

فصل اول - بهداشت فردی

- ماده ۱** (از آیین نامه ها)
- کلیه متصدیان و کارگران و اشخاص که در مراکز تهیه و تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند. موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.
- تبصره ۱- مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع آیین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده یک ممنوع است.
- تبصره ۲- استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده یک این آیین نامه در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.
- تبصره ۳- اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آیین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقلى ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی می باشند.
- ماده ۲** (از آیین نامه ها)
- کلیه متصدیان، مدیران و کارگران و اشخاصی که مشمول ماده یک این آیین نامه می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسی 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 منحصراً از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستائی وابسته به بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان اغذیه، ساندویچ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی و فاسدشدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد.
- ماده ۳** (از آیین نامه ها)
- متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتیکه از طرف بازرسی بهداشت داده می شود عمل نمایند.
- ماده ۴** (از آیین نامه ها)
- کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و برنگ روشن باشند.
- تبصره ۱- کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان - نانویان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش سفید و کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه 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 رستورانها 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.
- متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه موظفند برای هر یک از شاغلین
- ماده ۵** (از آیین نامه ها)

خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.	
متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه و طبخ و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.	ماده ۶ (از آیین نامه ها)
متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بزاء هر کارگر حداقل ۲/۵ مترمربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.	ماده ۷ (از آیین نامه ها)
تبصره- در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ مترمربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.	
متصدیان کارگاهها و کارخانجات مواد غذایی و بهداشتی موضوع این آیین نامه موظفند در صورت لزوم، آشپزخانه، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذاخوری با فضای کافی به تناسب تعداد کارگران و شاغلین با شرایط کاملاً بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در محل کارگاه یا کارخانه ایجاد نمایند.	ماده ۸ (از آیین نامه ها)
هر کارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت شستشو استحمام اختصاصی می باشد.	ماده ۹ (از آیین نامه ها)
اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سروکار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.	ماده ۱۰ (از آیین نامه ها)
تبصره- شاغلین محل هائی 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 بمصرف نمی رسند از شمول این ماده مستثنی می باشند.	
جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.	ماده ۱۱ (از آیین نامه ها)
کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی سروکار دارند هم چنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.	ماده ۱۲ (از آیین نامه ها)
استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است.	ماده ۱۳ (از آیین نامه ها)
فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.	ماده ۱۴ (از آیین نامه ها)
تبصره ۱- اماکن و 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 آیین نامه ممنوع است.	
مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.	ماده ۱۵ (از آیین نامه ها)
تبصره ۱- متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین 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 کاملاً از محل‌های 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 (از آیین نامه ها)

کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

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

ب- دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامیست.

ج- دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد.

ماده ۱۷ (از آیین نامه ها)

ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.

تبصره ۱- سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.

ماده ۱۸ (از آیین نامه ها)

پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف، به شرح تبصره‌های ذیل باشد.

تبصره ۱- پوشش بدنه دیوار کارگاه‌های تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی‌فروشی، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف کارگاه‌ها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع چهار متر کاشی، سنگ یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهار متر به بالا می‌تواند از سیمان صاف و صیقلی برنگ 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 صیقل و برنگ روشن باشد.

تبصره ۳- سطح دیوار سالنهای پذیرائی تا ارتفاع حداکثر ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری 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، ساندویچ و اغذیه، پیتزا، مرغ کنتاکی، قهوه‌خانه و نظایر آنها باید برحسب نوع بشرح زیر باشد.

بند ۱- چنانچه محل طبخ در مراکز فوق‌الذکر از سالن پذیرائی جداسازی شده باشد قسمت طبخ

مشمول تبصره ۱ و قسمت پذیرائی مشمول تبصره ۳ ماده ۱۸ فوق‌الذکر می‌باشد.

بند ۲- چنانچه محل طبخ از سالن پذیرائی جدا نشده باشد کلیه دیوارهای مراکز مذکور مشمول

تبصره ۱ ماده ۱۸ می‌باشد.

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

تبصره ۶- پوشش دیوارهای مراکز فروش انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی (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 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 دستشوئی، سرشوئی، و مستراح در آرایشگاهها باید از کف تا زیر سقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۹- پوشش سطح دیوار سالنهای پذیرایی در رستورانها و چایخانههای 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 (از آیین نامه ها) سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی، و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد. تبصره- پوشش سقف آشپزخانه و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و برنگ روشن باشد.

ماده ۲۰ (از آیین نامه ها) وضع درها و پنجرهها باید دارای شرایط زیر باشد.
الف- درها و پنجرهها از جنس مقاوم، سالم، و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگزدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.
ب- پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید.
ج- درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ماده ۲۱ (از آیین نامه ها) آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۲۲ (از آیین نامه ها) کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند. تبصره- هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می باشد.

ماده ۲۳ (از آیین نامه ها) وضع و تعداد دستشوئی بهداشتی و متناسب باشد.

ماده ۲۴ (از آیین نامه ها) وضع و تعداد توالت و دستشوئی بهداشتی و متناسب باشد. تبصره- دستشوئیها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشککن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشوئی الزامی است.

ماده ۲۵ (از آیین نامه ها) برای کارگران باید دستشوئی 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 جداول ذیل وجود داشته باشد.

۱-۵-۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشوئی

۲-۲۵-۶ نفر، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشوئی (۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه)

۳-۵۵-۲۶ نفر، بازاء هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشوئی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه) ۴

۱۵۵-۵۶ نفر، بازاء هر ۲۰ نفر ۱ توالی و ۱ دستشوئی (۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه)
۵-۲۶۶-۱۱۶ نفر، بازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالی و ۱ دستشوئی (۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه)
۶- از ۲۶۶ نفر به بالا هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالی و ۱ دستشوئی
تبصره- وجود توالی و دستشوئی بشرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباریست.

ماده ۲۶ (از آیین نامه ها) حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در موارد ۱۵ لغایت ۲۰، ۲۷، ۳۰، ۳۱ و ۳۷ و ۳۸ این آیین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه توالی و دستشوئی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد.

- ۱-۵-۱ نفر، کارگر ۱ دستگاه
- ۲-۲۰-۶ نفر، بازاء هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه)
- ۳-۵۰-۲۱ نفر، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه)
- ۴-۱۰۰-۵۱ نفر، بازاء هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)
- ۵- از ۱۰۰ نفر به بالا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه

ماده ۲۷ (از آیین نامه ها) دستگاه سوخت و نوع ماده 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 الزامیست.

ماده ۲۸ (از آیین نامه ها) محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.

ماده ۲۹ (از آیین نامه ها) 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 دستشوئی 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 (از آیین نامه ها) قفسه و ویترین 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 (از آیین نامه ها) پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.
تبصره- میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می رود باید فاقد هر گونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.

ماده ۳۲ (از آیین نامه ها) سبزیجات و صیفی جاتی که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام در اختیار مشتریان گذارده می شود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدائی آبکشی و مصرف گردد.

- ماده ۳۳** (از آیین نامه ها) انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخل آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۲۸ لغایت ۴۰ این آیین نامه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.
- تبصره ۱- انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشت باشد.
- تبصره ۲- انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل شود.
- تبصره ۳- قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.
- ماده ۳۴** (از آیین نامه ها) کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.
- تبصره- یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.
- ماده ۳۵** (از آیین نامه ها) قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هر گونه بوی نامطبوع باشد.
- ماده ۳۶** (از آیین نامه ها) عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل انواع ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسدشدنی، شربت آلات و نوشیدنیهای فله، ترشیجات، و شور و خیار شور و شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است.
- ماده ۳۷** (از آیین نامه ها) تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
- ماده ۳۸** (از آیین نامه ها) در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
- ماده ۳۹** (از آیین نامه ها) شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس ۷ آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوائی ۱۰ تا ۳۰۰ لوکس، مطهای فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته بندی به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو و سرسرا و رختکن و توالت و دستشویی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.
- ماده ۴۰** (از آیین نامه ها) 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 بعمل آید.
- ماده ۴۱** (از آیین نامه ها) کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی و بهداشتی مشمول این آیین نامه و هم چنین هتلها و متلها و امثال آنها موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- ماده ۴۲** (از آیین نامه ها) زباله دان درپوش دار - زنگنزن - 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** (از آیین نامه ها) مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه، موش و سایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.
- تبصره- وجود سگ نگهبان در کارخانجات و مطهای مشابه مشروط بر اینکه به هیچ وجه با مطهای تهیه و تولید و نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل در این قسمتها در ارتباط و تماس نباشد بلامانع

است.	
نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع آیین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.	ماده ۴۴ (از آیین نامه ها)
اماکنی که اجازه قبول مسافر دارند باید علاوه بر رعایت کلیه موارد بهداشتی واجد شرایط زیر باشند: تبصره ۱- در هر اطاق تعداد تختخوابها باید طوری باشد که برای هر تخت ۵ مترمربع مساحت منظور گردد. تبصره ۲- هر اطاق دارای دستشوئی مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) باشد. تبصره ۳- در هر طبقه بازاء هر ۱۸ تخت حداقل دو دستگاه مستراح (یک دستگاه مردانه و یک دستگاه زنانه) با شرایط کاملاً 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 صورتیکه در داخل اطاقها امکانات صحیح و قابل قبول برای آشپزی وجود نداشته باشد وجود آبدارخانه با شرایط بهداشتی و مجهز در هر طبقه الزامیست. تبصره ۶- پله باید دارای حفاظ و روشنائی کافی (حداقل ۱۰۰ لوکس) بوده و لغزنده نباشد، ارتفاع پله حداکثر ۱۸ سانتیمتر و عرض آن حداقل ۳۰ سانتیمتر باشد. تبصره ۷- البسه و لوازم پارچه‌ای مانند (حوله، ملحفه، روبالشی، پرده، پتو و امثالهم) باید با دستگاههای اتوماتیک در محل مناسب که مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد شستشو ضد عفونی خشک و اطو شود.	ماده ۴۵ (از آیین نامه ها)
وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آیین نامه.	ماده ۴۶ (از آیین نامه ها)
تبصره- در رستورانها و چایخانه‌های سنتی، حوضچه‌های آب نما طوری طراحی گردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای مشتریان و اطفال آنها فراهم گردد.	ماده ۴۷ (از آیین نامه ها)
نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد زائد غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.	ماده ۴۸ (از آیین نامه ها)
نصب دستگاه کلرزنی و سیستم تصفیه آب در استخرهای شنا الزامی است و کلر باقیمانده و P.H آب استخر می بایست 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 میلی گرم در لیتر (حسب نظر مقامات بهداشتی) و P.H 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 (از آیین نامه ها)
درجه حرارت آب در استخر سرپوشیده باید حدود ۲۵ درجه سانتیگراد باشد و درجه حرارت هوای اطراف استخر نباید بیش از ۵ درجه سانتیگراد گرمتر و یا یک درجه سانتیگراد سردتر از آب استخر باشد. حداقل مساحت مورد نیاز برای هر شناگر در استخرهای مخصوص شناگران (با عمق مربوط حدود ۱/۸ متر) معادل ۱/۵ مترمربع و در استخرهای آموزشی (با عمق متوسط حدود ۱ متر) برابر ۱/۸ مترمربع	ماده ۵۰ (از آیین نامه ها)

می باشد.	
تبصره- در استخرهای چند منظوره لازم است مساحت مورد نیاز برای هر نفر در هر قسمت براساس نوع بهره برداری از همان قسمت محاسبه و اعمال شود.	
شناگران بایستی قبل از ورود و به هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را کاملاً شستشو نمایند، مسئولیت اجرای آن بعهده مدیر استخر می باشد.	ماده ۵۱ (از آیین نامه ها)
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.	ماده ۵۲ (از آیین نامه ها)
الف- برای هر نوبت ۲ ساعته، بازاء هر ۵ نفر شناگر یکدستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم. ب- برای هر نوبت ۳ ساعته، بازاء هر ۷ نفر شناگر یکدستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم. ج- برای هر نوبت ۴ ساعته، بازاء هر ۱۰ نفر شناگر یکدستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم. د- برای هر نوبت ۶ ساعته، بازاء هر ۲۰ نفر شناگر یکدستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم.	
بازاء هر ۷۵ شناگر حداقل یکدستگاه دستشویی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.	ماده ۵۴ (از آیین نامه ها)
رختکن باید دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمدها بوده و موازین بهداشت عمومی در آن رعایت گردد.	ماده ۵۵ (از آیین نامه ها)
بازاء هر شناگر در هر نوبت استفاده از استخر باید جایگاه محفوظ و مناسب برای حفظ لباس شناگران وجود داشته باشد.	ماده ۵۶ (از آیین نامه ها)
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 محلتهائی مشابه ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر و متصدی مکان می باشد.	ماده ۵۷ (از آیین نامه ها)
حوضچه محتوی مایع ضدعفونی کننده به منظور ضدعفونی پای شناگران بنحوی تعبیه گردد که شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر الزاماً از داخل آن عبور نمایند.	ماده ۵۸ (از آیین نامه ها)
پوشش سطح محوطه اطراف استخر علاوه بر شرایط مندرج در ماده ۱۶ این آیین نامه بنحوی باشد که موجب لغزندگی و بروز حادثه برای شناگران نشود. ضمناً شستشو و ضدعفونی مرتب محوطه استخر الزامی است.	ماده ۵۹ (از آیین نامه ها)
ابعاد و مشخصات فنی ساختمان استخر و تجهیزات و تأسیسات آن باید مطابق نقشه مصوب سازمانهای مسئول مربوطه باشد.	ماده ۶۰ (از آیین نامه ها)
لازم است آب سردکن مناسب و به تعداد کافی برای استفاده شناگران در محوطه استخر وجود داشته باشد.	ماده ۶۱ (از آیین نامه ها)
شرایط بهداشتی بوفه و رستوران موجود در محوط استخر مشمول مواد مربوطه مندرج در فصل پنجم این آیین نامه می باشد.	ماده ۶۲ (از آیین نامه ها)
وضعیت ساختمانی و شیب بندی موج شکن و سرریز استخر باید بنحوی باشد که مانع برگشت آب بداخل استخر شود.	ماده ۶۳ (از آیین نامه ها)

ماده ۶۴ (از آیین نامه ها) حضور نجات غریق واجد شرایط و متناسب با تعداد شناگران در محوطه استخر الزامی است.

ماده ۶۵ (از آیین نامه ها) 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 (از آیین نامه ها) ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱ - ظروف شکستنی باید تمیز بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.
- ۲ - وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذائی بکار می‌روند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدن باشند.
- ۳ - وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.

ماده ۶۷ (از آیین نامه ها) استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می‌باشد:

- ۱ - دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد.
- ۲ - گوشت کوب و قاشق چوبی و سرب
- ۳ - قندان بدون درپوش مناسب
- ۴ - ظروف فاقد در ثابت و مخصوص برای عرضه و موادی از قبیل نمک - فلفل - سماق - شکر و امثال آنها.
- ۵ - هر نوع ظروف و ابزاریکه توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته و آگهی می‌شود.

ماده ۶۸ (از آیین نامه ها) جنس و مشخصات ظروف - وسایل و دستگاههایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته‌بندی مواد خوردنی - آشامیدنی و آرایشی بهداشتی در کارگاهها و کارخانجات تولید این مواد بکار می‌روند باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

ماده ۶۹ (از آیین نامه ها) مواد غذائی بستنی - آبمیوه - انواع لبنیات - امثال آنها باید در ظروف بسته‌بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیربازیافتی) و مرغوب و حتی‌الامکان تجزیه‌پذیر و همواره سالم تمیز و بهداشتی عرضه می‌گردد. تبصره - آن دسته از مواد غذائی مذکور در ماده فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه‌های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته‌بندی و عرضه می‌شوند از شمول ماده مذکور مستثنی می‌باشند.

ماده ۷۰ (از آیین نامه ها) سطح میزها باید صاف تمیز، سالم و بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ماده ۷۱ (از آیین نامه ها) صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشد.

ماده ۷۲ (از آیین نامه ها) برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه و روبالشی تمیز و سالم استفاده شود و تعویض آنها حداقل هر سه روز یکبار اجباریست.

ماده ۷۳ (از آیین نامه ها) استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

استفاده از تخته‌وابهایی که دارای پارگی و یا شکستگی و یا گودرفتگی فنر باشد و ایجاد سر و صدای غیرطبیعی نماید ممنوع است.	ماده ۷۴ (از آیین نامه ها)
استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهاییکه تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه‌های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته‌بندی مواد غذایی ممنوع است.	ماده ۷۵ (از آیین نامه ها)
جعبه‌های مقوایی و پاکتهای کاغذی که برای بسته‌بندی مواد غذایی استفاده می‌شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.	ماده ۷۶ (از آیین نامه ها)
ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد نصب شیرآب بالای ظرف خمیرگیری لازم است. تبصره- کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.	ماده ۷۷ (از آیین نامه ها)
برای حمل و نقل و جابجائی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان مواد پروتئینی فرآورده‌های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان، کله و پاچه و آرایش خوراکی دام شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصراً از وسائلی نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.	ماده ۷۸ (از آیین نامه ها)
برای حمل و نقل و جابجائی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد بمصرف می‌رسد همچنین انواع نان، شیرینی‌جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائلی نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب تمیز و بهداشتی استفاده شود.	ماده ۷۹ (از آیین نامه ها)
برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی، حبوبات، غلات، میوه‌جات، سبزیجات باید صرفاً از وسائلی نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.	ماده ۸۰ (از آیین نامه ها)
کلیه افرادی که در وسائلی نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق‌الذکر با جابجائی مواد غذایی سروکار دارند مشمول ماده ۲ این آیین‌نامه درخصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره‌های ذیل آن می‌باشند.	ماده ۸۱ (از آیین نامه ها)
صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آیین‌نامه موظفند قبل از بهره‌برداری 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 متخلف و بمدت حداقل یکماه خواهد شد.	ماده ۸۲ (از آیین نامه ها)
حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آیین‌نامه توسط وسایط نقلیه غیر مجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف بمدت حداقل یکماه خواهد شد.	ماده ۸۳ (از آیین نامه ها)
استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه‌های شیرینی‌جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامیست.	ماده ۸۴ (از آیین نامه ها)

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

ماده ۸۵ (از آیین نامه ها) 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 می‌شوند موظفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر تخلف و تنظیم گزارش به مسئول بهداشتی محل معرفی نمایند.

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

تبصره ۲- مامور نظارت یا بازرس بهداشت به کاردان یا کارشناسی گفته می‌شود 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 شناسنامه‌ای، تحصیلاتی و شغلی وی در آن درج شده باشد این کارت منحصراً توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (با امضای وزیر) یا دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی (با امضای رئیس دانشگاه) برای بازرسین موضوع تبصره ۲ فوق صادر و هر گونه سوء استفاده از آن جرم محسوب می‌شود.

ماده ۸۶ (از آیین نامه ها) مسئول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش مامور نظارت علاوه بر معرفی صاحب یا مدیر مؤسسه و یا صاحب یا راننده وسیله به دادگاه، کتباً به وی اخطار می‌نماید ظرف مدت معین (۱۵ روز تا دو ماه حسب نوع و تعداد نواقص) نواقص بهداشتی را برطرف نماید.

ماده ۸۷ (از آیین نامه ها) 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 برای مدت حداقل یک هفته تعطیل و در مورد وسایط نقلیه دستور توقف در پارکینگ آنرا برای مدت حداقل یک هفته به نیروی انتظامی ابلاغ نماید.

ماده ۸۸ (از آیین نامه ها) 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 در مورد وسایط 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 و نگهداری از لاک و مهر و یا مهر و موم و اطلاعیه علت تعطیل یا توقف بعهده صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده یا صاحب و یا راننده خودرو متوقف شده می‌باشد.

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

ماده ۸۹ (از آیین نامه ها) شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم و هم چنین برداشتن موانع ورود به محل تعطیل شده و یا داخل شدن به وسیله نقلیه متوقف شده بدون کسب مجوز کتبی یا از مسئول بهداشت محل موجب تعقیب قانونی صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و راننده خودرو متوقف شده خواهد بود.

ماده ۹۰ (از آیین نامه ها) پس از انقضای مدت تعیین شده برای تعطیل موقت محل یا توقف وسیله نقلیه، صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه متوقف شده ضمن سپردن تعهد قابل قبول متضمن اجرای قانون به مسئول بهداشت محل، تقاضای بازگشایی محل تعطیل شده یا رفع توقف وسیله نقلیه متوقف شده را می‌نماید. 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 می‌نماید.

ماده ۹۱ (از آیین نامه ها) 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 یا با نصب اطلاعیه حاوی، «در حال رفع نواقص و بهداشتی است، اجازه بهره‌برداری ندارند»، همراه خواهند بود.

ماده ۹۲ (از آیین نامه ها) صاحب یا مدیر مؤسسه یا وسیله نقلیه، پس از رفع کلیه نواقص بهداشتی، تقاضای بهره‌برداری از محل یا وسیله نقلیه را به مسئول بهداشت محل تسلیم و مسئول مذکور موظف است مأمور نظارت را ظرف دو روز اداری جهت بازرسی اعزام نماید.

ماده ۹۳ (از آیین نامه ها) بازرس بهداشت موظف است پس از بازرسی، چنانچه کلیه نواقص بهداشتی برطرف شده باشد مراتب را کتباً به مسئول بهداشت محل گزارش و مسئول مذکور در صورت تأیید گزارش بازرس بهداشت اجازه بهره‌برداری از محل یا وسیله نقلیه را کتباً صادر نماید.

ماده ۹۴ (از آیین نامه ها) اقدام به بهره‌برداری قبل از رفع کلیه نواقص بهداشتی و اخذ مجوز بهره‌برداری از مسئول بهداشت محل، موجب تعطیل مجدد محل یا توقف مجدد وسیله نقلیه برای مدت یکماه بدون نیاز به طی مراحل مندرج در مواد ۸۶ و ۸۷ این آیین نامه خواهد شد.

فصل پنجم - طبقه‌بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ شمول مواد این آیین نامه

ماده ۹۵ (از آیین نامه ها) طبقه‌بندی اماکن و مراکز و محلهای از لحاظ شمول مواد این آیین نامه بشرح ذیل است:

۱- کلیه مواد این آیین‌نامه باستثناء مواد ۴۱-۴۵-۴۸-۶۵ و ۷۲ تا ۷۴ شامل محلهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرائی از مشتری می‌باشند از قبیل رستوران - چلوکبابی - سلف سرویس - تالار پذیرائی، کافه قنادی و امثال آنها می‌باشد.

۲- کلیه مواد این آیین‌نامه به استثناء مواد ۷-۸-۱۲-۲۴ لغایت ۲۶-۴۵-۴۸ لغایت ۶۵ و ۷۲ لغایت ۷۴ شامل محلهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرائی از مشتری بوده لیکن فاقد آشپزخانه هستند از قبیل کبابی - حلیم‌پزی - آشپزی - کله‌پزی - جگرکی - سیراب‌شیردان، اغذیه و ساندویچ - پیتزا - مرغ سوخاری - چایخانه و قهوه‌خانه، آبمیوه و بستنی فروشی و امثال آن می‌باشد.

۳- کلیه مواد این آیین‌نامه باستثناء مواد ۸-۲۳-۲۴-۴۵ لغایت ۶۵ و ۷۰ لغایت ۷۴ شامل محلهای تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل انواع چلوکباب - چلوخورشت - کباب - جوجه کباب - پلو - آش و ... امثال آنها که فاقد امکانات پذیرائی از مشتری در محل هستند می‌باشد.

۴- کلیه مواد این آیین‌نامه باستثناء ماده ۷-۸-۱۰-۱۲-۲۴ لغایت ۲۹-۳۲-۴۱-۴۵-۴۸ لغایت ۶۶-۶۸-۷۰ لغایت ۷۴-۷۷ و ۸۴ شامل سوپرمارکت خواروبار - و لبنیات فروشی و بخش عرضه مواد غذایی در فروشگاههای بزرگ، تعاونی و زنجیره‌ای می‌باشد.

۵- کلیه مواد این آیین‌نامه باستثناء مواد ۲۳-۲۴-۲۸-۲۹-۳۲-۴۵-۴۶ و ۴۸ لغایت ۶۵، ۷۰ لغایت ۷۴ شامل

- کارگاهها و کارخانجات تولید انواع مواد غذایی و نبات و آبناز ریزی - قندریزی - حلوا ساز و عصاره (آبقره و آلبیموکشی و تهیه ترشیجات)، خشکبار انواع نان و لبنیات سازی کشک ساعی و بستنی سازی و امثال آن می باشد.
- ۶- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۷-۸-۱۰-۱۲-۲۴ لغایت ۲۹-۳۲-۳۳-۴۵-۴۸ لغایت ۶۶ لغایت ۶۸-۷۴-۷۷-۷۹-۸۰ و ۸۴ شامل فروشگاههای گوشت و مرغ و ماهی و میگو و آلا خوراکی دامی و سایر مواد پروتئینی می باشد.
- ۷- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۸-۴۸ لغایت ۶۵ و ۶۸ شامل هتلها و متلها و مهمانخانهها و پانسیونها می باشد.
- ۸- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۶-۸-۱۰-۱۲-۲۸-۲۹-۳۳-۴۱-۴۸ لغایت ۶۵-۶۸-۶۹ و ۷۷ لغایت ۸۴ شامل مسافرخانهها و مهمانپذیریها می باشد.
- ۹- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۴-۶-۷-۸-۱۰-۱۲-۲۳-۲۴-۲۶ لغایت ۳۵-۴۵ و ۴۶ و ۶۶ لغایت ۸۴ شامل استخرهای شنا می باشد.
- ۱۰- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۶-۷-۸-۱۰-۱۲-۲۴ لغایت ۲۹-۳۲ لغایت ۳۵-۴۵-۴۸ لغایت ۵۸-۵۶ لغایت ۶۹ و ۷۲ لغایت ۸۴ شامل آرایشگاهها می باشد.
- ۱۱- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۶-۸-۱۰-۱۲-۲۳-۲۶-۲۸-۲۹-۳۲-۳۳-۳۴-۳۵-۴۱-۴۵-۴۸ لغایت ۵۸-۵۶ لغایت ۸۴ شامل حمامها می باشد.
- ۱۲- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۸-۲۳-۲۸-۲۹-۳۲-۳۴-۳۵-۴۵-۴۸ لغایت ۷۴-۷۸ و ۸۴ شامل نانوئتها می باشد.
- ۱۳- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۷-۸-۱۰-۱۲-۲۴ لغایت ۲۹-۳۲-۳۳-۳۴-۴۱-۴۵-۴۸ لغایت ۷۴-۷۷-۷۸ و ۸۴ شامل عطاری و بقالی می باشد.
- ۱۴- کلیه مواد این آیین نامه باستثناء مواد ۷-۸-۱۰-۱۲-۲۴ لغایت ۲۹-۳۲-۳۳-۳۴-۴۱-۴۵-۴۸ لغایت ۷۴ و ۷۷ لغایت ۸۴ شامل میوه و سبزی فروشیها می شود.
- ۱۵- ضوابط بهداشتی و مفاد فنی آیین نامه اجرائی سایر محلها و اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی متعاقباً اعلام خواهد شد. دکتر مسعود پزشکیان - وزیر