

شماره سند: 26/HSE/EW/1

شماره ویرایش: 1

تاریخ سند: 1398/12/01

شماره تجدید نظر: -

تاریخ تجدید نظر: -

دستورالعمل بهداشت اماکن



شرکت مادر تخصصی مدیریت تولید، انتقال و توزیع نیروی برق ایران

دستورالعمل بهداشت اماکن

شرکت توانیر و شرکتهای زیر مجموعه

دریافت کنندگان سند جهت اجراء:

شرکت توانیر و شرکتهای زیر مجموعه

تهیه کننده:

دفتر نظارت بر بهداشت، ایمنی و محیط زیست (با همکاری اعضای کارگروه تخصصی بهداشت و امور اجتماعی)

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

فهرست مطالب

نام مستند	صفحه
پیشگفتار	4
بخش اول: مقدمه و کلیات	5
اهداف	5
محدوده اجراء	5
مسئولیت ها	5
منابع	۶
تعاریف	6
تعهدات کلی	8
بخش دوم: الزامات عمومی بهداشتی	
مشخصات شاغلین مشاغل مرتبط با مواد غذایی و بهداشتی از جمله آبدارخانه، آشپزخانه، خدمات و رستوران	9
الزامات بهداشت فردی شاغلین مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی، و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی	9
بخش سوم: الزامات بهداشتی اماکن	
الزامات اجرایی بهداشت اماکن و ساختمان های اداری	1۵
الزامات اجرایی در آبدارخانه	17
الزامات اجرایی در آشپزخانه و رستوران	21
الزامات اجرایی در سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)	30
الزامات اجرایی در نمازخانه و مساجد (در دست تهیه)	-
الزامات اجرایی در اقامتگاه ها/ استراحتگاه ها (در دست تهیه)	-
الزامات بهداشتی آمفی تئاتر، کتابخانه، سالن جلسات و آزمایشگاه ها (در دست تهیه)	-
الزامات اجرایی در اماکن ورزشی (در دست تهیه)	-
الزامات اجرایی در استخرها (در دست تهیه)	-

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

- الزامات اجرایی سم پاشی و کنترل آفات، حشرات و حیوانات موزی (در دست تهیه)
- الزامات اجرایی کنترل کیفیت آب (در دست تهیه)
- 34 اسامی همکاران مشارکت کننده در تهیه دستورالعمل بهداشت اماکن
- بخش چهارم: چک لیست ها
- 36 چک لیست بازدید الزامات عمومی بهداشتی
- 38 چک لیست بازدید بهداشت اماکن و ساختمان های اداری
- 40 چک لیست بازدید از آبدارخانه
- 43 چک لیست بازدید از آشپزخانه و رستوران
- 47 چک لیست بازدید از سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	----------------------------------	--

پیشگفتار:

با توجه به لزوم اتخاذ سیاستهای لازم و یکسان سازی شیوه انجام فعالیت ها، این دستورالعمل از تاریخ ابلاغ جایگزین کلیه روش اجرایی های قبلی می گردد.

از تاریخ صدور و ابلاغ این دستورالعمل، کلیه واحدهای ذیربط در شرکت های زیر مجموعه موظف به اجرای دقیق مفاد این دستورالعمل می باشند. در این ارتباط رعایت نکات ذیل حائز اهمیت می باشد:

1- کلیه دستورالعمل هایی که تا قبل از تاریخ ابلاغ این دستورالعمل صادر شده اند از درجه اعتبار ساقط و رعایت این دستورالعمل لازم الاجرا می باشد.

2- یک نسخه از این دستورالعمل باید بعنوان نسخه مرجع در مکانی مناسب و قابل دسترس کلیه کارکنان در واحدهای ذیربط نگهداری شود.

3- مدیران ذیربط در واحدها باید این دستورالعمل را در اختیار کلیه پرسنل مرتبط قراردادده و هرگونه اصلاحات و یا تغییرات بعدی را به کلیه کارکنان ابلاغ نمایند.

4- با توجه به اهمیت و لزوم آشنائی، ضروریست تمام کارکنان مربوط در زمینه شناخت کامل این دستورالعمل دوره آموزشی لازم را طی نمایند.

5- کلیه دستورالعمل های داخلی شرکت ها که توسط واحدهای ذیربط تهیه و ابلاغ می گردد نباید در هیچ شرایطی ناقض مفاد این دستورالعمل یا مانع از اجرای سریع و بدون قید و شرط این دستورالعمل گردد.

6- مرجع رفع هر گونه ابهام در تعریف و تفسیر مفاد این دستورالعمل دفتر نظارت بر بهداشت، ایمنی و محیط زیست شرکت توانیر است.

7- انجام هر گونه اصلاح و قلم خوردگی در این دستورالعمل مردود است و در صورت تشخیص هر گونه مغایرت در هر یک از بندهای این دستورالعمل با اصول اجرایی یا عملیاتی و یا در صورت برخورد با هر گونه ابهام در تفسیر آنها، موارد باید کتباً به دفتر نظارت بر بهداشت، ایمنی و محیط زیست شرکت توانیر منعکس گردد.

8- دفتر نظارت بر بهداشت، ایمنی و محیط زیست شرکت توانیر موظف است ضمن جمع آوری و بررسی کلیه پیشنهادات اصلاحی، برحسب مورد و در صورت لزوم نسبت به تجدید نظر در دستورالعمل و تهیه پیش نویس جدید اقدام و پس از مصوب نمودن اصلاحات، دستورالعمل اصلاح شده را ابلاغ نماید.

9- در کلیه مواردی که در این دستورالعمل پیش بینی لازم بعمل نیامده است، برحسب ضرورت، شرکت ها می توانند نسبت به تهیه دستورالعمل پیشنهادی اقدام و آنرا جهت بررسی و کسب تاییدیه لازم، به دفتر نظارت بر بهداشت، ایمنی و محیط زیست شرکت توانیر ارسال نمایند.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	----------------------------------	--

بخش اول

مقدمه:

محیط کاری، از مهم ترین محیط هایی است که فرد، در بزرگسالی، بخش اعظمی از وقت خود را در آن جا سپری می کند. از این رو کنترل بهداشت محیط کار به یکی از الزامات عملکردی در سازمان های امروزی تبدیل شده است. بهداشت محیط کار با رعایت و کنترل تمامی جنبه های بهداشتی در محیط کار سروکار داشته و تمرکز ویژه ای بر روی پیشگیری اولیه از بیماریها را دارد.

به منظور جلوگیری از شیوع بیماری ها و ارتقاء سطح بهداشت مواد غذایی و محیط های بهداشتی نظارت های مستقیم بر مراکز طبخ و توزیع مواد غذایی، آبدارخانه ها، اقامتگاه ها، سرویس های بهداشتی، استخر، مجموعه ورزشی، نمازخانه ها و مساجد و... دستورالعمل بهداشت عمومی اماکن به استناد آئین نامه حفاظت و بهداشت عمومی در کارگاهها و آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، با رویکرد تأمین، حفظ و ارتقاء بهداشت محیط و دسترسی به حداقل خدمات بهداشتی، پیشگیری و کنترل عوامل بیماری زا و اعمال معیارها و ضوابط بهداشتی و سلامت محیط کار و مراقبت از سلامت نیروی کار، ارتقاء آگاهی ها و بهبود رفتارهای بهداشتی تدوین گردیده است.

1- اهداف:

هدف از تدوین و ابلاغ این دستورالعمل ارتقاء شرایط بهداشت اماکن به منظور جلوگیری از بروز و انتشار بیماریها به کارکنان و استفاده کنندگان از خدمات، از طریق تشریح موازین بهداشتی و نظارت بر اجرای آن می باشد.

2- محدوده اجرا:

محدوده اجرای این دستورالعمل کلیه اماکن تحت مالکیت و بهره برداری شرکت توانیر و هر یک از شرکت های زیر مجموعه می باشد.

3- مسئولیت ها:

- مسئولیت اجرای این دستورالعمل در شرکت توانیر و شرکت های زیر مجموعه به عهده مدیران عامل می باشد.
- نظارت عالیه بر حسن اجرای این دستورالعمل به عهده دفتر نظارت بر بهداشت، ایمنی و محیط زیست شرکت توانیر می باشد.
- اجرای این دستورالعمل به عهده واحد ارائه دهنده خدمات مربوطه در شرکت ها می باشد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

- نظارت بر حسن اجرای این دستورالعمل در شرکت ها به عهده واحد HSE می باشد.

4- منابع:

- ü قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- ü آئین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- ü آیین نامه مقررات بهداشتی اماکن مرتبط با مواد غذایی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ü آیین نامه حفاظت و بهداشت عمومی در کارگاه ها، مصوب وزارت تعاون کار و رفاه اجتماعی
- ü آیین نامه تأسیسات کارگاه از نظر بهداشت مصوب وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
- ü آیین نامه پیشگیری و مبارزه با آتش سوزی در کارگاه ها مصوب وزارت تعاون کار و رفاه اجتماعی
- ü آیین نامه ایمنی اتصال زمین تأسیسات الکتریکی، مصوب وزارت تعاون کار و رفاه اجتماعی
- ü مقررات ملی ساختمان مبحث هفده.
- ü دستورالعمل اجرایی بازدید بهداشتی از استخرهای شنا مصوب وزارت بهداشت
- ü استانداردهای شماره 20483، 1-11202، 2-11202، 3-11202، 1053، 11203 و 1388 از استانداردهای ملی

ایران

5- تعاریف:

- 5-1- شرکت: منظور از شرکت، شرکت توانیر و شرکت های زیر مجموعه می باشد.
- 5-2- مقررات: اصول و توافقاتی که مقام های صلاحیت دار به آن قدرت قانونی بخشیده اند.
- 5-3- آبدارخانه: محلی که جهت تهیه و سرو چای و سایر نوشیدنی های سرد و گرم و ارائه امکانات پذیرایی در کارگاهها و مراکز صنعتی و خدماتی در نظر گرفته می شود.
- 5-4- بیماریهای مسری: به آن دسته از بیماریها اطلاق می شود که از طرق مختلف می تواند از فرد بیمار (ناقل) به فرد سالم منتقل شود و این انتقال ممکن است از طریق پوست، تنفس، گوارش، خون و یا نظایر آن باشد.
- 5-5- کارت بهداشت (کارت معاینه پزشکی): کارتی می باشد که برای افراد مشمول اصلاحیه ماده 13 قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به منظور کنترل و پیشگیری از انتقال عوامل بیماری زا به مواد خوردنی، آشامیدنی و سایر اشخاص و همچنین تبیین شرایط و نحوه صدور کارت بهداشت برای متصدیان و کارکنان مراکز تهیه، تولید، نگهداری، حمل و نقل و توزیع، عرضه و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی همین دستورالعمل تهیه گردیده است.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستور العمل بهداشت اماکن	
--	-----------------------------------	--

5-6- آلاینده: عواملی که در محیط کار و زندگی می‌تواند منجر به ایجاد بیماریهای مختلف گردد و سلامت جسمی و روانی افراد را به خطر بیندازد. این آلاینده‌ها شامل عوامل فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی و روانی می‌باشد.

5-7- استخر شنا: به مجموعه‌ای از بناها، لوازم، تجهیزات و امکانات گفته می‌شود که با هدف آبتنی کردن، شنا کردن، شیرجه زدن، آموزش شنا و دیگر مقاصد تفریحی ایجاد شده است.

5-8- بهداشت فردی: رعایت دستورات و عادت‌های بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادت‌های غیربهداشتی که باعث می‌شود فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری‌زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن‌ها مبتلا نشود.

5-9- نجات غریق: شخصی است که دارای گواهینامه معتبر از فدراسیون نجات غریق بوده و مسئولیت نظارت بر رفتار و کنترل شناگران و حفاظت از جان آن‌ها را در محیط استخر بر عهده دارد.

5-10- بهداشت محیط: عبارت است از کنترل عواملی از محیط زندگی که به نحوی در رفاه و سلامت بدنی روانی و اجتماعی انسان تأثیر دارند یا خواهند داشت.

5-11- سلامت: برخورداری از آسایش کامل جسمی، روانی و اجتماعی و نه فقط نداشتن بیماری و نقص عضو.

5-12- بهداشت حرفه‌ای: علم و فن پیشگیری از بیماری‌های ناشی از کار و ارتقای سطح سلامتی افراد شاغل از طریق کنترل عوامل زیان‌آور محیط کار.

5-13- آب آشامیدنی: آب آشامیدنی، آب گوارایی است که عوامل فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آن در حد استاندارد‌های مصوب باشد.

5-14- کنترل بهداشتی: منظور از کنترل بهداشتی، بررسی وضعیت بهداشتی مراکز به منظور اعمال ضوابط بهداشت محیطی می‌باشد.

5-15- ضد عفونی و گند زدایی: به فرآیندی اطلاق می‌گردد که در طی آن عامل ضدعفونی کننده سبب توقف رشد و تکثیر و انهدام میکروارگانیسم‌ها در بافت زنده گردد.

5-16- اماکن: شامل کلیه بخش‌های ساختمان‌های اداری و ابنیه زیر مجموعه از جمله رستوران، بوفه، آشپزخانه، آبدارخانه، سرویس بهداشتی، سالن ورزشی، استخر، اقامتگاه‌ها و انباری می‌باشد.

5-17- ریسک بهداشتی: شامل حاصلضرب احتمال وقوع در پیامد وقوع مخاطرات بهداشتی می‌باشد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

6- تعهدات کلی (خطوط راهنما):

- ü ارزیابی ریسک بهداشتی و نظارت بر اجرا و رعایت الزامات در اماکن موضوع دستورالعمل.
- ü مستند سازی اجرای الزامات و گزارش دوره ای نتایج به واحد های متولی بر اساس چک لیست های پیوست.
- ü انجام اقدامات اصلاحی و پیشگیرانه جهت حذف و کاهش عواملی که باعث بروز بیماری های ناشی از عدم رعایت موازین بهداشتی می گردد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

بخش دوم

الزامات عمومی بهداشتی

1- مشخصات شاغلین مشاغل مرتبط با مواد غذایی و بهداشتی از جمله آبدارخانه، آشپزخانه، خدمات و رستوران

شاغلین مشاغل مرتبط با مواد غذایی و بهداشتی باید دارای حداقل ویژگی های لازم به شرح ذیل باشند:

1- این افراد باید از نظر جسمانی سالم بوده و فاقد هر گونه نقص عضو و معلولیتی باشند که مانع انجام کار گردد.

تبصره 1: تشخیص بند فوق بر اساس نظر پزشک طب کار می باشد.

2- شاغلین مشاغل مورد بحث نباید هیچگونه بیماری مسری یا سابقه بیماریهای ریوی، قلبی و امثالهم که مانع انجام کارها به نحو احسن می شود، داشته باشند.

3- دریافت کارت معاینه پزشکی به عنوان یک عامل مهار کننده و وسیله ای برای پیشگیری و جلوگیری از آلودگیهای احتمالی الزامی است.

4- انجام واکسیناسیون طبق بازه زمانی تعیین شده وزارت بهداشت علیه بیماری های کزاز و هپاتیت B الزامی است.

5- هیچ یک از کارکنان مذکور، نبایستی در منازل مسکونی خود اقدام به نگهداری حیوانات خانگی نمایند و مراتب باید طی تعهد نامه ای به امضا این کارکنان برسد.

6- این افراد باید پس از انتخاب و قبل از شروع کار، مطابق با ماده 13 مواد خوردنی و آشامیدنی کلیه پرسنل در آبدارخانه و آشپزخانه دوره بهداشت عمومی را به تربیتی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت نماید.

2- الزامات بهداشت فردی شاغلین مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی، و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی و بهداشتی

1-1-2- کارت سلامت

1-1-2-1- کارت سلامت از طرف مراکز بهداشتی درمانی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای شاغلین مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی، فروش مواد

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستور العمل بهداشت اماکن	
--	-----------------------------------	--

غذایی و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، بهداشتی و حداکثر شش ماه و برای شاغلین بخش خدماتی یک سال می باشد.

توجه: در صورت شیوع بیماری های واگیردار (وبا، حصه و...) تمامی افراد این اماکن باید مورد ارزیابی بالینی قرار گیرند و کارکنان دست اندرکار مواد غذایی باید دارای ناخن کوتاه بوده و از لاک، ناخن مصنوعی، جواهرات و زیورآلت هنگام کار استفاده نمایند.

2-1-2- افرادی که به صورت مستقیم با مواد غذایی ارتباط ندارند، از قبیل صندوقدار، نگهبان و نظایر آنها نیازی به دریافت کارت سلامت ندارند.

2-1-3- کلیه متصدیان، مدیران و شاغلین مراکز تهیه طبخ و توزیع مواد غذایی موظفند کارت سلامت در محل خود داشته و هنگام مراجعه کارشناس بهداشت ارائه نمایند.

2-1-4- کارفرمایان موظفند گواهینامه معتبر اشخاص و کارت سلامت شاغلین را قبل از شروع کار ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن، در محل کار نگهداری نمایند.

2-1-5- کلیه افراد شاغل در این اماکن باید پرونده بهداشتی داشته و نتایج آزمایشات و بیماری ها نگهداری شود.

2-1-6- کلیه شاغلین موظفند رعایت کامل بهداشت و نظافت عمومی اماکن و ساختمان های اداری را نموده و به دستوراتی که از طرف دفتر HSE داده می شود عمل نمایند.

2-1-7- کارگران و شاغلین موظفند در کلاس های آموزش بهداشت که دفتر HSE اعلام می کند، شرکت نمایند.

2-1-8- کارفرمایان و متصدیان موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه مناسب و محفوظی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل کار تهیه نمایند.

2-1-9- کارفرمایان و متصدیان موظفند کلیه البسه مورد نیاز و لوازم حفاظت فردی و گروهی شاغلین را متناسب با نوع فعالیت و مخاطرات احتمالی تهیه نموده و ضمن آموزش نحوه صحیح استفاده از آنها بر بکارگیری اقلام، نظارت نمایند.

2-1-10- کارفرمایان موظفند مواد مصرفی و ملزومات نظافتی و بهداشتی را قبل از اتمام آن تأمین نمایند.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	----------------------------------	--

2-2- بهداشت البسه کار

2-2-1- کلیه شاغلین تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی باید دارای دو دست لباس کار مناسب بوده و در حفظ و نگهداری البسه دقت نمایند تا همواره تمیز و عاری از آلودگی باشند.

2-2-2- کلیه اشخاصی که در مراکز و اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

2-2-3- کلیه شاغلین تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی نظیر آشپز، آبدارچی و مشاغل مشابه و اشخاصی که با مواد غذایی ارتباط مستقیم دارند، ملزم به پوشیدن روپوش سفید یقه فرنچ به شکل کتی به همراه شلوار سورمه ای با دو جیب با پوشش حداکثر (آستین بلند) در حین کار می باشند.

2-2-4- در اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی باید برای هر شاغل علاوه بر دو دست لباس کار (شامل روپوش و شلوار) با توجه به نوع کار دستکش، کفش مخصوص، کلاه، ماسک مخصوص دهان و بینی، حوله و ظروف غذاخوری تهیه و اختصاص داده شود.

2-2-5- پرسنل رستوران و افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سر و کار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید می باشند.

2-3- استعمال دخانیات

2-3-1- مصرف هر گونه محصولات دخانی در محوطه های عمومی، اماکن و محل های موضوع این دستورالعمل ممنوع است.

2-3-2- مسئولین موضوع این دستورالعمل موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید، به ممنوع بودن مصرف دخانیات تأکید نمایند.

2-4- بهداشت بدن (دست، گوش، دهان، پوست و...)

2-6-1- شاغلینی که با پخت و فرآورده های غذایی سر و کار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

2-6-2- کلیه شاغلینی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید از انداختن آب دهان، عطسه یا سرفه و یا دست زدن به بینی، گوش و دیگر قسمت های بدن خودداری کنند.

2-6-3- کلیه شاغلینی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید دست ها را قبل از آغاز کار و پس از رفتن به توالت، پس از دست زدن به مواد غذایی خام، ضایعات مواد غذایی و مواد شیمیایی با صابون و آب تمیز

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

بشویند و با دستمال کاغذی یا دست خشک کن برقی دست خود را خشک نمایند و راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب گردد.

4-6-2- کلیه شاغلینی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید هنگام کار زیورآلاتی از قبیل انگشتر و ساعت را از دست خارج کنند.

5-6-2- کلیه شاغلینی که با مواد غذایی سرو کار دارند اگر در پوست خود لک، خراش و یا زخم عفونی داشته باشند باید محل آن را با یک پوشش مقاوم به آب ببندند و مورد را قبل از شروع کار به واحد HSE یا واحد متولی انجام کار اطلاع دهند.

6-6-2- کلیه شاغلینی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید نظافت عمومی، فردی و آراستگی ظاهری (کوتاه نمودن موی سر و صورت و ناخن) را رعایت نمایند.

7-6-2- کلیه شاغلینی مواد غذایی در صورت ابتلا به سرماخوردگی و یا بیماری مسری دیگر و همچنین بیماری های انگلی و یا بیماری های گوارشی باید تا پایان دوره درمان از تماس با مواد غذایی خودداری نموده و از کار در زمینه مواد غذایی ممنوع شوند و پس از درمان و اخذ تأییدیه از پزشک معتمد کار و یا دفتر HSE مشغول به کار شوند.

8-6-2- کلیه شاغلینی که با مواد غذایی سرو کار دارند باید برای جلوگیری از آلودگی مواد غذایی از ماسک استفاده نمایند.

2-5- استفاده از کفش

1-7-2- کلیه کارکنان مواد غذایی موظف هستند از کفش مناسب در حین کار استفاده نمایند.

2-7-2- کلیه شاغلین مرتبط با مواد غذایی موظف هستند در صورت مراجعه به سرویس بهداشتی از کفش یا دمپایی مجزا استفاده نمایند.

2-6- سایر موارد

1-8-2- جعبه کمک های اولیه باید با کلیه لوازم مورد نیاز مطابق فرم اقلام تجهیزات کمک های اولیه در محل مناسب نصب گردد (جدول 1).

2-8-2- به منظور استفاده از وسایل کمک های اولیه لازم است برای شاغلین، دوره آموزشی کمک های اولیه توسط متولیان مرتبط برگزار گردد و گواهی آن را ارائه نمایند.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

جدول 1: اقلام جعبه کمک های اولیه مطابق استاندارد ملی ایران به شماره 1388

ردیف	نوع لوازم	اداری	عملیاتی / اجرایی
1	ژل دیگلوپتاک	Ö	Ö
2	سرم شستشو (سوختگی و بریدگی)	Ö	Ö
3	الکل سفید 100 سی سی	Ö	Ö
4	پماد سوختگی (سیلور سولفادiazین) یا پک سوختگی	-	Ö
5	پماد زخم (تتراسیکلین)	Ö	Ö
6	بتادین (ضد عفونی به غیر از حفره زخم)	Ö	Ö
7	پد الکل	Ö	Ö
8	نوار چسب بانداز به ابعاد 2,5*5 مجهز به حلقه حفاظ	Ö	Ö
9	چسب بانداز به ابعاد 6*10	Ö	Ö
10	پانسمان استاندارد 10*8 و 12*10	Ö	Ö
11	پانسمان سوختگی 60*40 و 60*80	-	Ö
12	باند کشی - یا باند گازی - 400 * 8cm و 400 * 6cm	Ö	Ö
13	کلاه پانسمان	Ö	Ö
14	فویل ایزوترمیک	-	Ö
15	قیچی	Ö	Ö
16	چسب زخم	Ö	Ö
17	(کمپرس) گاز استریل	Ö	Ö
18	پانسمان مثلی	Ö	Ö
19	دستکش یکبار مصرف	Ö	Ö
20	آتل اندامی (رولی یا بادی با کارتن پلاست)	Ö	Ö
21	ماسک کاغذی	Ö	Ö
22	پنبه	Ö	Ö
23	تورنیکه - چوب تورنیکه	-	Ö
24	برگه و قلم یادداشت شرح حال	Ö	Ö
25	چک لیست حداقلهای داخل جعبه	Ö	Ö

3-8-2- اشخاصی که به نحوی از انحاء با تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

تبصره 2: فروشندگان مواد غذایی بسته بندی شده و همچنین فروشندگانی که با گروهی از مواد غذایی که بدون شستشو یا پخت و پز به مصرف نمی رسند از شمول این ماده مستثنی می باشند.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

5-8-2- شاغلینی که با مواد سمی و عفونت زا سر و کار دارند باید قبل از ورود به سالن غذاخوری لباس کار خود را تعویض و دستهای خود را با مواد شوینده تمیز نمایند.

بازدید الزامات عمومی بهداشتی بر اساس چک لیست مربوطه (پیوست شماره 1) به صورت ماهانه انجام می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

بخش سوم

الزامات اجرایی بهداشتی اماکن

1- الزامات اجرایی در بهداشت اماکن و ساختمان های اداری

1-1-1- نظافت ساختمان

- 1-1-1-1- نظافت ساختمان ها و مراکز اداری و شستشوی کف زمین با یک ماده شوینده باید روزانه انجام گیرد.
- 1-1-1-2- شستشوی کف زمین با آب و مواد شوینده باید به شرح ذیل باشد:
 - الف) دو سطل تهیه شود در یک سطل آب داغ و شوینده (مانند پودر رختشویی) و در سطل دیگر آب تمیز ریخته شود.
 - ب) تی را در سطل حاوی آب و پودر فرو برده و آب اضافه را گرفته تا سطح مورد نظر به سرعت خشک شود.
 - ج) تی را پس از یکبار استفاده در سطل حاوی آب خالص تمیز و مجدداً در سطل حاوی آب و پودر فرو برده و پس از آبگیری، مورد استفاده قرار گیرد.
 - د) پس از پایان نظافت، تی را با محلول آب و شوینده، شسته و در برابر نور خورشید یا محل روشن نگهداری نمائید.

2-1-2- رختکن و وسایل نظافت

- 2-1-2-1- هر فرد شاغل در این مراکز و اماکن باید کلیه وسایل نظافت و استحمام اختصاصی داشته باشد.
- 2-1-2-2- متصدیان موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور تعویض و حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
- 2-1-2-3- متصدیان مراکز و اماکن موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه و طبخ، حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.
- 2-1-2-4- رختکن باید با فاصله مناسب از محل کار و حمام ها قرار گیرد.
- 2-1-2-5- هر قفسه باید به گونه ای ساخته شده باشد که دارای محل نگهداری مجزا برای لباس بیرون، وسایل حفاظت فردی و کفش باشد.
- 2-1-2-6- قفسه ها باید دارای سقف شیبدار، قابل شستشو و محلی برای ورود و خروج هوا بوده و قفل داشته باشد.
- 2-1-2-7- کف و دیوارهای اتاق رختکن باید صاف، به رنگ روشن و تمیز باشد.
- 2-1-2-8- سقف رختکن باید صاف، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف، به رنگ روشن و تمیز باشد.
- 2-1-2-9- اتاق رختکن باید دارای نور کافی (150 لوکس) بوده و به طور مناسب تهویه شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستور العمل بهداشت اماکن	
--	-----------------------------------	--

- 1-2-10- وجود وسایل خشک کن برای حوله و لباس های مرطوب در رختکن الزامی است.
- 1-2-11- سطل زباله درب دار قابل شستشو مجهز به کیسه زباله و به تعداد کافی در رختکن باید در نظر گرفته شود.
- 1-2-12- محل رختکن باید به طور منظم پاکیزه و تمیز نگهداری شود.
- 1-2-12- در رختکن ها هیچگونه حشره ای نباید دیده شود.
- 1-3-3- **اتاق استراحت**
- 1-3-1- در مناطق عملیاتی به خاطر گزش حیوانات و حشرات موذی از تختخواب برای استراحت استفاده شود.
- 1-3-2- به تناسب تعداد کارگران، باید به ازای هر کارگر حداقل $2/5$ متر مربع اتاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند. در هر حال، مساحت اتاق استراحت نباید کمتر از $7/5$ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از $2/8$ متر باشد.
- 1-3-3- اتاق استراحت باید قابل تمیز کردن بوده و به طور مستمر (حداقل هفته ای دو بار) و طبق برنامه مشخص نظافت و گندزدایی شود.
- 1-4-4- **نظافت سرویس های بهداشتی**
- 1-4-1- سنگ توالت، دستگیره درب توالت و دسته سیفون را در هر نوبت کار تمیز و ضد عفونی نمایند.
- 1-4-2- کارگران موظفند برای پاک کردن روزانه دستشویی و توالت از شوینده مناسب و آب داغ استفاده نمایند.
- 1-4-3- برای شستشوی دستشویی و توالت باید از یک برس نایلونی مجزا استفاده شود. کارگران نباید از تی برای نظافت توالت استفاده کنند.
- 1-4-4- گندزدایی نمودن توالت بطور مرتب و روزانه باید انجام گیرد.
- بازدید عمومی بهداشت ساختمان بر اساس چک لیست مربوطه (پیوست شماره 2) به صورت ماهانه انجام می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

2- الزامات بهداشتی در آبدارخانه

نظافت کامل آبدارخانه شامل موارد ذیل می باشد:

- نظافت یخچال به صورت هفتگی و برفک زدایی آن حسب ضرورت انجام پذیرد.
- سطح زمین، ظرف شویی و سطوح کابینت ها به صورت روزانه نظافت گردد.
- سطح زمین و ظرف شویی به صورت هفتگی ضد عفونی گردد.
- نظافت دیوارها و پنجره ها حداقل ماهانه انجام شود.
- تخلیه ظروف زباله و نان خشک و شستشو و قراردادن کیسه داخل آنها، به صورت روزانه انجام شود.
- سطح میز و کابینت ها بایستی صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

سطح زمین آبدارخانه باید دارای شرایط زیر باشد:

- از جنس مقاوم، بدون درز و شکاف و قابل شستشو.
- دارای کف شوی مجهز به شتر گلو و به تعداد مورد نیاز بوده و نصب توری روی آن الزامیست.
- دارای شیب مناسب بطرف کف شوی فاضلاب رو باشد.
- از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
- سطح دیوار باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.
- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
- پوشش سقف آبدارخانه باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

- درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.
- پنجره باز شو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات جلوگیری نماید.
- آبدارخانه باید از نظر ورود حشرات موزی، گرد و غبار و نظایر آن کاملاً عایق بندی شود (استفاده از توری روی چاهک کف آبدارخانه، سمپاشی تحت نظارت متخصص سموم در فواصل زمانی معین و غیره)
- درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	----------------------------------	--

همچنین باید دارای شرایط زیر باشد:

- شیرهای آب باید سالم و بدون نقص بوده و سینک ظرف شویی به سیستم فاضلاب بهداشتی متصل باشد.
- قفسه نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت بوده و فاصله کف آن از سطح زمین حداقل 15 سانتیمتر باشد.
- استفاده از ظروف یکبار مصرف پلاستیکی ممنوع می باشد.
- نگهداری هرگونه وسایل غیر ضروری، غیر مرتبط، مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف در محل آبدارخانه ممنوع است.
- آب مصرفی باید آب شرب شهری یا دارای تأییدیه بهداشتی باشد.
- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی حداقل 250 لوکس باشد.
- مواد خوراکی (قند، چای و...) باید دارای تأییدیه بهداشتی باشد و برای نگهداری قند باید از ظروف در بسته بهداشتی سفید یا بی رنگ استفاده نمود. محل نگهداری مواد غذایی از جمله قند و چای باید به دور از دسترس هرگونه حشرات و جانوران موزی باشد.
- نگهداری قند در روی میزهای کارکنان باید در قندان های بهداشتی، قابل شستشو و درب دار صورت پذیرد و پر کردن قندان ها اگر توسط آبدارچی صورت می پذیرد، باید از دستکش یکبار مصرف بهداشتی استفاده نماید. انجام این امر توسط افراد فاقد صلاحیت بویژه نظافت چی ها اکیداً ممنوع است.
- استفاده از کیسه، ظروف پلاستیکی رنگی و بدون درب بدین منظور ممنوع می باشد.
- استفاده از مواد خوراکی با مشخصات غیراستاندارد و فاقد بسته بندی بهداشتی ممنوع و تاریخ تولید و انقضای مصرف آن بایستی مشخص و دارای اعتبار باشد.
- از نگهداری مواد خوراکی در محیط هایی مانند مجاورت نور آفتاب، منابع حرارتی، مواد شیمیایی، رطوبت، سرویس های بهداشتی، هوای آلوده و بودار باید اجتناب کرد.
- برای تهیه چای باید از آب بهداشتی استفاده نمود که حداقل به مدت ده دقیقه جوشیده باشد.
- قبل از دم کردن چای باید ظروف از نظر تمیزی، خالی بودن، هرگونه اجسام خارجی و حشرات بطور کامل بررسی و در صورت وجود، تمیز شود.
- استفاده از پارچه، توری یا کرباس و نظایر آن بمنظور صافی داخلی قوری ممنوع بوده و برای این منظور باید از صافی سالم و بهداشتی استفاده شود.
- استفاده از ظروف دارای ترک و شکستگی ممنوع می باشد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

- کلیه استکان‌های موجود در آبدارخانه باید حداقل هفته‌ای دو بار توسط مواد شیمیایی ضد عفونی کننده استاندارد ضد عفونی گردد.
- استکان‌های سرو چای قبل از استفاده مجدد باید توسط مایع ظرفشویی استاندارد شسته، به خوبی آب کشیده، در سبدهای بهداشتی وارونه قرار داده شده و از تماس آنها با گرد و غبار و سایر آلاینده‌ها جلوگیری شود.
- استفاده از پارچه برای خشک کردن ظروف و فنجان‌های شسته شده ممنوع می باشد. ظروف باید روی آب چکان گذاشته تا خشک شود.
- در زمان استفاده از مواد ضد عفونی کننده، ضمن رعایت مقدار مصرف مجاز، باید از ماسک و دستکش استفاده گردد.
- کلیه آبدارخانه‌ها باید دارای هود مناسب و سالم جهت انتقال بخارات و سایر ذرات معلق در فضای آبدارخانه به فضای آزاد باشد.
- نگهداری و انبار کردن وسایل نظافت مانند تی، جارو و مواد شیمیایی و ضد عفونی کننده در فضای آبدارخانه ممنوع است.
- سطل آشغال مخصوص آبدارخانه باید دارای درب، قابل شستشو و مجهز به کیسه زباله باشد و همواره درب آن بسته نگه داشته شود.
- وسایل و ادوات الکتریکی موجود در آبدارخانه مانند تابلوهای برق باید دارای حفاظ بوده و طوری ساخته، نصب و بکار برده شوند که خطر برق گرفتگی و آتش سوزی وجود نداشته باشد.
- سیم‌ها، کابل‌های برق و دوشاخه‌های مورد استفاده باید دارای پوشش عایقی مناسب با شرایط موجود (رطوبت و گرما، ضربه، ساییدگی و غیره) باشد.
- کلیه کلیدها و پریزهای داخل آبدارخانه باید بدون نقص و شکستگی و از نوع استاندارد باشند.
- کلیه وسایل الکتریکی موجود در آبدارخانه (یخچال، سماور برقی، ...) باید دارای اتصال زمین مؤثر بوده و در نقاطی که احتمال صدمه به سیم‌های اتصال زمین می‌رود باید به صورت مکانیکی آنها را محافظت نمود.
- اتصالات و شیلنگهای گاز باید سالم و بدون نقص و با فاصله استاندارد از تأسیسات الکتریکی باشد و بطور مرتب کنترل گردند.
- فاصله اجاق گاز و یا سایر وسایل گازسوز تا شیرگاز نباید بیشتر از یک متر باشد.
- روی هر شیر گاز نباید بیش از یک وسیله گازسوز نصب شود.

- وسایل گاز سوز باید دارای دودکش مناسب باشند و طی دوره‌های ماهانه مسیر دودکش تا خروجی بازدید و کنترل شود.
- انشعاب گیری از لوله گاز موجود در آبدارخانه باید به صورت استاندارد انجام شده باشد.
- در روشن و خاموش کردن شعله اجاق گاز باید ترتیبات لازم ایمنی رعایت شود.
- وسایل گاز سوز (اجاق گاز و...) باید دارای ترموکوبل، ایمن و استاندارد باشد.
- در زمان اتمام کار از بسته بودن شیر گاز اجاق و شیر اصلی اطمینان حاصل نمایند.
- کپسول اطفاء حریق در محل آبدارخانه باید از نوع کپسول های پودری و فومی و دارای تاریخ شارژ معتبر باشد.
- محل آبدارخانه باید دارای سیستم اعلام و اطفاء حریق باشد.
- در هر طبقه ای که آبدارخانه وجود دارد باید جعبه فایر باکس موجود باشد.
- برای تأمین اکسیژن مورد نیاز باید تمهیدات لازم از جمله ورودی هوا پیش بینی گردد.
- در نظر گرفتن زمان های کوتاه در حین کار جهت انجام حرکات ورزشی و کششی اصلاحی.
- در نظر گرفتن زیر پایی با ارتفاع 10 سانتیمتر (در صورت نیاز)، پایین سینک های ظرفشویی جهت استفاده شاغلین در هنگام شستشوی ظروف.
- در نظر گرفتن محل انبار مواد اولیه در محل مناسب و نزدیک محل مصرف، جهت جلوگیری از حمل بار و طی کردن پله و مسافت طولانی.
- شاغلین این بخش باید از کفش های طبی استفاده کنند.
- شاغلین آبدارخانه نباید به عنوان نظافت چی به کار گیری شوند.
- ورود افراد متفرقه بویژه نظافتچی ها به داخل آبدارخانه اکیداً ممنوع می باشد.
- بازدید ایمنی و بهداشتی از آبدارخانه ها بر اساس چک لیست بازدید بهداشتی از آبدارخانه (چک لیست شماره 3) به صورت هفتگی انجام می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

3- الزامات بهداشتی در آشپزخانه و رستوران

3-1- الزامات کلی

- متصدیان آشپزخانه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تهیه و طبخ، حمل و نقل و توزیع مواد غذایی جلوگیری نمایند.
- برای ورود بازدید کنندگان و بازرسان باید روکش کفش یا دمپایی اضافه موجود باشد.
- در محل ورود به آشپزخانه کلیه افراد موظفند از کفش (دمپایی) مخصوص استفاده و از روی پارچه آغشته به آب و آهک عبور کنند.
- اشخاصی که به نحوی با تهیه و طبخ و توزیع مواد غذایی سر و کار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت. (در امر صندوق داری نباید شرکت داشته باشند).
- افرادی که متصدی صندوق می باشند نباید در امر طبخ و توزیع غذا شرکت نمایند.
- شاغلین آشپزخانه و رستوران باید علاوه بر البسه ذکر شده در بخش الزامات عمومی (البسه کار) از ماسک پارچه ای یا کاغذی روشن و تمیز، پیش بند روشن و تمیز، کلاه روشن و مناسب و از دستکش استفاده نمایند.
- ورود به سرویس های بهداشتی با روپوش و کفش مخصوص آشپزخانه اکیداً ممنوع است. کارکنان قبل از رفتن به دستشویی باید روپوش و کفش خود را درآورند.
- شیرهای برداشت آب می بایست سالم و بدون نقص و سیستم فاضلاب بهداشتی وجود داشته باشد.
- کلیه یخچال ها و فریزرها باید هفته ای یکبار برفک زدایی شده و با آب گرم و مواد شوینده شستشو داده شود.
- باید اسفنج های شستشوی ظروف بعد از پایان کار روزانه، شستشو و ضد عفونی شود.
- برای جاروها، تی و وسایل نظافتی دیگر محل مناسبی برای نگهداری در نظر گرفته شود.
- سیخ های کباب پس از انجام کار شستشو، سمباده یا اسکاج زده و پس از ضد عفونی و آبکشی، به طور عمودی در ظرف مخصوص قرار گیرد.
- قفسه نگهداری ظروف باید تمیز و قابل نظافت بوده و فاصله کف آن از زمین حداقل 15 سانتیمتر باشد.
- سطل های زباله درپوش دار، قابل شستشو و تمیز و مجهز به کیسه زباله باشند و مرتباً تخلیه گردد تا بوی نامطبوع در فضای آشپزخانه ایجاد نگردد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

- نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف در محل آشپزخانه ممنوع است.
- سطح میزها و سطوح کابینت ها می بایستی صاف، تمیز، سالم، بدون درز بوده و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن بوده و به صورت روزانه نظافت گردد.
- کف آشپزخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب باشد. سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و از مصالح مقاوم جهت جلوگیری از ورود حشرات موزی بوده و پوشش آنها از سرامیک یا سنگ صیقلی باشد. سطح زمین و ظرف شویی به صورت هفتگی ضد عفونی گردد و نظافت دیوارها و پنجره ها حداقل ماهانه انجام شود.
- آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- مواد شوینده استاندارد و آنتی باکتریال به میزان کافی در اختیار کارکنان باشند.
- شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی حداقل 250 لوکس باشد.
- تخلیه ظروف زباله و نان خشک و شستشو و قراردادن کیسه داخل آنها، به صورت روزانه انجام شود.

2-3- الزامات محل طبخ غذا:

- کف محل طبخ باید از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف، قابل شستشو، دارای کف شور با توری و شیب مناسب بطرف کف شور باشد.
- سطح دیوار تا ارتفاع 4 متر (برای آشپزخانه های با ارتفاع کمتر از 4 متر، تا زیر سقف) از کاشی یا سرامیک و از مصالح مقاوم باشد و بطور مرتب با آب گرم و شوینده های بهداشتی شسته شوند. از شستن ادوات و تابلوهای برق باید جلوگیری و برای پاک کردن آنها از دستمال خشک استفاده شود.
- نصب هود با ابعاد مناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامیست.
- در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل محل طبخ نباید بیشتر از 30 درجه سانتیگراد باشد.
- آشپزان لازم است در هنگام طبخ و سرو غذا از ماسک پارچه ای و کلاه آشپزی استفاده نمایند.
- کارکنان محل طبخ موظفند قبل از شروع کار و بعد از خارج شدن از سرویس بهداشتی دستهای خود را با آب و صابون بشویند و با حوله تمیز خشک کنند.
- ضایعات و پس مانده های طبخ غذا باید بطور مناسب جمع آوری و دفع گردند.

- تمامی قسمت‌های وسایل برقی مانند چرخ گوشت، مخلوط کن و نظایر آن باید پس از مصرف با مایع ظرفشویی شسته و آب کشیده شوند و در صورت عدم مصرف حتماً با کاور پوشیده شوند، بدنه این وسایل باید ارت متصل به زمین وصل شده باشند.
- تخته‌های برش باید از جنس پلاستیک سخت باشند و به صورت هفتگی صیقل داده شود.
- سطوح و ظروف آماده سازی مواد مورد طبخ باید پس از هر بار استفاده شستشو گردد.
- درب ورودی و پنجره‌ها دارای توری بوده و محیط آشپزخانه در زمانهای مشخص شده سمپاشی و در مسیر تردد حشرات موزی طعمه گذاری گردد. این کار توسط افراد متخصص و آگاه و در برنامه‌های زمانی مشخص غیر از زمانهای معمول کاری انجام پذیرد.
- محل تهیه و آماده سازی گوشت و مرغ باید از دیگر قسمت ها تفکیک شده باشد.
- سیخ های کباب باید از جنس استیل ضدزنگ یا آلومینیوم باشد.
- جهت شستشوی سبزیجات، حوضچه یا ظرف مخصوص و مجزا وجود داشته باشد.

استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می باشد:

- 1-دیگ و ظروف مسی اعم از این که سفید کاری شده یا نشده باشد.
- 2-گوشت کوب چوبی و سربی
- 3-ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای نگهداری نان، نمک، سماق، آب لیمو و
- برنج صاف کن ها روی پایه های فلزی به ارتفاع 30 تا 40 سانتیمتر از سطح زمین باشند.
- سبدها و ظروف نگهداری موادخام جهت آماده سازی برای پخت حتی الامکان از جنس استیل باشند.
- روغن باقی مانده از سرخ نمودن غذاها مجدداً استفاده نگردد.
- وسایل گاز سوز و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.
- تبصره 3: اتصالات، شعله پخش کن و شلنگهای گاز باید سالم و بدون نقص بوده و بطور مرتب مورد بازرسی قرار گیرند.
- انشعابات لوله کشی گاز در آشپزخانه باید به روش صحیح و استاندارد باشد و از انشعابات فرعی توسط شیلنگ های گاز باید خودداری شود (به هر شیر گاز فقط یک وسیله گازسوز متصل گردد). ارتباط کلیه وسایل گازسوز باید با شیلنگ و بستهای استاندارد صورت گیرد.
- کپسول اطفاء حریق به تعداد لازم و در دسترس باشند و کلیه افراد نحوه استفاده از آن را آموخته باشند.
- اتصالات برق، شلنگهای گاز به طور دوره ای کنترل و در محل هایی که احتمال آسیب می باشد به طور فیزیکی محافظت گردد.
- بعد از اتمام عمل پخت باید تمام شیرهای گاز از نظر بسته بودن کنترل گردند.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

اصول شستشو و گندزدایی میز، تخته کار و چرخ گوشت در محل طبخ غذا پس از هر بار استفاده:

الف: تخلیه مواد غذایی.

ب: جرم گیری اولیه آن.

ج: شستشو با مواد شوینده و با غلظت مناسب.

د: آبکشی نهایی با آب سالم و بهداشتی.

ه: آبگیری، خشک کردن و نگهدری آنها در مکان مناسب.

و: نمک پاشی یا استفاده از جوش شیرین جهت از بین بردن بو به مدت چند دقیقه و سپس شستن آن.

روش صحیح شستشوی سبزیجات:

مرحله اول: پاک سازی اولیه (تمام برگ های زرد، چوب ها و گل و لای احتمالی از سبزی جدا شوند).

مرحله دوم: باید یک آب سطحی هم روی سبزیجات گرفته شود. (گل و لای از سبزی جدا شود).

مرحله سوم: باید انگل زدایی انجام شود (برای این کار مطابق دستورالعمل شستشوی سبزیجات وزارت بهداشت

در یک ظرف آب، به ازای هر لیتر، 3 قطره مایع ظرفشویی بریزید. این کار باعث می شود که تخم و کیست

انگل ها لیز و لزوج شود و به سطح آب بیاید).

مرحله چهارم: بعد از 3 تا 5 دقیقه آب سبزی را تخلیه و سپس سبزی را از درون ظرف خارج کنید.

مرحله پنجم: برای میکروب زدایی لازم است سبزی را درون ظرف پر از آب غوطه ور کرده و مطابق با دستور

استفاده از محلول های ضد عفونی کننده، مقداری از آن را داخل آب سبزی بریزید.

مرحله آخر: آب کشی نهایی است تا اثر مواد شیمیایی که داخل آب سبزی ریخته شده، کاملاً از بین برود.

3-3- الزامات بهداشت وسایل خنک کننده (فریزر، یخچال، سردخانه):

- قبل از قرار دادن میوه ها و سبزی ها در وسایل خنک کننده باید آنها را ضد عفونی نمود.
- نظافت و شستشوی داخل یخچال و سردخانه باید به طور مرتب با استفاده از آب و جوش شیرین انجام شود.
- قرار دادن مواد غذایی به طور مستقیم و بدون داشتن ظرف درب دار در داخل یخچال و سردخانه ممنوع است.
- سردخانه با باید مجهز به ترمومتر قابل کنترل و درجه برودت استاندارد باشد.
- سردخانه باید مجهز به پالت و قفسه باشد.
- کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت نگهداری آن نباید بیش از زمانی باشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.

- در سردخانه، مواد غذایی هم گروه در یک طبقه یا در طبقات کنار هم قرار داده شوند. همچنین قراردادن 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 هرگونه بوی نامطبوع باشد.
- نگهداری گوشت قرمز، مرغ، ماهی و سایر مواد پروتئینی در سردخانه باید بگونه‌ای باشد که شیرابه آنها به سایر مواد غذایی تسری پیدا نکند.
- قبل از قراردادن انواع گوشت تازه در سردخانه زیر صفر درجه باید آنها را در سردخانه بالای صفر بمدت چند ساعت قرار داد تا از سفت شدن گوشت جلوگیری شود.
- مدت زمان نگهداری گوشت تازه پستانداران در سردخانه بالای صفر 15 تا 20 ساعت، برای ماکیان 1 تا 6 ساعت و برای ماهی 1 تا 2 ساعت جهت عملیات قبل از انجماد کافی است.
- بهتر است مواد غذایی گوشتی منجمد شده قبل از مصرف به اندازه مورد نیاز از سردخانه زیر صفر خارج شده و در سردخانه بالای صفر در دمای 3 تا 7 درجه سانتیگراد نگهداری و پس از ذوب شدن یخ آن به مصرف برسد.
- درجه برودت داخل یخچال 2 درجه سانتیگراد با رطوبت نسبی 85% شرایط مطلوبی برای نگهداری مواد غذایی می‌باشد به هر حال درجه برودت یخچال همواره باید زیر 4 درجه سانتیگراد باشد.
- درجه برودت فریزر باید (18-) درجه سانتیگراد باشد. مواد منجمد را باید بلافاصله از حالت یخ زدگی خارج و فوراً عمل پخت صورت پذیرد.
- هیچگاه نباید از آب سرد یا گرم جهت باز کردن یخ گوشت یا فرآورده های گوشتی یخ زده استفاده نمود.
- در داخل فریزر و سردخانه باید مواد غذایی طوری چیده شود که مانع جریان هوای داخل آن نشود. از انباشته شدن مواد غذایی در کف و طبقات فریزر و سردخانه باید اجتناب شود. لاشه های گوشت باید به چنگک آویزان شود و سایر مواد غذایی مثل بسته های گوشت، مرغ و ماهی با در نظر گرفتن فضای لازم بین آنها در قفسه ها و طبقه های سردخانه قرارداده شوند.
- یخچال یا سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم بوده و درجه حرارت آنها بطور مرتب کنترل شود.
- دمای سردخانه باید هر 2 ساعت یکبار توسط ناظر بررسی و ثبت شود.
- وجود جدول ثبت دمای سردخانه الزامی است.
- در نزدیکی سردخانه تجهیزات گرم کننده و یا مواد غذایی گرم قرار داده نشود.
- کارگران برای ورود به سردخانه باید از کفش مخصوص (چکمه یا دمپایی) سردخانه استفاده کنند.
- نگهداری سبزیجات و میوه جات مجزا از گوشت و مرغ و ماهی باشد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

- تمام فرآورده‌های کنسروی و کمپوت‌ها ترجیحاً در یخچال نگهداری شوند.
- کالاهای به ترتیب ورود خارج شوند تا کالاهای قدیمی‌تر اول مصرف شوند.
- چنانچه دیوار، سقف و کف دچار کپک زدگی شده باشند باید با مواد گندزدای مناسب و استاندارد، گندزدایی شده و سپس با جریان هوا خشک گردد.

پس از مرحله آماده‌سازی باید گوشت را در پوشش‌های پلاستیکی قرار داد و به‌طور کاملاً چسبیده به گوشت به صورت یک لایه نازک آن را بسته‌بندی نمود. برای بسته‌بندی باید مورد ذیل را در نظر داشت:

- الف) قابلیت عبور هوا و رطوبت از آن ناچیز باشد.
- ب) قابلیت جذب چربی نداشته باشد.
- ج) در مقابل تغییر درجه حرارت زیاد منقبض و منبسط نشود.
- د) دارای بو و مواد سمی نباشد. (استفاده از کیسه‌های نایلونی مشکی و رنگی در این زمینه ممنوع است)
- ه) به آسانی از گوشت جدا شود.
- سیستم برق سردخانه و یخچال باید ایمن باشد و به منظور جلوگیری از فساد مواد غذایی، وجود یک دستگاه ژنراتور در مواقع قطع برق الزامی می‌باشد.
- به منظور ایمنی کارکنان در هنگام استفاده از سردخانه باید درب آن هم از داخل و هم از بیرون باز شود، همچنین تعبیه زنگ اضطراری برای این منظور در آنجا الزامی است.
- فاصله باکس پالت‌ها از دیوار سالن 20 سانتیمتر و فاصله بین باکس پالت‌ها حداقل 10 سانتیمتر باشد.
- از باز کردن غیر ضروری درب سردخانه اجتناب گردد.

3-4- الزامات انبار

- انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط آشپزخانه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات سازمان باشد.
- انبار مواد غذایی باید به‌نحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
- قفسه‌بندی و پالت‌گذاری در انبار به‌نحو مطلوب و مناسب انجام شود.
- کف انبار صاف و قابل شستشو، دارای شیب مناسب به طرف کف شوی باشد.
- حیوانات و غلات در ظروف درب‌دار نگهداری گردند.
- طریقه نگهداری مواد غذایی با رعایت فاصله 20 سانتیمتر از کف و 50 سانتیمتر از دیوارهای جانبی انبار باشد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

- انبار از جهت وجود جانوران موذی کنترل و در صورت مشاهده طعمه گذاری گردد.

3-5- الزامات محل سرو غذا:

- کف رستوران بدون فرو رفتگی و دارای شیب مناسب و قابل شستشو باشد.
- سقف بدون شکاف و تمیز و دیوارها دارای رنگ و نقاشی مناسب باشند.
- محل سرو غذا مجهز به دستگاه تهویه با کیفیت مناسب و شیشه‌ها و درها سالم و پنجره‌ها مجهز به توری سیمی باشند.
- میز و صندلی غذاخوری با فرم مناسب از جنس قابل شستشو و تمیز باشند.
- کلیه سطوح توزیع غذا تمیز بوده و مرتب ضدعفونی گردند.
- تهیه آب آشامیدنی در سالن غذاخوری در صورت امکان توسط دستگاه آب سردکن صورت گیرد. در غیر اینصورت پارچ‌های آب از جنس استیل و یا چینی بدون ترک خوردگی و لب پریدگی بوده و بطور مرتب شستشو گردند.
- در صورت استفاده از ظروف یکبار مصرف باید ظروف قابل بازیافت مورد تأیید وزارت بهداشت استفاده شود.
- قاشق و چنگال باید در کاور نگهداری شود.
- محوطه غذاخوری عاری از حشرات و مگس باشد.
- در محل غذاخوری سیستم فاضلاب بهداشتی وجود داشته و کف آن با آب و مواد شوینده جهت چربی زدایی حداقل هفته‌ای یکبار شستشو شود.
- ظروف فلز، نمک، سماق و آب لیمو باید کاملاً پاکیزه و روزانه تمیز و در صورت چرب بودن کاملاً شسته شوند.
- محل نگهداری یخ و نان باید از جنس کاملاً بهداشتی (چینی یا استیل) و درب دار باشند.

نظافت سالن‌های غذا خوری مطابق موارد زیر انجام گیرد:

- ü گردگیری و جارو کشی کف سالن.
- ü گندزدایی کف سالن با محلول گندزدا بوسیله تی نخی.
- ü گردگیری و جلا دادن پنجره‌ها و درهای ورود و خروج بصورت دوره ای و منظم.
- ü نظافت میزها و صندلی‌های پذیرایی بصورت روزانه.
- ü تمیز کاری روزانه رستوران‌ها.
- ü شستشوی و گند زدایی میز سلف سرویس بصورت دوره ای و منظم.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -		
--	---	--

- ü قندان ها و ظروف ادویه جات در رستوران ها باید دارای درب باشند و پس از استفاده درب آنها بسته شود.
- ü ظروف غذاخوری پس از هر بار استفاده باید با مایع شوینده شسته شده، خشک گردد و در جای مناسب نگهداری شود.

3-6- محل شستشوی ظروف

- کارکنان این قسمت باید از دستکش، پیشبند و چکمه مخصوص استفاده کنند.
- مایع ظرفشویی باید از نوع آنتی باکتریال باشد و ظروف کاملاً تفکیک و پس از شستشو بخوبی آب کشیده شده و در محل مناسب (آبچکان) قرار گیرند. (شستشوی دستی طی دو مرحله صورت گیرد).
- تا حد امکان از خشک کن برقی یا خشک شدن طبیعی در آب چکان و در غیر این صورت از دستمال های کاغذی بهداشتی جهت خشک کردن ظروف استفاده گردد
- ظروف شسته و تمیز در قفسه های مناسب و دور از دسترس حشرات نگهداری شود.
- کف شوی و فاضلاب ظرف شویی فاقد گرفتگی و دارای صافی مخصوص باشد.

3-7- بهداشت مواد غذایی

- 1- روغن مایع: جهت طبخ مواد غذایی از روغن مایع (گیاهی بدون کلسترول) استفاده گردد و حتی المقدور از روغن هیدروژنه استفاده نشود. جهت سرخ کردن مواد غذایی از روغن مخصوص سرخ کردنی استفاده شود.
 - 2- کنسرو ها: استفاده از کلیه قوطی های کنسروی که زنگ زده اند ممنوع می باشد، حتی اگر تاریخ انقضاء آن تمام نشده باشد. قبل از استفاده از انواع کنسروها، قوطی محتوی ماده غذایی در حرارت غیر مستقیم (آب جوش) به مدت حداقل 20 دقیقه جوشانده شود.
 - 3- جوش شیرین: استفاده از جوش شیرین در فرآیند تولید مواد غذایی ممنوع است.
 - 4- کشک: قبل از استفاده از کشک (حتماً پاستوریزه) باید به مدت 15 دقیقه جوشانده شود..
 - 5- آبلیمو و چاشنی های مایع: باید از آبلیمو و چاشنی های مایع بسته بندی شده در ظروف یکبار مصرف، استاندارد و مورد تأیید وزارت بهداشت و آموزش پزشکی استفاده گردد.
 - 6- سایر مواد غذایی:
- هر نوع ماده غذایی در هر زمان از نظر ظاهری باید سالم (بنا به تشخیص کارشناس بهداشت) و بنا به مورد دارای علامت استاندارد، تاریخ تولید و انقضاء معتبر شماره ثبت و پروانه ساخت و پروانه بهره

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	----------------------------------	--

برداری، بترتیب از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و وزارت صنایع شامل آدرس کارخانه تولید کننده باشد.

- باقیمانده غذاها به هیچ وجه نباید برای روز بعد مورد استفاده قرار گیرد.
- سبزیجات و صیفی جاتی که در مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام در اختیار استفاده کنندگان قرار می گیرند باید در ظرف های مخصوص و تمیز، با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی، آبکشی و مصرف گردد.
- استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده و شیرین کننده های شیمیایی غیر مجاز ممنوع است.

8-3- نگهداری مرغ و گوشت:

الف- نگهداری گوشت مرغ (طعم دار شده) بیش از 48 ساعت در سردخانه زیر صفر و 24 ساعت در سردخانه بالای صفر مجاز نمی باشد.

ب- گوشت گاو و گوسفند بصورت شقه و گوشت گوسفند بصورت لاشه کامل ممهور به مهر سازمان های صلاحیت دار و یا در بسته های بهداشتی که دارای مجوز اداره دامپزشکی یا وزارت بهداشت هستند تهیه و توسط کامیون های مجهز به سردخانه حمل گردد و ورود هرگونه گوشت بصورت چرخ کرده ممنوع است. بازدید از رستوران بر اساس چک لیست بازدید از رستوران، مطبخ و غذاخوری (پیوست 4) به صورت ماهانه انجام می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	----------------------------------	--

4- الزامات اجرایی برای سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)

الف) دستشویی

1-تعداد

1-1- تعداد دستشویی ها با توجه به تعداد شاغلین بر اساس دستورالعمل تأسیسات و تسهیلات بهداشتی کارگاه ها (ماده 39) تعیین گردد.

2- شرایط و ضوابط بهداشتی دستشویی ها

1-2- احداث دستشویی ها باید در مجاورت نمازخانه، محل غذاخوری و توالت و در دسترس کارکنان باشد.

2-2- دستشویی ها باید دارای آب گرم و سرد باشند.

2-3- کاسه دستشویی باید به رنگ روشن، صاف و قابل شستشو باشد.

2-4- عرض دستشویی حداقل 60 سانتی متر و طول آن 1 متر باشد.

2-5- صابون مایع باید در تمام اوقات در محل دستشویی وجود داشته باشد.

2-6- شستشوی ظرف مایع صابون باید به طریق زیر انجام شود:

الف) پس از خالی شدن ظرف ابتدا آن را با آب داغ بشویند و سپس مایع صابون تازه ریخته شود.

ب) در ظرف نیمه پر صابون مایع تازه ریخته نشود، بلکه پس از خالی شدن کامل و شستشو، مجدداً پر شود.

ج) بر روی صابون مایع، آب ریخته نشود.

2-7- جهت خشک کردن دست، وجود خشک کن الکتریکی یا حوله کاغذی (رولی) ضروری است.

2-8- دستشویی باید بدون ترک خوردگی و قابل شستشو باشد.

2-9- دستشویی باید حداقل به طور روزانه شستشو و گندزدایی شود.

2-10- وجود سطل زباله درب دار، ضد زنگ، قابل شستشو به همراه کیسه زباله در کنار دستشویی الزامی است.

2-11- دستشویی ها باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی (50 تا 100 لوکس (کمیتة ملی روشنایی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران)) باشد.

2-12- کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و از جنس موزائیک، سنگ و مانند آن و همچنین بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و تمیز باشد.

2-13- در دستشویی ها هیچگونه حشره ای نباید دیده شود.

2-14- پوشش بدنه دیوار باید از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف و صیقلی برنگ روشن و قابل شستشو باشد.

2-15- سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

16-2- درب و پنجره باید مجهز به توری سالم و مناسب و از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب) توالت:

1- تعداد توالت:

تعداد توالت با توجه به تعداد شاغلین بر اساس دستورالعمل تأسیسات و تسهیلات بهداشتی کارگاه ها (ماده 36) تعیین گردد.

2- شرایط و ضوابط بهداشتی توالت ها:

- 1-2- دیوارها تا زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن و قابل شستشو باشد.
- 2-2- سقف، صاف، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن و قابل شستشو باشد.
- 3-2- توالت مردانه و زنانه باید از هم جدا باشد.
- 4-2- کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و از جنس موزاییک، سنگ و مانند آن باشد و همچنین بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و تمیز باشد.
- 5-2- کاسه توالت باید به رنگ روشن، صاف، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو و گندزدایی باشد.
- 6-2- توالت باید مجهز به سیفون و شترگلو باشد.
- 7-2- حداقل عرض توالت 80 سانتیمتر و حداقل طول آن 1 متر باشد.
- 8-2- توالت باید دارای شیر آب با شلنگ برداشت اضافی آب باشد.
- 9-2- توالت باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی (50 تا 100 لوکس) (کمیته ملی روشنایی موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران)) باشد.
- 10-2- درب توالت باید مجهز به پشت بند درب باشد.
- 11-2- کلیه پنجره ها باید مجهز به توری ضد زنگ باشد.
- 12-2- شستشو و ضد عفونی توالت ها باید حداقل به طور روزانه انجام گیرد.
- 13-2- هر توالت باید مجهز به سطل زباله درب دار، ضد زنگ و قابل شستشو به همراه کیسه زباله باشد.
- 14-2- سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله، لوله های فاضلاب، سیفون و...) سالم باشد.
- 15-2- در توالت ها هیچگونه حشره ای نباید دیده شود.
- 16-2- فلاش تانک باید سالم باشد.
- 17-2- سنگ توالت، دستگیره درب توالت و دسته سیفون در هر نوبت کاری تمیز گردد.
- 18-2- برای پاک کردن روزانه توالت از محلول پودر لباسشویی و آب داغ استفاده شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	----------------------------------	--

19-2- برای شستشوی توالت باید از یک برس نایلونی مجزا استفاده شود.

20-2- از تی برای نظافت توالت استفاده نشود.

پ) حمام:

1- تعداد دوش حمام:

تعداد دوش در اماکنی که از نظر فرآیند تولید دارای آلودگی معمولی هستند و یا در اماکنی که شاغلین آنها با سموم، مواد عفونت زا و یا مواد غذایی سر و کار دارند مطابق با دستورالعمل تأسیسات و تسهیلات بهداشتی در کارگاه ها (ماده 27) تعیین گردد.

2- شرایط و ضوابط بهداشتی حمام:

1-2- کف محل دوش ها باید مقاوم، قابل شستشو بوده و لغزنده نباشد و دارای شیب کافی به سمت کف شوی باشد.

2-2- دیوارها تا سقف کاشی، به رنگ روشن و سقف حمام باید صاف با رنگ روغنی روشن، بدون ترک خوردگی باشد.

3-2- مساحت کف محل دوش نباید از 90 سانتیمتر در 120 سانتیمتر کمتر باشد و ارتفاع دیوارهای بین دوش ها نباید از 2 متر کوتاه تر باشد.

4-2- حمام و محل دوش باید روزانه و به طور مرتب تمیز و گندزدایی شود.

5-2- محوطه حمام باید دارای هواکش متناسب با فضای آن باشد.

6-2- حمام باید مجهز به سطل زباله درب دار و قابل شستشو با کیسه زباله باشد.

7-2- در صورتی که برای گرم کردن آب از منابع حرارتی غیر مرکزی استفاده می شود، این قبیل منابع حرارتی باید خارج از محوطه حمام و در محل مناسب قرار داشته باشند.

8-2- برای رعایت موازین ایمنی ضروری است در داخل حمام از چراغ با IP55 استفاده شود و تمام کلیدها و پریزهای برق باید خارج از محوطه حمام قرار داده شود.

9-2- حمام ها باید دارای محلی مناسب به عنوان رختکن برای تعویض لباس باشند.

10-2- شستشوی هر نوع البسه در حمام ممنوع می باشد.

11-2- برای شاغلینی که با سموم، مواد عفونت زا و یا مواد غذایی کار می کنند باید ماشین لباسشویی به تعداد کافی وجود داشته باشد.

12-2- حمام ها باید دارای تهویه مناسب و روشنایی کافی (حداقل 100 لوکس) باشد.

13-2- دوش ها و شیرهای آب باید سالم و بدون چکه باشند.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

14-2- در حمام ها هیچ گونه حشره ای نباید دیده شود.
 بازدید از سرویس های بهداشتی بر اساس چک لیست بازدید سرویس های بهداشتی دستشویی، توالت و حمام (پیوست شماره 5) به صورت ادواری انجام می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

اسامی همکاران مشارکت کننده در تهیه دستورالعمل بهداشت اماکن

ردیف	نام و نام خانوادگی	سمت سازمانی	سمت در کارگروه
1	سید اعتضاد مقیمی	مدیر کل دفتر HSE توانیر	رئیس و عضو کارگروه
2	بهرام محمدی	کارشناس محیط زیست توانیر	دبیر و عضو کارگروه
3	مصطفی شاه بوداغان	رئیس اداره کارگزینی، ارزشیابی و آموزش شرکت توانیر	عضو کارگروه
4	هامون هادی نژاد	کارشناس دفتر توسعه انسانی و انگیزش توانیر	عضو کارگروه
5	علیرضا حاجی حسینی	مجری مدیریت بحران پدافند غیر عامل و HSE شرکت برق منطقه ای یزد	عضو کارگروه
6	هادی آذر نوا	معاون منابع انسانی توزیع نیروی برق استان گیلان	عضو کارگروه
7	مجید گلزاده	معاون طرح و توسعه برق منطقه ای هرمزگان	عضو کارگروه
8	سید سعید موسویون	معاون منابع انسانی برق منطقه ای مازندران	عضو کارگروه
9	الهام آیین جمشید	کارشناس مدیریت استراتژیک شرکت برق منطقه ای خراسان	عضو کارگروه
10	رسول اسکندری	کارشناس HSE شرکت توزیع نیروی برق استان البرز	عضو کارگروه
11	ریحانه ربیعی	کارشناس HSE کارشناس شرکت توزیع نیروی برق استان اصفهان	عضو کارگروه
12	مریم اسلامی	کارشناس ایمنی و بهداشت شغلی شرکت توزیع نیروی برق استان اردبیل	عضو کارگروه
13	مسلم محمدی	کارشناس HSE کارشناس شرکت برق منطقه ای کرمان	عضو کارگروه
14	محسن جلیل زاده	کارشناس ایمنی شرکت توزیع نیروی برق غرب استان مازندران	عضو کارگروه
15	مهدی حسینی	کارشناس مسئول بهداشت محیط کار شرکت توزیع نیروی برق تهران بزرگ	عضو کارگروه
16	اسماعیل نوری	کارشناس ناظر ایمنی شرکت توزیع نیروی برق استان قزوین	عضو کارگروه
17	حسن یعقوبی کیا	کارشناس ایمنی شرکت توزیع نیروی برق استان همدان	عضو کارگروه
18	جواد روح نواز	کارشناس HSE شرکت برق منطقه ای زنجان	عضو کارگروه
19	فایق محمدی	کارشناس HSE کارشناس شرکت برق منطقه ای غرب	عضو کارگروه
20	امیر صادق خزاعی	کارشناس ایمنی شرکت برق منطقه ای سیستان و بلوچستان	عضو کارگروه
21	فرید حبیبی	کارشناس ایمنی و بهداشت شرکت توزیع نیروی برق استان کردستان	عضو کارگروه
22	امیر احمد اردانی	کارشناس مسئول ارزیابی و عملکرد شرکت مدیریت شبکه برق ایران	عضو کارگروه
23	علی خداپرستی	کارشناس ایمنی شرکت توزیع نیروی برق شهرستان اصفهان	مدعو
24	سونیا میکائیل پور	کارشناس ایمنی شرکت برق منطقه ای آذربایجان	مدعو

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

بخش ششم

چک لیستها

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

ضمیمه 1: چک لیست بازدید الزامات عمومی بهداشتی

شرکت توانیر		
شرکت برق منطقه ای / شرکت توزیع نیروی برق.....		
چک لیست بازدید الزامات عمومی بهداشتی		
نام واحد بازدید شونده:	نام بازدید کننده:	تاریخ:
(الف): بهداشت فردی		
ردیف	شرح	وضعیت:
		☐ بلی ☐ خیر ☐ مصداق ندارد ^۱ ☐ اصلاح در محل ^۲ ☐ +
توضیحات / مشاهدات	درج وضعیت	موارد مشمول بازرسی
1	آیا شاغلین مشاغل مرتبط با مواد غذایی و بهداشتی از نظر جسمانی سالم بوده و فاقد هر گونه نقص عضو و معلولیتی می باشند که مانع انجام کار گردد؟	
2	آیا کلیه پرسنل مرتبط با امور بهداشتی و مواد غذایی (آبدارخانه، خدمات، آشپزخانه و امثالهم) دارای کارت سلامت با تاریخ معتبر می باشند؟	
3	آیا مواد مصرفی و ملزومات نظافتی و بهداشت فردی تحویل پرسنل شده است؟	
4	آیا البسه کار طبق فرمت اعلام شده تأمین شده است؟	
5	آیا پرسنل ملبس به البسه کار مرتبط و تمیز می باشند؟	
6	آیا شاغلینی که با مواد غذایی سرو کار دارند هنگام کار زیورآلاتی از قبیل انگشتر و ساعت را از دست خارج می کنند؟	
7	آیا شاغلینی که با مواد غذایی سرو کار دارند اگر در پوست خود لک، خراش و یا زخم عفونی دارند محل آن را با یک پوشش مقاوم به آب بسته اند؟	
8	آیا مستندات وجود لک، خراش و یا زخم عفونی در پوست شاغلین مرتبط با مواد غذایی قبل از شروع کار به واحد HSE / واحد متولی گزارش شده است؟	
9	آیا شاغلینی که با مواد سمی و عفونت زا سر و کار دارند (پرسنل خدماتی متولی جمع آوری زباله ها، باغبان پس از توزیع کود در باغچه و امثالهم) قبل از ورود به سالن غذاخوری لباس کار خود را تعویض نموده و دست های خود را با مواد شوینده تمیز می نمایند؟	
10	آیا به منظور اعلام ممنوعیت مصرف هر گونه محصولات دخانی در محل کار، با نصب علائم و تابلو های مناسب و روش های مناسب اطلاع رسانی شده است؟	

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

چک لیست بازدید الزامات عمومی بهداشتی

11	کلیه شاغلینی که با مواد غذایی سر و کار دارند باید نظافت عمومی، فردی و آراستگی ظاهری (کوتاه نمودن موی سر و صورت و ناخن) را رعایت نمایند	
12	آیا کلیه شاغلینی که با مواد غذایی سر و کار دارند در صورت ابتلا به سرماخوردگی، بیماری مسری دیگر و همچنین بیماری های انگلی یا گوارشی تا پایان دوره درمان از تماس با مواد غذایی خودداری نموده و از کار در زمینه مواد غذایی ممنوع می شوند؟	
13	آیا برای پرسنل مرتبط با بهداشت و مواد غذایی واکسیناسیون را طبق بازه زمانی تعیین شده وزارت بهداشت علیه بیماری های کزاز و هپاتیت B انجام داده اند؟	
14	آیا کلیه پرسنل مرتبط با بهداشت و مواد غذایی (آبدارخانه، خدمات، آشپزخانه و امثالهم) دوره بهداشت عمومی را گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت نموده اند؟	
نام بازدید کننده:		تاریخ و امضا:

توضیحات:

- 1- مصداق ندارد شامل مواردی است که وجود آن الزامی نبوده و با عبارت " در صورت وجود " آغاز می گردد.
- 2- اصلاح درمحل شامل مواردی است که تا پایان زمان بازدید قابل اصلاح درمحل بوده و چنانچه همان نقص در بازدید بعدی تکرار گردد با علامت × مشخص می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	---	--

ضمیمه 2: چک لیست بازدید بهداشت اماکن و ساختمان های اداری

شرکت توانیر شرکت برق منطقه ای / شرکت توزیع نیروی برق چک لیست بازدید بهداشت اماکن و ساختمان های اداری			
نام واحد بازدید شونده:	نام بازدید کننده:	تاریخ:	
ردیف	وضعیت :		توضیحات / مشاهدات
	بلی ☒	خیر ☐	
			موارد مشمول بازرسی
1			آیا نظافت ساختمان/ مراکز اداری و شستشوی کف زمین با یک ماده شوینده به صورت روزانه انجام می گیرد؟
2			آیا پس از پایان نظافت، تی را با محلول آب و شوینده، شسته و در برابر نور خورشید یا محل روشن نگهداری نمائید؟
3			آیا پرسنل عملیاتی که نیازمند استحمام در محل کار هستند دارای وسایل نظافت و استحمام اختصاصی می باشند؟
4			آیا جایگاه محفوظ و مناسبی (رختکن) به منظور تعویض و حفظ لباس و سایر وسایل پرسنل عملیاتی وجود دارد؟
5			آیا به ازای هر کارگر حداقل 2/5 متر مربع اتاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه شده است به گونه ای که در هر حال، مساحت اتاق استراحت کمتر از 7/5 متر مربع و ارتفاع سقف آن کمتر از 2/8 متر نباشد؟
6			آیا اتاق استراحت به طور مستمر (حداقل هفته ای دو بار) و طبق برنامه مشخص نظافت و گندزدایی می شود؟
7			آیا برای نظافت قسمت های مختلف ساختمان و محوطه برنامه نظافت مشخص و کافی وجود دارد؟
8			آیا جعبه کمک های اولیه با کلیه لوازم مورد نیاز مطابق فرم ارقام تجهیزات کمک های اولیه در دسترس همه وجود دارد؟
9			آیا به منظور استفاده از وسایل کمک های اولیه، برای شاغلین، دوره آموزشی مرتبط برگزار شده است؟
10			آیا عدم واگذاری همزمان وظایف خدماتی و آبدارچی برعهده یک نفر از پرسنل، رعایت می شود؟
11			آیا عوامل زیان آور مرتبط با بهداشت محیط کار (فیزیکی، شیمیایی، بیولوژیکی و...) طبق برنامه مشخص (مورد تأیید مراکز بهداشت) ارزیابی می گردد؟

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

چک لیست بازدید بهداشت اماکن و ساختمان های اداری

12	آیا معاینات طب کار طبق برنامه مشخص (مورد تأیید مراکز بهداشت) انجام می گردد؟		
13	آیا برنامه سم پاشی در ساختمان انجام می گیرد؟		
14	آیا MSDS مواد مورد کاربرد در ساختمان ها در دسترس ذینفعان می باشد؟		
15	آیا فرهنگ سازی و آموزش موضوعات بهداشتی متناسب با موضوعات مطروحه در فصول یا نوع فعالیت ها و... انجام می گیرد؟		
16	آیا زباله ها و ضایعات محیط کار طبق برنامه مشخص در ظروف مناسب و در بازه های زمانی مناسب جمع آوری می گردد؟		
نام بازدید کننده:		تاریخ و امضا:	

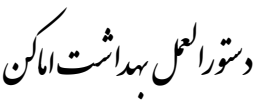
توضیحات:

- 1- مصداق ندارد شامل مواردی است که وجود آن الزامی نمی باشد.
- 2- اصلاح درمحل شامل مواردی است که تا پایان زمان بازدید قابل اصلاح درمحل بوده و چنانچه همان نقص در بازدید بعدی تکرار گردد با علامت × مشخص می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

ضمیمه 3- چک لیست بازدید بهداشتی از آبدارخانه

شرکت توانیر شرکت برق منطقه‌ای / شرکت توزیع نیروی برق چک لیست بازدید بهداشتی از آبدارخانه		
نام محل مورد بازدید:	نام بازدید کننده:	تاریخ:
ردیف	شرح	وضعیت:
		☐ بله ☐ خیر ☐ مستثنی ندارد ☐ اصلاح در محل
توضیحات / مشاهدات	موارد مشمول بازرسی	درج وضعیت
1	آیا کارکنان آبدارخانه دارای کارت بهداشت معتبر می باشند؟	
2	آیا کارکنان آبدارخانه ملبس به لباس تمیز و به رنگ روشن بوده و کمد لباس، حوله و صابون اختصاصی برای خود دارند؟	
3	آیا گواهی معتبر مبنی بر گذراندن دوره ی ویژه بهداشت عمومی برای پرسنل وجود دارد؟	
4	آیا تابلوی هشداردهنده منع مصرف دخانیات در نقاط مناسب و در معرض دید وجود دارد؟	
5	آیا در آبدارخانه، جعبه کمکهای اولیه با تمام وسایل و لوازم مربوطه وجود دارد؟	
6	آیا تمهیدات لازم جهت ایمنی حریق (کپسول اطفاء حریق دارای تاریخ شارژ معتبر، سیستم اعلام حریق، سنسور نشت گاز) وجود دارد؟	
7	آیا شیرهای برداشت آب سالم، بدون نقص و زنگ زدگی بوده و سیستم فاضلاب بهداشتی (مجهز به توری جهت ممانعت از ورود حشرات، عدم جمع شدن آب روی سطح آن) می باشد؟	
8	آیا سطل زباله درپوش دار قابل شستشو تمیز و مجهز به کیسه زباله وجود دارد و روزانه تعویض میگردد؟	
9	آیا کلیه ظروف با مواد ظرف شویی آنتی باکتریال شستشو و به خوبی آبکشی میگردند؟	
10	آیا استفاده از لیوانهای یکبار مصرف پلاستیکی جهت سرو چای اکیداً ممنوع می باشد و در صورت نیاز از لیوانهای سلولزی (کاغذی) استفاده میگردد؟	
11	آیا سطح میز و کابینت ها صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن می باشد؟	

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	 دستورالعمل بهداشت اماکن	 شرکت توانیر
--	--	---

چک لیست بازدید بهداشتی از آبدارخانه

		آیا کف آبدارخانه بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب می باشد. سطح دیوارها صاف، بدون درز و شکاف، به رنگ روشن و قابل نظافت بوده و از مصالح مقاوم جهت جلوگیری از ورود حشرات موزی بوده و پوشش آنها از سرامیک یا سنگ صیقلی می باشد؟	12
		آیا ظروف شسته شده در آب چکان تمیز وبدون زنگ زدگی قرار داده می شوند، قفسه نگهداری ظروف تمیز و قابل نظافت می باشد و فاصله کف آن از زمین حداقل 20 سانتیمتر می باشد؟	13
		آیا پنجره و شیشه ها سالم و مجهز به توری سیمی می باشند؟	14
		آیا آبدارخانه دارای نور و روشنایی کافی و بدون نقص می باشد؟	15
		آیا کلیه کابلها و سیمهای برق (سماور، یخچال...)، شیلنگ ها و اتصالات گاز سالم می باشند؟	16
		آیا ظروف موجود در آبدارخانه باید فاقد هرگونه شکستگی و لب پریدگی می باشند؟	17
		آیا نگهداری مواد مصرفی (قند، چای و...) در ظروف سر بسته صورت می پذیرد؟	18
		آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به آبدارخانه رعایت میگردد (نصب تابلو)؟	19
		آیا کلیه آبدارخانه ها دارای هود مناسب و سالم جهت انتقال بخارات و سایر ذرات معلق در فضای آبدارخانه به فضای آزاد می باشند؟	20
		آیا نگهداری و انبار کردن وسایل نظافت و بهداشتی نظیر تی، جارو، سطح های زباله و نظایر آن در فضای آبدارخانه ممنوع است؟	21
		آیا کلیه تجهیزات و ادوات برقی مجهز به کابل اتصال به زمین و متصل به شبکه ارت می باشند؟	22
		آیا محل دارای سیستم سرمایشی و گرمایشی مناسب می باشد؟	23
		آیا سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم می باشد؟	24
		آیا شستشوی کف و دیوار به طور مرتب انجام می شود؟	25
		آیا در طبقاتی که آبدار خانه موجود است، جعبه فایرباکس با تمامی تجهیزات وجود دارد؟	26
		آیا مسیرهای خروج اضطراری در دسترس پرسنل حاضر در آبدارخانه ها می باشد؟	27
		آیا وسایل گازسوز (اجاق گاز و...) دارای ترموکوپل و امن می باشند؟	28

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

چک لیست بازدید بهداشتی از آبدارخانه

29	آیا شیلنگها و لوله های گاز دارای فاصله استاندارد با برق داشته می باشند؟	
30	آیا آبگرمکن موجود در آبدارخانه ها، سالم و بدون نقص فنی و دارای دودکش مناسب می باشند؟	
نام بازدید کننده:		تاریخ و امضا:

توضیحات:

- 1- مصداق ندارد شامل مواردی است که وجود آن الزامی نمی باشد.
- 2- اصلاح درمحل شامل مواردی است که تا پایان زمان بازدید قابل اصلاح درمحل بوده و چنانچه همان نقص در بازدید بعدی تکرار گردد با علامت × مشخص می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	----------------------------------	---

چک لیست بازدید از آشپزخانه و رستوران

5	آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می گردد؟	
6	آیا ممنوعیت استعمال دخانیات توسط پرسنل رعایت می گردد؟	
7	آیا ممنوعیت استعمال دخانیات با روش مناسب اطلاع رسانی عمومی می گردد؟	
8	آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی، هنگام کار از روپوش تمیز با رنگ روشن، بدون لک و پارگی، متناسب با نوع کار استفاده می نمایند؟	
9	آیا لباس کار سایر کارکنان تمیز، بدون لک و پارگی می باشد؟	
10	آیا کارکنان دست اندرکار مواد غذایی هنگام کار از کلاه استفاده می نمایند؟	
11	آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟	
12	آیا راهنمای شستشوی دست به صورت مصوب در محل نصب شده است ؟	
13	آیا همه ی کارکنان مشمول، دارای گواهی نامه معتبر پایان دوره ی آموزشی از مراجع ذیصلاح می باشند؟	
(ب) بهداشت مواد غذایی		
14	آیا سبزیجات و صیفی جات مصرفی قبل از استفاده مطابق دستورالعمل، شستشو می گردد؟	
15	آیا جابجایی و حمل و نقل مواد غذایی به درستی انجام می گردد؟	
16	آیا دما در یخچال، فریزر و سردخانه رعایت و کنترل می گردد؟	
17	آیا در نگهداری مواد غذایی زنجیره سرد و گرم به تناسب مواد غذایی رعایت می گردد؟	
19	آیا تفکیک محل نگهداری مواد غذایی و مواد شوینده و شیمیایی رعایت می گردد؟	
20	آیا ممنوعیت استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده و شیرین کننده های شیمیایی غیر مجاز رعایت می گردد؟	
21	آیا جداسازی مواد غذایی خام و پخته، شسته و نشسته، گوشت قرمز و سفید در یخچال و فریزر رعایت می گردد؟	
22	آیا مواد غذایی بسته بندی شده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	
23	آیا یخ زدایی مواد غذایی منجمد به درستی انجام می گردد؟	
24	آیا مواد غذایی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	
25	آیا انواع ادویه جات و مواد غذایی خورنده نظیر سرکه و آبلیمو در ظروف مناسب نگهداری می گردد؟	
26	آیا محلول های ضد عفونی کننده و گندزدایی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟	

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	---

چک لیست بازدید از آشپزخانه و رستوران

27		آیا تاریخ ورود مواد غذایی به یخچال، فریزر یا سردخانه و انبار بر روی آنها درج شده و مصرف آنها براساس ترتیب تاریخ انقضاء است؟
28		در صورت وجود میز سلف سرویس، آیا دارای ویژگی های لازم می باشد؟
(ج): بهداشت ابزار و تجهیزات		
29		آیا یخچال، فریزر و سردخانه مورد استفاده سالم هستند؟
30		آیا سینک ظرفشویی مجهز به آب سرد و گرم است؟
31		آیا سینک ظرفشویی، دارای ویژگی های لازم بوده و فاضلاب آن به داخل مجرای خروجی هدایت می گردد؟
32		آیا سینک مجزا و تمهیدات لازم برای شست و شوی دست کارکنان در نظر گرفته شده است؟
33		آیا شستشوی ظروف به روش صحیح انجام می گردد؟
34		آیا ظروف طبخ، آماده سازی و سرو مواد خوردنی و آشامیدنی و سیخ های کباب سالم و تمیز می باشد؟
35		آیا دستگاههای مورد استفاده سالم و تمیز می باشد؟
36		آیا جنس و مشخصات سیخ کباب یا ظروفی که برای تهیه، طبخ و سرو مواد خوردنی و آشامیدنی استفاده می شود دارای ویژگی های لازم می باشد؟
37		آیا تمهیدات لازم به منظور جلوگیری از آلاینده های هوا توسط دستگاههای مورد استفاده انجام شده است؟
38		آیا میزهای کار، رویه ضد زنگ و سالم دارند؟
39		آیا تخته های کار دارای ویژگی های لازم می باشد؟
40		آیا ویرین ها، کابینت ها و قفسه ها تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟
41		آیا میز، صندلی، نیمکت، رومیزی و پرده ها سالم و تمیز می باشد؟
42		آیا جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟
(د): بهداشت ساختمان		
43		آیا سیستم آبرسانی دارای ویژگی های لازم می باشد؟
44		آیا سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب دارای ویژگی های لازم می باشد؟
45		آیا سیستم مدیریت پسماند دارای ویژگی های لازم می باشد؟
46		آیا تمهیدات انجام شده برای کنترل حشرات و جوندگان مورد تأیید است؟
47		آیا وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟
48		آیا وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی مراجعین دارای ویژگی های لازم می باشد؟

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

چک لیست بازدید از آشپزخانه و رستوران

49	در صورت وجود اتاق استراحت، آیا از فضای تولید، فرآوری و نگهداری، مجزا و بهداشتی می باشد؟	
50	آیا وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟	
51	آیا پوشش دیوار محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل نظافت می باشد؟	
52	آیا پوشش کف محل طبخ از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم و قابل شستشو می باشد؟	
53	آیا پوشش سقف محل طبخ به رنگ روشن، سالم و تمیز می باشد؟	
54	آیا کف، دیوار و سقف سالن پذیرایی سالم و قابل نظافت می باشد؟	
55	آیا کف، دیوار و سقف انبار یا محل نگهداری مواد غذایی دارای ویژگی های لازم می باشد؟	
56	در صورت وجود سردخانه ی مواد غذایی، آیا کف، دیوار و سقف آن دارای ویژگی های لازم بوده و در ورودی آن مجهز به اهرم بازکننده از داخل می باشد؟	
57	آیا درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون زنگ زدگی و پوسیدگی است؟	
58	آیا دما و رطوبت محل مطابق ضوابط می باشد؟	
59	آیا روشنایی محیط مطابق ضوابط می باشد؟	
60	آیا وضعیت تهویه مطلوب بوده و دارای ویژگی های لازم می باشد؟	
61	آیا قفسه بندی و پالت گذاری دارای ویژگی های لازم می باشد؟	
62	در صورت قرار داشتن واحد آماده سازی مواد غذایی خام در آشپزخانه، آیا جداسازی مواد غذایی خام از مواد غذایی فرآوری شده انجام شده است؟	
نام بازدید کننده:		تاریخ و امضا:

توضیحات:

1- مصداق ندارد شامل مواردی است که وجود آن الزامی نمی باشد.

2- اصلاح در محل شامل مواردی است که تا پایان زمان بازدید قابل اصلاح در محل بوده و چنانچه همان نقص در بازدید بعدی تکرار گردد با علامت × مشخص می شود.

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	---	--

ضمیمه 5- چک لیست بازدید سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)

شرکت توانیر شرکت برق منطقه ای شرکت توزیع نیروی برق چک لیست بازدید سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)			
نام محل مورد بازدید:		نام واحد بازدیدکننده:	
تاریخ:			
(الف): بهداشت فردی			
ردیف	شرح	وضعیت :	
		بلی ☐	خیر ☐
		☐ مصادق ندارد ^۱	☐ اصلاح در محل ^۲
		☐ +	☐ -
		موارد مشمول بازرسی	درج وضعیت
الف - دستشویی			
1		آیا تعداد دستشویی ها مطابق دستورالعمل تأسیسات و تسهیلات بهداشتی کارگاه ها می باشد؟	
2		آیا دستشویی در مجاورت نمازخانه، محل غذاخوری و توالت قرار دارد؟	
3		آیا دستشویی دارای آب گرم و سرد می باشد؟	
4		آیا کاسه دستشویی به رنگ روشن، صاف، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو می باشد؟	
5		آیا طول و عرض دستشویی مناسب است؟ (عرض باید حداقل 60 سانتی متر و طول آن 1 متر باشد.)	
6		آیا صابون مایع در تمام اوقات در محل دستشویی وجود دارد؟	
7		آیا شستشوی ظرف مایع صابون مطابق موازین بهداشتی انجام می شود؟	
8		آیا جهت خشک کردن دست وسیله مورد نیاز وجود دارد؟ (خشک کن الکتریکی یا حوله کاغذی (رولی))	
9		آیا کاسه و کف دستشویی به طور مرتب (روزانه) شستشو و گند زدایی می شود؟	
10		آیا سطل زباله به همراه کیسه زباله در دستشویی قرار دارد؟	
11		آیا روشنایی دستشویی مناسب می باشد؟	
12		آیا تهویه دستشویی مناسب می باشد؟	

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

چک لیست بازدید سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)

13	آیا کف دستشویی مقاوم، صاف، قابل شستشو بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب می باشد؟	
14	آیا پوشش بدنه دیوار از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف و صیقلی برنگ روشن و قابل شستشو می باشد؟	
15	آیا سقف صاف، بدون ترک خوردگی، درز و شکاف بوده و تمیز می باشد؟	
16	آیا پنجره ها مجهز به توری سالم و مناسب و از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز می باشد؟	
17	آیا درب و پنجره سرویس بهداشتی تمیز می باشد؟	
18	آیا دستگیره درب سرویس های بهداشتی به طور روزانه گند زدایی می شود؟	
19	آیا پس از اتمام مایع دستشویی، ابتدا ظرف مایع به طور کامل با آب گرم شستشو و مجددا پر می شود؟	
20	آیا جارو و تی ها مورد استفاده در سرویس های بهداشتی، پس از هر دوره استفاده به صورت صحیح شسته، گند زدایی و خشک می شوند؟	
21	آیا دستورالعمل رقیق زایی وایتکس در زمان شستشوی سرویس های بهداشتی (نسبت 1 به 70) رعایت می شود؟	
توالت		
22	آیا تعداد توالت ها مطابق دستورالعمل تأسیسات و تسهیلات بهداشتی کارگاه ها می باشد؟	
23	آیا توالت ها در فاصله و محل مناسب از ساختمان قرار دارند؟	
24	آیا دیوارها تا زیر سقف کاشی، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن و قابل شستشو می باشد؟	
25	آیا سقف، صاف، بدون ترک خوردگی، به رنگ روشن و قابل شستشو می باشد؟	
26	آیا کف مقاوم، صاف، قابل شستشو و بدون فرورفتگی و دارای شیب مناسب و تمیز می باشد؟	
27	آیا کاسه توالت به رنگ روشن، صاف، بدون ترک خوردگی و قابل شستشو و گندزدایی می باشد؟	
28	آیا توالت مجهز به سیفون و شترگلو می باشد؟	
29	آیا طول و عرض توالت مناسب است؟ (حداقل عرض توالت 80 سانتیمتر و حداقل طول آن 1 متر باشد.)	
30	آیا توالت دارای تهویه مناسب می باشد؟	

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

چک لیست بازدید سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)

31	آیا توالت دارای روشنایی کافی (50 تا 150 لوکس) می باشد؟	
32	آیا درب توالت مجهز به پشتمند درب می باشد؟	
33	آیا کلیه پنجره ها مجهز به توری ضد زنگ می باشد؟	
34	آیا شستشو و ضد عفونی توالت ها به طور منظم (روزانه) انجام می شود؟	
35	آیا هر توالت باید مجهز به سطل زباله درب دار، زنگ نزن و قابل شستشو به همراه کیسه زباله می باشد؟	
36	آیا سیستم فاضلاب (از نظر گرفتگی لوله، لوله های فاضلاب، سیفون و...) سالم می باشد و روزانه ضد عفونی می شود؟	
37	آیا در توالت ها هیچگونه حشره ای دیده می شود؟	
38	آیا فلاش تانک سالم می باشد؟	
39	آیا سنگ توالت، دستگیره درب توالت و دسته سیفون به صورت ادواری تمیزی گردد؟	
40	آیا شستشوی دستشویی و توالت با برس نایلونی انجام می شود؟	
41	آیا ممنوعیت استفاده از مپ و تی جهت نظافت توالت رعایت می گردد؟	
ج - حمام		
42	آیا تعداد دوش و حمام مطابق با دستورالعمل تأسیسات و تسهیلات بهداشتی در کارگاه ها تعیین شده است؟	
43	آیا کف حمام مقاوم، قابل شستشو، غیر لغزنده و دارای شیب کافی به سمت کفشوی می باشد؟	
44	آیا دیوارها تا سقف کاشی، به رنگ روشن و بدون ترک خوردگی می باشد؟	
45	آیا سقف حمام صاف با رنگ روشن و بدون ترک خوردگی می باشد؟	
46	آیا مساحت حمام مناسب است؟ (نباید از 90 سا نتیمتر در 120 سا نتیمتر کمتر باشد و ارتفاع دیوارهای بین حمام ها نباید از 2 متر کوتاه تر باشد.)	
47	آیا حمام به صورت روزانه و به طور مرتب تمیز و گندزدایی می شود؟	
48	آیا محوطه حمام دارای هواکش متناسب با فضای آن می باشد؟	
49	آیا سطل زباله به همراه کیسه زباله در حمام وجود دارد؟	
50	آیا حمام دارای چراغ با IP55 بوده و تمام کلیدها و پریزهای برق خارج از محوطه حمام قرار دارند؟	
51	آیا تهویه حمام ها مناسب می باشد؟	
52	آیا منابع حرارتی غیر مرکزی در خارج از محوطه حمام قرار دارد؟	
53	آیا رختکن مناسب در حمام وجود دارد؟	
54	آیا قفسه مناسب در رختکن وجود دارد؟	

شماره سند: 26/HSE/EW/1 شماره ویرایش: 1 تاریخ سند: 1398/12/01 شماره تجدید نظر: - تاریخ تجدید نظر: -	دستورالعمل بهداشت اماکن	
--	-------------------------	--

چک لیست بازدید سرویس های بهداشتی (دستشویی، توالت و حمام)

55	آیا ممنوعیت شستشوی البسه در حمام رعایت می گردد؟		
نام بازدید کننده:		تاریخ و امضا:	

توضیحات:

- 1- مصداق ندارد شامل مواردی است که وجود آن الزامی نمی باشد.
- 2- اصلاح درمحل شامل مواردی است که تا پایان زمان بازدید قابل اصلاح درمحل بوده و چنانچه همان نقص در بازدید بعدی تکرار گردد با علامت × مشخص می شود.