

ISIRI

2083

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

۲۰۸۳

تجددی دنباله اول

بهمن ماه ۱۳۸۱

مقرورات بهداشتی چلوکبابی ها و رستوران ها و قهوه خانه ها

Hygienic Regulations For Chello – Kabab Shops , Restaurants and Coffe Shops

 نشانی مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران : کرج - شهر صنعتی، صندوق

پستی ۳۱۵۸۵-۱۶۳

دفتر مرکزی: تهران - بالاتراز میدان ولی عصر، کوچه شهید شهامتی، پلاک ۱۴

صندوق پستی ۱۴۱۵۵-۶۱۳۹

 تلفن مؤسسه در کرج : ۰۲۶۱-۲۸۰۶۰۳۱-۸

تلفن مؤسسه در تهران : ۰۸۹۰۹۳۰۸-۹

 دورنگار: کرج ۰۲۱-۸۸۰۸۱۱۴ - ۰۲۶۱-۲۸۰۲۲۷۶ تهران ۰۲۱-۸۸۰۲۲۷۶

 بخش فروش - تلفن : ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵ - ۰۲۶۱-۲۸۰۷۰۴۵ دورنگار :

 پیام نگار: ISIRI.INFOC@NEDA.NET

 بها: ۴۱۲۵ ریال

 Headquarter : *Institute of Standards and Industrial Research of IRAN*

P.O. Box : 31585-163 Karaj - IRAN

Central office : NO.14, Shahid Shahamati St., Valiasr Ave. Tehran

P.O. Box : 14155-6139

 Tel.(Karaj) : 0098 261 2806031-8

 Tel.(Tehran) : 0098 21 8909308-9

 Fax(Karaj) : 0098 261 2808114

 Fax(Tehran) : 0098 21 8802276

 Email : ISIRI.INFOC@NEDA.NET

 Price : 4125 Ral

آشنایی با مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب قانون، تنها مرجع رسمی کشور است که عهده دار وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) می‌باشد.

تدوین استاندارد در رشته‌های مختلف توسط کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان مؤسسه، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط با موضوع صورت می‌گیرد. سعی بر این است که استانداردهای ملی، در جهت مطلوبیت‌ها و مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فنی و فن‌آوری حاصل از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع شامل؛ تولیدکنندگان، مصرفکنندگان، بازرگانان، مراکز علمی و تخصصی و نهادها و سازمان‌های دولتی باشد. پیش‌نویس استانداردهای ملی جهت نظرخواهی برای مراجع ذینفع و اعضای کمیسیون‌های فنی مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرات و پیشنهادها در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که توسط مؤسسات و سازمان‌های علاقمند و ذیصلاح و با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می‌شود نیز پس از طرح و بررسی در کمیته ملی مربوط و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی چاپ و منتشر می‌گردد. بدین ترتیب استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقادی مندرج در استاندارد ملی شماره ۵۵^۱ تدوین و در کمیته ملی مربوط که توسط مؤسسه تشکیل می‌گردد به تصویب رسیده باشد.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد می‌باشد که در تدوین استانداردهای ملی ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی استفاده می‌نماید.

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون به منظور حمایت از مصرفکنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردها را با تصویب شورای عالی استاندارد اجباری نماید. مؤسسه می‌تواند به منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری نماید.

همچنین به منظور اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرگانی، ممیزی و گواهی کنندگان سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاهها و کالیبره کنندگان و سایل سنجش، مؤسسه استاندارد اینگونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران مورد ارزیابی قرار داده و در صورت احراز شرایط لازم، گواهی نامه تأیید صلاحیت به آنها اعطا نموده و بر عملکرد آنها نظارت می‌نماید. ترویج سیستم بین‌المللی یکاهای کالیبراسیون و سایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبهای و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی از دیگر وظایف این مؤسسه می‌باشد.

کمیسیون استاندارد «مقرات بهداشتی چلوگبابی‌ها و رستوران‌ها و

«قهوه‌خانه‌ها»

(تجددنظر)

سمت یا نمایندگی

رئیس

مشاور مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

آگه، علی‌اکبر

(دکترای علوم)

اعضاء

سازمان دامپزشکی کشور

افشار، کامران

(دکترای دامپزشکی – متخصص اپیدمیولوژی)

مرکز توسعه صادرات ایران

نفضلی، جهان‌پر

(فوق لیسانس مهندسی کشاورزی)

سازمان دامپزشکی کشور

خانقاہی 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)

مولوی، فاطمه

(فرق لیسانس صنایع غذائی)

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی -

اداره کل نظارت بر مواد خوراکی و بهداشتی

میرزای حکمتی، مظفر

کشور

((لیسانس مهندسی کشاورزی))

رئیس هیئت مدیره انجمن کشتارگاه‌های طیور

دیگر

نوروزی، سعید

(دکترای دامپزشکی)

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

فهرست مدرجات

عنوان	صفحة
پیش گفتار	الف
۱ هدف	۱
۲ دامنه کاربرد	۱
۳ مراجع الزامی	۲
۴ اصطلاحات و تعاریف	۶
۵ ویژگی ها و شرایط بهداشتی چلوکبابی ها و رستوران ها و قهقهه خانه ها	۹
۵-۱ ویژگیها و شرایط عمومی	۹
۵-۲ ساختمان و تأسیسات	۱۱

پیش‌گفتار

استاندارد «مقررات بهداشتی چلوکابی‌ها و رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها» 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 می‌شد.

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 که ضمن نوجه به شرایط موجود و نیازهای جامعه، در حد امکان بین این استاندارد و استانداردهای بین‌المللی و استانداردهای 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 ۲۰۸۳: سال ۱۳۶۱ مقررات بهداشتی چلوکابی‌ها و رستوران‌ها و تریاها.
- ۲- مقررات و ضوابط فنی بهداشتی اداره کل نظارت بر مواد خوراکی و بهداشتی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی.

مقررات بهداشتی چلوکبابی‌ها و رستوران‌ها و قهوهخانه‌ها

(تجددنظر)

۱ هدف

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین مقررات و ضوابط و شرایط بهداشتی برای اماکن چلوکبابی‌ها و رستوران‌ها و قهوهخانه‌های موجود در کشور به منظور حفظ و تأمین بهداشت و سلامت مشتریان و مراجعین و مصرف‌کنندگان خوراک‌های ویژه تهیه و عرضه شده برای مصرف، و همچنین کارکنان و کارگران اماکن مزبور است.

۲ دامنه کاربرد

این استاندارد، درباره:

الف - چلوکبابی‌ها.

ب - رستوران‌ها.

پ - قهوهخانه‌ها.

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

یادآوری ۱ - کبابخانه‌ها و کبابی‌های موجود در کشور نیز در شمول این استاندارد ملی ایران، می‌باشند.

یادآوری ۲ - سفرهخانه‌ها و دیزی آبگوشت فروشی‌های موجود در کشور، نیز در شمول این استاندارد ملی ایران، می‌باشند.

یادآوری ۳ - کافی‌شاپ‌ها و چایخانه‌های موجود در کشور، نیز در شمول این استاندارد ملی ایران،

می باشد.

یادآوری ۴- خوراک اصلی تهیه و طبخ و عرضه شده در چلوکبابی‌ها، چلوکباب و جوجه کباب و کباب (برگ - کوبیده و پا لقمه)، است، که خوردن آن‌ها، از نظر شرعی و فنی و بهداشتی، مجاز شناخته شده باشد.

یادآوری ۵- خوراک تهیه و طبخ و عرضه شده در رستوران‌ها، انواع خوراک‌هایی است، که خوردن آن‌ها، از نظر شرعی و فنی و بهداشتی، مجاز شناخته شده باشد.

یادآوری ۶- چلوکبابی‌ها و رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها و کباب‌خانه‌ها و کبابی‌ها و سفره‌خانه‌ها و دیزی آب گوشت فروشی و چایخانه‌ها، از دید آشامیدنی‌های مورد مصرف، باید تنها آشامیدنی‌های غیرالکلی را به مشتریان و مراجعین، عرضه بدارند و به فروش رسانند.
در اماکن مذکور، 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.

۱۳ 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 ذیفع این استاندارد، امکان کاربرد آخرین اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای مدارک الزامی را مورد بررسی قرار دهند.
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 ۲۰۸۲: سال ۱۳۷۲ شرایط بهداشتی مراکر فروش مواد غذائی.

۲-۱۳ استاندارد ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ ویژگی‌های بیولوژی و حدّ مجاز آلودگی

باکتریولوژیکی آب آشامیدنی.

- ۱۳-۱۱ استاندارد ملی ایران ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ ویژگی های آب آشامیدنی.
- ۱۳-۱۲ استاندارد ملی ایران ۴۸۴۷: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه مرغ مناسب برای مصرف خوراک انسان.
- ۱۳-۱۳ استاندارد ملی ایران ۴۸۵۰: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه گوسفند و بز مناسب برای مصرف خوراک انسان.
- ۱۳-۱۴ استاندارد ملی ایران ۴۸۴۶: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه گاو و گاویش مناسب برای مصرف خوراک انسان.
- ۱۳-۱۵ استاندارد ملی ایران ۴۰۱۳: سال ۱۳۷۶ آینه کار روش های انبار کردن و انبارداری مواد کشاورزی خوراکی خشک.
- ۱۳-۱۶ استاندارد ملی ایران ۵۷۵۱: سال ۱۳۸۰ برش های لاشه کامل ماهی تازه، نوع قطعه ها و آماده سازی گوشت ماهی.
- ۱۳-۱۷ استاندارد ملی ایران ۵۷۵۲ سال ۱۳۸۰ نگهداری، بخش و عرضه گوشت ماهی.
- ۱۳-۱۸ استاندارد ملی ایران شماره ۵۷۵۰: سال ۱۳۸۰ میگویی تازه - آماده سازی، طبقه بندی، بسته بندی و نشانه گذاری.
- ۱۳-۱۹ استاندارد ملی ایران ۵۷۴۹: سال ۱۳۸۰ گوشت بوقلمون.
- ۱۳-۲۰ استاندارد ملی ایران ۲۶: سال ۱۳۵۰ نمک طعام.
- ۱۳-۲۱ استاندارد ملی ایران ۲۵۱: سال ۱۳۵۱ فلفل و روش های آزمون.
- ۱۳-۲۲ استاندارد ملی ایران ۲۵۲: سال ۱۳۵۶ ویژگی ها و روش های آزمون زرد چوبه.
- ۱۳-۲۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۹: سال ۱۳۵۳ زعفران و روش های آزمون.
- ۱۳-۲۴ استاندارد ملی ایران ۶۹: سال ۱۳۵۴ قند و شکر.
- ۱۳-۲۵ استاندارد ملی ایران ۲۱۹: سال ۱۳۷۴ تخم مرغ خوراکی

- ۱۸-۳ استاندارد ملی ایران ۶۲۳: سال ۱۳۴۹ چای، ویژگی‌ها.
- ۱۹-۳ استاندارد ملی ایران ۳۱۱۹: سال ۱۳۷۱ چای کیسه‌ای.
- ۲۰-۳ استاندارد ملی ایران ۴۱۰۴: سال ۱۳۷۶ چای فوری خشک - ویژگی‌ها.
- ۲۱-۳ استاندارد ملی ایران ۳۲۰۸: سال ۱۳۷۱ دانه کاکائو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۲۲-۳ استاندارد ملی ایران ۵۸۹: سال ۱۳۶۱ دانه قهقهه خام - ویژگی‌ها.
- ۲۳-۳ استاندارد ملی ایران ۳۸۳: سال ۱۳۴۶ پودر کاکائو - ویژگی‌ها و روش‌های آزمون.
- ۲۴-۳ استاندارد ملی ایران ۲۵۰۶: سال ۱۳۶۴ بسته چای.
- ۲۵-۳ استاندارد ملی ایران ۱۴۴: سال ۱۳۶۲ روغن‌های نباتی خوراکی جامد (هیدروژن).
- ۲۶-۳ استاندارد ملی ایران ۱۱۸۴: سال ۱۳۶۱ روغن‌های خوراکی - روغن سویا.
- ۲۷-۳ استاندارد ملی ایران ۱۲۵۴: سال ۱۳۵۳ ویژگی‌ها و ترکیبات روغن حیوانی خوراکی.
- ۲۸-۳ استاندارد ملی ایران ۱۳۰۰: سال ۱۳۶۱ روغن آفتابگردان.
- ۲۹-۳ استاندارد ملی ایران ۱۴۴۶: سال ۱۳۶۱ روغن زیتون خوراکی.
- ۳۰-۳ استاندارد ملی ایران ۱۴۴۷: سال ۱۳۶۱ روغن ذرت خوراکی.
- ۳۱-۳ استاندارد ملی ایران ۱۷۲۳: سال ۱۳۵۶ روغن تخم پنبه خوراکی مایع.
- ۳۲-۳ استاندارد ملی ایران ۱۷۵۲: سال ۱۳۶۱ روغن کنجد خوراکی مایع.
- ۳۳-۳ استاندارد ملی ایران ۲۰۱۱: سال ۱۳۵۸ روغن پادام زمینی خوراکی (مایع).
- ۳۴-۳ استاندارد ملی ایران ۲۰۱۰: سال ۱۳۵۸ روغن گلنگ خوراکی مایع.
- ۳۵-۳ استاندارد ملی ایران ۲۳۹۲: سال ۱۳۶۲ روغن سویا وارداتی.
- ۳۶-۳ استاندارد ملی ایران ۴۱۵۲: سال ۱۳۷۶ ویژگی‌های روغن‌های گیاهی خوراکی
- سربخ کردنشی جهت مصارف در صنایع غذایی.
- ۳۷-۳ استاندارد ملی ایران ۱۲۷: سال ۱۳۶۳ ویژگی‌های برنج
- ۳۸-۳ استاندارد ملی ایران ۴۰: سال ۱۳۵۵ گوجه فرنگی.

- ۳۹-۲ استاندارد ملی ایران ۶۳: سال ۱۳۴۴ فلفل دلمه‌ای.
- ۴۰-۲ استاندارد ملی ایران ۲۲۷: سال ۱۳۵۱ خیار.
- ۴۱-۲ استاندارد ملی ایران ۲۸۶: سال ۱۳۴۵ هویج.
- ۴۲-۲ استاندارد ملی ایران ۲۹۱: سال ۱۳۴۵ لیموترش.
- ۴۳-۲ استاندارد ملی ایران ۱۱۷: سال ۱۳۵۳ آب لیموترش.
- ۴۴-۲ استاندارد ملی ایران ۱۲۵۰: سال ۱۳۵۵ ویژگی‌های نوشابه‌های غیرالکلی گازدار.
- ۴۵-۲ استاندارد ملی ایران ۲۸۳۷: سال ۱۳۶۹ ویژگی‌های نوشابه‌های غیرالکلی بدون گاز.
- ۴۶-۲ استاندارد ملی ایران ۲۴۵۳: سال ۱۳۶۳ دوغ.
- ۴۷-۲ استاندارد ملی ایران ۱۶۲: سال ۱۳۶۲ کره پاستوریزه.
- ۴۸-۲ استاندارد ملی ایران ۶۹۵: سال ۱۳۵۷ ماست.
- ۴۹-۲ استاندارد ملی ایران ۳۷۶۴: سال ۱۳۷۵ ویژگی‌های تکه‌های سبب‌زمینی سرخ شده در روغن (چپس).
- ۵۰-۲ استاندارد ملی ایران ۸۷: سال ۱۳۵۳ پیاز.
- ۵۱-۲ استاندارد ملی ایران ۲۴۵۴: سال ۱۳۶۳ سس‌های سلااد.
- ۵۲-۲ استاندارد ملی ایران ۲۴۶۰: سال ۱۳۶۳ ویژگی‌های ترشی.
- ۵۳-۲ استاندارد ملی ایران ۱۱۶: سال ۱۳۶۳ ویژگی‌ها و روش‌های آزمون خیارشور.
- ۵۴-۲ استاندارد ملی ایران ۲۳۰۴: سال ۱۳۶۰ ویژگی‌های همیرگر منجمد خام.
- ۵۵-۲ استاندارد ملی ایران ۲۳۰۳: سال ۱۳۶۰ ویژگی‌های سوسیس و کالباس.
- ۵۶-۲ استاندارد ملی ایران ۲۵۱۸: سال ۱۳۶۴ ویژگی‌های مرغ منجمد.
- ۵۷-۲ استاندارد ملی ایران ۳۲۲۸: سال ۱۳۷۱ ویژگی‌های گوشت قرمز منجمد.
- ۵۸-۲ استاندارد ملی ایران ۲۲۰۴: سال ۱۳۵۹ مقررات بهداشتی کارگران کارگاه‌های تولید مواد غذائی.

- ۵۹-۱۳ استاندارد ملی ایران ۳۹: سال ۱۳۵۲ سیب زمینی.
- ۶۰-۱۳ استاندارد ملی ایران ۴۸۴۷: سال ۱۳۷۸ شرایط گوشت تازه مرغ مناسب برای مصرف خوراک انسان.
- ۶۱-۱۳ استاندارد ملی ایران ۲۴۲۱: سال ۱۳۶۳ ویژگی های حوله کاغذی.
- ۶۲-۱۳ استاندارد ملی ایران ۱۹۱: سال ۱۳۴۵ خامه پاستوریزه.
- ۶۳-۱۳ استاندارد ملی ایران ۴۳۸: سال ۱۳۴۶ جعفری.
- ۶۴-۱۳ استاندارد ملی ایران ۵۲: سال ۱۳۵۳ بستنی.
- ۶۵-۱۳ استاندارد ملی ایران ۲۴۵۰: سال ۱۳۶۳ بستنی های شیری.
- ۶۶-۱۳ استاندارد ملی ایران ۲۳۴۴: سال ۱۳۶۵۲ پنیر سفید.

توجه نمائید: هر چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه و ...، برای تهیه و طبخ و عرضه و فروش انواع خوراک های معینه و مربوط، افزون بر مواد اولیه غذائی که در بند ۳ (مراجع الزامی)، این استاندارد ملی ایران نوشته شده است، باید تنها از مواد اولیه غذائی استفاده نماید، که ویژگی های مواد اولیه غذائی مورد مصرف و استفاده، مطابقت با استانداردهای ملی ایران مربوط، داشته باشد.

۱۳- اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد اصطلاحات و / یا واژه ها با تعاریف زیر بکار می رود:

۱-۱۴ چلو

برنج پخته و آبکش شده و دم کشیده شده است.

یادآوری - معمولاً چلو را همراه با کباب یا گوشت مرغ (به گونه پخته یا سرخ کرده و یا بریان شده) یا گوشت ماهی (به گونه پخته یا سرخ کرده) و یا خورش، می خورند.

۱۴- کباب

تکه گوشت و یا فرآورده گوشت است، که آن را بر سیخ فلزی بکشند، و بر روی آتش بربان کنند.

۱۴-۱۳ بربان کردن

به تف دادن بر روی آتش و کباب کردن تکه گوشت و یا فرآورده گوشت، گفته می شود.

۱۴-۱۴ چلوکباب

چلو است، که با کباب و کره، می خورند.

۱۴-۱۵ خورش

منظور، خوراک یا غذائی است، که معمولاً آن را با نان و یا چلو، می خورند.

۱۴-۱۶ چلوخورش

چلو است، که با خورش، می خورند.

۱۴-۱۷ چلوکبابی

مکان بازرگانی مجهر و مجازی است، که در آن چلوکباب و جوجهکباب و کباب(برگ) - کوبیده و با لقمه)، تهیه و طبخ کرده و به مشتریان و مراجعین عرضه و به فروش می رسانند و یا اینکه از مشتریان، در محل سالن و یا سالن های پذیرائی خود، با صرف خوراک های مزبور ، پذیرائی می نمایند.

یادآوری - ممکن است در چلوکبابی، افزون بر خوراک های اصلی نوشته شده در بند ۱۴-۷ این استاندارد، انواع خوراک های چلومرغ، چلوماهی و چلوخورش را، نیز تهیه و طبخ کرده و به مشتریان و مراجعین عرضه نموده و به فروش رسانند و یا اینکه از مشتریان در محل سالن و یا سالن های پذیرائی خود، با صرف خوراک های مزبور، پذیرائی نمایند.

۱۴-۱۸ رستوران

مکان بازرگانی مجهر و مجازی است، که می توان در آنجا غذائی را خرید و همانجا خورد و یا اینکه برای خوردن برد.

۹-۱۴ قهوهخانه

مکان بازرگانی مجهز و مجازی است، که در آن محل قهوه و چای دم کرده و آب گوشت و دیگر مواد غذائی و خوراک، برای فروش و پذیرائی از مشتریان تهیه و آماده و عرضه می‌شود.

۱۰-۱۴ کبابی

مکان بازرگانی مجهز و مجازی است، که در آن محل کباب و دیگر مواد غذائی، برای فروش و پذیرائی از مشتریان آماده و عرضه می‌شود.

۱۱-۱۴ کافی‌شاپ^۱

رستوران کوچک است. مکان بازرگانی مجهز و مجازی است، که اغلب در یک فروشگاه یا هتل و مانند آن قرار دارد و جائی است، که در آن محل از مشتریان با صرف قهوه، چای، کیک، شیرینی، بستنی و نوشیدنی‌های بدون الکل و غذاهای سبک، پذیرائی می‌شود.

در کافی‌شاپ، انواع بستنی، قهوه و چای همراه با کیک و شیرینی را تهیه و آماده نموده و به مشتریان عرضه و به فروش می‌رسانند و یا اینکه در محل سالن آن از مشتریان با انواع غذاها و نوشیدنی‌های بدون الکل مذکور، پذیرائی می‌گردد.

۱۲-۱۴ سفرهخانه

به سالن (اطاق بزرگ) مجهز و مجازی گفته می‌شود، که محل عذاخوری است.

۱۳-۱۴ سفره

پارچه‌ای است که بر روی میز و یا بر روی زمین می‌گسترانند و خوردنی‌ها و آشامیدنی‌ها را، در آن می‌چینند.

۱۴-۱۶ نگهداری مواد غذائی

عبارت است از، گذاشتن مواد غذائی، مانند گوشت گوسفند یا بز، گوشت گاو یا گاویش، گوشت مرغ، گوشت ماهی، حبوبات، غلات، لبنیات و مانند آن، در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه و

در شرایطی، که با بهره‌گیری از امکانات و تجهیزات سرمایه‌ولازم، کیفیت آن در مدت نگهداری تا هنگام مصرف، حفظ گردد.

۱۵-۴ سردخانه

فضای سربوشیده محفوظی است، مجهر به دستگاههای تولید کننده سرما، که دارای دما و دمۀ مناسب و شرایط فنی و بهداشتی لازم، برای حفظ کیفیت و نگهداری فرآورده‌های پروتئینی با منشاء دامی، در مدت مورد نظر باشد.

۵ ویژگی‌ها و شرایط بهداشتی چلوکبابی‌ها و رستوان‌ها و قهوه‌خانه‌ها

هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای ویژگی‌ها و شرایط بهداشتی مشروحه زیر باشد:

۱-۱ ویژگی‌ها و شرایط عمومی:

هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای ویژگی‌ها و شرایط عمومی زیر باشد:
۱-۱-۱ هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید برابر مقررات و ضوابط قانونی مربوط، پس از کسب و دارا بودن شرایط، تجهیزات و امکانات فنی و بهداشتی لازم، با دارا بودن پروانه‌های قانونی مربوط، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور. مجاز به فعالیت در امر تهیه و طبخ و عرضه و فروش خوراک‌های معینه و مربوط، به مشتریان و مراجعین باشد.

۱-۱-۲ هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، برای تهیه و طبخ و عرضه و فروش انواع خوراک‌های معینه و مربوط، باید تنها از مواد اولیه غذائی استفاده نماید، که ویژگی‌های مواد اولیه غذائی مورد مصرف و استفاده، مطابقت با استانداردهای ملی ایران مربوط، داشته باشند.

۱-۱-۳ کارکنان و کارگرانی که در هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، اشتغال بکار دارند، باید دارای کارت معاینه بهداشتی معتبر صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشند، و مقررات بهداشتی را پیوسته پیروی و مراعات نمایند.

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

۴-۱-۵ در هر چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، بهداشت فردی کارگران، باید برابر استاندارد ملی ایران ۲۲۰۴: سال ۱۳۵۹ مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تولید مواد غذایی باشد.

۵-۱-۵ هر چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، برای نگهداری مواد اولیه غذائی مورد استفاده در تهیه و طبخ خوراکهای معینه و مربوط و همجنین خوراکهای تهیه و طبخ شده خود تا هنگام مصرف، در مدت نگهداری، باید از روش‌های درست و بهداشتی، طبق استانداردهای ملی ایران مربوط، استفاده نمایند.

۶-۱-۵ هر چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید دارای محل‌های مخصوص، مناسب بهداشتی و مجزای، سالن یا سالن‌ها، آشپزخانه، آبدارخانه، تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، باشند.

یادآوری مهم - در اماکن مذکور، سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، باید در یک محل و مکان و به صورت یک مجموعه ساختمانی، استقرار داشته باشند.

۷-۱-۵ در هر چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، آشامیدنی‌های مورد مصرف و استفاده، شامل آب آشامیدنی، نوشابه‌های غیرالکلی و دوغ می‌باشد، که ویژگی‌های آن‌ها، باید برابر استانداردهای ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ ویژگی‌های بیولوژی و حد مجاز آلودگی باکتریولوژیکی آب آشامیدنی و ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ ویژگی‌های آب آشامیدنی و ۱۲۵۰: سال ۱۳۵۵ ویژگی‌های نوشابه‌های غیرالکلی گازدار و ۲۸۳۷: سال ۱۳۶۹ ویژگی‌های نوشابه‌های غیرالکلی بدون گاز و ۲۴۵۳: سال ۱۳۶۳ دوغ، باشد.

۸-۱-۵ کشیدن سیگار و انواع دخانیات در چلوکبابی‌ها و رستوران‌ها و قهوهخانه‌ها، اکیداً ممنوع است.

یادآوری - در صورت عرضه و فروش و مصرف و استفاده از انواع آب میوه و شربت، ویژگی‌های آب میوه و شربت مورد عرضه و فروش، باید با ویژگی‌های استانداردهای ملی ایران مربوط، مطابقت داشته باشد.

۲-۵ ساختمان و تأسیسات

۱-۴-۵ ویژگی‌های ساختمان:

- وضع ساختمانی و بهداشتی چلوکبایی‌ها و رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها، باید برابر مقررات فنی ساختمانی و بهداشتی، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱ باشد.

- ویژگی‌ها و مشخصات و شرایط ساختمانی و بهداشتی اماکن چلوکبایی و رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها به شرح زیر است:

۱-۱-۴-۵ سقف

سقف چلوکبایی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۱-۱-۴-۵ ۱ باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی غیرقابل فساد باشد، و به آسانی قابل تخریب نباشد.

۱-۱-۴-۵ ۲ باید نسبت به رطوبت عایق باشد.

۱-۱-۴-۵ ۳ سقف سالن یا سالن‌ها و اطاق‌ها با قسمت‌های گوناگون موجود در چلوکبایی و رستوران و قهوه‌خانه، باید با هم‌دیگر هم‌سطح و هم‌تراز باشد.

۱-۱-۴-۵ ۴ سقف باید به گونه‌ای طراحی شود، که کمترین لبه تیز و درز و شکاف را داشته باشد.

۱-۱-۴-۵ ۵ چنانچه چلوکبایی و رستوران و قهوه‌خانه، در آخرین طبقه ساختمان استقرار دارد، شب سقف سالن یا سالن‌ها و اطاق‌ها و قسمت‌های گوناگون موجود در آن، باید مناسب با شرایط آب و هوایی منطقه محل استقرار بوده و مناسب با شرایط اقلیمی محل احداث آن باشد، و بر این پایه محاسبه شده باشد و شب مناسب تعیین و تأمین گردد.

۱-۱-۴-۵ ۶ باید بدون ریختگی و هرگونه ریزش باشد.

۱-۱-۴-۵ ۷ پوشش سقف از داخل سالن یا سالن‌ها و اطاق‌ها و قسمت‌های گوناگون، باید صاف باشد.

۱-۱-۴-۵ ۸ باید بدون ترک خوردگی، درز و هر نوع شکاف باشد.

۱-۱-۴-۵ ۹ باید به رنگ روشن باشد.

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

- رنگ آن شفاف، یکدست و یکنواخت باشد. ۱۰-۱-۴-۵
- رنگ آن سالم بوده و بدون حالت پوسته شدن باشد. ۱۱-۱-۴-۵
- بدون هرگونه آلودگی، غبار، گرد و خاک، دوده و دودزدگی باشد. ۱۲-۱-۴-۵
- نم دیدگی نداشته باشد. ۱۳-۱-۴-۵
- آثار نم دیدگی نداشته باشد. ۱۴-۱-۴-۵
- زنجاب زدگی، به ویژه برروی مناطق عبور تبرآهن‌های سقف، نداشته باشد. ۱۵-۱-۴-۵
- در صورتی که اتصالات آهن و کابل‌های برق کاملاً پوشیده نمی‌شوند، بایستی از سقف کاذب استفاده کرد. ۱۶-۱-۴-۵
- در صورت استفاده از سقف کاذب، سقف مزبور، باید از جنس پلاستیک، و مناسب برای پوشش و استفاده در سقف چلوبکابی‌ها و رستوران‌ها، مانند فایبر گلاس باشد. ۱۷-۱-۴-۵
- چنانچه از سقف کاذب استفاده شده است، قطعات سقف کاذب، دچار کنده شدگی و جداشدگی، افتادگی و شکستگی نباشد. ۱۸-۱-۴-۵
- چنانچه از سقف کاذب استفاده شده است، کلیه قطعات سقف کاذب، همگی باید به گونه محکم و بدون درز، نصب شده باشند و هیچ‌یک از قطعات سقف کاذب، نباید دارای اتصال سست با سقف باشند.
- دیوارها ۷-۱-۴-۵
- دیوارهای چلوبکابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای مشخصات زیر باشد:
- باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی غیرقابل فساد باشد، و به آسانی قابل تخریب نباشد. ۱-۴-۱-۴-۵
- باید از مصالح ساختمانی محکم و مقاوم مانند آجر، بلوک‌های سیمانی و ... باشد، و در هر حال و در هر شرایط، نوع مصالح ساختمانی محکم و مقاوم بکار رفته در دیوارها، باید براساس رعایت کامل ضوابط بهداشتی و با نوجه به شرایط و امکانات منطقه‌ای و جهات اقتصادی، تعیین و انتخاب گردد.

۴-۱-۴-۳ باید نسبت به رطوبت مقاوم باشد.

۴-۱-۴-۴ باید قابل شستشو با آب و قابل ضد عفونی کردن با مواد ضد عفونی کننده مجاز باشد.

۴-۱-۴-۵ باید از کف حداقل تا ارتفاع $1/5$ متر سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهقهه خانه با سیمان با سطح صاف و بدون خلل و فرج و غیرقابل نفوذ پوشانیده شده باشد، و تا آنجا که بتوان رنگ آن روشن باشد.

یادآوری - بهتر است پوشش سیمان کاری شده دیوارها با روکش رزین اپوکسی پوشانیده شود و یا اینکه تا ارتفاع معین از کف، کاشی کاری شده باشد.

۴-۱-۴-۶ دیوارها، بهتر است از کف حداقل تا ارتفاع $1/5$ متر سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهقهه خانه، از سنگ خارا و یا مواد شیمیائی مخصوص و مناسب بدون درز و صاف، پوشانیده شده باشد.

۴-۱-۴-۷ دیوارها، در صورت عدم امکان استفاده از سنگ خارا و یا مواد شیمیائی مخصوص و مناسب بدون درز، باید با کاشی پوشیده شده باشد، و در صورت استفاده از کاشی برای پوشاندن دیوارها، باید:

الف - دیوارها، در سالن یا سالن‌ها، باید از کف حداقل تا ارتفاع $1/5$ متر، کاشی کاری شده باشد.

یادآوری - دیوارها، در آشپزخانه، و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی (توالت‌ها، دستشویی‌ها و دوش‌ها) و ابار مواد غذائی، باید از کف تاسقف، کاشی کاری شده باشد.

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

پ - کاشی کاری دیوارها، به طور سالم و کامل باشد.

ت - کاشی کاری دیوارها، بدون شکستگی، ریختگی و هرگونه ریزش باشد.

ث - نوع، جنس، نقش و طرح و اندازه کلیه کاشی‌های بکار رفته در کاشی کاری 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.

ج - بندکشی حد فاصل کاشی‌های بکار رفته در دیوارها، تأنجا که بشود، یکسان باشد و فواصل بین

همه کاشی‌های بکار رفته در دیوارها، به خوبی و به طور کامل بندکشی شده باشد.

۸-۲-۱-۴-۵ دیوارها، بدون شکستگی، ریختگی و هرگونه ریزش باشد.

۹-۲-۱-۴-۵ دیوارها، بدون ترک خوردگی، درز و هر نوع شکاف باشد.

۱۰-۲-۱-۴-۵ سراسر محل اتصال همه دیوارها، با همدیگر و با کف، بدون زاویه و گرد باشد.

۱۱-۲-۱-۴-۵ دیوارها، نم‌دیدگی و رطوبت نداشته باشد.

۱۲-۲-۱-۴-۵ دیوارها، آثار نم‌دیدگی نداشته باشد.

۳-۱-۴-۵ کف

کف چلوبکابی و رستوران و قهوهخانه، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۱-۳-۱-۴-۵ باید از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی غیرقابل قساد باشد، و به آسانی قابل تخریب نباشد.

۲-۳-۱-۴-۵ باید از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی محکم و مقاوم و غیرقابل نفوذ در برابر آب و رطوبت بوده و مقاوم در برابر مواد ضدغفونی کننده و فشار و سایش باشد.

۳-۱-۴-۵ باید در برابر فرسودگی حاصل از قرار گرفتن و حرکت وسائل و تجهیزات و کارکنان و مشتریان، پایدار و مقاوم باشد.

۴-۱-۴-۵ باید از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی، قابل نظافت کامل و قابل نشستشو با آب و ضدغفونی کردن باشد.

۵-۱-۴-۵ باید از جنس و نوع و مواد و یا مصالح ساختمانی پوشانیده شده باشد (مانند موزانیک‌های آج دار)، که لغزنده نباشد.

۶-۱-۴-۵ مواد قابل قبول که معمولاً در ساخت کف سالن یا سالن‌های چلوبکابی‌ها و رستوران‌ها و قهوهخانه‌ها، مورد استفاده قرار می‌گیرند، عبارتند از: کاشی کف، وینبل و مواد شیمیائی مصنوعی.

۷-۳-۱-۲-۵ کف سالن یا سالن‌های چلوکبایی و رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها، باید دارای شبیب مناسب

و کافی به سمت کفشوی‌ها و آب روهای فاضلاب با مشخصات زیر باشد:

۷-۳-۱-۲-۵ شبیب کف سالن یا سالن‌های چلوکبایی‌ها و رستوران‌ها، قهوه‌خانه‌ها باید کمینه ۲٪ و

بیشینه ۴٪ در هر جهت بوده، شبیب‌ها و به سوی مراکز کف شوی تعییه شده در کف، هدایت شده باشد.

۷-۳-۱-۲-۵ به طور کلی شبیب کف سالن یا سالن‌های چلوکبایی‌ها و رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها،

باید به اندازه‌ای باشد، که در هیچ شرایط آب روی کف، در هیچ محلی تجمع نیابد.

۷-۳-۱-۲-۵ کف شوی تعییه شده در کف، باید پوشش‌دار و قابل تمیز کردن باشد.

۷-۳-۱-۲-۵ کف شوی تعییه شده در کف، از دید اندازه، باید مناسب با وسعت و مساحت کف

باشد، برای مساحت کف، برای هر 25×5 متر مربع، یک کف شوی داشته باشد.

۷-۳-۱-۲-۵ کف باید بدون درز، شکاف و ترک خوردگی باشد.

۷-۳-۱-۲-۵ سراسر محل اتصال کف و همه دیوارها، باید بدون زاویه و گرد باشد.

۷-۳-۱-۲-۵ کف باید مسطح بوده و بدون فرورفتگی و برآمدگی باشد.

۴-۱-۲-۵ درها و پنجره‌ها

درها و پنجره‌های هر چلوکبایی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۴-۱-۲-۱ درها

درهای چلوکبایی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۴-۱-۲-۱-۱ چهارچوب و کشوئی درها، باید فلزی از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

یادآوری - بهترین نوع درها، درهای آلومینیومی است.

در ورودی و همچین درهای ارتباطی بین سالن‌ها، باید دارای مشخصات زیر باشند:

۴-۱-۲-۱-۲ درها، باید فلزی از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۴-۱-۲-۱-۳ درها، باید مجهر به امکاناتی باشد، که از ورود پرنده‌گان، حشرات و جانوران مودی،

جلوگیری نماید.

۵-۱-۷-۱-۴-۱درها، باید دارای پهنهای مناسب و کافی باشد، به گونه‌ای که، عبور کارکنان و مشتریان از

میان در، در هنگام ورود و خروج، به راحتی انجام گیرد.

۵-۱-۴-۱-۵در توالت‌ها، نباید به طور مستقیم به سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باز شود.

۵-۱-۱-۴-۶در ورود و خروج سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه‌ها، باید به گونه‌ای تعییه شود، که به آسانی قابل نظارت و کنترل باشد.

۵-۱-۴-۷درها، باید بدون هرگونه طرح اضافی بوده و باید ساده باشد.

۵-۱-۴-۸-۱-۴-۵درها، در هنگامی که بسته می‌شوند، باید کاملاً چفت باشند.

۵-۱-۴-۹-۱-۴-۵درهای ورودی و خروجی سالن یا سالن‌ها، به جز در هنگام ورود و خروج کارکنان و مشتریان، در سایر مواقع، باید بسته باشد.

۵-۱-۴-۱۰-۱-۴-۵ادرها، از نظر تعداد آن، باید متناسب با مساحت و گنجایش هر سالن یا سالن‌ها، باشد.

۵-۱-۴-۱۱-۱-۴-۵در توالت‌ها و دستشوئی‌ها، به جز در هنگام ورود و خروج کارکنان و مشتریان، در سایر

موقع، باید بسته باشد.

۵-۱-۴-۱۲-۱-۴-۵ادر آشپزخانه و در آبدارخانه و در اتبار مواد غذائی، به جز در هنگام ورود و خروج کارکنان، جهت انجام وظائف مربوط، در سایر مواقع، باید بسته باشد.

۵-۱-۴-۱-۴-۵ پنجره‌ها

پنجره‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۵-۱-۴-۱-۴-۱-۴-۵چهارچوب و کشوئی پنجره‌ها، باید فلزی از جنس فلز زنگ نزن باشد.

یادآوری - بهترین نوع پنجره‌ها، پنجره‌های آلومینیومی است.

۵-۱-۴-۱-۴-۱-۴-۵پنجره‌ها، نباید در مسیر جهت وزش باد باشند.

۵-۱-۴-۱-۴-۱-۴-۳بهتر است سطح پنجره‌ها، از داخل سالن یا سالن‌ها، با سطح داخلی دیواره‌های سالن

هم سطح باشند، ولی در صورتی که، در مورد هر پنجره طاقجه‌ای یا طاقجه مانندی، در زیر پنجره وجود داشته باشد، باید شرایط زیر رعایت گردد

الف - طاقجه، باید از نظر درازا و پهنا، کمترین اندازه‌های درازا و پهنا ممکن را، داشته باشد.

ب - سطح طاقجه، باید دارای شبی مناسب به طرف داخل سالن یا سالن‌ها باشد.

- شبی سطح طاقجه، باید حداقل 45° درجه باشد، تا:

- گرد و خاک روی طاقجه جمع نشود.

- نظافت، شستشو و ضد عفونی کردن آن آسان باشد.

- به عنوان قفسه مورد استفاده قرار نگیرد.

ت - گوشه‌های درگاهی پنجره‌ها، باید زاویه‌دار نبوده، گرد باشد.

۴-۱-۳-۷-۱۴-۵ بهتر است پنجره‌ها در سالن و یا سالن‌ها، قابل باز شدن نباشند.

۴-۱-۴-۵-۵ پنجره‌هایی که در سالن و یا سالن‌ها به بیرون باز می‌شوند، برای جلوگیری از ورود حشرات و پرندگان، باید به توری مجهر شوند.

۴-۱-۴-۶-۵ توری فلزی بکار رفته در کلاف‌های مربوط، سالم بوده و بدون هرگونه سوراخ، در رفتگی و یا پارگی باشد.

۴-۱-۴-۷-۵ 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.

۴-۱-۴-۸-۵ توری‌های درها و پنجره‌ها، درها و پنجره‌های مربوط را به طور کامل و به خوبی پوشاند، تا از ورود حشرات و پرندگان به داخل سالن یا سالن‌ها، ممانعت بعمل آورند.

۴-۱-۴-۹-۵ توری‌های درها و پنجره‌ها، باید برای نظافت و پاکیزه کردن قابلیت برداشتن از جای

خود را داشته باشند (قابلیت جایگانی از محل نصب). تا به هنگام نظافت و پاکیزه کردن، بتوان آنها را از جای خود برداشت و به خوبی شستشو کرد و سپس ضدغونی نمود.

یادآوری - حشرات و بیهوده پنه و مگس و همچنین جوندگان، باید در داخل چلوکبابی‌ها و رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها، وجود داشته باشد.

۴-۱-۵ تأسیسات و تجهیزات

تأسیسات و تجهیزات چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای مشخصات زیر باشد:

۴-۱-۱ تجهیزات مورد استفاده در سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۴-۱-۲ باید در طراحی و ساخت و نصب کلیه تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی و همچنین کلیه میزها و صندلی‌های سالن و یا سالن‌ها، رعایت اصول بهداشتی، شده باشد.

۴-۱-۳ کلیه تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی و همچنین کلیه میزها و صندلی‌های سالن و یا سالن‌های هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید به گونه‌ای اصولی و به خوبی طراحی، ساخته و نصب شوند، تا از نظر بهداشتی برای مشتریان و کارکنان و کارگران زیان‌آور و مخاطره آمیز برای سلامتی آنان نبوده و به سهولت قابل بازرسی، نظافت، شستشو با آب و ضدغونی کردن با مواد ضدغونی کننده مجاز، باشند.

۴-۱-۴ وسائل و ابزارهای کار پخت مواد غذائی در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن بوده، و به آسانی قابل شستشو و ضدغونی کردن باشد.

۴-۱-۵ در هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، برای جلوگیری از وقوع حریق و انفجار و

سایر خطرات احتمالی، باید برابر مقررات، ضوابط و موازین مراجع قانونی و ذیصلاح کشور^۱، پیش‌بینی‌ها و اقدامات ایمنی لازم و بایسته، انجام گیرد.

۴-۱-۲-۵ کپسول‌های آتش‌نشانی، در هر سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی، چلوکبابی و رستوران و قهقهه‌خانه، باید به تعداد لازم و مناسب موجود باشد، و به طور آماده کار، در دسترس باشد.

۷-۱-۲-۵ کلیه تجهیزات و وسائل و لوازمی که امکان دارد با گوشت و فرآورده‌های گوشت تماس حاصل کند، باید از موادی ساخته شده باشد، که سمی نبوده و با گوشت و فرآورده‌های گوشت ترکیب نشده و بو و طعم و مزه خاصی را به گوشت یا فرآورده‌های گوشت و یا کتاب انتقال ندهد، و به آسانی قابل شستشو، و قابل ضدغوفونی کردن با مواد ضدغوفونی کننده مجاز باشد.

۸-۱-۲-۵ استفاده از مس و سرب و آلبازی‌های آن در تجهیزات و وسائل و لوازم موجود در سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهقهه‌خانه و به طور کلی در محل‌هایی از چلوکبابی و رستوران و قهقهه‌خانه که امکان تماس این مواد با گوشت و فرآورده‌های گوشت و چربی وجود دارد، مجاز نیست.

۹-۱-۲-۵ تجهیزات و وسائل و لوازمی که در آشپزخانه و آبدارخانه چلوکبابی و رستوران و قهقهه‌خانه، مورد استفاده قرار گرفته و نصب شده است و در تماس با گوشت و فرآورده‌های گوشت و چربی هستند، باید به نحوی ساخته شوند، که بتوان به سهولت قسمت‌هایی از آن‌ها را که در تماس با گوشت و چربی هستند، از همدیگر جدا کرده و آن‌ها را تمیز و پاکیزه کرد.

۱۰-۱-۲-۵ تجهیزات و امکانات موجود در سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهقهه‌خانه، باید با تعداد مشتریان و مراجعین و همچنین حجم و مقدار انواع خوراک‌های تهیه و عرضه شده، به طور روزانه، متناسب باشد.

۱ - مرجع قانونی و ذیصلاح کشور، در حال حاضر سازمان آتش‌نشانی و خدمات ایمنی کشور است.

۱۱-۴-۵ در داخل آشپزخانه، اطاق تهیه مقدمات غذاء، آبدارخانه و ظرفشوی خانه، باید به تعداد لازم و کافی شیر آب گرم و آب سرد داشته باشد، و برای شستن ظرفها از ظرفشویی‌های سه خانه و یا ظرفشویی اتوماتیک، استفاده شود.

۱۲-۴-۵ کلیه خطوط انتقال فاضلاب و کلیه کانال‌های جمع‌آوری فاضلاب و آب روها، باید دارای ظرفیت مناسب بوده، به گونه‌ای که، بتواند بیشینه مواد زائد را انتقال دهد و همچنین، به طوری ساخته شود، که موجب آسودگی منابع آب آشامیدنی نگردد.

۱۳-۴-۵ سیستم دفع فاضلاب چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید بهداشتی باشد و مورد تأیید مقامات مسئول بهداشتی محل باشد.

۱۴-۴-۵ تجهیزات و ساختمان سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید به گونه‌ای باشد، که ورود پرندگان و جوندگان و حشرات، به داخل آن‌ها، امکان‌پذیر نگردد.

۱۵-۴-۵ برای گرم کردن و یا خنک کردن و تهییه سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی چلوکبابی، باید تجهیزات فنی لازم و کافی و مناسب، نصب شده و آماده کار باشد.

۱۶-۴-۵ در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، سالن یا سالن‌های پذیرایی از مشتریان، نباید مستقیماً با محل تهیه و تولید غذا و همچنین محل شستشوی ظروف، مرتبط باشد.

۱۷-۴-۵ تهییه

۱-۱۷-۴-۵ سیستم تهییه در هر سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید مناسب با گنجایش آن‌ها و همچنین مناسب

با تعداد مشتریان و کارکنان و کارگران و فعالیت‌های انجامی که در درون آن انجام می‌گیرد، باشد و باید به گونه‌ای باشد، که تهویه هوای سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، به خوبی انجام پذیرد، و هوای داخل فضاهای و قسمت‌های مذکور در اماکن مزبور، سالم، کافی و بدون بوی نامطبوع باشد.

۴-۱۷-۴-۵ باید تجهیزات و امکانات لازم و کافی برای تهویه درون هر سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، وجود داشته باشد.

۴-۱۷-۴-۶ باید هوای داخل هر سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، به طور مرتبت و به میزان لازم و کافی تهویه شود، تا حسب نوع فعالیت انجام یافته، از ازدیاد دما و گرد و غبار، در آن‌ها جلوگیری شود.

۴-۱۷-۴-۷ در داخل هر سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، چنانچه از هواکش برقی برای تعویض هوا استفاده می‌شود، باید محل نصب هواکش برقی در داخل سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، به گونه‌ای باشد، که هوای آلوده و کثیف، بر اثر فشار منفی، وارد محوطه فضاهای یاد شده نشود.

۴-۱۷-۴-۸ محل ورود و خروج هوا در سیستم تهویه طبیعی، باید با نصب تور سیمی و یا صفحات مشبك فلزی از جنس فلز زنگ نزن، به منظور جلوگیری از ورود حیوانات و پرنده‌گان و حشرات، محافظت گردد.

۴-۱۷-۴-۹ در پیچه‌های هر هواکش برقی، باید دارای توری و محافظت کامل و سالم، باشد.

۴-۱۷-۴-۱۰ در هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید برای آشامیدن، برای پختن و طبخ خوراک انسان، برای شستن ظروف آشپزخانه، برای شستن ظروف غذاخوری و آب‌خوری، برای شستن

وسائل آشپزخانه و آبدارخانه، برای شستن و پاکیزه کردن تجهیزات و سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی و مصارف در تأسیسات بهداشتی، از آب آشامیدنی استفاده کرد.

۸-۴-۲-۱۷-۸ ویژگی‌های آب آشامیدنی مورد مصرف و استفاده در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید با استانداردهای ملی ایران ۱۰۱۱: سال ۱۳۷۳ ویژگی‌های بیولوژی و حدّ مجاز باکتریولوژیکی آب آشامیدنی و ۱۰۵۳: سال ۱۳۷۴ ویژگی‌های آب آشامیدنی، مطابقت داشته باشد.

۹-۴-۲-۱۷-۵ در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، برای کلیه مصارف مربوط، باید آب آشامیدنی به مقدار لازم و کافی، در دسترس باشد.

۱۰-۴-۲-۱۷-۵ در هر سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، باید آب آشامیدنی سرد و گرم و با فشار کافی، در دسترس باشد.

۱۱-۴-۲-۱۷-۵ آب مصرفی در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید از آب آشامیدنی حوزه آب لوله‌کشی شهر باشد و چنانچه چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، در خارج از محدوده و حوزه آب لوله‌کشی شهر بوده و همچنین در بین راه‌های کشور استقرار داشته باشد، چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید مجهر به دستگاه تصفیه کننده آب و دستگاه ضد عقونی کردن آب باشد، و در صورت اخیر، آب مصرفی و مورد استفاده در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید مورد تأیید مقامات مستول بهداشتی مربوط باشد.

۱۲-۴-۲-۱۷-۵ زباله‌دان‌های مورد استفاده در هر سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن بوده، و لزوماً در پوشش‌دار باشد.

۱۳-۴-۲-۱۷-۵ ادفع زباله و مواد زائد غذائی - زباله و مواد زائد غذائی، باید در ظروف مخصوص دردار و قابل شستشوی فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، به طور روزانه، جمع آوری گردیده و به خارج حمل گردد

و سپس ظروف آن با آب پاکیزه به خوبی شسته شده و سپس با مواد ضد عفونی گنتنه مجاز ضد عفونی شود.

۵-۱۴-۴-۱۷ در هر چلوکبایی و رستوران و قهوه خانه، باید محل مناسب برای استراحت کارکنان و کارگران، به طور جداگانه، مناسب با تعداد آنها، وجود داشته باشد

محل های مزبور باید از سالن و یا سالن های چلوکبایی و رستوران و قهوه خانه، مجزا باشد.

یادآوری - در صورت عدم امکان تأمین محل های جداگانه برای استراحت کارکنان و کارگران، باید محل مناسب واحد برای استراحت کارکنان و کارگران، لیکن به صورت مجزا از هم، وجود داشته باشد.

۵-۱۵-۴-۱۷ در هر چلوکبایی و رستوران و قهوه خانه، باید محل مناسب و امکانات لازم و کافی، برای تعویض لباس کارکنان و کارگران، به طور جداگانه، مناسب با تعداد آنها، وجود داشته باشد.
محل های مزبور باید از سالن و یا سالن های چلوکبایی و رستوران و قهوه خانه، مجزا باشد.

یادآوری ۱ - در صورت عدم امکان تأمین محل های جداگانه برای تعویض لباس کارکنان و کارگران، باید محل مناسب واحد برای تعویض لباس کارکنان و کارگران، لیکن به صورت مجزا از هم، وجود داشته باشد.

یادآوری ۲ - باید برای هر نفر از کارکنان و کارگران، چلوکبایی و رستوران و قهوه خانه، یک قفسه مخصوص قراردادن و آویختن لباس، تعییه شده و وجود داشته باشد.

۵-۱۶-۴-۱۷ برای هر چلوکبایی و رستوران و قهوه خانه، باید تأسیسات بهداشتی (شامل توالت ها و دستشوئی ها و دوش ها)، به تعداد لازم و کافی، و به طور مناسب و بهداشتی، وجود داشته باشد.
توالت ها و دستشوئی ها، باید مناسب با تعداد مشتریان و تعداد کارکنان و کارگران و دوش ها مناسب با تعداد کارگران، همچنین مناسب با گنجایش و مساحت سالن یا سالن ها و آشپزخانه و آبدارخانه و

انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باشد.

۱۷-۴-۵ تأسیسات بهداشتی (شامل توالت‌ها و دستشویی‌ها و دوش‌ها) در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید از سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، کاملاً مجزا باشد، و در ارتباط مستقیم با سالن یا سالن‌ها، آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی، نباشد.

۱۷-۴-۶ تأسیسات بهداشتی (شامل توالت‌ها و دستشویی‌ها و دوش‌ها)، در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید دارای مشخصات زیر باشد:

الف - به طور مستقیم با سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، ارتباط نداشته باشد.

ب - به گونه‌ای طراحی شده باشد، که مواد زائد در آن‌ها، به طور کامل و بهداشتی دفع شوند.

پ - برای کارکنان و کارگران، باید توالت و دستشویی مناسب با تعداد آنان، به طور جداگانه، وجود داشته باشد. (برای هر ۲۵ نفر، تعداد ۲ دستگاه و برای هر ۵۰ نفر، تعداد ۴ دستگاه)

ت - برای مشتریان، باید توالت مردانه و زنانه، به طور جداگانه، وجود داشته باشد. (برای هر ۲۵ نفر، تعداد یک دستگاه، که تعداد مشتریان، براساس تعداد میزها و صندلی‌های پذیرایی موجود در سالن و یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، محاسبه می‌گردد).

ث - کف توالت‌ها و دستشویی‌ها و دوش‌ها، باید با کاشی مفروش گردیده و دیواره‌ها و بدنه توالت‌ها، دستشویی‌ها، دوش‌ها، از کف تا سقف، با کاشی به رنگ روشن، مفروش گردیده باشند.

ج - کلبه توالت‌ها، باید دارای سیفون باشند.

ج - دستشویی‌ها، باید از جنس چینی و مجهر به شیر آب گرم و سرد باشد.

ح - در مجاور هر دستشویی، باید ظرف صابون (جای صابون، صابون و ترجیحاً محلول صابون، وجود داشته باشد، و آئینه نصب گردد).

خ - هر دستشویی باید دارای حolle کاغذی و یا دستگاه الکتریکی هوای گرم برای خشک کردن دست‌ها باشد.

د - دوش برای کارگران، باید به تناسب تعداد کارگران (برای هر ۲۵ نفر، تعداد ۲ دستگاه و برای هر ۲۵ تا ۵۰ نفر، تعداد ۴ دستگاه)، وجود داشته باشد.

ذ - دوش باید مجهر به آب گرم و آب سرد باشد و کلیه کارگرانی که با طبخ غذا سروکار دارند، باید قبل از شروع بکار بعد از پایان کار روزانه، دوش بگیرند.

ر - دارای روشنائی کافی باشد.

ز - دارای تهویه و دمای مناسب باشد.

ژ - هوای داخل آن‌ها، به طور مرتب و به میزان کافی تعویض شود.

س - دریچه‌های هواکش‌ها و پنجره‌هایی، که جهت تعویض و تهویه هوا مورد استفاده قرار می‌گیرند، باید دارای توری و حفاظ مناسب باشد، و از جنس موادی ساخته شوند، که در برابر خورندگی و زنگزدگی مقاوم بوده، و به آسانی قابل تمیز کردن و شستشو با آب باشد.

ش - دستشویی‌ها، باید در مجاورت توالت‌ها قرار گیرند، و مجهر به آب سرد و گرم و با شیر محلول‌طکن، آلبینه، صابون و وسیله بهداشتی و مناسب، جهت خشک کردن دست‌ها باشند.

یادآوری ۱ - بهتر است از صابون مایع در دستشویی‌ها استفاده نمایند.

یادآوری ۲ - بهتر است از شیرهای آب اتوماتیک در دستشویی‌ها، استفاده نمایند.

یادآوری ۳ - جهت خشک کردن دست‌ها می‌توانند از حolle کاغذی بهداشتی استفاده کنند، ولیکن بهتر است از دستگاه برقی خشک کردن دست‌ها، استفاده نمایند.

یادآوری ۴ - آلبینه موجود در دستشویی، باید کاملاً سالم و پاک باشد.

ص - در دستشونی‌ها چنانچه از حolle کاغذی برای خشک کردن دست‌ها، استفاده می‌شود، باید حolle کاغذی به مقدار و تعداد لازم و کافی در جوار محل شستشوی دست‌ها موجود باشد، و ظروف در دار ویژه جمع‌آوری حolle‌های کاغذی مصرف شده، در مجاور دستشونی وجود داشته باشد.

۵-۴-۲-۱۷-۱۹ در دستشونی‌ها چنانچه از حolle کاغذی، برای خشک کردن دست‌ها، استفاده می‌شود، ویژگی‌های حolle کاغذی، باید برابر استاندارد ملی ایران ۲۴۲۱: سال ۱۳۶۳ ویژگی‌های حolle کاغذی، باشد.

۵-۴-۲-۲۰ در دستشونی‌ها، باید سطل زباله به تعداد لازم و کافی در جوار محل شستشوی دست‌ها، موجود باشد.

۵-۴-۲-۲۱-۲ فاصلاب دستشونی‌ها، باید به طور بهداشتی، مستقیماً به لوله فاصلاب اصلی، در خارج از محیط سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، به طور بسته و محفوظ منتقل گردد.

۵-۴-۲-۲۲ در هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید وسائل و تجهیزات لازم و کافی جهت نظافت و تمیز کردن و ضدغونی کردن تجهیزات و وسائل و لوازم کار در سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، وجود داشته باشد.

۵-۴-۲-۲۳ تجهیزات و وسائل و لوازم کار، باید از جنس مقاوم در برابر خورندگی و با زنگزدگی بوده، و به آسانی قابل نظافت کردن، و قابل شستشو و ضدغونی کردن با مواد ضدغونی کننده مجاز باشد.

۵-۴-۲-۱۸ روشنانی و تأسیسات برقی

۵-۴-۲-۱۸-۱ در سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی، چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید نور طبیعی و یا نور مصنوعی به میزان لازم و کافی، وجود

داشته باشد.

۴-۱۸-۴-۲-۵ لامپ‌ها و حباب‌های چراغ‌هایی که در سالن و یا سالن‌هار آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و ابیار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، از آن‌ها برای روشنایی استفاده می‌کنند، باید از نوع مقاوم بوده و دارای حفاظت باشد، تا در صورت شکستن لامپ و یا چراغ، از آلودگی مواد غذائی و خوراک‌های تهیه شده و آسیب‌دیدگی و خسارات حاصله مشتریان و کارکنان از کارگران، جلوگیری شود.

۴-۱۸-۴-۲-۳ لامپ‌ها و حباب‌های چراغ‌های مورد استفاده در سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و ابیار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید مستمر و منظماً نظافت گردیده و پاک شوند، و گرد و غبار و خاک و دوده و دودزدگی از روی پنهان بیرونی آن‌ها، زدوده شود.

۴-۱۸-۴-۲-۴ در همه قسم‌های سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و ابیار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید نور لازم و کافی و یکنواخت وجود داشته باشد.

۴-۱۸-۴-۲-۵ لامپ‌ها و چراغ‌های مورد استفاده در سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و ابیار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید به گونه محکم و استوار برروی دیوارها و یا به سقف نصب گردیده و آن‌ها در ارتفاع مناسب از بلندای سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و ابیار، آویزان گردیده باشند.

۴-۱۸-۴-۲-۶ فرماضل نصب و یا آویزان کردن لامپ‌ها و یا چراغ‌ها در سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و ابیار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید تا آنجا که بشود، یکسان باشد.

۵-۴-۷-۱۸-۷-چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید به شبکه برق عمومی کشور وصل باشد، و برق مورد نیاز آن از شبکه عمومی برق کشور، تأمین شود.

۵-۴-۷-۱۸-۸-چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید دارای برق سه فاز باشد، و بایستی تأسیسات مربوط به گونه ای باشد، که بتواند صدرصد بار دائم همزمان مورد نیاز آنها را از شبکه عمومی برق کشور دریافت نماید و به علاوه آن یک مولد برق یدکی با قدرت صدرصد بار دائم همزمان، آماده کار داشته باشد.

۵-۴-۹-یادآوری - منظور از قدرت مولد برق، قدرت مولد دربار دائم و با توجه به شرایط اقلیمی محل (ارتفاع درجه حرارت)، می باشد.

۵-۴-۹-۱۸-۹-کلیه کارهای برقی در سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذائی چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، از قبیل سیم‌کشی برق و لوله‌کشی برق برای عبور سیم‌ها و کابل‌های برق، کابل کشی برق و نصب وسائل روشنایی، باید به گونه‌ای عمل شود، که با استانداردهای بین‌المللی مربوط (نا تهیه و تدوین استانداردهای ملی ایران ذیربط)، مطابقت داشته باشد.

۵-۴-۹-۱۹-۵-وسائل و لوازم مورد استفاده در سالن و با سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذائی و چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید از جنس مناسب و سالم و پاکیزه باشد.

۵-۴-۱۰-۵-ظروف غذاخوری و آب خوری و ادویه خوری، باید از جنس مناسب چسبنی یا بلور و یا استیل و مجاز ویژه مواد غذائی^۱ بوده، و سالم و پاکیزه باشد.

۵-۴-۱۱-۵-ظروف غذاخوری و آب خوری و ادویه خوری، باید هم شکل، هم اندازه و همسان باشند.

- ۵-۴-۲-۱۱ میزها و صندلی‌ها، باید محکم، سالم و پاکیزه باشد، و مشتریان بتوانند به راحتی و بدون احساس خستگی، در مدت صرف غذا، بر روی صندلی‌ها بنشینند و غذا صرف نمایند.
- ۵-۴-۲-۱۲ ارتفاع نشیمن صندلی‌ها تا کف زمین نسبت به ارتفاع پهنه روئی میزها تا کف زمین، باید مناسب باشد.
- ۵-۴-۲-۱۳ پهنه روی میزها، باید از جنسی باشد، که صاف و مسطح و بدون خلل و فرج و درز و شکاف بوده، و به آسانی قابل نظافت و تمیز کردن باشد.
- ۵-۴-۲-۱۴ چلوکابایی و رستوران و قهوه‌خانه، باید دارای یخجال و فریزر و یا سردخانه، باشد.
- ۵-۴-۲-۱۵ یخجال و فریزر یا سردخانه، باید پاکیزه و سالم باشد، سردخانه باید مجهز به ترمومتر باشد.
- ۵-۴-۲-۱۶ فریزر ویژه نگهداری گوشت و فرآورده‌های گوشت و مرغ و یا ماهی منجمد، باید قادر به حفظ و تأمین سرمای منهای ۱۸ درجه سلسیوس باشد.
- ۵-۴-۲-۱۷ یخجال‌ها و فریزرهای، باید در محل مناسب قرار داده شوند، به طوری که، در معرض گرمای تابنده (نور مستقیم خورشید - نورهای شدید مصنوعی)، واقع نشوند.
- ۵-۴-۲-۱۸ برفک زدایی یخجال‌ها و فریزرهای، باید به طور معمول و به گونه درست، انجام گیرد.
- ۵-۴-۲-۱۹ یخجال‌ها هرگز نباید بیش از حد ظرفیت خود، از گوشت و فرآورده‌های گوشت و مرغ و یا ماهی و گوشت آن‌ها، انباشته شوند.
- ۵-۴-۲-۲۰ فریزرهای سردخانه‌ها، هرگز نباید بیش از حد ظرفیت خود از گوشت و فرآورده‌ای گوشت منجمد و مرغ و یا ماهی و گوشت منجمد آن‌ها، انباشته شوند.

۳۴-۴-۲-۵ وسائل کار در آشپزخانه، مانند چرخ گوشت، کارد و ساطور و مانند آن و وسائل کار در آبدارخانه، باید به طور روزانه، در پایان کار روزانه، به خوبی با آب گرم و مواد شوینده شسته و پاکیزه شوند، و سپس با مواد ضد عفونی کننده مجاز، ضد عفونی شوند.

۳۴-۴-۳-۵ کلیه مواد غذائی فاسد شدنی، باید در بخشجال یا فریزر و یا سردخانه مناسب با احتياجات، چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، نگهداری شود.

۳۴-۴-۴-۵ برای نگهداری و ذخیره کردن مواد مصرفی خود از قبیل حبوبات، برنج، آرد، شکر، قند، چای و مانند آن، باید در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، انبار مواد غذائی مناسب و بهداشتی وجود داشته باشد، و مواد مصرفی در انبار مواد غذائی، به روش درست و بهداشتی، نگهداری شوند.

۳۴-۴-۵-۵ مبلمان و دکوراسیون - مبلمان، میز و صندلی، رومیزی، دستمال سفره و پرده‌های مورد استفاده در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید سالم و تمیز و مناسب با وضعیت و موقعیت سالن یا سالن‌ها باشد، به طوری که، در موقع لزوم بتوان هر یک از آن‌ها را به آسانی تمیز و شستشو نمود.

دستمال سفره و رومیزی (در صورت نیاز و لزوم)، پس از هر بار استفاده، باید تعویض شود. دستمال سفره و رومیزی، باید به رنگ روشن باشد.

۳۴-۴-۶-۵ ظروف مورد استفاده برای تهیه و نگهداری و طبخ غذا و همچنین وسائل و لوازم کار پخت غذا در آشپزخانه و آبدارخانه، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، و قابل شستشو باشد و جنس آن‌ها به گونه‌ای باشد، که در تماس با مواد غذائی، ایجاد ترکیبات سمی نکند.

۳۴-۴-۷-۵ ظروف سرویس پذیرانی، باید از جنس و نوع چینی و یا بلور باشد، و کارد و چنگال و قاشق، باید به طور سری بوده، و جنس آنها فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، باشد.

۱۸-۴-۴-۵) ظروف سرویس پذیرائی از جنس چینی یا بلور و به طور کلی ظروف شکستنی باید سالم، تمیز و بدون ترک خوردگی، شکستگی و لبپریدگی و خراشیدگی، و رنگ رفتگی، باشد.

۱۹-۴-۴-۵) استفاده از قندان، نمکدان و ظروف مشابه آن، بدون سربوش ممنوع است.

۲۰-۴-۴-۵) شستشوی ظروف - در هر چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید در مجاورت آشپزخانه محلی مناسب برای شستشوی ظروف در نظر گرفته شود، و با نصب دستگاه ظرفشویی سه مرحله‌ای (شست، ضدغونی و آبکشی) یا توسط دستگاه‌های اتوماتیک، کلیه ظروف را با آب گرم و مواد شوینده شسته و سپس با وسیله مناسب، تمیز و عاری از آلودگی، خشک نمود.

۲۱-۴-۴-۵) در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید ویترین‌ها و گنجه‌های دردار تمیز و سالم، وجود داشته باشد.

۲۲-۴-۴-۵) جنس دیگ‌ها و لوازم کار طبخ مورد استفاده در آشپزخانه، چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، و مجاز ویژه مواد غذائی^۱، باشد.

یادآوری - استفاده از ظروفی که به وسیله وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته شده و اعلام گردیده است در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، ممنوع است.

۲۳-۴-۴-۵) سوخت برای کار طبخ در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید به وسیله برق یا گاز، باشد.

۲۴-۴-۴-۵) در صورت استفاده از کپسول گاز مایع برای کار طبخ غذا در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، به منظور جلوگیری از حریق یا انفجار، کپسول گاز مایع باید در خارج از محوطه آشپزخانه و آبدارخانه، قرار گرفته باشد.

۱- Food grade

۱۴۵-۲-۲-۵ دستگاه سوخت و نوع مواد سوختی، باید به نحوی باشد، که احتراق به صورت کامل انجام گیرد.

۱۴۶-۲-۲-۵ در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، برای تهیه خلال، برای پوست کندن، برای خرد کردن سبزی و گوشت، برای مخلوط کردن مواد مختلف و خامه، تا آنجا که بشود، باید از دستگاههای برقی و بیزه کارهای مزبور، استفاده شود.

۱۴۷-۲-۲-۵ در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، سبزیهای تازه و مبوه‌ها را، باید در محل منخصوص با آب آشامیدنی سرد به خوبی شسته، و سپس با محلول گندزدانی مجاز ضدغتوئی کرد و آنگاه با آب آشامیدنی سرد آبکش نمود.

۱۴۸-۲-۲-۵ در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، شرایط بهداشتی کلیه کارگرانی که در اماکن مزبور خدمت و کار می‌کنند، باید مطابق استاندارد ملی ایران ۱۳۷۲: سال ۲۰۸۲ شرایط بهداشتی مراکز فروش مواد غذائی، باشد.

۱۴۹-۲-۲-۵ در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، 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.

۱۵۰-۲-۲-۵ در چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، باید از نگهداری پرنده‌گان و حیوانات اهلی، اکیداً خودداری شود.

در خارج از اماکن چلوکبابی و رستوران و قهوهخانه، و همچنین در جنب دیوارهای بیرونی اماکن مزبور و در جوار آن‌ها، باید از نگهداری پرنده‌گان، خودداری شود.

۱۵۱-۲-۲-۵ استفاده از انواع تابلوهای نقاشی و قاب عکس‌های شبشهای و آلبینه‌ای در سالن با

سالن‌های هر چلوکبایی و رستوران و قهوه‌خانه، از دید تعداد و ابعاد، باید مناسب با مساحت سطح دیوارهای سالن یا سالن‌ها و گنجایش اماکن مذکور باشد. ولیکن چنانچه در هر چلوکبایی و رستوران و قهوه‌خانه از انواع تابلوهای نقاشی و قاب عکس‌های شیشه‌ای و یا آینه‌ای استفاده می‌شود، باید موارد زیر مورد توجه و رعایت قرار گیرد:

الف - به طور اصلی و اساسی و به گونه محکم و استوار و مطمئن و با بهره‌گیری از پیچ و رول پلاک بر دیوار سالن یا سالن‌ها نصب و یا آویزان شوند، به گونه‌ای که، از افتادن و سقوط آن‌ها جلوگیری شود.

ب - تا آنجا که بشود، در فواصل یکسان از یکدیگر و به گونه منظم بر دیوار سالن یا سالن‌ها، نصب و یا آویزان شوند.

پ - به طور درست و تراز نصب و یا آویزان شوند، و در ارتفاع مناسب بر دیوار سالن یا سالن‌ها نصب و یا آویزان شوند.

ت - به گونه‌ای بر دیوار سالن یا سالن‌ها نصب و یا آویزان شوند، که کمترین زاویه ممکن را با دیوار، تشکیل دهند.

ث - به طور مرتب و منظم و در فواصل زمانی لازم پهنه روی تابلوهای نقاشی و شیشه قاب عکس‌های شیشه‌ای و آینه‌ای و جدار قاب تابلوهای نقاشی و قاب عکس‌هاو به ویژه پشت بوم تابلوهای نقاشی و چهارچوب بوم آن‌ها، به خوبی و به طور کامل نظافت و تمیز شوند و از گرد و خاک و گردوغبار و دوده، زدوده و پاک شوند.

۵۱-۴-۱-۱ در هر چلوکبایی و رستوران و قهوه‌خانه، نظافت و شستشوی سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی (توالت‌ها و دستشویی‌ها و دوش‌ها) و انبار مواد غذائی، باید به گونه‌ای انجام شود، که از ورود، رشد و تکثیر حشرات جلوگیری بعمل آید، و در صورت پروز آلودگی، توسط مراجع ذیصلاح و مجاز و با استفاده از سموم مجاز و با رعایت کلیه مقررات و ضوابط و موازین بهداشتی و اینمنی، سempاشی اماکن مذکور، انجام پذیرد.