



جمهوری اسلامی ایران  
Islamic Republic of Iran  
سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۰۵۸۰

چاپ اول

۱۳۹۹

INSO

10580

1st Edition

2020

Identical with  
OIC/SMIIC 6:  
2019

الزامات خاص جهت کاربرد استاندارد  
OIC/SMIIC 1 برای مکان‌های تهیه، انبارش  
و عرضه غذاها و نوشیدنی‌های حلال

**Particular requirements for the application  
of OIC/SMIIC 1 to places where Halal foods  
and beverages are prepared, stored and  
served**

ICS: 103.010

استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۵۸۰ (چاپ اول): سال ۱۳۹۹

## سازمان ملی استاندارد ایران

تهران، ضلع جنوب غربی میدان ونک، خیابان ولیعصر، پلاک ۱۲۹۴

صندوق پستی: ۶۱۳۹-۱۴۱۵۵ تهران-ایران

تلفن: ۵-۸۸۸۷۹۴۶۱

دورنگار: ۸۸۸۸۷۱۰۳ و ۸۸۸۸۷۰۸۰

کرج - شهر صنعتی، میدان استاندارد

صندوق پستی: ۱۶۳-۳۱۵۸۵ کرج - ایران

تلفن: ۸-۳۲۸۰۶۰۳۱ (۰۲۶)

دورنگار: ۳۲۸۰۸۱۱۴ (۰۲۶)

رایانامه: [standard@isiri.gov.ir](mailto:standard@isiri.gov.ir)

وبگاه: <http://www.isiri.gov.ir>

### **Iranian National Standardization Organization (INSO)**

No.1294 Valiasr Ave., South western corner of Vanak Sq., Tehran, Iran

P. O. Box: 14155-6139, Tehran, Iran

Tel: + 98 (21) 88879461-5

Fax: + 98 (21) 88887080, 88887103

Standard Square, Karaj, Iran

P.O. Box: 31585-163, Karaj, Iran

Tel: + 98 (26) 32806031-8

Fax: + 98 (26) 32808114

Email: [standard@isiri.gov.ir](mailto:standard@isiri.gov.ir)

Website: <http://www.isiri.gov.ir>

## به نام خدا

### آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

سازمان ملی استاندارد ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

تدوین استاندارد در حوزه‌های مختلف در کمیسیون‌های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب‌نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می‌شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف‌کنندگان، صادرکنندگان و واردکنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان‌های دولتی و غیردولتی حاصل می‌شود. پیش‌نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی‌نفع و اعضای کمیسیون‌های مربوط ارسال می‌شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب، به‌عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می‌شود.

پیش‌نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان‌های علاقه‌مند و ذی‌صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین‌شده تهیه می‌کنند در کمیته ملی طرح، بررسی و در صورت تصویب، به‌عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می‌شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می‌شود که بر اساس مقررات استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که در سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می‌شود به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO)<sup>۱</sup>، کمیسیون بین‌المللی الکتروتکنیک (IEC)<sup>۲</sup> و سازمان بین‌المللی اندازه‌شناسی قانونی (OIML)<sup>۳</sup> است و به‌عنوان تنها رابط<sup>۴</sup> کمیسیون کدکس غذایی (CAC)<sup>۵</sup> در کشور فعالیت می‌کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی‌های خاص کشور، از آخرین پیشرفت‌های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین‌المللی بهره‌گیری می‌شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می‌تواند با رعایت موازین پیش‌بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف‌کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست‌محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری کند. سازمان می‌تواند به‌منظور حفظ بازارهای بین‌المللی برای محصولات کشور، اجرای استانداردهای کالاهای صادراتی و درجه‌بندی آن را اجباری کند. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده‌کنندگان از خدمات سازمان‌ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم‌های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست‌محیطی، آزمایشگاه‌ها و مراکز واسنجی (کالیبراسیون) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد این‌گونه سازمان‌ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می‌کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن‌ها اعطا و بر عملکرد آن‌ها نظارت می‌کند. ترویج دستگاه بین‌المللی یکاها، واسنجی وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2- International Electrotechnical Commission

3- International Organization for Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legals)

4- Contact point

5- Codex Alimentarius Commission

## کمیسیون فنی تدوین استاندارد

### « الزامات خاص جهت کاربرد استاندارد 1 OIC/SMIIC برای مکان‌های تهیه، انبارش و عرضه غذاها و نوشیدنی‌های حلال »

#### رئیس:

حسینی، هدایت

(دکتری تخصصی ایمنی و کنترل مواد غذایی)

#### سمت و/یا محل اشتغال:

انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور -  
مرکز تحقیقات سلامت غذا، دانشگاه علوم پزشکی  
شهید بهشتی

#### دبیر:

غنوی، زهره

(دکتری گیاهان دارویی)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر  
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

#### اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

احمدی آشتیانی، حمیدرضا

(دکتری بیوشیمی بالینی)

دانشگاه علوم پزشکی آزاد اسلامی تهران

احمدی، بهاره

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

شرکت گرمدره (وجین) (سهامی خاص)

اسلامی، زهرا

(دکتری فیتوشیمی)

مرکز آموزشی، پژوهشی، درمانی سل و بیماری‌های  
ریوی دکتر مسیح دانشوری

اکبریان، محمودرضا

(دکتری تضمین کیفیت)

شرکت ماف پارس (هایپر استار) (سهامی خاص)

امینی، غلامرضا

(کارشناسی ارشد مدیریت)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر  
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

انوار، سید امیرعلی

(دکتری بهداشت مواد غذایی)

دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات تهران

اهری، حامد

(دکتری صنایع غذایی)

دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات تهران

**سمت و / یا محل اشتغال:**

شرکت گلنوش (سهامی خاص)

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر  
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

شرکت ماف پارس (هایپر استار) (سهامی خاص)

شرکت صنایع شیر ایران (پگاه) (سهامی عام)

آزمایشگاه تحقیقاتی علوم حیاتی فاروق

دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات تهران

سازمان ملی استاندارد ایران - دفتر نظارت بر  
استاندارد صنایع غذایی، آرایشی، بهداشتی و حلال

شرکت مشارکتی توف نورد ایران

شرکت DQS

اداره کل استاندارد استان تهران

اداره کل استاندارد استان تهران

اداره کل استاندارد استان تهران

**اعضا:** (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

جعفری، مهسا

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

حسینی، سید امیرحسین

(کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)

خلیلی، فرید

(دکتری دامپزشکی)

دبیریان، شهریار

(دکتری تخصصی بهداشت مواد غذایی)

شجاعی، محمدحسین

(دکتری فارماکولوژی)

شریفیان، انوشه

(دکتری علوم و صنایع غذایی)

صمدی، عبادالله

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

غیائی، علیرضا

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

فروغی، محمد

(کارشناسی ارشد مهندسی صنایع)

فلاح زاد، سهیل

(کارشناسی ارشد میکروبیولوژی)

کریمی، علی

(کارشناسی ارشد کشاورزی)

مسعود، رامونا

(دانشجوی دکتری صنایع غذایی)

**سمت و / یا محل اشتغال:**

اداره کل استاندارد استان البرز

**اعضا:** (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

مصلح، نازنین

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

دانشگاه آزاد اسلامی - واحد صفادشت تهران

مصلحی شاد، مریم

(دکتری علوم و صنایع غذایی)

دانشگاه آزاد اسلامی - واحد علوم و تحقیقات تهران

اله یاری بیک، سارا

(دکتری فیزیک)

**ویراستار:**

ابوعلی، رحیم

(کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی)

کارشناس استاندارد - بازنشسته سازمان ملی

استاندارد ایران

فهرست مطالب

صفحه	عنوان
ح	پیش‌گفتار
۱	۱ هدف و دامنه کاربرد
۱	۲ مراجع الزامی
۲	۳ تعاریف و اصطلاحات
۳	۴ الزامات
۳	۱-۴ الزامات عمومی
۴	۲-۴ الزامات زیرساختی
۵	۱-۲-۴ آشپزخانه و مناطق محل‌های آماده‌سازی
۵	۲-۲-۴ مناطق نگهداری و انبارش
۶	۳-۲-۴ بخش غذاخوری
۷	۴-۲-۴ سرویس‌های بهداشتی
۸	۵-۲-۴ رخت‌کن‌ها
۸	۳-۴ تأمین مواد غذایی
۸	۴-۴ الزامات فرآوری
۸	۱-۴-۴ آماده‌سازی و پخت
۹	۲-۴-۴ نگهداری غذا
۹	۳-۴-۴ ارائه و عرضه غذا
۱۰	۵-۴ کارکنان
۱۰	۱-۵-۴ کلیات
۱۱	۲-۵-۴ کارکنانی که در تولید غذا مشغول به کار هستند
۱۱	۳-۵-۴ کارکنان عرضه‌کننده
۱۲	۶-۴ الزامات تجهیزات و وسایل مورد استفاده
۱۲	۱-۶-۴ کلیات
۱۲	۲-۶-۴ تمیز کردن تجهیزات و مواد
۱۳	۳-۶-۴ انبارش تجهیزات و مواد
۱۳	۷-۴ بسته‌بندی
۱۳	۸-۴ الزامات تمیز کردن، ضدعفونی کردن و سترون‌سازی
۱۴	۹-۴ پسماندها
۱۴	۱۰-۴ حمل‌ونقل
۱۵	۵ الزامات قانونی
۱۶	کتاب‌نامه

## پیش‌گفتار

استاندارد «الزامات خاص جهت کاربرد استاندارد 1 OIC/SMIIC برای مکان‌های تهیه، انبارش و عرضه غذاها و نوشیدنی‌های حلال» که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط بر مبنای پذیرش استانداردهای بین‌المللی/منطقه‌ای به‌عنوان استاندارد ملی ایران به روش اشاره شده در مورد الف، بند ۷، استاندارد ملی ایران شماره ۵ تهیه و تدوین شده، در دومین اجلاس کمیته ملی استاندارد حلال مورخ ۱۳۹۹/۰۶/۲۶ 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، به‌عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

استانداردهای ملی ایران بر اساس استاندارد ملی ایران شماره ۵ (استانداردهای ملی ایران - ساختار و شیوه نگارش) تدوین می‌شوند. برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در صورت لزوم تجدیدنظر خواهند شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها ارائه شود، در هنگام تجدیدنظر در کمیسیون فنی مربوط، مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدیدنظر استانداردهای ملی ایران استفاده کرد.

این استاندارد ملی بر مبنای پذیرش استاندارد منطقه‌ای زیر به روش «معادل یکسان» تهیه و تدوین شده و شامل ترجمه تخصصی کامل متن آن به زبان فارسی می‌باشد و معادل یکسان استاندارد منطقه‌ای مزبور است:

1- OIC/SMIIC 6: 2019, Particular requirements for the application of OIC/SMIIC 1 to places where Halal food and beverages are prepared, stored and served.



## الزامات خاص جهت کاربرد استاندارد OIC/SMIIC 1 برای مکان‌های تهیه، انبارش و عرضه غذاها و نوشیدنی‌های حلال

### ۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف این استاندارد، پیرو استاندارد OIC/SMIIC 1، تعیین الزامات خاص برای خدمت‌رسانی رستوران‌های حلال، هتل‌ها (رستوران‌ها و بوفه‌های باز آن‌ها)، ناهارخوری‌ها، رستوران‌های سلف‌سرویس، کافه‌تریاهای و بوفه‌ها، مکان‌های سلف‌سرویس، بخش‌های غذای آماده در فروشگاه‌های بزرگ، کیت‌ترینگ‌های در سفرهای زمینی، هوایی، دریایی، فرهای پخت نانویی و شیرینی‌پزی، مواد اولیه مورد استفاده در چنین مکان‌هایی، روش‌های آماده‌سازی، انبارش و عرضه وعده‌های غذایی، کارکنانی که در این فرآیندها به کار گرفته می‌شوند و وسایل، ظروف و تجهیزات مورد استفاده است.

انطباق تمام مناطق یک مرکز تولید و عرضه غذا با الزامات حلال، هدف اصلی کاربرد این استاندارد است. با این حال، اگر محل‌ها و خدماتی در این مکان وجود داشته باشند که حلال نیستند؛ آشپزخانه‌هایی تهیه غذاها و نوشیدنی‌ها، مکان‌های عرضه محصولات، محصولات و تجهیزات، و مواد متعلق به این محصولات و نواحی انبارش باید به‌طور مشخص از یکدیگر جدا شوند. فرآیند کار در این محل باید به نحوی فراهم شود تا هیچ‌گونه آلودگی از مناطق غیر حلال به محل‌های حلال منتقل نشود و اندازه محل و چیدمان تجهیزات در آن باید برای این منظور مناسب باشد.

الزامات این استاندارد جهت مشخص نمودن فعالیت‌های مازاد یا اقدامات احتیاطی دیگری که باید به‌منظور حفظ اثربخشی کاربرد OIC/SMIIC 1 در مکان‌هایی تهیه، انبارش و عرضه غذاها و نوشیدنی‌های حلال اجرا شود و کمک به تعیین الزامات خاص برای آن مکان‌ها تدوین شده است.

### ۲ مراجع الزامی

در مراجع زیر ضوابطی وجود دارد که در متن این استاندارد به‌صورت الزامی به آن‌ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب، آن ضوابط جزئی از این استاندارد محسوب می‌شوند.

در صورتی که به مرجعی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه‌ها و تجدیدنظرهای بعدی آن برای این استاندارد الزام‌آور نیست. در مورد مرجعی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن‌ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدیدنظر و اصلاحیه‌های بعدی برای این استاندارد الزام‌آور است.

استفاده از مراجع زیر برای کاربرد این استاندارد الزامی است:

2-1 OIC/SMIIC 1: 2011, General Requirements for Halal Food.

## 2-2 ISO 22000, Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain

یادآوری - استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۰۰۰: سال ۱۳۸۶، سیستم‌های مدیریت ایمنی غذایی - الزامات هر سازمان در زنجیره مواد غذایی با استفاده از استاندارد ISO 22000: 2005 تدوین شده است.

### ۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، علاوه بر اصطلاحات و تعاریف ارائه شده در مراجع الزامی، اصطلاحات و تعاریف زیر نیز به کار می‌رود:

۱-۳

مکان

#### facility

مکانی که در آن مواد غذایی (گوشت و محصولات گوشتی، شیر و محصولات لبنی، غلات و محصولات غله‌ای، حبوبات خشک، روغن و چربی، آب‌نبات، میوه‌ها و سبزی‌ها و غیره)، تحت انواع فرآیندها (دسته‌بندی، شستشو، پیش پخت، خنک‌سازی، پختن، حرارت دادن، طعم‌دار نمودن، خنک‌سازی مجدد، انبارش سرد و غیره) قرار می‌گیرند و مکانی که در آن مواد غذایی و نوشیدنی‌های آماده شده جهت عرضه و/یا فروش مستقیم برای مصرف انبارش و ارسال می‌شوند.

۲-۳

غذای حلال آماده برای خوردن

#### ready-to-eat halal food

مواد غذایی و نوشیدنی‌هایی که با روش‌های حلال از مواد اولیه حلال و منطبق با استاندارد 1 OIC/SMHC، مطابق با قوانین و مقررات اسلامی تهیه شده است.

۳-۳

آلودگی

#### contamination

تماس، اختلاط<sup>۱</sup>، تأثیر یا تخریب غذا یا محیط غذایی، ایجاد شده به‌طور مستقیم یا غیرمستقیم به‌وسیله هر عامل دارای ریسک فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی یا غیر حلال<sup>۲</sup> است.

1- mixing

۲- نجس هم از مصادیق آلودگی غیر حلال می‌باشد.

### ماده ناپاک (نجس)<sup>۱</sup>

#### unclean substance (Najis)

ماده‌ای که با داشتن موارد زیر، از نظر قوانین و مقررات اسلامی ناپسند و منفور است:

الف- خوک‌ها و سگ‌ها و نسل آن‌ها؛

ب- لاشه یا حیوانات حلال که براساس قوانین و مقررات اسلامی ذبح نشده‌اند؛

پ- هر مایع و مواد خارج شده از مخرج‌های انسان‌ها یا حیوانات مانند ادرار، مدفوع، خون، استفراغ، چرک، تخمک، اسپرم، مایعات آمینوتیک و جفت.

#### ۴ الزامات

##### ۱-۴ الزامات عمومی

الف- ایمنی مواد غذایی پیش‌نیاز تهیه غذای حلال است.

ب- کلیه اقدامات احتیاطی مربوط به ایمنی مواد غذایی باید مطابق با الزامات مندرج در استاندارد OIC/SMIIC 1 باشد.

پ- آماده‌سازی، فرآوری، بسته‌بندی، حمل و نقل و انبارش غذاهای حلال باید مطابق با الزامات بهداشت و نظافت و ضدعفونی مندرج در استاندارد OIC/SMIIC 1 و استاندارد ISO 22000 و قوانین مربوط انجام گیرد.

ت- مواد شیمیایی و مواد مورد استفاده جهت بهداشت و نظافت و ضدعفونی از لحاظ مقادیر و منابع باید برای استفاده در بخش غذای حلال مناسب بوده، و باید طبق قوانین مربوط مجوز لازم را داشته باشند.

ث- تمام مواد غذایی باید حلال باشند و طی آماده‌سازی، فرآوری، بسته‌بندی، حمل و نقل و انبارش باید دسته‌بندی شده و با عنوان “حلال” برچسب‌گذاری شوند، و در هر مرحله باید به‌منظور جلوگیری از اختلاط و آلودگی با مواد غیر حلال و نجس، به‌صورت جداگانه نگهداری و فرآوری شوند.

ج- اگر تغییری از تولید غیر حلال به حلال با همان امکانات، برنامه‌ریزی شود، باید اصلاحات لازم مطابق استاندارد OIC/SMIIC 1 انجام شود.

چ- هرگونه تجهیزات و کارکنانی که در تماس با مواد غذایی خام هستند باید الزامات بهداشتی را برآورده نمایند.

۱- به استاندارد ملی ایران شماره ۱۲۰۰۰ غذای حلال - راهنمای عمومی مراجعه شود.

ح- ریسک آلودگی با مواد غیر حلال و نجس طی آماده‌سازی، انبارش و عرضه غذاهای حلال باید مطابق با اصول مندرج در استاندارد OIC/SMIIC 1 تعیین و پایش و مستندات باید نگهداری شوند.

خ- در صورت لزوم، تمام مراحل تولید غذای حلال باید به شیوه‌های مناسب تعیین شوند. محصول باید از لحاظ قابلیت ردیابی و مواد خام بررسی و باید شرح کالا ثبت شود.

د- اگر امکانات تولید بخش حلال به صورت فیزیکی جدا شده باشد، باید با نشانه/علامت حلال مشخص شود و نباید خدمت، تولید یا تحویل غیر حلال در این منطقه انجام گیرد.

ذ- لوازم مرتبط با کمک‌های اولیه<sup>۱</sup> باید در تمام بخش‌های فعال در دسترس باشد و باید بر طبق کار انجام شده دسته‌بندی شوند.

#### ۲-۴ الزامات زیرساختی

الف- ساختمان‌ها باید محیطی مناسب برای تولید بهداشتی را فراهم سازند تا امکان تعمیر- نگهداری، تمیز نمودن و/یا ضدعفونی کردن برای از بین بردن موجودات زنده مضر، ریشه‌کن کردن موش‌ها و نابودسازی حشرات مسیر شود، همچنین از انتقال آلودگی از فضای محیط خارج، محیط تولید و/یا آلودگی ناشی از هوا (به غذا) جلوگیری نمایند. ساختمان‌ها باید برای انجام عملیات بهداشتی خوب برای جلوگیری از هر نوع آلودگی مناسب باشند.

ب- مناطق تولید یا آشپزخانه و بخش‌های فروش و عرضه محصول باید جدا از هم باشند.

پ- امکانات و تسهیلات عمومی مانند دفاتر، سالن‌های غذاخوری، بخش شستشوی ظروف، دوش‌ها، توالت‌ها، خوابگاه‌ها، اتاق‌های پزشکی، رخت‌کن‌ها باید از مناطق فرآوری و عرضه مواد غذایی جداسازی شود به گونه‌ای که هیچ آلودگی به وجود نیاید.

ت- علائم هشداردهنده که مقررات بهداشتی را یادآوری می‌کنند، باید در مکان‌های عمومی موجود باشند.

ث- در صورت نگاه‌داشتن حیوانات برای مقاصد امنیتی، این بخش باید از بخش‌های تولید و انبارش جدا باشد.

ج- وسایل شستشوی بهداشتی، خشک‌کردن و ضدعفونی (روشویی، صابون‌ها و/یا محصولات بهداشتی و غیره) باید در مکان‌های مناسب، به تعداد کافی موجود باشد.

چ- فقط این مناطق باید برای تولید محصول/خدمات حلال مورد استفاده قرار گیرند.

ح- در صورت امکان، باید یک فضای اتاق نمازخانه با اندازه کافی متناسب با تعداد کارکنان و مشتریان وجود داشته باشد. همچنین مسجد باید دارای محل‌های وضو و تهویه مطبوع بوده و جانمایی آن به گونه‌ای باشد که الزامات بهداشتی را نقض ننماید و به‌طور جداگانه برای مردان و زنان اختصاص داده شود.

---

1- First aid supplies

#### ۴-۲-۱ آشپزخانه و محل‌های آماده‌سازی

آشپزخانه و محل‌های آماده‌سازی باید الزامات زیر را برآورده سازند:

الف- آشپزخانه‌ها باید تمیز، مرتب و بهداشتی باشند. کف باید بر اساس ماهیت محل کار از مواد ضد آب، مقاوم به اسید، ضد لغزش، قابل شستشو، بدون ترک‌خوردگی، مناسب برای تمیز و ضدعفونی کردن ساخته شده باشد و نیز به سهولت تمیز و ضدعفونی شود. باید یک سیستم زهکشی<sup>۱</sup> مناسب در کف اتاق جهت خروج آب در حین شستشو وجود داشته باشد.

ب- سطح دیوارها باید از مواد صاف، ضدآب و قابل شستشو ساخته شده باشند و به موجودات زنده مضر اجازه استقرار ندهند و بدون ترک‌خوردگی باشند، بر اساس ماهیت کار به سهولت تمیز و ضدعفونی گردند. محل اتصالات کف به دیوار و سقف به دیوار باید به صورت مقعر شکل داده شود.

پ- پنجره‌ها، سیستم‌های تهویه هوا و سایر منافذ باید به‌گونه‌ای ساخته شوند که اجازه ورود هرگونه آلودگی را ندهند و باید با یک توری مشبک ریز که به سهولت قابل تمیز کردن، جدا کردن و ضد خوردگی پوشش داده شوند و به‌طور مستمر نگهداری شوند.

ت- طراحی سقف باید به شکلی باشد که محصول نهایی خوراکی و مواد اولیه به‌طور مستقیم یا غیرمستقیم به دلیل تبخیر و چکه کردن، آلوده نشوند و باید به سهولت قابل تمیز کردن باشد.

ث- روشنایی کافی باید فراهم باشد. لامپ‌ها باید به‌طوری محافظت شوند که در صورت شکستن باعث آلودگی ماده غذایی نشوند.

ج- باید یک سیستم تهویه هوا و هواکش‌های مناسب جهت تخلیه هوا وجود داشته باشد. این سیستم باید به‌گونه‌ای طراحی و ساخته شود که تحت تأثیر هوای بیرون قرار نگیرد و مانع از بازگشت مجدد هوا به داخل شود. همچنین به طریقی طراحی شود که هوای خروجی، افرادی را که در اطراف مشغول به کار یا زندگی هستند، تحت تأثیر قرار ندهد.

چ- میزهای آماده‌سازی و پخت و پز باید از یک ماده مناسب و دارای سطح صاف که به سهولت قابل تمیز کردن باشند، ساخته شوند.

ح- میزهای آماده‌سازی و پخت و پز باید حداقل ارتفاع آن‌ها از کف ۶۰ سانتی‌متر باشد.

خ- هیچ حیوانی نباید تحت هیچ شرایطی نگهداری شود و باید اقدامات احتیاطی جهت جلوگیری از ورود آن‌ها صورت پذیرد.

#### ۴-۲-۲ مناطق نگهداری و انبارش

محل‌های نگهداری و انبارش باید الزامات زیر را برآورده سازند:

- الف- محل‌های نگهداری و انبارش باید تمیز و بهداشتی باشند و به‌طور منظم ضدعفونی شوند.
- ب- محل‌های نگهداری و انبارش باید دارای تعداد مناسبی قفسه‌هایی که از جنس مواد ضد خوردگی ساخته شده است، باشند.
- پ- اگر تماس مستقیم با محصول نهایی وجود داشته باشد، محصول نهایی باید بر روی پالت‌های پلاستیکی که به راحتی تمیز و ضدعفونی می‌شوند و مقاوم در برابر رطوبت بوده، قرار گیرند به طوری که به محصول آسیب نرسانده و آلودگی را منتقل نکنند، به جای پالت‌های چوبی در انبارها استفاده شوند.
- ت- محل‌های انبارش مواد اولیه، محصولات نهایی، افزودنی‌ها و سایر مواد جانبی باید جداگانه باشد.
- ث- محل‌های انبارش برحسب مواد خام و محصول نهایی پخته شده و گروه‌ها با درجه ریسک متفاوت باید از هم جدا باشند.
- ج- در هنگام نگهداری در انبارها، ظرفیت انبار باید متناسب با مواد انبارش شده در نظر گرفته شود و از هرگونه چیدمان نامناسب که مدیریت انبار و تمیز کردن را دچار مشکل می‌کند، اجتناب شود.
- چ- برحسب شرایط و ماهیت مواد خام و محصولات، انبارها باید دارای دماسنج و رطوبت‌سنج باشند.
- ح- محل انبارهای سوخت، پاک‌کننده‌های شیمیایی و ضدعفونی‌کننده‌ها باید جدا از محل تولید قرار گیرد و باید از هرگونه عوامل خارجی محافظت شود.
- خ- محل‌های نگهداری و انبارش باید فقط برای مصارف موردنظر استفاده شوند.
- د- محصولات باید برحسب اولویت تاریخ انقضاء و اولویت باز شدن بسته‌بندی (FEFO)، از انبار خارج و مورد استفاده قرار گیرند.

#### ۴-۲-۳ بخش غذاخوری

- در بخش غذاخوری (به‌عنوان مثال بخشی که در آن وعده‌های غذا مصرف می‌شود) باید الزامات زیر برآورده شود:
- الف- بخش غذاخوری باید تمیز، مرتب و بهداشتی باشد.
- ب- نور کافی باید فراهم باشد.
- پ- یک سیستم مناسب تهویه هوای باید فراهم باشد.
- ت- ورود و حضور حیوانات به محل غذاخوری تحت هیچ شرایطی مجاز نمی‌باشد.
- ث- بازی‌ها، سرگرمی‌ها و نمایش‌هایی که با اخلاق اسلامی مغایرت دارند، نباید در محل غذاخوری یا مکان‌های قابل رؤیت، اجرا شوند.

ج- غذاهای خام و پخته که آماده مصرف هستند، باید به صورت جداگانه از یکدیگر با استفاده از تجهیزات جداگانه عرضه شوند.

چ- در صورتی که تجهیزات با گروه‌های محصولات، محصولات و مواد در ارتباط هستند، باید نیازمندی‌های بند ۴-۱ الزامات عمومی را برآورده سازند.

ح- در صورتی که وسایل و ظروف مورد استفاده در حین ارائه خدمت و فروش محصولات به صورت جداگانه باشند، فقط برای غذای حلال استفاده شوند.

خ- در صورتی که یک واحد تولیدی به طور معمول غیر حلال را تولید می‌کند، اما قصد تغییر رویه به تولید حلال دارد، قبل از شروع تولید حلال، باید فرآیند تمیز کردن بر اساس قوانین اسلامی (تطهیر شرعی) انجام شود. تکرار در تبدیل تولید به غیر حلال و بازگشت به تولید حلال مجاز نمی‌باشد.

د- غذاخوری‌ها به هیچ وجه مجاز به عرضه نوشیدنی‌های الکلی نیستند.

ذ- مشتری‌ها نباید اجازه ورود این چنین مشروبات الکلی را به درون اماکن دارای گواهی حلال داشته باشند.

ر- علائم واضحی در رستوران به منظور توضیح اینکه «مصرف نوشیدنی‌های الکلی در این محل‌ها مجاز نیست» نصب شود. هرگونه نوشیدنی/مشروبات الکلی نباید به هیچ وجه درون هیچ بخشی از تأسیسات دارای گواهی حلال آورده شود یا مورد استفاده، انبارش و مصرف قرار گیرد.

#### ۴-۲-۴ سرویس‌های بهداشتی

سرویس‌های بهداشتی باید الزامات زیر را برآورده سازند:

الف- سرویس‌های بهداشتی باید دارای طراحی بهداشتی مناسب و مجهز به وسایلی جهت شستشوی دست، خشک کردن و در صورت نیاز نظافت و ضدعفونی باشند و به تعداد کافی فراهم شود.

ب- سرویس‌های بهداشتی باید امکانات کافی جهت بهداشت فردی و پاکیزه سازی براساس قوانین اسلامی (تطهیر شرعی) را فراهم کنند.

پ- درب‌های سرویس‌های بهداشتی که در حین انجام خدمات تمیز کردن می‌باشند، باید به طور مناسب از طریق علامت‌گذاری قابل تشخیص باشند.

ت- سرویس‌های بهداشتی مردانه و زنانه باید به صورت مجزا باشند.

ث- سرویس‌های بهداشتی باید در مکان‌های مناسب بخش‌های غذاخوری و عرضه قرار گیرند و درب‌های آن‌ها نباید به طور مستقیم به بخش‌های غذاخوری، آماده‌سازی و پخت غذا باز شوند.

ج- سرویس‌های بهداشتی باید بدون بو طراحی شوند به طوری که پسماند مطابق با الزامات بهداشتی حذف شود.

چ- روشویی‌های دستشویی<sup>۱</sup> باید با ارتفاع و عرض مناسب برای وضو طراحی شده باشند.

ح- درب‌های سرویس‌های بهداشتی نباید شفاف باشند.

#### ۴-۲-۵ رخت‌کن‌ها

رخت‌کن‌ها باید الزامات زیر را برآورده سازند:

الف- کمد‌ها باید به تعداد کارکنانی که به‌طور فعال در این مکان کار می‌کنند، موجود باشد و وسایل کافی برای تعویض لباس باید فراهم باشد.

ب- هشدارهای بهداشتی ضروری مبنی بر رعایت اقدامات احتیاطی قابل رؤیت باشد.

پ- رختکن‌های مردان و زنان باید از هم جدا باشند و دربرگیرنده فضاهایی برای استفاده شخصی باشند.

ت- رختکن‌ها نباید تحت نظارت باشند و باید حریم خصوصی کاربران حفظ شود.

#### ۴-۳ تأمین مواد غذایی

الف- تمام مواد غذایی شامل محصولات نانوائی، آب‌نبات‌ها، غلات و محصولات غله‌ای، حبوبات خشک، گوشت‌ها، سبزی‌ها و میوه‌ها، ادویه‌جات، آب آشامیدنی، نوشیدنی‌ها، افزودنی‌های غذایی و سایر موارد که مورد استفاده قرار می‌گیرند، باید مطابق با OIC/SMIC 1 باشند و در صورت نیاز باید زنجیره سرد در کل فرآیند اطمینان حاصل گردد.

ب- تمام مواد غذایی یخ‌زده باید زیر  $18^{\circ}\text{C}$ - نگهداری شوند و تمام سبزی‌ها و میوه‌ها، به غیر از آن‌هایی که می‌توانند در دمای اتاق نگهداری شوند و محصولات در زنجیره سرد باید بین  $0^{\circ}\text{C}$  تا  $4^{\circ}\text{C}$  ذخیره‌سازی شوند، مگر اینکه شرایطی به غیر از این در مقررات قانونی ملی مشخص شده باشد.

پ- جابجایی نوشیدنی‌ها و غذای حلال با نوشیدنی‌ها و غذای غیر حلال باید جداگانه انجام گیرد.

ت- ظروف آب آشامیدنی و نوشیدنی‌ها باید حداقل ۶۰ سانتی‌متر بالاتر از کف اتاق باشد.

ث- مواد غذایی (مواد خام، مواد کمکی و افزودنی‌ها) باید در شرایطی ذخیره‌سازی شوند که از فساد و آلودگی آن‌ها جلوگیری شود.

ج- مواد خام، مواد کمکی و افزودنی‌ها باید به ترتیب پذیرش در انبار مورد استفاده قرار گیرند.

#### ۴-۴ الزامات فرآوری

##### ۴-۴-۱ آماده‌سازی و پخت

آماده‌سازی و پخت باید الزامات زیر را برآورده سازد:

---

1- Washing basing



الف- آماده‌سازی و پخت، و میزهای آنها باید حداقل ۶۰ سانتی‌متر بالاتر از کف اتاق باشد.

ب- غذاها باید در دماهای مناسب گرم یا پخته شوند.

پ- اگر غذای آماده شده قبل از عرضه شدن در آشپزخانه نگه‌داشته می‌شود، باید تا زمان عرضه برای مصرف در شرایط مناسب نگهداری شود.

ت- در هنگام آماده‌سازی، باید از افزودن هرگونه ماده غیر حلال اجتناب گردد و باید از اختلاط بین آنها جلوگیری شود.

ث- غذاها و نوشیدنی‌ها باید با استفاده از تجهیزات، وسایل و ظروفی که آلوده به مواد غیر حلال نیستند، آماده‌سازی، فرآوری یا تولید شوند. تجهیزات، وسایل و ظروف باید مطابق با زیر بند ۴-۶ باشند.

#### ۲-۴-۴ نگهداری غذا

نگهداری غذا قبل از عرضه، باید الزامات زیر را برآورده سازد:

الف- غذا باید در شرایطی بسته‌بندی و ذخیره‌سازی شود که مانع از آلودگی و/یا توسعه میکروارگانیسم‌های مضر گردد و از بسته‌بندی در برابر آسیب محافظت شود.

ب- مواد غذایی باید به طریقی نگهداری شوند که با یکدیگر مخلوط نشوند، سبب فساد یکدیگر نشوند یا همدیگر را تحت تأثیر قرار ندهند و همچنین باید در محلی جدا از مواد شیمیایی غیرخوراکی نگهداری شوند.

پ- غذاهای آماده مصرف باید در دماهای مناسب ذخیره‌سازی شوند به طوری که زنجیره سرد شکسته نشود. محصولات یخ‌زده باید در دماهای زیر  $18^{\circ}\text{C}$  با توجه به ویژگی‌های محصول ذخیره‌سازی شوند. غذاهای پخته نباید بیش از ۲ ساعت در دمای اتاق نگه‌داشته شوند.

ت- ظروف نگهداری نباید عامل بروز هیچ‌گونه آلودگی شود.

ث- روش نگهداری باید برای نوع و ویژگی‌های غذای ذخیره شده مناسب باشد تا از فساد آن جلوگیری شود.

ج- غذاهای حلال و غیر حلال باید به‌طور جداگانه نگهداری شوند.

چ- مواد غذایی نباید با کف اتاق و دیوارها تماس داشته باشند و باید حداقل ۱۰ سانتیمتر بالاتر از کف اتاق نگهداری شوند.

ح- محصولات باید به ترتیب پذیرش در انبار ارسال شوند. بازرسی‌های منظم بر طبق ویژگی‌های محصول باید در طول توزیع انجام گیرد.

خ- یک سامانه دریافت بازخورد و اطلاع‌رسانی مؤثر باید ایجاد شود، بهر یا بهره‌های مواد غذایی که ایمنی غذا و زنجیره حلال را به مخاطره می‌اندازند، باید از فروشگاه‌ها باز پس گرفته شوند، این محصولات باید معدوم گردند و مستندات آنها باید به‌طور منظم نگهداری شود.

#### ۳-۴-۴ ارائه و عرضه غذا

ارائه و عرضه غذا در مکان‌هایی که دارای بخش حلال و به‌صورت فیزیکی جدا هستند و در خدمات حمل و نقل مسافرتی می‌باشند، باید الزامات زیر برآورده سازد:

الف- ارائه و عرضه غذاهای حلال و غیر حلال نباید در یک زمان و/یا با هم انجام گیرد.

ب- محصولات حلال باید به‌صورت جداگانه تحت عنوان «فهرست غذای حلال» گروه‌بندی شوند.

ج- وسایل و ظروف مورد استفاده در هنگام تولید، خدمات و فروش محصولات مربوط به ارائه و عرضه غذا باید فقط برای خدمات حلال مورد استفاده قرار گیرند و باید اقدامات احتیاطی مؤثر جهت جلوگیری از اختلاط آن‌ها انجام شود.

#### ۵-۴ کارکنان

##### ۱-۵-۴ کلیات<sup>۱</sup>

۱-۱-۵-۴ هر فرد در این مکان باید در هنگام انجام وظیفه به مراقبت فردی و پاکیزگی توجه کند. لباس‌های کار باید ترجیحاً به رنگ روشن باشد و محافظت کافی از آلودگی محصولات به موادی نظیر مو، عرق کردن و غیره را فراهم نماید. لباس‌ها باید به‌طور منظم شسته شوند و خارج از کاربری مورد انتظار استفاده نشوند.

۲-۱-۵-۴ هنگامی که کارکنان دارای بیماری‌های مسری و عفونی هستند، باید به مدیریت ارشد اطلاع دهند و مدیریت ارشد باید اقدامات احتیاطی لازم را انجام دهد.

۳-۱-۵-۴ لازم است تمام کارکنان قبل از استخدام یک گواهی بهداشتی ارائه نمایند و مدیریت ارشد باید اقدامات احتیاطی لازم را انجام دهد.

۴-۱-۵-۴ عادات و رفتار مورد انتظار از کارکنان در فضاهای تولید، ارائه، بسته‌بندی و انبارش باید مستندسازی گردد و مستندات به کارکنان مربوطه تحویل داده شود. این مستندات باید حداقل شامل موارد ذیل باشد:

الف- سیگار کشیدن و غیره باید فقط در محل تعیین شده، مجاز باشد.

ب- اقدامات احتیاطی باید در جهت به حداقل رسانی خطرات احتمالی ناشی از زیورآلات با در نظر گرفتن الزامات پزشکی و فرهنگی انجام شود.

پ- هرگونه احتیاط در استفاده از لوازم آرایشی و زیبایی انجام شود.

ت- حمل هر شی (به‌عنوان مثال مداد) در پشت غضروف گوش نباید اجازه داده شود.

ث- کمدهای شخصی باید به‌صورت مرتب و تمیز نگهداری شوند.

ج- وسایل و تجهیزاتی که در تماس با محصول قرار می‌گیرند نباید در کمدهای شخصی نگهداری شوند.

#### ۴-۵-۲ کارکنانی که در تولید غذا مشغول به کار هستند

کارکنانی که در تولید غذا کار می‌کنند، باید الزامات زیر را برآورده سازند:

- الف- آنها باید لباس کار تمیز که مطابق با تجزیه و تحلیل ریسک طراحی شده است، بپوشند.
  - ب- لوازم حفاظت شخصی مناسب مانند پوشش سر، ماسک، عینک، دستکش، لباس، کلاه، چکمه و غیره باید به نحوی که موردنیاز شرایط کار است، پوشیده شوند. لباس کار و لوازم حفاظت شخصی باید ترجیحاً یکبار مصرف باشند و یا باید به سهولت تمیز گردیده، شستشو داده شده و ضدعفونی شوند.
  - پ- کارکنان باید سالم باشند، نباید هیچ بیماری مسری یا پوستی داشته باشند و نباید هیچ‌گونه زخم یا برش بدون پانسمان داشته باشند.
  - ت- باید اطمینان حاصل گردد که آنها به جنبه‌های پاکیزگی و مراقبت از بدن مانند بهداشت فردی، مراقبت از مو و ناخن توجه دارند.
  - ث- مستندات کنترل‌های پزشکی و بهداشتی آنها باید با فواصل تعیین شده براساس مقررات مربوطه انجام می‌شود، حفظ و نگهداری شود.
  - ج- باید از رفتارهایی مانند خوردن، استفاده از محصولات تنباکو، آدامس، انداختن آب دهان، عطسه و سرفه کردن به سمت غذاها اجتناب شود.
  - چ- مو، سیل و ریش باید با ماسک‌هایی محفوظ شوند، مگر آنکه شرایطی به غیر از این در تجزیه و تحلیل خطر مشخص شده باشد.
  - ح- کارکنان باید مهارت کافی در مورد استفاده از وسایل و ظروف موردنیاز خود در هنگام فرآوری غذا داشته باشند.
  - خ- باید مستنداتی وجود داشته باشد که اثبات نماید کارکنان، آموزش بهداشت غذایی را طی نموده‌اند.
  - د- باید سوابقی وجود داشته باشد که اثبات نماید کارکنان، آموزش غذای حلال را در موضوع مربوط طی نموده‌اند.
- یادآوری- به جز کسانی که در محل فرآوری غذا مشغول می‌باشند، هیچ یک از کارکنان یا بازدیدکنندگان نباید به این محل وارد شوند. در صورت لزوم، اجازه ورود افراد غیرمجاز باید تنها در صورتی داده شود که لباس محافظ و احتیاط‌های بهداشتی لازم را داشته باشند.

#### ۴-۵-۳ کارکنان عرضه کننده<sup>۱</sup>

کارکنان عرضه کننده باید الزامات زیر را برآورده سازند:

- الف- لباس آنها باید تمیز، مرتب و ساده باشد.

- ب- باید مستندات وجود داشته باشد که اثبات نماید کارکنان، آموزش بهداشت مواد غذایی را طی نموده‌اند.
- ج- باید سوابقی وجود داشته باشد که اثبات نماید کارکنان، آموزش غذای حلال را در موضوع مربوط اخذ نموده‌اند.

#### ۶-۴ الزامات برای تجهیزات خدمت‌رسانی

##### ۱-۶-۴ کلیات

۱-۱-۶-۴ وسایل و تجهیزات مورد استفاده در فعالیتهایی نظیر فرآوری، ارزیابی<sup>۱</sup>، تثبیت<sup>۲</sup>، و بسته‌بندی، غربال کردن<sup>۳</sup>، گرمادهی و اختلاط غذا باید از مواد با درجه غذایی باشند و دارای ساختار و کیفیت مناسبی که مواد خام و محصول را تحت تأثیر قرار ندهد و از محصول تأثیر نپذیرد. وسایل زنگ‌زده، کثیف و آسیب دیده نباید استفاده شوند.

۲-۱-۶-۴ ماشین‌آلات، وسایل، ظروف و خطوط تولید باید با الزامات OIC/SMIIC 1 مطابقت داشته باشند. آن‌ها نباید برای خدمات غیر حلال استفاده شوند.

۳-۱-۶-۴ تعمیر و نگهداری باید به‌طور منظم انجام شود. جهت تمیز کردن باید از تماس هرگونه مواد شیمیایی با مواد خام، محصول نیمه ساخته یا محصول نهایی جلوگیری شود.

##### ۲-۶-۴ تمیز کردن تجهیزات و مواد

هنگام تمیز کردن تجهیزات و مواد، الزامات زیر باید رعایت شوند:

الف- آب مورد استفاده در هنگام تمیز کردن باید تمیز بوده، قبلاً مورد استفاده قرار نگرفته باشد و عاری از هرگونه پسماند مطابق با استاندارد OIC/SMIIC 1 باشد.

ب- تجهیزات و مواد باید در نواحی مشخص و تحت کنترل شسته شوند.

پ- وسایل و ظروف باید با ماشین‌های شستشو (در صورت وجود) که بر طبق قوانین اسلامی مناسب هستند، شسته شوند. در صورت عدم وجود ماشین‌های شستشو، الزامات زیر باید رعایت شود:

- آب گرم تمیز و صابون یا مواد شوینده مناسب باید با کاربری حلال مورد استفاده قرار گیرد.

- جهت شستشو با آب، تجهیزات و مواد باید با آب تمیز شسته شده و سپس با آب جاری آب‌کشی شوند.

ت- در صورت وقوع بیماری‌های مسری سیستم گوارشی، تجهیزات و وسایل باید با استفاده از روش‌های مناسب ضدعفونی و/یا سترون شوند.

---

1- evaluation  
2- stabilizing  
3- sifting

ث- پس از تمیز کردن، تجهیزات باید در صورت لزوم ضدعفونی گردند و باید به صورت خشک در یک مکان مناسب نگاهداشته شوند.

#### ۴-۶-۳ انبارش تجهیزات و مواد

انبارش تجهیزات و مواد باید الزامات زیر را برآورده سازد:

الف- تجهیزات و مواد باید در نواحی تمیز با شرایط مناسب نگهداری شوند.

ب- تمام مواد تمیز باید حداقل ۶۰ سانتی متر بالاتر از کف اتاق، ترجیحاً در قفسه‌های در بسته نگهداری شوند.

#### ۴-۷ بسته‌بندی

بسته‌بندی باید الزامات زیر را برآورده سازد:

الف- باید مناسب جهت استفاده در غذای حلال و مطابق با استاندارد 1 OIC/SMIIC باشد.

ب- مواد بسته‌بندی باید از تأمین کننده‌هایی تهیه شوند که توسط مراجع قانونی و ذی صلاح مورد تأیید قرار گرفته باشند.

پ- مواد بسته‌بندی باید برای استفاده در غذاها مناسب و بهداشتی باشد. مواد بسته‌بندی نباید روی محصول تأثیر گذاشته و از آن تأثیر بپذیرد.

ت- در صورت لزوم، مواد بسته‌بندی باید قبل از استفاده و بدون تأثیر بر ویژگی‌های حلال، تمیز و/ ضدعفونی شوند.

ث- تمام مواد بسته‌بندی باید در شرایط بهداشتی انبارش و نگهداری شوند، فقط مواد بسته‌بندی که در محل بسته‌بندی یا پرشدن مورد استفاده قرار می‌گیرند، باید در دسترس باشند.

ج- اطلاعات برچسب‌گذاری که جهت تحویل خدمات مورد استفاده قرار می‌گیرد، باید بر روی برچسب موجود بوده و مطابق با الزامات 1 OIC/SMIIC باشد.

چ- بسته‌بندی باید در محیطی سالم و دمای مناسب انجام شود تا ایمنی و کیفیت محصول به شیوه بهداشتی و تمیز حفظ شود.

ح- بسته‌بندی باید قابلیت ردیابی داشته باشد.

#### ۴-۸ الزامات تمیز کردن، ضدعفونی کردن و سترون‌سازی

هنگام تمیز کردن، ضدعفونی کردن و سترون‌سازی، الزامات زیر باید رعایت شوند:

الف- برنامه‌های نظارت بهداشتی باید سازمان‌دهی شده و افراد مسئول تعیین شوند، شیوه و برنامه تمیز کردن، ضدعفونی و سترون‌سازی نواحی بحرانی، مواد، تجهیزات و وسایل هم‌چنین تمامی نواحی باید با الزامات استاندارد ISO 22000 مطابقت داشته باشد.

ب- برنامه‌های نظارت بهداشتی باید در قسمت‌های مربوط در محل کار قرار گیرد و رویه‌ها و افراد مسئول در تمیز کردن، سترون‌سازی و ضدعفونی کردن باید مشخص شود.

پ- از مواد پاک‌کننده و/یا ضدعفونی‌کننده‌های حلال که توسط مراجع قانونی ذی‌صلاح، تأیید شده‌اند، باید استفاده شود.

ت- کف و سقف محل تولید، هر نوع مواد مورد استفاده در تولید، تجهیزات و وسایل، درب‌ها، دریچه‌های مشبک سیستم زهکشی، مسیرهای آب رو (کانال‌ها) و دیوارها در پایان ساعت کاری و یا در زمان‌های مناسب باید تمیز شده باشد

#### ۹-۴ پسماندها

پسماندها باید الزامات زیر را برآورده سازند:

الف- تمام پسماندهای خانگی از جمله پسماندهای غذایی باید در یک مکان مناسب و پاکیزه و به‌صورت مجزا دسته‌بندی و ذخیره‌سازی شوند.

ب- از سطل زباله‌های درب‌دار ضد نشت<sup>۱</sup> باید استفاده شود.

پ- دریچه‌های مشبک<sup>۲</sup>، لوله‌های خروجی و آب‌راه‌ها باید به شکل مناسب باشند.

ت- پساب<sup>۳</sup> نباید به درون مخازن آبی که مصرف عمومی دارد، تخلیه شود.

ث- پساب باید پیش از تخلیه، با استفاده از صافی‌های پسماند فیلتر شود.

ج- روغن گیاهی پسماند نباید درون مجاری خروجی تخلیه شود، مکانی جهت جمع‌آوری روغن پسماند موجود باشد و دفع پسماند باید بر طبق قوانین و مقررات مربوط انجام شود.

چ- پسماندها در محل تهیه غذا/فراآوری، انبارش غذا و سایر مناطق کار با غذا و محیط اطراف آن نباید انباشته شوند، مگر در مواردی که برای عملکرد مناسب کسب‌وکار اجتناب‌ناپذیر باشد.

#### ۱۰-۴ حمل و نقل

الزامات زیر باید برای حمل و نقل برآورده گردد:

الف- حمل و نقل باید بدون تأثیر بر ویژگی‌های حلال مواد غذایی شامل (بسته‌بندی) انجام گیرد.

---

1- Leak-proof  
2- Manholes  
3- Waste water

ب- وسایل حمل و نقل باید مطابق با الزامات بهداشتی، نظافت و ضدعفونی شوند.

ج- غذا باید در شرایط مناسب بهداشتی و در صورت لزوم، بدون شکستن زنجیره سرد، حمل و نقل شود.

## ۵ الزامات قانونی

علاوه بر الزامات مندرج در این استاندارد، امکانات باید از جنبه‌های دیگر با قوانین مرتبط جاری در کشور مطابقت داشته باشد.

کتابنامه

- [1] TS 13571 Particular requirements for the application of TS OIC/SMIIC 1 about places where Halal food and beverages prepared, stored and served.
- [2] Value Chain of Halal Certification System: A Case of the Malaysia Halal Industry, Nurulhuda Noordin, Nor Laila Md Noor, Mardziah Hashim, Zainal Samicho. Malaysia, 2009.
- [3] Halal Food Services, Haji Rafek Saleh, 4th World Halal Forum Kuala Lumpur, Malaysia, 2009.
- [4] Halal Food Service Standard for Tourism, Thailand, 2008.
- [5] General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969.