



مجموعه راهنماهای بهداشتی (محیط و اماکن عمومی)

از: HSE-GU-H-100(1)-85
تا: HSE-GU-H-131(1)-85
مستندات شماره:

امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست

واحد بهداشت

آذر ۸۵



فهرست

صفحه	شماره مستند	نام مستند
۳		مقدمه
۴		هدف
۴		دامنه کاربرد
۴		تعاریف
۴		مراجع
۵	HSE-GU-H-100(1)-85	راهنمای بهداشت فردی
۸	HSE-GU-H-101(1)-85	راهنمای بهداشت ساختمان آشپزخانه و رستوران
۱۴	HSE-GU-H-102(1)-85	راهنمای بهداشت ابزار وسایل کار در آشپزخانه
۱۶	HSE-GU-H-103(1)-85	راهنمای بهداشت سردخانه و یخچال
۱۹	HSE-GU-H-104(1)-85	راهنمای بهداشت انبار مواد غذایی
۲۱	HSE-GU-H-105(1)-85	راهنمای بهداشت مواد غذایی
۲۳	HSE-GU-H-106(1)-85	راهنمای بهداشت سیستم تصفیه فاضلاب در اماکن و تاسیسات
۲۶	HSE-GU-H-107(1)-85	راهنمای بهداشت فروشگاه مواد پروتئینی (گوشت، ماهی و مرغ)
۳۱	HSE-GU-H-108(1)-85	راهنمای بهداشت مدارس و آموزشگاه ها
۳۴	HSE-GU-H-109(1)-85	راهنمای بهداشت نمازخانه و مساجد
۳۷	HSE-GU-H-110(1)-85	راهنمای بهداشت آمفی تاتر، کتابخانه، کلاس و آزمایشگاه
۳۹	HSE-GU-H-111(1)-85	راهنمای بهداشت سالن های ورزشی
۴۲	HSE-GU-H-112(1)-85	راهنمای بهداشت شهرک ها و منازل مسکونی
۴۴	HSE-GU-H-113(1)-85	راهنمای بهداشت آب و مصارف آشامیدنی و بهداشتی
۴۶	HSE-GU-H-114(1)-85	راهنمای بهداشت فروشگاه ها و تعاونی ها
۵۱	HSE-GU-H-115(1)-85	راهنمای بهداشت جمع آوری زباله
۵۴	HSE-GU-H-116(1)-85	راهنمای بهداشت نظیفات در اماکن و ساختمان های اداری
۵۶	HSE-GU-H-117(1)-85	راهنمای بهداشت آبدارخانه
۵۸	HSE-GU-H-118(1)-85	راهنمای بهداشت آرایشگاه ها
۶۰	HSE-GU-H-119(1)-85	راهنمای بهداشت بیمارستان ها و مراکز بهداشتی درمانی



نام مستند	شماره مستند	صفحه
راهنمای بهداشت سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)	HSE-GU-H-120(1)-85	۶۳
راهنمای بهداشت استخر شنا	HSE-GU-H-121(1)-85	۶۸
راهنمای بهداشت مهد کودک ها	HSE-GU-H-122(1)-85	۷۳
راهنمای بهداشت تنظیفات در بیمارستان ها و مراکز بهداشتی، درمانی	HSE-GU-H-123(1)-85	۸۱
راهنمای بهداشت هتل، باشگاه، مهمانسرا و کمپ	HSE-GU-H-124(1)-85	۸۵
راهنمای بهداشت خشکشویی ها	HSE-GU-H-125(1)-85	۸۹
راهنمای کنترل حشرات و جونندگان موذی	HSE-GU-H-126(1)-85	۹۰
راهنمای بهداشت رختکن	HSE-GU-H-127(1)-85	۹۳
راهنمای بهداشت نانوائی ها	HSE-GU-H-128(1)-85	۹۴
راهنمای بهداشت میوه فروشی ها	HSE-GU-H-129(1)-85	۹۷
راهنمای سالم سازی سبزیجات	HSE-GU-H-130(1)-85	۹۹
راهنمای بهداشت وسایط نقلیه مسافربری	HSE-GU-H-131(1)-85	۱۰۰

**مقدمه:**

زندگی سالم مرهون داشتن محیطی سالم و عاری از هر گونه آلودگی است. امروزه ما انسان ها به دلیل فراموشی و عدم توجه به مسایل بهداشتی اقدام به دفع فاضلاب های شهری و صنعتی، دفع زباله های معمولی و ویژه، استفاده از حشره کش ها و ... به طریق ناصحیح می نماییم که متأسفانه ماحصل آن بروز مشکلات عدیده ای است که در وهله اول گریبانگیر خود انسان می شود. لذا کارشناسان و متخصصان علوم بهداشتی با بکارگیری علوم و فنون، سعی در به حداقل رساندن این مشکلات دارند تا تطابق و توازنی بین انسان و محیط در جهت تامین سلامتی بوجود آورند.

عدم رعایت موازین و استانداردهای بهداشتی علاوه بر بیماری ها، مشکلات مادی و معنوی فراوان و گاه جبران ناپذیری را تحمیل می نماید که با رعایت بهداشت در زمینه های مختلف مثل آب، غذا، دفع صحیح و بهداشتی مواد زاید و زباله و فاضلاب در هر منطقه علاوه بر جلوگیری از این هزینه ها می توان زندگی شاد و لذت بخشی را به آن سامان، هدیه نمود.

در این راستا، واحد بهداشت HSE اقدام به تهیه مجموعه راهنماهای بهداشتی (محیط و اماکن عمومی) در زمینه های مختلف نموده است و امید دارد گامی هر چند کوچک ولی موثر در جهت پیشبرد اهداف بهداشتی و سلامت کارکنان و کاهش بیماری ها بعمل آورد.

مجموعه تهیه شده بعنوان ویرایش یک می باشد. نسخه قبلی این مجموعه (ویرایش صفر) توسط اعضاء کمیته تخصصی بهداشت مورد بررسی مجدد قرار گرفت. در نسخه جدید سعی بر آن شده تا ضمن بازبینی، از آخرین اطلاعات و منابع علمی و استانداردهای جدید کشوری و بین المللی استفاده شود. این مجموعه پس از اجرا در شرکت ملی گاز و در راستای بهبود روش ها و برنامه های بهداشتی، مسئولین و کارشناسان محترم بهداشت کار/ صنعتی می توانند پیشنهادات اصلاحی خود را از طریق روسای محترم HSE شرکت های ذیربط به امور HSE شرکت ملی گاز ارسال نمایند. اقدامات اصلاحی در ویرایش آتی مد نظر قرار خواهد گرفت و شرح آن در همین قسمت درج خواهد شد.



۱. هدف:

شناسایی، ارزیابی و کنترل عوامل بیماری زا و انجام اقداماتی به منظور حذف و یا کاهش آنها در کلیه اماکن.

۲. دامنه کاربرد:

کلیه واحدهای زیرمجموعه شرکت ملی گاز ایران و اماکنی که به نحوی از انحاء در اختیار شرکت ملی گاز ایران قرار دارد.

۳. تعاریف:

- فاضلاب: به آبی گفته می شود که کیفیت و قابلیت مصرف اولیه خود را از دست داده و ورود آن به محیط زیست موجب خسارات بهداشتی می شود.
- ایمهاف تانک: یک نوع تصفیه خانه با مخزن دو طبقه، که قسمت ته نشینی از قسمت لجن بوسیله شکل ساختمانی خاصی از هم جدا شده اند.
- سپتیک تانک: ساده ترین نوع تصفیه خانه تک واحدی است که تصفیه فیزیکی و بیولوژیکی در آن انجام می گیرد و از یک انبارسرو پوشیده، که معمولاً با بتون ساخته می شود تشکیل شده است.

۴. مراجع:

- ماده ۱۳ آیین نامه اصلاحی مقررات بهداشتی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.
- فیزیکوشیمیایی نگهداری مواد غذایی، صفری، محمد.
- بهداشت و ایمنی مواد غذایی انتشارات تندیس ۱۳۸۳، محمدی، سوسن و معانی جویکار، سعیده.
- مجموعه دستورالعمل های بهداشت محیط سازمان کشتیرانی.
- اصول بهداشت محیط، امیر بیگی، حسن.
- تصفیه فاضلاب انتشارات دانشگاه تهران ۱۳۷۳، منزوی، محمد تقی.

راهنمای بهداشت فردی کارکنان

۱- کارت تندرستی

۱-۱- کلیه متصدیان و شاغلین و اشخاصی که در مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی، و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی، بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به تربیتی که کارشناس بهداشت تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.

۱-۲- مدیریت و یا تصدی و یا اشتغال بکار کلیه مشاغل مندرج در بند ۱-۱ بدون داشتن گواهینامه معتبر آموزش بهداشت ممنوع می باشد.

۱-۳- افرادی که به صورت مستقیم با مواد غذایی ارتباط ندارند از قبیل صندوقدار، نگهبان و نظایر آنها از بند های فوق مستثنی می باشند.

۱-۴- کلیه متصدیان، مدیران، کارکنان و شاغلین مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی که مشمول بند ۱ این راهنما می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل خود داشته و هنگام مراجعه کارشناس بهداشت ارائه نمایند.

۱-۵- کارفرمایان موظفند گواهینامه معتبر اشخاص بند ۱ و کارت معاینه پزشکی کارکنان را قبل از شروع کار ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن، در محل کار نگهداری نمایند.

۱-۶- کارت معاینه پزشکی از طرف مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا بهداشت و درمان صنعت نفت صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای شاغلین و کارکنان مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی، فروش مواد غذایی و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی، بهداشتی و مهدکودک حداکثر ۶ ماه می باشد.

توجه: در صورت شیوع بیماری های واگیردار (التور، تیفوئیدو...) کلیه افراد این اماکن باید مورد ارزیابی بالینی قرار بگیرند.

۱-۷- کلیه افراد شاغل در این اماکن باید پرونده بهداشتی داشته و در آن نتایج آزمایشات و بیماریها نگهداری شود.

۲- بهداشت البسه کار

۲-۱- کلیه کارگران بایستی دارای ۲ دست لباس کار مناسب بوده و در حفظ و نگهداری البسه دقت نمایند تا همواره تمیز و عاری از آلودگی باشند.

۲-۲- کلیه اشخاصی که در مراکز و اماکن موضوع این مقررات کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

۲-۳- کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان و نانویان و مشاغل مشابه و اشخاصی که با مواد غذایی ارتباط مستقیم دارند، ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه تمیز و سفید و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه، ساندویچ، آبمیوه، بستنی و مشابه علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشند.

۴-۲- در این اماکن باید برای هر کارگر دو دست لباس کار شامل روپوش و شلوار از پارچه به رنگ روشن، دستکش، کفش مخصوص، کلاه، ماسک مخصوص دهان و بینی (با توجه به نوع کار) و حوله نو و ظروف غذاخوری یکبار مصرف تهیه و اختصاص داده شود.

۵-۲- در رستوران و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد مشمول این بند نمی باشند.

۳- رختکن و وسایل نظافت

۱-۳- هر فرد شاغل در این مراکز و اماکن باید کلیه وسایل نظافت و استحمام اختصاصی داشته باشد.
۲-۳- متصدیان موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور تعویض و حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

۳-۳- متصدیان مراکز و اماکن موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه و طبخ، حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

۴- اطاق استراحت

۱-۴- در مناطق عملیاتی به خاطر گزش حیوانات و حشرات موذی بهتر است از تختخواب برای استراحت استفاده شود.
۲-۴- متصدیان مراکز و اماکن موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.

۳-۴- اتاق استراحت بایستی در نزدیکی آشپزخانه تعبیه گردد تا از تردد بی مورد کارگران جلوگیری به عمل آید.

۴-۴- در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

۵-۴- اطاق استراحت باید قابل تمیز کردن بوده و بطور مرتب نظافت و گند زدایی شود.

۵- استعمال دخانیات

۱-۵- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران در حین کار ممنوع می باشد.
۲-۵- مصرف هر گونه محصولات دخانی در محوطه های عمومی، اماکن، مراکز و محل های موضوع این راهنما ممنوع است.
۳-۵- متصدیان و مسئولین موضوع این مقررات موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.
۴-۵- متصدیان یا کارفرمایان می توانند محل مشخصی را که کاملاً از محل های عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

۶- بهداشت بدن (دست، گوش، دهان، پوست و ...)

۱-۶- آشپزان و کارگران و سایر اشخاصی که با پخت و فراورده های غذایی سر و کار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

۲-۶- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید از انداختن آب دهان، عطسه یا سرفه و یا دست زدن به بینی، گوش و دیگر قسمت های بدن خودداری کنند.

صفحه ۷ از ۱۰۳ HSE-GU-H-100(1)-85	شرکت ملی گاز ایران امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست	راهنمای: بهداشت فردی کارکنان
--	---	--

۳-۶- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید دست ها را قبل از آغاز کار و پس از رفتن به توالت، پس از دست زدن به مواد غذایی خام، ضایعات مواد غذایی و مواد شیمیایی با صابون و آب تمیز بشویند و با دستمال کاغذی یا دست خشک کن برقی دست خود را خشک نمایند.

۴-۶- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند باید هنگام کار زیورآلاتی از قبیل انگشتر و ساعت را از دست خارج کنند.

۵-۶- کلیه کارکنان که با مواد غذایی سرو کار دارند اگر در پوست خود لک، خراش و یا زخم عفونی داشته باشند باید محل آن را با یک پوشش مقاوم به آب ببندند و مورد را قبل از شروع کار به کارفرما یا کارشناس بهداشت اطلاع دهند.

۶-۶- کلیه کارکنانی که با مواد غذایی سر و کار دارند باید نظافت عمومی و فردی و آراستگی ظاهری (کوتاه نمودن موی سر و صورت و ناخن) را رعایت نمایند.

۷-۶- کلیه کارکنان مواد غذایی در صورت ابتلا به سرماخوردگی و یا بیماری دیگر باید بطور موقت از کار برکنار شوند.

۸-۶- کلیه کارکنان مواد غذایی در صورت ابتلا به بیماری انگلی و یا بیماری های گوارشی باید تا پایان دوره درمان از تماس با مواد غذایی خودداری نموده و پس از آن نیز با نظر کارشناس بهداشت به کار پردازند.

۹-۶- کلیه کارکنانی که با مواد غذایی سر و کار دارند باید برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی از طریق دهان ماسک استفاده نمایند.

۷- استفاده از کفش

۱-۷- کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند از دمپایی و امثالهم در ضمن کار استفاده نمایند.

۲-۷- کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند اصول بهداشتی از جمله جدا بودن کفش کار با کفش دستشویی و استفاده مداوم از صابون مایع را رعایت نمایند.

۸- سایر موارد

۱-۸- جعبه کمک های اولیه باید با کلیه لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) در محل مناسب نصب گردد.

۲-۸- به منظور استفاده از وسایل کمک های اولیه لازم است یک نفر از کارگران طریقه استفاده از وسایل این جعبه را آموزش ببیند.

۳-۸- مسئولین و یا ناظرین این اماکن باید جهت آشنایی با نحوه انجام کمک های اولیه مانند تنفس مصنوعی، بستن زخم، مراقبت های اولیه شکستگی، سوختگی و غیره در سازمان های مربوطه دوره لازم را دیده و گواهی آن را ارائه نمایند.

۴-۸- اشخاصی که به نحوی از انحاء با تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

۵-۸- شاغلین محل هایی مانند میوه و سبزی فروشی و فروشندگان مواد غذایی بسته بندی شده و همچنین فروشندگانی که با گروهی از مواد غذایی که بدون شستشو یا پخت و پز به مصرف نمی رسند از مشمول این ماده مستثنی می باشند.

۶-۸- کارکنانی که با مواد سمی و عفونت زا سر و کار دارند باید قبل از ورود به سالن غذاخوری لباس کار خود را تعویض نمایند.

راهنمای بهداشت ساختمان آشپزخانه و سالن غذاخوری

۱- شرایط ساختمان آشپزخانه

- ۱-۱- نقشه کلیه مراکز طبخ به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.
- ۲-۱- آشپزخانه باید از مکان های آلوده دور بوده و مجاور سالن غذاخوری باشد، وسایل و شرایط پخت باید به گونه ای باشد که برای قسمت های مجاور مزاحمتی ایجاد نکند.
- ۳-۱- فضای آشپزخانه باید متناسب با تعداد کارگران و حجم کار باشد.
- ۴-۱- وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد. (غیر از استخرهای شنا)
- ۵-۱- در مسیر ورود کارکنان به محل غذاخوری به تعداد کافی دستشویی مجهز به آب گرم و سرد و صابون مایع و امکانات لازم جهت خشک کردن دست و صورت (غیر از حوله مشترک) فراهم باشد.
- ۶-۱- در رستوران ها، حوضچه های آب نما طوری طراحی گردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای استفاده کنندگان فراهم نگردد.
- ۷-۱- بایستی اتاقی مخصوص قصابی و سالاد زنی به طور جداگانه و مرتبط با آشپزخانه در نظر گرفته شود.
- ۸-۱- نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل آشپزخانه ممنوع است.
- ۹-۱- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
- ۱۰-۱- آشپزخانه و انبار مواد غذایی باید دارای سیستم سرمایش و گرمایش مناسب باشد.
- ۱۱-۱- ورود افراد متفرقه به داخل آشپزخانه ممنوع است.
- ۱۲-۱- در ساختمان آشپزخانه و رستوران باید تابلو خروج اضطراری در نقاط مختلف نصب گردد.

۲- کف ساختمان آشپزخانه و رستوران

- ۱-۲- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:
 - الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.
 - ب) دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز مجهز به شتر گلو باشد. نصب توری ریز روی آن الزامی است.
 - ج) دارای شیب مناسب به طرف کفشوی فاضلاب رو باشد.
- ۲-۲- کف آشپزخانه باید پس از هر پخت و پز و متعاقب نظافت کامل، با محلول های گندزدا (ترجیحاً کلردار مانند هیپوکلریت ها، آب ژاول) شست و شو و تمیز شود.

۳- دیوار ساختمان آشپزخانه و رستوران

۱-۳- دیوار آشپزخانه از کف تا سقف از مصالح مقام و بدون درز و شکاف بوده تا از ورود حشرات و جوندگان به داخل آشپزخانه جلوگیری شود.

۲-۳- سطح دیوارها باید صاف و بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

۳-۳- پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف به شرح موارد ذیل باشد:

۴-۳- پوشش بدنه دیوار محل های تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، توزیع مواد غذایی، انبار مواد غذایی، محل نگهداری میوه و سبزی، حمام، توالت، دستشویی، رخت شوی خانه باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشد.

۵-۳- سطح دیوار سالن های پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگ های صیقلی و یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

۴- سقف ساختمان آشپزخانه و رستوران

۱-۴- سقف باید صاف حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

۲-۴- پوشش سقف آشپزخانه ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

۳-۴- سقف و دیوارها بایستی طوری طراحی شوند که از انعکاس صدا ایجاد همهمه و غیره جلوگیری کند.

۵- درب و پنجره ها

۱-۵- درب ها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

الف) درها و پنجره ها باید از جنس مقاوم سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب) پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ج) درب های مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد به طوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

د) پیشنهاد می شود جهت جلوگیری از ورود حشرات، گرد و غبار و تبادل حرارتی، دستگاه پرده هوا در تمامی درب های ورودی رستوران و آشپزخانه نصب گردد.

۶- آب مصرفی

۱-۶- آب مصرفی باید سالم، بدون بو، طعم، مزه، و عاری از هر گونه آلودگی شیمیایی، میکروبی، و بیولوژیکی باشد.

۲-۶- در مناطقی که آب از طریق تانکر یا چاه انجام می گیرد بایستی نمونه برداری از آب مصرفی در دوره های مشخص

مطابق راهنمای "ویژگی های آب آشامیدنی، نمونه برداری و آزمایشات" به شماره HSE-GU-H-133(1)-85 انجام شود.

۷- سیستم دفع فاضلاب

۷-۱- کلیه اماکن و مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب بوده و بهره برداری و نگهداری از سیستم باید مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.

۷-۲- کلیه مسیرهای فاضلاب رو اماکن موضوع این راهنما باید در صورت رو بازبودن مجهز به توری با منافذ ریز جهت جلوگیری از عبور حشرات باشد.

۷-۳- فاضلاب آشپزخانه باید مجهز به سپتیک تانک یا چربی گیر باشد.

۷-۴- آبروی آشپزخانه بایستی همواره تمیز و عاری از هرگونه ضایعات و پسماندهای غذایی باشد.

۸- سرویس های بهداشتی

۸-۱- تعداد دستشویی های بهداشتی متناسب با تعداد استفاده کنندگان باشد.

۸-۲- تعداد توالت ها متناسب با تعداد استفاده کنندگان باشد.

۸-۳- دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن و دستمال کاغذی (ترجیحاً بصورت رول) مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان درب دار (زباله دان پدالی) در کنار دستشویی الزامی است.

۸-۴- برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب سرد و گرم و با شرایط لازم و بهداشتی در محل مناسب و حداقل به تعداد مورد نیاز به شرح ذیل وجود داشته باشد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دستشویی و توالت
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۵	بازاء هر ۱۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵ نفر ۳ دستگاه)
۲۶ تا ۵۵	بازاء هر ۱۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۵۰ نفر ۵ دستگاه)
۵۶ تا ۱۱۵	بازاء هر ۲۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۱۰۰ نفر ۷ دستگاه)
۱۱۵ تا ۲۶۶	بازاء هر ۲۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵۰ نفر ۱۳ دستگاه)

از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر اضافی یک دستشویی و یک توالت باید اضافه گردد.

۸-۵- وجود توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن به صورت کاملاً جدا و مستقل از هم با تابلو زیر نویس اجباری است.

۹- تهویه

۹-۱- نصب هود با ابعاد و جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.

۹-۲- تهویه آشپزخانه به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل آن سالم، تازه، کافی و عاری از بو و بخار باشد و رطوبت آن نیز مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.

توجه: دستگاه های سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.

۱۰- جمع آوری و دفع زباله

۱۰-۱- اماکن موظفند زباله تولیدی را همواره به طریق کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت (سردخانه بالای صفر)، حمل و نقل و دفع نمایند، به طوری که اقدامات آنها مورد تأیید کارشناس / ناظر بهداشت باشد. (ماده ۴۱ آیین نامه اجرایی وزارت بهداشت و درمان)

۱۰-۲- زباله دان در پوش دار، زنگ زن، قابل حمل و قابل شستشو، با حجم مناسب و به تعداد کافی موجود باشد.

۱۰-۳- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

۱۱- مبارزه با حشرات و جوندگان

۱۱-۱- مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

۱۲- سالن غذاخوری

۱۲-۱- استفاده از قندان، نمکدان، نوشابه بدون سرپوش ممنوع است.

۱۲-۲- صندلی ها و نیمکت ها باید سالم و تمیز و دارای زیر پایه لاستیکی باشند.

۱۳- بسته بندی مواد غذایی

۱۳-۱- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

۱۳-۲- جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی و حمل مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و کاملاً تمیز و نو بوده و از جنس بازیافتی نباشد.

۱۳-۳- ظروف یکبار مصرف که در آن غذای گرم ریخته می شود باید از جنس پلیمرهای گیاهی تجزیه پذیر در محیط زیست و یا حداقل فوم باشد.

۱۴- حمل و نقل مواد غذایی

۱۴-۱- برای حمل و نقل و جابجایی مواد فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فراورده های خام و پخته غذایی دام، شیر و محصولات لبنی و لمثال آنها باید منحصراً از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.

۱۴-۲- برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد همچون انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اتاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

۱۴-۳- کلیه افرادی که در وسایط نقلیه یا جابجایی مواد غذایی سر و کار دارند باید در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی همچون سایر کارکنان اقدام نمایند.

۱۴-۴- صاحبان وسایط نقلیه موظفند قبل از جابجایی مواد غذایی توسط وسیله نقلیه، مجوز لازم را از وزارت بهداشت یا سازمان دامپزشکی اخذ نموده باشند.

۱۴-۵- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی توسط وسایط نقلیه غیر مجاز ممنوع است.

۱۵- استراحتگاه

۱۵-۱- متصدیان مراکز و این اماکن موظفند به تناسب تعداد کارگران و به ازاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع استراحتگاه مطابق با موازین بهداشتی تدارک نماید. در هر حال مساحت هراتاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

۱۵-۲- اتاق استراحت کارگران باید قابل تمیز کردن بوده و به طور مرتب نظافت و گندزدایی شود.

۱۶- میزان روشنایی

۱۶-۱- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن ۱۰۰ لوکس، در راهرو و سرسرا ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس و در رختکن، توالت، دستشویی و حمام ها بین ۵۰ تا ۱۰۰ لوکس باشد.

۱۶-۲- به منظور جلوگیری از نور طبیعی آشپزخانه، نصب هرگونه کرکره، پرده و امثال آنها به پنجره ها و درب ورودی ممنوع است.

۱۷- اطفاء حریق

۱۷-۱- برای جلوگیری یا مبارزه با حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.

۱۷-۲- کارگران آشپزخانه می بایست نسبت به آتش و آتش سوزی محل کار خود و همچنین کار با وسایل و کپسول های آتش نشانی آموزش های لازم را فرا گرفته باشند.

۱۷-۳- محل کپسول های آتش نشانی باید توسط کارشناسان ایمنی و آتش نشانی مشخص گردند.

۱۷-۴- کپسول های آتش نشانی باید دارای کارت شارژ معتبر بوده و تاریخ شارژ بعدی روی آن نوشته شده باشد.

۱۸- حمام بهداشتی

۱۸-۱- تعداد حمام باید متناسب با تعداد کارگران به شرح جدول ذیل بوده و باید مشابه با توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن به طور جداگانه با تا بلو زیر نویس و بصورت کاملاً مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد.

تعداد شاغلین	حداقل تعداد حمام
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۰	بازاء هر ۵ نفر یک حمام (۲۰ نفر ۴ دستگاه)
۲۱ تا ۵۰	بازاء هر ۱۰ نفر یک حمام (۵۰ نفر ۷ دستگاه)
۵۱ تا ۱۰۰	بازاء هر ۲۰ نفر یک حمام (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

از ۱۰۰ نفر به بالا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه

۱۸-۲- کلیه لوازم و تجهیزات حمام بایستی سالم، زنگ نزن و بدون عیب باشد و در صورت خرابی نسبت به تعمیر و تعویض آن اقدام نمود.

۱۹- حوادث و سوانح

- ۱-۱۹ در صورت بروز هرگونه سانحه برای کارگران در مراکز طبخ و توزیع مواد غذایی، بایستی فرد آسیب دیده سریعاً به درمانگاه منتقل و مراتب باید به اطلاع مسئول بهداشت، تغذیه و نماینده پیمانکار برسد تا اقدامات لازم صورت پذیرد.
- ۲-۱۹ نگهداری مواد آتش زا مانند کیسول اکسیژن، نفت و غیره داخل آشپزخانه ممنوع است و وجود کیسول آتش نشانی و اطفاء حریق و نصب آن الزامی است.
- ۳-۱۹ استفاده از دستکش فلزی جهت کسانی که با اسلایسر کار می کنند الزامی است.

۲۰- شستشوی ظروف

- ۱-۲۰ محل شستشو و نگهداری ظروف در قفسه ها باید به گونه ای باشد که خطر سقوط وجود نداشته باشد و مزاحمتی برای عبور و مرور ایجاد نکند.
- ۲-۲۰ ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو- آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود. (شستشوی ابتدایی و قراردادن در دستگاه ظرفشویی جهت آبکشی)
- ۳-۲۰ تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.
- ۴-۲۰ ظرفیت هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد و تخلیه مناسب باشد.
- ۵-۲۰ در صورت نداشتن ظرفشویی، ظروف پس از شستشو، در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.
- ۶-۲۰ قفسه، ویتترین و گنجی ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر باشد.

راهنمای بهداشت ابزار و وسایل کار در آشپزخانه

۱- میز کار در آشپزخانه

- ۱-۱- پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد، ضمن اینکه کف آنها حداقل ۲۰ سانتیمتر از سطح دیوار فاصله داشته باشد تا حشرات و جوندگان در این قسمت‌ها لانه گزینی نکنند.
- ۱-۲- میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می‌رود باید فاقد هرگونه کثو یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.

۲- ظروف و ابزار آشپزخانه

- ۲-۱- ظروف و ابزار مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:
- الف) ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.
- ب) وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می‌روند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشند.
- ج) وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص نگهداری شود.
- ۲-۲- ابزاری که برای پوست کندن، مخلوط کردن، خرد کردن، چرخ کردن مواد غذایی بکار برده می شود باید بدون درز و شکاف و به راحتی قابل شستشو باشد تا این مواد در آنها باقی نمانده و فاسد نشود.
- ۲-۳- کلیه ابزار کار اعم از دیگ و آبکش و ملاقه و سیخهای کباب و... پس از پایان کار تمیز شده و در جای مناسب قرار گیرد.
- ۲-۴- جنس و مشخصات ظروف، وسایل و دستگاه هایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوردنی، آشامیدنی به کار می روند باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
- ۲-۵- تخته یا سنگ مخصوص قصابی بایستی پس از اتمام کار کاملاً شستشو و با نمک، گندزدایی گردد.

۲-۶- استفاده از ظروف و وسایل مشروطه زیر ممنوع می باشد:

الف) دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد.

ب) گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی.

ج) قندان بدون درپوش مناسب.

د) ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه مواد از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها.

ه) هر نوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی می

شود.

۳- نظافت ماشین خرد کن و پوست کن و ...

۳-۱- در نظافت و بهداشت ماشین ها (چرخ گوشت، خردکن، پوست کن و همزن و...) دقت کامل نموده و آنها را پس از

پایان کار تمیز و ضد عفونی کرده و تنها در موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمایند.

۳-۲- جهت خرد کردن سبزیجات از سبزی خردکن استفاده کرده و استفاده از چرخ گوشت در این مورد ممنوع است.

۴- میز غذاخوری رستوران

۴-۱- سطح کلیه میزها اعم از میزهای موجود در سالن های غذاخوری باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز باشند و روکش

آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

راهنمای بهداشت سردخانه و یخچال

۱- نگهداری مواد غذایی

۱-۱- کلیه مواد فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن به اندازه ای باشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت ننماید.

۱-۲- از قراردادن و تلمبار کردن مواد غذایی در کف سردخانه باید خودداری شود. لاشه های گوشت باید به چنگک آویزان شود و سایر مواد غذایی مثل بسته های گوشت، مرغ و ماهی با در نظر گرفتن فضای لازم بین آنها در قفسه ها و طبقه های سردخانه قرار داده شود و از قرار دادن مواد غذایی بصورت انباشته و روی هم بدون داشتن ظرف یا پوشش پلاستیکی مناسب در داخل یخچال یا سردخانه خودداری شود.

۱-۳- در سردخانه یخچال ها و فریزرها مواد غذایی هم گروه در یک طبقه یا در طبقات کنار هم قرار داده شود و از مجاور هم قرار دادن مواد غذایی مختلف مثل پنیر، گوشت، کره، سبزی، مرغ و ماهی خودداری گردد.

۱-۴- مواد گوشتی باید در سردخانه های مجهز به دماسنج سالم و در دمای زیر صفر بین منفی ۱۸ تا منفی ۲۵ درجه سانتیگراد نگهداری شوند.

۱-۵- قبل از قراردادن انواع گوشت تازه در سردخانه زیر صفر و پس از حمل گوشت از کشتارگاه برای کاهش درجه حرارت می بایست آنرا در سردخانه بالای صفر بمدت چند ساعت قرار داد تا از سفت شدن گوشت جلوگیری شود.

۱-۶- مدت زمان نگهداری گوشت تازه پستانداران در سردخانه بالای صفر ۱۵ تا ۲۰ ساعت، برای ماکیان ۱ تا ۶ ساعت و برای ماهی ۱ تا ۲ ساعت جهت عملیات قبل از انجماد کافی است.

۱-۷- بهتر است مواد غذایی گوشتی منجمد شده قبل از مصرف به اندازه مورد نیاز از سردخانه زیر صفر خارج شده و در سردخانه بالای صفر در دمای ۳ تا ۷ درجه سانتیگراد نگهداری و پس از ذوب شدن یخ آن به مصرف برسد.

۱-۸- کالا ها به ترتیب ورود خارج شوند تا کالاهای قدیمی تر اول مصرف شوند.

۱-۹- هیچگاه نباید از آب سرد یا گرم جهت باز کردن یخ گوشت یا فراورده های گوشتی یخ زده استفاده نمود.

۱-۱۰- قرارداد مواد غذایی پخته و خام و همچنین شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.

۱-۱۱- یخچال یا سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور مرتب کنترل شود.

۱-۱۲- دمای سردخانه باید هر ۲ ساعت یکبار توسط ناظر بررسی و ثبت شود.

۱-۱۳- وجود چارت ثبت دمای سردخانه الزامی است.

۱-۱۴- در نزدیکی سردخانه تجهیزات گرم کننده و یا مواد غذایی گرم قرار داده نشود.

۱-۱۵- برای تنظیم ورود و خروج کالا از سردخانه ها می بایست برگه هایی که شامل اطلاعاتی از قبیل شرح کالا، تاریخ تولید و تاریخ انقضاء می باشند به کالاهای ورودی چسبانده شود.

۲- بهداشت و نظافت سردخانه

۲-۱- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید پس از هر بار تخلیه کلی و جزئی هر چند روز یکبار انجام شود.

۲-۲- کارگران برای ورود به سردخانه از کفش مخصوص (چکمه یا دمپایی) سردخانه باید استفاده کنند.

۲-۳- چنانچه دیوار، سقف و کف دچار کپک زدگی شده باشند باید با مواد گندزدا نظیر سدیم هیپوکلریت یا تری سدیم فسفات گندزدایی شده و سپس با جریان هوا خشک گردد.

۳- نحوه بسته بندی گوشت و سایر مواد غذایی

۳-۱- پس از مرحله آماده سازی می بایست گوشت را در پوشش های پلاستیکی قرار داد و به طور کاملاً چسبیده به گوشت به صورت یک لایه نازک آن را بسته بندی نمود. برای بسته بندی باید مورد ذیل را در نظر داشت:

الف) قابلیت عبور هوا و رطوبت از آن ناچیز باشد.

ب) قابلیت جذب چربی نداشته باشد.

ج) در مقابل تغییر درجه حرارت زیاد منقبض و منبسط نشود.

د) دارای بو و مواد سمی نباشد. (استفاده از کیسه های نایلونی مشکی در این زمینه ممنوع است)

ه) به آسانی از گوشت جدا شود.

۳-۲- برای نگهداری مواد غذایی در سردخانه از پوشش پلاستیکی که بصورت چسبیده به سطح ماده غذایی بسته بندی شده استفاده گردد.

۴- برق اضطراری

۴-۱- سیستم برق سردخانه و یخچال باید ایمن باشد و به منظور جلوگیری از فساد مواد غذایی وجود یک دستگاه ژنراتور در مواقع قطع برق الزامی می باشد.

۴-۲- به منظور ایمنی کارکنان در هنگام استفاده از سردخانه باید درب آن هم از داخل و هم از بیرون باز شود، همچنین تعبیه زنگ اضطراری برای این منظور در آنجا الزامی است.

۵- سایر موارد

۵-۱- فاصله باکس پالت ها از دیوار سالن ۲۰ سانتیمتر و فاصله بین باکس پالت ها حداقل ۱۰ سانتیمتر باشد.

۵-۲- فاصله قفسه ها از سقف باید طوری باشد که سطح رویی کالاهای چیده شده پایین تر از سطح رویی بادنرها باشد.

۵-۳- در زیر تجهیزات سرما به دلایل ذیل نباید کالایی چیده شود:

الف) جلوگیری از ضایعات احتمالی ناشی از برفک زدایی

ب) دسترسی آسان مسئولان به تجهیزات سرما را

ج) دسترسی آسان به محصولات و همچنین کنترل کیفی آسان کالا

۵-۴- از باز کردن غیر ضروری درب سردخانه اجتناب گردد.

۵-۵- سردخانه باید دارای مسئول کنترل بوده و آموزش های لازم را فرا گرفته باشد.

راهنمای بهداشت انبار مواد غذایی

۱- نظافت انبار مواد غذایی

- ۱-۱-۱ انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و بطور مرتب پس از هر بار تخلیه و بارگیری نظافت و ضدعفونی شود.
- ۱-۲-۱ انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.
- ۱-۳-۱ ساختمان انبار باید وضعیت مناسبی داشته باشد تا از ورود آفات، جلوگیری نماید. سوراخ ها، منافذ، آب گذرها و سایر مکان هایی که احتمال ورود آفات را میسر می سازد باید کاملاً بسته شوند.
- ۱-۴-۱ مواد غذایی در ظروف مقاوم به آفات و بالاتر از سطح زمین و به دور از دیوارها نگهداری شوند.
- ۱-۵-۱ با هجوم آفات باید سریعاً برخورد شود و از مواد شیمیایی، عوامل فیزیکی و بیولوژیکی به گونه ای استفاده شود که هیچگونه اثر سویی بر بهداشت مواد غذایی نداشته باشد. در صورت سمپاشی بایستی کلیه وسایل و تجهیزات موجود تخلیه گردد و حداقل ۴۸ ساعت پس از سمپاشی نیز هیچگونه فعالیتی در محل صورت نگیرد.

۲- پالت گذاری در انبار

- ۲-۱-۱ قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود. انبار مواد غذایی بایستی نسبت به ورود موش و آفات انباری حفاظت گردد. برای گونی های برنج، حلب های روغن و مواد غذایی از این قبیل باید پالت هایی تهیه شود که از زمین و دیوارهای جانبی ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر فاصله داشته باشد بصورتیکه زیر آنها را براحتی بتوان نظافت نمود و جریان هوا و نیز روشنایی به زیر پالت ها برسد و زمینه اختفاء و تکثیر حشرات را فراهم ننماید.
- ۲-۲-۱ چیدمان مواد غذایی باید به صورت اصولی و تفکیک شده باشد.

۳- سایر موارد

- ۳-۱-۱ قفل بودن درب انبار الزامی است.
- ۳-۲-۱ از تابش مستقیم نور خورشید بر روی مواد غذایی جلوگیری شود.

- ۳-۳- درب های انبار نباید از کف زمین فاصله داشته باشد. پایین درب باید به ارتفاع ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر با ورق آلومینیوم مجهز شود تا از نفوذ حیوانات موذی جلوگیری شود.
- ۳-۴- ساختمان انبار باید به صورت rat proofing ساخته شود.
- ۳-۵- انبار مواد غذایی بایستی دارای مسئول کنترل باشد.
- ۳-۶- مواد غذایی در انبار باید دارای مشخصات استاندارد (نظیر تاریخ تولید و انقضاء، پروانه بهره برداری، علامت استاندارد، محتویات و آدرس و سایر مشخصات کارخانه تولید کننده) باشد.

راهنمای بهداشت مواد غذایی

۱- روغن مایع

۱-۱- جهت طبخ مواد غذایی از روغن مایع (گیاهی بدون کلسترول) استفاده گردد و حتی المقدور از روغن هیدروژنه استفاده نشود.

۱-۲- جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مخصوص سرخ کردنی (Frying Oil) استفاده شود.

۲- کنسروها

۱-۲- استفاده از کلیه قوطی های کنسروی که زنگ زده اند ممنوع می باشد.

۲-۲- قبل از استفاده از انواع کنسروها، قوطی محتوی ماده غذایی در حرارت غیر مستقیم بمدت ۱۵ دقیقه جوشانده شود.

۳- جوش شیرین

۱-۳- استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید مواد غذایی ممنوع است.

۴- کشک

۱-۴- قبل از استفاده از کشک (حتماً پاستوریزه) می بایست آنرا به مدت ۱۵ دقیقه جوشانده شود.

۵- آبلیمو و ...

۱-۵- مواد غذایی مانند آبمیوه و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیربازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه گردد.

۲-۵- آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماده فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه میشوند از شمول ماده مذکور مستثنی می باشند.

۶- جوجه کباب و گوشت

۱-۶- نگهداری جوجه مخصوص کباب (همراه با زعفران) بیش از ۴۸ تا ۷۲ ساعت در سردخانه زیر صفر و ۲۴ ساعت در سردخانه بالای صفر مجاز نمی باشد.

۲-۶- گوشت گاو و گوسفند بصورت شقه و گوشت گوسفند بصورت لاشه کامل مهمور به مهر سازمان های صلاحیت دار و یا در بسته های بهداشتی که دارای مجوز اداره دامپزشکی یا وزارت بهداشت هستند تهیه و توسط کامیون های مجهز به سردخانه، حمل گردد. ورود هرگونه گوشت بصورت چرخ کرده ممنوع است.

۷- سایر مواد غذایی

۱-۷- هر نوع ماده غذایی در هر زمان از نظر ظاهری باید سالم (بنا به تشخیص کارشناس بهداشت) و بنا به مورد دارای علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء شماره ثبت و پروانه ساخت و پروانه بهره برداری، بترتیب از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وزارت صنایع، محتویات و آدرس کارخانه تولید کننده باشد.

۲-۷- باقیمانده غذاها به هیچ وجه نباید برای روز بعد مورد استفاده قرار گیرد.

۷-۳- سبزیجات و صیفی جاتی که در مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام در اختیار استفاده کنندگان قرار می گیرند باید در ظرف های مخصوص و تمیز، با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی، آبکشی و مصرف گردد.

۸- حمل و نقل مواد غذایی

۸-۱- کلیه مواد غذایی قابل انجماد پروتئینی، قبل از انتقال از ماشین حمل بار به اماکن بایستی توسط کارشناس بهداشت محل بازرینی و مجوز بازرینی و مجوز خرید روزانه آنها نیز مورد تأیید قرار گیرد.

۸-۲- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصرأ از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.

۸-۳- برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف میرسد همچون انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

۸-۴- کلیه افرادی که در وسائط نقلیه با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند باید در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی همچون سایر کارکنان اقدام نمایند.

۸-۵- صاحبان وسائط نقلیه موظفند قبلاً مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نموده باشند.

۸-۶- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع است.

۸-۷- در ماشین های حمل غذا باید محافظت از غذا در مقابل منابع بالقوه آلوده کننده بعمل آید.

۸-۸- اطاقک وسایل حمل و نقل باید به گونه ای باشد که :

(الف) موجب آلودگی مواد غذایی نشوند.

(ب) بتوان آنها را به خوبی تمیز و گندزدایی کرد.

(ج) فضای کافی برای حمل و نقل مواد غذایی داشته باشد.

(د) درجه حرارت و رطوبت و سایر شرایط لازم را برای سالم نگهداشتن مواد غذایی داشته باشد.

۹- بسته بندی مواد غذایی

۹-۱- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

۹-۲- جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی و حمل مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز و نو بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

راهنمای بهداشت سیستم تصفیه فاضلاب در اماکن و تأسیسات

۱- شرایط عمومی

- ۱-۱- کلیه اماکن و تأسیسات بایستی دارای شبکه های جمع آوری و هدایت فاضلاب شامل کف شوی ها، مسیر ها و کانال های انتقال باشند.
- ۲-۱- در صورتیکه اماکن یا تأسیسات در مکانی دور از آبهای سطحی و رودخانه ها قرار گرفته باشند و میزان فاضلاب تولیدی آنها نیز زیاد نباشند می توانند از چاه جاذب جهت دفع بهداشتی فاضلاب استفاده کنند.
- ۳-۱- لوله های فاضلاب رو نبایستی در مجاورت لوله های آب باشد. در صورتی که اجباراً در مجاورت لوله های آب قرار گیرد باید با ملات سیمان اطراف لوله ها، خم ها و زانو ها به منظور جلوگیری از نفوذ و نشت فاضلاب به محیط خارج عایق کاری شود.
- ۴-۱- در مناطقی که سیستم جمع آوری فاضلاب وجود دارد آدم روها (منهول) باید سرپوشیده و با مصالح مقاوم ساخته شوند.
- ۵-۱- هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر و جوی و انهار عمومی اکیدا ممنوع می باشد.
- ۶-۱- کلیه مسیرهای فاضلاب روی اماکن باید مجهز به توری با منافذ ریز جهت جلوگیری از عبور حشرات و جوندگان باشد.

۲- شرایط ایجاد چاه جاذب

- ۱-۲- چاه های جاذب باید دارای شرایط ذیل باشند:
 - الف) آبهای سطحی مانند چشمه ها را آلوده نسازند.
 - ب) آبهای زیر زمینی مانند چاه ها و قنات را آلوده نکنند.
 - ج) موجب آلودگی طبقات سطحی خاک نشوند.
 - د) فاصله چاه جذبی با چاه آب در زمین های رسی کمتر از ۱۵ متر و در زمین های شنی کمتر از ۳۰ متر نباشد.

۳- اجتماعات بزرگ

- ۱-۳- اماکن و تأسیساتی که دارای فاضلاب تولیدی با حجم بالا می باشند (بیش از ۴۰۰ متر مکعب در شبانه روز) بایستی از سیستم های تصفیه فاضلاب استفاده نمایند.

۴- اجتماعات کوچک

- ۱-۴- در تأسیساتی که دارای اجتماعات کوچک هستند و میزان فاضلاب تولیدی آنها کمتر از ۴۰۰ متر مکعب در شبانه روز می باشد می توانند از سپتیک تانک جهت تصفیه فاضلاب استفاده نمایند.
- ۲-۴- در صورتیکه در اجتماعات کوچک میزان فاضلاب تولیدی کمی بیش از ۴۰۰ متر مکعب در شبانه روز باشد می توان از ایمهاف تانک جهت تصفیه استفاده نمود.

۵- واحدهای تصفیه خانه

۵-۱- تصفیه خانه فاضلاب باید حداقل دارای واحدهای زیر باشد:

- آشغالگیر
- آشغال خردکن
- حوض دانه گیر
- تأسیسات اندازه گیری دبی (کانال و توری)
- استخر ته نشینی اولیه
- استخر هوادهی (یا صافی چکنده)
- استخر ته نشینی ثانویه
- حوضچه کلرزنی

۵-۲- سیستم های تصفیه فاضلاب بایستی به نحوی طراحی شده و پروسه تصفیه را انجام دهند که پساب خروجی استانداردهای زیست محیطی را شامل شده و خصوصیات فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آن مورد تأیید سازمان حفاظت محیط زیست قرار گیرد.

۵-۳- میزان کلر و PH پساب خروجی فاضلاب بصورت روزانه اندازه گیری و در دفتری ثبت گردد.

۶- پکیج و تزریق کلر

۶-۱- جهت تهیه محلول ۵٪ مقدار ۷/۵ کیلوگرم ماده خشک را به تدریج به حدود ۵۲۵ لیتر آب اضافه نمایید و بعد از نیم ساعت میکسر را خاموش کنید.

توجه: هرگز زمانی که شفت و پروانه داخل مایع نمی باشد، میکسر را روشن نکنید.

۶-۲- غلظت محلول معمولاً بایستی ۵ تا ۷ درصد باشد و در هیچ حالتی از این حد نباید تجاوز کنید.

۶-۳- در صورتی که در محل اتصالات و اطراف سوپاپ ها و انژکتورها، رسوباتی مشاهده گردید بایستی اجزا آنها باز شده و با محلول رقیق اسید کلریدریک و یا سرکه شستشو داده شده و مجدداً نصب گردد.

۷- انبار مواد شیمیایی

۷-۱- برای نگهداری و ذخیره مواد شیمیایی بایستی انباری با حجم کافی و در جای خنک در نظر گرفته شود.

۷-۲- مواد شیمیایی مصرفی در تصفیه خانه سمی و خطرناک هستند، لذا تهیه محلول های مورد نیاز و رفت و آمد به انبار نگهداری در هنگام تعمیر و نگهداری تجهیزات متعلقه با احتیاط کامل انجام شود.

۸- سایر موارد

۸-۱- اپراتورهایی که برای نگهداری و راهبری سیستم انتخاب می گردند، لازم است دستورالعمل های موجود را به طور کامل مطالعه کرده و آموزش های لازم را فرا گیرند.

۸-۲- دستورالعمل های موجود بایستی همواره در دسترس اپراتور بوده و در نزدیک ترین محل به سیستم نگهداری گردد.

- ۸-۳- اطراف واحدهای تصفیه خانه فاضلاب باید فنس کشی شود.
- ۸-۴- حداقل فاصله تصفیه خانه فاضلاب تا نزدیکترین منطقه مسکونی باید ۵۰۰ متر باشد.
- ۸-۵- کارگران و افراد بهره‌بردار مشغول در تصفیه خانه فاضلاب باید هر ۶ ماه یکبار از لحاظ سلامتی کنترل شوند.
- ۸-۶- کارگران و افراد بهره‌بردار مشغول در تصفیه خانه فاضلاب باید دارای لباس کار مناسب باشند.
- ۸-۷- برای کارگران باید اتاق استراحت (۲/۵ متر مربع برای هر نفر)، کمد جالباسی مناسب و سرویس‌های بهداشتی و وسایل نظافت شخصی مناسب فراهم گردد.
- ۸-۸- جعبه کمک‌های اولیه همراه با محتویات ((چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضدعفونی کننده)) در محل مناسب نصب گردد.
- ۸-۹- فاضلاب در همه واحدها به ویژه در شرایط بی‌هوایی بر پوست انسان آسیب جدی می‌رساند. لذا از هر گونه تماس با فاضلاب جداً خودداری شود.
- ۸-۱۰- لازم است آزمایشات BOD و COD بطور ماهانه انجام گیرد.

راهنمای بهداشت فروشگاه های مواد پروتئینی (گوشت، ماهی و مرغ)

۱- کارت تندرستی

- ۱-۱- کلیه متصدیان و شاغلین و اشخاصی که در مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی، نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی، بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که کارشناس بهداشت تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.
- ۱-۲- مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در این مراکز بدون داشتن گواهینامه معتبر مندرج در بند ۱-۱ ممنوع است.
- ۱-۳- کلیه متصدیان، مدیران، کارکنان و شاغلین این مراکز که مشمول بند ۱-۱ این راهنما می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل خود داشته و هنگام مراجعه بازرس بهداشت ارائه نمایند.
- ۱-۴- کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر بند ۱-۱ و کارت معاینه پزشکی کارکنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن، در محل کار نگهداری نمایند.
- ۱-۵- کارت معاینه پزشکی از طرف مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا بهداشت و درمان صنعت نفت صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای شاغلین و کارکنان این مراکز حداکثر ۶ ماه می باشد.

۲- نظافت فردی و لباس کار

- ۲-۱- مدیران و شاغلین مراکز و اماکن موضوع بند ۱-۱ موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود نموده و به دستوراتیکه از طرف بازرس / کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- ۲-۲- کلیه شاغلین در این مراکز باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و برنگ روشن باشند.
- ۲-۳- هر فرد شاغل در این مراکز باید کلیه وسایل نظافت و شستشو و استحمام اختصاصی داشته باشند.
- ۲-۴- کلیه کارفرمایان موظفند جایگاه محفوظ و مناسبی برای حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- ۲-۵- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این راهنما درحین کار ممنوع می باشد.
- ۲-۶- کلیه کارگران مشمول این راهنما موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
- ۲-۷- اشخاصی که به نحوی از انحاء با تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی سرو کار دارند در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

۳- سرویس های بهداشتی

- ۳-۱- دستشویی باید مجهز به صابون مایع و سطل زباله بهداشتی (سطل پدالی) همراه با کیسه زباله باشد.
- ۳-۲- برای کارگران باید دستشویی و توالت مجهز به آب گرم و سرد فراهم گردد.

۴- کف ساختمان

۴-۱- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

- الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.
- ب) کف شوی به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو و نصب توری ریز روی آن الزامی است.
- ج) شیب مناسب بطرف کف شوی فاضلاب رو باشد.

۵- دیوار ساختمان

- ۵-۱- ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
- ۵-۲- سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.
- ۵-۳- سطح دیوار تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف به رنگ روشن و قابل شستشو پوشیده شود.

۶- سقف ساختمان

- ۶-۱- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
- ۶-۲- پوشش سقف باید از جنس قابل شستشو باشد.

۷- در و پنجره ساختمان

- ۷-۱- در و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:
- الف) درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم، بدون ترک خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل شستشو باشد.
- ب) پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید.
- ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۸- آب سالم

- ۸-۱- آب مصرفی جهت شرب، طبخ و استحمام باید مورد تایید بازرس بهداشت باشد.

۹- جمع آوری زباله و فاضلاب

- ۹-۱- اماکن موظفند زباله تولیدی را همواره به طریق کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند، بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید کارشناس و یا ناظر بهداشت باشد.
- ۹-۲- زباله دان در پوش دار، زنگ نزن، قابل حمل و قابل شستشو و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
- ۹-۳- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

۴-۹- کلیه اماکن موضوع این راهنما باید دارای سیستم جمع‌آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تایید بازرس بهداشت باشد.

۵-۹- برای دفع فاضلاب مناطقی که به سیستم عمومی جمع‌آوری فاضلاب متصل نیستند می‌توان با حفر چاه‌های جاذب و یا با استفاده از سپتیک تانک فاضلاب را دفع کرد.

۶-۹- هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می‌باشد.
۷-۹- کلیه مسیرهای فاضلابروی اماکن موضوع این راهنما باید مجهز به توری با منافذ ریز جهت جلوگیری از عبور حشرات و جوندگان باشد.

۱۰- ابزار و وسایل کار

۱-۱۰- قفسه، ویتترین و گنجه‌ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.

۲-۱۰- میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می‌رود باید فاقد هر گونه کثو و قفسه بندی بوده و فضای زیر آن مورد استفاده نگیرد.

۳-۱۰- پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.

۵-۱۰- در نظافت و بهداشت ماشینها (چرخ گوشت، خردکن و...) دقت کامل نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضدعفونی کرده و تنها در موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمایند.

۱۱- سردخانه و یخچال

۱-۱۱- سردخانه و یخچال باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور مرتب کنترل شود. دمای سردخانه زیر صفر با کمترین نوسان در منفی ۱۸ درجه سانتیگراد و یا پایین‌تر حفظ شود که نوسانات دما نباید بیش از ۲ درجه سانتیگراد باشد.

۲-۱۱- دمای سردخانه باید هر ۲ ساعت یکبار در طول شبانه روز کنترل گردد.

۳-۱۱- در سردخانه‌ها، یخچال‌ها و فریزرها، مواد غذایی هم‌گروه در یک طبقه یا در طبقات کنار هم قرار داده شوند و از قرار دادن مواد غذایی مختلف مثل پنیر، گوشت، کره، سبزی، مرغ و ماهی در مجاورت هم جلوگیری شود.

۴-۱۱- چون کالاهای بدون بسته بندی در معرض خطر آلودگی و خشک شدن قرار دارند باید در محفظه‌های جدا از محل نگهداری غذاهای منجمد بسته بندی شده نگهداری و در معرض دید قرار داده شوند.

۵-۱۱- تنها باید از مواد غذایی سالم و با کیفیت مناسب و مورد تایید بازرس بهداشت جهت انجماد استفاده گردد و هر چند وقت یکبار تاریخ انقضای آنها کنترل گردد.

۶-۱۱- بایستی دمپایی یا کفش مخصوص جهت ورود به سردخانه‌های بزرگ در نظر گرفته شود.

۱۲- تهویه و نور

۱۲-۱- تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.

۱۲-۲- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در اماکن موضوع این راهنما باید حداقل ۱۰۰ لوکس باشد.

۱۳- حشرات و حیوانات

۱۳-۱- مگس، پشه، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن مذکور دیده شوند.

۱۴- بسته بندی مواد پروتئینی

۱۴-۱- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذ های بازیافتی و کاغذ هایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد پروتئینی ممنوع است.

۱۴-۲- جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

۱۵- اطفاء حریق

۱۵-۱- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگر بعمل آید.

۱۵-۲- بایستی کپسول آتش نشانی به تعداد کافی و با تاریخ شارژ معتبر در فروشگاه نصب و فروشندگان روش استفاده از آن را بدانند.

۱۶- بهداشت مواد پروتئینی

۱۶-۱- نگهداری جوجه مخصوص کباب (همراه با زعفران) بیش از ۴۸ تا ۷۲ ساعت در سردخانه زیر صفر و ۲۴ ساعت در سردخانه بالای صفر فروشگاه مجاز نمی باشد.

۱۶-۲- گوشت گاو و گوسفند بصورت شقه و گوشت گوسفند بصورت لاشه کامل مهمور به مهر سازمان های صلاحیت دار و یا در بسته های بهداشتی که دارای مجوز اداره دامپزشکی یا وزارت بهداشت هستند تهیه و توسط کامیون های مجهز به سردخانه، حمل گردد. ورود هرگونه گوشت بصورت چرخ کرده در این اماکن ممنوع است.

۱۶-۳- مواد گوشتی باید در سردخانه های مجهز به دماسنج سالم و در دمای زیر صفر بین منفی ۱۸ تا منفی ۲۵ درجه سانتیگراد نگهداری شوند.

۱۶-۴- مدت زمان نگهداری گوشت تازه پستانداران در سردخانه بالای صفر ۱۵ تا ۲۰ ساعت، برای ماکیان ۱ تا ۶ ساعت و برای ماهی ۱ تا ۲ ساعت جهت عملیات قبل از انجماد کافی است.

۱۶-۵- در خصوص انواع ماهی ها و آبزیان باید بدون تکه تکه شدن در سردخانه قرار گیرند.

۱۷- حمل و نقل مواد غذایی

۱۷-۱- کلیه افرادی که در وسائط نقلیه با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند باید در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی اقدام نمایند.

۱۷-۲- صاحبان وسائط نقلیه موظفند قبلاً مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

۱۷-۳- کلیه رانندگان بایستی گواهینامه رانندگی معتبر متناسب با نوع وسیله نقلیه همراه داشته باشند.

۱۷-۴- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع است.

۱۷-۵- برای حمل و نقل و جابجایی، هر نوع ماده غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان مواد پروتئینی و امثال آنها باید منحصراً از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.

۱۸- سایر موارد بهداشتی

۱۸-۱- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.

۱۸-۲- نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل ممنوع است.

۱۸-۳- نگهداری هرگونه پرنده و حیوان زنده در محیط ممنوع می باشد.

۱۸-۴- از آویزان کردن وسایل زینتی به دیوار و داخل فروشگاه خودداری شود.

راهنمای بهداشت مدارس و آموزشگاه ها

۱- مربی بهداشت

- ۱-۱- مدارس باید دارای یک کارشناس یا مربی بهداشت باشند.
- ۱-۲- مدارس باید یک اتاق بهداشت داشته باشند. این اتاق بایستی حائز شرایط برای معاینه چشم و گوش (تابلو ایچارت، پرده، دستگاه سنجش وزن و قد و جعبه کمک های اولیه) باشد.
- ۱-۳- جعبه کمک های اولیه باید با کلیه لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنبه، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) در محل مناسب نصب گردد.

۲- معاینه بهداشتی

- ۲-۱- کلیه دانش آموزان بایستی مورد معاینات دوره ای قرار گرفته و برای هر نفر کارت بهداشتی صادر شود.
- ۲-۲- هر دانش آموز باید دارای یک پرونده بهداشتی بوده و نتایج کلیه معاینات ادواری در آن ثبت شود.
- ۲-۳- مسئول بهداشت مدرسه موظف است دانش آموزان ناتوان، کم توان و آنهایی را که از نوعی بیماری عضوی یا بیماری خاص رنج می برند بشناسد و پیگیری درمانی و بهداشتی لازم در مورد دانش آموزان را انجام دهد.

۳- بهداشت محیط مدرسه

- ۳-۱- مسئول بهداشت مدرسه غیر از امور بهداشتی باید در وضع ساختمان مدارس، مقدار نور و وسایل ساختمانی و ساختمان میز و نیمکت نظرداده و آنها را کنترل نماید.
- ۳-۲- آب شرب مدارس باید مطابق موازین بهداشتی باشد. (بدون بو، طعم، مزه، و از نظر آزمایشات میکرو بیولوژیکی و شیمیایی سالم باشد)
- ۳-۳- برای نوشیدن آب توسط کودکان باید از شیرهای فواره ای استفاده نمود.
- ۳-۴- ارائه کلیه مواد غذایی بدون داشتن پروانه ساخت و پروانه بهداشتی در مدرسه ممنوع است.

۴- سرویس های بهداشتی

- ۴-۱- بایستی برای هر ۴۵ تا ۵۰ دانش آموز یک توالی و دستشویی در نظر گرفته شود.
- ۴-۲- سرویس های بهداشتی باید مجهز به صابون مایع و وسایل نظافت باشد.
- ۴-۲- دیوار و کف توالی باید از جنس قابل شستشو (کاشی، سرامیک، موزائیک) پوشیده شود، پوشش سقف توالی و راهروی آن باید پوشیده و غیر قابل نفوذ باشد. اتاقک توالی دارای هواکش باشد.
- ۴-۳- کاسه توالی بهتر است از چینی، موزائیک یا سیمان بوده و متصل به سیفون باشد.
- ۴-۴- گندزدائی توالی ها با مواد ضد عفونی کننده استاندارد به طور هفتگی باید انجام شود.
- ۴-۵- فاضلاب توالی ها و دستشویی باید وارد شبکه جمع آوری فاضلاب شود.
- ۴-۶- فاضلاب نهارخوری و آشپزخانه مدرسه بایستی به شبکه جمع آوری فاضلاب وارد شود.

۵- ساختمان

۵-۱- وجود بالکن در طبقات فوقانی زیان بار است و راه پشت بام باید بسته باشد.

۵-۲- جلوی پنجره ها باید تور سیمی یا نرده کشیده شود.

۵-۳- ساختمان باید از حداکثر نور آفتاب در تمام فصول بهره مند باشد. (رو به جنوب باشد)

۵-۴- کف سالن ها و ساختمان ها نباید لغزنده بوده و باید قابل شستشو باشد.

۶- مشخصات عمومی

۶-۱- ساختمان باید مانع از انتقال صدا از کلاسی به کلاس دیگر باشد.

۶-۲- پله ها باید کوتاه و نرده محافظ داشته و حداکثر ارتفاع پله نباید از ۱۸ سانتی متر بیشتر باشد برای جلوگیری از سقوط کودکان باید طبقه اول ساختمان مخصوص کودکان خردسال باشد.

۶-۳- سقف کلاس ها باید بدون شکاف و گچ بری باشد تا راحت تر تمیز گردد.

۶-۴- در مدارس حرفه ای، خدمات و هنرستان صنعتی و مدارس راهنمایی، کارگاه ها بایستی در جایی قرار گیرند تا سر و صدای آنها به کلاس ها منتشر نشود.

۶-۵- در آموزشگاه های شبانه روزی باید برای هر ۱۰ نفر پسر یک خوابگاه و برای ۸ نفر دختر یک خوابگاه در نظر گرفته شود.

۶-۶- وسایل ایمنی مثل کپسول آتش نشانی و سطل های پر از ماسه همیشه در داخل ساختمان مدارس آماده باشد.

۶-۷- دودکش بخاری ها باید طوری انتخاب شود که موجب آتش سوزی نشود و دود به داخل نیاید.

۶-۸- درب های خروجی و بیرونی ساختمان ها طوری ساخته شود که در مواقع ضروری بتوان ساختمان را سریعاً تخلیه کرد.

۶-۹- دیوارها باید به نحوی طراحی و ساخته شوند که مانع از انتقال صدا و همهمه از کلاسی به کلاس دیگر باشند.

۶-۱۰- وسعت کلاس های درس باید نسبت به تعداد دانش آموزان کافی باشد.

۶-۱۱- کلاس های درس باید به تعداد کافی پنجره داشته باشد.

۶-۱۲- بهتر است دانش آموزان دارای میز و صندلی مخصوص به خود باشند تا به راحتی بنویسند و مطالعه کنند.

۶-۱۳- نیمکت ها و میزهای نگارش چوبی از نظر راحتی بهتر از فلزی است.

۶-۱۴- فاصله نیمکت ها باید به اندازه ای باشد که دانش آموزان به راحتی رفت و آمد کنند و به دیوار نچسبند.

۶-۱۵- گچ های تحریر باید نرم بوده و تخته پاک کن از جنسی باشد که تخته را خوب پاک کند و ذرات را در هوا پخش نکند.

۶-۱۶- باید فاصله شاگردان از تخته به اندازه ای دور باشد که گرد و غبار گچ آزارشان ندهد.

۶-۱۷- دیوارها و سقف کلاس به رنگی باشد که برای انعکاس نور مناسب باشد (مثلاً رنگ سفید و دیوارها کرم کم رنگ روشن باشد)

- ۱۸-۶- تخته کلاس (سیاه یا وایت برد) در قسمتی قرار گیرد تا انعکاس نور خورشید، موجب خیرگی چشم و زحمت برای دیدن آن نشود.
- ۱۹-۶- بخاری کلاس باید طوری باشد که اشکالی در رفت و آمد ایجاد نکند و موقع خروج اضطراری، دانش آموزان به راحتی خارج شوند.
- ۲۰-۶- گرمای ۱۸ تا ۲۱ درجه سانتی گراد برای کلاس مفید است.
- ۲۱-۶- باید هر روز قبل از شروع درس روی میز و نیمکت ها گردگیری شود.
- ۲۲-۶- در صورت ابری بودن هوا یا بارندگی می باید از لامپ های مناسب برای روشن کردن کلاس استفاده شود.
- ۲۳-۶- زمین بازی بایستی در محوطه مدرسه باشد در صورت فقدان زمین بازی باید از ورزشگاه های عمومی نزدیک استفاده شود.
- ۲۴-۶- زمین بازی بایستی وسعت کافی داشته، مسطح بوده و برای محصور کردن آن از سیم خاردار استفاده نشود.
- ۲۵-۶- نباید به زمین های چمن کاری کود دامی داده شود.
- ۲۶-۶- بهتر است زمین فوتبال چمن بوده و زمین والیبال و بسکتبال دارای کفپوش مناسب باشد.

راهنمای بهداشت نمازخانه و مساجد

۱- امکانات لازم

۱-۱- برای این اماکن باید فضای مناسب برای قسمت های مختلف شامل کفش کنی، وضوخانه و توالت و دستشویی در نظر گرفته شود.

۱-۲- قسمت کفش کنی بایستی دارای قفسه بندی برای نگهداری کفش نماز گزاران باشد.

۱-۳- فرش ها و موکت های نمازخانه بایستی به طور روزانه با استفاده از جاروب (دستی یا برقی) نظافت شده و حداقل سالی یکبار شستشو شوند.

۲- ساختمان مساجد

۲-۱- کف، دیوار و سقف می باید فاقد درز و شکاف بوده و در صورت لزوم نسبت به تعمیر آن اقدام گردد.

۲-۲- کلیه درب ها و پنجره ها سالم بوده و به توری سالم مجهز باشند.

۳- آب سالم و بهداشتی

۳-۱- آب باید تمیز و عاری از هر گونه بو، طعم، مزه بوده و از نظر آزمایشات فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی سالم باشد.

۳-۲- برای توزیع آب آشامیدنی در مساجد باید از لیوان یکبار مصرف استفاده شود.

۴- دفع فاضلاب

۴-۱- سیستم دفع فاضلاب بهداشتی باشد.

۴-۲- نصب توری ریز برای کلیه کف شوی فاضلاب ها الزامی است.

۴-۳- سیستم تهویه مطبوع مناسب برای قسمت های مختلف وجود داشته باشد.

۴-۴- روشنایی برای قسمت های مختلف مطابق استانداردها باشد.

۵- شرایط وضوخانه

۵-۱- وضوخانه بایستی دارای شرایط بهداشتی به شرح زیر باشد:

۵-۲- دارای لوله کشی آب و روشویی از جنس چینی، سرامیک و یا سیمانی باشد.

۵-۳- دارای لوله کشی آب سرد و گرم باشد.

۵-۴- دارای صابون مایع جهت شستشوی دست باشد.

۵-۵- دارای دستمال های یکبار مصرف یا خشک کن های الکتریکی برای خشک کردن دست و صورت باشد.

۵-۶- سطل زباله باید دارای کیسه زباله بوده و هر روز تخلیه و شستشو شود.

۵-۷- شیب کف بایستی مناسب و به طرف کفشوی باشد.

۵-۸- وضوخانه بایستی روزانه شستشو شده و حداقل هر ماه یکبار ضد عفونی شود.

۶- توالت

۶-۱- تعداد توالت و دستشویی متناسب و مطابق استانداردها باشد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دستشویی و توالت
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۵	بازاء هر ۱۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵ نفر ۳ دستگاه)
۲۶ تا ۵۵	بازاء هر ۱۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۵۰ نفر ۵ دستگاه)
۵۶ تا ۱۱۵	بازاء هر ۲۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۱۰۰ نفر ۷ دستگاه)
۱۱۵ تا ۲۶۶	بازاء هر ۲۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵۰ نفر ۱۳ دستگاه)

از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر اضافی یک دستشویی و یک توالت باید اضافه گردد.

۶-۳- به تعداد توالت ها، روشویی مجهز به صابون مایع، آینه، دستمال یکبار مصرف یا خشک کن برقی موجود باشد.

۶-۴- درب و پنجره سالم بوده و مجهز به توری سالم باشد.

۶-۵- ساختمان کف، دیوار و سقف سالم، بدون درز و شکاف بوده و دیوارها تا سقف با کاشی پوشانده شود.

۶-۶- کف باید دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد.

۶-۷- مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم، شیلنگ شستشو، آویز شیلنگ شستشو، سیفون، دستگاه تهویه و سطل زباله باشد.

۶-۸- توالت ها باید به طور روزانه شستشو شده و به طور ماهیانه ضد عفونی گردند.

۶-۹- کلیه شیرآلات و دستگاه تهویه و توری ها باید سالم باشند.

۷- آبدارخانه

۷-۱- آبدارخانه باید دارای یک نفر مسئول باشد.

۷-۲- مسئول آبدارخانه باید دارای کارت معاینه پزشکی معتبر که منحصراً از طرف مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و یا واحد بهداشت صنعت نفت صادر خواهد شد، دریافت نماید. مدت اعتبار کارت حداکثر یک سال است.

۷-۳- مسئول آبدارخانه بایستی دارای لباس کار تمیز به رنگ روشن و دستکش بوده و در مورد نحوه کار خود آموزش های لازم را دیده باشد.

۷-۴- برای توزیع مواد غذایی حتی المقدور از ظروف یکبار مصرف مورد تایید مراجع بهداشتی و ساخته شده از مواد سالم و قابل تجزیه استفاده شود.

۷-۵- مواد غذایی اولیه باید از مراکز معتبر تهیه شود.

۷-۶- بایستی فضای کافی و مناسب و قفسه بندی مناسب برای نگهداری ظروف و مواد غذایی در نظر گرفته شود.

- ۷-۷- کف، سقف و دیوار آبدارخانه می‌بایست فاقد درز و شکاف بوده، پوشش دیوارها از جنس قابل شستشو و کف از جنس قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کفشوی باشد.
- ۷-۸- مجهز به لوله کشی آب سرد و گرم بوده و مواد شوینده استاندارد جهت شستشوی ظروف موجود باشد.
- ۷-۹- نسبت به جمع آوری و دفع بهداشتی زباله روزانه اقدام گردد.
- ۷-۱۰- مکان مناسبی جهت شستشو و خشک نمودن ظروف در نظر گرفته شود.
- ۷-۱۱- ورود و خروج افراد متفرقه به آبدارخانه ممنوع است.
- ۷-۱۲- کلیه قسمت های آبدارخانه بایستی در پایان هر روز کاری نظافت و مرتب شده و حداقل هفته‌ای یکبار نظافت کلی در مورد آن انجام گیرد.
- ۷-۱۳- از چسباندن هرگونه تابلو، پوستر و عکس به دیوار آبدارخانه خودداری گردد.

۸- اطفاء حریق

- ۸-۱- تجهیزات و وسایل مناسب برای اعلام و اطفاء حریق در محل موجود و در مکان مناسبی نصب گردد.

۹- سایر موارد

- ۹-۱- جعبه کمک های اولیه باید با کلیه لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) در محل مناسب نصب گردد.
- ۹-۲- نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مواد غیر قابل مصرف و ضایعات در محل ممنوع است.
- ۹-۳- مگس و پشه سایر حشرات به هیچ وجه نباید در داخل این اماکن دیده شود.
- ۹-۴- استعمال دخانیات در محوطه عمومی و کلیه قسمت های مساجد ممنوع است.

راهنمای بهداشت آمفی تاتر، کتابخانه، کلاس و آزمایشگاه

۱- کف ساختمان

۱-۱- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

(الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف باشد.

(ب) قابل شستشو و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی فاضلاب رو باشد (برای آزمایشگاه)

۲- دیوار ساختمان

۲-۲- ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد.

(الف) سطح دیوار باید صاف و بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

(ب) پوشش دیوار باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و بر حسب مشاغل مختلف باشد.

(ج) پوشش بدنه دیوار در آزمایشگاه باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک به رنگ روشن باشد.

۳- سقف ساختمان

۳-۲- سقف باید صاف حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز شکاف و همیشه تمیز باشد.

۳-۳- سقف و دیوارها بایستی طوری طراحی شوند که از انعکاس صدا و ایجاد همهمه و غیره جلوگیری کند.

۴- درب و پنجره

۴-۱- درب و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

(الف) درب و پنجره ها باید از جنس مقاوم سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

(ب) درب و پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۵- سایر امکانات

۵-۱- میز و صندلی در آزمایشگاه و کلاس مناسب با شرایط استاندارد از نظر ارگونومیک باشد.

۵-۲- تهویه اماکن به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم و تازه، کافی و عاری از بو باشد.

۵-۳- کلید و پریز و کلیه وسایل برقی در اماکن باید از ایمنی کامل برخوردار باشد.

۵-۴- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی باید بین ۱۰۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.

۶-۱ اقدامات پیشگیرانه

- ۶-۱- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به نوع فعالیت به عمل آید. کپسول اطفاء حریق باید در این اماکن وجود داشته باشد.
- ۶-۲- کلیه شیرهای گاز و وسایل مربوط در این اماکن سالم بوده و از ایمنی کافی برخوردار باشد.
- ۶-۳- آزمایشگاه باید جعبه کمک های اولیه باید با کلیه لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) را داشته باشد.

۷- جمع آوری زباله

- ۷-۱- کلیه اماکن فوق باید سطل زباله دربار قابل شستشو و تمیز و مجهز به کیسه زباله داشته باشد.
- ۷-۲- اماکن فوق موظفند زباله را بطریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت و حمل و نقل و دفع نمایند. بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید کارشناس / بازرس بهداشت باشد.

۸- آب سالم

- ۸-۱- آب مصرفی در این اماکن باید مورد تأیید بازرس بهداشت باشد.

۹- سرویس های بهداشتی

- ۹-۱- وضع و تعداد دستشویی و توالت بهداشتی و متناسب با تعداد افراد باشد. (رجوع شود به راهنمای شماره HSE-GU-H-120(1)-85)

- ۹-۲- دستشویی باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن برقی یا دستمال کاغذی (رول) بوده و وجود زباله دان دربار (سطل پدالی) در کنار دستشویی الزامی است.

صفحه ۳۹ از ۱۰۳ HSE-GU-H-111(1)-85	شرکت ملی گاز ایران امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست	راهنمای: بهداشت سالن های ورزشی
---	---	--

راهنمای بهداشت سالن های ورزشی

۱- کارت تندرستی

- ۱-۱- کلیه کارگران و افرادی که در مراکز ورزشی اشتغال دارند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند. مدت اعتبار این کارت ۶ ماه می باشد.
- ۱-۲- متصدیان، کارگران و افراد شاغل در مراکز مذکور موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند.

۲- بهداشت فردی

- ۲-۱- کلیه کارگران و افرادی که در مراکز ورزشی اشتغال دارند و همچنین ورزشکاران موظفند وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی داشته باشند.
- ۲-۲- جعبه کمک های اولیه باید با کلیه لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) در محل مناسب نصب گردد.
- ۲-۳- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول موضوع این راهنما درحین کار ممنوع می باشد.

۳- کف سالن های ورزشی

- ۳-۱- کف سالن باید دارای شرایط زیر باشد:
 - الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.
 - ب) کف شوی به تعداد کافی و مجهز به شتر گلو باشد و نصب توری ریز روی آن الزامی است.
 - ج) دارای شیب مناسب بطرف کف شوی فاضلاب رو باشد.
- ۳-۲- کف ورزشگاه و سطح همه وسایل ورزشی که با بدن در تماس هستند باید با یک ماده مناسب (مثلاً کلا ۵ گرم در لیتر برای کف و الکل ۷۰ درجه برای سطح وسایل) حداقل هر سه روز یکبار گندزدایی گردد.

۴- دیوار سالن های ورزشی

- ۴-۱- جنس دیوارها باید از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
- ۴-۲- سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.
- ۴-۳- سطح بدنه دیوارهای سالن ورزش باید تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر با سنگ یا کاشی و یا سرامیک و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود.

۵- سقف سالن های ورزشی

- ۵-۱- سقف باید صاف، حتی امکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

۶- درب و پنجره

۶-۱- درب و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

- الف) درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم، بدون ترک خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل شستشو باشد.
- ب) پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید.
- ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فتردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۷- آب سالم

۷-۱- آب مصرفی باید (از لحاظ میکروبی، شیمیایی، فیزیکی و بیولوژیکی) مورد تایید بازرس بهداشت باشد.

۸- دفع بهداشتی فاضلاب

۸-۱- کلیه اماکن مشمول این راهنما باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تایید بازرس بهداشت داشته باشند.

۸-۲- هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می باشد.

۹- سرویس های بهداشتی

۹-۱- وضع و تعداد دستشویی، توالت و حمام بهداشتی متناسب با تعداد استفاده کنندگان باشد.

۹-۲- برای ورزشکاران باید دستشویی و توالت مجهز با آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح ذیل وجود داشته باشد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دستشویی و توالت
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۵	بازاء هر ۱۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵ نفر ۳ دستگاه)
۲۶ تا ۵۵	بازاء هر ۱۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۵۰ نفر ۵ دستگاه)
۵۶ تا ۱۱۵	بازاء هر ۲۰ نفر یک دستشویی و یک توالت (۱۰۰ نفر ۷ دستگاه)
۱۱۵ تا ۲۶۶	بازاء هر ۲۵ نفر یک دستشویی و یک توالت (۲۵۰ نفر ۱۳ دستگاه)

از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی

۹-۳- دستشویی باید مجهز به صابون مایع و سطل زباله بهداشتی و خشک کن الکتریکی و یا دستمال یکبار مصرف باشد.

صفحه ۴۱ از ۱۰۳ HSE-GU-H-111(1)-85	شرکت ملی گاز ایران امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست	راهنمای: بهداشت سالن های ورزشی
---	---	--

۴-۹- برای ورزشکاران باید حمام مجهز به آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح ذیل وجود داشته باشد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد حمام
۱ تا ۵	۱ دستگاه
۶ تا ۲۰	بازاء هر ۵ نفر یک حمام (۲۰ نفر ۴ دستگاه)
۲۱ تا ۵۰	بازاء هر ۱۰ نفر یک حمام (۵۰ نفر ۷ دستگاه)
۵۱ تا ۱۰۰	بازاء هر ۲۰ نفر یک حمام (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

از ۱۰۰ نفر به بالا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی ۱ دستگاه

۱۰- روشنایی و تهویه مناسب

- ۱۰-۱- تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
- ۱۰-۲- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
- ۱۰-۳- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در اماکن موضوع این راهنما باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، توالت، دستشویی و حمام باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.

۱۱- اطفاء حریق

- ۱۱-۱- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد افراد بعمل آید.

۱۲- جمع آوری زباله

- ۱۲-۱- زباله دان باید درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم و تعداد کافی موجود باشد.
- ۱۲-۲- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

۱۳- مبارزه با حشرات

- ۱۳-۱- مگس، پشه، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن مذکور دیده شوند.

۱۴- سایر موارد

- ۱۴-۱- رختکن باید دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمدها بوده و موازین بهداشت عمومی در آن رعایت گردد.
- ۱۴-۲- متصدیان مراکز و اماکن، موظفند به تناسب تعداد کارگران خود به ازاء هر کارگر ۲/۵ متر مربع اتاق استراحت مطابق موازین بهداشتی تهیه نمایند.
- ۱۴-۳- نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و در محل کار ممنوع است.
- ۱۴-۴- هر سالن بایستی دارای درب اضطراری جهت خروج در هنگام ازدحام و بروز حادثه باشد.
- ۱۴-۵- رمپ مخصوص معلولین جهت استفاده این افراد بایستی در کلیه اماکن ورزشی در نظر گرفته شود.

راهنمای بهداشت شهرک ها و منازل مسکونی

۱- مرکز بهداشت

۱-۱- هر شهرک می بایست دارای مرکز بهداشت متناسب با تعداد جمعیت ساکنین باشد.

۲- آب سالم و بهداشتی

۱-۲- شرایط آب شرب مصرفی در شهرک ها باید با موازین بهداشتی مطابقت داشته باشد.

۳- جمع آوری زباله

۱-۳- جمع آوری زباله ها بایستی طبق برنامه و بطور روزانه انجام شود.

۲-۳- جایگاه های موقت زباله بر اساس اصول بهداشتی و تحت نظر بازرس بهداشت ساخته شود.

۳-۴- جمع آوری و حمل زباله ها بایستی به وسیله تجهیزات ویژه (ماشین زباله) انجام شود.

۳-۵- کلیه کارگران جمع آوری کننده زباله آموزش بهداشتی مربوطه را دیده و با مخاطرات تماس با انواع زباله ها آشنا شده باشند.

۳-۶- کلیه کارگران شاغل در جمع آوری زباله بایستی دارای وسایل حفاظت فردی مناسب شامل لباس کار، دستکش لاستیکی، چکمه، پیشبند لاستیکی، کلاه و ماسک باشند.

۳-۷- جایگاه های موقت زباله و تجهیزات جمع آوری بایستی حداکثر به طور هفتگی شستشو و با ماده ضد عفونی کننده مناسب گندزدایی شوند.

۳-۸- زباله های خطرناک شامل زباله های بیمارستانی، شیمیایی و رادیو اکتیو بایستی بطور جداگانه جمع آوری و دفع شوند.

۳-۹- زباله های جمع آوری شده باید بطور بهداشتی دفع شوند.

۳-۱۰- محل دفع نهایی زباله باید حداقل ۲۰ کیلومتر از محدوده شهر فاصله داشته باشد.

۴- دفع بهداشتی فاضلاب

۴-۱- شهرک مسکونی بایستی دارای شبکه جمع آوری فاضلاب باشد.

۴-۲- شبکه جمع آوری فاضلاب باید در انتها به تصفیه خانه فاضلاب وارد شود.

۴-۳- پساب خروجی از تصفیه خانه بایستی شرایط دفع به محیط زیست (آب، خاک، مصرف کشاورزی) را دارا باشد.

۴-۴- بهسازی ساختمان باید بطور سیستمیک و طبق برنامه منظم انجام شود.

۵- مبارزه با حشرات

۵-۱- کنترل حشرات و جوندگان واحدهای مسکونی و زباله دان ها بایستی طبق برنامه ریزی منظم انجام شود.

۶- بهسازی محیط

۶-۱- بهسازی محیط شهرک و آسفالت خیابان ها بایستی به طور مرتب طبق برنامه و درمواقع لازم به صورت موردی انجام شود.

۶-۲- وضعیت فضای سبز شهرک ها بایستی منطبق با اصول شهرسازی در نظر گرفته شود.

۶-۳- در صورت استفاده از آب غیر قابل شرب برای آبیاری فضای سبز بایستی علائم هشدار دهنده در کنار آن نصب شود.

۷- سایر موارد

۷-۱- فروشگاه های مواد غذایی مستقر در شهرک ها بایستی تحت کنترل بهداشتی بازرس بهداشت باشند.

۷-۲- سیستم تهویه، نور، گرمایش و سرمایش ساختمان ها بایستی منطبق بر اصول ایمنی و بهداشتی باشند.

۷-۳- کلیه خانه های سازمانی بایستی به سیستم های اعلام و اطفاء حریق مجهز شوند.

راهنمای بهداشت آب و مصارف آشامیدنی و بهداشتی

۱- آب سالم

- ۱-۱- آب آشامیدن و مصارف بهداشتی باید منطبق بر استانداردهای بهداشتی و مورد تأیید کارشناس / ناظر بهداشت باشد.
- ۱-۲- اماکنی که از شبکه لوله کشی شهری (آب شهر) استفاده نمی نمایند باید نمونه برداری و آزمایش های لازم به منظور اطمینان از سالم بودن آب آنها صورت گیرد.
- ۱-۳- میزان کلر باقی مانده در آب آشامیدنی در شرایط عادی باید 0.2 PPM تا 0.8 PPM باشد.

۲- آب چاه

- ۲-۱- اماکنی که از آب چاه استفاده می نمایند باید نمونه برداری و انجام آزمایش های لازم برای اطمینان از سالم بودن آب، را بعمل آورند.
- ۲-۲- ساخت، بهره برداری و لوله کشی آب چاه این اماکن باید منطبق بر ضوابط بهداشتی باشد.
- ۲-۳- فاصله چاه آب از چاه های فاضلاب با توجه به جنس زمین، شیب زمین و عمق آب زیر زمینی باید تعیین شود.

۳- مخازن آب

- ۳-۱- اماکنی که دارای مخازن آب هستند، باید (مخازن آب) بطور مرتب نظافت گردند.
- ۳-۲- بهره برداری و لوله کشی این اماکن منطبق بر ضوابط بهداشتی باشد.
- ۳-۳- میزان کلر آب بطور روزانه کنترل شود.

۴- تانکر آب

- ۴-۱- اماکنی که از تانکر آب استفاده می کنند ظرف های جمع آوری آب باید بطور مرتب نظافت گردد و پس از برداشت درب ظرف کاملاً بسته گردد.
- ۴-۲- مخزن تانکر بایستی مجهز به ورودی و خروجی مجزا باشد. ورودی را معمولاً از قسمت بالای مخزن و خروجی را ۳۰ سانتی متر بالاتر از کف مخزن در نظر می گیرند.
- ۴-۳- مخزن تانکر آب بایستی دارای کفشوی و یا لوله تخلیه فاضلاب هم سطح کف باشد.
- ۴-۴- مخزن تانکر آب بایستی به طور فصلی تخلیه شده و با محلول کلر (۱۰۰ میلیگرم در لیتر) شستشو شود.
- ۴-۵- درب مخزن تانکر بایستی همیشه مسدود باشد به نحوی که امکان ورود حیوانات و پرندگان و ... وجود نداشته باشد.
- ۴-۶- فرد مسئول آب مخازن (آبدار) بایستی دارای کارت معاینه پزشکی معتبر باشد و مدت اعتبار آن ۶ ماه می باشد.

۵- آب سرد کن

۵-۱- اماکنی که از آب سرد کن استفاده می نمایند باید دارای شیر آبخوری از نوع فواره ای و دارای سپر محافظ باشد تا دهان فرد با آن تماس پیدا نکند.

۵-۲- آبخوری نباید در مجاورت توالت، دستشویی و دوش باشد.

۵-۳- دستگاه آب سرد کن باید مجهز به لیوان های یکبار مصرف باشد.

۶- گندزدایی آب آشامیدنی با کلر

۶-۱- برای گندزدایی آب معمولاً به ازای هر متر مکعب آب ۳ گرم کلر در نظر گرفته می شود که گاهی اوقات و بخصوص در مواقع اپیدمی امراض می توان ۵ گرم را در یک متر مکعب آب در نظر گرفت.

۷- طرز نگهداری و بهینه کلر

۷-۱- کلر را باید در محلی خنک و بدون رطوبت نگهداری نمود.

۷-۲- نگهداری کلر نزدیک بخاری آتش و تابش نور خورشید ممنوع است.

۷-۳- ظرف نگهداری کلر بایستی از جنس پلاستیک باشد زیرا کلر در ظرف فلزی ایجاد خوردگی می نماید.

۷-۴- کلر روی آبهایی که آلودگی شدید میکروبی و مواد آلی زیاد دارند تاثیر مطلوب ندارد.

۸- ماشین حمل یخ

۸-۱- ماشین حمل یخ باید سرد خانه دار و دارای مجوز صلاحیت بهداشتی از وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی باشد.

۸-۲- راننده و سایر افرادی که در حمل یخ کمک می کنند باید کارت تندرستی داشته باشند.

۸-۳- یخ ها باید در لفاف پلی اتیلنی چند لایه و در اوزان تا ده کیلوگرم بسته بندی شود.

۸-۴- افراد در هنگام نقل و انتقال یخ، باید دستکش مناسب و تمیز بپوشند.

راهنمای بهداشت فروشگاه ها و تعاونی ها

۱- کارت تندرستی

- ۱-۱- کلیه متصدیان و شاغلین و اشخاصی که در مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی، نگهداری و فروش، وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که کارشناس بهداشت تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.
- ۲-۱- مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در این مراکز بدون داشتن گواهینامه معتبر مندرج در بند ۱-۱ ممنوع است.
- ۳-۱- کلیه متصدیان، مدیران، کارکنان و شاغلین این مراکز موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل خود داشته و هنگام مراجعه بازرس بهداشت ارائه نمایند.
- ۴-۱- کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر بند ۱-۱ و کارت معاینه پزشکی کارکنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن، در محل کار نگهداری نمایند.
- ۵-۱- کارت معاینه پزشکی از طرف مراکز بهداشتی درمانی و وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا بهداشت و درمان صنعت نفت صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای شاغلین و کارکنان این مراکز حداکثر ۶ ماه می باشد.

۲- نظافت فردی و لباس کار

- ۱-۲- مدیران و شاغلین مراکز و اماکن موضوع بند ۱ موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود نموده و به نکاتی که از طرف مسئولین و یا بازرس بهداشت توصیه می شود عمل نمایند.
- ۲-۲- کلیه شاغلین در این مراکز باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز به رنگ روشن باشند.
- ۳-۲- کلیه شاغلین در این مراکز باید کلیه وسایل نظافت و شستشو و استحمام اختصاصی را داشته باشند.
- ۴-۲- کلیه کارفرمایان موظفند جایگاه محفوظ و مناسبی برای حفظ لباس و سایر وسایل در محل کار تهیه نمایند.
- ۵-۲- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این راهنما درحین کار ممنوع می باشد.
- ۶-۲- کلیه کارگران مشمول این راهنما موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
- ۷-۲- اشخاصی که به نحوی از انحاء با تهیه و توزیع مواد غذایی سرو کار دارند در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

۳- سرویس های بهداشتی

- ۱-۳- دستشویی باید مجهز به صابون مایع و سطل زباله بهداشتی باشد.
- ۲-۳- برای کارگران باید دستشویی و توالت مجهز به آب گرم و سرد فراهم گردد.

۴- کف ساختمان

۴-۱- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

- الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.
- ب) دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز و مجهز به شتر گلو باشد و نصب توری ریز روی آن الزامی است.
- ج) دارای شیب مناسب بطرف کف شوی فاضلاب رو باشد.

۴-۲- سرویس های عمومی و بهداشتی بایستی خارج از مکان توزیع و عرضه مواد غذایی باشد.

۵- دیوار ساختمان

- ۵-۱- جنس دیوارها از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده به طوری که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری نماید.
- ۵-۲- سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.
- ۵-۳- سطح دیوار تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگ های صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

۶- سقف ساختمان

- ۶-۱- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
- ۶-۲- پوشش سقف باید از جنس قابل شستشو باشد.

۷- درب و پنجره

۷-۱- درب و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

- الف) درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم، بدون ترک خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل شستشو باشد.
- ب) پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید.
- ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۸- آب سالم

۸-۱- آب مصرفی جهت شرب، طبخ و استحمام باید مورد تایید بازرس بهداشت باشد.

۹- دفع بهداشتی فاضلاب

- ۹-۱- کلیه اماکن موضوع این راهنما باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تایید کارشناس بهداشت باشد.
- ۹-۲- برای دفع فاضلاب مناطقی که به سیستم عمومی جمع آوری فاضلاب متصل نیستند می توان با حفر چاه های جاذب و یا با استفاده از سپتیک تانک فاضلاب را دفع کرد.
- ۹-۳- هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می باشد.

۴-۹- کلیه مسیرهای فاضلاب رو اماکن موضوع این راهنما باید مجهز به توری با منافذ ریز جهت جلوگیری از عبور حشرات باشد.

۱۰- ابزار و وسایل کار

۱۰-۱- قفسه، ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.

۱۰-۲- میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می رود باید فاقد هر گونه کثو و قفسه بندی بوده و فضای زیر آن مورد استفاده قرار نگیرد.

۱۰-۳- پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.

۱۰-۴- در نظافت و بهداشت ماشین ها (چرخ گوشت، خردکن، پوست کن و همزن و...) دقت کامل نموده و آنها را پس از پایان کار تمیز و ضد عفونی کرده و تنها در موقع استفاده، قطعات آنها را وصل نمایند.

۱۱- سردخانه و یخچال

۱۱-۱- سردخانه یا یخچال باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور مرتب کنترل شود. دمای سردخانه زیر صفر با کمترین نوسان در منفی ۱۸ درجه سانتیگراد و یا پایین تر حفظ شود که نوسانات دما نباید بیش از ۲ درجه سانتیگراد باشد.

۱۱-۲- دمای سردخانه باید به طور مستمر در طول شبانه روز کنترل گردد.

۱۱-۳- در سردخانه، یخچال ها و فریزر ها، مواد غذایی هم گروه در یک طبقه یا در طبقات کنار هم قرار داده شوند و از مجاورت مواد غذایی مختلف مثل پنیر، گوشت، کره، سبزی، مرغ و ماهی جلوگیری شود.

۱۱-۴- چون کالاهای بدون بسته بندی در معرض خطر آلودگی و خشک شدن قرار دارند باید در محفظه های جدا از محل نگهداری غذا های منجمد بسته بندی شده و در معرض دید قرار داده شوند.

۱۱-۵- تنها باید از مواد غذایی سالم و با کیفیت مناسب و مورد تایید بازرس بهداشت جهت انجماد استفاده گردد و هر چند وقت یکبار تاریخ انقضای آنها نیز کنترل گردد.

۱۲- تهویه و نور

۱۲-۱- تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.

۱۲-۲- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در اماکن موضوع این راهنما باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، توالت، دستشویی و حمام باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.

۱۳- جمع آوری زباله

۱۳-۱- اماکن موظفند زباله تولیدی را همواره بطریق کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند به طوری که اقدامات آنها مورد تأیید کارشناس / ناظر بهداشت باشد.

۱۳-۲- زباله دان در پوش دار، زنگ نزن، قابل حمل و شستشو و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.

۱۳-۳- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

۱۴- حشرات و حیوانات

۱۴-۱- مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

۱۵- بسته بندی مواد غذایی

۱۵-۱- استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذ های بازیافتی و کاغذ هایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

۱۵-۲- جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

۱۶- اطفاء حریق

۱۶-۱- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگر بعمل آید.

۱۷- عرضه و فروش مواد غذایی

۱۷-۱- عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ غذا های فاسد شدنی، شربت آلات و نوشیدنی های فله ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها ممنوع است.

۱۷-۲- مواد غذایی مانند بستنی، آبمیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تایید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه شود.

۱۸- حمل و نقل مواد غذایی

۱۸-۱- برای حمل انواع نان، شیرینجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز با اتاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

۱۸-۲- برای حمل و نقل و جابجایی، هر نوع ماده غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتینی، فرآورده های خام و پخته و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصراً از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.

۱۸-۳- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی توسط نقلیه غیر مجاز ممنوع است.

۱۸-۴- کلیه افرادی که در وسایط نقلیه با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند باید در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی اقدام نمایند.

۱۸-۵- صاحبان وسایط نقلیه موظفند قبلاً مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اخذ نموده باشند.

۱۹- سایر موارد بهداشتی

- ۱۹-۱- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
- ۱۹-۲- نگهداری هرگونه وسایل اضافی، مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل ممنوع است.

راهنمای بهداشت جمع آوری زباله ها

۱- سطل زباله

۱-۱- از سطل زباله مناسب، درپوش دار و تمیز استفاده شود.

۲-۱- سطل زباله مجهز به کیسه زباله مقاوم و قابل شستشو باشد. (برای زباله های عادی کیسه مشکی و برای زباله های عفونی در بیمارستان ها از کیسه زرد استفاده شود)

۲- انبار موقت جمع آوری و حمل زباله

۱-۲- کف انبار موقت جمع آوری زباله صاف، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف، به رنگ روشن و تمیز، قابل شستشو و دارای شیب مناسب باشد.

۲-۲- دیوارهای انبار موقت زباله تا زیر سقف قابل شستشو، صاف و تمیز باشد.

۳-۲- انبار موقت زباله از جنس فلزی، سیمانی، آجری و یا سر پوشیده باشد به طوری که مانع تکثیر حشرات و جوندگان شود.

۴-۲- انبار موقت زباله روزانه نظافت و ضد عفونی شود.

۵-۲- این جایگاه باید سر پوشیده و بر روی سطحی به ارتفاع ۳۰ سانتیمتر و دارای پله باشد.

۶-۲- باید حداکثر ارتفاع این انبارها ۱/۵ متر بوده و دارای دریچه های جانبی برای تخلیه زباله توسط افراد و دریچه فوقانی برای تخلیه توسط رفتگران باشد. این جایگاه بایستی دارای درب قفل دار باشد.

۷-۲- ریخت و پاش در اطراف انبار موقت زباله نباید وجود داشته باشد.

۸-۲- تعداد سطل زباله در انبار موقت باید متناسب با حجم زباله باشد.

۹-۲- زباله ها از انبار موقت زباله، روزانه جمع آوری و طبق موازین بهداشتی از مکان مورد نظر خارج گردند.

۱۰-۲- انبار موقت زباله اگر هفتگی تخلیه می شود، بایستی به اندازه ۱/۵ برابر زباله تولیدی گنجایش داشته باشد.

۱۱-۲- سطل های حمل زباله از جنس قابل شستشو و درب دار باشد.

۱۲-۲- حمل زباله نباید موجب انتشار آلودگی در محیط شود.

۱۳-۲- باید وسایل حفاظت فردی (لباس، کفش کار، دستکش مقاوم چرمی، ماسک) در اختیار کارگران مخصوص جمع آوری و حمل زباله ها قرار گیرد.

۱۴-۲- کارگران موظفند پس از جمع آوری و حمل زباله استحمام نمایند.

۳- انتخاب جایگاه ایستگاه موقت زباله

- ۳-۱- از نظر راه های انتقالی ایجاد اشکال ننموده و به اصطلاح ماشین رو باشد.
- ۳-۲- حتی المقدور بوسیله (بوته های گیاهی، درختکاری یا مصالح ارزان قیمت ساختمانی) حصارکشی شده و دور از انظار عمومی باشد.
- ۳-۳- بنابر مطالعات اولیه، از نظر حجم زباله های تولیدی، توپوگرافی منطقه، فواصل و دقت کافی در رعایت جنبه های اقتصادی، انتخاب و ساخته شود.
- ۳-۴- جمع آوری زباله باید روزانه انجام گیرد.

- ۳-۵- در صورت استفاده از شرکت های مقاطعه کار بایستی نظارت و کنترل عملیات بخوبی و با دقت انجام شود.
- ۳-۶- جدا سازی غیر مجاز آهن آلات، البسه و پاچه، کاغذ، کارتن، شیشه و... از زباله ها جهت استفاده مجدد ممنوع است.
- ۳-۷- خطوط جمع آوری باید از قبل طراحی شود به نحوی که ماشین آلات حمل و نقل کمترین مسافت را طی کنند.

۴- ثبت عملیات و فعالیت های انجام شده

- ۴-۱- گزارش عملیات جمع آوری بطور سیستماتیک برای هر نقطه با توجه به مشکلات و نارسایی ها موجود انجام شود.
- ۴-۲- گزارش روزانه عملیات جمع آوری باید شامل نکات زیر باشد:

الف) تعداد ماشین آلات با توجه به نوع و ظرفیت آنها

ب) مسافت طی شده در منطقه یا خارج از منطقه و نیز مسافت مناطق جمع آوری زباله از مراکز تولید

ج) تعداد ظروف زباله یا کانتینر های ثابت یا متحرک

د) تعداد پرسنل شاغل و بررسی زمان های خارج از خط و بررسی شکایت ها و درخواست های کارگران.

۴-۳- گزارش تعداد پرسنل در هر قسمت از برنامه جمع آوری

۴-۴- گزارش وضع سلامتی و کنترل کامل بهداشتی و وضع معیشت کارگران اعم از محل کار یا زندگی خصوصی آنها.

۵- ماشین های حمل زباله

۵-۱- شاسی این ماشین ها باید کوتاه و کم ارتفاع باشد.

۵-۲- این ماشین ها قابل شستشو بوده و به طور روزانه نظافت و هفته ای یکبار گند زدایی گردند.

۵-۳- زباله باید ترجیحاً توسط فشار هیدرو لیکی از ماشین تخلیه شود.

۵-۴- ماشین ها باید به مخزن جمع آوری شیرابه مجهز باشند.

۵-۵- در صورت رو باز بودن این ماشین ها بایستی از توری جهت ممانعت از پراکندگی زباله در حین حمل استفاده شود.

۶- زباله های بیمارستانی

۶-۱- محل نگهداری موقت زباله برای انواع زباله بیمارستانی قسمت بندی شده باشد.



زباله های عفونناک پزشکی

۶-۲- زباله های عفونی بایستی با وسیله نقلیه مخصوص (با این علامت خاص) به خارج از بیمارستان منتقل شو

۶-۳- کلیه کارگران جمع آوری زباله های بیمارستانی بایستی در برابر بیماری هپاتیت واکسینه شده و همگی از دستکش مقاوم و غیر قابل نفوذ در برابر سوزن های عفونی استفاده نمایند.

۶-۴- در بیمارستان ها تفکیک زباله باید صورت گیرد. (زباله خشک از زباله تر و زباله عادی از زباله های عفونی و یا بیمارستانی جدا شود)

راهنمای بهداشت تنظیفات در اماکن و ساختمان های اداری

۱- بهداشت فردی

- ۱-۱- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت و نظافت عمومی اماکن و ساختمان های اداری را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرس بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- ۲-۱- کارگران موظفند در کلاس هایی که توسط کارشناس بهداشت مشخص و تعیین می گردد، شرکت نمایند.
- ۳-۱- کارفرما و متصدیان موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه مناسب و محفوظی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- ۴-۱- کارفرما و متصدیان موظفند کلیه البسه مورد نیاز و لوازم حفاظت فردی کارگران را مانند لباس فرم آرم دار کفش، چکمه، دستکش، ماسک (در مواقع ضروری) تهیه نمایند.
- ۵-۱- استعمال دخانیات توسط کارگران در حین کار ممنوع است.

۲- وظایف کارفرما

- ۱-۲- کارفرمایان موظفند مواد مصرفی و ملزومات نظافتی و بهداشتی را قبل از پایان یافتن آن تامین نمایند.
- ۲-۲- کارفرمایان موظفند مواد مورد نیاز جهت نظافت و شستشو را به میزان لازم در اختیار کارگران قرار دهند.
- ۳-۲- کارفرمایان موظفند آموزش کافی را به کارگران در حدود استفاده صحیح از دستگاه های کف ساب یا اسکراپ بدهند.

۳- نظافت ساختمان

- ۱-۳- نظافت ساختمان ها و مراکز اداری و شستشوی کف زمین با یک ماده دترجنت باید روزانه انجام گیرد.
- ۲-۳- شستشوی کف زمین با آب و مواد دترجنت باید به شرح ذیل باشد:
 - الف) دو سطل تهیه شود در یک سطل آب داغ و دترجنت (مانند پودر رختشویی) و در سطل دیگر آب تمیز ریخته شود.
 - ب) مپ یا تی را در سطل حاوی آب و پودر فرو برده و آب اضافه را گرفته تا کف به سرعت خشک شود.
 - ج) مپ یا تی را پس از یکبار استفاده در سطل حاوی آب خالص تمیز و مجدداً در سطل حاوی آب و پودر فرو برده و پس از آبیگری مورد استفاده قرار گیرد.
 - د) پس از پایان نظافت مپ (تی) را با محلول آب و دترجنت شسته و در برابر نور خورشید یا محل روشن نگهداری نمائید.

۴- نظافت سرویس های بهداشتی

- ۴-۱- سنگ توال، دستگیره درب توال و دسته سیفون را در هر نوبت کار تمیز نمایند.
- ۴-۲- کارگران موظفند برای پاک کردن روزانه دستشویی و توال از محلول پودر لباسشویی و آب داغ استفاده نمایند.
- ۴-۳- برای شستشوی دستشویی و توال باید از یک برس نایلونی مجزا استفاده شود کارگران نباید از ماپ و تی برای نظافت توال استفاده کنند.
- ۴-۴- گندزدائی نمودن توال بطور مرتب و روزانه باید انجام گیرد.

راهنمای بهداشت آبدارخانه

۱- کارت تندرستی

- ۱-۱- کلیه متصدیان، مربیان و کارگران شاغل در آبدارخانه موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که کارشناس بهداشت تعیین می نماید بگذارند.
- ۱-۲- کلیه متصدیان، مربیان و کارگران شاغل در آبدارخانه باید کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه کارشناس بهداشت ارائه نمایند.
- ۱-۳- کارت معاینات پزشکی را منحصراً از طرف بهداشت و درمان صنعت نفت یا مراکز بهداشتی و درمانی وابسته به وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی در هر شهر و یا مجتمع دریافت نمایند. مدت اعتبار کارت فوق براساس تاریخ درج شده در آن بوده، افراد فوق می بایست پس از اتمام تاریخ مذکور، جهت تمدید آن اقدام نمایند.
- ۱-۴- استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد کارت معاینه پزشکی ممنوع است.
- ۱-۵- کارفرمایان موظف هستند که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداری نماید.

۲- بهداشت فردی

- ۲-۱- متصدیان، کارگران و مربیان موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- ۲-۲- متصدیان اماکن و مراکز موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- ۲-۳- کارکنان آبدارخانه باید ملبس به روپوش با رنگ روشن بوده و بهداشت فردی را کاملاً رعایت نمایند.
- ۲-۴- هر یک از کارکنان آبدارخانه باید حوله و صابون اختصاصی داشته باشند.
- ۲-۵- متصدیان موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- ۲-۶- استعمال دخانیات در آبدارخانه حین کار ممنوع می باشد.
- ۲-۷- کارگران موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

۳- کمک های اولیه

- ۳-۱- جعبه کمک های اولیه با حداقل لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.

۴- اطفاء حریق

- ۴-۱- وجود کپسول اطفاء حریق و همچنین ارائه آموزش کافی به پرسنل جهت استفاده از آن در آبدارخانه الزامی است.

۵- ساختمان آبدارخانه

۵-۱- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.

ب) دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز مجهز به شتر گلو بوده، نصب توری ریز روی آن الزامی است.

ج) دارای شیب مناسب به طرف کفشوی فاضلاب رو باشد.

۵-۲- وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط باشد:

الف) درها و پنجره ها باید از جنس مقاوم سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب) پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۵-۳- سقف ها بدون شکاف و تمیز باشد.

۵-۴- شیرهای برداشت آب باید سالم و بدون نقص باشد.

۵-۵- دیوار آبدارخانه باید از کف تا سقف با مصالح مقاوم، قابل نظافت و به رنگ روشن و بدون شکاف و ترک پوشانده شود. پوشش بدنه دیوار باید از کف تا سقف کاشی یا سرامیک باشد.

۶- قفسه نگهداری ظروف

۶-۱- قفسه نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت بوده و فاصله کف آن از زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر باشد.

۷- روشنایی و تهویه

۷-۱- سیستم روشنایی کافی و بدون نقص باشد.

۷-۲- آبدارخانه بایستی دارای تهویه مناسب و کافی و عاری از بو باشد.

۸- جمع آوری زباله و فاضلاب

۸-۱- سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو، قابل حمل، ضد زنگ، مجهز به کیسه زباله و به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شوند.

۸-۲- سیستم دفع فاضلاب بایستی بهداشتی باشد. (رجوع به راهنمای شماره: HSE-GU-H-106(1)-85)

۹- شستشو و نگهداری وسایل سرو چای

۹-۱- کلیه ظروف و وسایل سرو چای باید بطور مرتب شستشو و گندزدایی گردند.

۹-۲- چای، قند، شکر و سایر مواد خوراکی در ظروف در بسته نگهداری شوند.

۹-۳- هیچکدام از وسایل سرو چای نباید لب پریده و دارای شکستگی باشد.

راهنمای بهداشت آرایشگاه ها

۱- کارت بهداشتی

۱-۱- کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته باشند و هنگام مراجعه کارشناسان بهداشت ارائه نمایند.

۲-۱- کارفرمایان موظف هستند که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداری نمایند.

۳-۱- کارکنان باید کارت بهداشت خود را منحصراً از طرف بهداشت و درمان صنعت نفت یا مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی که در هر شهر یا مجتمع صادر خواهد شد دریافت نمایند. مدت اعتبار کارت بر اساس تاریخ درج شده در آن بوده افراد فوق می بایست پس از اتمام تاریخ مذکور جهت تمدید مجدد آن اقدام کنند.

۲- آموزش بهداشت

۱-۲- کلیه متصدیان و کارگران موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که کارشناس بهداشت تعیین می نماید بگذرانند.

۳- بهداشت فردی

۱-۳- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و به دستورهای که توسط کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.

۲-۳- روپوش کارگران به رنگ روشن و تمیز باشد.

۳-۳- متصدیان موظفند جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند.

۴-۳- هر کارگر موظف بداشتن صابون و حوله تمیز اختصاصی می باشد.

۴- کمک های اولیه

۱-۴- جعبه کمک های اولیه با حداقل لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضدعفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.

۵- کف، دیوار و سقف

۱-۵- کف باید از جنس قابل شستشو صاف و بدون فرو رفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد.

۲-۵- ساختمان دیوار بایستی از ورود جوندگان و حشرات در امان و صاف و بدون فرو رفتگی و شکاف باشد.

۳-۵- سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاه ها از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود.

۴-۵- درب ها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل آورد.

۵-۵- سقف آرایشگاه باید صاف، مسطح، بدون ترک خوردگی و شکستگی و تمیز باشد.

۶- آب مصرفی

۶-۱- آب مصرفی مورد تایید کارشناس / ناظر بهداشت بوده و فاقد هر گونه بو، طعم، مزه، و آلودگی باشد.

۷- سرویس ها و سیستم فاضلاب

۷-۱- سیستم فاضلاب بهداشتی باشد.

۷-۲- وضع و تعداد دستشویی ها بهداشتی و مناسب باشد. دیوارهای دستشویی، سرشویی و توالت در آرایشگاه ها باید تا زیر سقف با کاشی یا سرامیک و یا سنگ صیقلی پوشانده شود. دستشویی ها باید مجهز به صابون مایع و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشویی الزامی است.

۸- تهویه، نور، حرارت و اطفاء حریق

۸-۱- تهویه به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم و عاری از بو باشد.

۸-۲- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل آرایشگاه بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد نباشد.

۸-۳- نور طبیعی و یا مصنوعی طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد. شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آرایشگاه باید ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس باشد.

۸-۴- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم انجام شود.

۹- جمع آوری زباله

۹-۱- زباله دان درپوش دار، ضد زنگ، قابل حمل و قابل شستشو و به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شده و مجهز به کیسه زباله باشد.

۹-۲- پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان در داخل آرایشگاه دیده نشود.

۱۰- ضد عفونی وسایل

۱۰-۱- کلیه وسایل مورد استفاده از قبیل پیش بند، شانه، برس، قیچی و امثال آنها پس از تمیز کردن ضد عفونی گردند.

۱۰-۲- کلیه حوله های مصرفی، روزانه در محل مناسب شسته، ضد عفونی و خشک گردند.

۱۰-۳- در صورت لزوم همواره از تیغ یک بار مصرف استفاده شود.

۱۰-۴- سطح میزها صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش آنها از جنس قابل شستشو باشد.

۱۰-۵- صندلی و نیمکت ها سالم و تمیز باشند.

۱۰-۶- قفسه و پتترین گنجه ها تمیز و مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله آنها تا زمین از ۲۰ سانتیمتر کمتر نباشد.

۱۱- استعمال دخانیات

۱۱-۱- استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران در حین کار ممنوع است.

۱۱-۲- متصدیان موظفند ضمن نصب تا بلو هشدار در محل مناسب و در معرض دید، از مصرف دخانیات در محل کار جلوگیری نمایند.

راهنمای بهداشت بیمارستان ها و مراکز بهداشتی درمانی

۱- سیستم تصفیه فاضلاب

۱-۱- بیمارستان باید دارای سیستم تصفیه فاضلاب فعال و مطلوب باشد.

۱-۲- کانال های فاضلاب و در پوش ها سالم و فاقد هر گونه نشت و بوی نامطبوع در محیط باشد.

۲- آب بهداشتی (رجوع شود به راهنمای شماره 85-113(1)-HSE-GU)

۱-۲- سیستم لوله کشی آب فاقد هر گونه شکستگی، پوسیدگی و نشت باشد.

۲-۲- آب آشامیدنی باید مورد تایید کارشناس / ناظر بهداشتی باشد. آب آشامیدنی باید از نظر آزمایشات فیزیکی، شیمیایی و باکتریولوژی مطابق استاندارد ها باشد.

۳- سرویس های بهداشتی (رجوع شود به راهنمای شماره 85-120(1)-HSE-GU)

۱-۳- وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی مناسب باشد.

الف) فلاش تا نك دستشویی ها سالم باشد.

ب) نظافت و گندزدایی دستشویی و توالت بطور مستمر انجام گیرد.

ج) دستشویی باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن مناسب بهداشتی بوده و یا حوله کاغذی (رولی) باشد.

د) وجود زباله دان در کنار دستشویی الزامی است.

۲-۳- کلیه مسیرهای فاضلاب باید مجهز به توری با منافذ ریز جهت جلوگیری از عبور حشرات باشد.

الف) فاضلاب آشپزخانه در بیمارستان باید مجهز به سپتیک تانک یا چربی گیر باشد.

ب) تعداد دستشویی متناسب با تعداد کارگران باشد.

ج) تعداد توالت متناسب با تعداد کارگران باشد.

۳-۳- باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب سرد و گرم و با شرایط لازم و بهداشتی در محل مناسب وجود داشته باشد.

۴-۳- وجود توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن به صورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباری است.

۴- اطفاء حریق

۱-۴- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت در واحدها بعمل آید.

الف) امکانات ضد حریق وجود داشته باشد.

ب) نکات ایمنی کپسول های اکسیژن (سالم بودن سوپاپ و سیستم لوله کشی در صورت سا نترال بودن کپسول) رعایت شود.

۵- تهویه

- ۵-۱- نصب سیستم تهویه با کارایی مطلوب در بخش ها و سایر واحد ها لازم می باشد.
- ۵-۲- سیستم سرمایش در فصول گرم، دمای مطبوع را در تمام قسمت های ساختمان فراهم نمایند.
- ۵-۳- سیستم گرمایش در فصول سرد، دمای مطبوع را در تمام قسمت های ساختمان فراهم نمایند.

۶- نظافت آمبولانس و برانکارد

- ۶-۱- شستشوی آمبولانس در جایگاه مناسب با شرایط بهداشتی انجام شود. برانکارد پس از انتقال بیمار بلا فاصله شستشو و گندزدایی شود.

۷- جمع آوری زباله

- ۷-۱- در محوطه بیمارستان ظروف جمع آوری زباله به تعداد کافی وجود داشته باشد.
- الف) در بیمارستان باید زباله دان در پوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل، با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
- ب) زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
- ج) محل نگهداری موقت زباله برای انواع زباله بیمارستانی قسمت بندی شده باشد.
- د) کارگران مشخص به منظور جمع آوری و حمل زباله از قسمت های مختلف بیمارستان تا محل نگهداری موقت متناسب با حجم زباله ها اختصاص یافته باشد.
- ۷-۲- محل جمع آوری موقت زباله پس از تخلیه شستشو و گندزدایی گردد.
- ۷-۳- جداسازی زباله جهت بازیافت در کلیه مراحل جمع آوری و دفع زباله انجام شود.
- ۷-۴- برای زباله های عفونی کیسه به رنگ زرد و برای زباله های عمومی کیسه به رنگ مشکی در زباله دان قرار داده شود.

۸- بهداشت فردی

- ۸-۱- وسایل حفاظت فردی (لباس و کفش کار، دستکش مقاوم چرمی، ماسک) برای کارگران مخصوص جمع آوری و دفع زباله ها اختصاص یافته باشد.
- ۸-۲- استفاده از وسایل حفاظت فردی (ماسک، گان، دستکش و عینک) برای پرسنل بهداشتی درمانی که با بیماران عفونی، خون و ترشحات تماس دارند ضروری است.
- ۸-۳- کارگران مخصوص جمع آوری و حمل زباله الزاماً بعد از خاتمه کار روزانه باید استحمام نمایند.

۹- نظافت و گندزدایی وسایل بیمار

۹-۱- کلیه وسایل و ابزار و دستگاه های مورد استفاده برای بیماران از قبیل ساکشن، ونتیلاتور، گوش اتوسکوپ و ... بطور مرتب شستشو و گند زدایی گردد.

۱۰- کف، دیوار، سقف و ساختمان بیمارستان

۱۰-۱- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

- الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.
- ب) دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز و مجهز به شتر گلو بوده، نصب توری ریز روی آن الزامی است.
- ج) دارای شیب مناسب به طرف کفشوی فاضلاب رو باشد.
- ۱۰-۲- ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و به گونه ای باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد.

۱۰-۳- سطح دیوارها باید صاف و بدون درز و شکاف، از مصالح مقاوم و قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

۱۰-۴- دیوارهای ساختمان بیمارستان باید دارای رنگ روشن باشد.

۱۰-۵- سقف باید صاف حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

۱۰-۶- سقف و دیوارها بایستی طوری طراحی شوند که از انعکاس صدا و ایجاد همهمه و غیره جلوگیری کند.

۱۱- درب و پنجره

۱۱-۱- درب ها و پنجره ها باید دارای شرایط باشد:

الف) درب ها و پنجره ها باید از جنس مقاوم سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشند.

ب) درب های مشرف به فضای باز و پنجره های باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فردار باشند به طوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نمایند.

راهنمای بهداشت سرویس های بهداشتی (دستویی، توالت و حمام)

• دستویی:

۱- تعداد

۱-۱- تعداد دستشویی ها با توجه به تعداد شاغلین به شرح ذیل تعیین می گردد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دستشویی
۱ تا ۱۵	۱
۱۶ تا ۳۰	۲
۳۱ تا ۵۰	۳
۵۱ تا ۷۵	۴
۷۶ تا ۱۰۰	۵

در محل هایی که تعداد کارکنان آنها بیش از ۱۰۰ نفر است باید به ازای هر ۲۵ نفر اضافی حداقل یک دستشویی به آن اضافه شود.

۱-۲- در محل های عمومی مثل هتل ها، متل ها، مهمانخانه ها، پانسیون ها و ساختمان های اداری تعداد دستشویی ها با توجه به تعداد شاغلین آنها به شرح ذیل تعیین می گردد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دستشویی
۱ تا ۵	۱
۶ تا ۲۵	بازاء هر ۱۰ نفر یک دستشویی (۲۵ نفر ۳ دستگاه)
۲۶ تا ۵۵	بازاء هر ۱۵ نفر یک دستشویی (۵۰ نفر ۵ دستگاه)
۵۶ تا ۱۱۵	بازاء هر ۲۰ نفر یک دستشویی (۱۰۰ نفر ۷ دستگاه)
۱۱۵ تا ۲۶۶	بازاء هر ۲۵ نفر یک دستشویی (۲۵۰ نفر ۱۳ دستگاه)

از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر اضافی یک دستشویی باید اضافه گردد.

۲- شرایط و ضوابط بهداشتی دستشویی ها

۱-۲- احداث دستشویی ها باید در مجاورت نمازخانه، محل غذاخوری و توالت در دسترس کارکنان باشد.

۲-۲- دستشویی ها باید دارای آب گرم و سرد باشد.

۳-۲- کاسه دستشویی باید به رنگ روشن، صاف و قابل شستشو باشد.

- ۴-۲- عرض دستشویی حداقل ۶۰ سانتی متر و طول آن ۱ متر باشد.
- ۵-۲- صابون و ترجیحاً صابون مایع باید در تمام اوقات در محل دستشویی وجود داشته باشد.
- ۶-۲- شستشوی ظرف مایع صابون باید به طریق زیر انجام شود:
- الف) پس از خالی شدن ظرف ابتدا آن را با آب داغ بشویند و سپس مایع صابون تازه ریخته شود.
- ب) در ظرف نیمه پر صابون مایع تازه ریخته نشود، بلکه پس از خالی شدن کامل و شستشو، مجدداً پر شود.
- ج) بر روی صابون مایع، آب نریزد.
- د) صابون جامد مرطوب یا ترک خورده محیط مناسبی برای رشد باکتری و قارچ ها هستند از آنها حتی الامکان در مکان های عمومی استفاده نشود.
- ۷-۲- جهت خشک کردن دست وجود خشک کن الکتریکی یا حوله کاغذی (رولی) ضروری است.
- ۸-۲- دستشویی باید بدون ترک خوردگی و قابل شستشو باشد.
- ۹-۲- دستشویی باید به طور مرتب شستشو و گند زدایی شود.
- ۱۰-۲- وجود سطل زباله درب دار، ضد زنگ، قابل شستشو به همراه کیسه زباله در کنار دستشویی الزامی است.
- ۱۱-۲- دستشویی ها باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی (۵۰ تا ۱۵۰ لوکس) باشد.
- ۱۲-۲- کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و از جنس موزائیک، سنگ و مانند آن و همچنین بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و تمیز باشد.
- ۱۳-۲- در دستشویی ها هیچگونه حشره ای نباید دیده شود.
- ۱۴-۲- پوشش بدنه دیوار باید از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف و صیقلی برنگ روشن و قابل شستشو باشد.
- ۱۵-۲- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
- ۱۶-۲- درب و پنجره باید مجهز به توری سالم و مناسب و از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

• توالت:

۱- تعداد

۱-۱- تعداد توالت با توجه به تعداد شاغلین آنها به شرح ذیل تعیین می گردد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد توالت
۱ تا ۹	۱
۱۰ تا ۲۴	۲
۲۵ تا ۴۹	۳
۵۰ تا ۷۴	۴
۷۵ تا ۱۰۰	۵

در محل هایی که تعداد شاغلین آنها بیش از ۱۰۰ نفر است به ازای هر ۳۰ نفر اضافی حداقل یک توالت در نظر گرفته شود.

در اماکنی با تعداد کارکنان کمتر از ۳ نفر که کارکنان با ۱۵ دقیقه پیاده روی به توالت بهداشتی دسترسی دارند، داشتن توالت در محل کار ضروری نیست.

۲-۱- در محل های عمومی مثل هتل ها، مثل ها، مهمانخانه ها، پانسیون ها و ساختمان های اداری تعداد توالت با توجه به تعداد شاغلین آنها به شرح ذیل تعیین می گردد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد توالت
۱ تا ۵	۱
۶ تا ۲۵	بازاء هر ۱۰ نفر یک توالت (۲۵ نفر ۳ دستگاه)
۲۶ تا ۵۵	بازاء هر ۱۵ نفر یک توالت (۵۰ نفر ۵ دستگاه)
۵۶ تا ۱۱۵	بازاء هر ۲۰ نفر یک توالت (۱۰۰ نفر ۷ دستگاه)
۱۱۵ تا ۲۶۶	بازاء هر ۲۵ نفر یک توالت (۲۵۰ نفر ۱۳ دستگاه)

از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر اضافی یک توالت اضافی در نظر گرفته شود.

در مراکزی که شاغلین زن نیز مشغول به کار هستند با توجه به تعداد آنها باید توالت جداگانه ساخته شود.

۲- شرایط و ضوابط بهداشتی توالت ها

۱-۲- توالت ها باید در فاصله و محل مناسب از ساختمان قرار داشته باشد.

۲-۲- دیوارها تا زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن و قابل شستشو باشد.

۳-۲- سقف، صاف، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن و قابل شستشو باشد.

۴-۲- توالت مردانه و زنانه باید از هم جدا باشد.

- ۴-۲- کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و از جنس موزاییک، سنگ و مانند آن باشد و همچنین بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و تمیز باشد.
- ۵-۲- کاسه توالت باید به رنگ روشن، صاف، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو و گندزدایی باشد.
- ۶-۲- توالت باید مجهز به سیفون و شترگلو باشد.
- ۷-۲- حداقل عرض توالت ۸۰ سانتیمتر و حداقل طول آن ۱ متر باشد.
- ۸-۲- توالت باید دارای شیر آب با شلنگ برداشت اضافی آب باشد.
- ۹-۲- توالت باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی (۵۰ تا ۱۵۰ لوکس) باشد.
- ۱۰-۲- درب توالت باید مجهز به پشبتند درب باشد.
- ۱۱-۲- کلیه پنجره ها باید مجهز به توری ضد زنگ باشد.
- ۱۲-۲- شستشو و ضد عفونی توالت ها باید به طور منظم انجام گیرد.
- ۱۳-۲- هر توالت باید مجهز به سطل زباله درب دار، زنگ نزن و قابل شستشو به همراه کیسه زباله باشد.
- ۱۴-۲- سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله، لوله های فاضلاب، سیفون و ...) سالم باشد و روزانه ضد عفونی شود.
- ۱۵-۲- در توالت ها هیچگونه حشره ای نباید دیده شود.
- ۱۶-۲- فلاش تانک باید سالم باشد.
- ۱۷-۲- سنگ توالت، دستگیره درب توالت و دسته سیفون در هر نوبت کاری تمیز گردد.
- ۱۸-۲- برای پاک کردن روزانه دستشویی و توالت از محلول پودر لباسشویی و آب داغ استفاده شود.
- ۱۹-۲- برای شستشوی دستشویی و توالت باید از یک برس نایلونی مجزا استفاده شود.
- ۲۰-۲- از مپ و تی برای نظافت توالت استفاده نشود.

• حمام:

۱- تعداد

۱-۱- تعداد دوش در اماکنی که از نظر فرایند تولید دارای آلودگی معمولی می باشند:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دوش
۱۵	۱ دوش آب گرم و ۱ دوش آب سرد

۲-۱- تعداد دوش در اماکنی که شاغلین آنها با سموم، مواد عفونت زا و یا مواد غذایی سر و کار دارند:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد دوش
۱ تا ۱۰	۱ دوش آب گرم و ۱ دوش آب سرد
بازای هر ۱۰ نفر اضافی	۱ دوش آب گرم و ۱ دوش آب سرد اضافه

راهنمای: بهداشت سرویس های بهداشتی (دستویی، توالت و حمام)	شرکت ملی گاز ایران امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست	صفحه ۶۷ از ۱۰۳ HSE-GU-H-120(1)-85
---	---	---

۳-۱ در محل های عمومی مثل هتل ها، متل ها، مهمانخانه ها و پانسیون ها تعداد حمام ها باید متناسب با تعداد کارکنان مطابق جدول زیر باشد:

تعداد شاغلین	حداقل تعداد حمام
۱ تا ۵	۱
۶ تا ۲۰	بازاء هر ۵ نفر یک حمام (۲۰ نفر ۴ دستگاه)
۲۱ تا ۵۰	بازاء هر ۱۰ نفر یک حمام (۵۰ نفر ۷ دستگاه)
۵۱ تا ۱۰۰	بازاء هر ۲۰ نفر یک حمام (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

از ۱۰۰ نفر به بالا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک حمام در نظر گرفته شود.
در اماکنی که علاوه بر کارکنان مرد، کارکنان زن نیز مشغول به کار می باشد، باید حمام یا دوش جداگانه ساخته شود.

۲- شرایط و ضوابط بهداشتی حمام

- ۱-۲ کف محل دوش ها باید مقاوم، قابل شستشو بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب کافی به سمت کفشوی باشد.
- ۲-۲ دیوارها تا سقف کاشی، به رنگ روشن و سقف حمام باید صاف با رنگ روغنی روشن، بدون ترک خوردگی باشد.
- ۳-۲ مساحت کف محل دوش نباید از ۹۰ سانتیمتر در ۱۲۰ سانتیمتر کمتر باشد و ارتفاع دیوارهای بین دوش ها نباید از ۲ متر کوتاه تر باشد.
- ۴-۲ حمام و محل دوش باید روزانه و به طور مرتب تمیز و گندزدایی شود.
- ۵-۲ محوطه حمام باید دارای هواکش متناسب با فضای آن باشد.
- ۶-۲ حمام باید مجهز به سطل زباله درب دار و قابل شستشو با کیسه زباله باشد.
- ۷-۲ در صورتی که برای گرم کردن آب از منابع حرارتی غیر مرکزی استفاده می شود، این قبیل منابع حرارتی باید خارج از محوطه حمام و در محل مناسب قرار داشته باشند.
- ۸-۲ برای رعایت موازین ایمنی ضروری است در داخل حمام از لامپ ایمنی با حباب شیشه ای استفاده شود و تمام کلیدها و پریزهای برق باید خارج از محوطه حمام قرار داده شود.
- ۹-۲ حمام ها باید دارای محلی مناسب به عنوان رختکن برای تعویض لباس باشند.
- ۱۰-۲ شستشوی هر نوع البسه در حمام ممنوع می باشد.
- ۱۱-۲ برای شاغلینی که با سموم، مواد عفونت زا و یا مواد غذایی کار می کنند باید ماشین لباسشویی به تعداد کافی وجود داشته باشد.
- ۱۲-۲ حمام ها باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی (۵۰ تا ۱۵۰ لوکس) باشد.
- ۱۳-۲ دوش ها و شیرهای آب باید سالم و بدون چکه باشند.
- ۱۴-۲ در حمام ها هیچ گونه حشره ای نباید دیده شود.

راهنمای بهداشت استخر شنا

۱- کارت تندرستی

- ۱-۱- کلیه متصدیان، مربیان و کارگران شاغل در محوطه استخر موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که کارشناس بهداشت تعیین می نماید بگذارند.
- ۱-۲- کلیه متصدیان، مربیان و کارگران شاغل در محوطه استخر باید کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه کارشناس یا ناظر بهداشت ارائه نمایند.
- ۱-۳- کارت معاینات پزشکی منحصراً را از طرف بهداشت و درمان صنعت نفت یا مراکز بهداشتی و درمانی وابسته به وزارت بهداشت و درمان آموزش پزشکی در هر شهر و یا مجتمع دریافت نمایند و مدت اعتبار کارت فوق براساس تاریخ درج شده در آن بوده، افراد فوق می بایست پس از اتمام تاریخ مذکور، جهت تمدید آن اقدام نمایند.
- ۱-۳- استخدام یا به کارگیری اشخاص فاقد کارت معاینه پزشکی ممنوع است.

۲- بهداشت فردی

- ۲-۱- متصدیان، کارگران و مربیان موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف کارشناس یا ناظر بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- ۲-۲- متصدیان اماکن و مراکز موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- ۲-۳- هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسائل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.

۳- جعبه کمک های اولیه

- ۳-۱- جعبه کمک های اولیه با حداقل لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضدعفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.
- ۳-۲- استخر باید دارای پزشک یا پرستار یا مربی دوره دیده (کمک های اولیه) باشد.
- ۳-۳- کپسول اکسیژن و برانکار باید برای استفاده در مواقع ضروری در محل موجود باشد.

۴- استعمال دخانیات

- ۴-۱- استعمال دخانیات توسط مربیان و کارگران در حین کار ممنوع است.
- ۴-۲- متصدیان موظفند ضمن نصب تابلو هشدار در محل مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

۵- کف ساختمان استخر

۵-۱- کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد

الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.

ب) دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

ج) دارای شیب مناسب بطرف کف شوی فاضلاب رو باشد.

۵-۲- شیب کف استخر (فاقد پله) در قسمت کم عمق مناسب باشد و در قسمت نیمه عمیق با وسائل لازم علامتگذاری و از هم جدا باشد.

۵-۳- تخته پرش یا سکو نباید لغزنده بوده و عمق استخر در زیر دایو باید مناسب ارتفاع باشد.

۵-۴- لوله مکنده در کف استخر و در قسمت عمیق تعبیه شده باشد.

۶- دیوار ساختمان استخر

۶-۱- دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و به گونه ای باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.

۶-۲- سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد

۷- سقف ساختمان استخر

۷-۱- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

۷-۲- فاصله دایو تا سقف (در صورت سرپوشیده بودن استخر) باید بیشتر از ۴ متر باشد.

۸- وضعیت درب و پنجره

۸-۱- درب ها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

الف) درب ها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشند.

ب) پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید.

ج) درب های مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فندار باشند بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نمایند.

۹- آب مصرفی

۹-۱- آب مصرفی باید مورد تأیید کارشناس بهداشت بوده و فاقد هرگونه آلودگی فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی باشد.

۱۰- دفع بهداشتی فاضلاب

۱۰-۱- کلیه اماکن و مراکز باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تایید کارشناس بهداشت باشند.

۱۰-۲- هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده در معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می باشد.

۱۱- تهویه و حرارت

- ۱۱-۱- تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
- ۱۱-۲- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
- ۱۱-۳- درجه حرارت آب در استخر سرپوشیده باید حدود ۲۵ درجه سانتیگراد باشد و درجه حرارت هوای اطراف استخر نباید بیش از ۵ درجه سانتیگراد گرمتر و یا یک درجه سانتیگراد سردتر از آب استخر باشد.

۱۲- جمع آوری زباله

- ۱۲-۱- زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
- ۱۲-۲- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

۱۳- حشرات و جوندگان

- ۱۳-۱- مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن دیده شوند.

۱۴- وسایل اضافی و مستهلک

- ۱۴-۱- نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.

۱۵- دستگاه کلر زنی

- ۱۵-۱- نصب دستگاه کلر زنی و سیستم تصفیه آب در استخرهای شنا الزامی است و کلر باقیمانده و PH آب استخر باید روزانه و به دفعات کافی اندازه گیری و در دفتر مخصوص ثبت و به هنگام مراجعه بازرسین بهداشت محیط ارائه گردد.
- ۱۵-۲- میزان کلر باقیمانده در آب استخر می بایست بین ۱ تا ۳/۵ میلی گرم در لیتر (حسب نظر مقامات بهداشتی) و PH آن حدود ۷/۲ تا ۸ و بالاخره مشخصات فیزیکی، شیمیایی و باکتریولوژیکی آن مطابق با ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

- ۱۵-۳- در صورتی که از دستگاه کلر زنی استفاده می شود می بایست تمهیدات ایمنی لازم به کار گرفته شود.
- ۱۵-۴- فیلترهای صافی با برنامه زمانبندی مناسب پس از خارج نمودن از دستگاه باید شستشو و گندزدایی و مورد استفاده قرار گیرد.
- ۱۵-۵- در صورتی که صافی از نوع دیاتومه باشد دیاتومه های مورد استفاده باید هر بار پس از شستشو و گندزدایی مورد استفاده قرار گیرد.

۱۶- مساحت لازم برای شنا

- ۱۶-۱- حداقل مساحت مورد نیاز برای هر شناگر در استخرهای مخصوص شناگران (با عمق متوسط حدود ۱/۸ متر) معادل ۱/۵ مترمربع و در استخرهای آموزشی (یا عمق متوسط حدود ۱ متر) برابر ۱/۸ متر مربع می باشد.
- ۱۶-۲- در استخرهای چند منظوره لازم است مساحت مورد نیاز برای هر نفر در هر قسمت براساس نوع بهره برداری از همان قسمت محاسبه و اعمال شود.

۱۷- بهداشت شناگران

- ۱۷-۱- شناگران بایستی قبل از ورود و هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را کاملاً شستشو نمایند. مسئولیت اجرای آن به عهده مدیر استخر می باشد.
- ۱۷-۲- توزیع و استفاده وسایلی مانند مایو، حوله، کلاه، دمپایی، بینی بند، لنگ، تیغ، برس و امثال آنها بصورت مشترک در استخرهای شنا ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر یا متصدی مکان می باشد.
- ۱۷-۳- حوضچه محتوی پر کلرین کننده بمنظور ضد عفونی پای شناگر به نحوی تعبیه گردد که شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر الزاماً از داخل آن عبور نمایند.
- ۱۷-۴- ورود اشخاص مبتلا به بیماری های پوستی و چشمی و اگیردار به استخر های عمومی ممنوع است.
- ۱۷-۵- استفاده از روغن های مخصوص سر و بدن برای شناگران در استخر های عمومی ممنوع است.
- ۱۷-۶- خوردن و آشامیدن در داخل استخر ممنوع است.

۱۸- دوش آب

- ۱۸-۱- استخر باید مجهز به دوش آب گرم و سرد و حداقل تعداد آن به تناسب مدت زمان استفاده در هر نوبت استخر به شرح زیر باشد:
- الف) برای هر نوبت ۲ ساعته، بازاء هر ۵ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم
- ب) برای هر نوبت ۳ ساعته، بازاء هر ۷ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم
- ج) برای هر نوبت ۴ ساعته، بازاء هر ۱۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم
- د) برای هر نوبت ۶ ساعته، بازاء هر ۲۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم
- ۱۸-۲- بازاء هر ۴۰ نفر شناگر باید یک دستگاه توالت با شرایط بهداشتی وجود داشته باشد.
- ۱۸-۳- بازاء هر ۷۵ شناگر باید حداقل یک دستگاه دستشویی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.
- ۱۸-۴- پوشش بدنه دیوار اطراف دوش ها از جنس کاشی یا سرامیک یا از نوع قابل شستشو باشد.

۱۹- رختکن

- ۱۹-۱- رختکن باید دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمد ها بوده و موازین بهداشت عمومی در آن رعایت گردد.
- ۱۹-۲- بازاء هر شناگر در هر نوبت استفاده از استخر باید جایگاه محفوظ و مناسب برای حفظ لباس شناگران وجود داشته باشد.
- ۱۹-۳- وجود دستشویی مناسب در محل رختکن جهت شستشوی مایو با نصب آینه الزامی است.
- ۱۹-۴- دیوارهای رختکن از کاشی (قابل شستشو) حداقل تا ارتفاع ۲ متر از کف و از بالای کاشی با رنگ روغنی صاف و قابل شستشو پوشیده شده باشد.

۲۰- پوشش محوطه استخر

۱-۲۰ پوشش سطح محوطه اطراف استخر به نحوی باشد که موجب لغزندگی و بروز حادثه برای شناگران نشود. ضمناً شستشو و ضد عفونی مرتب محوطه استخر الزامی است.

۲-۲۰ ابعاد و مشخصات فنی ساختمان استخر و تجهیزات و تاسیسات آن باید مطابق نقشه مصوب سازمان های مسئول مربوطه باشد.

۲۱- آب سرد کن

۱-۲۱ لازم است آب سرد کن مناسب و به تعداد کافی برای استفاده شناگران در محوطه استخر وجود داشته باشد.

۲۲- بوفه و رستوران

۱-۲۲ شرایط بهداشتی بوفه و رستوران موجود در محوطه استخر مشمول سایر موازین بهداشتی اماکن تهیه و توزیع مواد غذایی می باشد.

۲۳- وضعیت ساختمان استخر

۱-۲۳ وضعیت ساختمانی و شیب بندی موج شکن و سر ریز استخر باید به نحوی باشد که مانع برگشت آب به داخل استخر شود.

۲۴- نجات غریق

۱-۲۴ حضور نجات غریق واجد شرایط و متناسب با تعداد شناگران (برای هر ۱۰۰ نفر شناگر یک ناجی) در محوطه استخر الزامی است.

۲-۲۴ وجود وسایل نجات غریق از قبیل چوب، تیرک، لوله عصایی شکل، حلقه نجات، تیوب، طناب و سایر وسایل مورد نیاز در محل استخر الزامی است.

۲۵- سایر موارد

۱-۲۵ وضع و تعداد دستشویی ها بهداشتی و متناسب با تعداد مراجعین باشد.

۲-۲۵ وجود صابون مایع، خشک کن و سطل زباله مناسب در دستشویی ها الزامی است.

۳-۲۵ نقشه کلیه ساختمان های اماکن عمومی به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.

۴-۲۵ تابلوهای راهنما و علائم هشدار دهنده لازم است در کلیه بخش های استخر نصب گردد.

۵-۲۵ در صورتی که استخر مخصوص کودکان در کنار استخر بزرگسالان باشد، بایستی وضعیت و شرایط این استخر مورد تأیید مقامات بهداشتی بوده و آب استخر نیز در دفعات کافی تعویض گردد.

راهنمای بهداشت مهد کودک ها

۱- کارت تندرستی

- ۱-۱- کلیه متصدیان و شاغلین و اشخاصی که در مهد کودک ها اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که کارشناس بهداشت تعیین و اعلام می نماید، گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.
- ۱-۲- مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در مهد کودک بدون داشتن گواهینامه معتبر ممنوع است.
- ۱-۳- استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر در مهد کودک ها ممنوع است.
- ۱-۴- اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان و نظایر آنها که در مهد کودک شاغل بوده لیکن با کودکان و مواد غذایی مهد کودک ارتباط مستقیم ندارد از شمول بند های فوق مستثنی می باشد.
- ۱-۵- کلیه متصدیان، مدیران، کارکنان و شاغلین مهد کودک موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه کارشناس بهداشت ارائه نمایند.
- ۱-۶- کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر و کارت معاینه پزشکی مریبان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن، در محل مهد کودک نگهداری نمایند.
- ۱-۷- کارت معاینه پزشکی از طرف مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا بهداشت و درمان صنعت نفت صادر خواهد، مدت اعتبار کارت فوق برای شاغلین و کارکنان مهد کودک حداکثر ۶ ماه می باشد.

۲- بهداشت فردی شاغلین

- ۲-۱- مدیران و شاغلین مهد کودک ها موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود نموده و به دستوراتی که از طرف کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- ۲-۲- کلیه اشخاصی که در مهد کودک ها کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و برنگ روشن باشند.
- ۲-۳- کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان و اشخاصی که در مهد کودک ها با تهیه و توزیع مواد غذایی سروکار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه تمیز و سفید و استفاده از دستکش یکبار مصرف در حین کار می باشند.
- ۲-۴- برای هر نوبت تعویض و شستشوی هر کودک باید از دستکش مخصوص و مناسب استفاده شود.
- ۲-۵- نظافتچی های مهد کودک موظفند حین کار از دستکش مخصوص و مناسب استفاده کنند.
- ۲-۶- متصدیان و مدیران مهد کودک ها موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل تهیه نمایند.
- ۲-۷- متصدیان و مدیران مهد کودک ها موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تهیه و طبخ و توزیع مواد غذایی و هرگونه ارتباط با کودکان جلوگیری نمایند.
- ۲-۸- هر فرد شاغل در مهد کودک موظف به داشتن وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.

۹-۲- آشنایان و سایر اشخاصی که در مهد کودک با پخت و پز مواد غذایی سروکار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

۳- استراحتگاه

۱-۳- متصدیان و مدیران مهد کودک ها موظفند به تناسب تعداد شاغلین مهد کودک بازاء هر نفر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.

۲-۳- در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

۴- جعبه کمک های اولیه

۱-۴- جعبه کمک های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضد عفونی کننده) در محل مناسب مهد کودک نصب گردد.

۵- استعمال دخانیات

۱-۵- استعمال دخانیات توسط شاغلین مهد کودک در محیط کار ممنوع است.

۲-۵- مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه عمومی مهد کودک ها ممنوع است.

۳-۵- متصدیان و مدیران مهد کودک ها موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات در مهد کودک جلوگیری کنند.

۶- پرونده پزشکی کودکان

۱-۶- کلیه کودکان باید دارای پرونده پزشکی و گواهی صحت مزاج باشند.

۷- اطاق بخش نوپا و بازی کودکان

۱-۷- کف اطاق بخش نوپا دارای پوشش مناسب و قابل شستشو و نرم و تمیز (فوم) بوده و اندازه آن معادل نصف مساحت اطاق باشد.

۲-۷- کف اطاق بازی کودکان باید به طور کامل با پوشش نرم و تمیز و مناسب و قابل شستشو (فوم) پوشش داده شود و استفاده از پوشش هایی مانند فرش و گلیم و موکت ممنوع است.

۸- محوطه عمومی مهد کودک

۱-۸- پوشش بخشی از محوطه عمومی مهد کودک که مورد استفاده اطفال قرار می گیرد باید از موادی مانند شن و ماسه، چمن و خورده های لاستیک که حالت ارتجاعی دارند باشد و از سطوح سخت مانند بتون، آسفالت، موزائیک فرش و امثال آن که حرکت ارتجاعی ندارند در زیر وسایل بازی نباید استفاده شود.

۲-۸- پوشش سطوح بین لوازم بازی باید چمن باشد.

۳-۸- پوشش سطوح اطراف و زیر لوازم بازی (اگر ارتفاع سقوط از وسیله بازی بیشتر از ۶۰ سانتیمتر باشد) باید از مواد جاذب ضربه و غیر متراکم مانند ماسه و غیره باشد.

۹- ساختمان دیوار

۹-۱- ساختمان دیوار باید از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.

۹-۲- سطح دیوار باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

۹-۳- پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به کار و برحسب نوع فعالیت بشرح ذیل باشد:

الف) پوشش بدنه دیوار آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، حمام، مستراح، دستشویی و رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم نظیر سنگ، کاشی یا سرامیک و همواره صاف و صیقلی و به رنگ روشن باشد.

ب) سطح دیوار سالن غذاخوری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگ های صیقلی یا سرامیک یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

ج) پوشش سطح دیوار اطاق های کودکان از بالای قرنیز تا ارتفاع ۱ متر باید بوسیله روکش های قابل ارتجاع و قابل شستشو و بهداشتی (روکش هایی از قبیل ابر و اسفنج با روکش چرم مصنوعی مشابه پستی مبل) باشد که مانع از آسیب دیدگی کودکان هنگام برخورد احتمالی سر آنها با دیوار گردد. بدیهی است از ارتفاع ۱ متری تا زیر سقف باید صاف و صیقلی و قابل شستشو و برنگ روشن باشد.

د) پوشش سطح دیوار سایر اطاق ها و راهروها باید صاف، بدون درز و شکاف، به رنگ روشن و همیشه تمیز باشد.

ه) پوشش دیوارها و ستون ها نباید زبر باشد.

و) در سطوح دیوارها و ستون ها و سایر عناصر نباید قسمت های تیز و برنده وجود داشته باشد.

ز) گوشه ها و زوایای برآمده دیوارها و سایر عناصر باید به شعاع حداقل ۱۰ سانتیمتر گرد شود.

۱۰- سقف ساختمان

۱۰-۱- سقف باید حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف بوده و همیشه تمیز باشد.

۱۱- درب و پنجره

۱۱-۱- درب ها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

الف) درب ها و پنجره ها باید از جنس مقاوم سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب) پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ج) درب های مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

د) پنجره اتاق کودکان باید از داخل دارای شبکه محافظ باشد.

۱۲- اتاق نگهداری کودک بیمار

۱۲-۱- اتاق مناسب با شرایط بهداشتی برای نگهداری کودکان بیمار و همچنین اتاق معاینه اطفال در مهد کودک پیش بینی شود.

۱۳- اتاق تعویض کودک

۱۳-۱- اتاق محل تعویض کودکان شیر خوار باید دارای شرایط کاملاً بهداشتی و مجهز به دوش و انشعاب آب سرد و گرم و میز مخصوص تعویض پوشاک اطفال باشد.

۱۴- اتاق آماده نمودن شیر

۱۴-۱- برای گروه شیرخوار باید محل مناسبی برای جوشاندن شیر پیش بینی شود که دارای یخچال و ظروف بهداشتی برای جوشاندن شیر باشد.

۱۵- رعایت ایمنی اتاق و وسایل کودکان

- ۱۵-۱- کلیه پریشهای اتاق ها و راهروها باید دارای حفاظ و درپوش مناسب و ایمن باشد.
- ۱۵-۲- کلیه وسایل آموزشی برقی باید از ایمنی لازم برخوردار باشد.
- ۱۵-۳- کلیه وسایل بازی کودکان ضمن برخورداری از شرایط ایمنی باید تمیز و بهداشتی باشد.
- ۱۵-۴- نباید هیچگونه وسایل لبه دار و تیز و برنده در دسترس کودکان باشد.
- ۱۵-۵- چنانچه در مهد کودک از چرخ و فلک، سرسره و تاب استفاده می شود باید کاملاً سالم و ایمن باشد.
- ۱۵-۶- در سطوح تمام شده وسایل بازی نباید لبه های تیز فلزی یا تراشه های چوب وجود داشته باشد.
- ۱۵-۷- محل بازی با ماسه باید بالاتر از سطوح زمین واقع شده و در معرض تابش نور مستقیم خورشید باشد تا ماسه ها ضد عفونی شود. این محل در زمانی که مورد استفاده قرار نمیگیرد باید به نحوی پوشانیده شود تا از آلوده شدن توسط حیوانات محفوظ بماند.
- ۱۵-۸- محل بازی با ماسه نباید در معرض جریان باد واقع شده باشد.
- ۱۵-۹- سیمکشی ها و نصب وسایل الکتریکی و کلیه کلیدها و پریزها در محوطه باید با رعایت کامل مقررات ایمنی صورت پذیرد.

۱۶- کفش اختصاصی برای کودکان

۱۶-۱- کلیه کودکان باید دارای دمپایی و یا کفش اختصاصی برای استفاده در محیط مهد کودک باشند.

۱۷- استخر شنا

۱۷-۱- چنانچه در محوطه مهد کودک استخر شنا وجود داشته باشد، رعایت ضوابط بهداشتی مندرج در مقررات بهداشتی استخرهای شنا الزامی است. ضمن آنکه برای پوشش کف اطراف استخر مهد کودک باید از ورقه های پلاستیکی مشبک که مانع از لغزش اطفال گردد استفاده شود.

۱۷-۲- محل پرتگاه مانند کنار استخر و حوض و پله بالکن و ایوان باید با نرده ایمنی به ارتفاع حداقل ۶۰ سانتیمتر مجهز شوند.

۱۸- آب مصرفی

۱۸-۱- آب مصرفی مهدکودک باید مورد تأیید کارشناس / ناظر بهداشت بوده و فاقد هر گونه آلودگی فیزیکی، شیمیایی و یا بیولوژیکی باشد.

۱۹- دفع فاضلاب

۱۹-۱- مهدکودک باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید کارشناس بهداشت باشد.

۲۰- سرویس های بهداشتی

۲۰-۱- وضع و تعداد دستشویی شاغلین بهداشتی، متناسب و برای شاغلین مرد و زن به صورت جدا و مستقل از هم باشد.
۲۰-۲- دستشویی ها باید مجهز به صابون مایع، خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشویی الزامی است.

۲۰-۳- وضعیت توالت و دستشویی های مورد استفاده اطفال باید بهداشتی و مناسب و تعداد آنها متناسب با تعداد اطفال بوده و ارتفاع لبه بالای کاسه دستشویی حداکثر ۵۰ سانتیمتر باشد.

۲۱- جمع آوری زباله

۲۱-۱- مدیران و مسئولین مهدکودک ها موظفند زباله تولیدی را همواره به طریق کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند، به طوری که اقدامات آنها مورد تأیید کارشناس و یا ناظر بهداشت باشد.
۲۱-۲- در مهدکودک باید زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی وجود داشته باشد.

۲۱-۳- زباله دان باید مجهز به کیسه زباله بوده و در محل مناسب قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

۲۲- حشرات و جوندگان

۲۲-۱- مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه، موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل مهدکودک دیده شوند.

۲۳- اطفاء حریق و پیشگیری از حوادث

۲۳-۱- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی در مهدکودک باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و تعداد شاغلین و اطفال بعمل آید.

۲۳-۲- دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.

۲۳-۳- نصب هود با ابعاد متناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.

۲۴- شستشوی ظروف

- ۲۴-۱- محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و معجزا و مستقل از آن باشد.
- ۲۴-۲- ظروف باید در ظرفشویی دو مرحله ای (شستشو- آبکشی) یا توسط دستگاه اتوماتیک شسته شود.
- ۲۴-۳- تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.
- ۲۴-۴- هرلگن یا واحد ظرفشویی باید مجهز به انشعاب آب گرم و سرد باشد.
- ۲۴-۵- در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی، ظروف پس از شستشو و ضدعفونی، در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) وبدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آن خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.

۲۵- میز کار و صندلی کودک

- ۲۵-۱- میز کاری که صرفاً برای تهیه مواد غذایی بکار می رود باید فاقد کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نباید مورد استفاده قرار بگیرد.
- ۲۵-۲- کلیه میزها و صندلی ها مورد استفاده کودکان باید سالم و بهداشتی و ابعاد و ارتفاع پایه آنها متناسب با سن کودکان باشد.
- ۲۵-۳- ارتفاع پایه میز برای استفاده اطفال در حالت ایستاده ۵۳ سانتیمتر و در حالت نشسته ۴۲ سانتیمتر و اندازه سطح آن حداقل ۵۵ سانتیمتر مربع باشد.
- ۲۵-۴- ارتفاع نشیمنگاه صندلی مخصوص غذا دادن به کودکان باید ۵۵ سانتیمتر باشد.

۲۶- شستشوی سبزیجات (رجوع شود به راهنمای شماره HSE-GU-H-130(1)-85)

- ۲۶-۱- سبزیجات و صیفی جاتی که در مهد کودک بصورت خام در اختیار کودکان و شاغلین گذاشته می شود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی، آبکشی و مصرف شود.

۲۷- انبار مواد غذایی (رجوع شود به راهنمای شماره HSE-GU-H-104(1)-85)

- ۲۷-۱- انبار مواد غذایی باید قابل نظافت بوده و به نحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تایید کارشناس / ناظر بهداشت باشد.
- ۲۷-۲- قفسه بندی و پالت گذاری در انبارها به نحو مطلوب انجام شود.

۲۸- نگهداری مواد غذایی (رجوع شود به راهنمای شماره HSE-GU-H-103(1)-85)

- ۲۸-۱- کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه نگهداری و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.
- ۲۸-۲- یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.
- ۲۸-۳- قراردادن مواد غذایی پخته و خام، شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.

۲۹- تهویه و حرارت

- ۱-۲۹ تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل مهد کودک سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
- ۲-۲۹ درجه حرارت داخل مهد کودک به تناسب فصول سال حداکثر ۲۵ تا ۲۷ و حداقل ۲۰ درجه سانتیگراد باشد.
- ۳-۲۹ هوادهی با کولر یا سایر سیستم های برودتی الزاماً باید از زیر سقف یا قسمت های فوقانی دیوار انجام و پره های پخش هوا بگونه ای تنظیم شود که از برخورد مستقیم هوای سرد به کودکان جلوگیری شود.

۳۰- میزان روشنایی

- ۱-۳۰ شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در فضاهای مربوط به نقاشی و کاردستی کودکان ۷۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، برای میز مطالعه ۳۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، برای دفاتر ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، در محوطه عمومی و انبار حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، سرسرا، رختکن، توالت و دستشویی و حمام باید تا ۱۵۰ لوکس باشد.
- ۲-۳۰ پله باید دارای حفاظ به ارتفاع ۶۰ سانتیمتر و روشنایی کافی (حداقل ۱۰۰ لوکس) بوده و لغزنده نباشد. ارتفاع پله کودکان ۱۲ تا ۱۵ سانتیمتر و عرض آن ۲۷ تا ۳۳ سانتیمتر باشد.

۳۱- شستشو و بهداشت وسایل و ظروف

- ۱-۳۱ البسه و لوازم پارچه ای مانند (حوله، ملحفه، روبالشی، پرده، پتو و امثالهم) باید با دستگاه های اتوماتیک در محل مناسب شستشو، ضدعفونی، خشک و اطو شود.
- ۲-۳۱ ظروف و ابزار مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:
- (الف) ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.
- (ب) وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار میروند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشند.
- (ج) وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص نگهداری شود.
- ۳-۳۱ استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می باشد:
- (الف) دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد.
- (ب) گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی.
- (ج) قندان بدون درپوش مناسب.
- (د) ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه مواد از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها.
- (ه) هر نوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی می شود.

۳۲- میز و صندلی و نیمکت

۳۲-۱- سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و برنگ روشن باشد.

۳۲-۲- صندلی ها و نیمکت ها باید سالم و تمیز باشند.

۳۳- ملحفه و روبالشی

۳۳-۱- برای هر کودک تازه وارد باید از ملحفه، روبالشی و شمد تمیز و سالم استفاده شود و تعویض و حفظ نظافت آنها بطور مستمر الزامی است.

۳۳-۲- استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه اکیداً ممنوع است.

۳۴- تخت خواب کودک

۳۴-۱- استفاده از تختخواب هایی که دارای پارگی یا شکستگی و یا گودگرفتگی باشد و ایجاد سرو صدای غیر طبیعی می نماید ممنوع است.

۳۵- حمل و نقل مواد غذایی

۳۵-۱- برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی مورد نیاز مهد کودک که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسند مانند انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب و بهداشتی و تمیز استفاده شود.

۳۵-۲- برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصراً از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.

۳۵-۳- کلیه افرادی که در وسایط نقلیه و یا جابجایی مواد غذایی سروکار دارند باید در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی اقدام نمایند.

۳۵-۴- صاحبان وسایط نقلیه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

۳۵-۵- حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی توسط وسایط نقلیه غیرمجاز ممنوع است.

۳۶- سایر موارد

۳۶-۱- استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامی است.

۳۶-۲- نقشه ساختمان مهد کودک به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.

۳۶-۳- وجود هر گونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن در مهد کودک ممنوع می باشد مگر در استخر شنا.

۳۶-۴- نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل مهد کودک ممنوع است.

راهنمای بهداشت تنظیفات در بیمارستان ها و مراکز بهداشتی و درمانی

۱- آموزش کارکنان

- ۱-۱- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت و نظافت عمومی بیمارستان و مراکز بهداشتی و درمانی را نموده و به دستوراتی که از طرف کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- ۱-۲- کارگران موظفند در کلاس هایی که توسط کارشناس / ناظر بهداشت مشخص و تعیین می گردد شرکت نمایند.
- ۱-۳- کارفرمایان موظفند آموزش کافی را به کارگران در حدود استفاده صحیح از دستگاه های کف ساب یا اسکراپ بدهند.

۲- بهداشت فردی کارکنان

- ۲-۱- کارفرما و متصدیان موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- ۲-۲- کارفرما و متصدیان موظفند کلیه البسه مورد نیاز و لوازم حفاظت فردی کارگران را مانند لباس فرم آرم دار، کفش، چکمه، دستکش، ماسک (در مواقع ضروری) تهیه نمایند.
- ۲-۳- استعمال دخانیات توسط کارگران در حین کار ممنوع است.

۳- تامین لوازم و مواد بهداشتی

- ۳-۱- کارفرمایان موظفند مواد مصرفی و نظافتی و بهداشتی را قبل از پایان یافتن آن تامین نمایند.
- ۳-۲- کارفرمایان موظفند مواد مورد نیاز جهت نظافت و شستشو را به میزان لازم در اختیار کارگران قرار دهند.

۴- اقدامات بهداشتی

- ۴-۱- در بیمارستان ها و مراکز بهداشتی و درمانی اگر بر روی کف زمین خون و ترشحات آلوده ریخته شود موارد ذیل باید رعایت شود:
- الف) کارگر باید از دستکش و ماسک استفاده کند.
- ب) با پارچه تنظیف یا هرشی جاذب رطوبت، خون و ترشحات را پاک نموده بطوریکه آلودگی پخش نشود.
- ج) محل را با وایتکس گندزدایی نموده (۱۰ سی سی وایتکس در یک لیتر آب برای سطوح صاف و ۱۰۰ سی سی در یک لیتر آب برای سطوح نا صاف)
- د) پس از ۱۰ دقیقه محیط را با آب و دترجنت تمیز نماید.
- ه) اگر اشیاء نوک تیز و برنده وجود داشت، با خاک انداز و جارو آنها را جمع نمایند، (هیچگاه به محل آلوده دست نزنند)

۴-۲- شستشوی کف زمین با آب و مواد دترجنت باید به شرح ذیل باشد:

الف) دو سطل تهیه شود دریک سطل آب داغ و دترجنت (مانند پودر رخشویی) و در سطل دیگر آب تمیز ریخته شود.

ب) مپ در سطل حاوی آب و پودر فرو برده و آب اضافه را گرفته تا کف به سرعت خشک شود.

ج) مپ پس از یکبار استفاده در سطل حاوی آب خالص تمیز و مجدداً در سطل حاوی آب و پودر فرو برده و پس از آگیری مورد استفاده قرار گیرد.

د) پس از پایان نظافت، مپ را با محلول آب و دترجنت شسته و در برا بر نور خورشید یا محل روشن نگهداری نماید.

۵- نظافت سرویس های بهداشتی

۵-۱- کارگران موظفند سنگ توالت، دستگیره درب توالت و دسته سیفون را در هر نوبت کاری تمیز نمایند.

۵-۲- کارگران موظفند برای پاک کردن روزانه دستشویی و توالت از محلول پودر لباسشویی و آب داغ استفاده نمایند.

۵-۳- در بیمارستان و مراکز بهداشتی درمانی دستشویی و توالت باید در هر نوبت کاری نظافت و گندزدایی شود.

۵-۴- برای شستشوی دستشویی و توالت باید از یک برس نایلونی مجزا استفاده شود. کارگران نباید از مپ و تی برای نظافت توالت استفاده کنند.

۶- شستشوی ظروف صابون مایع

۶-۱- شستشوی ظروف صابون مایع به طریق زیر انجام می شود:

الف) پس از خالی شدن ظرف ابتدا آن را با آب داغ بشویند و سپس مایع صابون تازه ریخته شود.

ب) در ظرف نیمه پر صابون مایع تازه ریخته نشود، بلکه پس از خالی شدن کامل و شستشو مجدداً پر شود.

ج) بروی صابون مایع، آب نریزد.

د) صابون جامد مرطوب یا ترک خورده محیط مناسبی برای رشد باکتری و قارچ ها هستند از آنها حتی الامکان در مکان های عمومی استفاده نشود.

۷- نظافت سایر واحدها

۷-۱- نظافت کرکره و پرده ها باید هر شش ماه یکبار با محلول دترجنت انجام گیرد و گردگیری آنها باید بطور مرتب انجام شود.

۷-۲- کارگران باید برای واحدهای مختلف پارچه گردگیری مجزا بکار برند و پس از پایان کار پارچه ها را گندزدایی نمایند. برای گندزدایی از وایتکس (۲۰ سی سی در یک لیتر آب) استفاده نمایند.

۸- نظافت وسایل بیمار

۸-۱- نظافت وسایل بیمار باید به طریق زیر انجام شود:

- الف) پایه و کمد کنار تخت بیمار را روزانه با یک پارچه تنظیف و محلول دترجنت و آب پاک نمایند.
- ب) قفسه و طاقچه را با پارچه یا تنظیف نمدار (بدون استفاده از گندزدا و دترجنت) تمیز نمایند.
- ج) نظافت میز غذا خوری بیمار بوسیله یک ماده گندزدا (۲/۵ سی سی وایتکس در یک لیتر آب) انجام گیرد.
- د) تختخواب را با محلول دترجنت و آب شسته و خشک نمایند. در صورت نیاز به گندزدایی از محلول افروز یا وایتکس استفاده نمایند.
- ه) تشک و روبالش ها باید در داخل روکش ضد آب قرار گیرند.

۹- نکات ایمنی

- ۹-۱- کارگران در بیمارستان ها و مراکز بهداشتی و درمانی موظفند در هنگام تماس با خون و ترشحات مدفوع و ادرار از پیشبند و دستکش استفاده نمایند.
- ۹-۲- کارفرمایان موظفند کلیه قوانین و مقررات مربوط به ایمنی کارگران را رعایت نمایند.

۱۰- شستشو و گندزدایی لگن

- ۱۰-۱- کارگران در بیمارستان ها و مراکز بهداشتی درمانی موظفند در هنگام شستشو و گندزدایی لگن:
 - الف) پیشبند و دستکش بپوشند.
 - ب) با آب و مواد پاک کننده مدفوع و ادرار را از لگن بشویند.
 - ج) با محلول افروز یا وایتکس سطوح مختلف لگن را گندزدایی کنند.
 - د) جهت استریل لگن ها از دستگاه لگن شوی خودکار استفاده شود.
 - ه) دست ها را با آب و صابون کاملاً بشویند.

۱۱- نظافت عمومی

- ۱۱-۱- کارگران در بیمارستان و مراکز بهداشتی و درمانی در هنگام استفاده از دستگاه های اسکالراب یا کف ساب برای قسمت های مختلف باید از پد های جداگانه استفاده نمایند.
- ۱۱-۲- در بیمارستان و مراکز بهداشتی درمانی نظافت دیوار و سقف، باید تا برطرف شدن لکه انجام گیرد، در صورتی که آلودگی با خون یا ترشحات مشاهده گردد باید در اسرع وقت گندزدایی شود.
- ۱۱-۳- در ساختمان ها و مراکز اداری بیمارستان ها نظافت و شستشوی کف زمین باید با یک ماده دترجنت بصورت روزانه انجام گیرد.

۱۲- جمع آوری و دفع زباله

۱۲-۱- سطل زباله باید مجهز به کیسه زباله مقاوم و قابل شستشو باشد. (برای زباله های عادی کیسه مشکی و برای زباله های عفونی کیسه زرد استفاده شود)

۱۲-۲- جمع آوری و حمل زباله در کیسه های مخصوص و انتقال آن به مکان جمع آوری انبار موقت باید بطور مرتب و روزانه انجام گیرد.

۱۲-۳- تفکیک زباله صورت گیرد. (زباله خشک از زباله ترو زباله عادی از زباله های عفونی و یا بیمارستانی جدا شود)

۱۲-۴- کف انبار موقت جمع آوری زباله صاف، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف، به رنگ روشن و تمیز، قابل شستشو و دارای شیب مناسب باشد.

۱۲-۵- دیوارهای انبار موقت زباله تا زیر سقف قابل شستشو، صاف و تمیز باشد.

۱۲-۶- انبار موقت زباله روزانه نظافت و ضد عفونی شود.

۱۲-۷- ریخت و پاش در اطراف انبار موقت زباله نباید وجود داشته باشد.

۱۲-۸- تعداد سطل زباله متناسب با حجم زباله در انبار موقت زباله باشد.

۱۲-۹- زباله ها از انبار موقت زباله ، روزانه جمع آوری و طبق موازین بهداشتی خارج گردند.

۱۲-۱۰- محل نگهداری موقت زباله برای انواع زباله بیمارستانی قسمت بندی شده باشد.



۱۲-۱۱- زباله های عفونی یا وسیله نقلیه مخصوص با علامت مخصوص

زباله به خارج از بیمارستان منتقل شود.

۱۲-۱۲- سطل های حمل زباله از جنس قابل شستشو بوده و درب دار باشند.

۱۲-۱۳- حمل زباله نباید موجب انتشار آلودگی در محیط شود.

۱۲-۱۴- باید وسایل حفاظت فردی (لباس، کفش کار، دستکش مقاوم چرمی، ماسک) در اختیار کارگران مخصوص جمع آوری و حمل زباله ها قرار گیرد.

۱۲-۱۵- کارگران موظفند پس از جمع آوری و حمل زباله استحمام نمایند.

راهنمای بهداشت هتل، باشگاه، مهمانسرا و کمپ

۱- کارت تندرستی

۱-۱- کلیه متصدیان، کارگران و افرادی که در مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و فروش مواد غذایی، آشامیدنی در این موضوع راهنما اشتغال دارند، موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه کارشناس / ناظر بهداشت ارائه نمایند. مدت اعتبار این کارت ۶ ماه می باشد.

۲- بهداشت فردی

۱-۲- کلیه افراد ساکن در کمپ و هتل باید جایگاه محفوظ و مناسبی برای حفظ لباس و سایر وسایل در محل داشته باشند.

۲-۲- هر فرد موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.

۳- کف ساختمان

۱-۳- ساختمان هتل، باشگاه، مهمانسرا و کمپ باید به صورت rat proofing ساخته شود.

۲-۳- از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد.

۳-۳- دارای کف شوی به تعداد مورد نیاز و مجهز به شتر گلو باشد. نصب توری ریز روی آن الزامی است.

۴-۳- دارای شیب مناسب بطرف کف شوی فاضلاب رو باشد.

۴- دیوار ساختمان

۱-۴- ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.

۲-۴- سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

۳-۴- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

۵- درب و پنجره

۱-۵- درب ها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم، بدون ترک خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل شستشو باشد.

۲-۵- پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات به داخل اماکن جلوگیری نماید.

۳-۵- درب های مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

۶- حشرات و جوندگان

۱-۶- مگس، پشه، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن مذکور دیده شوند.

۷- البسه، پتو، ملحفه و تختخواب

۱-۷- البسه و لوازم پارچه ای (مانند حوله، ملحفه، روبالشی، پرده، پتو و امثالهم) باید با دستگاه های اتوماتیک شستشو، گندزدایی، خشک و اطلو شود.

۲-۷- برای هر مسافر تازه وارد، باید از ملحفه، روبالشی و حوله تمیز و سالم استفاده شود و تعویض آنها حداقل ۲ روز یکبار اجباری است.

۳-۷- استفاده از لحاف، پتو، تشک، بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

۴-۷- استفاده از تختخواب هایی که دارای پارگی یا شکستگی و یا گودرفتگی فنر باشد و ایجاد سروصدای غیر طبیعی نمایند، ممنوع است.

۵-۷- در هر اتاق تعداد تخت ها باید طوری باشد که برای هر تخت حداقل ۵ مترمربع مساحت منظور گردد.

۸- آب مورد مصرف

- ۸-۱- آب مصرفی جهت شرب و استحمام باید مورد تایید کارشناس / ناظر بهداشت باشد.
- ۸-۲- کیفیت آب شرب و استحمام مطابق استانداردهای بهداشتی بوده و باید فاقد هرگونه آلودگی (اعم از میکروبی، شیمیایی، فیزیکی و بیولوژیکی) باشد.
- ۸-۳- در صورت استفاده از سایر منابع آب نظیر چشمه و چاه بایستی اقدامات بهداشتی جهت بهسازی این منابع انجام گیرد و فاصله آنها با چاه فاضلاب یا سپتیک تانک با توجه به شرایط زمین شناسی محل در حد معقول رعایت شود.

۹- سیستم دفع فاضلاب

- ۹-۱- کلیه اماکن مذکور باید به سیستم جمع آوری فاضلاب مناسب متصل باشد.
- ۹-۲- لوله های فاضلاب رو نبایستی در مجاورت لوله های آب باشد. در صورتی که اجباراً در مجاورت لوله های آب قرار گیرد باید با ملات سیمان اطراف لوله ها، خم ها و زانو ها به منظور جلوگیری از نفوذ و نشت فاضلاب به محیط خارج عایق کاری شود.
- ۹-۳- در مناطقی که سیستم جمع آوری فاضلاب وجود دارد آدم روها (منهول) باید سرپوشیده و با مصالح مقاوم ساخته شوند.
- ۹-۴- برای دفع فاضلاب مناطقی که به سیستم عمومی جمع آوری فاضلاب متصل نیستند می توان با حفر چاه های جاذب و یا با استفاده از سپتیک تانک فاضلاب را دفع کرد.
- ۹-۵- پساب خروجی تصفیه خانه ها بایستی شرایط دفع به محیط زیست (آب، خاک و مصرف کشاورزی) را دارا باشد.
- ۹-۶- هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده به معابر و جوی و انهار عمومی اکیدا ممنوع می باشد.

۱۰- سرویس های بهداشتی

- ۱۰-۱- تعداد دستشویی و توالت بهداشتی متناسب با تعداد ساکنین باشد.
- ۱-۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی
- ۶-۲۵ نفر بازاء هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه)
- ۶-۵۵ نفر بازاء هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه)
- ۶-۱۱۵ نفر بازاء هر ۲۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه)
- ۶-۱۱۶ نفر بازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه)
- از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی
- ۱۰-۲- دستشویی باید مجهز به صابون مایع و سطل زباله بهداشتی باشد.
- ۱۰-۳- توالت و دستشویی بایستی روزانه شستشو شده و به طور کلی نظافت عمومی آنها رعایت گردد.
- ۱۰-۴- برای افراد ساکن در این اماکن باید حمام مجهز به آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز وجود داشته باشد.
- ۱۰-۵- حمام ها بایستی روزانه شستشو شده و به طور کلی نظافت عمومی آنها رعایت گردد.

۱۱- تهویه و حرارت

۱۱-۱- تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.

۱۱-۲- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.

۱۱-۳- دستگاه های تامین حرارت باید با توجه به دو اصل زیر انتخاب شوند:

الف) حداقل مقدار اکسیژن را برای احتراق از محیط بگیرد.

ب) حداقل مقدار گازهای نامساعد را به محیط پس دهد.

۱۱-۴- بهداشتی ترین منبع گرما کننده دستگاه های حرارت مرکزی (شوفاژ) و تهویه مطبوع هستند.

۱۲- نور و روشنایی

۱۲-۱- حتی الامکان بایستی از منبع نور طبیعی استفاده شود و اتاق ها از نور طبیعی کافی برخوردار باشند.

۱۲-۲- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در اماکن موضوع این راهنما باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، توالی، دستشویی و حمام باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.

۱۳- جلوگیری از سوانح و حوادث

۱۳-۱- خرابی های ساختمان بایستی مرتباً مرمت شود.

۱۳-۲- وضعیت لوله های آب و فاضلاب از نظر ایجاد نشت به طور مرتب کنترل شود.

۱۳-۳- سیستم های برق به صورت دوره ای کنترل شوند.

۱۳-۴- ساختمان چاه ها کنترل گردد.

۱۳-۵- در اطراف بالکن ها، پشت بام و ایوان نرده ای آهنی یا دیوار به ارتفاع ۷۵ سانتیمتر نصب شود.

۱۳-۶- در کنار پله ها نرده فلزی یا چوبی نصب شود.

۱۳-۷- داخل ساختمان از مصالحی استفاده شود که کمتر قابل اشتعال باشند.

۱۳-۸- دستگاه های سوخت از قبیل چراغ یا گاز یا آب گرمکن هر چند وقت یکبار از نظر ایمنی کنترل گردند.

۱۳-۹- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم انجام گیرد.

۱۴- جمع آوری و دفع زباله

۱۴-۱- زباله بایستی همه روزه به خارج از محل مسکونی حمل و به طریق بهداشتی دفع گردد.

۱۴-۲- همه اتاق ها بایستی مجهز به زباله دان مناسب با حجم کافی باشد.

۱۴-۳- زباله دان باید درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

۱۴-۴- زباله دان ها پس از هر بار تخلیه باید کاملاً شستشو شوند.

۱۵- جایگاه های موقت نگهداری زباله

۱۵-۱- جایگاه موقت نگهداری زباله بایستی از جنس فلزی، آجری یا سیمانی و سر پوشیده ساخته شوند به طوریکه مانع تکثیر حشرات و جوندگان شوند.

۱۵-۲- حجم جایگاه های موقت نگهداری زباله از ۱۰-۲ مترمکعب متغیر است و بایستی کاملاً قابل شستشو باشند (مجهز به فاضلابروی بهداشتی)

۱۵-۳- در صورت تخلیه هفتگی جایگاه موقت زباله بایستی فضای آن ۱/۵ برابر مقدار تولید باشد.

۱۵-۴- تخلیه این جایگاه ها باید به طور منظم و طبق برنامه انجام شوند.

۱۵-۵- این جایگاه ها بایستی حداکثر هفته ای یکبار گندزدایی شوند.

۱۶- سایر موارد

۱۶-۱- نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل ممنوع است.

۱۶-۲- وجود یخچال مجهز و مناسب با حجم کافی برای هر اتاق الزامی می باشد.

۱۶-۳- جعبه کمک های اولیه باید با کلیه لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضدعفونی کننده) در محل مناسب نصب گردد.

۱۶-۴ استعمال دخانیات توسط افراد ساکن و کارگران شاغل این اماکن در محل موضوع این راهنما ممنوع می باشد.

۱۶-۵- این اماکن نباید در مجاورت و نزدیکی مراکز پر سر و صدا و مزاحم احداث شوند.

۱۶-۶- اطراف بالکن ها، پشت بام و ایوان نرده آهنی یا دیوار به ارتفاع ۷۵ سانتیمتر نصب شود.

راهنمای بهداشت خشکشویی ها

۱- کف، دیوار و سقف

- ۱-۱- دیوارها تا زیر سقف باید کاشی سرامیک و بدون ترک خوردگی و درز و شکاف باشد.
- ۱-۲- کف در قسمت های مختلف صاف ، بدون فرو رفتگی ، قابل شستشو و از جنس موزائیک سنگ و امثال آن باشد.
- ۱-۳- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

۲- کفشوی و تهویه

- ۱-۲- کفشوی مناسب با شیب کافی داشته باشد.
- ۲-۲- سیستم تهویه کارا و مناسب داشته باشد.

۳- درب و پنجره

- ۱-۳- کلیه پنجره هایی که رو به فضای بیرون باز می شوند مجهز به توری سیمی با روزنه های ریز باشند.

۴- مواد گندزدا

- ۱-۴- در رختشویخانه از مواد گندزدای مناسب استفاده شود.
- ۲-۴- رختشویخانه ها باید پس از هر شیفت کاری گندزدایی شوند.

۵- قفسه لباس

- ۱-۵- قفسه برای نگهداری البسه تمیز به تعداد کافی موجود باشد.
- ۲-۵- قفسه برای نگهداری البسه کثیف و تمیز مجزا باشد، پالت جهت البسه کثیف داشته باشد.

۶- اطو لباس ها

- ۱-۶- محل مجزا برای اطو کشی و خیاطی وجود داشته باشد.

راهنمای کنترل حشرات و جوندگان مودی

۱- اقدامات کنترلی جهت حشرات و جوندگان

۱-۱- شناسایی محل های آلوده و محل های زیست و رشد و تکثیر آفت ها و یا جوندگان

۲-۱- بهسازی محیط

۳-۱- مبارزه شیمیایی

۲- بهسازی محیط

۱-۲- پوشاندن کلیه درزها و شکاف های دیوار، کف، سقف، بین پله ها و ... با مصالح مناسب.

۲-۲- تعویض چارچوب فرسوده ی درب ها.

۳-۲- مجهز نمودن مجاری یا دهانه لوله های فاضلاب به توری سیمی با روزنه های ریز به منظور جلوگیری از ورود و خروج حشرات (بویژه سوسک ها)

۴-۲- تعمیر و بهسازی اطراف دهانه حلقه چاه با مواد مناسب.

۵-۲- جمع آوری و حمل و نقل بهداشتی زباله در داخل ساختمان و نظافت مرتب و روزانه کلیه واحد ها.

۶-۲- پرهیز از ریخت و پاش مواد غذایی و تلمبار کردن پس مانده مواد غذایی خشک در ساختمان ها.

۷-۲- از نصب صفحات پرسیانا یا صفحات مشابه که کاملاً به دیوار نچسبیده و محل مناسبی برای نشو و نمای سوسک ها بوجود می آورند جلوگیری بعمل آید.

۳- مبارزه شیمیایی (در مبارزه شیمیایی به این نکات توجه شود)

۱-۳- بر روی سموم مصرف، فرمولاسیون، نحوه کاربرد، نوع ماده موثر و غلظت مصرف و پادزهر نگاشته شده باشد.

۲-۳- اطلاع رسانی کافی قبل از سمپاشی در اماکن انجام گیرد.

۳-۳- قبل از سمپاشی بایستی بر اساس سم مصرفی پادزهر سم مربوط تهیه شده و نیز اقدامات اولیه جهت نجات افراد مسموم تعبیه گردد.

۴- سموم شیمیایی مصرفی

۱-۴- سم مصرفی در محل سکونت و کار افراد نباید دوره ابقایی طولانی داشته باشد.

۲-۴- سم مصرفی باید حتی الامکان از گروه های کم خطر باشد.

۳-۴- کاربرد سموم کلره و فسفره در محل سکونت و و یا اماکن کاری بسته ممنوع می باشد.

توجه: استفاده موردی از این سموم در محوطه های باز، بایستی به تایید کارشناس مبارزه با حشرات و جوندگان برسد.

۵- اقدامات مهم در هنگام سمپاشی

- ۵-۱- سمپاشی به هنگام حضور افراد ساکن و یا شاغل ممنوع است.
- ۵-۲- صحبت کردن، خوردن، آشامیدن، سیگار کشیدن در زمان سمپاشی ممنوع است.

۶- وسایل حفاظت فردی برای سمپاش

- ۶-۱- عینک رنگی همراه با سایبان صورت (برای حفاظت چشم ها و صورت در مقابل تراوشات سموم)
- ۶-۲- تجهیزات حفاظت تنفسی (ماسک مخصوص سمپاشی به منظور حفاظت بینی و دهان از ذرات سم)
- ۶-۳- لباس کار با آستین های بلند (لباس تمام قسمت خارجی بدن تا روی چکمه ها را بپوشاند)
- ۶-۴- دستکش های لاستیکی (جهت حفاظت دست ها از جذب پوستی سم)

۷- کمک های اولیه در هنگام بروز مسمومیت

- ۷-۱- خارج نمودن فرد بلافاصله از محل سمپاشی
- ۷-۲- وسایل و تجهیزات آلوده به سم از فرد دور شود و محل های آلوده بدن فرد با آب و صابون شسته شود.
- ۷-۳- فرد مسموم بایستی پس از انجام اقدامات فوق به نزدیکترین مرکز بهداشتی و درمانی ارجاع داده شده و کادر درمانی در جریان نوع سم مصرفی، دوز آن، و نوع پادزهر قرار گیرند.

۸- عملیات کنترل جوندگان

- ۸-۱- در مورد عملیات کنترل جوندگان تمام مراحل شناسایی کلنی های فعال، طعمه گذاری، پایش طعمه ها، طعمه گذاری مجدد، مسدود کردن کلنی های غیر فعال، جمع آوری و معدوم سازی لاشه ها بایستی توسط شرکت های ارائه کننده خدمات سمپاشی و مبارزه با آفات و جوندگان انجام گیرد.
- ۸-۲- استفاده از سموم مصرفی نظیر سموم فسفردوزنگ و یا سموم ارسنیک در اماکن غذایی، کاری و مسکونی و انسانی ممنوع است.
- ۸-۳- پس از طعمه گذاری لاشه های موش بوسیله انبر و با استفاده از دستکش جمع آوری و در کیسه پلاستیکی قرار داده شده و سپس همراه با زباله های بیمارستانی و یا در محل مناسبی دور از محیط انسانی و دامی با عمق حداقل نیم متر در زمین دفن شده و روی آن آب آهک ریخته شود.
- ۸-۴- تمام نکات ایمنی و احتیاطی و کمک های اولیه ذکر شده برای کنترل ناقلین و آفات بایستی در اجرای برنامه کنترل جوندگان نیز رعایت گردد.

۹- وظایف کارشناس یا ناظر بهداشت

- ۹-۱- آموزش به پرسنلی شاغل در مکان های تهیه و توزیع مواد غذایی محل های مسکونی و یا صنعتی که در امر مبارزه با حشرات و جوندگان درگیر هستند. این آموزش در زمینه شناخت مشکلات ناشی از آفات، جوندگان و راه های مقابله با آنها می باشد.
- ۹-۲- بازرسی دوره ای از تمام مناطق مسکونی و صنعتی و مکان های توزیع غذا و ارائه گزارش به واحد بهداشت HSE.

۹-۳- به منظور اجرای کنترل آفات و جوندگان در صورت هماهنگی با شرکت های ارائه دهنده این خدمات بایستی شرایط ذیل مورد توجه قرار گیرد:

الف) این شرکت ها دارای مجوز سمپاشی در اماکن عمومی و مسکونی از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند.

ب) وسایل و تجهیزات لازم جهت انجام عملیات سمپاشی را دارا باشند.

ج) دارای نیروی کار آموزش دیده و بیمه شده به تعداد کافی جهت اجرای برنامه های کنترلی باشند.

د) مواد شیمیایی و سموم مورد استفاده آنها جهت سمپاشی و طعمه گذاری باید دارای شرایط استاندارد باشد.

راهنمای بهداشت رختکن

۱- رختکن

۱-۱- در هر مرکز باید اتاقی با فضای کافی، متناسب با تعداد کارگران و قفسه‌های انفرادی برای تعویض لباس شخصی آنان در نظر گرفته شود.

در مراکزی که علاوه بر کارگران مرد کارگران زن نیز مشغول به کار می‌باشند، باید رختکن جداگانه در نظر گرفته شود.

۲- شرایط و ضوابط بهداشتی رختکن

۱-۲- رختکن باید با فاصله مناسب از محل کار و حمام‌ها قرار گیرد.

۲-۲- هر قفسه باید به گونه‌ای ساخته شده باشد که دارای محل نگهداری مجزا برای لباس بیرون، وسایل حفاظت فردی و کفش باشد.

۲-۲- قفسه‌ها باید دارای سقف شیبدار، قابل شستشو و محلی برای ورود و خروج هوا بوده و قفل داشته باشد.

۲-۳- کف و دیوارهای اتاق رختکن باید صاف، به رنگ روشن و تمیز باشد.

۲-۴- سقف رختکن باید صاف، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف، به رنگ روشن و تمیز باشد.

۲-۵- اتاق رختکن باید دارای نور کافی (۵۰ تا ۱۵۰ لوکس) بوده و به طور مناسب تهویه شود.

۲-۶- وجود وسایل خشک کن برای حوله و لباس‌های مرطوب در رختکن الزامی است.

۲-۷- سطل زباله درب دار قابل شستشو مجهز به کیسه زباله و به تعداد کافی در رختکن باید در نظر گرفته شود.

۲-۸- محل رختکن باید به طور منظم پاکیزه و تمیز نگهداری شود.

۲-۹- در رختکن‌ها هیچگونه حشره‌ای نباید دیده شود.

راهنمای بهداشت نانوائی ها

۱- کارت تندرستی

۱-۱- کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته باشند و هنگام مراجعه کارشناس بهداشت ارائه نمایند.

۱-۲- سرپرست ناوایی موظف است که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداری نماید.

۱-۳- کارکنان باید کارت بهداشت خود را منحصراً از طرف بهداشت و درمان صنعت نفت یا مراکز بهداشتی، درمانی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی که در هر شهر یا مجتمع صادر خواهد شد دریافت نمایند. مدت اعتبار کارت بر اساس تاریخ درج شده در آن بوده و افراد فوق می بایست پس از اتمام تاریخ مذکور جهت تمدید مجدد آن اقدام کنند.

۲- بهداشت فردی

۲-۱- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و به دستورهای که توسط کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.

۲-۲- متصدیان موظفند جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند.

۲-۳- هر کارگر موظف به داشتن وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.

۲-۴- کارگرانی که به نحوی با طبخ و تهیه نان سروکار دارند به منظور حفظ موازین بهداشتی، در حین کار حق دریافت پول را شخصاً از مشتری نخواهند داشت.

۲-۵- کارگرانی که با پخت سروکار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

۳- جعبه کمک های اولیه

۳-۱- جعبه کمک های اولیه با حداقل لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضدعفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.

۴- کف، دیوار و سقف ساختمان

- ۴-۱- کف باید از جنس قابل شستشو صاف و بدون فرو رفتگی و دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد.
- ۴-۲- ساختمان دیوار بایستی نسبت به ورود جوندگان و حشرات مقاوم بوده و صاف و بدون فرو رفتگی و شکاف و به رنگ روشن (حتی الامکان کاشی یا سنگ) باشد.
- ۴-۳- سقف صاف (مسطح)، بدون ترک خوردگی و شکستگی و تمیز باشد.

۵- درب و پنجره

- ۵-۱- پنجره ها باید بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و مجهز به توری سیمی ضد زنگ باشد.
- ۵-۲- درب های مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و فنردار باشند، بطوری که از ورود حشرات، جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری کنند.

۶- آب مصرفی و فاضلاب و سرویس های بهداشتی

- ۶-۱- آب مصرفی مورد تایید کارشناس بهداشت باشد. (فاقد هر گونه آلودگی فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی باشد)
- ۶-۲- سیستم دفع فاضلاب، بهداشتی باشد.
- ۶-۳- وضع و تعداد دستشویی های بهداشتی، متناسب و دارای صابون مایع باشد.
- ۶-۴- برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا در محل مناسب و با شرایط بهداشتی موجود باشد.

۷- اطفاء حریق و احتراق دستگاه سوخت

- ۷-۱- دستگاه سوخت و مواد سوختی باید بنحوی باشد که احتراق به صورت کامل انجام گیرد.
- ۷-۲- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم بشود.
- ۷-۳- وجود کپسول آتش نشانی و اطفاء حریق و نصب آن الزامی است.
- ۷-۴- کارگران نانوائی باید آموزش لازم را برای استفاده از کپسول های آتش نشانی دیده باشند.

۸- میز کار و انبار نانوائی

- ۸-۱- پیشخوان و میز کار سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.
- ۸-۲- سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم و بدون درز بوده و روکش از جنس قابل شستشو باشد.
- ۸-۳- انبار نانوائی باید قابل تمیز کردن بوده و مرطوب نباشد.
- ۸-۴- درانبار نانوائی ها باید پلیت هایی به ارتفاع ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر به منظور قرار دادن کیسه های آرد تهیه شود.

۹- تهویه و میزان روشنایی

- ۹-۱- تهویه باید به نحوی صورت گیرد که هوای داخل ناوایی سالم و عاری از بو باشد.
- ۹-۲- نور طبیعی و یا مصنوعی باید طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد. روشنایی باید در حد مطلوب (۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس) باشد.

۱۰- حشرات و جوندگان

- ۱۰-۱- پشه و مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل ناوایی دیده شود.

۱۱- جمع آوری زباله

- ۱۱-۱- سطل زباله درپوش دار، قابل شستشو، ضدزنگ، قابل حمل، مجهز به کیسه زباله و به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته شود.

۱۲- حمل و نقل مواد غذایی

- ۱۲-۱- برای حمل و نقل و جابجایی انواع نان باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اتاقک محفوظ، مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود. راننده وسیله نقلیه بایستی کارت بهداشتی معتبر داشته باشد.
- ۱۲-۲- استفاده از کاغذهایی که تمیز نباشد و همچنین روزنامه و امثال آن جهت پیچیدن مواد غذایی ممنوع است.

۱۳- خمیرگیری

- ۱۳-۱- ظروف خمیرگیری باید صاف، تمیز و بدون درز باشد. همچنین نصب شیرآلات بالای ظرف خمیرگیری لازم است.
- ۱۳-۲- توصیه می شود از دستگاه های خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.
- ۱۳-۳- کارگران خمیرگیر ملبس به کلاه و روپوش سفید می باشند و روپوش سایر کارگران باید به رنگ روشن و تمیز باشد.
- ۱۳-۴- استفاده از جوش شیرین در پروسه تولید نان ممنوع است.

۱۴- سایر موارد

- ۱۴-۱- کارگران در هنگام کار به هیچ وجه سیگار مصرف نکنند.
- ۱۴-۲- ایجاد هر گونه حوض، حوضچه یا پاشوی که در آن آب به صورت راکد باشد ممنوع است.
- ۱۴-۳- نگهداری هر گونه وسایل اضافی، مستهلک و غیر قابل مصرف و ضایعات در همه حال ممنوع است.

راهنمای بهداشت میوه فروشی ها

۱- کارت تندرستی

۱-۱- کلیه کارگران و متصدیان موظفند کارت بهداشت معتبر در محل کار خود داشته باشند و هنگام مراجعه کارشناسان بهداشت ارائه نمایند.

۲-۱- کارفرمایان موظف هستند که قبل از استخدام اشخاص کارت بهداشت آنان را مطالبه و در محل کار نگهداری نماید.

۳-۱- کارکنان باید کارت بهداشت خود را منحصراً از طرف بهداشت و درمان صنعت نفت یا وزارت بهداشت در هر شهر یا مجتمع صادر خواهد شد دریافت نمایند. مدت اعتبار کارت بر اساس تاریخ درج شده در آن بوده افراد فوق می بایست پس از اتمام تاریخ مذکور جهت تمدید مجدد آن اقدام کنند.

۲- بهداشت فردی

۱-۲- کارگران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و به دستورهای که توسط کارشناس بهداشت داده می شود عمل نمایند.

۲-۲- متصدیان موظفند جایگاه محفوظ مناسبی به منظور حفظ لباس کارگران خود تهیه نمایند.

۳- جعبه کمک های اولیه

۱-۳- جعبه کمک های اولیه با حداقل لوازم مورد نیاز (چسب، چسب زخم، قیچی، پنس، گاز استریل بسته بندی شده، یک ماده ضدعفونی کننده) تهیه و در محل مناسب نگهداری شود.

۴- کف، دیوار و سقف ساختمان

۱-۴- کف باید از جنس قابل شستشو، صاف، بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و به طرف کف شوی باشد.

۲-۴- ساختمان دیوار بایستی از ورود جوندگان و حشرات در امان، صاف، بدون فرو رفتگی و شکاف باشد.

۳-۴- دیوارها به رنگ روشن تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر با سنگ یا کاشی و یا سرامیک و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود.

۴-۴- سقف باید صاف مسطح بدون ترک خوردگی و شکاف و تمیز باشد.

۵- درب و پنجره

۱-۵- درب ها و پنجره ها بدون ترک خوردگی و شکستگی بوده و از ورود حشرات جلوگیری بعمل آورد.

۶- آب مصرفی

۶-۱- آب مصرفی مورد تایید کارشناس / ناظر بهداشت باشد. (فاقد هر گونه آلودگی فیزیکی، شیمیایی و یا بیولوژیکی باشد)

۷- دفع فاضلاب و سرویس های بهداشتی

۷-۱- سیستم دفع فاضلاب، بهداشتی باشد.

۷-۲- دستشویی در محل مناسب و با شرایط بهداشتی ساخته شود (وجود صابون مایع یا جامد الزامی است).

۸- قفسه، ویتترین و میز کار

۸-۱- قفسه و ویتترین و گنجه تمیز و مجهز به درب و شیشه بوده و قابل نظافت باشد و فاصله کف آنها تا زمین از ۲۰ سانتیمتر کمتر نباشد.

۸-۲- پیشخوان و میز کار سالم و روکش آن از جنس قابل شستشو باشد.

۹- تهویه و نور

۹-۱- تهویه به نحوی صورت گیرد که هوای داخل فروشگاه سالم و عاری از بو باشد.

۹-۲- نور طبیعی یا مصنوعی طوری باشد که باعث ناراحتی چشم نگردد. شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در این مکان ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس می باشد.

۱۰- اطفاء حریق

۱۰-۱- برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی پیش بینی های لازم انجام شود.

۱۱- جمع آوری زباله

۱۱-۱- زباله دان درپوش دار ضد زنگ، قابل حمل به تعداد و اندازه کافی موجود بوده و بعد از تخلیه شسته و به کیسه زباله مجهز باشد.

۱۲- سایر موارد

۱۲-۱- پشه، مگس و سایر حشرات و جوندگان به هیچ وجه نباید در داخل فروشگاه دیده شود.

۱۲-۲- از کاغذهای تمیز برای پیچیدن مواد غذایی استفاده گردد.

۱۲-۳- از روزنامه و کاغذهای باطله برای پیچیدن مواد غذایی استفاده نگردد.

راهنمای سالم سازی سبزیجات

با توجه به اینکه برای آبیاری و تغذیه سبزیجات اغلب از آب های آلوده و کودهای انسانی و حیوانی استفاده می شود و علاوه بر آن حیوانات اهلی و وحشی در مزارع کشت سبزیجات رفت و آمد می نمایند، لذا این محصولات کشاورزی به انواع و اقسام تخم انگل ها، میکروب ها، ویروس ها، قارچ ها، تک یاخته ها و باکتری ها آلوده هستند و مصرف آنها بصورت خام اعم از سبزی خوردن، سالاد فصل، تزئین ظرف غذا، همراه با ساندویچ، کاهو و هویج، آب هویج، کلم و برگ کلم باعث ابتلا به انگل های روده ای و بیماری های عفونی روده ای مثل انواع اسهال ها، حصبه، شبه حصبه، وبا، التور و بالاخره بروز اشاعه اپیدمی بیماری های مذکور در جامعه می گردد.

بنابراین توصیه و تأکید می شود برای جلوگیری از مبتلا شدن به انگل ها و بیماری های روده ای سبزیجات را به طریق زیر سالم سازی نمائید:

۱- پاکسازی

۱-۱- مواد زاید و گل و لای را از سبزی جدا نموده و بخوبی پاک نمایید.

۲- انگل زدایی

۱-۲- سپس در یک ظرف ۵ لیتری، به ازاء هر لیتر ۳ تا ۵ قطره مایع ظرفشویی معمولی اضافه کرده و قدری بهم زده و تمام سبزی را بمدت ۵ دقیقه در داخل کفاب قرار دهید تا تخم انگل ها از آن جدا شوند و بعد از این مدت، با آب سالم شستشو دهید.

۳- ضد عفونی و شستشوی نهایی

۱-۳- سبزی انگل زدائی شده را بمدت ۵ دقیقه در محلول ضد عفونی کننده مجاز موجود در بازار قرار دهید. (طبق دستورالعمل مصرف آن استفاده کنید) و یا با حل کردن ۱ گرم (نصف قاشق چایخوری) پودر پرکلرین در ۵ لیتر آب بمدت ۵ دقیقه سبزی را ضد عفونی نمایید.

۲-۳- سبزی ضد عفونی شده را مجدداً با آب سالم شستشو دهید تا باقیمانده ماده ضد عفونی از آن جدا شود. سپس مصرف نمایید.

راهنمای بهداشت وسایط نقلیه مسافری

۱- مشخصات وسایط نقلیه سالم

- ۱-۱- وسایط نقلیه سالم با راننده مجرب و وارد به رانندگی در شهر و خارج شهر انتخاب شود.
- ۲-۱- راننده باید با توجه به نوع وسیله نقلیه دارای گواهینامه مربوط به همان وسیله نقلیه باشد.
- ۳-۱- وسیله نقلیه باید دارای برگه معاینه فنی خودرو باشد.
- ۴-۱- وسایط نقلیه قبل از آنکه به کار گرفته شوند بایستی از نظر فنی، ظاهری و تجهیزات به تائید مقامات ذیصلاح برسد.
- ۵-۱- عمر وسیله نقلیه به هیچ وجه نباید از مدتی که در قرارداد قید شده است بیشتر باشد.
- ۶-۱- قرار دادن مواد خطرناک و غیر متعارف از قبیل کپسول گاز، پیت نفت، گالن مایعات اشتعالزا و خورنده در وسیله نقلیه اکیداً ممنوع می باشد.
- ۷-۱- وسایل نقلیه مورد استفاده باید در فواصل زمانی مشخص مورد بازدید کارشناسان بهداشت و ایمنی HSE قرار گیرند.
- ۸-۱- هیچ گونه پوسیدگی نباید در قسمت های مختلف وسایط نقلیه باشد.
- ۹-۱- جابجایی افراد با لباس کار (عفو نی، سمی و سایر مواد خطرناک) توسط وسیله نقلیه ممنوع می باشد.
- ۱۰-۱- وسایط نقلیه باید سالم و از ایمنی کامل برخوردار باشد.
- ۱۱-۱- کف و جداره اتاق وسایط نقلیه باید سالم، بدون شکستگی، درز و فاقد گرد و غبار و همیشه تمیز باشد.
- ۱۲-۱- کف اتاق وسایط نقلیه باید بعد از هر سفر تمیز، شستشو و گند زدایی گردد.
- ۱۳-۱- سقف اتاق وسایط نقلیه سالم و تمیز باشد و دریچه آن بخوبی باز و بسته شده و مانع ورود گرد و غبار، باران و غیره گردد.
- ۱۴-۱- قسمت نگهداری وسایل بالای سر مسافران (قفسه های زیر سقف) که برای نگهداری کیف، ساک و غیره استفاده می - شود باید تمیز بوده و دارای درب و حفاظ مناسب باشد به نحوی که از سقوط وسایل جلوگیری نماید.
- ۱۵-۱- وسایل صوتی و تصویری وسایط نقلیه باید سالم و فاقد هر گونه صدا و تصاویر غیر طبیعی باشند.
- ۱۶-۱- لامپ های روشنایی داخل وسایط نقلیه مسافری باید سالم و میزان نوردر حد کفایت باشد.
- ۱۷-۱- احتراق سوخت در وسایط نقلیه مسافری به نحوی صورت گیرد که باعث آلودگی هوای داخل و خارج وسایط نقلیه نگردد.
- ۱۸-۱- از قرار دادن چمدان، وسایل حجیم ویا متحرک که باعث اشغال فضای رفت و آمد مسافرین و یا برخورد آنها به مسافر در طول حرکت می شود در داخل کابین مسافرین اجتناب گردد.

۲- جعبه ابزار و وسایل ایمنی

- ۱-۲- در هر وسیله نقلیه باید جعبه ابزار (برای رفع نواقص احتمالی)، کپسول اطفاء حریق از نوع مناسب و به تعداد کافی و معتبر، زنجیر چرخ و یا لاستیک ینج شکن و سایر وسایل لازم ایمنی موجود باشد.
- ۲-۲- کپسول اطفاء حریق مورد استفاده در وسایط نقلیه دارای ظرفیت کافی و مناسب و تاریخ شارژ معتبر باشد.
- ۳-۲- وسایط نقلیه باید مجهز به برف پاک کن سالم باشد.

۳- بیمه و کارت بیمه

- ۱-۳- کلیه وسایط نقلیه بایستی دارای بیمه شخص ثالث، سر نشین، حوادث و دیه (به نرخ روز) بوده و کارت بیمه آنها همواره در ماشین نزد راننده باشد.

۴- تجهیزات مناسب جهت فصول سال

- ۱-۴- کلیه وسایط نقلیه مورد استفاده باید برای فصول گرم و سرد سال مجهز به سیستم حرارتی مناسب باشند.
- ۲-۴- استفاده از وسایل گرم کننده نظیر گاز پیک نیک در داخل وسایل نقلیه ممنوع می باشد.
- ۳-۴- برای نگهداشتن حرارت داخل وسایل نقلیه در حد مطلوب (۱۸ الی ۲۱ درجه سانتیگراد)، استفاده از حرارت سنج در داخل وسیله توصیه می گردد.

۵- پرده و صندلی

- ۱-۵- پشتی صندلی های وسایل نقلیه باید قابل تنظیم برای وضعیت های مناسب بدنی باشند.
- ۲-۵- تمامی صندلی های وسایل نقلیه باید دارای کمربند ایمنی مخصوص سرنشین باشند. (برای وسایط نقلیه که قوانین راهنمایی و رانندگی مجاب کرده است.
- ۳-۵- شیشه های وسایط نقلیه مسافری باید سالم، بدون شکستگی و درز، تمیز و دارای پرده پارچه ای مناسب و همیشه تمیز باشد.
- ۴-۵- شیشه های (پنجره ها) باز شو باید به راحتی باز و بسته گردند و پرده های نصب شده به شیشه ها بطور مرتب شستشو گردند.
- ۵-۵- صندلی های وسایط نقلیه باید سالم، بدون شکستگی و پارگی و فاقد صدا بوده و فاصله آنها در حد استاندارد و ارگونومیک باشد، به طوری که مسافر در سفرهای طولانی دچار خستگی نگردد.
- ۶-۵- روکش صندلی ها باید سالم، فاقد پارگی، تمیز به رنگ روشن باشد و بعد از هر سفر و قبل از استفاده مجدد شستشو، گندزدایی، خشک و ا طو گردد و حتی الامکان از روکش یکبار مصرف استفاده شود.

۶- راننده وسایط نقلیه

- ۶-۱- راننده و کمک راننده باید دوره ویژه بهداشت عمومی را گذرانده و گواهینامه آن را دریافت نماید.
- ۶-۲- راننده و کمک راننده باید کارت معاینه پزشکی معتبر دریافت نماید.
- ۶-۳- کارت معاینه پزشکی از طرف مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا بهداشت و درمان صنعت نفت صادر خواهد شد و مدت اعتبار آن حداکثر یکسال خواهد بود.
- ۶-۴- راننده بایستی فردی مودب، خوش برخورد با ظاهر آراسته بوده و بهداشت فردی و نظافت عمومی را بطور کامل رعایت نماید.
- ۶-۵- مهماندار وسایط نقلیه باید ملبس به لباس کار مخصوص با روپوش کار تمیز و به رنگ روشن باشند.
- ۶-۶- راننده باید توانایی لازم را برای رفع معایب احتمالی وسیله نقلیه داشته باشد.
- ۶-۷- راننده باید قبل از شروع به کار، گواهی عدم سوء پیشینه را به مسئولین مربوطه ارائه دهد.
- ۶-۸- راننده باید قبل از شروع به کار، گواهی عدم اعتیاد به مواد مخدر را به مسئولین مربوطه ارائه دهد.
- ۶-۹- راننده نباید رانندگی وسیله نقلیه را به سرنشین و یا دیگران بسپارد.
- ۶-۱۰- رانندگان وسایط نقلیه باید در شروع به کار و فواصل زمانی یکساله مورد معاینات دوره‌ای قرار گیرند.
- ۶-۱۱- صاحبان یا رانندگان وسایط نقلیه مسافربری باید کارت (خلاصه بازرسی بهداشت) را در وسیله نقلیه نگهداری و در هنگام بازدید بازرسین بهداشت ارایه نمایند.

۷- آب آشامیدنی

- ۷-۱- آب آشامیدنی در داخل وسایط نقلیه مسافربری سالم، بهداشتی و مورد تایید مقامات بهداشتی بوده و نحوه توزیع آن کاملاً بهداشتی باشد.
- ۷-۲- وسایط نقلیه مسافربری باید دارای آب سردکن یا مخزن ذخیره آب مجهز به شیر برداشت باشد، در غیر این صورت باید از آب بطری شده مجاز استفاده نمایند.
- ۷-۳- آب آشامیدنی وسایط نقلیه در هنگام بارگیری مخزن آب شرب وسایط نقلیه باید حداقل دارای یک میلی گرم در لیتر کلر باقیمانده باشد.
- ۷-۴- آب آشامیدنی مورد نیاز مسافران باید در لیوان‌های یکبار مصرف مورد تایید مقامات بهداشتی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی‌الامکان تجزیه‌پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه گردد.

۸- سایر موارد

- ۸-۱- سوار کردن سرنشین بیش از ظرفیت وسیله نقلیه ممنوع می‌باشد.
- ۸-۲- نشستن دو نفر در جلو در وسایل نقلیه سواری کنار راننده ممنوع می‌باشد.
- ۸-۳- فضای داخل وسیله نقلیه باید مرتباً مورد نظافت قرار گیرند.
- ۸-۴- استعمال دخانیات در وسایل نقلیه توسط راننده، کمک راننده، مهماندار، مسافر و هر شخص دیگری ممنوع می‌باشد.

- ۸-۵- تابلو هشدار دهنده عدم استعمال دخانیات در وسایل نقلیه نصب شود.
- ۸-۶- جعبه کمک‌های اولیه با کلیه ملزومات آن (چسب، باند، گاز استریل، پنبه، قیچی، ماده ضد عفونی کننده مناسب، لکو پلاست، سرم شستشوی استریل و کیسه پلاستیک جهت تهوع) در وسایط نقلیه قرار داده شود.
- ۸-۷- سطل‌های زباله قابل شستشو، تمیز، سالم و مجهز به کیسه زباله به تعداد کافی برای هر ردیف صندلی در وسایط نقلیه وجود داشته باشد.
- ۸-۸- زباله‌ها به طور بهداشتی جمع آوری شده و از ریختن آنها در معابر عمومی و میسر جاده‌ها خودداری شود.
- ۸-۹- وسایط نقلیه بعد از هر سفر در کارواش پایانه‌ها و ترمینال‌ها شستشو و تمیز گردد.
- ۸-۱۰- جعبه کناری (صندوق زیر کف اتاق) وسایط نقلیه که برای نگهداری وسایل و لوازم مسافران نظیر ساک چمدان و غیره استفاده می‌شود باید تمیز باشد.
- ۸-۱۱- مواد غذایی که به مسافران در وسایط نقلیه عرضه می‌شود باید بسته بندی بوده و بسته بندی تحت شرایط بهداشتی انجام شود و نوع بسته بندی مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
- ۸-۱۲- مواد غذایی مورد عرضه باید دارای مشخصات بهداشتی از قبیل تاریخ تولید و انقضای پروانه ساخت باشد.
- ۸-۱۳- برای نگهداری موقت مواد غذایی بسته بندی شده و همچنین لیوان و ظروف یکبار مصرف محفظه‌ای مخصوص با ظرفیت کافی و شرایط بهداشتی در داخل وسایط نقلیه تعبیه گردد.
- ۸-۱۴- وسایط نقلیه مسافری باید مجهز به یخچال مناسب برای نگهداری مواد غذایی بسته بندی شده مورد عرضه به مسافران باشند.