابی ها :

**هدف :** تطبیق نورم های صحتی بمنظور تأمین حفظ الصحه شخصی ومحیطی داخل وخارج قصابی تا عرضه موادغذائی بخصوص گوشت بشکل صحتی صورت گیرد وامراض که ازطریق خوردن گوشت بوجودمیآیند جلوگیری وصحت هموطنان تأمین گردد با عدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد.

1. تمام کارگران و متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کارباخود داشته باشند ودر هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. کارکنان قصابی ها مکلف اند که حفظ الصحه شخصی ومحیطی را جذاً مراعات نمایند.
3. متصدیان مکلف اند که الماری وجای مخصوص برای لباس کارگران تهیه نمایند.
4. جهت شستشو دست وروی صابون,صابون دانی, دست پاک وروی پاک داشته باشند.
5. جعبه کمک های اولیه درداخل قصابی ها موجود باشد.
6. صحن دکان قصابی باید ازجنس قابل شستشو , پاک وبدون فرورفتگی باشد.
7. ساختمان دیوار ها بایست ازورود حشرات وجوندگان درامان وبدون درز باشد.
8. سقف ها باید پاک وحتمی الامکان مسطح بدون درز وهمیشه پاک باشد.
9. دروازه وکلکین ها بدون شکستگی وازورود حشرات وجوندگان جلوگیری نموده ومجهز باجالی سیمی برضد حشرات باشد.
10. آب مصرفی باید مورد تائید مقامات صحتی باشد.
11. فریزربخاطر نگهداشت گوشت موجودباشد.
12. قفسچه ووترین بخاطر نگهداری گوشت پاک ومجهز به شیشه جالی دار بوده وفاصله کف آن ازمین از 30 سانتی متر کمتر نباشد.
13. قصاب یا فروشنده گوشت دارای پیشگیرکلاه وچپن آبی بوده میز کار باید سالم وروکش آن ازجنس قابل شستشو باشد.
14. گوشت باپوست حیوان ذبح شده آویزان ونگهداری نگردهد.
15. تهویه باید بخوبی صورت بگیرد که همیشه هوای داخل اتاق سالم وكافی وهم عاری ازبویباشد.
16. کثافت دانی سرپوشدار ضدزنگ قابل حمل موجود بوده وبعداز شستشو تخلیه گردد.
17. پشه ,مگس ,حشرات, وجوندگان به هیچ وجه نباید درداخل اتاق دیده شود.
18. کشتار فقط در کشتارگاه تعیین شده صورت گیرد.
19. کنده ایکه بخاطر قطع کردن گوشت استفاده میشود همیشه نمکپاشی شده وبعدازختم کار بالای آن تکه پاک گذاشته شودوخارج ازدکان گذاشته نشود.
20. نقشه ساختمانی وموقعیت قصابی قبل از اجرا باید به تصویب ریاست صحت محیطی وزارت صحت عامه رسانیده شود.
21. استفاده ازکاغذ های ناپاک ,روزنامه وامثال آن جهت پیچیدن گوشت ممنوع است.
22. گوشت درچنگک ها خارج ازدکان آویزان نگردهد ودرمعرض گرماو آفتاب قرار نگیرد.
23. حیوانات قبل از ذبح ازطرف نماینده وزارت زراعت ومالداري معاینه شود تا مریض نباشد.
24. مالک قصابی مکلف به ترتیب سرلوحه ونصب آن بالای قصابی میباشد.
25. درعدم موجودیت تاپه صحتی نماینده وزارت زراعت گوشت بفروش نرسد.
26. درصورت مشاهده گوشت مشکوک سمنل آن بمنظور معاینات لابراتواری اخذ وگوشت قرنطین میگردد.
27. درصورت تثبیت امراض زونوتیک درگوشت مشکوک تمام سامان ولوازم قصابی باید ضدعفونی گردد.
28. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات دردکان موجودباشدوسوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
29. درصورت تخلف ازمواد فوق الذکرطبق مقررات مجازات خواند گردید.



## وزارت صحت عامه

### ریاست عمومی طب و قیوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای ماهی پزی ها و جیلی پزی ها :

**هدف :** تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحه شخصی و محیطی در ماهی پزیها و جیلی پزیها , استفاده از ماهی های تازه و روغن های صحتی و عرضه موادغذائی خام و پخته بشکل صحتی که باعث ملوثیت محیط نگردد و با عدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد.

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار باخود داشته باشند و در (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. متصدیان مکلف اند محل محفوظ و مناسب برای حفظ و نگهداشت مواد غذائی خام و پخته داشته باشند.
3. کارگران جهت شستشوی روی و دست صابون , آب پاک , دست پاک , روی پاک , و محل مناسب برای لباس ها داشته باشند.
4. صحن داخل دوکان و محل کار باید قابل شستشو و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب بطرف ابرو داشته باشد.
5. ساختمان دیوارها , دروازه ها و کلکین ها از ورود حشرات و چونندگان در امان باشند.
6. سقف اتاق پاک و حتی الامکان مسطح باشند.
7. آب مصرفی باید پاک و صحتی باشد.
8. سیستم دفع آب های فاضله محفوظ و مطمئن باشد و باعث مزاحمت محیطی و اذیت دیگران نگردد.
9. کثافات دانی سرپوش دار موجود بوده و کثافات در محلات تعیین شده تخلیه گردد و اطراف دوکان همه روزه پاک و جاروب گردد.
10. کارگران باید ملبس بلباس پاک کار باشند.
11. وترین غرض حفظ و نگهداشت مواد غذائی در داخل دوکان موجود باشد.
12. استفاده از کاغذ های ناپاک و روزنامه ممنوع بوده و همیشه از کاغذ های پاک استفاده شود.
13. جیلی , حلیم , ماهی و غیره موادغذائی نباید خارج از وترین گذاشته شود و از تماس گرد و خاک و حشرات محفوظ نگهداری گردد و غرض نگهداشت موادغذائی خام و پخته باید یخچال موجود باشد.
14. دستگاه سوخت و نوع مواد سوختی باید طوری باشد که احتراق بصورت کامل آن صورت گیرد تا باعث آلودگی هوا نشود.
15. باید اصناف فوق الذکر دارای سیستم پاک ظرف شوئی و آب کافی غرض شستشو باشد.
16. از موادخام مطمئن و روغن مطمئن غرض پخت و پز استفاده گردد از عرضه موادغذائی باسی و شب مانده جداً خودداری گردد.
17. از استفاده موادمضر مثل سکرین و رنگ های غیرمجاز جداً خودداری گردد.
18. هر ماهی پزی و جیلی پزی مکلف است تا سرلوحة راترتیب و بالائی دوکان خویش نصب نماید.
19. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات سوپروایزران موجود باشد و سوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشند.
20. در صورت تخلف از موادات فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه

### ریاست عمومی طب و قایوی ریاست صحت محیطی

صنعتی:

لایحه حفظ الصحوی برای مؤسسات

**هدف :** تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحه شخصی و محیطی در فابریکات صنعتی ، تهیه و نگهداشت صحتی مواد خام و بخته جهت تولیدات و بالاخره بسته بندی و عرضه آن بشکل صحتی میباشد و باعدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد .

1. تمام کارگران و متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار با خود داشته باشند و در هر (3-6) ماه انرا تجدید نمایند.
2. کارگران مکلف اند که حفظ الصحه شخصی و محیطی را در محل کار خویش جدآمرعات نمایند.
3. کارگران در فابریکات تولیدی کار نمایند ملبس با کلاه ، ماسک و سایر وسایل محافظتی باشد .
4. آب کافی و پاک غرض نوشیدن ، شستن دست ها در فابریکات موجود باشد که باید آب در ظروف مطمئن نگهداری شود و آب نوشیدنی موردتائید ارگان های وزارت صحت عامه باشد.
5. دروازه و کلکین ها بدون شکستگی بوده و مجهز با جالی سیمی بر ضد حشرات باشد.
6. فابریکه تولیدی باید دارای سیستم منظم دفع فاضلاب باشد تا مشکلات محیطی را بار نیارود و از نقطه نظر موقعیت در ساحات صنعتی تعیین شده موقعیت داشته باشد.
7. کف محلات تولید باید سمنت باشد و دارای شیب مناسب و قابل شستشو باشد و همه و قته پاک باشد.
8. ساختمان دیوار ها و محل نگهداشت مواد خام در مقابل حشرات و جوندگان مطمئن باشد.
9. سطوح داخلی فابریکات همه ساله رنگمالی و همه و قته پاک و سقف آن مسطح باشد.
10. مواد سوخت و دستگاه سوختی به نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد و هوا از آلودگی توسط گازات تولیدی وقایه شده بتواند.
11. گداز مواد باید در جای مناسب قرار داشته باشد تا از مواجه شدن به رطوبت و حرارت در امان باشد .
12. هر فابریکه تولیدی باید دارای کثافت دانی باشد سیستم دفع کثافت عایده باید بشکل منظم صورت گیرد و همه و قته کثافتات روزمره در جاهای تعیین شده تخلیه گردد.
13. هر فابریکه تولیدی باید دارای سیستم لابراتواری توأم با پرسونل فنی غرض تجزیه و تعیین کوالیتی باشد و هم چنان مالک فابریکه مکلف است تا فورم اصلاحی هذا را چوکات نموده و در معرض دید مفتشین قرار دهد و مکلف به تطبیق مواد فوق الذکر میباشد.
14. فابریکه تولیدی باید دارای نور مناسب (طبیعی و مصنوعی) تهویه مناسب و موقعیت مناسب مطابق پلان باشد و باعث ادیت همسایه ها نگردد.
15. متصدیان مکلف اند که لباس کار و الماری برای پرسونل خویش تهیه نمایند.
16. مؤسسات صنعتی دارای جعبه کمک های اولیه باشد.
17. مؤسسات صنعتی دارای وسایل ضد حریق باشد.
18. اشخاص مریض و مشکوک بمریضی هر چه عاجل تحت تدایو گرفته شود.
19. آب فاضله فابریکه نظریه فعالیت مواد تولید نباید در آب های جاری و سطحی راه داده شود.
20. مؤسسات صنعتی سرلوحه بر تیب و بالای مؤسسات خویش نصب نمایند.
21. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات سوپروایزران در دوکان موجود باشد و سوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
22. در صورت تخلف از مواد فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.





## وزارت بهداشت عامه ریاست عمومی طب و قایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوی برای همگرفروشی ها :  
هدف : تطبیق نورم های صحتی بمنظورتأمین حفظ الصحت شخصی و محیطی  
درهمبرگرفروشی ها ، تهیه وعرضه همبرگربشکل صحتی میباشد وبا عدم  
مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد.

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار باخود داشته باشند و در (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. متصدیان مکلف اند محل محفوظ و مناسب برای حفظ و نگهداشت مواد غذایی خام و پخته داشته باشند.
3. کارگران جهت شستشوی روی و دست صابون ، آب پاک ، دست پاک ، روی پاک ، و محل مناسب برای لباس ها داشته باشند.
4. صحن داخل دوکان و محل کار باید قابل شستشو و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب بطرف ابر داشته باشد.
5. ساختمان دیوار ها ، دروازه ها و کلکین ها از ورود حشرات و چونندگان در امان باشند.
6. سقف اتاق پاک و حتی الامکان مسطح باشند.
7. آب مصرفی باید پاک و صحتی باشد.
8. سیستم دفع آب های فاضله محفوظ و مطمئن باشد و باعث مزاحمت محیطی و اذیت دیگران نگردد.
9. کثافات دانی سرپوش دار موجود بوده و کثافات در محلات تعیین شده تخلیه گردد و اطراف دوکان همه روزه پاک و جاروب گردد.
10. کارگران باید ملبس بالباس پاک کار باشند.
11. وترین غرض حفظ و نگهداشت مواد غذایی در داخل دوکان موجود باشد.
12. استفاده از کاغذ های ناپاک و روزنامه ممنوع بوده و همیشه از کاغذ های پاک استفاده شود.
13. همبرگرو غیره مواد غذایی نباید خارج از وترین گذاشته شود و از تماس گرد و خاک و حشرات محفوظ نگهداری گردد و غرض نگهداشت مواد غذایی خام و پخته باید یخچال و فریزر موجود باشد.
14. دستگاه سوخت و نوع مواد سوختی باید طوری باشد که احتراق بصورت کامل آن صورت گیرد.
15. باید اصناف فوق الذکر دارای سیستم پاک ظرف شوئی و آب کافی غرض شستشو باشد.
16. از مواد خام مطمئن و روغن مطمئن غرض پخت و پز استفاده گردد از عرضه مواد غذایی باسی و شب مانده جداً خودداری گردد.
17. از استفاده مواد مضر مثل سکرین و رنگ های غیر مجاز جداً خودداری گردد.
18. همبرگر فروشی ها مکلف است تا سرلوحه را ترتیب و بالائی دوکان خویش نصب نماید.
19. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات سوپروایزران موجود باشد و سوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
20. در صورت تخلف از مواد فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواند گردید.



## وزارت صحت عامه

### ریاست عمومی طب و قیوی ریاست صحت محیطی

ایچه حفظ الصحوی برای کیک وکلچه پزی ها و فروش آن:

**هدف:** تطبیق نورم های صهی بمنظور تامین حفظ الصحه شخصی ومحیطی در کیک وکلچه پزی ها , تهیه , نگهداشت , جابجا , بسته بندی, انتقال وعرضه موادخام وپخته بشکل صهی میباشد وبا عدم مراعات این لایحه مستلزم مجازات میباشد.

1. عموم متصدیان مکلف اند که کارت معاینات صهی را در محل کار باخود داشته باشند در هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. فروش کیک وکلچه برویت سرتیفیکیت صهی وزارت صحت عامه مجاز است.
3. متصدیان مکلف اند محل محفوظ ومناسب برای حفظ ونگهداشت مواد خام وپخته کیک وکلچه داشته باشند.
4. کارگران جهت شستشوی روی ودست صابون , آب پاک , دست پاک , روی پاک , محل مناسب برای لباس ها داشته باشند.
5. صحن داخل دوکان ومحل کار باید قابل شستشو وبدون فرورفتگی وداری شیب مناسب بطرف ابروداشته باشد.
6. ساختمان دیوارها , دروازه هاوکلکین ها از ورود حشرات وجوندگان درمان باشند.
7. سقف اتاق پاک وحتی الامکان مسطح باشند.
8. سیستم دفع فاضلاب محفوظ ومطمئن باشد وباعث مزاحمت محیطی واذیت دیگران نگردد.
9. کثافات دانی سرپوش دار موجود بوده وکثافات در محلات تعیین شده تخلیه گردد واطراف دوکان همه روزه پاک وجاروب گردد.
10. کارگران باید ملبس بالباس پاک کار باشند.
11. وترین غرض حفظ ونگهداشت کیک وکلچه در داخل دوکان موجود باشد.
12. یخچال جهت حفظ ونگهداشت کیک وکلچه در داخل دوکان موجود باشد.
13. کیک وکلچه نباید خارج از وترین گذاشته شود واز تماس گردوخاک وحشرات محفوظ نگهداری شود.
14. از عرضه کیک وکلچه باسی جدا خودداری گردد.
15. از استعمال رنگ های غیر مجاز در کیک وکلچه جدا خودداری گردد.
16. کیک وکلچه در معرض حرارت , رطوبت , گرما و آفتاب گذاشته نشود.
17. مواد سوختی دستگاه کیک وکلچه پزی به سیستم گازی باشد.
18. مالک کیک وکلچه فروشی مکلف است تا بخاطر ذخیره مواد خویش محل مناسب را باشرايط صهی آن آماده نماید.
19. مالک کیک وکلچه فروشی مکلف است تا سرلوحه را ترتیب وبالای دوکان خویش نصب نماید.
20. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات در کیک وکلچه فروشی موجود باشد وسوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشد.
21. در صورت تخلف از موادات فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.



## وزارت صحت عامه ریاست عمومی طب و فایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوي شفاخانه ها وکلنیک های تشخیصیه :

### هدف: تطبیق نورم های حفظ الصحوي در شفاخانه ها :

1. تمام پرسونل معاینات صحتی خویش را در هر (3-6) تکمیل نمایند.
2. دوشک, بالشت, روجائی, کمپل و بستر مریضان داخل بستر پاک و نظیف باشد.
3. پوش بالشت, شیت, کمپل و روجائی مریضان داخل بستر هر (3) روز بعد تعویض گردد.
4. سیستم تهویه اتاق های مریضان داخل بستر و متبایاتی اتاق ها توسط وسایل سردکن مجهز باشند.
5. اتاق ها دارای رنگ مناسب و نور کافی (مصنوعي و طبیعی) باشند.
6. محیط و اطراف شفاخانه از سروصدا محفوظ باشند.
7. تمام پرسونل شفاخانه حفظ الصحه شخصی و محیطی را جداً مراعات نمایند.
8. دفع صحتی کثافات توسط incinerator و دفع مرقت آن با استفاده از سیستم Color Coding یعنی اشیای نوک تیز و برنده در قطعی های فلزی برنگ آبی, کثافات انتانی یا میکروبی در خریطه های زرد رنگ و کثافات غیر میکروبی یا عام در خریطه های سیاه رنگ جمع آوری شود.
9. اشیای تیز و برنده مانند سوزن, امپول های شکسته باید در جای مناسب دفن گردد.
10. آب آشامیدنی باید صحتی وافر و مورد تأیید مقامات صحتی باشد و وقتاً فوقتاً تست لابراتواری آب صورت گیرد.
11. کارکنان اشپزخانه قبل از دخول و بعد از خروج از اشپزخانه حمام نمایند و بالباس مشخص ملبس گردند.
12. در اشپزخانه کلکین ها و دیوارها بدون درز و مانع ورود حشرات و جوندگان باشد.
13. ظروف اشپزخانه بشکل صحتی شستشو و در الماری های جداگانه منظمآ جابجا گردد.
14. هر شفاخانه برای ذخیره مواد خام و پخته جای مناسب آماده نموده و مجهز بایخچال و فریزر باشد.
15. مواد غذایی قبل از استفاده معاینه و کوالیتی کنترل شود.
16. بمنظور جلوگیری از انتشار امراض از شخص منتن به شخص سالم بعوض تنفس دهن به دهن از وسایل تنفسي استفاده گردد.
17. غذائی طبخ شده قبل از استفاده سمپلگیری و بعد از تست اجازه صرف داده شود.
18. مواد ضد عفونی کننده برای شستشوی تشناب ها و دهلیزها موجود باشد.
19. در دستشویی اتاق های مریضان و اتاق های دوکنتوران صابون و صابون دانی موجود باشد.
20. تمام پرسونل خدماتی و مریضان داخل بستر ملبس با یونوفورم مشخص باشند.
21. برای گرم کردن اتاق ها و دهلیزها از مرکز گرمی و یا سیستم گازی استفاده شود تا از آلودگی هوا جلوگیری شود.
22. اتاق Radiology و ماحول آن از انتشار اشعه مصون باشد.
23. برای شستشوی میوه جات و سبزیجات جای مناسب و آب پاک و صحتی تهیه گردد.
24. سیستم دفع فاضلاب محفوظ و مصون باشد و باعث اذیت محیطی نگردد و همیشه کنترل گردد تا از لیکاز پایپ ها جلوگیری بعمل آید.
25. آله ضد حریق در جاه های مناسب نصب گردد.
26. چپک یا سرپانی در وقت دخول پایوان بدخل شفاخانه در نظر گرفته شود.
27. اتاق های عملیات, پانسمان, دواخانه و ستاک ها با معیارات صحتی عیار باشند.
28. تمام اتاق ها دارای کثافت دانی سرپوش دار باشند.
29. صحن شفاخانه پاک و سرسبز و مجهز با دراز چوکی ها غرض نشستن مریضان مدنظر گرفته شود.



## وزارت صحت عامه

### ریاست عمومی طب و قایوی ریاست صحت محیطی

لایحه حفظ الصحوي برای ذخیره گاه (گدام) مواد غذایی و مشروبات غیر الکولی:  
**هدف: تطبیق نورم های صحتی بمنظور تأمین حفظ الصحه شخصی و محیطی، محافظت و نگهداشت صحتی مواد خوراکی.**

1. عموم کارگران مکلف اند که کارت معاینات صحتی را در محل کار با خود داشته باشند در هر (3-6) ماه آنرا تجدید نمایند.
2. فروش تمام مواد غذایی بعد از اجرای کوالیتی کنترول و اخذ سرتفکیات صحتی مجاز است.
3. متصدیان مکلف اند محل محفوظ و مناسب برای حفظ و نگهداشت مواد غذایی خام و پخته داشته باشند.
4. کارگران جهت شستشوی روی و دست صابون، آب پاک، دست پاک، روی پاک، و محل مناسب برای لباس ها داشته باشند.
5. صحن داخل گدام و محل کار باید قابل شستشو و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب بطرف ابروداشته باشد.
6. ساختمان دیوارها، دروازه ها و کلکین ها از ورود حشرات و جوندگان در امان باشند.
7. سقف گدام پاک و حتی الامکان مسطح باشند.
8. سیستم دفع فاضلاب محفوظ و مطمئن باشد و باعث مزاحمت محیطی و اذیت دیگران نگردد.
9. کثافات دانی سرپوش دار موجود بوده و کثافات در محلات تعیین شده تخلیه گردد و اطراف گدام همه روزه پاک و جاروب گردد.
10. کارگران باید ملیس بالباس پاک کار باشند.
11. وترین غرض حفظ و نگهداشت مواد خوراکی در داخل گدام موجود باشد.
12. فریزر و یخچال جهت حفظ و نگهداشت مواد غذایی و مشروبات غیر الکولی موجود باشد.
13. تمام انواع مواد خوراکی نباید خارج از وترین گذاشته شود و از تماس گرد و خاک و حشرات محفوظ نگهداری شود.
14. متصدی حق فروش مواد تاریخ سپری شده، بی کیفیت و مضر به صحت را ندارد.
15. از عرضه مواد خوراکی مشکوک جداً خودداری گردد.
16. از فروش مواد مضر مثل سکرین و رنگ های غیر مجاز جداً خودداری گردد.
17. تمام مواد خوراکی خارجی برویت سرتفکیات صحتی وزارت صحت عامه قابل عرضه و فروش است.
18. تمام انواع مواد خوراکی در معرض حرارت، رطوبت، گرما و آفتاب گذاشته نشود.
19. مالک گدام مکلف است تا بخاطر ذخیره مواد خوراکی خویش محل مناسب را با شرایط صحتی آن آماده نماید.
20. مالک گدام مکلف است تا سرلوحه را ترتیب و بالای خوراکه فروشی خویش نصب نماید.
21. کتاب راجستر برای ثبت مشاهدات گدام موجود باشد و سوپروایزران مکلف به ثبت مشاهدات خویش میباشند.
22. در صورت تخلف از مواد فوق الذکر طبق مقررات مجازات خواهند گردید.



وزارت صحت عامه  
ریاست عمومی طب وایوی  
ریاست صحت محیطی

لوايح حفظ  
الصحوى اصناف  
وشفاخانه ها

سال 1388