



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

دستور عمل و الزامات

اعطای سیب سلامت به رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس

شماره دستور عمل ۱۸۰۳۹۲۰۷

دستور عمل و الزامات اعطای سیب سلامت به

رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس

مقدمه:

بر اساس ماده ۱۲ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، وزارت موظف گردیده است ضمن رتبه بندی بهداشتی مراکز و اماکن مشمول آیین نامه، نتیجه سه بازرسی بهداشتی انجام شده آخر را برای اطلاع عموم مردم منتشر نماید. این دستورعمل به منظور رتبه بندی و اعلام وضعیت بهداشتی رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس و سایر مراکزی است که با چک لیست مشابه با موارد نامبرده بازرسی می شوند، تدوین و توسط این معاونت برای اجرا ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه رتبه بندی و اعلام وضعیت بهداشتی واحدهای صنفی یاد شده بر اساس این دستور عمل اقدام نمایند.

ماده ۱: تعاریف

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

۱-۱- وزارت: منظور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه می باشد.

۱-۲- بازرسی: به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین، مقررات و الزامات بهداشتی ناشی از آنها می باشد.

۱-۳- مسئول بهداشت محل: در این دستورعمل معاون بهداشتی دانشگاه/ دانشکده علوم پزشکی / (رییس مرکز بهداشت استان) و رییس مرکز بهداشت شهرستان می باشند که در صورت لزوم می توانند به رییس مرکز بهداشتی درمانی شهری/ روستایی نیز تفویض اختیار نمایند.

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

مکان آبرسان

۱-۴- موارد بحرانی: مواردی است که عدم رعایت آن به طور مستقیم موجب به خطر افتادن سلامت انسان گردد.

۱-۵- موارد غیر بحرانی: مواردی است که عدم رعایت آن به طور غیر مستقیم بر سلامت انسان اثر دارد.

۱-۶- واحد صنفی: هر واحد اقتصادی که فعالیت آن در محل ثابت یا وسیله سیار باشد و توسط فرد یا افراد صنفی دایر شده باشد، واحد صنفی شناخته می شود که در این دستورعمل منظور رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس و سایر مراکزی است که با چک لیست مشابه با موارد نامبرده بازرسی می شوند.

۱-۷- گروه رستوران ها: شامل رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس و سایر مراکزی است که با چک لیست مشابه با موارد نامبرده بازرسی می شوند.

ماده ۲: شرایط اعطای سیب سلامت

۲-۱- رتبه بهداشتی یک سیب سلامت: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده ۷۹,۹۹۹-۷۰ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.

۲-۲- رتبه بهداشتی دو سیب سلامت: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده ۸۹,۹۹۹-۸۰ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.

۲-۳- رتبه بهداشتی سه سیب سلامت: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده ۱۰۰-۹۰ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.

۲-۴- رتبه بهداشتی در انتظار دریافت سیب سلامت: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که در سامانه جامع بازرسی به عنوان یک واحد صنفی ثبت شده اند ولی هنوز مورد بازرسی قرار نگرفته و نتیجه بازرسی واحد در سیستم ثبت نگردیده است.

۲-۵- رتبه بهداشتی در حالت تعلیق: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده امتیاز لازم جهت دریافت سیب را کسب نموده و یا آن را از دست داده اند و پرونده آن در مرکز بهداشت در حال رسیدگی بوده و هنوز به مراجع قضایی ارجاع نشده است.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۷	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۶-۲- فاقد رتبه بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده امتیاز لازم جهت دریافت سیب را کسب ننموده و یا آن را از دست داده اند و اقدامات قانونی لازم توسط دستگاه نظارت در خصوص آن ها اعمال گردیده است.

تذکر: ابتدا باید امتیازات کسب شده توسط گروه رستوران ها به در صد تبدیل و سپس مبنای رتبه بندی قرار گیرد.

ماده ۳: روش اعطاء / گرفتن سیب سلامت

۱-۳- رتبه بهداشتی گروه رستوران ها با سیب سلامت نشان داده می شود و حداکثر سه سیب سلامت به هر واحد صنفی که فاقد نواقص بحرانی است، اعطاء می شود.

۲-۳- رتبه بهداشتی گروه رستوران ها باید بر اساس انجام بازرسی، تکمیل چک لیست مربوطه، ثبت اطلاعات در سامانه و بعد از تایید مسئول بهداشت محل، توسط معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تعیین و نتایج سه بازرسی آخر به طرق مختلف به اطلاع مردم برسد.

۳-۳- بازه ی امتیازی هر سؤال غیر بحرانی، یک تا سه می باشد.

۴-۳- سؤالات غیر بحرانی یک امتیازی به شرح زیر می باشند (ده سؤال):

۱. آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟
۲. آیا راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است؟
۳. آیا سینک مجزا و تمهیدات لازم برای شست و شوی دست کارکنان در نظر گرفته شده است؟
۴. آیا ویتترین ها و کابینت ها و قفسه نگهداری ظروف سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟
۵. آیا میز، صندلی، نیمکت، رومیزی و پرده ها سالم و تمیز می باشد؟
۶. آیا جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟
۷. آیا تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است؟
۸. آیا وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۹. در صورت قراردادن واحد آماده سازی مواد غذایی خام در آشپزخانه، آیا جداسازی مواد غذایی خام از مواد غذایی فرآوری شده انجام شده است؟

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۷	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از		معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	۳	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۱۰. در صورت وجود هرگونه حوض، آب نما و امثال آن، آیا دارای شرایط بهداشتی می باشد؟

۳-۵- سؤالات غیر بحرانی دو امتیازی به شرح زیر می باشند (پنج سؤال):

۱. آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می گردد؟

۲. آیا ممنوعیت استعمال دخانیات با روش مناسب اطلاع رسانی عمومی می گردد؟

۳. آیا محلول های ضد عفونی کننده و گندزدای مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟

۴. آیا وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟

۵. در صورت وجود اتاق استراحت، آیا از فضای تولید، فرآوری و نگهداری، مجزا و بهداشتی

می باشد؟

۳-۶- بقیه سؤالات غیر بحرانی چک لیست هر کدام دارای سه امتیاز می باشند.

۳-۷- به سؤالات بحرانی امتیازی داده نمی شود.

۳-۸- در صورت وجود حتی یک مورد نقص بحرانی که در بازرسی توسط بازرس با علامت X مشخص شده است، واحد مشمول اخذ سیب نمی گردد. همچنین اگر واحدی دارای سیب سلامت باشد با مشاهده یک نقص بحرانی پس از طی مراحل گردش کار اداری، تمام سیب های سلامت از آن واحد گرفته می شود.

۳-۹- در صورتی که واحد صنفی به علت نواقص بهداشتی، تعطیل و پرونده مالک/مدیر/متصدی به دادگاه (مرجع قضایی) ارجاع گردد، آن واحد صنفی پس از طی مراحل اداری لازم، فاقد رتبه بهداشتی می گردد و سیب های سلامت از وی گرفته می شود.

ماده ۴: در کلیه مراحل رعایت سلسله مراتب اداری الزامی است.

۴-۱- در صورت عدم تفویض اختیار سلسله مراتب اداری به شرح زیر خواهد بود:

۱- بازرس بهداشت محیط

۲- رییس مرکز بهداشتی درمانی شهری/روستایی

۳- کارشناس مسئول بهداشت محیط

۴- مسئول بهداشت محل

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۷	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir	آدرس وب سایت	۴	صفحه

۴-۲- در صورت تفویض اختیار به رییس مرکز بهداشتی درمانی شهری یا روستایی، سلسله مراتب اداری به شرح زیر خواهد بود:

۱- بازرس بهداشت محیط

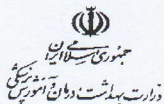
۲- رییس مرکز بهداشتی درمانی شهری/ روستایی

ماده ۵: در صورتی که نتیجه بازرسی ها در سامانه جامع مدیریت بازرسی مرکز سلامت محیط و کار ثبت گردد، کلیه مراحل اعطاء و گرفتن سیب سلامت از طریق سامانه انجام خواهد شد.

ماده ۶: مالک/ مدیر/ متصدی موظف است آخرین وضعیت بهداشتی واحد صنفی خود را که بر اساس این دستور عمل و توسط وزارت در دسترس وی قرار می گیرد، در معرض رویت مشتریان قرار دهد و در صورتی که وضعیت اعلام شده توسط مالک/ مدیر/ متصدی با وضعیت اعلام شده از سوی وزارت مغایرت داشته باشد تخلف بهداشتی محسوب و مشمول اقدامات قانونی می باشد.

این دستور عمل مشتمل بر ۶ ماده بوده و از تاریخ ابلاغ، لازم الاجرا می باشد.

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۷	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir	آدرس وب سایت	۵	صفحه



معاونت بهداشت

سازمان جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

نمونه جدول خلاصه بازرسی:

نام واحد صنفی: آدرس: کد واحد:

توضیحات	خلاصه نتیجه بازرسی بهداشتی	رتبه بهداشتی	تاریخ بازرسی
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت سه سیب سلامت را رعایت نموده است.	مقررات بهداشتی را رعایت نموده است.		۱۳۹۲/۱۲/۲۵
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت دو سیب سلامت را رعایت نموده است. لزوم توجه به ارتقا وضعیت بهداشتی موجود به مالک /مدیر/متصدی اعلام شده است.	بیشتر مقررات بهداشتی رعایت شده است		۱۳۹۲/۱۰/۲۲
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت یک سیب سلامت را رعایت نموده است. تذکر لازم در خصوص لزوم ارتقاء وضعیت بهداشتی موجود به مالک / مدیر / متصدی داده شد.	نیازمند توجه بیشتر به رعایت مقررات بهداشتی است		۱۳۹۲/۰۸/۱۹
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت سیب سلامت را رعایت ننموده است و پرونده آن در مرکز بهداشت در دست رسیدگی می باشد.	وضعیت این واحد صنفی توسط مرکز بهداشت در دست بررسی است	در حالت تعلیق	۱۳۹۲/۰۷/۱
بر اساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی دارای نواقص بهداشتی جدی است و ممکن است سلامت مراجعین را به خطر بیندازد و اقدامات قانونی توسط دستگاه نظارتی در حال انجام می باشد.	مقررات بهداشتی در این واحد صنفی رعایت نشده است	فاقد رتبه بهداشتی	۱۳۹۲/۰۶/۱۹

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۷	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir	آدرس وب سایت	۶	صفحه

کا/ب/ب/ب