

ISIRI

2082

1st - revision

FEB. 2003



جمهوری اسلامی ایران

Islamic Republic of Iran

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

Institute of Standards and Industrial Research of Iran



استاندارد ملی ایران

۱۴۰۸

تجددیدنظر اول

بهمن ماه ۱۳۸۱

شرایط بهداشتی مراکز فروش مواد غذایی

Hygienic Condition For Foodsale Shopping Centers

کمیسیون استاندارد «شرایط بهداشتی مراکز فروش مواد غذائی» (تجدیدنظر)

سمت یا نمایندگی

مشاور مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

ائیس

آگه، علی اکبر
(دکترای علوم)

اعضا

سازمان دامپزشکی کشور

افشار، کامران

(دکترای دامپزشکی - متخصص اپیدمیولوژی)

مرکز توسعه صادرات ایران

تفضلی، جهان پسر

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

سازمان دامپزشکی کشور

خانقاھی ابیانه، حمید

(دکترای دامپزشکی)

شرکت سهامی پشتیبانی امور دام کشور

صادق زاده عراقی، عذری

(دکترای دامپزشکی)

سازمان نظام دامپزشکی جمهوری اسلامی ایران

صادقی دقیقی، مهران

(دکترای دامپزشکی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -

مولوی، فاطمه

اداره کل نظارت بر مواد خوراکی و بهداشتی

(فوق لیسانس صنایع غذائی)

دیر

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

نوروزی، سعید

(دکترای دامپزشکی)

فهرست مندرجات

عنوان	صفحة
پیش گفتار	ب
۱ هدف	۱
۲ دامنه کاربرد	۱
۳ مراجع الزامی	۲
۴ اصطلاحات و تعاریف	۷
۵ ویژگی ها و شرایط بهداشتی چلوکبابی ها و رستوران ها و قهوه خانه ها	۱۰
۱-۱-۵ ویژگی های ساختمانی	۱۰
۵-۲-۵ امکانات - شرایط بهداشتی کلی	۱۳
۳-۵ وسائل و تجهیزات	۱۵
۶ شرایط بهداشتی قصابی ها	۱۷
۷ شرایط بهداشتی لبیاتی و خواربار فروشی ها	۲۵
۸ شرایط بهداشتی اغذیه فروشی ها و ساندویچ فروشی ها	۳۲
۹ شرایط بهداشتی آب میوه فروشی ها	۳۹

پیش‌گفتار

استاندارد «شرایط بهداشتی مراکز فروش مواد غذائی، نخستین بار در سال ۱۳۶۱ تهیه شد. این استاندارد براساس پیشنهادهای رسیده و بررسی و تأیید کمیسیون‌های مربوط برای اولین بار مورد تجدیدنظر قرار گرفت و در سیصد و هشتاد و دومین جلسه کمیته ملی استاندارد خوراک و فرآورده‌های کشاورزی مورخ ۱۳۸۱/۱۰/۲۴ تصویب شد. اینک این استاندارد به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفتهای ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در موقع لزوم تجدیدنظر خواهد شد و هرگونه پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استاندارد ارائه شود در تجدیدنظر بعدی مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین برای مراجعة به استانداردهای ملی ایران باید همواره از آخرین تجدیدنظر آنها استفاده کرد.

در تهیه و تجدیدنظر این استاندارد سعی شده است **▪** ضمن توجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین‌المللی و استاندارد ملی کشورهای صنعتی و پیشرفته هماهنگی ایجاد شود.

منابع و مأخذی که برای تهیه این استاندارد به کار رفته به شرح زیر است:

- ۱- استاندارد ملی ایران ۱۳۶۱: سال ۲۰۸۲ شرایط بهداشتی مراکز فروش مواد غذائی.
- ۲- مقررات و ضوابط فنی بهداشتی سازمان دامپزشکی کشور.
- ۳- مقررات و ضوابط فنی بهداشتی اداره کل نظارت بر مواد خوراکی و بهداشتی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

شرایط بهداشتی مراکز فروش مواد غذائی (تمدیدنظر)

هدف /

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین مقررات و ضوابط و شرایط بهداشتی برای اماکن قصابی‌ها، لبیاتی‌ها و خواربار فروشی‌ها، اغذیه‌فروشی‌ها و ساندویچ فروشی‌ها و آب میوه‌فروشی‌های موجود در کشور، به منظور حفظ و تأمین بهداشت و سلامت مشتریان و مراجعین و مصرف‌کنندگان مواد غذائی تهیه و عرضه شده برای مصرف و کارکنان و کارگران اماکن مزبور است.

م دامنه کاربرد

این استاندارد، درباره:

الف - قصابی‌ها.

ب - لبیاتی‌ها و خواربار فروشی‌ها.

پ - اغذیه‌فروشی‌ها و ساندویچ فروشی‌ها.

ت - آب میوه‌فروشی‌ها.

ی موجود در کشور، که مواد غذائی تهیه نموده و عرضه می‌کنند و یا اینکه از مواد غذائی تهیه شده خوراک تهیه و طبخ نموده و به مشتریان و مراجعین خود عرضه کرده و به فروش می‌رسانند و یا اینکه با صرف مواد غذائی و یا خوراک‌های تهیه و طبخ شده، نسبت به پذیرائی از مشتریان در محل سالن خود، اقدام می‌کنند، کاربرد دارد.

یادآوری ۱- سوپر مارکت‌های موجود در کشور، نیز در شمول این استاندارد ملی ایران می‌باشند.

یادآوری ۱۲- همبرگر فروشی‌های موجود در کشور، نیز در شمول این استاندارد ملی ایران می‌باشد.

یادآوری ۱۳- پیتزافروشی‌های موجود در کشور، نیز در شمول این استاندارد ملی ایران می‌باشد.

یادآوری ۱۴ - شرایط بهداشتی اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، باید برابر استاندارد ملی ایران ۵۷۴۴: سال ۱۳۸۰ مشخصات بهداشتی اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، باشد.

یادآوری ۱۵- شرایط بهداشتی نانوایی‌ها، باید برابر استاندارد ملی ایران^۱ : سال ، باشد.

یادآوری ۱۶- اغذیه فروشی‌ها و ساندویچ فروشی‌ها، همبرگرفروشی‌ها، پیتزا فروشی‌ها، آب میوه‌فروشی‌ها، سوپر مارکت‌ها و لبیاتی‌ها و خواربار فروشی‌ها، از دید آشامیدنی‌های مورد عرضه و فروش و مصرف، باید تنها آشامیدنی‌های غیرالکلی را به مشتریان و مراجعین عرضه بدارند و به فروش رسانند.

در اماکن مزبور، آشامیدنی‌های مورد نگهداری و عرضه و فروش، باید از نظر شرعی و فنی و بهداشتی، نگهداری و عرضه و فروش آن‌ها به مشتریان و مراجعین، مجاز شناخته شده باشد.

۳ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است، که در متن این استاندارد به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد محسوب می‌شود.
در مورد مراجع دارای تاریخ چاپ و / یا تجدیدنظر، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی این مدارک مورد نظر نیست. بنابراین، بهتر است کاربران ذینفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه‌ها و

۱- در دست تهیه و تدوین است .

- تجدیدنظرهای مدارک الزامی را مورد بررسی قرار دهنند.
- در مورد مراجع بدون تاریخ چاپ و / یا تجدیدنظر، آخرین چاپ و یا تجدیدنظر آن مدارک الزامی ارجاع داده شده مورد نظر است.
- ۱-۱۳ استاندارد ملی ایران ۲۲۰۴: سال ۱۳۵۹ مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تولید مواد غذائی.
- ۲-۱۳ استاندارد ملی ایران ۴۸۵۱: سال ۱۳۷۸ ویژگی‌های وسائل قصابی.
- ۳-۱۳ استاندارد ملی ایران ۲۳۰۳: سال ۱۳۶۰ ویژگی‌های سوسيس و کالباس.
- ۴-۱۳ استاندارد ملی ایران ۲۳۰۴: سال ۱۳۶۰ ویژگی‌های همبرگر منجمد خام.
- ۵-۱۳ استاندارد ملی ایران ۲۱۹: سال ۱۳۷۴ تخم مرغ خوراکی.
- ۶-۱۳ استاندارد ملی ایران ۴۸۵۰: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه گوسفند و بز مناسب برای مصرف خوراک انسان.
- ۷-۱۳ استاندارد ملی ایران ۴۸۴۶: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه گاو و گاومیش مناسب برای مصرف خوراک انسان.
- ۸-۱۳ استاندارد ملی ایران ۴۸۴۷: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه مرغ مناسب برای مصرف خوراک انسان.
- ۹-۱۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۶: سال ۱۳۶۳ ویژگی‌ها و روش‌های آزمون خیار شور.
- ۱۰-۱۳ استاندارد ملی ایران ۴۰: سال ۱۳۵۵ گوجه فرنگی.
- ۱۱-۱۳ استاندارد ملی ایران ۳۹: سال ۱۳۵۲ سبزه زمینی.
- ۱۲-۱۳ استاندارد ملی ایران ۸۷: سال ۱۳۵۳ پیاز.
- ۱۳-۱۳ استاندارد ملی ایران ۳۷۶۴: سال ۱۳۷۵ ویژگی‌های تکه‌های سبزه زمینی سرخ شده در روغن (چیپس).

- ۱۴-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ ویژگی های بیولوژی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی.
- ۱۵-۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ ویژگی های آب آشامیدنی.
- ۱۶-۳ استاندارد ملی ایران ۱۲۵۰: سال ۱۳۵۵ ویژگی های نوشابه های غیرالکلی گازدار.
- ۱۷-۳ استاندارد ملی ایران ۲۸۳۷: سال ۱۳۶۹ ویژگی های نوشابه های غیرالکلی بدون گاز.
- ۱۸-۳ استاندارد ملی ایران ۲۴۵۳: سال ۱۳۶۳ دوغ.
- ۱۹-۳ استاندارد ملی ایران ۲۶: سال ۱۳۵۰ نمک طعام.
- ۲۰-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۱: سال ۱۳۵۱ فلفل و روش های آزمون.
- ۲۱-۳ استاندارد ملی ایران ۶۹: سال ۱۳۵۴ قند و شکر.
- ۲۲-۳ استاندارد ملی ایران ۶۲۳: سال ۱۳۴۹ چای، ویژگی ها.
- ۲۳-۳ استاندارد ملی ایران ۳۱۱۹ سال ۱۳۷۱ چای کیسه ای.
- ۲۴-۳ استاندارد ملی ایران ۴۱۰۴: سال ۱۳۷۶ چای فوری خشک - ویژگی ها.
- ۲۵-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۰۶: سال ۱۳۶۴ بسته چای.
- ۲۶-۳ استاندارد ملی ایران ۴۱۵۲: سال ۱۳۷۶ ویژگی های روغن های گیاهی خوراکی سرخ کردنی جهت مصارف در صنایع غذائی.
- ۲۷-۳ استاندارد ملی ایران ۶۳: سال ۱۳۴۴ فلفل دلمه ای.
- ۲۸-۳ استاندارد ملی ایران ۲۹۱: سال ۱۳۴۵ لیمو ترش.
- ۲۹-۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۷: سال ۱۳۵۳ آب لیمو ترش.
- ۳۰-۳ استاندارد ملی ایران ۲۴۵۴: سال ۱۳۶۳ سس های سلاط.
- ۳۱-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۱۸: سال ۱۳۶۴ ویژگی های مرغ منجمد.

۳۱-۳	استاندارد ملی ایران ۳۲۲۸: سال ۱۳۷۱ ویژگی های گوشت قرمز منجمد.
۳۲-۳	استاندارد ملی ایران ۲۴۲۱: سال ۱۳۶۳ ویژگی های حوله کاغذی.
۳۳-۳	استاندارد ملی ایران ۲۸۶: سال ۱۳۴۵ هویچ.
۳۴-۳	استاندارد ملی ایران ۲۳۷: سال ۱۳۵۱ خیار.
۳۵-۳	استاندارد ملی ایران ۲۶۲: سال ۱۳۴۵ انار.
۳۶-۳	استاندارد ملی ایران ۲۶۶: سال ۱۳۴۵ نارنگی.
۳۷-۳	استاندارد ملی ایران ۲۷۱: سال ۱۳۴۵ هندوانه.
۳۸-۳	استاندارد ملی ایران ۲۷۹: سال ۱۳۵۱ پرتقال.
۳۹-۳	استاندارد ملی ایران ۲۹۰: سال ۱۳۴۵ لیموشیرین.
۴۰-۳	استاندارد ملی ایران ۳۲۵: سال ۱۳۴۵ گریپ فروت.
۴۱-۳	استاندارد ملی ایران ۳۴۷: سال ۱۳۴۶ سیب.
۴۲-۳	استاندارد ملی ایران ۳۶۲: سال ۱۳۴۶ گلابی.
۴۳-۳	استاندارد ملی ایران ۴۱: سال ۱۳۵۱ انگور.
۴۴-۳	استاندارد ملی ایران ۲۳۵: سال ۱۳۵۰ گیلاس.
۴۵-۳	استاندارد ملی ایران ۲۳۶: سال ۱۳۴۵ آلبالو.
۴۶-۳	استاندارد ملی ایران ۲۳۴: سال ۱۳۴۵ طالبی ورامینی.
۴۷-۳	استاندارد ملی ایران ۲۵۲: سال ۱۳۵۶ ویژگی ها و روش های آزمون زرد چوبه.
۴۸-۳	استاندارد ملی ایران ۲۵۹: سال ۱۳۵۳ زعفران و روش های آزمون.
۴۹-۳	استاندارد ملی ایران ۱۹۱: سال ۱۳۴۵ خامه پاستوریزه.
۵۰-۳	استاندارد ملی ایران ۱۶۲: سال ۱۳۶۲ کره پاستوریزه.
۵۱-۳	

۵۱-۱۳	استاندارد ملی ایران ۴۳۸: سال ۱۳۴۶ جعفری.
۵۲-۱۳	استاندارد ملی ایران ۱۴۴۶: سال ۱۳۶۱ روغن زیتون خوراکی.
۵۳-۱۳	استاندارد ملی ایران ۵۲: سال ۱۳۵۳ بستنی.
۵۴-۱۳	استاندارد ملی ایران ۲۳۴۴: سال ۱۳۶۲ پنیر سفید.
۵۵-۱۳	استاندارد ملی ایران ۲۴۵۰: سال ۱۳۶۳ بستنی‌های شیری.
۵۶-۱۳	استاندارد ملی ایران ۹۶: سال ۱۳۴۴ نخود.
۵۷-۱۳	استاندارد ملی ایران ۳۸: سال ۱۳۵۳ لوبيا.
۵۸-۱۳	استاندارد ملی ایران ۲۷: سال ۱۳۵۳ عدس.
۵۹-۱۳	استاندارد ملی ایران ۹۹: سال ۱۳۵۵ ماش.
۶۰-۱۳	استاندارد ملی ایران ۱۰۴: سال ۱۳۶۱ گندم.
۶۱-۱۳	استاندارد ملی ایران ۱۲۷: سال ۱۳۶۳ ویژگی‌های برنج.
۶۲-۱۳	استاندارد ملی ایران ۹۷: سال ۱۳۶۳ ویژگی‌های لپه نخود.
۶۳-۱۳	استاندارد ملی ایران ۹۸: سال ۱۳۴۴ باقلاء.
۶۴-۱۳	استاندارد ملی ایران ۴۷: سال ۱۳۵۸ ویژگی‌های جو.
۶۵-۱۳	استاندارد ملی ایران ۱۰۳: سال ۱۳۶۱ آرد گندم.
۶۶-۱۳	استاندارد ملی ایران ۲۳۳۷: سال ۱۳۶۲ آرد جو.
۶۷-۱۳	استاندارد ملی ایران ۶۹۵: سال ۱۳۵۷ ماست.
۶۸-۱۳	استاندارد ملی ایران ۹۳: سال ۱۳۵۳ شیرهای پاستوریزه.
۶۹-۱۳	استاندارد ملی ایران ۲۱۳: سال ۱۳۴۵ ماکارونی.
۷۰-۱۳	استاندارد ملی ایران ۲۰۱۸: سال ۱۳۵۷ رشتہ و انواع آن.
۷۱-۱۳	استاندارد ملی ایران ۱۸: سال ۱۳۵۷ رشتہ و انواع آن.

- ۷۲-۳ استاندارد ملی ایران ۳۷: سال ۱۳۶۰ بیسکویت.
- ۷۳-۳ استاندارد ملی ایران ۵۹۲: سال ۱۳۶۰ ویژگی‌های بیسکویت ویفر.
- ۷۴-۳ استاندارد ملی ایران ۲۲۰۳: سال ۱۳۶۱ نان سوخاری.
- ۷۵-۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۸: سال ۱۳۵۳ کنسرو نخود سبز.
- ۷۶-۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۹: سال ۱۳۵۳ کنسرو لوبیا سبز.
- ۷۷-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۵۳: سال ۱۳۶۴ کیک.
- ۷۸-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۵۴: سال ۱۳۶۴ کلوچه.
- ۷۹-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۲۳: سال ۱۳۶۴ گندم پوست کنده.
- ۸۰-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۲۴: سال ۱۳۶۴ جو پوست کنده.

۱۳-۱ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و / یا واژه‌ها با تعاریف زیر بکار می‌رود:

۱-۱-۱ قصابی

مکان بازرگانی مجّهر و مجازی است، که در آن محل، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گامیش و شتر و آلایش آن‌ها، عرضه و به فروش می‌رسد.

۱-۱-۲ لبندیاتی

مکان بازرگانی مجّهر و مجازی است، که در آن محل، لبندیات (مانند: شیر، ماست، کره، پنیر، خامه، سرشیر و کشک و ...) تهیه، عرضه و به فروش می‌رسد.

۱-۱-۳ خواربار فروشی

مکان بازرگانی مجّهر و مجازی است، که در آن محل، خواربار (مانند: غلات، حبوبات و مواد

کشاورزی خشک و ...) تهیه، عرضه و به فروش می‌رسد.

۴-۴ اغذیه‌فروشی

مکان بازرگانی مجهر و مجازی است، که در آن محل، انواع خوراک‌های سرد و یا گرم تهیه و طبخ گردیده و به مشتریان عرضه و به فروش می‌رسد، و یا اینکه در محل سالن پذیرائی خود، با صرف انواع خوراک‌های سرد و یا گرم، از مشتریان پذیرائی می‌نمایند.

۴-۵ ساندویچ‌فروشی

مکان بازرگانی مجهر و مجازی است، که در آن محل، انواع ساندویچ‌های سرد و یا گرم تهیه و طبخ گردیده و به مشتریان عرضه و به فروش می‌رسد، و یا اینکه در محل سالن پذیرائی خود، با صرف انواع ساندویچ‌های سرد و یا گرم، از مشتریان پذیرائی می‌نمایند.

۴-۶ همبرگر فروشی

مکان بازرگانی مجهر و مجازی است، که در آن محل، انواع همبرگر تهیه و طبخ گردیده و به مشتریان عرضه و به فروش می‌رسد، و یا اینکه در محل سالن پذیرائی خود، با صرف انواع همبرگر، از مشتریان پذیرائی می‌نمایند.

۴-۷ پیتزا فروشی

مکان بازرگانی مجهر و مجازی است، که در آن محل، انواع پیتزا تهیه و طبخ گردیده و به مشتریان عرضه و به فروش می‌رسد، و یا اینکه در محل سالن پذیرائی خود، با صرف انواع پیتزا، از مشتریان پذیرائی می‌نمایند.

۴-۸ آبمیوه فروشی

مکان بازرگانی مجهر و مجازی است که در آن محل، انواع آب میوه تهیه، عرضه و به فروش می‌رسد.

۹-۱۴ ساندویچ

عبارت است از، دو ورقه نان، که در میان دو ورقه، گوشت یا کالباس یا سوسیس یا تخم مرغ و یا پنیر

و ...، همراه با مخلفات دیگر غذائی (مانند: گوجه فرنگی، خیارشور، سبزی‌های تازه و کاهو و ...) می‌گذارند و به مصرف‌کننده عرضه می‌کنند.

۱۴-۱۵ همبرگر

گوشت چرخ‌کرده دام‌های حلال گوشت به ویژه گاو، گوساله و گوسفند است، همراه یا بدون افزودن چربی و ادویه و سبزی‌ها مانند پیاز و یا سیر، که به وسیله دستگاه‌های مکانیکی مخصوص با وزن ۱۰۰ گرم تهیه شده و در کاغذ مومی مجاز به صورت منجمد، عرضه می‌گردد.

۱۴-۱۶ خوراک همبرگر

یک نوع غذا است. این غذا همبرگر است برابر تعریف نوشته شده در بند ۱۰-۴ این استاندارد، که به وسیله روغن مایع سرخ کردنی سرخ شده است و همراه با مخلفات غذائی دیگر مانند گوجه فرنگی، خیارشور، فلفل دلمه‌ای، سبزی‌های تازه، کاهو و سس همبرگر و ...، در شکاف نان همبرگری می‌گذارند و سپس این خوراک را به مصرف‌کننده عرضه می‌کنند.

۱۴-۱۷ خوراک پیتزا

یک نوع غذا است. این غذا خوراک همبرگری است، که یک ورقه پنیر بر روی گوشت آن افزوده شده باشد.

۱۴-۱۸ خوراک پیتزا

یک نوع غذای در اصل ایتالیائی است. این غذا تشکیل شده است از یک قطعه خمیر نان مخصوص آماده صاف و مسطح، که پوشیده شده است از گوجه فرنگی، پنیر مخصوص پیتزا، فلفل دلمه‌ای، انواع سبزی‌های تازه، گوشت چرخ‌کرده، قارچ، سوسیس و کالباس و ...، که در یک فر (اجاق)، در دمای مناسب و به قدرت لازم و معین پخته می‌شود و سپس آن را به مصرف‌کننده عرضه می‌کنند.

۱۴-۱۹ اماکن فروش مواد غذائی

منظور، قصابی‌ها، لبیاتی‌ها، خواربار فروشی‌ها، اغذیه‌فروشی‌ها، ساندویچ فروشی‌ها، آب

میوه فروشی ها، سوپر مارکت ها، همبرگر فروشی ها و پیتزا فروشی ها، می باشد.

۵) **ویژگی ها و شرایط بهداشتی مراکز فروش مواد غذائی**

۱-۵ تأسیسات

۱-۱-۵) **ویژگی های ساختمانی:**

وضع ساختمانی و بهداشتی مراکز فروش مواد غذائی، باید برابر مقررات و شرایط فنی ساختمانی و بهداشتی، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشد.

۱-۱-۱-۵ سقف

سقف باید دارای مشخصات زیر باشد:

۱-۱-۱-۱-۵ بدون ریختگی و هرگونه ریزش باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ بدون ترک خوردنگی، درز و هر نوع شکاف باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ به رنگ روشن باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ رنگ آن شفاف، یکدست و یکنواخت باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ رنگ آن سالم بوده، و بدون حالت پوسته شدن رنگ باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ بدون هرگونه آلودگی، غبار، گرد و خاک، دوده و دودزدگی باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ تم دیدگی نداشته باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ آثار نم دیدگی نداشته باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ زنجاب زدگی، به ویژه بر روی مناطق عبور تیرآهن های سقف، نداشته باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ سیستم فاضلاب آب، باید درست و بهداشتی باشد.

۱-۱-۱-۱-۵ در صورت استفاده از سقف کاذب، سقف مزبور باید از جنس پلاستیک مناسب برای مراکز مواد غذایی مانند فایبر گلاس باشد.

۱-۱-۱-۵ دیوارها

دیوارها باید دارای مشخصات زیر باشد:

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۱-۱-۲-۱-۵ دیوارها، بهتر است از کف تا سقف از سنگ خارا و یا مواد شیمیایی مخصوص و مناسب بدون درز، پوشیده شده باشند.

۱-۱-۲-۲-۵ دیوارها، در صورت عدم امکان استفاده از سنگ خارا و یا مواد شیمیایی مخصوص و مناسب بدون درز، باید با کاشی پوشیده شده باشند و در صورت استفاده از کاشی برای پوشانیدن دیوارها، باید:

الف - دیوارها، از کف تا سقف کاشیکاری شده باشد.

ب - کاشیکاری دیوارها، به گونه منظم و درست انجام شده باشد.

پ - کاشیکاری دیوارها، به طور سالم و کامل باشد.

ت - کاشیکاری دیوارها، بدون شگستگی، ریختگی و هرگونه ریزش باشد.

ث - نوع، جنس، نقش و طرح و اندازه کلیه کاشی‌های بکار رفته در کاشیکاری دیوارها، یک نوع و جنس، یک نقش و طرح، یک رنگ و یک اندازه باشد.

ج - رنگ کاشی‌های بکار رفته در کاشیکاری دیوارها، به رنگ روشن و یکنواخت باشد.

چ - بندکشی حد فاصل کاشی‌های بکار رفته در دیوارها، تا آنجا که بشود، یکسان باشد، و فواصل بین همه کاشی‌های بکار رفته در دیوارها، به خوبی و به طور کامل بندکشی شده باشد.

۱-۱-۲-۳-۵ دیوارها، بدون شگستگی، ریختگی و هرگونه ریزش باشد.

۱-۱-۲-۴-۵ دیوارها، بدون ترک خوردگی، درز و هر نوع شکاف باشد.

۱-۱-۴-۵ سراسر محل اتصال همه دیوارها، با همدیگر، بدون زاویه و گرد باشد.

۱-۱-۴-۶ دیوارها، نم‌دیدگی و رطوبت نداشته باشد.

۱-۱-۴-۷ دیوارها، آثار نم‌دیدگی نداشته باشد.

۱-۱-۵ کف

کف باید دارای مشخصات زیر باشد:

۱-۱-۵-۱ از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی مقاوم در برابر فشار، سایش و نفوذ آب و

روطیت باشد.

۵-۱-۱-۳-۴ سراسر محل اتصال کف و همه دیوارها، بدون زاویه و گرد باشد.

۵-۱-۱-۳-۵ از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی قابل نظافت، شستشو و ضد عفونی کردن باشد.

۵-۱-۱-۳-۶ از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی پوشانیده گردیده باشد، که لغزنده و صیقلی نباشد.

۵-۱-۱-۳-۷ دارای شیب بیشینه ۳٪، در هر جهت بوده، شیب‌ها رو به سوی مرکز کفشوی تعبیه شده در کف، هدایت شده باشد.

۵-۱-۱-۳-۸ کف شوی تعبیه شده در کف، پوشش‌دار و قابل تمیز کردن باشد.

۵-۱-۱-۳-۹ کفشوی تعبیه شده در کف، از دید اندازه، مناسب با وسعت و مساحت کف باشد.

۵-۱-۱-۳-۱۰ برای مساحت کف، هر 5×5 متر مربع، یک کف شوی داشته باشد.

۵-۱-۱-۴ درها و پنجره‌ها

درها و پنجره‌ها باید دارای مشخصات زیر باشد:

۵-۱-۱-۴-۱ فلزی، از جنس فلز زنگ نزن باشد.

۵-۱-۱-۴-۲ از دید تعداد، تعداد آنها مناسب با مساحت و گنجایش محل باشد.

۵-۱-۱-۴-۳ مجهر به توری فلزی، از جنس فلز زنگ نزن باشد.

۵-۱-۱-۴-۴ توری فلزی بکار رفته در کلاف‌های مربوط، سالم بوده، و بدون هرگونه سوراخ ، در رفتگی و یا پارگی باشد.

۵-۱-۱-۴-۵ توری فلزی بکار رفته برای محافظت درها و پنجره‌ها، در کلاف‌های فلزی خود، در کلیه جهات درازا و پهنا، کاملاً و به طور محکم سطح کلاف‌ها را پوشانیده و کاملاً در کلاف‌های مربوط مقید شده باشد، و هیچگونه درزی نداشته باشد.

۵-۱-۱-۴-۶ درها و پنجره‌ها، تنها در هنگام رفت و آمد کارکنان، باز باشد. و در سایر مواقع، تا آنجا که بشود، بسته باشد.

۵-۱-۱-۴-۷ توری‌های درها و پنجره‌ها، درها و پنجره‌های مربوط را به طور کامل و به خوبی

پوشاند، تا از ورود حشرات به داخل محل، ممانعت نماید.

۸-۱-۱-۵ توری‌ها باید برای نظافت و پاکیزه کردن، قابلیت برداشتن از جای خود را داشته باشند، تا به هنگام نظافت و پاکیزه کردن، بتوان آن‌ها را از جای خود برداشت و به خوبی شستشو نموده و سپس ضد عفونی کرد.

یادآوری - حشرات به ویژه پشه و مگس و همچنین جوندگان، باید در داخل مراکز فروش مواد غذائی، وجود داشته باشد.

۴-۵ امکانات - شرایط بهداشتی کلی

۱-۴-۵ دستشویی - دستشویی، باید مناسب و بهداشتی بوده، مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع)، حوله پاکیزه (ترجیحاً خشک کن برقی یا حوله کاغذی) و آئینه سالم و پاک جهت استفاده کارکنان باشد.

۲-۴-۵ دستشویی، باید به تعداد مناسب در مراکز فروش مواد غذائی موجود بوده، و دیوارها و کف دستشویی باید کاشیکاری شده باشد.

۳-۴-۵ در اماکن فروش مواد غذائی، محل کار باید دارای وسعت کافی و مناسب با حجم فرآورده‌هایی که عرضه می‌کند، باشد.

۴-۴-۵ **نور و تهویه** - نور و تهویه طبیعی یا مصنوعی لازم و کافی باید تأمین گردد، و تهویه باید به نحوی باشد، که هوای داخل اماکن فروش مواد غذائی سالم، کافی و بدون بوی نامطبوع باشد. نور طبیعی یا مصنوعی، باید به طوری باشد، که موجب ناراحتی چشم‌ها نگردد.

۵-۴-۵ قفسه‌ها و ویترین‌ها و گنجه‌های نصب شده در داخل اماکن فروش مواد غذائی، باید مجهز به در و شیشه بوده و قابل نظافت کردن باشند. فاصله آن‌ها از کف، باید از ۲۰ سانتیمتر کمتر نباشد.

۴-۴-۵ پشه، مگس، حشرات و جوندگان، باید به هیچ وجه در داخل مغازه وجود داشته باشد و همچنین به منظور جلوگیری از سرایت بیماری‌ها، باید از نگهداری پرندگان و حیوانات در محل ها یا اماکن فروش مواد غذائی، خودداری شود.

۷-۴-۵ زباله‌دان‌های مورد استفاده، باید فلزی از جنس فلز زنگ نزن و درپوش‌دار باشد و پس از هر بار تخلیه، باید آن‌ها را با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته، و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ضد عفونی کنند.

۸-۴-۵ در اماکن فروش مواد غذائی، به منظور جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی، باید پیش‌بینی‌ها و اقدامات لازم معمول گردد.

۹-۴-۵ آب مورد مصرف و استفاده در اماکن فروش مواد غذائی، باید آب آشامیدنی باشد. ویژگی‌های آب آشامیدنی، باید طبق استانداردهای ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ ویژگی‌های بیولوژی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی و ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ ویژگی‌های آب آشامیدنی باشد.

۱۰-۴-۵ آب مورد مصرف و استفاده در اماکن فروش مواد غذائی، باید مورد تأیید مقامات مسئول و ذیصلاح بهداشتی محل باشد.

۱۱-۴-۵ در اماکن فروش مواد غذائی، سیستم فاضلاب، باید بهداشتی باشد.

۱۲-۴-۵ در اماکن فروش مواد غذائی، جعبه کمک‌های اولیه همراه با وسائل و مواد بهداشتی لازم اولیه، باید موجود بوده و در محل مناسب نصب گردیده و در دسترس باشد.

۱۳-۴-۵ در اماکن فروش مواد غذائی، کارگرانی که به نحوی با کار طبخ و تهیه مواد غذائی سروکار دارند، در حین کار، حق دریافت بهای کالای فروخته شده را شخصاً از مشتری نخواهند داشت.

۱۴-۴-۵ در اماکن فروش مواد غذائی، تعداد و ظرفیت هر ظرفشوئی، باید متناسب با کارگاه و یا مغازه بوده، و هر ظرفشوئی، باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.

۱۵-۴-۵ در اغذیه‌فروشی‌ها، ساندویچ فروشی‌ها، آب میوه فروشی‌ها، همیرگر فروشی‌ها و پیتزافروشی‌ها، ظروف باید در ظرفشوئی سه مرحله‌ای (شستشو، ضد عفنونی و آبکشی) و یا توسط دستگاه‌های ویژه شستشوی ظروف خودکار، شسته شوند.

۱۶-۴-۵ در اماكن فروش مواد غذائي، ساختمان انبار مواد غذائي، باید طبق نقشه ساختماني تصويب شده مقامات مسئول و ذي صلاح بهداشتی، باشد.

۱۷-۴-۵ در اماكن فروش مواد غذائي، سقف انبار مواد غذائي، باید داراي مشخصات طبق بند ۱-۱-۱-۵ اين استاندارد، دیوارهای انبار مواد غذائي، باید داراي مشخصات طبق بند ۱-۱-۱-۵ اين استاندارد، کف انبار مواد غذائي، باید داراي مشخصات طبق بند ۱-۱-۱-۵ اين استاندارد، باشد.

۱۸-۴-۵ در انبار مواد غذائي موجود در اماكن فروش مواد غذائي، مواد غذائي، باید تا ارتفاع ۳۰ سانتيمتری بالاتر از کف قرار داده شوند.

۱۹-۴-۵ در انبار مواد غذائي موجود در اماكن فروش مواد غذائي، قفسه‌ها و ویترین‌ها و گنجه‌های نصب شده در انبار، باید طبق مفاد اين استاندارد، شرایط بهداشتی کلى را دارا باشد.

۲۰-۴-۵ بهداشت فردی فروشنده‌گان اماكن فروش مواد غذائي، باید مطابق استاندارد ملي ايران ۱۳۵۹: سال ۱۳۵۹ مقررations بهداشتی کارگران کارگاه‌های تولید مواد غذائي، باشد.

۵-۳- وسائل و تجهيزات

۵-۳-۱ وسائل و لوازم مورد استفاده، باید از جنس مناسب و سالم و پاکيذه باشد.
۵-۳-۲ يخچال يا فريزر و يا سرديخانه، باید پاکيذه و سالم بوده، و به منظور كنترل دمای درون يخچال‌ها و سرديخانه‌هاي مورد استفاده برای نگهداري گوشت، فراورده‌های گوشتی و لبنیات، اين دستگاه‌ها، باید مجهر به دماسنج باشند.

۵-۳-۳ فريزرهاي ویژه نگهداري مواد غذائي منجمد، باید قادر به حفظ و تأمین سرمای منهای ۱۸ درجه سلسیوس باشند.

۵-۱۳-۴ یخچال‌ها و فریزرها، باید در محلی قرار داده شوند، که در معرض گرمای تابنده (نور مستقیم خورشید - نورهای شدید مصنوعی)، واقع نشوند.

۵-۱۳-۵ بر فک زدائی یخچال‌ها و فریزرها، باید به طور معمول و به گونه درست، انجام گیرد.

۶-۱۳-۵ یخچال‌ها، هرگز نباید بیش از حد ظرفیت خود، از مواد غذائی، انباشته شوند.

۷-۱۳-۵ فریزرها و سردخانه‌ها، هرگز نباید بیش از حد ظرفیت خود، از مواد غذائی منجمد، انباشته شوند.

۸-۱۳-۵ پیشخوان و میزکار، باید سالم بوده، بدون شکستگی و ریختگی ، ترک خوردنگی و شکاف باشد.

روکش میز کار، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن و قابل شستشو و ضد عفونی کردن با مواد ضد عفونی کننده مجاز باشد.

۹-۱۳-۵ وسائل کار، مانند: چرخ گوشت، کارد و ساطور و دستگاه‌های آب میوه‌گیری و دستگاه‌های مخلوط کن و ... را، باید به طور روزانه، در پایان کار روزانه، با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شست و پاکیزه کرد، و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ضد عفونی کرد.

۱۰-۱۳-۱ اماکن فروش مواد غذائی، باید مجهر به وسائل و لوازم و دستگاه‌های بهداشتی باشند.

۱۱-۱۳-۵ ملامظات:

۱-۱۱-۵ در اماکن فروش مواد غذائی، باید از نگهداری پرنده‌گان و حیوانات اهلی، اکیداً خودداری شود.

۲-۱۱-۵ در خارج از اماکن فروش مواد غذائی و همچنین در جنب دیوارهای بیرونی اماکن مزبور، باید از نگهداری پرنده‌گان، خودداری شود.

۶ شرایط بهداشتی قصابی‌ها

در مورد قصابی‌ها، افزون بر مفاد و موارد نوشته شده در بندهای ۱-۵ و ۲-۵ و ۳-۵ این استاندارد ملی ایران ، باید موارد زیر نیز رعایت گردد:

۱-۶ قصابی، برای عرضه و فروش لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه و یا لاشه قطعه‌بندی شده و یا گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گامیش و شتر، باید مجهز و مجاز به عرضه و فروش انواع گوشت مزبور باشد.

۲-۶ لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه و یا لاشه قطعه‌بندی شده و یا گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گامیش و شتر مورد عرضه و فروش در قصابی، باید دارای گواهی بهداشتی مربوط، از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشد.

یادآوری - در این استاندارد ملی ایران، برای کوتاهی گفتار، بجای (لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه و یا لاشه قطعه‌بندی شده و یا گوشت گوسفند یا بز و گاو و یا گامیش و شتر، زینپس حسب مورد، (گوشت گوسفند یا بز و گاو و یا گامیش و شتر) و یا (گوشت)، بکار می‌رود.

۳-۶ قصابی‌ها باید تنها گوشت گوسفند یا بز و گاو و یا گامیش و شتر، که دارای گواهی بهداشتی مربوط، از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ است، برای عرضه و فروش و یا مصرف تحويل گیرد، و از عرضه و فروش و یا مصرف گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گامیش و شتر بدون گواهی بهداشتی، اکیداً خودداری کند.

۴-۶ وضع ساختمانی و بهداشتی قصابی، باید برابر این استاندارد ملی ایران و مقررات و شرایط و ضوابط فنی ساختمانی و بهداشتی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۳ باشد.

۵-۶ کارکنانی که در قصابی اشتغال بکار دارند، باید دارای کارت معاینه بهداشتی معتبر

۱ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور، رابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۲ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور، رابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۳ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشند، و مقررات بهداشتی را همیشه پیروی و رعایت کنند.

۶-۶ در هر قصابی، بهداشت فردی قصابها و کمکهای آنان، باید برابر استاندارد ملی ایران ۲۲۰۴: سال ۱۳۵۹ مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تولید مواد غذائی، باشد.

۷-۶ در هر قصابی، ویژگی‌ها و مشخصات وسائل مخصوص قصابی، باید برابر استاندارد ملی ایران ۴۸۵۱: سال ۱۳۷۸ ویژگی‌های وسائل قصابی، باشد.

۸-۶ قصابی، باید مجهز به تجهیزات و دستگاههای سرمزا و تهويه، برای نگهداری درست و بهداشتی گوشت گوسفند با بز و گاو یا گاوپیش و شتر، تا زمان عرضه و فروش و تحويل کالا به مصرف کننده، باشد.

۹-۶ قصابی، باید تا آنجا که بشود، همیشه در حدود فروش روزانه خود و یا به اندازه‌ای که در حد امکانات و مقدورات نگهداری درست و بهداشتی گوشت گوسفند یا بز و گاو و یا گاوپیش و شتر خود است، گوشت را تهیه و به مشتریان و مصرف‌کنندگان عرضه بدارد.

۱۰-۶ از سوی قصابی، باید از تحويل و عرضه گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاوپیش و شتر به خریدار، به طور مستقیم، از داخل وسائل ترابری ویژه مورد استفاده در ترابری و پخش گوشت، در سطح شهر و در معابر عمومی، اکیداً خودداری شود.

۱۱-۶ در هر قصابی، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاوپیش و شتر تازه خنک شده را، به صورت لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه و یا لاشه قطعه‌بندی شده، تا زمان عرضه و فروش گوشت به مصرف کننده و یا خریدار، باید تنها در یخچال، و در دمای صفر درجه تا منهای یک درجه سلسیوس، نگهداری کرد.

۱۲-۶ در هر قصابی، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاوپیش و شتر منجمد را، به صورت لاشه

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

کامل یا شقه یا نیم شقه و یا لاشه قطعه‌بندی شده، تا زمان عرضه و فروش گوشت به مصرف کننده و یا خریدار، باید تنها در فریزر، و در سرمای منهای ۱۸ درجه سلسیوس، نگهداری کرد.

۱۳-۶ در قصابی، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاویش و شتر مورد عرضه و فروش، در هنگام عرضه، باید پاکیزه و بهداشتی و بدون هرگونه مواد خارجی قابل دیدن و لکه‌های خون مردگی و آثار قارچ‌زدگی و کوفتگی و لهش‌گی و تغییر رنگ و غیرطبیعی بودن رنگ، باشد.

۱۴-۶ در قصابی، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاویش و شتر مورد عرضه و فروش، در هنگام عرضه، باید بدون هرگونه بوی غیرطبیعی و نامطبوع باشد.

۱۵-۶ در قصابی، برای نگهداری درست و بهداشتی و جلوگیری از فساد گوشت، باید متناسب با ظرفیت مواد گوشتی مورد نگهداری، یخچال و یا فریزر و یا سردخانه، با برودت مناسب و معین شرح داده شده در این استاندارد ملی ایران و مجهز به ترمومتر، موجود باشد.

۱۶-۶ در قصابی، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاویش و شتر منجمد، باید به صورت کاملاً بیخ زده به مصرف کننده، عرضه شود.

۱۷-۶ در قصابی، در مورد گوشت منجمد، در هنگام عرضه و تحويل کالا به مصرف کننده، نباید خونابه و یا آب بیخ زده، وجود داشته باشد.

۱۸-۶ در قصابی، در مورد گوشت منجمد، از حالت انجماد خارج کردن گوشت منجمد و همچنین دوباره منجمد کردن آن، به هر دلیل و عنوان و در هر شرایط، اکیداً ممنوع است.

۱۹-۶ در قصابی، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاویش و شتر را، هرگز و در هیچ شرایطی، نباید در برابر تابش مستقیم آفتاب و یا نزدیک وسائل حرارتی و گرمaza، قرار داد.

۲۰-۶ در قصابی، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاویش و شتر را، نباید در کنار مواد و فرآورده‌های بودار مانند: سیر یا ماهی و یا میگو، قرار داده و نگهداری کرد.

۲۱-۶ در قصابی، هوای داخل محل قصابی، باید به خوبی تهویه شود، و فضای داخل قصابی، باید از نور کافی برخوردار باشد.

یادآوری- در صورت استفاده از نور مصنوعی در قصابی، رنگ نور و نحوه تابش نور، باید مانع دیدن رنگ طبیعی لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه یا لاشه قطعه‌بندی شده و یا گوشت گوسفند یا بز و گاو و یا گاو میش و شتر، از سوی مصرف‌کننده و خریدار و همچنین قصاب گردد.

۲۲-۶ در قصابی، باید از گذاشتن و چیدن لاشه کامل یا لاشه قطعه‌بندی شده و یا گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاو میش و شتر، در فضای آزاد داخل محل قصابی و یا در خارج از یخچال و یا فریزر، برای عرضه و فروش گوشت، اکیداً خودداری شود.

۲۳-۶ در قصابی، باید از آویختن لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه یا لاشه قطعه‌بندی شده و یا گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاو میش و شتر، به صورت نمایشی و به منظور جلب مشتری و یا خریدار، در فضای آزاد داخل محل قصابی و یا اینکه در خارج از مغازه قصابی، اکیداً خودداری شود.

۲۴-۶ در قصابی، گُنده (چوب) گوشت فروشی، باید دارای پهنه مسطح، صاف، بدون ترک‌خوردگی، و بدون شکاف و درز باشد.

یادآوری- پهنه مسطح گُنده (چوب)، باید هر چند وقت یکبار، به منظور از بین بردن شکاف‌های ایجاد شده بر پهنه آن، با بهره‌گیری از وسائل لازم و مخصوص این کار، به خوبی تراشیده و سائیده و تسطیح گردد.

۲۵-۶ در قصابی، سطح پیشخوان باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن باشد.

۲۶-۶ در قصابی، برای قطعه‌بندی کردن و خرد کردن گوشت، باید از سنگ پیشخوان استفاده کرد، و بر روی سنگ پیشخوان، با بهره‌گیری از کارد مناسب و پاکیزه، گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاو میش و شتر را، قطعه‌بندی کرد.

یادآوری ۱ - سنگ پیشخوان، باید از جنس (تراورتن)، و یا اینکه از جنس چوب باشد.

یادآوری ۲ - سنگ پیشخوان، باید از نوع سخت و بدون خلل و فرج باشد، و مواد مشکله آن باید در تماس با گوشت ترکیب شیمیائی ایجاد نکرده، و در مقابل مواد ضد عفونی کننده مقاوم باشد (مانند: سنگ های آهکی سخت).

یادآوری ۳ - به جای بهره گیری از سنگ پیشخوان، در دکان های قصابی، می توان از صفحه مخصوص از جنس پلاستیک فشرده، از جنس مجاز ویژه مواد غذائی^۱، نیز بهره گیری کرد.

۲۷-۶ در قصابی، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، یخجال، چرخ گوشت، پیشخوان، سنگ پیشخوان، کننده (چوب) را، با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز، ضد عفونی نمایند.

۲۸-۶ در قصابی، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، کف و دیوارهای دکان قصابی را، با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز، ضد عفونی نمایند.

۲۹-۶ در قصابی، که لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه و یا لاشه قطعه بندی شده گوسفتند یا بز و گاو یا گاو میش و شتر، به مصرف کننده و یا خریدار عرضه می گردد، باید قصابی مجهر به قلاب های فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، برای آویختن لاشه کامل شقه یا نیم شقه و یا لاشه قطعه بندی شده دام های مزبور، باشد.

یادآوری - قلاب های (چنگک های) فلزی، ویژه آویزان کردن لاشه دامها است، باید به طور محکم و استوار بر دیوار قصابی متصل و نصب شده باشد، به گونه ای که، تحمل وزن لاشه دام را، داشته باشد.

۱۳۰-۶ در قصاید، باید گنجایه بزرگ دردار فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، مخصوص گذاشتن و جمع آوری کردن زوائد و آشغال‌های گوشت و چربی، حاصله از قطعه‌بندی کردن و یا خرد کردن لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گارمیش و شتر، وجود داشته باشد. گنجایه مزبور را باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، از زوائد و آشغال‌های گوشت و چربی موجود در درون آن تخلیه کرده، پس از آن با آب گرم و مواد شوینده آن را به خوبی شسته، و سپس با مواد ضدغذایی کننده مجاز ضدغذایی کرد.

یادآوری- ضایعات را، باید جهت فراوری آن‌ها، به اشخاص حقیقی و یا حقوقی که دارای مجوز لازم از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ هستند، تحويل نمایند.

۱۳۱-۶ در قصاید، باید گنجایه بزرگ دردار فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، مخصوص گذاشتن و جمع آوری کردن استخوان‌های کوتاه و کوچک و دندنه‌ها و خرد کردن استخوان‌ها و غضروف‌ها و دژپیه‌های لنفاوی، حاصله از قطعه‌بندی کردن و یا خرد کردن لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه و یا گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گارمیش و شتر، وجود داشته باشد. گنجایه مزبور را باید هر روز پس از پایان کار روزانه، از استخوان‌های کوتاه و کوچک و دندنه‌ها و خرد کردن استخوان‌ها و غضروف‌ها و دژپیه‌های لنفاوی موجود در درون آن تخلیه کرده، پس از آن با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته، و سپس با مواد ضدغذایی کننده مجاز ضدغذایی کرد.

یادآوری- ضایعات را، باید جهت فرآوری آنها، به اشخاص حقیقی و یا حقوقی که دارای مجوز لازم از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ هستند، تحويل نمایند.

-
- ۱ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.
 - ۲ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۶-۱۳۴ در قصابی، باید تعداد یک دستگاه حشره‌کش الکتریکی صنعتی در ارتفاع مناسب از

سقف دکان قصابی (حدود یک متر)، آویزان و نصب کرد.

۶-۱۳۵ در قصابی، از دید بهداشتی، باید به وسیله قصاب و یا کمک‌های ایشان، از انواع

چاقوهایی برای برش دهی و قطعه‌بندی کردن لاشه کامل یا شقه یا نیم شقه و یا گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاویش و شتر استفاده شود، که هیچ‌گونه اختلاف سطحی میان اجزاء تشکیل دهنده دسته چاقو (تیغه همراه با دسته)، وجود نداشته باشد.

۶-۱۳۶ برروی سطح دسته چاقو، در انواع چاقوهای مورد استفاده برای برش دهی و قطعه‌بندی

کردن لاشه دام در قصابی، و نیز مصلق چاقو، نباید شکاف یا شیار وجود داشته باشد، چون وجود شکاف یا شیار، برروی سطح دسته چاقو و یا مصلق چاقو، محل مناسبی برای تجمع گوشت و اجرام میکروبی می‌باشد. رویه سطح دسته چاقو، در انواع چاقو و نیز مصلق چاقو، باید صاف بوده و هیچ‌گونه ترک خورده‌گی، نداشته باشد.

۶-۱۳۷ جنس دسته چاقو در انواع چاقوهای مورد استفاده برای قطعه‌بندی لاشه دام، باید به

گونه‌ای باشد، که به آسانی قابل شستشو و پاکیزه شدن بوده، و همچنین قابل ضدغفونی کردن با مواد ضدغفونی کننده مجاز باشد.

۶-۱۳۸ در قصابی، باید یک ظرف ویژه ضدغفونی کردن چاقو، که داخل آن همواره پر از آب

داغ (دماه آب ۸۲ درجه سلسیوس) است، به گونه‌ای که، در دسترس قصاب و یا کمک‌های ایشان باشد، قرار داشته باشد.

از ظرف ویژه ضدغفونی کردن چاقو حاوی آب داغ، باید برای شستشو و ضدغفونی کردن چاقو، پس

از هر بار بکارگیری آن به منظور برش دهی و قطعه‌بندی لاشه دام، استفاده کرد.

یادآوری- ظرف ویژه ضدغفونی کردن چاقو را، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، از آب داغ

موجود در درون آن تخلیه کرد، پس از آن با آب گرم و مواد شوینده آن را به خوبی شست، و سپس با

مواد ضدغفونی کننده مجاز ضدغفونی کرد.

۱۳۷-۶ در قصابی، در صورت عرضه کله، پاچه‌ها، دل، جگر سیاه، جگر سفید، قلوه، زبان و مغز گوسفتندیا بز تازه خنک شده به صورت بسته بندی نشده، باید آن‌ها را به طور جداگانه، در سینی‌های

فلزی دیواره‌دار، از جنس فلز زنگ نزن پاکیزه گذاشته، و تا هنگام تحويل کالا به مصرف کننده و یا خریدار در یخچال با دمای صفر درجه تا منهای یک درجه سلسیوس، نگهداری کرد.

۱۳۸-۶ در قصابی، در صورت عرضه زیان گاو یا گاویش تازه خنک شده به صورت بسته بندی نشده، باید آن‌ها را به طور جداگانه، در سینی‌های فلزی دیواره‌دار، از جنس فلز زنگ نزن پاکیزه گذاشته، و تا هنگام تحويل کالا به مصرف کننده و یا خریدار، در یخچال با دمای صفر درجه تا منهای یک درجه سلسیوس، نگهداری کرد.

۱۳۹-۶ در قصابی، در یخچال و یا فریزر و یا سردخانه، به جز موقع گذاشتن و یا برداشتن گوشت و سایر فرآورده‌های دامی توسط قصاب و یا کمک‌های ایشان، همیشه باید بسته باشد.

۱۴۰-۶ چنانچه در قصابی‌ها، گوشت گوسفتند یا بز و گاو یا گاویش یا شتر و یا مرغ، به صورت تازه خنک شده و یا منجمد بسته بندی شده عرضه شود، روش عرضه آنها، باید بهداشتی بوده، و با مفاد مربوط در بند ۶ استاندارد ملی ایران ۱۳۸۰: سال ۱۳۴۴ مخصوصات بهداشتی اماکن عرضه و فروش فرآورده‌های پرتوئینی با منشاء دامی، مطابقت داشته باشد.

۷ شرایط بهداشتی لبنتی‌ها و خواربار فروشی‌ها

در مورد لبنتی‌ها و خواربار فروشی‌ها، افزون بر مفاد و موارد نوشته شده در بندهای ۱-۵ و ۲-۵ و

۳-۵ این استاندارد ملی ایران، باید موارد زیر نیز رعایت گردد:

۱-۷ هر لبنتی و خواربار فروشی، برای عرضه و فروش لبنتی، خواربار، مواد غذائی و فرآورده‌های بهداشتی، باید مجهز و مجاز به عرضه و فروش لبنتی، خواربار، مواد غذائی و فرآورده‌های بهداشتی باشد.

۴-۷ هر لبیاتی و خواربار فروشی، باید لبیات، خواربار، مواد غذائی و فرآورده‌های بهداشتی را تهیه و نگهداری نموده و به مصرف کنندگان و یا خریداران عرضه و به فروش رساند، که در صورتیکه برابر مقررات و موازین قانونی مربوط، آن فرآورده یا کالا مشمول مقررات استانداردهای اجباری تولیدی داخلی کشور و یا اینکه مشمول مقررات استانداردهای اجباری وارداتی به کشور است، ویژگی‌های آن‌ها با ویژگی‌های استانداردهای ملی ایران مربوط، مطابقت داشته باشد.

یادآوری- عرضه و فروش شیرخام توسط لبیاتی‌ها، ممنوع می‌باشد.

۵-۱۳ هر لبیاتی و خواربار فروشی، در صورتی که فرآورده یا کالای مورد عرضه و فروش مشمول مقررات استانداردهای اجباری تولیدی داخلی کشور و یا وارداتی به کشور است، باید تنها فرآورده‌ها و یا کالاهایی را تهیه و نگهداری و عرضه و به فروش رساند، که آن فرآورده و یا کالا دارای مهر یا علامت استاندارد ایران باشد.

۵-۱۴ پخش کنندگان لبیات، خواربار، مواد غذائی و فرآورده‌های بهداشتی، باید مجهز و مجاز به کار پخش لبیات، خواربار، مواد غذائی و فرآورده‌های بهداشتی باشند و در صورتی که فرآورده و یا کالایی که پخش می‌کنند، آن فرآورده و یا کالا در شمول مقررات استانداردهای اجباری تولیدی داخلی کشور و یا وارداتی به کشور است، ویژگی‌های آن فرآورده و یا کالا باید با ویژگی‌های استانداردهای ملی ایران مربوط، مطابقت داشته باشد و در صورتی که فرآورده و یا کالای مورد پخش از سوی آن‌ها، در شمول مقررات استانداردهای اجباری تولیدی داخلی کشور و یا وارداتی به کشور است، باید تنها فرآورده‌ها و یا کالاهایی را تهیه و نگهداری و تراپری و به لبیاتی‌ها و خواربار فروشی‌ها پخش کنند، که آن فرآورده و یا کالا، دارای مهر یا علامت استاندارد ایران باشد.

۵-۷ هر لبیاتی و خواربار فروشی، باید لبیات، خواربار و مواد غذائی و فرآورده‌های بهداشتی را نگهداری و عرضه و به فروش رساند، که در صورتی که آن فرآورده و یا کالا مشمول

مقررات قانونی اخذ پروانه ساخت است، دارای پروانه ساخت صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ بوده، و تاریخ قابلیت مصرف آن فرآورده و یا کالا، منقضی نشده باشد.

۶-۷ هر لبیناتی و خواربارفروشی، در مورد نگهداری و عرضه و فروش لبینات، خواربار، مواد غذائی و فرآورده‌های بهداشتی، در خصوص فرآورده‌ها و یا کالاهای غذائی و بهداشتی مشمول مقررات استانداردهای اجباری تولیدی داخلی کشور و یا وارداتی به کشور، باید فرآورده‌ها و یا کالای غذائی و بهداشتی که بدون مهر یا علامت استاندارد ایران هستند را، اساساً از پخش‌کنندگان فرآورده‌ها و یا کالاهای تحویل نگیرند، و از نگهداری و عرضه و فروش آن‌ها به مصرف‌کنندگان و یا خریداران و یا مصرف آن‌ها، اکیداً خودداری کنند.

۷-۷ وضع ساختمانی و بهداشتی هر لبیناتی و خواربار فروشی، باید برابر این استاندارد ملی ایران و مقررات و شرایط و ضوابط فنی ساختمانی و بهداشتی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ باشد.

۸-۷ کارکنانی که در لبیناتی و خواربار فروشی اشتغال بکار دارند، باید دارای کارت معاینه بهداشتی معتبر صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۳ باشند، و مقررات بهداشتی را همیشه پیروی و رعایت کنند.

۹-۷ در هر لبیناتی و خواربار فروشی، بهداشت فردی کارکنان و فروشنده‌گان کالا، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۵۹: سال ۲۰۰۴ مقررations بهداشتی کارگاه‌های تولید مواد غذائی، باشد.

۱۰-۷ لبیناتی و خواربار فروشی، باید مجهز به تجهیزات و دستگاه‌های سرمایا و تهویه برای نگهداری درست و بهداشتی، لبینات، خواربار، مواد غذائی و فرآورده‌های بهداشتی، تا زمان عرضه و فروش و تحویل فرآورده و یا کالا به مصرف‌کننده، باشد.

۱۱-۷ هر لبیناتی و خواربار فروشی، باید در حد جوابگوئی به مشتریان و مصرف‌کنندگان و یا

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۲- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۳- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

خریداران فرآورده‌ها و یا کالاهای مغازه خود، و لزوماً با توجه به چگونگی تاریخ سپری شدن قابلیت مصرف فرآورده‌ها و یا کالاهای همچنین به اندازه تجهیزات و دستگاه‌های سرمایا و امکانات موجود در مغازه خود، برای نگهداری درست و بهداشتی فرآورده و یا کالا، لبیات (مانند: انواع شیر، ماست، کره، پنیر، خامه، سرشیر، دوغ و کشک و ...)، را تهیه و نگهداری و به مشتریان و مصرف‌کنندگان آن‌ها، عرضه نموده و به فروش رساند.

۱۲-۷ هر لبیاتی و خواربار فروشی، باید در حد جوابگوئی به مشتریان و مصرف‌کنندگان و یا خریداران فرآورده‌ها و یا کالاهای مغازه خود، و لزوماً با توجه به چگونگی تاریخ سپری شدن قابلیت مصرف فرآورده‌ها و یا کالاهای و امکانات موجود در مغازه خود، برای نگهداری درست و بهداشتی فرآورده و یا کالا، خواربار (مانند: انواع حبوبات، غلات و ...) و مواد غذائی (مانند: ترشی‌ها، مریاها، کمپوت‌ها و کنسروها و ...) و فرآورده‌های بهداشتی (مانند: شامپوها، شوینده‌ها، پاک‌کننده‌ها، سفیدکننده‌ها و ...)، را تهیه و نگهداری و به مشتریان و مصرف‌کنندگان آن‌ها، عرضه نموده و به فروش رساند.

۱۳-۷ هر لبیاتی و خواربار فروشی، باید لبیات (مانند: انواع شیر، ماست، کره، پنیر، خامه، سرشیر، دوغ و کشک و ...) را، در یخچال و در دمای صفر درجه تا ۴ درجه سلسیوس، نگهداری کنند. همه فرآورده‌های لبی مورد عرضه و فروش، باید پاستوریزه باشند.

۱۴-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، باید از نگهداری و عرضه و فروش انواع ترشی و خیارشور و شور و زیتون، به صورت بسته‌بندی نشده و به صورت باز، به مصرف‌کنندگان و یا خریداران، خودداری کنند.

۱۵-۷ هر لبیاتی و خواربار فروشی، باید تا آنجا که بشود، انواع حبوبات و غلات و ادویه و چای را، به صورت بسته‌بندی شده، تهیه و نگهداری نموده و به مشتریان و مصرف‌کنندگان آن‌ها، عرضه نمایند.

۱۶-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، چنانچه سوسیس و کالباس و یا همبرگر و چیز برگر و مانند آن عرضه می‌شود، برای نگهداری آن‌ها، باید سوسیس و کالباس را در یخچال و در دمای صفر

درجه تا منهای یک درجه سلسیوس و همبرگز و چیزبرگر را در فیریزر و در دمای منهای ۱۸ درجه سلسیوس ، نگهداری کنند.

۱۷-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، وسائل و تجهیزات باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۱۸-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، برای گذاشتن و چیدن بسته بندی های فرآوردها و یا کالاهای باید از قفسه های طبقه بندی شده فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، استفاده نمایند. ارتفاع قفسه های طبقه بندی شده فلزی، باید بیشینه تا فاصله یک متری سقف باشد، و پایه های عمودی طرف دیوار قفسه های باید به گونه محکم و ثابت به دیوار با رول پلاک، پیچ شده باشد.

۱۹-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، باید بسته های هر نوع فرآورده و یا کالای غذائی مربوط به هر کارخانه و یا واحد تولیدی مجاز و دارای پروانه ساخت از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ را، به تفکیک نوع و نام فرآورده و یا کالای غذائی، به طور مجزا از هم دیگر، در یک طبقه و یا بخشی از یک طبقه قفسه، در کنار هم و به گونه ردیف پشت سرهم و به طور مرتب و منظم، بگذارند و بچینند.

۲۰-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، باید بسته های هر نوع فرآورده و یا کالای بهداشتی مربوط به هر کارخانه و یا واحد تولیدی مجاز و دارای پروانه ساخت از مراجع قانونی ذیصلاح کشور^۲ را، به تفکیک نوع و نام فرآورده و یا کالای بهداشتی ، به طور مجزا از هم دیگر، در یک طبقه و یا بخشی از یک طبقه قفسه، در کنار هم و به گونه ردیف پشت سرهم و به طور مرتب و منظم، بگذارند و بچینند.

۲۱-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، باید بسته های هر نوع فرآورده و یا کالای حبوبات و غلات و مانند آن، مربوط به هر کارگاه و یا واحد تولیدی مجاز و دارای پروانه ساخت از مراجع قانونی و

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۲- قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

ذیصلاح کشور^۱ را، به تفکیک نوع و نام فرآورده و یا کالا، به طور مجزا از هم دیگر، در یک طبقه و یا بخشی از یک طبقه قفسه، در کنار هم و به گونه ردیف برروی همدیگر و پشت سرهم و به طور مرتب و منظم، بگذارند و بچینند.

۲۴-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، باید بسته‌های هر نوع فرآورده و یا کالای لبیاتی مربوط به هر کارخانه و یا واحد تولیدی مجاز و دارای پروانه ساخت از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ را، به تفکیک نوع و نام فرآورده و یا کالای لبیاتی، و به طور مجزا از هم دیگر، در بخشی از یک طبقه درون یخچال، در کنار هم و به گونه ردیف برروی هم دیگر (در صورت امکان) و پشت سرهم و به طور مرتب و منظم، بگذارند و بچینند، و سپس در یخچال را به طور کامل بینند.

۲۵-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، چنانچه بسته‌بندی برنج مورد عرضه، به صورت کيسه‌های نخی و یا کنفی و یا پلاستیکی بزرگ، با وزن خالص هر کيسه ۵ یا ۱۰ و یا ۱۲/۵ کیلوگرمی باشد، باید کيسه‌های برنج را، به تفکیک برنج ایرانی و برنج وارداتی و نوع آن، به طور مجزا، بر روی چهارپایه‌ای فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، که سطح روئی چهارپایه کمینه ۲۰ سانتیمتر از کف زمین فاصله داشته باشد، به ردیف ستونی، برروی هم دیگر، به گونه استوار و به طور مرتب و منظم، بگذارند و بچینند.

۲۶-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، چنانچه انواع آجیل و تنقلات، عرضه می‌گردد، باید به صورت بسته‌بندی شده و مربوط به کارخانه و یا کارگاه و یا واحد تولیدی مجاز و دارای پروانه ساخت از مراجع قانونی ذیصلاح کشور^۳، باشد.

۲۷-۷ هر لبیاتی و خواربار فروشی، باید با توجه به ظرفیت و گنجایش خود، مجهز به یخچال و یا فریزر و یا سردخانه باشد، و کلیه فرآوردها و یا مواد غذائی فاسد شدنی، باید در یخچال و یا

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۲- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۳- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

فریزر و یا سردخانه، در دمای مناسب و معین و مربوط به خود، نگهداری شوند.

۲۶-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، لبیات شامل انواع شیر، ماست، کره، پنیر، سرشیر، دوغ و کشک و مانند آن، باید دائماً در یخچال و در دمای مناسب و معین و مربوط به خود، تا زمان تحويل به مصرف کننده و یا خریدار، نگهداری شوند.

یادآوری همه فرآورده‌های لبنی مورد عرضه و فروش، باید پاستوریزه باشند.

۲۷-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، در هنگام فروش فرآورده‌ها و یا کالاهای برای پیچیدن و بسته‌بندی کردن فرآورده‌ها و یا کالاهای فروخته شده به مشتری، باید اینگونه فرآورده‌ها و یا کالاهای را در کیسه‌های دسته‌دار پلاستیکی با گنجایش لازم و مناسب و از جنس مجاز و دارای استحکام و مقاومت لازم و کافی، برای گذاشتن و نگهداشتن و جابجایی درست و بهداشتی فرآورده‌ها و یا کالای خریداری شده از سوی مشتری، استفاده کرد.

۲۸-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، پیشخوان و سطح میز کار، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۲۹-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، پیشخوان و سطح میز کار، باید سالم و تمیز و بدون شکاف و درز باشد، و پوشش روی پیشخوان و میز کار، باید به آسانی قابل شستشو و قابل ضدغونی کردن با مواد ضدغونی کننده مجاز باشد.

۳۰-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، انواع نان (مانند: لواش، تافتون، روغنی، قندی، شیرمال، باگت، سفید و ...)، باید به صورت بسته‌بندی شده و تولید شده از سوی کارگاه‌ها و یا واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه ساخت از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱، به مصرف کننده عرضه شود.

۳۱-۷ در لبیاتی و خوابار فروش، باید از گذاشتن انواع نان بسته‌بندی شده بر روی پیشخوان و

۱ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

یا کف زمین مغازه، خودداری کنند. بسته‌های انواع نان را، باید به تفکیک نوع آن و نام واحد تولیدی مربوط، به طور مجزا از همدیگر، در یک طبقه و یا بخشی از یک طبقه قفسه طبقه‌بندی شده و یا در گنجایه‌های مخصوص و پاکیزه نگهداری و به مصرف کننده، عرضه شود.

یادآوری- هر لبیاتی و یا خواربار فروشی، باید از گذاشتن و چیدن و عرضه انواع بسته‌های نان در بیرون از مغازه، اکیداً خودداری کنند.

۳-۷ در لبیاتی و خواربار فروشی، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، کف مغازه را با آب

گرم و مواد شوینده به خوبی شسته، و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ضد عفونی کنند.

۸ شرایط بهداشتی اغذیه‌فروشی‌ها و ساندویچ‌فروشی‌ها

در مورد اغذیه‌فروشی‌ها و ساندویچ‌فروشی‌ها، افزون بر مفاد و موارد نوشته شده در بندهای ۱-۵ و ۵

۲-۳-۵ این استاندارد ملی ایران، باید موارد زیر نیز رعایت گردد:

۱-۸ هر اغذیه‌فروشی و ساندویچ‌فروشی، برای عرضه و فروش مواد غذائی و خوراک و ساندویچ و همبرگر، باید مجهز و مجاز به عرضه و فروش مواد غذائی و خوراک و ساندویچ و همبرگر، باشد.

۲-۸ هر اغذیه‌فروشی و ساندویچ‌فروشی، برای تهیه و تولید و عرضه و فروش انواع خوراک و ساندویچ و همبرگر و مانند آن، باید از مواد اولیه سالم و تازه استفاده نماید، و در صورتی که آن مواد اولیه برابر مقررات و موازین قانونی مربوط مشمول مقررات استانداردهای اجباری تولیدی داخلی کشور است، ویژگی‌های آن باید با ویژگی‌های استانداردهای ملی ایران مربوط، مطابقت داشته باشد.

۳-۸ هر اغذیه‌فروشی و ساندویچ‌فروشی، برای تهیه و تولید و عرضه و فروش انواع خوراک و ساندویچ و همبرگر و مانند آن، باید از مواد اولیه‌ای استفاده نماید، که در صورتی که، آن

مواد اولیه مشمول مقررات استانداردهای اجباری تولیدی داخلی کشور است، باید تنها از مواد اولیه‌ای استفاده نماید، که آن مواد دارای مهر یا علامت استاندارد ایران باشد.

۴-۸ هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، برای تهیه و تولید و عرضه و فروش انواع خوراک و ساندویچ و همبرگر و مانند آن، باید از مواد اولیه‌ای استفاده نماید، که در صورتی که، آن مواد اولیه مشمول مقررات اخذ پروانه ساخت است، دارای پروانه ساخت صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ بوده، و تاریخ قابلیت مصرف مواد اولیه مورد استفاده، منقضی نشده باشد.

گوشت مورد استفاده نیز، باید از مراکز مجاز و مورد تأیید سازمان دامپزشکی کشور، تهیه گردد. وضع ساختمانی و بهداشتی هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، باید برابر این استاندارد ملی ایران و برابر مقررات و شرایط و ضوابط فنی ساختمانی و بهداشتی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ باشد.

۵-۸ کارکنانی که در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی اشتغال بکار دارند، باید دارای کارت معاینه بهداشتی معتبر صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۳ باشند، و مقررات بهداشتی را همیشه پیروی و رعایت کنند.

۶-۸ در هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، بهداشت فردی کارکنان و فروشنده‌گان اغذیه و ساندویچ، باید برابر استاندارد ملی ایران ۲۲۰۴: سال ۱۳۵۹ مقررات بهداشتی کارگران کارگاه‌های تولید مواد غذائی، باشد.

۷-۸ در هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی: الف - ویژگی‌های سوسیس و کالباس مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۲- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۳- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

همبرگر و مانند آن، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۶۰: سال ۲۳۰۳ ویژگی‌های سوسيس و کالباس، باشد.

ب - ویژگی‌های همبرگر مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و مانند آن، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۶۰: سال ۲۳۰۴ ویژگی‌های همبرگر منجمد خام، باشد.

پ - ویژگی‌های تخم مرغ مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و مانند آن، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۷۴: سال ۲۱۹ تخم مرغ خوراکی، باشد.

ت - ویژگی‌های گوشت گوسفند یا بز و گاو یا گاوmis مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و مانند آن، باید به ترتیب برابر استانداردهای ملی ایران ۴۸۵۰: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه گوسفند و بز مناسب برای مصرف خوراک انسان و ۴۸۴۶: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه گاو و گاوmis مناسب برای مصرف خوراک انسان، باشد.

ث - ویژگی‌های گوشت مرغ مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و مانند آن، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۷۸: سال ۴۸۴۷ شرایط گوشت تازه مرغ مناسب برای مصرف خوراک انسان، باشد.

ج - ویژگی‌های خیارشور مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۶۳: سال ۱۱۶ ویژگی‌ها و روش‌های آزمون چیزبرگر و مانند آن، خیارشور، باشد.

چ - ویژگی‌های گوجه‌فرنگی مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۵۵: سال ۴۰ گوجه‌فرنگی، باشد.

ح - ویژگی‌های سیب‌زمینی و پیاز مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، باید به ترتیب برابر استانداردهای ملی ایران ۳۹: سال ۱۳۵۲ سیب‌زمینی و ۸۷ سال ۱۳۵۳ پیاز، باشد.

خ - ویژگی‌های چیپس مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر

و مانند آن، باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۷۵ ویژگی‌های تکه‌های سبزه‌منی سرخ شده در روغن (چیپس)، باشد.

د - در اغذیه‌فروشی و ساندویچ فروشی، روغن مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، از راه و به منظور سرخ کردن و یا پختن مواد غذائی مانند: سوسیس و کالباس همبرگر و چیز برگر و کتلت و گوشت و مغز و ...، باید روغن مخصوص سرخ کردنی مواد غذائی باشد، و ویژگی‌های آن باید برابر استاندارد ملی ایران ۱۳۷۶ ویژگی‌های روغن‌های گیاهی خوراکی سرخ کردنی جهت مصارف در صنایع غذائی، باشد.

یادآوری - هر اغذیه فروش و ساندویچ فروش، باید به هشدارهای بهداشتی لازم که توسط مقامات قانونی و ذیصلاح بهداشتی و مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ و تولیدکنندگان روغن مخصوص سرخ کردنی اعلام وارائه می‌شود، توجه لازم معمول داشته، و نکات موارد بهداشتی لازم را رعایت نماید.

ذ - انواع سس سالاد و یا سس خوراک و ترشی و کاهو و انواع سبزی‌های تازه و نان باگت و نان سفید و نان همبرگری و نمک و فلفل و ...، مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، باید تولید و بسته‌بندی شده توسط کارخانه و یا واحد تولیدی مجاز و دارای پروانه ساخت بهداشتی از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ باشد، ویژگی‌های فرآوردها و یا کالاهای مزبور باید با ویژگی‌های استانداردهای ملی ایران مربوط، مطابقت داشته باشد.

و - در هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، فرآورده‌های خام دامی مورد مصرف و استفاده برای تهیه خوراک و ساندویچ مانند: دل، جگر، قلوه و مغز گوسفندی یا بزی، باید سالم و بهداشتی بوده و

۱ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۲ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

لزوماً دارای گواهی بهداشتی و مربوط از مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشد.

ز - در هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، آشامیدنی های مورد مصرف و استفاده، شامل آب آشامیدنی و نوشابه های غیرالکلی و دوغ می باشد، و ویژگی های آن ها، باید به ترتیب برابر استانداردهای ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ ویژگی های بیولوژی و حد مجاز آلدگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی و ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ ویژگی های آب آشامیدنی و ۱۲۵۰: سال ۱۳۵۵ ویژگی های نوشابه های غیرالکلی گازدار و ۲۸۳۷: سال ویژگی های نوشابه های غیرالکلی بدون گاز و ۲۴۵۳: سال ۱۳۶۳ دوغ، باشد.

یادآوری - در صورت مصرف و استفاده از انواع آب میوه و شربت، ویژگی های آب میوه و شربت، باید با ویژگی های استانداردهای ملی ایران مربوط، مطابقت داشته باشد.

۹-۸ هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، باید در حد جوابگوئی به مشتریان و مراجعین و مصرف کنندگان یا خریداران انواع خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مرغ برگر و مانند آن خود، و لزوماً با توجه به چگونگی تاریخ سپری شدن قابلیت مصرف مواد اولیه مورد مصرف و استفاده در تهیه انواع خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مرغ برگر و مانند آن موجود در مغازه خود، برای نگهداری درست و بهداشتی آن ها، مواد اولیه فرآورده ها و یا کالاهای را، تهیه و نگهداری نماید.

۱۰-۸ هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، باید مجهز به دستگاه های سرمایا و تهویه، برای نگهداری درست و بهداشتی انواع خوراک و مواد اولیه غذائی مورد مصرف برای تهیه خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، تا زمان عرضه و تحويل خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، به مصرف کننده باشد.

۱۱-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، وسائل و تجهیزات باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۱- مراجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان دامپزشکی کشور، وابسته به وزارت جهاد کشاورزی است.

۱۲-۸ در اغذیه‌فروشی و ساندویچ فروشی برای گذاشتن و چیدن بسته‌بندی فرآورده‌ها و یا مواد غذائی، باید از قفسه‌های طبقه‌بندی شده فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، استفاده نمایند.

ارتفاع قفسه‌های فلزی، باید بیشینه تا فاصله یک متری سقف باشد، و پایه‌های عمودی طرف دیوار قفسه‌ها، باید به گونه محکم و ثابت به دیوار با رول پلاک، پیچ شده باشد.

۱۳-۸ هر اغذیه‌فروشی و ساندویچ فروشی، باید با توجه به ظرفیت و گنجایش خود، مجهز به یخچال و یا فریزر باشد، و کلیه فرآورده‌ها و یا مواد غذائی فاسد شدنی، باید در یخچال و یا فریزر، در دمای مناسب و معین و مربوط خود، نگهداری شوند.

۱۴-۸ در اغذیه‌فروشی و ساندویچ فروشی، برای پیچیدن و بسته‌بندی کردن ساندویچ یا همبرگر و یا چیزبرگر و مانند آن که به مشتری فروخته شده است، باید هر ساندویچ یا همبرگر و یا چیزبرگر و مانند آن را، در درون یک کیسه یا لفاف پلاستیکی با گنجایش لازم و مناسب از جنس مجاز ویژه مواد غذائی^۱ گذاشت و سپس به مشتری تحويل داد.

کیسه‌ها یا لفاف‌های پلاستیکی و یا سایر پوشش‌های مجاز برای پوشش ساندویچ یا همبرگر و یا چیزبرگر و مانند آن، باید نو، سالم و پاکیزه بوده و بدون هرگونه آلودگی باشد، و قبل اً استفاده نشده باشد.

یادآوری- برای پیچیدن و بسته‌بندی کردن ساندویچ یا همبرگر و یا چیزبرگر و مانند آن، نباید از کاغذ استفاده نمایند.

۱۵-۸ در اغذیه‌فروشی و ساندویچ فروشی، پیشخوان و سطح میز کار، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۱۶-۸ در اغذیه‌فروشی و ساندویچ فروشی، پیشخوان و سطح میز کار، باید سالم و تمیز و بدون

شکاف و درز باشد، و پوشش روی پیشخوان و میز کار، باید به آسانی قابل شستشو و قابل ضدغفونی کردن با مواد ضدغفونی کننده مجاز باشد.

۱۷-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، مواد اولیه غذائی مورد مصرف و استفاده برای تهیه و آماده کردن انواع خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن را، باید به تفکیک و به طور جداگانه، در درون گنجایه فلزی روباز مخصوص به خود، از جنس فلز زنگ نزن، گذاشت و آنها را در داخل یخچال و در دمای مناسب مربوط و معین به خود، به گونه درست و بهداشتی، نگهداری کرد (به جز زمانهایی که برای تهیه انواع خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، آنها به اجبار و برای انجام کار از درون یخچال بیرون آورده می‌شوند).

۱۸-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، در یخچال و یا فریزر، به جز موقع گذاشتن و یا برداشتن مواد اولیه غذائی مورد مصرف و استفاده در تهیه و آماده کردن انواع خوراک و ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، آماده شده توسط کارکنان مغازه، همیشه باید بسته باشد.

۱۹-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، باید یک دستگاه حشره‌کش الکتریکی بزرگ صنعتی را در ارتفاع مناسب از سقف مغازه (معمولأ حدود یک متری از سقف)، آویزان و نصب کرد.

۲۰-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، یخچال، پیشخوان، میز کار، سنگ پیشخوان و وسائل و ابزارهای کار را، با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته، و سپس با مواد ضدغفونی کننده مجاز ضدغفونی کنند.

۲۱-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، کف و دیوارهای مغازه را با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته، و سپس با مواد ضدغفونی کننده مجاز ضدغفونی کنند.

۲۲-۸ هر اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، باید مناسب با مقدار وزن و حجم خوراک و مواد غذائی و انواع ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن ...، که به مصرف کنندگان و یا خریداران عرضه می‌کند، دارای یخچال و یا فریزر و یا سردخانه مناسب، برای نگهداری مواد اولیه غذائی، مورد

صرف و استفاده خود، باشد.

۱۳-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، گنجایه‌های و یا ظروف مواد غذائی و یا مواد اولیه غذائی، باید فلزی از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۱۴-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، برای عرضه ساندویچ و همبرگر و چیزبرگر و مانند آن، باید از لفاف کیسه‌ای پلاستیکی، از جنس مناسب و ویژه مواد غذائی، استفاده کرد.

۱۵-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، گنجایه‌های و یا ظروف فلزی برای نگهداری و عرضه مواد غذائی را، باید پس از هر بار استفاده با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شست، و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ضد عفونی کرد.

۱۶-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، برای سرخ کردن سبزه زمینی و تهیه سبزه زمینی سرخ کرده، باید از دستگاه خودکار الکتریکی ویژه سرخ کردن سبزه زمینی، استفاده کرد.
در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، تابه بزرگ مخصوص سرخ کردن مواد غذائی، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن و دارای دیواره‌های کوتاه باشد، و در پایان هر روز پس از کار روزانه، باید تابه مخصوص سرخ کردن مواد غذائی، از روغن باقی مانده در آن و سایر مواد غذائی، موجود به خوبی پاک شده و سپس با مواد تمیز کننده به گونه‌ای که قادر چربی گردد تمیز شده باشد و تا هنگام مورد استفاده قرار گرفتن بعدی آن، تابه باید با پوشش مناسب پوشانیده شود تا مانع از آلودگی و گرد و غبار گرفتن آن شود.

در بالای تابه مخصوص سرخ کردن مواد غذائی، باید کانال و سرپوش هوایش بزرگ و مناسبی تعییه شده باشد، و براسر کار دستگاه هوایش الکتریکی بزرگ و مناسب، هوای آن بخش از فضای داخلی مغازه، به خوبی و به طور کامل تهویه شود.

۱۷-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، محل شستشوی ظروف و ظرفشوئی، باید در مجاور محل پختن و یا سرخ کردن مواد غذائی، ولیکن مجزا و مستقل از آن باشد. ظروف شسته شده باید در محلی محفوظ و دردار و در مجاور محل پختن و یا سرخ کردن مواد غذائی، نگهداری شود.

۱۸-۸ در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، سبزی‌های تازه و میوه‌ها را، باید در محل

مخصوص با آب آشامیدنی سرد به خوبی شست، و سپس با محلول گندزدائی مجاز ضدعفونی کرد و آنگاه با آب آشامیدنی سرد آبکشی نمود.

در اغذیه فروشی و ساندویچ فروشی، کارگرانی که به نحوی با طبخ و تهیه مواد غذائی سروکار دارند، در حین کار، حق دریافت بهای کالای فروخته شده را شخصاً از مشتری نخواهند داشت.

۹ شرایط بهداشتی آب میوه‌فروشی‌ها

در مورد آب میوه‌فروشی‌ها، افزون بر مقاد و موارد نوشته شده در بندهای ۱-۵ و ۲-۵ و ۳-۵ این استاندارد ملی ایران، باید موارد زیر نیز رعایت گردد:

۱-۹ هر آب میوه‌فروشی، برای عرضه و فروش انواع آب میوه، باید مجهر و مجاز به عرضه و فروش آب میوه، باشد.

۲-۹ هر آب میوه فروشی، برای تهیه و آماده کردن و عرضه و فروش انواع آب میوه، باید از مواد اولیه سالم و تازه، استفاده نماید.

ویژگی‌های انواع میوه تازه‌ای که برای تهیه انواع آب میوه مورد مصرف و استفاده قرار می‌گیرد، باید با ویژگی‌های استانداردهای ملی ایران مربوط، بدون در نظر گرفتن اندازه میوه، مطابقت داشته باشد.

۳-۹ وضع ساختمانی و بهداشتی هر آب میوه‌فروشی، باید برابر این استاندارد ملی ایران و برابر مقررات و شرایط و ضوابط فنی ساختمانی و بهداشتی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشد.

۴-۹ کارکنانی که در آب میوه‌فروشی، اشتغال بکار دارند، باید دارای کارت معاینه بهداشتی معتبر صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۲ باشند، و مقررات بهداشتی را همیشه پیروی و مرااعات نمایند.

۵-۹ در هر آب میوه فروشی، بهداشت فردی کارکنان و فروشنده‌گان آب میوه، باید برابر استاندارد ملی ایران ۲۲۰۴: سال ۱۳۵۹ مقررات بهداشتی کارگران کارگاه‌های تولید مواد غذائی، باشد.

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۲- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی است.

۶-۹ هر آب میوه فروشی، باید به هشدارهای بهداشتی لازم که توسط مقامات قانونی و ذیصلاح بهداشتی و مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱، اعلام و ارائه می شود، توجه لازم معمول داشته، و نکات و موارد بهداشتی لازم را رعایت نماید.

۷-۹ هر آب میوه فروشی، باید در حد جوابگوئی به مشتریان و مراجعین و مصرف کنندگان یا خریداران انواع آب میوه، و لزوماً با توجه به چگونگی امکانات و تجهیزات لازم در مغازه خود نسبت به تهیه انواع میوه های تازه و همچنین انواع آب میوه اقدام نماید، به گونه ای که، فرآورده های مزبور را تا هنگام عرضه و فروش و تحويل به مصرف کننده، به روش درست و بهداشتی، نگهداری نماید.

۸-۹ هر آب میوه فروشی، باید مجهر به دستگاه های سرمزا و تهويه، برای نگهداری درست و بهداشتی انواع میوه های تازه و همچنین انواع آب میوه تولید شده، تا زمان عرضه و فروش و تحويل به مصرف کننده، باشد.

۹-۹ در آب میوه فروشی، وسائل و تجهیزات باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۱۰-۹ در آب میوه فروشی، برای گذاشتن و چیدن بسته بندی فرآورده ها و یا مواد غذائی، باید از قفسه های طبقه بندی شده فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، استفاده نمایند.
ارتفاع قفسه های فلزی، باید بیشینه تا فاصله یک متری سقف باشد، پایه های عمودی طرف دیوار قفسه ها، باید به گونه محکم و ثابت به دیوار با رول پلاک، پیچ شده باشد.

۱۱-۹ هر آب میوه فروشی، باید با توجه به ظرفیت و گنجایش خود، مجهر به یخچال و یا فریزر باشد، و کلیه فرآورده های فاسد شدنی، باید در یخچال و یا فریزر، در دمای مناسب و معین و مربوط به خود، نگهداری شوند.

۱۲-۹ در آب میوه فروشی، برای عرضه انواع آب میوه به مصرف کننده، باید از لیوان های

۱- مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پژوهشکی است.

پلاستیکی از جنس مناسب و مجاز ویژه مواد غذائی^۱ . نو، سالم، پاکیزه و بدون هرگونه آلودگی، که قبلاً استفاده نشده است، استفاده کرد. باید آب میوه را به گونه درست و بهداشتی در لیوان پلاستیکی ریخت و لیوان را از آب میوه پر کرد و سپس آن را به مشتری برای مصرف عرضه کرد. لیوان‌های پلاستیکی پس از یک بار مصرف باید دور انداخته شود.

۱۳-۹ در آب میوه‌فروشی، پیشخوان و سطح میز کار، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، باشد. در آب میوه‌فروشی، پیشخوان و سطح میز کار، باید سالم و تمیز و بدون شکاف و درز باشد، و پوشش روی پیشخوان و میز کار، باید به آسانی قابل شستشو و قابل ضدغونی کردن با مواد ضدغونی کننده مجاز باشد.

۱۴-۹ در آب میوه‌فروشی، انواع میوه مورد مصرف و استفاده برای تهیه و آماده کردن انواع آب میوه را، باید به تفکیک و به طور جداگانه، در درون گنجایه‌های فلزی روباز، از جنس فلز زنگ نزن و یا گنجایه‌های پلاستیکی روباز از جنس مناسب و مجاز ویژه مواد غذائی^۲ ، گذاشت و آن‌ها را در یخچال و در دمای مناسب و معین مربوط به خود، به گونه درست و بهداشتی، نگهداری کرد.

۱۵-۹ در آب میوه‌فروشی، در یخچال و یا فریزر، به جز موقعاً گذاشتن و برداشتن انواع میوه‌های تازه مورد مصرف و استفاده برای تهیه انواع آب میوه و آب میوه‌های تهیه شده، توسط کارکنان آب میوه‌فروشی، همیشه باید بسته باشد.

۱۶-۹ در آب میوه‌فروشی، باید تعداد یک دستگاه حشره‌کش الکتریکی بزرگ صنعتی را درارتفاع مناسب از سقف مغازه (معمولأ حدود یک متری سقف)، آویزان و نصب کرد.

۱۷-۹ در آب میوه‌فروشی، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، یخچال، پیشخوان، میز کار و وسائل و ابزارهای کار را با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته، و سپس با مواد ضدغونی کننده

1 - Food grade

2 - Food grade

مجاز ضدغونی کنند.

۱۸-۹ در آب میوهفروشی، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، کف و دیوارهای مغازه را با

آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته و سپس با مواد ضدغونی کننده مجاز ضدغونی کنند.

۱۹-۹ هر آب میوهفروشی، باید مناسب با مقدار وزن و حجم انواع میوه‌های تازه و انواع آب میوه‌های تهیه شده، دارای یخچال و یا فریزر مناسب، برای نگهداری انواع میوه‌های تازه و انواع آب میوه‌های تهیه شده خود، باشد.

۲۰-۹ در آب میوهفروشی، باید گنجایه‌ها و یا ظروف مخصوص برای گذاشتن و نگهداری انواع میوه‌های تازه مورد مصرف و استفاده، به طور جداگانه، باشد.

۲۱-۹ در آب میوهفروشی، باید هر روز، پس از پایان کار روزانه، گنجایه‌های فلزی روباز و یا گنجایه‌های پلاستیکی روباز مورد مصرف و استفاده را با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شسته، و سپس با مواد ضدغونی کننده مجاز ضدغونی کرد.

۲۲-۹ در آب میوهفروشی، محل شستشوی ظروف و یا گنجایه‌ها، باید در مجاور محل آبگیری از میوه‌ها بوده و لیکن مجزا و مستقل از آن باشد.

ظروف و یا گنجایه‌های شسته شده، باید در محل محفوظ و دردار و در مجاور محل آبگیری از میوه‌ها، نگهداری شود.

۲۳-۹ در آب میوهفروشی، یکایک میوه‌ها را، باید با آب آشامیدنی، پاکیزه و بهداشتی به خوبی و به طور کامل شسته، و سپس در درون گنجایه‌های مخصوص به طور جداگانه گذاشته و چیده و آنگاه آنها را در یخچال نگهداری کرد.

۲۴-۹ در آب میوهفروشی، برای گرفتن آب انواع میوه‌ها، باید از دستگاههای الکتریکی ویژه آب میوه‌گیری استفاده کرد، و برابر دستور کار سازنده دستگاه، نسبت به گرفتن آب انواع میوه‌ها اقدام کرد.

۲۵-۹ در آب میوهفروشی، نباید آب میوه‌ها را در فضای داخلی مغازه و در خارج از یخچال

گذاشت و نگهداری کرد.

۱۶-۹ در آب میوه فروشی، نباید آب میوه را در لیوان های پلاستیکی ریخت و آماده برای فروش، تنها به منظور جلب و جذب مشتری، در فضای داخلی معازه و در خارج از یخچال گذاشت و چید، و یا اینکه بر روی پیشخوان و یا میز کار به صورت نمایشی قرار داد.

۱۷-۹ در آب میوه فروشی، باید یک گنجایه بزرگ فلزی دردار، از جنس فلز زنگ نزن و یا پلاستیکی دردار از جنس مناسب، مخصوص برای گذاشتن و جمع آوری کردن لیوان های پلاستیکی مصرف شده، در داخل معازه و در دسترس مشتریان، وجود داشته باشد.

گنجایه بزرگ در دار فلزی و یا پلاستیکی مزبور را، باید پس از پرشدن از لیوان های پلاستیکی مصرف شده، به طور کامل تخلیه کرد و سپس با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شست، و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ضد عفونی کرد.

۱۸-۹ در آب میوه فروشی، باید یک گنجایه بزرگ فلزی دردار، از جنس فلز زنگ نزن و یا پلاستیکی دردار از جنس مناسب، مخصوص برای گذاشتن و جمع آوری کردن، تفاله ها و پوست های میوه های آب گیری شده، در داخل معازه و در دسترس کارکنان آب میوه فروشی، وجود داشته باشد. گنجایه بزرگ در دار فلزی و یا پلاستیکی مزبور را، باید پس از سرد شدن از تفاله ها و پوست های انواع میوه های مورد مصرف برای آب میوه گرفتن، به طور کامل تخلیه کرد و سپس با آب گرم و مواد شوینده به خوبی شست، و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز ضد عفونی کرد.

۱۹-۹ هر آب میوه فروشی، باید مجهز به آب آشامیدنی به صورت آب لوله کشی، باشد.

۲۰-۹ در آب میوه فروشی، استفاده از لیوان های بلوری برای عرضه و فروش آب میوه به مصرف کننده، ممنوع است.