

مقدمه :

تولید مواد غذایی و بهداشتی بر طبق قانون مواد خوردنی ،
آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و آیین نامه های اجرایی آن و نیز
قانون تعزیرات حکومتی و ضوابط و مقررات مربوطه که به
تصویب وزارت بهداشت و درمان رسیده و ابلاغ گردیده است
باید انجام گیرد . بر این اساس کالاهایی که به صورت بازرگانی
و به شکل انبوه در بسته بندی مشخص و با نام و نشان تجاری
تولید و عرضه می شوند ، مشمول این قانون می باشند .
بنابر این، احداث واحد تولیدی ، بهره برداری ، تهیه مواد اولیه ،
تهیه وسایل ، تجهیزات و دستگاه ها ، استخدام پرسنل فنی و
تخصصی و کارگران ، تولید محصول و توزیع آن باید برطبق
قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی ، آیین نامه
های اجرایی ، ضوابط و مقررات و دستورالعمل های وزارت
درمان و آموزش پزشکی باشد .

قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مشتمل بر ۱۸ ماده و ۶ تبصره
در روز ۲۲ تیر ماه سال ۱۳۴۶ به تصویب مجلس رسید. در حال حاضر قانون
مذکور در رابطه با واحدهای تولیدی غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی بمورد
اجرا گذاشته می شود. اهمیت قوانین و مقررات مرتبط با مواد غذایی به منظور
پیشبرد اهداف توسعه اجتماعی و اقتصادی از یک سو و لزوم آگاهی و دسترسی
علاقمندان به یک منبع ، این معاونت را بر آن داشت تا این کتابچه را که گرد

آوری گزیده ای از مجموعه قوانین و مقررات است به نام مجموعه قوانین و مقررات مرتبط با مواد غذایی اختصاص دهد .

قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۱۳۴۶ با اصلاحات بعدی آن .

- ماده ۱ - مرتکب هریک از اعمال زیر در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به مجازاتهای مقرر در این قانون محکوم خواهد شد:
- ۱ - عرضه یا فروش جنسی به جای جنس دیگر.
 - ۲ - مخلوط کردن مواد خارجی به جنس به منظور سوء استفاده.
 - ۳ - عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت شده در مواردی که تعیین فرمول و رعایت آن و همچنین تعیین استاندارد و رعایت آن الزامی باشد.
 - ۴ - فروش و عرضه جنس فاسد و یا فروش و عرضه جنسی که موعد مصرف آن گذشته باشد.
 - ۵ - بکار بردن رنگها و اسانسها و سایر مواد اضافی غیر مجاز در مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی و یا لوازم بازی کودکان.
 - ۶ - (الحاقی ۱۳۵۳/۱۲/۱۸) - ساختن مواد تقلبی خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی.
- ماده ۲ - (اصلاحی ۱۳۵۳/۱۲/۱۲) - ارتکاب هریک از اعمال مذکور در ماده یک حسب مورد مستوجب یکی از مجازاتهای زیر خواهد بود:
- ۱ - در مواردی که مواد مذکور در ماده یک به دست مصرف کننده نرسیده یا اینکه مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی نگردد مجازات مرتکب سه ماه تا یک

سال حبس جنحه‌ای خواهد بود ولی در هر حال سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه ۲ از دو تا پنج سال محکوم خواهد شد.

۲ - در صورتی که مصرف مواد مذکور موجب بیماری مصرف کننده یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یک ماه باشد مجازات مرتکب شش ماه تا دو سال حبس جنحه ای خواهد بود و هرگاه مدت معالجه بیشتر از یک ماه باشد مجازات مرتکب یک سال تا سه سال حبس جنحه‌ای است و در هر دو مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه یک از سه سال تا ده سال محکوم خواهد شد.

۳ - در صورتی که مصرف مواد مذکور موجب نقص یکی از اعضای مصرف کننده گردد مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص سه تا ده سال حبس جنایی درجه یک است و در این مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده مواد تقلبی به حبس جنایی درجه یک از پنج سال تا پانزده سال محکوم می‌شود.

۴ - در صورتی که مصرف مواد بهداشتی یا آرایشی موجب نقص زیبایی یا کراهت منظر شود مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص یا کراهت یک تا سه سال حبس جنحه‌ای خواهد بود و در این مورد سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده آن با مواد خارجی به حبس جنایی درجه دو از دو سال تا ده سال محکوم خواهد شد.

ماده ۳ (اصلاحی ۱۸/۱۲/۱۳۵۳) - در صورتی که مصرف مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی منجر به فوت مصرف کننده گردد مجازات سازنده یا تهیه کننده یا مخلوط کننده **اعدام است** و در سایر موارد مذکور در ماده یک در صورتی که منجر به فوت شود مجازات مرتکب سه سال تا پانزده سال حبس جنایی درجه یک است.

تبصره ۱ (الحاقی ۱۸/۱۲/۱۳۵۳) - مرتکب هریک از جرایم مذکور در این ماده و

ماده ۲ این قانون علاوه بر کیفر مقرر جز در مورد اعدام به پرداخت جزای نقدی از بیست هزار ریال تا پانصد هزار ریال و محرومیت از اشتغال به کسب یا کار مربوط به مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی از یک تا سه سال محکوم خواهد شد.

تبصره ۲ (الحاقی ۱۸/۱۲/۱۳۵۳) - در تمام موارد مذکور در این قانون هرگاه معلوم شود که مواد تقلبی با علم و اطلاع مدیر یا صاحب موسسه یا کارگاه ساخته یا تهیه یا با مواد خارجی مخلوط شده است اشخاص مذکور به همان مجازاتی که برای مباشر عمل مقرر است محکوم خواهند شد.

ماده ۴ - در هر مورد که در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مواد سمی به حد غیرمجاز باشد دادگاه مرتکب را برحسب مورد به حداکثر مجازاتهای مذکور در ماده ۲ محکوم خواهد نمود.

ماده ۵ - رقابت مکارانه در مورد مواد موضوع این قانون از طرف هرکس مشمول بند الف ماده ۲۴۴ قانون کیفر عمومی خواهد بود.

ماده ۶ - هرگاه در نتیجه بی‌احتیاطی یا بی‌مبالاتی یا عدم مهارت تهیه کننده یا سازنده یا فروشنده یا عرضه کننده یا هریک از عاملین آنها مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به صورتی درآید که مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یک ماه باشد مجازات اشخاص مذکور برحسب مورد دو ماه تا شش ماه حبس تادیبی خواهد بود و در صورتی که مدت معالجه زاید بر یک ماه باشد مرتکب به حداکثر مجازات حبس مذکور در این ماده و تادیبه غرامت از پنج هزار تا پنجاه هزار ریال محکوم می‌شود.

ماده ۷ - از تاریخ تصویب این قانون تاسیس هرگونه کارخانه یا کارگاه تهیه مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی منوط به تحصیل پروانه از وزارت بهداشتی در مورد کارخانه‌ها، پروانه تاسیس نیز از وزارت اقتصاد است. شرایط

صدور پروانه و طرز کار و تولید و بهره برداری و اداره موسسات مزبور در آیین نامه‌ای که به وسیله وزارت بهداشتی تهیه می‌شود تعیین خواهد گردید.

تبصره - مسوولیت فنی کارخانه‌های مواد خوردنی - آشامیدنی - آرایشی و بهداشتی به عهده افرادی خواهد بود که در فنون پزشکی - داروسازی - دام پزشکی - رشته‌های تغذیه - شیمی و علوم تجربی دارای درجه تحصیلی دانشگاهی از لیسانس به بالا باشند و با توجه به رشته‌های مربوط (موادخوردنی - آشامیدنی - آرایشی و بهداشتی) درجه تحصیلی رشته تخصصی و میزان تجربه لازم برای مسوولیت فنی موسسات فوق‌الذکر که به موجب آیین نامه ای که به وسیله وزارت بهداشتی تهیه می‌شود تعیین خواهد شد.

ماده ۸ - وزارت بهداشتی جهت صدور پروانه ساخت هر نوع فرآورده که در کارخانجات تهیه می‌شود مبلغ پنج هزار ریال و جهت صدور پروانه ساخت هر نوع فرآورده‌هایی که در کارگاه‌های مشمول این قانون تهیه می‌شود مبلغ پانصد ریال دریافت خواهد داشت که منحصرًا" به مصرف تاسیس و توسعه و تکمیل آزمایشگاه‌های مواد غذایی خواهد رسید.

تبصره ۱ - کارگاه‌هایی که فرآورده‌های خود را با علامت و بسته بندی مشخص به صورت بازرگانی عرضه می‌کنند مشمول این قانون خواهند بود.

تبصره ۲ - هریک از آزمایشگاه‌های ذی صلاحیت وابسته به وزارت بهداشتی مجازند از اشخاص حقیقی یا حقوقی که تقاضای آزمایش مواد یا محصولات خود را می‌نمایند به موجب تعرفه‌ای که از طرف وزارت بهداشتی پیشنهاد و به تصویب کمیسیون‌های دارایی مجلسین خواهد رسید حق آزمایش دریافت نمایند.

درآمدهای حاصل از اجرای این ماده در حسابی در خزانه کل متمرکز شده و در هریک از موسسات به مصرف توسعه و تکمیل همان موسسه خواهد رسید.

تبصره ۳ - فهرست کارخانجات و کارگاه‌های مشمول این قانون از طرف وزارت

بهداری تهیه و پس از تصویب کمیسیونهای بهداری مجلسین آگهی خواهد شد. ماده ۹ - تهیه‌کنندگان و سازندگان و وارد کنندگان مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی و آرایشی که نوع موسسات آنها در آگهی وزارت بهداری قید خواهد شد و در تاریخ تصویب این قانون و آیین نامه‌های اجرایی آن مشغول به کار هستند مکلفند ظرف شش ماه از تاریخ انتشار آگهی تقاضای پروانه بهداشتی از وزارت بهداری بنمایند به تقاضاهای رسیده در کمیسیون فنی مرکب از سه نفر از اشخاص صلاحیتدار به تعیین وزارت بهداری رسیدگی و ظرف شش ماه تصمیم کمیسیون بر رد یا قبول تقاضاها صادر خواهد شد.

هرگاه در موعد مقرر تقاضای صدور پروانه نشود و یا کمیسیون تقاضای صاحب موسسه را رد نماید به دستور دادستان موسسه موقتاً تعطیل خواهد گردید. از دستور مزبور تا ده روز پس از ابلاغ می‌توان به دادگاه شهرستان شکایت نمود و دادگاه خارج از نوبت به شکایت رسیدگی کرده و رای می‌دهد. رای مزبور قطعی است.

تبصره - آیین نامه‌های اجرایی مواد ۸ و ۹ به وسیله وزارت بهداری تهیه و پس از تصویب کمیسیونهای بهداری مجلسین به مورد اجرا گذارده خواهد شد. ماده ۱۰ - رد تقاضای صدور پروانه مانع از آن نیست که صاحب موسسه با رعایت مقررات ماده ۷ مجدداً تقاضای صدور پروانه بهداشتی و ساختن بنماید. ماده ۱۱ - در موسسات داخلی که نوع آنها از طرف وزارت بهداری معین و صورت آن منتشر می‌گردد صاحبان آنها مکلفند طبق دستور وزارت بهداری مشخصات لازم را در مورد هر نوع فرآورده به خط فارسی خوانا روی بسته بندی یا ظرف محتوی جنس قید نمایند در مواردی که فرمول محصول با مواد ترکیبی طبق تقاضای سازنده فرمول بایستی محفوظ بماند باید فرمول محصول را قبلاً" به وزارت بهداری تسلیم و شماره پروانه آن را روی بسته بندی ذکر نمایند.

متخلفین از مقررات این ماده به پرداخت غرامت از پنج هزار تا بیست هزار ریال محکوم خواهد شد.

ماده ۱۲ - وزارت بهداشتی مکلف است فهرست رنگها و اسانسها و سایر مواد مجاز قابل افزودن به مواد خوردنی یا آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی و همچنین نوع جنس ظرف مورد استفاده در صنایع مواد خوردنی یا آشامیدنی و یا رنگهای مورد مصرف در اسباب بازی را آگهی نماید.

افزودن موادی که در آگهی ذکر نشده باشد به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و اسباب بازی بدون اجازه وزارت بهداشتی و همچنین به کار بردن مواد سمی به صورت و میزان غیرمجاز در سفید کردن و پاک کردن و شفاف کردن یا رنگ آمیزی ظروف غذایی یا پوشش و بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی ممنوع است و مجازات سازندگان یا تهیه کنندگان مواد موضوع این ماده در صورتی که مستلزم مجازات شدیدتری نباشد حسب تادیبی از سه ماه تا یک سال خواهد بود.

ماده ۱۳ (اصلاحی ۱۳۷۹/۳/۱۳) - تخلف از مقررات بهداشتی نظیر عدم رعایت بهداشت فردی، وضع ساختمانی، وسایل کار ممنوع است و مستوجب مجازات میباشد. مقررات بهداشتی مربوط به مراکز تهیه و تولید، نگهداری، توزیع، فروش و حمل و نقل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی در آیین نامه اجرائی این ماده تعیین خواهد شد. تخلف از مقررات مذکور مستوجب مجازاتهای بازدارنده از بیست و پنج هزار (۲۵/۰۰۰) تا پانصد هزار (۵۰۰/۰۰۰) ریال جریمه نقدی به ازای هر مورد نقض مقررات بهداشتی خواهد بود. میزان مجازاتهای یاد شده بر اساس نرخ تورم (هر سه سال یک بار) بنا به اعلام بانک مرکزی جمهوری اسلامی ایران و تایید هیات وزیران قابل افزایش است. مامورینی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای

نظارت بهداشتی اماکن و مراکز موضوع این ماده تعیین میشود مکلفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر موارد تخلف با تنظیم گزارشی به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند. مسئول بهداشت محل در صورت تایید گزارش به صاحب مرکز و یا مسئولین مربوطه اخطار مینماید تا نسبت به رفع نواقص بهداشتی در مهلت تعیین شده اقدام کند در صورت عدم رفع موارد تخلف، دستور تعطیل محل و مهر و موم و یا لاک و مهر آنرا صادر مینماید و پس از برطرف شدن نواقص و تایید مسئول بهداشت محل و از واحد مربوطه رفع تعطیل و فک مهر و موم خواهد شد. در تمام موارد مذکور پرونده جهت رسیدگی به دادگاه صالحه ارجاع میگردد. مقررات بهداشتی، وظایف و مسئولیتهای مسئول بهداشت محل و مامورین نظارت مدت زمانهای لازم برای رفع نواقص بهداشتی و سایر امور مربوطه در اجرای این ماده واحده در آیین نامه اجرایی این قانون مشخص خواهد شد.

تبصره ۱) (الحاقی ۱۳۷۹/۹/۱۳) -

صاحبان مراکز مزبور در صورتی که اقدامات انجام شده را خلاف قانون و مقررات مربوطه بدانند میتوانند به مرجع قضایی صالح شکایت نمایند.

تبصره ۲) (الحاقی ۱۳۷۹/۹/۱۳) - مامورین انتظامی موظفند در تمام مراحل اجرای عملیات بازرسی، تعطیل و مهر و موم یا لاک و مهر کردن محل، همکاری لازم را با مامورین وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی به عمل آورند.

تبصره ۳) (الحاقی ۱۳۷۹/۹/۱۳) - آیین نامه اجرایی این قانون توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تدوین میگردد.

ماده ۱۴ - کلیه مواد تقلبی یا فاسد یا موادی که مدت مصرف آنها منقضی شده باشد بلافاصله پس از کشف، توقیف می شود. هرگاه وزارت بهداشت یا موسسات مسوول دیگر گواهی نمایند که مواد مکشوفه برای برخی از مصارف انسانی یا

حیوانی یا صنعتی قابل استفاده است ولی نگهداری آنها امکان ندارد، مواد مکشوفه به دستور دادستان شهرستان به اطلاع صاحب کالا و با حضور نماینده دادستان شهرستان به فروش می‌رسد و وجوه حاصل تا ختم دادرسی و صدور حکم قطعی در صندوق دادگستری تودیع خواهد شد و هرگاه گواهی شود که مواد مکشوفه قابلیت مصرف انسانی یا حیوانی یا صنعتی ندارد فوراً به دستور دادستان معدوم می‌شود.

در کلیه موارد فوق و همچنین در مورد اسباب و ابزار و آلات جرم دادگاه طبق ماده ۵ قانون مجازات عمومی تعیین تکلیف می‌نماید و اگر قبلاً به فروش رسیده باشد در مورد وجوه حاصل از فروش نیز تعیین تکلیف خواهد کرد. درآمد حاصل از اجرای این ماده به مصرف تاسیس و توسعه و تکمیل آزمایشگاههای تحقیق و کنترل مواد غذایی خواهد رسید.

ماده ۱۵ - کسانی که مواد مذکور در ماده ۱۴ را خریداری می‌نمایند باید منحصرًا " برای مصارفی که از طرف وزارت بهداشت یا موسسات مسوول دیگر تعیین گردیده معامله نمایند یا بکار برند والا برحسب مورد به مجازاتهای مذکور در این قانون محکوم خواهند شد.

ماده ۱۶ - از تاریخ تصویب این قانون ترخیص مواد غذایی یا بهداشتی یا آرایشی از گمرک به هر شکل و کیفیت به منظور بازرگانی یا تبلیغاتی با رعایت مقررات عمومی علاوه بر دارا بودن گواهی بهداشتی و قابلیت مصرف از کشور مبدا مستلزم تحصیل پروانه ورود از وزارت بهداشتی است و وارد کننده نیز مکلف است برای تحصیل پروانه مزبور فرمول مواد و همچنین موادی که برای نگهداری به آنها اضافه شده به وزارت بهداشتی تسلیم نماید.

ماده ۱۷ - کلیه جرایم مندرج در این قانون از جرایم عمومی محسوب است.

ماده ۱۸ - دولت مامور اجرای این قانون است.

آئین نامه های اجرائی ماده ۷ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی وبهداشتی (مصوب خرداد و تیر ماه ۱۳۴۷)

دراجرای ماده ۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۴۶ و تبصره فوق آئین نامه مربوط به شرایط صدور پروانه و طرز کار و تولید و بهره برداری و اداره مؤسسات مذکور در قانون و همچنین در شرایط احراز مسئولیت فنی آنها در چهارده ماده و یک تبصره به شرح زیر تصویب می گردد.

آئین نامه اجرائی ماده ۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی

ماده ۱- موادی که برای خوردن و آشامیدن و آرایش و بهداشت پوست و مو و ناخن و نظافت انسان مصرف میشود و یا مواد افزودنی به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بسته بندی بهداشتی و نیز ظروف و بسته بندی مواد مذکور در قانون و همچنین رنگ های مورد مصرف در ظروف و وسایل و بسته بندی لوازم بازی کودکان مشمول این آئین نامه است.

ماده ۲- پروانه تأسیس - متقاضیان پروانه تأسیس کارخانه ها و کارگاه های مذکور در قانون موظفند قبل از سفارش کارخانه یا کارگاه خود پرسشنامه ای را که از طرف وزارت بهداشتی تهیه و در اختیار متقاضیان گذارده خواهد شد تکمیل و بضمیمه پیشنهاد و تأسیس کارخانه یا کارگاه مورد نظریه وزارت بهداشتی تسلیم نمایند .

ماده ۳- پروانه بهره برداری - دارنده پروانه تأسیس باید پس از ایجاد کارخانه یا کارگاه مشخصات کامل آن ها را تعیین و ضمن معرفی مسئول فنی به وزارت بهداشتی ارسال و تقاضای پروانه بهره برداری نماید.

تبصره - برگ اعلام قبولی مسئول فنی با رونوشت شناسنامه و رونوشت آخرین مدرک تحصیلی و دو قطعه عکس ۴×۶ او باید ضمیمه تقاضای فوق باشد.

ماده ۴- مسئول فنی باید دارای یکسال سابقه کار و تجربه در یکی از مؤسسات علمی یا تحقیقاتی یا صنعتی یا آزمایشگاهی در رشته مربوط باشد و در غیر اینصورت تعهد نماید که ضمن انجام کار دوره یکساله تعلیماتی را که به این منظور از طرف وزارت بهداشتی دائر خواهد شد با موفقیت به گذراند.

ماده ۵- اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی و آشامیدنی و بهداشتی مؤظف است تقاضاها را به ترتیب وصول در دفتر ثبت و به ترتیب تاریخ وصول تقاضا متخصصین فنی خود را جهت بازبینی کارخانه ها یا کارگاه ها اعزام دارد.

متخصصین فنی نتیجه رسیدگی را ضمن اظهار نظر صریح در فرم مخصوصی که در اختیارشان گذارده می شود تنظیم و ظرف یک هفته به سازمان مرکزی ارسال خواهند داشت تا در صورت واجد بودن شرایط لازم ظرف ۱۰ روز پروانه مربوطه را صادر و در صورتیکه ایراد یا نظردیگری باشد نیز باید قبل از انقضای این مدت مشروحاً به متقاضی اعلام گردد.

ماده ۶- کارخانه ها و کارگاههای موجود مکلفند ظرف مدت ششماه بارعایت مقررات قانون و این آئین نامه درخواست صدور پروانه نمایند. اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی و بهداشتی تقاضاهای واصله را مورد رسیدگی قرار داده و در صورت انطباق با مقررات ظرف مدت یکماه پروانه لازم صادر و نظر اصلاحی و تکمیلی خود را ظرف همان مدت به متقاضی ابلاغ خواهد نمود تا طی مهلتی که از ششماه تجاوز نخواهد کرد نسبت به اصلاح و رفع نقائص مربوطه اقدام نماید و در غیر اینصورت مادام که اقدامات تکمیلی و اصلاحی بعمل نیامده و پروانه صادر نگردیده از ادامه کار آن کارخانه یا کارگاه جلوگیری خواهد شد.

ماده ۷ - اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی مؤظف است لااقل یکبار در سال مؤسسات مندرج درقانون را بازدید و گردش امور کارخانه را از نظر فنی و بهداشتی کنترل نماید.

ماده ۸- وظایف مسئول فنی بقرارذیل است :

الف- درموقع ساختن و ترکیب مواد مورد نظرشخصاً حضورداشته و امور مربوطه را سرپرستی نماید والا پروانه اش بمدت سه ماه لغو می گردد.

ب - از هرگونه تغییر اساسی که درشرایط تأسیس یا بهره برداری کارخانه یا کارگاه حاصل می شود وزارت بهداشتی را مطلع نماید.

پ- نظرات فنی و بهداشتی خود را کتباً بکارفرما گزارش دهد و کارفرما مؤظف به انجام نظر فنی و بهداشتی مذکور میباشد.

درغیراینصورت مسئول فنی جریان امر را به اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی اطلاع میدهد تا رسیدگی و تصمیم لازم اتخاذ شود.

ماده ۹- مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به شخص دیگری ندارد و درصورت بیماری یا مسافرت و غیبت او کارفرما مؤظف است به جای مشارالیه بکنفر واجد شرایط به وزارت بهداشتی معرفی نماید.

ماده ۱۰- سازندگان و تهیه کنندگان مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی که فهرست آنها از طرف وزارت بهداشتی آگهی خواهد شد مکلفند برای کنترل محصولات خود دارای آزمایشگاه مجهزی متناسب با کارخانه یا کارگاه مربوطه باشند و درصورتیکه حجم تولیدات آن ها اقتضای نگاهداری آزمایشگاه اختصاصی نداشته باشد باید یکی از آزمایشگاه های مورد تأیید وزارت بهداشتی انجام کنترل امورمربوطه آن ها راتعهد و تأمین نمایند .

ماده ۱۱- پروانه بهره برداری ومسئولیت فنی متخلفین از این آئین نامه) جزدرمورد بند الف ماده ۸ که حکم خاصی دارد (برای باراول به مدت یکماه

و در صورت تکرار به مدت سه ماه لغو خواهد شد. در صورت لغو پروانه مسئول فنی کارفرما موظف است فوراً مسئول فنی دیگری معرفی نماید.

ماده ۱۲- کمیته فنی برای مشورت و همکاری های فنی در اجرای مقررات راجع به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی کمیته ای بنام کمیته فنی مرکب از پنج نفر از کارشناسان مربوطه برای مدت دو سال از طرف وزیر بهداشتی انتخاب خواهند شد.

ریاست کمیته بایکی از صاحب منصبان وزارت بهداشتی خواهد بود رئیس و اعضاء کمیته تا تجدید انتخابات آنها کماکان بکار خود ادامه خواهند داد.

ماده ۱۳- وظایف کمیته فنی به شرح ذیل است:

الف - اشتراک مساعی و دادن نظرات و مشورتهای فنی به تقاضای اداره کل نظارت بر مواد غذایی.

ب- رسیدگی و اظهار نظر نسبت به درخواستها راجع به تأسیس کارخانه ها یا کارگاه های مذکور در قانون و همچنین مدارک مربوط به مسئولین فنی که از طریق اداره کل نظارت بر مواد غذایی به کمیته ارسال میشود.

ماده ۱۴- کمیته میتواند برای تنظیم آئین نامه ها و همچنین بحث و شور درباره وظایف محوله به خود، کمیته های فرعی از کارشناسان رشته های مختلف مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی تشکیل دهد که ریاست هر یک از آن کمیته های فرعی با یکی از اعضای اصلی باشد و نیز رؤسای کمیته های فرعی ممکن است اشخاصی را برای مشاوره در کمیته فرعی دعوت نمایند.

آیین نامه اجرایی مواد ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی

ماده ۱- مراکز ساخت و یا تهیه و یا نگهداری مواد مشمول ماده ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی بشرح زیر تعیین میگردد:

مواد خوردنی و آشامیدنی

الف : فرآورده های گوشتی

ب : فرآورده ماهی و پرندگان

ج : شیر و فرآورده های آن

د : غذاهای تقویتی

ه : فرآورده های انواع میوه

و : فرآورده های سبزی های خوردنی

ز : انواع چربی ها و روغن های خوراکی

ح : فرآورده های غلات

ط : انواع شیرینی و قند

ی : نوشابه های الکی و غیر الکی

ک : شربت ها و ترشی ها و فرآورده های آن ها

ل : چای و کاکائو و قهوه و مشابیهین و فرآورده های آن ها

مراکز تهیه و ساخت مواد آرایشی و بهداشتی

الف : مواد آرایشی و تقویت کننده ها

ب : مواد بهداشتی و تنظیفی

ج : گند زاداها و حشره کشها

متفرقه

الف : ظروف و بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و مراکز ساخت آن ها

ب : مراکز نگهداری مواد خوردنی و آشامیدنی و سردخانه ها

د : ظروف تهیه و تولید و ساخت و پخت مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی

ماده ۲- وزارت بهداشتی فرآورده ها و بسته بندی و همچنین کارخانجات و کارگاه های مشمول قانون را به ترتیب اهمیت بهداشتی و بتدریج که سازمان نظارت و

کنترل بر مواد غذایی و آرایشی آماده می شود برای اطلاع عموم آگهی خواهند کرد.

ماده ۳- تمیز بین کارگاه و کارخانه های مشمول قانون مواد خوراکی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی طبق نظر کمیسیون خواهد بود مرکب از نمایندگان وزارت بهداشت و وزارت اقتصاد و وزارت کار و امور اجتماعی و وزارت تولیدات کشاورزی و مواد مصرفی که در وزارت بهداشتی تشکیل میگردد.

ماده ۴- درآمد حاصل از صدور پروانه های برای توسعه و تکمیل آزمایشگاههای مواد غذایی و تامین کادر فنی و تمام وقت کردن آزمایشگاه ها طبق بودجه ای که به پیشنهاد اداره کل نظارت بر مواد غذایی به تصویب وزارت بهداشتی می رسد به مصرف خواهد رسید.

آئین نامه فوق مشتمل بر چهار ماده در تاریخ روز پنجشنبه دوازدهم خرداد ماه یک هزار و سیصد و چهل و هفت کمیسیون بهداشتی مجلس شورای ملی و در جلسه روز شنبه ۲۵ خرداد ماه ۱۳۴۷ کمیسیون بهداشتی مجلس سنا باستناد تبصره ۳ ماده ۸ تبصره ذیل ماده ۹ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی بتصویب رسید.

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

بهداشتی

قانون مواد خوردنی و آشامیدنی مشتمل بر ۱۸ ماده است که ماده ۱۳ آن نحوه کنترل و برخورد با متخلفین مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، فروش و حمل و نقل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی را مشخص می سازد. ماده ۱۳ قانون مزبور در سال ۱۳۷۹ توسط مجلس شورای اسلامی بازنگری شد

در اجرای تبصره سه قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذر ماه ۱۳۷۹ مجلس محترم شورای اسلامی، بدینوسیله آئین نامه اجرایی ماده مذکور را مشتمل بر ۵ فصل، ۹۵ ماده، ۵۴ تبصره و ۴۶ بند بشرح ذیل تصویب مینماید:

فصل اول - بهداشت فردی

ماده ۱: کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و فروش وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام مینماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت نمایند.

تبصره ۱: مدیریت و یا تصدی و اشتغال به کار در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.

تبصره ۲: استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آئین نامه در هر یک از کارگاهها، کارخانجات، اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.

تبصره ۳: اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آئین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی میباشند.

ماده ۲: کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آئین نامه میباشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.

تبصره ۱: کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.

تبصره ۲: کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مرکز بهداشت شهرستان یا مرکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان اغذیه،

ساندویچ، بستنی، آبمیوه فروشان، قنادان، مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسد شدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آئین نامه حداکثر یکسال می باشد.

ماده ۳: متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط

نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده میشود عمل نمایند.

ماده ۴: کلیه اشخاصی که در اماکن، مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه کار میکنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

تبصره ۱: کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانوایان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن لباس سفید، کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه و ساندویچ، آبمیوه، بستنی، شیرینیجات، کله و پاچه، جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشند.

تبصره ۲: در رستوران ها و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباسهای محلی استفاده کنند.

ماده ۵: متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

ماده ۶: متصدیان مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه و طبخ، حمل و نقل، توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

ماده ۷: متصدیان مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود به ازای هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اتاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.

تبصره: در هر حال مساحت اتاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

ماده ۸: متصدیان کارگاه ها و کارخانجات مواد غذایی و بهداشتی موضوع این آئین نامه موظفند در صورت لزوم آشپزخانه، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذا خوری با فضای کافی به تناسب تعداد کارگران و شاغلین با شرایط کاملا بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در محل کارگاه یا کارخانه ایجاد نمایند.

ماده ۹: هر کارگرموظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشند.

ماده ۱۰: اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی

سر و کار دارند، در حین کار شخصا حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

تبصره: شاغلین محلهایی مانند میوه و سبزی فروشی، عطاری، سقط فروشی، بقالی و فروشندگان مواد غذایی بسته بندی شده، همچنین فروشندگان آن گروه از مواد غذایی که بدون شستشو یا پخت و پز به مصرف نمیرسند از شمول این ماده مستثنی است.

ماده ۱۱: جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.

ماده ۱۲: کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی سرو کار دارند همچنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

ماده ۱۳: استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین نامه در حین کار ممنوع است.

ماده ۱۴: فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهایی موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

تبصره ۱: اماکن، مراکز و محلهایی که دارای مجوز و عاملیت عرضه دخانیات هستند از شمول ماده ۱۴ مستثنی می باشند.

تبصره ۲: فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

ماده ۱۵: مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محللهای موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

تبصره ۱: متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محللهای موضوع این آئین نامه مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید، از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

تبصره ۲: متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره ۱ میتوانند محل مشخصی را که کاملا از محللهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که میخواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

فصل دوم - شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

ماده ۱۶: کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

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

ب - دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری

ریزروی آن الزامی است.

ج - دارای شیب مناسب به طرف کف شور فاضلاب رو باشد.

ماده ۱۷: ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد.

تبصره ۱: سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

ماده ۱۸: پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و بر حسب مشاغل مختلف به شرح تبصره های ذیل باشد.

تبصره ۱: پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی فروشی، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل ۴ متر کاشی، سنگ یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع ۴ متر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد.

تبصره ۲: پوشش بدنه دیوار انبارهای بزرگ مانند انبارهای عمومی و امثال آنها و بنکداریها میتواند از مصالح دیگر مانند سنگ و سیمان صاف و صیقلی و به رنگ روشن باشد.

تبصره ۳: سطح دیوار سالنهای پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتی متر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۴: پوشش بدنه دیوارهای مراکز تهیه و فروش مواد غذایی از قبیل کبابی، جگرکی، کله و پاچه، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ کنتاکی، قهوه خانه و نظایر آنها باید بر حسب نوع به شرح زیر باشد:

بند ۱ - چنانچه محل طبخ در مراکز فوق الذکر از سالن پذیرایی جداسازی شده باشد قسمت طبخ مشمول تبصره ۱ و قسمت پذیرایی مشمول تبصره ۲ ماده ۱۸ فوق الذکر می باشد.

بند ۲ - چنانچه محل طبخ از سالن پذیرایی جداسازی نشده باشد کلیه دیوارهای مراکز مذکور مشمول تبصره ۱ ماده ۱۸ می باشد.

تبصره ۵: سطح بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع شیرینی، خشکبار و آجیل، خوار و بار فروشی، لبنیات فروشی، انواع نان فروشی و عطاری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر با سنگ یا کاشی و یا سرامیک و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۶: پوشش بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع گوشت و فراورده های گوشتی (قصابی، مرغ و ماهی، سوسیس و کالباس و مواد پروتئینی) باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۷: پوشش بدنه دیوارهای نانوائیهای سنتی و کارگاههای پخت انواع نانهای ماشینی و ساندویچی و فانتزی و انبار آرد و شکر آنها باید از کف تا زیر سقف از جنس کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۸: سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاهها از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود. بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشویی، سرشویی و مستراح در آرایشگاهها باید از کف تا زیرسقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۹: پوشش سطح دیوار سالنهای پذیرایی در رستورانها و چایخانه های سنتی باید ضمن دارا بودن طرح و حالت سنتی از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف، بدون فرورفتگی و شکاف و قابل شستشو باشد.

ماده ۱۹: سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

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

ماده ۲۰: وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

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

ب - پنجره های باز، باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات به داخل اماکن جلوگیری نماید.

ج - درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنر دار باشد به طوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ماده ۲۱: آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۲۲: کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه باید دارای سیستم جمع آوری و در مورد هتلها، کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه و دفع بهداشتی مورد تایید مقامات بهداشتی باشند.

تبصره: هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات موضوع این آئین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیدا ممنوع می باشد.

ماده ۲۳: وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

ماده ۲۴: وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

تبصره: دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحا صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشویی الزامی است.

ماده ۲۵: برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح جدول ذیل وجود داشته باشد:

۱) ۵-۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی

۲) ۲۵-۶ نفر، به ازای هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه)

۳) ۵۵-۲۶ نفر، به ازای هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه)

۴) ۱۱۵-۵۶ نفر، به ازای هر ۲۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه)

۵) ۲۶۶-۱۱۶ نفر، به ازای هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه)

۶) از ۲۶۶ نفر به بالا به ازای هر ۳۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی

تبصره: وجود توالت و دستشویی بشرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملا جدا و مستقل از هم اجباری است.

ماده ۲۶: حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ و ۲۷، ۳۱، ۳۰، ۳۷، ۳۸ این آئین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و به صورت کاملا جدا و مستقل از هم در محلهای مناسب وجود داشته باشد.

(۱) ۵-۱ نفر کارگر ۱ دستگاه

(۲) ۶-۲۰ نفر، به ازاء هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه)

(۳) ۲۱-۵۰ نفر، به ازاء هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه)

(۴) ۵۱-۱۰۰ نفر ، به ازاء هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

(۵) از ۱۰۰ نفر کارگر به بالا به ازاء هر ۲۰ نفر اضافی ۱ دستگاه

ماده ۲۷: دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.

تبصره: نصب هود با ابعاد متناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.

ماده ۲۸: محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.

ماده ۲۹: ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو، آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.

تبصره ۱: تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.

تبصره ۲: هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.

تبصره ۳: در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی، ظروف پس از شستشو در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.

ماده ۳۰: قفسه و ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.

ماده ۳۱: پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.

تبصره: میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی به کار میرود باید فاقد هر گونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.

ماده ۳۲: سبزیجات و صیفی جاتی که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد

غذایی بصورت خام، در اختیار مشتریان گذارده میشود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گند زدایی، آبکشی و مصرف گردد.

ماده ۳۳: انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در موارد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آئین نامه و حجم و فضای آن متناسب آب نیاز و احتیاجات موسسه باشد.

تبصره ۱: انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

تبصره ۲: انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل احداث شود.

تبصره ۳: قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.

ماده ۳۴: کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا سرد خانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.

تبصره: یخچال و سرد خانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.

ماده ۳۵: قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سرد خانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.

ماده ۳۶: عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل انواع ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسد شدنی، شربت آلات، نوشیدنی های فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها به صورت دوره گردی ممنوع است.

ماده ۳۷: تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.

ماده ۳۸: در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتی گراد باشد.

ماده ۳۹: شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوائی ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محل های فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاه ها و کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، سرسرا، رختکن، توالت، دستشویی و حمام ها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.

ماده ۴۰: برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران به عمل آید.

ماده ۴۱: کارگاه ها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی و بهداشتی مشمول این آئین نامه و همچنین هتلها و متلها و امثال آنها موظفند زباله تولیدی را همواره به طریقه کاملا بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند به طوری که اقدامات آنها مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۴۲: زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.

تبصره: زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

ماده ۴۳: مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه، موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.

تبصره: وجود سگ نگهبان در کارخانجات و محلهای مشابه، مشروط بر اینکه به هیچ وجه با محل های تهیه، تولید، نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل در این قسمتها در ارتباط و تماس نباشد بلامانع است.

ماده ۴۴: نقشه کلیه ساختمان های اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسند.

ماده ۴۵: اماکنی که اجازه قبول مسافر دارند باید علاوه بر رعایت کلیه موارد بهداشتی واجد شرایط زیر باشند:

تبصره ۱: در هر اتاق تعداد تختخوابها باید طوری باشد که برای هر تخت حداقل ۵ متر مربع مساحت منظور گردد.

تبصره ۲: هر اتاق دارای دستشوئی مجهز به صابون (ترجیحا صابون مایع) باشد.

تبصره ۳: در هر طبقه به ازای هر ۱۸ تخت حداقل دو دستگاه مستراح (یک دستگاه مردانه و یک دستگاه زنانه) با شرایط کاملا بهداشتی وجود داشته باشد.

تبصره ۴: تعداد دوش آب گرم و سرد در هر طبقه از ساختمان نباید کمتر از مجموع تعداد مستراحهای همان طبقه باشد.

تبصره ۵: در صورتی که در داخل اطاقها امکانات صحیح و قابل قبول برای آشپزی وجود نداشته باشد وجود آبدارخانه با شرایط بهداشتی و مجهز در هر طبقه الزامی است.

تبصره ۶: پله باید دارای حفاظ و روشنایی کافی (حداقل ۱۰۰ لوکس) بوده و لغزنده نباشد، ارتفاع پله حداکثر ۱۸ سانتی متر و عرض آن حداقل ۳۰ سانتی متر باشد.

تبصره ۷: البسه و لوازم پارچه ای مانند (حوله، ملحفه، روبالشی، پرده، پتو و امثال آن) باید با دستگاہهای اتوماتیک در محل مناسب که مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد، شستشو، ضدعفونی، خشک و اطو شود.

ماده ۴۶: وجود هر گونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آئین نامه

تبصره: در رستورانها و چایخانه های سنتی، حوضچه های آب نما طوری طراحی گردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای مشتریان و اطفال آنها فراهم نگردد.

ماده ۴۷: نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.

ماده ۴۸: نصب دستگاہ کلرزنی و سیستم تصفیه آب در استخرهای شنا الزامی

است و کلر باقی مانده و pH آب استخر میبایست روزانه و به دفعات کافی اندازه گیری و در دفتر مخصوص ثبت و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت محیط برای کنترل ارائه گردد.

تبصره: میزان کلر باقیمانده در آب استخر می بایست بین ۱ تا ۳.۵ میلیگرم در لیتر (حسب نظر مقامات بهداشتی) و pH آن حدود ۷/۲ تا ۸ و بالاخره مشخصات فیزیکی، شیمیایی و باکتریولوژیکی آن مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

ماده ۴۹: درجه حرارت آب در استخر سرپوشیده باید حدود ۲۵ درجه سانتیگراد و درجه حرارت هوای اطراف استخر نباید بیش از ۵ درجه سانتیگراد گرمتر و یا یک درجه سانتیگراد سردتر از آب استخر باشد.

ماده ۵۰: حداقل مساحت مورد نیاز برای هر شناگر در استخرهای مخصوص شناگران (با عمق متوسط حدود ۱/۸ متر) معادل ۱/۵ متر مربع و در استخرهای آموزشی (با عمق متوسط حدود ۱ متر) برابر با ۱/۸ متر مربع می باشد.

تبصره: در استخرهای چند منظوره لازم است مساحت مورد نیاز برای هر نفر در هر قسمت بر اساس نوع بهره برداری از همان قسمت محاسبه و اعمال شود.

ماده ۵۱: شناگران بایستی قبل از ورود و به هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را کاملا شستشو نمایند، مسئولیت اجرای آن به عهده مدیر استخر می باشد.

ماده ۵۲: استخر باید مجهز به دوش آب سرد و گرم بوده و حداقل تعداد آن به تناسب مدت زمان استفاده در هر نوبت استخر، بشرح زیر باشد:

الف - برای هر نوبت ۲ ساعته، به ازاء هر ۵ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ب - برای هر نوبت ۳ ساعته، به ازاء هر ۷ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ج - برای هر نوبت ۴ ساعته ، به ازاء هر ۱۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

د - برای هر نوبت ۶ ساعته ، به ازاء هر ۲۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ماده ۵۳: به ازاء هر ۴۰ نفر شناگر باید یک دستگاه مستراح با شرایط کاملا بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۵۴: به ازاء هر ۷۵ نفر شناگر باید حد اقل یک دستگاه دستشویی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملا بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۵۵: رختکن باید دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمدها بوده و موازین بهداشت عمومی در آن رعایت گردد.

ماده ۵۶: به ازاء هر شناگر در هر نوبت استفاده از استخر باید جایگاه محفوظ و مناسب برای حفظ لباس شناگران وجود داشته باشد.

ماده ۵۷: توزیع و استفاده از وسایلی مانند مایو، حوله، کلاه، دمپایی، بینی بند، لنگ، تیغ، شانه، برس و امثال آنها بصورت مشترک در حمامها و آرایشگاهها و استخرهای شنا و محل‌های مشابه ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر و متصدی مکان می باشد.

ماده ۵۸: حوضچه محتوی مایع ضد عفونی کننده بمنظور ضد عفونی پای شناگران بنحوی تعبیه گردد که شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر علاوه بر شرایط مندرج در ماده ۱۶ این آئین نامه به نحوی باشد که موجب لغزندگی و بروز حادثه برای شناگران نشود. ضمناً شستشو و ضد عفونی مرتب محوطه استخر الزامی است.

ماده ۶۰: ابعاد و مشخصات فنی ساختمان استخر و تجهیزات و تاسیسات آن باید مطابق نقشه مصوب سازمانهای مسئول مربوطه باشد.

ماده ۶۱: لازم است آب سردکن مناسب به تعداد کافی برای استفاده شناگران در محوطه استخر وجود داشته باشد.

ماده ۶۲: شرایط بهداشتی بوفه و رستوران موجود در محوطه استخر مشمول مواد مربوطه مندرج در فصل پنجم این آئین نامه باشد.

ماده ۶۳: وضعیت ساختمانی و شیب بندی موج شکن و سرریز استخر باید به نحوی باشد که مانع برگشت آب به داخل استخر شود.

ماده ۶۴: حضور نجات غریق واجد شرایط و متناسب با تعداد شناگران در محوطه استخر الزامی است.

ماده ۶۵: وجود وسایل نجات غریق از قبیل چوب، تیرک، لوله عصائی شکل، حلقه نجات، تیوپ، طناب و سایر وسایل مورد نیاز در محل استخر الزامی است.

فصل سوم – وسایل و لوازم کار

ماده ۶۶: ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشند:

* ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.

* وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی به کار میروند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشند.

* وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و بر حسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.

ماده ۶۷: استفاده از ظروف مشروحه زیر ممنوع می باشد:

* دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفید کاری شده یا نشده باشند.

* گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی

* قندان بدون در پوش مناسب

* ظروف فاقد در ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها

* هرنوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی می شوند.

ماده ۶۸: جنس و مشخصات ظروف، وسایل و دستگاههایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در کارگاهها و کارخانجات تولید این مواد به کار می روند باید مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند.

ماده ۶۹: مواد غذایی مانند بستنی، آبمیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه می گردد.

تبصره: آن دسته از مواد غذایی مزکور در ماده فوق که توسط واحد های تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و به طرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می شوند از شمول ماده مزکور مستثنی می باشند.

ماده ۷۰: سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ماده ۷۱: صندلی ها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشند.

ماده ۷۲: برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه، رو بالشی و شمد تمیز و سالم استفاده شود و تعویض آنها حداقل هر سه روز یکبار اجباری است.

ماده ۷۳: استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

ماده ۷۴: استفاده از تختخوابهایی که دارای پارگی یا شکستگی و یا گودرفتنی فنر باشد و ایجاد سروصدای غیر طبیعی نماید ممنوع است.

ماده ۷۵: استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشند و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

ماده ۷۶: جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

ماده ۷۷: ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد. نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری لازم است.

تبصره: کوشش شود از دستگاه های خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.

ماده ۷۸: برای حمل و نقل و جابجائی مواد غذائی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام

و طیور آبزیان ، کله و پاچه و آرایش خوراکی دام ، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصر از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود .

ماده ۷۹: برای حمل و نقل و جابه جایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد، همچنین انواع نان، شیرینیجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

ماده ۸۰: برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی، حبوبات، غلات، میوه جات و سبزیجات باید صرفا از وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود .

ماده ۸۱: کلیه افرادی که در وسایط نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق الذکر با جابه جایی مواد غذایی سر و کار دارند مشمول ماده ۲ این آئین نامه در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشد.

ماده ۸۲: صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

تبصره: حمل و نقل هر نوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسایط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.

ماده ۸۳: حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آئین نامه توسط وسایط نقلیه غیر مجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.

ماده ۸۴: استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیار شور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامی است.

فصل چهارم وظایف مسئول بهداشت محل و مأمورین نظارت و تکالیف صاحب یا مدیر محلهای مشمول قانون

ماده ۸۵: مأمورینی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای نظارت و بازرسی بهداشتی از محلهای مشمول قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی تعیین می شوند، موظفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر تخلف و تنظیم گزارش به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند.

تبصره ۱ - مسئول بهداشت محل، رئیس مرکز بهداشت شهرستان یا رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری یا روستائی است که با تشخیص و ابلاغ معاون امور بهداشتی دانشگاه یا دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی محل تعیین می شوند.

تبصره ۲ - مأمور نظارت یا بازرس بهداشت به کاردان یا کارشناسی گفته می شود که دوره مخصوص بهداشتی را گذرانده و از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی یا دانشگاههای علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور

برای امور بازرسی و نظارتی در زمینه مسائل بهداشت محیطی و بهداشت مواد غذایی بکار گمارده شده و دارای کارت بازرسی باشد.

تبصره ۳ - کارت بازرسی کارت مخصوص مدت داری است که عکس بازرس روی آن الصاق و مشخصات کامل شناسنامه ای ، تحصیلاتی و شغلی وی در آن درج شده باشد. این کارت منحصرأ توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (با امضای وزیر) یا دانشگاههای علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی (باامضای رئیس دانشگاه) برای بازرسی موضوع تبصره ۲ فوق صادر و هرگونه سوء استفاده از آن جرم محسوب می شود.

ماده ۸۶: مسئول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش مأمور نظارت، علاوه بر معرفی صاحب یا مدیر مؤسسه و یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه به دادگاه، کتباً به وی اخطار می نماید ظرف مدت معین (۱۵ روز تادوماه حسب نوع و تعداد نواقص) ، نواقص بهداشتی را برطرف نماید .

ماده ۸۷: در صورتیکه پس از انقضای مهلت داده شده، محل دارای نواقص بهداشتی باشد ، بازرس بهداشت مکلف است مراتب را به مسئول بهداشت محل گزارش نماید و مسئول مذکور پس از رسیدگی و تأیید گزارش بازرس بهداشت مکلف است علاوه بر معرفی متخلف به دادگاه محل تعیین شده را با دستور کتبی و صدور اخطار ۲۴ تا ۴۸ ساعته موقتاً رای مدت حداقل یک هفته تعطیل و در مورد وسائط نقلیه دستور توقف درپارکینگ آن را برای مدت حداقل یک هفته به نیروی انتظامی ابلاغ نماید.

ماده ۸۸: تعطیل موقت محل با لاک و مهر و یا مهر و موم کلیه درها و راههای نفوذی و نقاط حساس مانند شیرهای آب و گاز و کنتور برق و امثال آنها و در مورد وسائط نقلیه توقف وسیله نقلیه مربوطه توسط نیروی انتظامی در پارکینگ و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیه علت تعطیل یا توقف همراه خواهد بود.

تبصره ۱ - مسئولیت نگهداری از لاک و مهر و یا مهر و موم و اطلاعیه علت تعطیل یا توقف بعهدہ صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و یا رانندہ خودرو متوقف شدہ می باشد.

تبصره ۲ - شرایط توقف وسیله نقلیه و صورت مجلس و سایر موارد برخورد با وسیله نقلیه طبق دستورالعملی خواهد بود کہ توسط نیروی انتظامی و وزارت بهداشت مشترکاً تنظیم می شود.

ماده ۸۹: شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم و همچنین برداشتن موانع ورود به محل تعطیل شدہ و یا داخل شدن به وسیله نقلیه متوقف شدہ بدون کسب مجوز کتبی از مسئول بهداشت محل موجب تعقیب قانونی صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شدہ و یا صاحب و رانندہ خودرو متوقف شدہ خواهد بود.

ماده ۹۰: پس از انقضای مدت تعیین شدہ برای تعطیل موقت محل یا توقف وسیله نقلیه، صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شدہ یا صاحب یا رانندہ وسیله نقلیه متوقف شدہ ضمن سپردن تعهد قابل قبول متضمن اجرای قانون به مسئول بهداشت محل، تقاضای بازگشایی محل تعطیل شدہ یا رفع توقف وسیله نقلیه متوقف شدہ رامی نماید. مسئول بهداشت محل در صورت قبول تقاضا و تعهد

متقاضی، محل تعطیل شده را صرفاً برای رفع نواقص بهداشتی با دستور کتبی موقتاً بازگشایی و حسب مورد دستور رفع توقف خودرو متوقف شده را برای رفع نواقص صادر می نماید.

ماده ۹۱: بازگشایی محل و یا رفع توقف وسیله نقلیه با شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم کلیه درها و راههای نفوذی و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیه حاوی ، در حال رفع نواقص بهداشتی است، اجازه بهره برداری ندارد، همراه خواهد بود.

ماده ۹۲: صاحب یا مدیر مؤسسه یا وسیله نقلیه، پس از رفع کلیه نواقص بهداشتی، تقاضای بهره برداری از محل یا وسیله نقلیه را به مسئول بهداشت محل تسلیم و مسئول مذکور موظف است مأمور نظارت را ظرف مدت دو روز اداری جهت بازرسی اعزام نماید .

ماده ۹۴: اقدام به بهره برداری قبل از رفع کلیه نواقص بهداشتی و اخذ مجوز بهره برداری از مسئول بهداشت محل، موجب تعطیل مجدد محل یا توقف مجدد وسیله نقلیه برای حداقل مدت یک ماه بدون نیاز به طی مراحل مندرج در مواد ۸۶ و ۸۷ این آئین نامه خواهد بود.

فصل پنجم: طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ شمول مواد این آئین نامه

ماده ۹۵: طبقه بندی اماکن و مراکز و محلها از لحاظ شمول مواد این آئین نامه بشرح ذیل است:

۱. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۴۵، ۴۸، ۴۱، ۷۲ تا ۷۴ شامل محللهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری می باشند از قبیل رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی، کافه قنادی و امثال آنها می باشد.

۲. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۲۴، ۱۲، ۸، ۷، لغایت ۴۸، ۴۵، ۲۶ لغایت ۶۵، ۷۲، ۷۴ شامل محللهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری بوده لیکن فاقد آشپزخانه هستند از قبیل کبابی، حلیم پزی، آش پزی، کله پزی، جگرکی، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ سوخاری، چایخانه و قهوه خانه، آبمیوه و بستنی فروشی، بوفه و امثال آن می باشد.

۳. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۴۵، ۲۴، ۲۳، ۸، لغایت ۶۵ و ۷۰ لغایت ۷۴ شامل محللهای تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل انواع چلوکباب، چلوخورش، کباب، جوجه کباب، پلو، آش و ... امثال آنها که فاقد امکانات پذیرایی از مشتری در محل هستند می باشد.

۴. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۲۴، ۱۲، ۱۰، ۸، ۷، لغایت ۴۸، ۴۵، ۴۱، ۳۲، ۲۹، لغایت ۷۰، ۶۸، ۶۶، ۷۴، ۷۳ و ۸۴ شامل سوپر مارکت، خواربار و لبنیات فروشی و پخش و عرضه مواد غذایی در فروشگاههای بزرگ، تعاونی و زنجیره ای می باشد.

۵. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۴۶، ۴۵، ۳۲، ۲۹، ۲۸، ۲۴، ۲۳، ۴۸ و لغایت ۶۵، ۷۰ لغایت ۷

قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی و درمانی مصوب ۶۷/۱۱/۲۳ مجمع
تشخیص مصلحت نظام

ماده ۳۱- تولید مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که با علامت و بسته بندی مشخص به صورت بازرگانی عرضه میگردد طبق فهرست ماده ۱ آئین نامه اجرایی ماده ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی منوط به اخذ پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد و تخلف از آن جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول - تعطیل واحد تولیدی غیر مجاز بلافاصله و ضبط کالای تولیدی به نفع دولت

مرتبه دوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول، جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال با توجه به حجم تولید غیر مجاز.

مرتبه سوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم، ضبط لوازم تولیدی به نفع دولت.

چنانچه واحد تولیدی مجاز بدون پروانه ساخت اقدام به تولید کالایی نماید:

مرتبه اول: تعطیل خط تولید و ضبط کالای تولیدی به نفع دولت.

مرتبه دوم علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال با توجه به حجم تولید.

مرتبه سوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم تعطیل واحد تولیدی تا مدت شش ماه.

ماده ۳۲- تولید مواد غذایی، آرایشی، و بهداشتی باید با حضور مسئول فنی انجام گیرد. در صورت تخلف:

مرتبه اول: تعطیل تولید تا حضور مسئول فنی و اخطار کتبی با درج در پرونده.

مرتبه دوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول، ضبط کالای تولیدی به نفع دولت.

مرتبه سوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.

مرتبه چهارم: تعطیل واحد تولیدی تا یک سال.

ماه ۳۳- حضور مسئول فنی در کلیه مراحل تولید الزامی بوده و مسئول فنی باید نظارت دائم در امر تولید داشته باشند، تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول: اخطار کتبی و درج در پرونده مسئول فنی.

مرتبه دوم: علاوه بر مجازاتهای دفعه اول جریمه نقدی تا مبلغ یکصد هزار ریال.

مرتبه سوم: جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبه چهارم: تعلیق پروانه مسئول فنی تا شش ماه.

ماده ۳۴ - کلیه تولید کنندگان موظفند برچسب اطلاعات بر روی کلیه محصولات و فرآورده های تولیدی خود الحاق نمایند و شماره پروانه ساخت و مهلت اعتبار مصرف (تاریخ مصرف) را نیز روی محصولات، حسب مورد، درج نمایند. تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول - اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ دویست هزار ریال.

مرتبه دوم - جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبه سوم - جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.

ماده ۳۵ : تولید کنندگان مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ملزم به رعایت

فرمول تایید شده در پروانه ساخت می باشند.

تخلف از مفاد این ماده در صورتی که عدم رعایت فرمول ساخت بر اساس کاهش مواد

متشکله آن باشد، از مصادیق کم فروشی و یا گرانفروشی محسوب گردیده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود.

الف - گرانفروشی تا مبلغ دوهزار ریال.

مرتبه اول: جریمه نقدی تا مبلغ دو هزار ریال.

مرتبه دوم: جریمه نقدی تا مبلغ ده هزار ریال و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروه به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم _ جریمه نقدی تا مبلغ ده هزار ریال و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی بعنوان گرانفروش.

ب - گرانفروشی از مبلغ بیش از دو هزار ریال تا مبلغ پانصد هزار ریال:

مرتبه اول : جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی ، نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش.

ج - گرانفروشی از مبلغ بیش از پانصد هزار ریال تا مبلغ پنج میلیون ریال.

مرتبه اول: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش و معرفی از رسانه های گرهی به عنوان گرانفروش.

د - گرانفروشی بیش از پنج میلیون ریال:

مرتبه اول: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش.

در صورتیکه مواد اولیه به کار رفته در فرمول ساخت از مواد غیر مجاز و یا سمی باشد، متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول _ ضبط کالای تولیدی و در صورت سمی و یا زیان آور بودن، معدوم نمودن کالا .

مرتبه دوم _ علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول جریمه نقدی تا پنج میلیون ریال .

مرتبه سوم _ علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم، تعطیل واحد تولیدی تا یکسال .

ماده ۳۶ - شرکتهای پخش، فروشگاهها، سوپر مارکتها ، تعاونی و سایر اماکن که حق توزیع یا فروش کالای خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی را دارند مجاز به عرضه و فروش آن دسته از کالاهای مشمول قانون مواد خوردنی ، آشامدنی ، آرایشی و بهداشتی می باشند که دارای پروانه ساخت معتبر و با مجوز

ورود از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشند ، تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

الف -شرکتهای پخش و تعاونی های بزرگ

مرتبه اول : اخطار و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبه دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال با توجه به حجم کالا

مرتبه سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم ، محکومیت مدیر عامل شرکت به زندان از یک تا ششماه

ب -فروشگاهها و سوپر مارکتها و تعاونی ها و سایر اماکن :

مرتبه اول : اخطار و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبه دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول جریمه نقدی تا یکصد هزار ریال

مرتبه سوم :علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم جریمه نقدی تا پانصد هزار ریال

در صورت تکرار تعطیل واحد از یک تا شش ماه

ماده ۳۷-فروشگاهها ، سوپر مارکتها ، تعاونی ها و سایر اماکن باید از عرضه و تحویل کالای غیر بهداشتی خودداری نمایند . عرضه و تحویل کالا با علم به

غیر بهداشتی بودن آن تخلف محسوب شده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شد:

مرتبه اول : اخطار کتبی و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبه دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول ، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال به تناسب حجم کالا

مرتبه سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم تعطیل واحد از یک تا شش ماه

ماده ۳۸ - سازمانها و شرکتهای وارد کننده و تولید کننده مواد اولیه غذایی ، آرایشی و بهداشتی در صورتی می توانند کالای خود را به تولید کنندگان موضوع ماده ۳۱ این قانون عرضه نمایند که واحدهای مذکور دارای مجوز و یا پروانه ساخت معتبر از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشند و متخلفین به مجازاتهای زیر محکوم می شوند:

الف - وارد کنندگان

مرتبه اول : اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبه دوم : جریمه نقدی از یک میلیون ریال تا ده میلیون ریال

مرتبه سوم : جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال و لغو کارت بازرگانی به مدت یک سال

ب - تولید کنندگان

مرتبه اول : اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبه دوم : جریمه نقدی از یک میلیون تا ده میلیون ریال

مرتبه سوم : جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال

ماده ۳۹ - متصدیان و مسئولین کارخانجات و کارگاهها و مراکز تهیه و توزیع مواد خوردنی ، آشامیدنی، آرایشی ، بهداشتی ، اماکن عمومی ، مراکز بهداشتی درمانی ، مراکز آموزشی و پرورشی ، محلهای نگهداری و پرورش دام و طیور و کشتارگاهها ملزم به رعایت ضوابط و مقررات بهداشت محیطی در محل فعالیت خود میباشند . متخلفین از این ماده به ازای هر مورد نقص بهداشت به مجازاتهای زیر محکوم می شوند.

مرتبه اول : جریمه نقدی از مبلغ یک هزار تا پنج هزار ریال

مرتبه دوم : جریمه نقدی از مبلغ دو هزار تا صد هزار ریال

مرتبه سوم : جریمه نقدی از چهار هزار تا دویست هزارریال

مرتبه چهارم : علاوه بر مجازات مرتبه سوم زندان از یک تا شش ماه

تبصره : در صورت عدم رفع نقایص بهداشتی در پایان مهلت مقرر با لغو پروانه کسب متصدی یا مسئولین، محل تعطیل خواهد شد و ادامه کار منوط به اخذ پروانه جدید و رفع نقص می باشد.

ماده ۴۰ - در کلیه مراحل مربوط به مواد این قانون در صورتی که تخلف در بخش غیر خصوصی انجام گرفته باشد برحسب مورد مقام مجاز دستور دهنده و یا مباشر و یا هر دو متخلف محسوب و به مجازاتهای زیر محکوم می گردند :

مرتبۀ اول : اخطار کتبی و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبۀ دوم : جریمه نقدی تا مبلغ پنج میلیون ریال

مرتبۀ سوم : تعلیق از خدمت به مدت سه تا شش ماه

مرتبۀ چهارم : زندان از یک تا شش ماه

ماده ۴۱ - گزارش تخلفات مندرج در این قانون به وسیله ناظرین و بازرسین ویژه ای که توسط وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا مدیر عامل سازمانهای منطقه ای بهداشت درمان تعیین می شوند ، تهیه می گردد.

ماده ۴۲ - کلیه گزارشات تخلفات مندرج در این قانون باید به تایید ناظرین و بازرسین ویژه برسد.

ماده ۴۳ - وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی موظف است به طور منظم اسامی کالاها مجاز و غیر قانونی (خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی) را جهت عموم به نحو مقتضی اعلام نماید.

ماده ۴۴ - اعمال تعزیرات حکومتی موضوع این قانون مانع اجرای مجازاتهای قانونی دیگر نخواهند بود .