



## مقررات بهداشتی نانوائیها، آرایشگاه ها و میوه فروشی ها

مقررات بهداشتی نانوائیها، آرایشگاه ها و میوه فروشی ها:

### نانوائیها :

- کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته باشند .
- سرپرست نانوائی موظف است که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداری نماید .
- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و به دستورهایی که توسط کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند .
- کارگران خمیرگیر ملبس به کلاه و روپوش سفید می باشند و روپوش سایر کارگران باید به رنگ روشن و تمیز باشد .
- متصدیان موظفند جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند .
- هر کارگر موظف به داشتن حوله تمیز اختصاصی می باشد .
- کارگرانی که به نحوی از انحا با طبخ و تهیه مواد غذایی سروکار دارند در حین کار حق دریافت بهای کالای فروخته شده را شخصا از مشتری نخواهند داشت .
- جعبه کمکهای اولیه موجود و در محل مناسبی نصب گردد .
- کارگرانی که با پخت سروکار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند .
- کف باید از جنس قابل شستشو صاف و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد .
- ساختمان دیوار بایستی نسبت به ورود جوندگان و حشرات مقاوم بوده و صاف و بدون فرورفتگی و شکاف و برنگ روشن ( حتی الامکان کاشی یا سنگ ) باشد .
- سقف صاف « مسطح » بدون ترک خودگی و شکستگی و تمیز باشد .
- درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد .
- آب مصرفی مورد تایید مقامات بهداشتی باشد .
- سیستم فاضلاب بهداشتی باشد .
- وضع و تعداد دستشوییهای بهداشتی ، متناسب و دارای صابون مایع باشد .
- برای کارگران باید دستشویی و مستراح مجزا در محل مناسب و با شرایط بهداشتی موجود باشد .
- دستگاه سوخت و مواد سوختی باید بنحوی باشد که احتراق به صورت کامل انجام گیرد .
- قفسه ویتترین گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰سانتیمتر کمتر نباشد .
- پیشخوان و میز کار سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد .
- انبار مواد غذایی قابل تمیز کردن بوده و مرطوب نباشد .
- تهویه باید به نحوی صورت گیرد که هوای داخل نانوائی سالم و عاری از بو باشد .
- کارگران در هنگام کار به هیچ وجه سیگار مصرف نکنند .
- نور طبیعی و یا مصنوعی باید طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد .
- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم بشود .
- پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان بهیچوجه نباید در داخل نانوائی دیده شود .
- زباله دان درپوش دار ، زنگ نزن ، قابل حمل ، مجهز به کیسه زباله و به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شود .
- ایجاد هر گونه حوص ، حوضچه یا پاشوی که در آن آب به صورت راکد باشد ممنوع است .
- سطح میزها باید صاف ، تمیز ، سالم وبدون درز بوده و روکش از جنس قابل شستشو باشد .
- ظروف خمیرگیر باید صاف تمیز و بدون درز باشد نصب شیرآلات بالای ظرف خمیرگیر الزامی است .
- استفاده از کاغذهایی که تمیز نباشد و همچنین روزنامه و امثال آن جهت پیچیدن مواد غذایی ممنوع است .

### آرایشگاهها :

- کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت در محل کار خود داشته باشند .
- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و بدستورهایی که توسط کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند .
- روپوش کارگران به رنگ روشن و تمیز باشد .
- متصدیان موظفند جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند .
- هر کارگر موظف بداشتن صابون وحوله تمیز اختصاصی می باشد .
- جعبه کمکهای اولیه موجود و در محل مناسب نصب گردد .



## مقررات بهداشتی نانوائیها، آرایشگاه ها و میوه فروشی ها

کف باید از جنس قابل شستشو صاف و بدون فرو رفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد. ساختمان دیوار بایستی از ورود جوندگان و حشرات در امان و صاف و بدون فرو رفتگی و شکاف باشد. درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل آورد. سقف صاف مسطح بدون ترک خوردگی و شکستگی تمیز باشد. آب مصرفی مورد تایید مقامات بهداشتی باشد. سیستم فاضلاب بهداشتی باشد. وضع و تعداد دستشوییها بهداشتی و مناسب باشد. قفسه و بترین گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله آنها از زمین از ۲۰ سانتیمتر کمتر نباشد. تهویه به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم و عاری از بو باشد. نور طبیعی و یا مصنوعی طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد. برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم انجام شود. زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل حمل و بتعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شده و مجهز به کیسه زباله باشد. پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان در داخل آرایشگاه دیده نشود. کلیه وسایل مورد استفاده از قبیل پیش بند، شانه، برس، قیچی و امثال آنها پس از تمیز کردن ضدعفونی گردد. کلیه حوله های مصرفی، روزانه در محل مناسب شسته، ضدعفونی و خشک گردد. در صورت لزوم همواره از تیغ یک بار مصرف استفاده شود. سطح میزها صاف « تمیز » سالم و بدون درز بوده و روکش از جنس قابل شستشو باشد. صندلی و نیمکتها سالم و تمیز باشد.

### میوه فروشیها:

کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت در محل کار خود داشته باشند. کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و بدستورهایی که توسط بازرس داده می شود عمل نمایند. متصدیان موظفند جایگاه محفوظ مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند. جعبه کمکهایی موجود و در محل مناسبی نصب گردد. کف باید از جنس قابل شستشو، صاف، بدون دررفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شور، باشد. ساختمان دیوار بایستی از ورود جوندگان و حشرات در امان، صاف، بدون فرو رفتگی و شکاف باشد. دیوارها به رنگ روشن و وضع آن مناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار باشد. سقف باید صاف مسطح بدون ترک خوردگی و شکاف و تمیز باشد. درها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل آورد. آب مصرفی مورد تایید مقامات بهداشتی باشد. سیستم فاضلاب بهداشتی باشد. وضع و تعداد دستشویی مجزا و در محل مناسب و شرایط لازم ساخته شود ( وجود صابون مایع یا جامد الزامی است ). قفسه و بترین و گنجه تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله کف آنها از زمین از ۲۰ سانتیمتر کمتر نباشد. پیش خوان و میز کار سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد. تهویه به نحوی صورت گیرد که هوای داخل فروشگاه سالم و عاری از بو باشد. نور طبیعی یا مصنوعی طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد. برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم بشود. زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل حمل بتعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته و به کیسه زباله مجهز باشد. پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان بهیچوجه نباید در داخل فروشگاه دیده شود. از کاغذهای تمیز برای پیچیدن مواد غذایی استفاده گردد.