



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

## آیین نامه اجرایی

قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

مصوب ۱۳۹۲/۳/۱۸



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقتر وزیر

در اجرای تبصره سه قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذر ماه ۱۳۷۹ مجلس شورای اسلامی و به استناد نامه شماره ۴۷۴۳۹/۹۲۵۶ مورخ ۱۳۹۲/۱/۲۴ دبیر هیأت دولت و نامه شماره ۱۸۱۱۰/۲۵۰۲۴۰ مورخ ۹۱/۱۲/۱۵ معاونت حقوقی رییس جمهور در خصوص آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، موضوع تصمیم جلسه مورخ ۱۳۹۱/۷/۱۸ شورای عالی سلامت و امنیت غذایی و تأکید بر صلاحیت قانونی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در ابلاغ آن، بدین وسیله آیین نامه مذکور به شرح ذیل برای اجراء ابلاغ می گردد:

## فصل اول: تعاریف و کلیات

### الف - تعاریف:

- ماده ۱:** واژه ها و اصطلاحات به کار برده شده در این آیین نامه به شرح ذیل تعریف می شود:
۱. وزارت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه.
  ۲. بهداشت محیط: عبارت است از کنترل عوامل فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی، رادیولوژیکی و غیر آن، از محیط زندگی که بر سلامت جسمی، روانی و اجتماعی انسان تأثیر می گذارند.
  ۳. بازرس: فردی است که با دریافت کارت بازرسی از وزارت، به عنوان بازرس بهداشت شناخته می شود و به عنوان ضابط قضایی (ضابط خاص) جهت کنترل و نظارت های حوزه موضوع این آیین نامه فعالیت می نماید.
  ۴. بازرسی: به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین، مقررات و الزامات بهداشتی ناشی از آنها می باشد.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت و درمان امور پزشکی

دفتروزی

شماره .....  
تاریخ .....  
پست .....

۵. آب آشامیدنی: آب آشامیدنی آبی است که عوامل فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی و رادیولوژیکی آن با ضوابط و مقررات اعلامی از سوی وزارت مطابقت داشته باشد و مصرف آن عارضه سوئی در کوتاه مدت و یا درازمدت در انسان ایجاد نکند.

۶. آلودگی آب آشامیدنی: آلودگی آب آشامیدنی عبارتست از تغییر خواص فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی و رادیولوژیکی آب به گونه‌ای که آن را برای مصرف انسان نامناسب یا زیان آور سازد.

۷. مواد غذایی سالم: غذای سالم یا ایمن، غذایی است که از مواد اولیه سالم و ایمن تهیه شده باشد و عاری از مواد زیان بخش و مضر بوده و از نظر بهداشتی در مقادیر مصرف معمولی در کوتاه یا دراز مدت زیانی متوجه بدن انسان نکند.

۸. مواد غذایی فاسد: غذایی است که رنگ، بو، مزه و قوام آن تغییر کرده یا دارای بار میکروبی بالا بوده و خوردن آن باعث صدمه زدن به سلامت مصرف کننده می گردد.

۹. مواد آرایشی و بهداشتی: یک ماده آرایشی به عنوان ماده یا فرآورده ای است که بتواند به طور انحصاری یا عمده بر قسمت های خارجی بدن انسان شامل اپیدرم (پوست) سیستم مو، ناخن ها، لب ها و اندام های ژنیتال (خارجی)، دندان یا اجزای مخاطی حفره های دهانی به منظور پاکیزگی، معطر سازی یا حفاظت و یا نگهداری از آن ها در شرایط مناسب یا تغییر و اصلاح ظاهر و یا اصلاح نمودن بوی بدن استفاده شود.

۱۰. نظارت بهداشتی: فرآیند بازرسی، ارزیابی، پایش، ارزشیابی و کنترل عوامل محیطی می- باشد که به نحوی بر سلامت انسان اثر گذار است.

۱۱. اماکن عمومی موضوع این آیین نامه :

اماکن عمومی شامل: محیط های کار در وزارتخانه ها، موسسات و شرکت های دولتی و غیر دولتی، شهرداری ها و سازمان های وابسته، موسسات و نهاد های غیردولتی، مراکز بهداشتی درمانی، مراکز آموزشی و تربیتی و پرورشی، پرورشگاه، استخرهای شنا، پایانه های مسافری، راه آهن، فرودگاه و قطارهای مسافری، وسایل حمل و نقل عمومی شهری و بین شهری، آرایشگاه های مردانه، سالن های آرایش زنانه و کلینیک های زیبایی، مهمانخانه ها، سالن ها و



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت و درمان امور پزشکی

دقروزر

باشگاه‌های ورزشی، غسالخانه، آرامستان‌ها، گرمابه‌های مردانه و زنانه، خوابگاه‌های دانشجویی و مراکز آموزشی، مراکز نظامی و انتظامی (پادگان‌ها، مجتمع‌های مسکونی و منازل سازمانی)، مجتمع‌های بهداشتی، مسافر خانه‌ها، هتل‌ها، مهمانپذیرها، هتل‌ها، پانسیون‌ها، مراکز تفریحی و پارک‌ها، زندان‌ها، مراکز نگهداری سالمندان، اردوگاه‌ها و مراکز تجمعی، سالن‌های تئاتر و سینما، فرهنگسراها، مجتمع‌های خدماتی رفاهی و مراکز عرضه سوخت (پمپ‌های گاز و بنزین)، مساجد و اماکن متبرکه، مراکز خدمات آمبولانس، سرویس‌های بهداشتی عمومی، مراکز دفع پسماند و مانند آن‌ها.

۱-۱۱. مراکز بهداشتی درمانی: مراکز بهداشتی درمانی شامل بیمارستان‌ها، زایشگاه‌ها، مطب‌ها، درمانگاه‌ها، کلینیک‌ها، مراکز مشاوره پزشکی، مراکز بهداشتی درمانی شهری روستایی، پایگاه‌های بهداشتی، خانه‌های بهداشت، دفاتر خدمات پرستاری، لابراتوار دندانسازی، داروخانه‌ها، مراکز کار با اشعه، آزمایشگاه‌های تشخیص طبی، مراکز توان بخشی، مراکز جراحی محدود، بخش‌های تزریقات و پانسمان، آسایشگاه‌های معلولین، طب هسته‌ای، فیزیوتراپی، رادیوتراپی، رادیولوژی و مانند آن‌ها.

۲-۱۱. مراکز آموزشی و تربیتی: مراکز آموزشی و تربیتی شامل مدارس، آموزشگاه‌ها، حوزه‌های علمیه، دانشکده‌ها و دانشگاه‌ها، هنرستان‌ها، مراکز تربیتی شبانه روزی، ندامتگاه‌ها، مهدهای کودک، روستامهدها، مهدهای قرآنی، مراکز نگهداری معلولین ذهنی و مانند آن‌ها.

۱۲. مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی: این مراکز شامل مکان‌های پذیرایی و تفریحی بین‌راهی، عطاری، بقالی، خواربارفروشی، رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی، کافه قنادی، انواع شیرینی فروشی و کارگاه‌های شیرینی پزی، سوپرمارکت، لبنیات فروشی، فروشگاه‌های بزرگ و زنجیره‌ای، فروشگاه‌های گوشت قرمز و سفید، فرآورده‌های خوراکی آبزیان، میگو، طیور، زنبور عسل، آلایش خوراک دامی و مواد پروتئینی، آشپزخانه‌ها (کترینگ‌ها)، کبابی، حلیم پزی، آشپزی، کله پزی، جگرکی، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ سوخاری، چایخانه، قهوه‌خانه، رستوران‌های سنتی، آبمیوه، بستنی سازی و فروشی، بوفه، میوه و سبزی فروشی، میادین





جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقروزر

توزیع میوه و تره بار، مراکز طبخ و آبدارخانه وزارتخانه‌ها، موسسات و شرکت‌های دولتی و غیر دولتی، شهرداری‌ها و سازمان‌های وابسته، نانوائی‌ها و انواع مراکز تهیه و عرضه نان، کارگاه‌ها و کارخانجات تولید انواع مواد غذایی و بسته بندی آن، سیستم‌های تامین آب آشامیدنی (منبع، مخزن، تصفیه خانه و شبکه توزیع)، مؤسسات ارائه خدمات پذیرایی و کرایه ظروف و وسایل پذیرایی، آشپزخانه و سلف سرویس کارخانجات صنعتی، کارگاه‌ها و کارخانجات و اماکن تولید یخ و آب شرب، سردخانه‌های نگهداری مواد غذایی، انبارهای نگهداری مواد غذایی، نبات و آبنبات پزی، قندریزی، حلواسازی، عصاره‌گیری (آبغوره، آبلیمو، تهیه ترشیجات و عرقیات)، سبزی خردکنی، کانتینرها و کانکس‌های ثابت و واحد‌های سیار تهیه و عرضه مواد غذایی، عرضه خشکبار، وسائط حمل و نقل مواد غذایی، لبنیات سازی، کشک سابی، اماکن دامی، صنایع وابسته به دام مبادی ورودی مواد مشمول این آیین نامه، بازارچه‌های مرزی، بازارهای هفتگی و فصلی و مانند آن‌ها.

۱-۱۲. اماکن دامی: مراکز، اماکن و واحدهای نگهداری، تکثیر و پرورش دام شامل هر نوع از حیوانات اهلی، طیور، آبزبان، زنبور عسل، کرم ابریشم، حیوانات آزمایشگاهی و پوستی، حیوانات باغ وحش، چراگاه‌ها، مراتع، آبشخورها و صیدگاه‌ها.

۲-۱۲. صنایع وابسته به دام: کشتارگاه‌ها، کارگاه‌ها، کارخانه‌ها، مراکز تولید، تهیه، آماده کردن مواد خام دامی، سردخانه‌های مواد پروتئینی با منشاء دامی، مراکز جمع‌آوری شیر و عسل، کارخانه‌های تولید خوراک دام، انبارهای نگهداری مواد اولیه خوراک دام و یا خوراک آماده دام و کارخانه‌های جوجه کشی.

۱۳. مسئول بهداشت محل: رئیس مرکز بهداشت استان و شهرستان.

۱۴. صلاحیت بهداشتی: تأییدیه ای است که وزارت در پاسخ به استعلام برای متقاضیان صدور، تجدید و انتقال هر فقره پروانه تاسیس یا کسب یا مجوز بهره برداری صادر می‌کند.

۱۵. مدیریت پسماند: کلیه عملیات مربوط به تولید، تفکیک، ذخیره در محل، جمع‌آوری، حمل و نقل، پردازش و بازیافت پسماند می‌باشد.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت و درمان امور پزشکی

د مقرر وزیر

شماره  
تاریخ  
پوست

۱۶. بهداشت فردی: عبارتست از رعایت دستورات و عادات بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادات غیربهداشتی که باعث می شود، فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن ها دچار نشوند.
۱۷. بهداشت مواد غذایی: عبارتست از رعایت کلیه موازین بهداشتی در تمامی مراحل تولید، فرآیند، نگهداری، حمل و نقل و عرضه می باشد تا ماده غذایی سالم و با کیفیت به دست مصرف کنندگان برسد.
۱۸. بهداشت ساختمان: ویژگی های کمی و کیفی که تحت آن شرایط، نیازهای جسمی و روحی ساکنین در آن تأمین گردد و نیز از بروز و انتقال بیماری های واگیر و غیرواگیر، ایجاد سوانح و حوادث ناگوار، جلوگیری شود.
۱۹. بهداشت ابزار و تجهیزات: استفاده از ابزار و تجهیزات سالم و بهداشتی است.
۲۰. موارد بحرانی: مواردی است که عدم رعایت آن به طور مستقیم موجب به خطر افتادن سلامت انسان گردد.
۲۱. موارد غیر بحرانی: مواردی است که عدم رعایت آن به طور غیر مستقیم بر سلامت انسان اثر دارد.
۲۲. خود کنترلی بهداشتی: کنترل و پایش مداوم مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی و یا ارائه دهنده خدمات در زمینه کنترل موارد بحرانی و غیر بحرانی و انطباق شرایط بهداشتی واحد خود با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد.
۲۳. خوداظهاری بهداشتی: اظهار مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی یا ارائه دهنده خدمات در فواصل بازرسی بهداشتی مبنی بر انطباق محل، کالا و خدمات ارائه شده با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد که از طریق تهیه و تنظیم اظهار نامه و ارائه آن به مسئول بهداشت محل صورت می گیرد.
۲۴. کارت بهداشت (معاینه پزشکی): کارتی است که برای افراد مشمول این آیین نامه، مطابق دستورالعمل معاونت بهداشت وزارت صادر می شود.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقروزی

۲۵. گواهینامه دوره آموزشی بهداشت اصناف: مدرکی است که برای افرادی که دوره‌های آموزش مربوطه را در آموزشگاه بهداشت اصناف مجاز از طرف وزارت با موفقیت سپری نموده‌اند، صادر می‌گردد.

۲۶. دفع بهداشتی فاضلاب: دفع فاضلاب مطابق شرایط بهداشتی از قبیل دفع در چاه جاذب، اتصال به شبکه جمع آوری فاضلاب و انواع تصفیه خانه اختصاصی و سایر روش‌های مورد تأیید وزارت.

۲۷. پروانه بهداشتی: پروانه بهداشتی گواهی است که مطابق قوانین، مقررات و ضوابط توسط وزارت برای مدت معین صادر می‌شود.

۲۸. سکونتگاه‌های غیر رسمی: سکونتگاه‌های غیر رسمی بخشی از بافت شهری هستند که عمدتاً مهاجرین روستایی و تهیدستان شهری را در خود جای داده‌اند و بدون مجوز و خارج از برنامه‌ریزی رسمی و قانونی توسعه شهری (طرح‌های جامع و تفصیلی) در درون و خارج از محدوده قانونی شهرها به وجود آمده‌اند و بطور عمده فاقد سند مالکیت هستند و از نظر ویژگی‌های کالبدی و برخورداری از خدمات و زیر ساخت‌های شهری دچار کمبود هستند.

**ب- کلیات:**

**ماده ۲-** بازرسین در اجرای وظایف این آیین‌نامه پس از طی دوره آموزشی مورد نظر قوه قضاییه به عنوان ضابط قضایی (ضابط خاص) تلقی و هرگونه تعرض به آن‌ها بخاطر انجام وظیفه مشمول قوانین و مقررات مربوط خواهد بود.

**ماده ۳-** وزارت مجاز است بازرسین خود را در اجرای وظایف تعیین شده در هر زمان به مراکز و اماکن مشمول این آیین‌نامه اعزام نماید. مالکین، مدیران، متصدیان و نمایندگان آن‌ها در مراکز و اماکن ذکر شده مکلف به همکاری می‌باشند.

**ماده ۴-** وزارت موظف است به منظور کنترل مواد مشمول این آیین‌نامه از سطح مراکز و اماکن، نسبت به تجهیز نمودن بازرسان خود به تجهیزات سنجش و سایر ابزارها متناسب با فن آوری‌های روز اقدام نماید.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقروزر

**ماده ۵-** مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه، وزارتخانه ها، سازمان ها، مؤسسات و مراکز دولتی، خصوصی و عمومی، مراکز نظامی و انتظامی، همچنین شرکت ها و مؤسسات و اشخاص حقیقی و حقوقی موظفند ضمن رعایت این آئین نامه، اطلاعات درخواستی مرتبط را در اختیار بازرسان قرار دهند.

**ماده ۶-** مراکز نظامی و انتظامی (پادگان ها، مراکز نظامی و انتظامی حساس) موظفند با اخذ تمهیدات لازم نسبت به رعایت این آئین نامه اقدام نمایند.

**ماده ۷-** وزارت موظف است جهت کنترل و بازرسی های بهداشتی از پادگان ها، مراکز نظامی و انتظامی حساس هماهنگی های لازم را با مسئولین مربوطه به عمل آورند.

**ماده ۸-** مدیران، متصدیان و شاغلین مشمول این آئین نامه ملزم به گذراندن دوره آموزشی در آموزشگاه بهداشت اصناف بوده و باید گواهینامه مربوطه را اخذ نمایند.

**ماده ۹-** مؤسسات ارائه خدمات بهداشت محیط حق انتشار آگهی تبلیغاتی که موجب گمراهی و فریب مردم شود و درج عناوین مجعول و خلاف واقع بر روی تابلو، سربرگ مؤسسه و یا طرق دیگر را ندارند و در صورت مشاهده وزارت مکلف است نسبت به معرفی متخلف به مراجع قضایی اقدام نماید.

**ماده ۱۰-** کلیه رسانه های گروهی برای درج آگهی های مرتبط با خدمات بهداشت محیط باید از وزارت مجوز دریافت نمایند.

**ماده ۱۱-** عرضه و فروش مواد مشمول این آئین نامه که فهرست آن توسط وزارت اعلام می گردد به صورت دوره گردی ممنوع است.

**ماده ۱۲-** وزارت حداکثر یکسال پس از تصویب این آئین نامه ترتیبی اتخاذ خواهد کرد تا حداقل سالی یکبار نتیجه سه بازرسی آخر انجام شده از مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه را به نحو مقتضی برای اطلاع عموم مردم و انجام رتبه بندی بهداشتی از طرق مختلف منتشر نماید.





جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقروزر

تبصره - نحوه اطلاع رسانی، رتبه بندی بهداشتی و اعلام آخرین وضعیت بهداشتی رامعاونت بهداشت وزارت تعیین می نماید.

**ماده ۱۳-** معاونت بهداشت وزارت موظف است حداکثر طی مدت سه ماه از تاریخ تصویب و ابلاغ این آیین نامه نسبت به تهیه دستورالعمل ها، چک لیست ها، ضوابط و راهنماهای اجرایی اقدام نماید.

**ماده ۱۴-** تهیه چک لیست های اختصاصی مرتبط با واحد های صنفی با همکاری شورای اصناف کشور خواهد بود.

**ماده ۱۵-** تهیه چک لیست های اختصاصی مرتبط با فروشگاه های گوشت قرمز و سفید (عمده و خرده فروشی)، فرآورده های خوراکی آبزیان، میگو، طیور، آلاینش خوراک دامی و مواد پروتئینی، با همکاری سازمان دامپزشکی کشور خواهد بود.

**ماده ۱۶-** تهیه چک لیست های اختصاصی مرتبط با محصولات و فرآورده های خام دامی به منظور اعمال کنترل و نظارت های بهداشتی در فروشگاه های گوشت قرمز و سفید (عمده و خرده فروشی)، فرآورده های خوراکی آبزیان، میگو، طیور، آلاینش خوراک دامی و مواد پروتئینی، توسط سازمان دامپزشکی کشور و با همکاری معاونت بهداشت وزارت خواهد بود.

### فصل دوم: شمول آئین نامه

**ماده ۱۷-** کلیه خدمات و عوامل محیطی، بهداشت فردی، بهداشت ساختمان و ابزار و تجهیزات کلیه مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه موضوع بند های (۱۱) و (۱۲) ماده یک و همچنین بهداشت مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی بعد از تولید تا مصرف که بازرسی مکلف به بازرسی به منظور کنترل تأثیرات سوء آن می باشند، مشمول این آیین نامه می باشند.

**ماده ۱۸-** نظارت و کنترل اماکن دامی و صنایع وابسته به دام از نظر بهداشت فرآورده، ساختمان و تجهیزات بر عهده سازمان دامپزشکی کشور است، وزارت موظف است ضوابط و مقررات



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقروزر

عمومی بهداشت ساختمان و تجهیزات را جهت اعمال در چک لیست های مربوط به سازمان دامپزشکی کشور اعلام نماید.

**ماده ۱۹-** وزارت موظف است بر رعایت بهداشت فردی و سایر موارد بهداشت محیطی جز موارد مندرج در ماده ۱۸ در اماکن دامی و صنایع وابسته به دام نظارت نماید.

**ماده ۲۰-** نظارت و کنترل فرآورده های خام دامی در مراکز عرضه، توزیع و طبخ این فرآورده ها بر عهده سازمان دامپزشکی کشور و نظارت و کنترل بهداشتی این مراکز بر عهده وزارت می- باشد، وزارت و سازمان دامپزشکی کشور در تدوین ضوابط و مقررات بهداشتی مربوط با یکدیگر همکاری می نمایند.

**ماده ۲۱-** کلیه مراکز و اماکن موضوع بندهای (۱۱) و (۱۲) ماده یک که واجد یا فاقد پروانه بهره- برداری، کسب و یا هرگونه مجوز دیگر در محدوده شهری، روستایی، حاشیه شهرها (سکونتگاه- های غیررسمی) و بین راهی، مشمول این آیین نامه می باشند.

### فصل سوم: وظایف

**ماده ۲۲-** وزارت به منظور حفظ سلامت عمومی مکلف است کلیه مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه را از نظر تطبیق بهداشت فردی، بهداشت مواد غذایی، بهداشت ساختمانی و بهداشت ابزار و تجهیزات با موازین بهداشتی مربوط تحت نظارت مستمر قرار دهد و در صورت مشاهده نواقص و مشکلات بهداشتی، مراتب را به دستگاه اجرایی مرتبط، مدیران، مالکان و متصدیان مراکز و اماکن عمومی ابلاغ نماید.

**ماده ۲۳-** مسئولیت پیگیری و اقدام تا رفع کامل نواقص بهداشتی بعهده مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن مربوطه خواهد بود.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دکتر وزیر

شماره  
تاریخ  
پوست

**ماده ۲۴-** مالکین، مدیران و متصدیان اماکن و مراکز مشمول این آیین نامه موظفند از خدمات دانش آموختگان بهداشت محیط به منظور خود کنترلی بهداشتی در محل کار خود به ترتیبی که توسط معاونت بهداشت وزارت با همکاری دستگاه های ذیربط از جمله شورای اصناف کشور، وزارت ورزش و جوانان، وزارت جهاد کشاورزی، سازمان دامپزشکی کشور، وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی، وزارت آموزش و پرورش و وزارت صنعت، معدن و تجارت مشخص خواهد شد، استفاده نمایند.

**ماده ۲۵-** مالکین، مدیران و متصدیان مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه موظفند به ترتیبی که توسط معاونت بهداشت وزارت با همکاری شورای اصناف کشور و دستگاه های اجرایی نامبرده در ماده ۲۴ مشخص خواهد شد شرایط بهداشتی و بهسازی محل فعالیت خود را بر اساس ضوابط ابلاغی معاونت بهداشت وزارت اظهار نمایند.

**ماده ۲۶-** مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه که دارای حداقل یک مورد نقص بحرانی بوده و طی انجام بازرسی در محل قابل رفع نمی باشد تا رفع کامل نواقص، قسمت مربوطه به مدت ۴۸ ساعت بطور موقت تعطیل خواهند شد.

**ماده ۲۷-** در صورتی که نواقص بحرانی ظرف مدت ۴۸ ساعت برطرف نگردد، مکان مذکور تا رفع کامل نواقص تعطیل خواهند شد و پس از برطرف شدن نواقص و تایید مسئول بهداشت محل از واحد مربوطه رفع تعطیل و فک مهر و موم خواهد شد. مسئول بهداشت محل به منظور رفع نواقص بهداشتی با اخذ تعهد نامه محضری از مالک، مدیر یا متصدی اجازه فک پلمپ موقت را به منظور انجام اقدامات اصلاحی صادر می نماید.

**ماده ۲۸-** در رابطه با نواقص غیر بحرانی در صورتی که این نواقص حداکثر تا ۶۰ روز برطرف نگردد، مکان مذکور تا رفع کامل نواقص تعطیل خواهد شد.

**ماده ۲۹-** مامورین انتظامی موظفند در تمام مراحل اجرای عملیات بازرسی، تعطیل و مهر و موم یا لاک و مهر کردن محل، مطابق قانون همکاری لازم را با بازرسین وزارت به عمل آورند. و در صورت تشخیص و درخواست مسئول بهداشت محل مکان غیر بهداشتی را با حضور بازرس تعطیل نمایند.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

د ق ر و ز ر

شماره  
تاریخ  
پوست

**ماده ۳۰-** بازرسی که برای نظارت بهداشتی اماکن و مراکز مشمول این آیین نامه تعیین و اعزام می شوند مکلفند متخلفین از مقررات بهداشتی غیر بحرانی را با ذکر موارد تخلف با تنظیم گزارش به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند. مسئول بهداشت محل در صورت تایید گزارش به صاحب مرکز و یا مسئولین مربوطه اخطار می نماید تا حداکثر ظرف مدت ۶۰ روز نسبت به رفع نواقص بهداشتی در مهلت تعیین شده اقدام کنند و در صورت عدم رفع موارد تخلف، بعد از صدور اخطار تعطیل ۴۸ ساعته، دستور تعطیلی محل و مهر و موم و یا لاک و مهر آن را بدون حکم مراجع قضایی صادر می نماید و پس از برطرف شدن نواقص و تایید مسئول بهداشت محل از واحد مربوطه رفع تعطیل و فک مهر و موم خواهد شد. مسئول بهداشت محل به منظور رفع نواقص بهداشتی با اخذ تعهدنامه محضری از مالک، مدیر یا متصدی اجازه فک پلمپ موقت را به منظور انجام اقدامات اصلاحی صادر می نماید.

**ماده ۳۱-** بازرسی در صورت مشاهده مواد تاریخ مصرف گذشته مشمول این آیین نامه، فاقد مجوزهای لازم از وزارت ( مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مشمول مجوز) و فاسد، مجاز خواهند بود ضمن معرفی متخلف به مراجع قضایی مواد مذکور را توقیف و جمع آوری نموده و در صورتی که مواد توقیف و جمع آوری شده دارای ارزش حداکثر تا پنج میلیون ریال باشند مطابق نظر کارشناسی رأساً با تهیه صورت مجلس و با رضایت صاحب کالا معدوم نمایند و یا با رعایت اصول بهداشتی برای مصارف دامی با مجوز سازمان دامپزشکی کشور و موارد مصارف غیر مستقیم انسانی با مجوز ارگان های ذیصلاح ارجاع دهند. و در صورت عدم رضایت صاحب کالا و یا ارزش بیش از پنج میلیون ریال، پرونده متخلف منضم به کلیه مستندات توسط مسئول بهداشت محل به مراجع قضایی جهت بررسی و اقدام مقتضی ارسال خواهد شد.

**ماده ۳۲-** استفاده از آب آشامیدنی در مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه الزامی است و آب مصرفی باید مورد تایید وزارت باشد.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقروزر

**ماده ۳۳-** مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند فاضلاب تولیدی واحد خود را به طریق بهداشتی مورد تأیید وزارت دفع نمایند.

**ماده ۳۴-** مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند پسماند تولیدی واحد خود را به طریق بهداشتی مورد تأیید وزارت دفع نمایند.

**ماده ۳۵-** مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند بنحوی فعالیت واحد خود را مدیریت نمایند که منجر به آلودگی هوا و آلودگی صوتی نشود.

**ماده ۳۶-** مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه موظف به رعایت قوانین و مقررات مربوط به دخانیات از نظر شرایط فروش، ممنوعیت مصرف کارکنان، ممنوعیت مصرف عمومی و اطلاع رسانی مناسب می باشند.

**ماده ۳۷-** مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند تمهیدات لازم به منظور مبارزه با حشرات، چوندگان و جانوران موزی را اتخاذ نمایند.

**ماده ۳۸-** مالکین، مدیران و متصدیان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه مکلفند نقشه ساختمان واحد خود را به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجراء به تأیید وزارت برسانند.

**ماده ۳۹-** رعایت مقررات بهداشتی برای مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه نظیر رعایت بهداشت محیط، بهداشت ساختمان، بهداشت ابزار و تجهیزات و وسایل حمل و نقل که توسط وزارت اعلام می شود الزامی است.

**ماده ۴۰-** رعایت بهداشت مواد غذایی و بهداشت فردی برای مدیران، متصدیان و کارکنان کلیه مراکز و اماکن مشمول این آئین نامه الزامی است.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقتر وزیر

شماره  
تاریخ  
پوست

تبصره- وزارت باید به منظور کنترل مواد مشمول این آیین نامه از سطح مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه، نسبت به برداشت نمونه مواد غذایی و در صورت لزوم توقیف موقت محموله تا تعیین تکلیف مقامات قضایی اقدام نماید.

### فصل چهارم: پروانه صلاحیت بهداشتی

**ماده ۴۱-** اشخاص حقیقی و حقوقی متقاضی فعالیت در زمینه خدمات بهداشت محیط نظیر مشاوره بهداشت محیط، فعالیت های مرتبط با خودکنترلی و خوداظهاری بهداشتی، بی خطر سازی و مدیریت پسماند و آموزشگاه بهداشت اصناف، اعم از بخش دولتی، خصوصی و یا تعاونی باید از وزارت پروانه فعالیت اخذ نمایند.

**تبصره ۱-** فعالیت شرکت ها و موسسات ارائه دهنده خدمات فوق باید زیر نظر فرد یا افراد واجد شرایط بعنوان مسئول فنی انجام شود.

**تبصره ۲-** شرایط و نحوه صدور پروانه فعالیت و مسئول فنی طبق ضوابطی است که معاونت بهداشت وزارت اعلام خواهد نمود.

**ماده ۴۲-** مراجع صادر کننده پروانه تأسیس، بهره برداری و کسب مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه موظفند قبل از صدور پروانه، صلاحیت بهداشتی معتبر را که توسط وزارت صادر شده است از متقاضی دریافت نمایند.

**ماده ۴۳-** کلیه شبکه های توزیع مواد مشمول این آیین نامه باید پروانه بهداشتی از وزارت دریافت نمایند.

**تبصره ۱-** شرایط و نحوه صدور این پروانه بهداشتی طبق ضوابطی است که معاونت بهداشت وزارت اعلام خواهد نمود.

**تبصره ۲-** صدور پروانه بهداشتی وسایط حمل و نقل محصولات و مواد خام دامی بر عهده سازمان دامپزشکی کشور می باشند.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

دقتر وزیر

شماره  
تاریخ  
پوست

**ماده ۴۴-** کیوسک ها و واحدهای سیار و ثابت عرضه کننده مواد غذایی باید پروانه بهداشتی از وزارت دریافت نمایند.

**تبصره-** شرایط و نحوه صدور پروانه های بهداشتی کیوسک ها و واحدهای سیار و ثابت طبق ضوابطی است که توسط معاونت بهداشت وزارت اعلام می شود.

**ماده ۴۵-** شوراهای اسلامی شهر، روستا و شهرداری ها موظفند قبل از راه اندازی بازارهای هفتگی و فصلی از وزارت صلاحیت بهداشتی دریافت نمایند.

این آیین نامه مشتمل بر ۴ فصل، ۴۵ ماده، ۷ تبصره و ۳۲ بند برای اجراء ابلاغ می گردد. رعایت مفاد چک لیست های اختصاصی، راهنماها و دستورالعمل های این آیین نامه توسط کلیه دستگاه های اجرایی، سازمان های دولتی، خصوصی، مردمی، مالکین، مدیران و متصدیان مراکز و اماکن مشمول این آیین نامه الزامی است.

معاونت بهداشت وزارت مکلف است چک لیست های اختصاصی، راهنماها و دستورعمل های مربوط را در چارچوب این آیین نامه تهیه و ابلاغ نموده و در صورت لزوم هر ۳ سال یکبار بازنگری نماید.

با ابلاغ این آیین نامه، چک لیست های اختصاصی، راهنماها و دستورعمل های مربوط به آن، آیین نامه اجرایی تبصره ۳ ماده ۱۳ قانون اصلاح مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب ۱۳۸۰/۶/۸ لغو می گردد.