

## پیش نویس اولیه دستور عمل اجرایی تایید صلاحیت و صدور پروانه بهداشتی واحد عرضه مواد غذایی سیار

**مقدمه:** در راستای اجرای مواد ۲۰ و ۲۱ آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ قانون اصلاح قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، دستور عمل اجرایی تایید صلاحیت و صدور پروانه بهداشتی واحد عرضه مواد غذایی سیار، توسط وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاهها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه صدور پروانه بهداشتی و نظارت بر اینگونه فعالیت ها بر اساس این دستور عمل اقدام نمایند.

### فصل اول: تعاریف

**واحد عرضه مواد غذایی سیار:** مجموعه وسایل و تجهیزات لازم برای ارائه خدمات عرضه مواد غذایی که بر روی خودرو نصب شده و به آسانی قابل جابجایی است و در این دستور عمل باختصار واحد سیار نامیده می شود.

**مواد غذایی بالقوه خطرناک:** هر غذایی که در تمام و یا در بخشی از آن شیر و یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی، و یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر، قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا و یا مولد سم باشند مواد غذایی بالقوه خطرناک نامیده می شود. غذاهایی که pH آن ۴,۶ یا پایین تر و فعالیت آب ۰,۸۵ یا کمتر هستند مشمول این دسته از مواد غذایی نمی شوند.

**مواد غذایی بالقوه غیر خطرناک:** مواد غذایی در شکل یا حالتی که از رشد میکرو ارگانیسم های بیماریزا و تولید کننده سم حمایت ننمایند.

یک یا هر دو عامل زیر نیز مشخصه این دسته از مواد غذایی است:

• فعالیت آب ۰,۸۵ یا کمتر، یا

• pH ۴,۶ یا کمتر.

**واحد پشتیبان:** هر گونه تسهیلاتی که از امکانات زیر برخوردار بوده و مجوز بهره برداری غیر محدود از آن بمدت حداقل یک سال بموجب قوانین و مقررات کشور به مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار واگذار شده باشد.

اتصال به شبکه آبرسانی شهری تحت پوشش وزارت نیرو

اتصال به شبکه جمع آوری فاضلاب تحت پوشش وزارت نیرو یا روش دفع فاضلاب مورد تایید وزارت

سردخانه یا یخچال و فریزر با ظرفیت و ویژگی های مناسب

انبار با ظرفیت و ویژگی های مناسب

اتصال به شبکه برق سراسری

**تبصره:** واحد پشتیبان نباید در واحد های مسکونی مستقر باشد و باید بازرسی از آن در هر زمان توسط وزارت امکان پذیر باشد.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	یک از هفت	آدرس وب سایت <a href="http://markazsalamat.behdasht.gov.ir">http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</a>

**وزارت:** وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه

**بهداشت ابزار و تجهیزات:** استفاده از ابزار و تجهیزات سالم و بهداشتی است.

**گواهینامه دوره آموزشی بهداشت اصناف:** مدرکی است که برای افرادی که دوره های آموزش مربوطه را در آموزشگاه بهداشت اصناف

مجاز از طرف وزارت با موفقیت سپری نموده اند صادر میگردد

**پروانه بهداشتی:** پروانه بهداشتی گواهی است که مطابق قانون توسط وزارت برای مدت مشخص صادر می شود.

**بازرسی:** به عمل نظارتی گفته می شود که هدف از آن بررسی میزان انطباق شرایط موضوع و محل بازرسی با قوانین، مقررات و الزامات

بهداشتی ناشی از آن ها می باشد.

## فصل دوم: فرایند اخذ پروانه بهداشتی از وزارت بهداشت

### ماده ۱: تقدیم درخواست به وزارت بهداشت

مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید فرم درخواست را همراه برنامه کامل خود تکمیل و به وزارت بهداشت تسلیم نمایند. این درخواست باید حاوی اطلاعات شفاف و کاملی از چگونگی بهره برداری از واحد سیار، مشخصات و شماره تلفن و آدرس تماس، انواع مواد غذایی عرضه شده و ساعات کار واحد و سایر اطلاعات درخواستی باشد.

### ماده ۲: اخذ گواهی گذراندن دوره بهداشت عمومی

مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار برای فعالیت باید گواهینامه دوره آموزشی بهداشت اصناف را از آموزشگاه بهداشت اصناف اخذ نماید. برای این منظور باید در یکی از آموزشگاه های مجاز ثبت نام کرده و پس از شرکت در دوره مربوطه گواهینامه معتبر را اخذ نمایند.

### ماده ۳: تعیین مواد غذایی که قرار است عرضه شود

مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید بطور دقیق مشخص کند که چه مواد غذایی را توسط واحد سیار عرضه خواهد کرد و این مواد چگونه تهیه می شوند. آماده سازی و عرضه بعضی از مواد غذایی توسط واحدهای سیار مجاز و بعضی دیگر غیر مجاز است. بنابراین متقاضی باید طرح خود را در این زمینه تهیه و به معاونت بهداشتی دانشگاه مربوطه ارائه نماید.

**تبصره:** بهتر است سفارش ساخت کامیون یا وسیله نقلیه سیار عرضه مواد غذایی پس از این مرحله انجام شود تا نوع و اندازه کوره، یخچال و فریزر، هود، سرخ کن و غیره و مقدار فضای لازم بر اساس آن تعیین گردد.

**تبصره:** ابعاد خودرو ۵/۶۵ مترطول \* ۳/۲۰ مترارتفاع \* ۲/۴۵ مترعرض مناسب است.

**تبصره:** پس از ساخت و تحویل خودرو و آماده شدن واحد سیار بازرسی وزارت از آن بازرسی بعمل آورده و تست های لازم را روی تجهیزات نصب شده بر روی آن انجام خواهد داد و در صورت تایید بازرسی تاییدیه لازم صادر میگردد.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	دو از هفت	آدرس وب سایت <a href="http://markazsalamat.behdasht.gov.ir">http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</a>

## ماده ۴: ارسال نامه واحد پشتیبان به وزارت

مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید دسترسی به واحد پشتیبان مورد تایید وزارت را تضمین کند. واحد پشتیبان باید توانایی پشتیبانی از عملیات کامیون یا وسیله سیار را با توجه به عرضه مواد غذایی مورد تقاضا داشته باشد. وجود امکانات تامین آب، آماده سازی غذا، ذخیره سازی، تعمیرات، تمیز کردن تجهیزات و ظروف، دفع زباله و فاضلاب در واحد پشتیبان ضروری است. تکمیل نامه واحد پشتیبان باید با دقت و صحت کامل انجام شود و در صورتی که تکمیل و امضا نامه واحد پشتیبان ناقص باشد به درخواست ارایه شده ترتیب اثر داده نخواهد شد.

## ماده ۵: بازرسی بهداشتی

مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید در زمان تعیین شده که توسط وزارت اعلام می گردد در محل بازرسی حاضر شود. نسخه ای از نتیجه بازرسی که در اختیار فروشندگان سیار قرار می گیرد بعنوان گواهی بازرسی موقت مورد استفاده قرار گیرد. این گواهی موقت تا ۳۰ روز بعد از تاریخ بازرسی معتبر خواهد بود و مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار موظف است تا قبل از انقضای مدت اعتبار گواهی بازرسی با مراجعه به محل های تعیین شده گواهی بازرسی مجدد دریافت نمایند.

بازرسی در موارد زیر انجام می شود:

- بررسی و تایید مدارک مالکیت، شناسایی و مجوزها
- بررسی و تایید کارت معتبر بهداشت
- سوابق مربوط به خرید و ذخیره سازی مواد غذایی و مطابقت آن با مجوز متقاضی.
- مدارک دال بر تداوم خدمات واحد پشتیبانی ( یک کپی از مجوز واحد پشتیبانی و گزارش آخرین بازرسی از واحد پشتیبان مورد نیاز است) هنگامی که شرایط فوق تایید شد بازرسی گواهی بازرسی بهداشتی جدید را صادر خواهد کرد.
- بررسی حداقل الزامات، مشخصات و ویژگی های واحد سیار، شرایط عملیاتی، دستور عمل بهره برداری و فهرست مواد غذایی عرضه شده و انطباق آن ها با شرایط این دستور عمل

## فصل دوم: حداقل الزامات واحد های سیار عرضه مواد غذایی

هدف این بخش از دستور عمل توصیف حداقل الزامات برای ساخت و بهره برداری از واحد های سیار عرضه محصولات غذایی مجاز با رعایت الزامات قانونی می باشد

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	سه از هفت	آدرس وب سایت <a href="http://markazsalamat.behdasht.gov.ir">http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</a>

**ماده ۶:** مدارک زیر باید برای اخذ مجوز بهداشتی به وزارت بهداشت ارائه گردد:

- ۱- طراحی خودرو همراه با منوی پیشنهادی و طرح ایمنی مواد غذایی.
- ۲- تکمیل فرم درخواست مجوز عرضه سیار غذایی با رسید پرداخت تعرفه.
- ۳- گواهی گذراندن دوره بهداشت عمومی از آموزشگاههای بهداشت اصناف.
- ۴- تأیید مسئول بهداشت محل مبنی بر انجام بازرسی موضوع ماده ۵ این دستور عمل و وجود توافقتنامه رسمی خدمات واحد پشتیبانی
- ۵- تأییدیه از شهرداری، صنعت معدن و تجارت و پلیس راهنمایی و رانندگی محل
- ۶- تعهد نامه عدم عرضه، نگهداری و استعمال دخانیات

### فصل سوم: مشخصات و ویژگی های واحد سیار

**ماده ۷:** محل راننده و مسافر خودرو باید به صورت فیزیکی از محل آماده سازی مواد غذایی و محل های ذخیره سازی مواد غذایی جدا باشد و همه تجهیزات واحد سیار باید به شیوه ای طراحی شوند که خطرات ناشی از دستکاری مواد غذایی به حداقل برسد.

**ماده ۸:** محل های آماده سازی مواد غذایی و ذخیره سازی آن باید با توجه به نیاز های عملیاتی کافی باشد.

**ماده ۹:** سطوح در تماس با مواد غذایی باید صاف باشد، سطوح غیر جاذب و به آسانی قابل شستشو مطلوب است. (به عنوان مثال فولاد ضد زنگ یا پلاستیک سخت)

**ماده ۱۰:** محل آماده سازی مواد غذایی باید از بالا و از روبرو محافظت شود و برای جلوگیری از تجمع بخار، بو و دود به اندازه کافی تهویه مکانیکی یا طبیعی داشته باشد.

**ماده ۱۱:** آب سرد و گرم تحت فشار باید در همه زمان ها در طول عملیات تامین شود. دمای آب گرم باید حداقل ۴۵ درجه سانتیگراد باشد.

**ماده ۱۲:** مخزن آب آشامیدنی باید حداقل گنجایش ۳۶ لیتر آب را داشته باشد، شیلنگ پر کننده و اتصالات آن باید از مواد با درجه مواد غذایی ساخته شده و برای پر کردن آسان، تمیز کردن و گندردایی طراحی شده باشد.

مخزن آب آشامیدنی باید قبل از استفاده به روش مصوب شستشو شود و پس از هر بار تعمیر یا پس از اینکه به هر دلیل بمدت یک هفته مورد استفاده قرار نگرفت باید با روش مصوب که در برنامه بهداشت ارائه شده است، شستشو داده شود.

**ماده ۱۳:** باید برای شستن دست و شستن ظروف سینک مناسب در نظر گرفته شده باشد. سینک باید در مجاورت منطقه آماده سازی غذا تعبیه شود.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	چهار از هفت	آدرس وب سایت <a href="http://markazsalamat.behdasht.gov.ir">http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</a>

**ماده ۱۴:** یک مخزن ذخیره فاضلاب با گنجایش حداقل ۴۵ لیتر باید وجود داشته باشد و برای تخلیه آسان، تمیز کردن و ضدعفونی طراحی شده باشد. گنجایش مخزن ذخیره فاضلاب در هر حال نباید کمتر از ۱/۲۵ برابر گنجایش مخزن ذخیره آب باشد.

**تبصره:** مخزن فاضلاب باید به فاضلاب رو بهداشتی یا سایر روش های مورد تایید وزارت تخلیه و به طور منظم شستشو و گند زدایی شود و جزئیات آن. باید در برنامه بهداشت ارائه شود.

**ماده ۱۵:** تجهیزات لازم برای گرم نگه داشتن غذاهای بالقوه خطرناک بسته بندی شده در دمای حد اقل ۶۰ درجه سانتیگراد وجود داشته باشد.

**ماده ۱۶:** باید برای همه مواد غذایی بالقوه خطرناک یخچال در نظر گرفته شود. یخچال باید مواد غذایی بالقوه خطرناک را در ۴ درجه سانتیگراد یا پایین تر حفظ نماید و به یک دماسنج مجهز باشد.

**تبصره:** تمام اجزاء سیستم باید مطابق با استانداردهای ملی ساخته شوند و لوله کشی، برق کشی، لوازم گاز فشرده باید مطابق استانداردهای ایمنی باشد.

**ماده ۱۷:** استعمال دخانیات و نگهداری و عرضه آن در این واحدها اکیدا ممنوع است و در صورت اقدام به آن، مجوز فعالیت واحد برای همیشه لغو خواهد شد. لازم است مالک، مدیر یا متصدی تعهد کتبی بدهد که در صورتی که به دلیل عدم رعایت این ماده مجوز فعالیتش لغو گردید حق هیچگونه اعتراضی نخواهد داشت. این تعهد نامه باید در پرونده واحد سیار نگهداری شود.

#### فصل چهارم: شرایط عملیاتی

**ماده ۱۸:** مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار مواد غذایی باید در همه زمان های فعالیت واحد، پروانه بهداشتی را همراه داشته باشد.

**ماده ۱۹:** تمام غذاها باید از تامین کنندگان دارای مجوز از سازمان غذا و دارو تهیه شود. همه رسیدها / فاکتورها مربوط باید حفظ و در صورت درخواست بازرسی بهداشت ارایه شود.

**تبصره:** عرضه غذاهای آماده شده در خانه مجاز نیست همه مواد غذایی باید محدودیت ۲ درصد چربی ترانس را رعایت کنند.

**ماده ۱۹:** مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار عرضه مواد غذایی باید همواره یک نسخه از طرح ایمنی مواد غذایی و بهداشت همراه داشته باشند.

**ماده ۲۰:** تمام غذاها باید درون واحد های ذخیره سازی وسیله سیار ذخیره شود.

**ماده ۲۱:** دماسنج باید برای اندازه گیری دمای داخلی مواد غذایی وجود داشته باشد.

**ماده ۲۲:** همه آیم های منو باید با استفاده از لوازم یکبار مصرف ارایه شود.

**ماده ۲۳:** سینک شستشوی دست با صابون مایع و حوله یکبار مصرف باید وجود داشته باشد.

شماره دستور عمل	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ	تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	پنج از هفت	آدرس وب سایت <a href="http://markazsalamat.behdasht.gov.ir">http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</a>

**ماده ۲۴:** ضد عفونی کننده های مورد تایید باید برای سطوح تماس با مواد غذایی مطابق با اصول بهداشتی استفاده شود.

**ماده ۲۵:** ظرف زباله درب دار باید وجود داشته باشد.

### فصل پنجم: دستور عمل بهر برداری

**ماده ۲۶:** باید دستور عمل بهره برداری از واحد سیار عرضه مواد غذایی و دستور عمل نگهداری پیشگیرانه تهیه و همواره در دسترس بهره بردار باشد و اقدامات انجام شده وفق آن ثبت و نگهداری و در زمان درخواست بازرس بهداشت ارایه شود.

**ماده ۲۷:** وجود کپسول آتشنشانی و جعبه کمک های اولیه در واحد سیار لازم است.

**ماده ۲۸:** تهیه و عرضه غذاهای بالقوه خطرناک توسط واحد سیار اکیدا ممنوع است و اقدام به این عمل حتی برای یک بار موجب لغو دایم مجوز خواهد شد.

**تبصره:** ممنوعیت عرضه این نوع مواد غذایی شامل آن هایی که با بسته بندی مورد تایید سازمان غذا و دارو عرضه می شود نمی گردد.

### فصل ششم: فهرست مواد غذایی مجاز برای عرضه:

**ماده ۲۹:** فهرست زیر نمونه هایی از مواد غذایی بالقوه غیر خطرناک است که عرضه آن در واحد های سیار مواد غذایی مجاز است.

**تبصره:** همه این غذاها به جز میوه تازه یا سبزیجات باید آماده و دارای مجوز از سازمان غذا و دارو باشند.

- سس سیب
- کیک های شکلاتی
- نان (بدون مواد لبنی یا پنیر)
- تارتز کره
- کیک (پر شده با میوه و فاقد هرگونه کرم و یا مواد بر پایه کرم)
- کیک (هیچ ماده لبنی یا مصنوعی نظیر کرم نداشته باشد)
- محصولات غلات خشک
- شکلات
- کوکی ها
- میوه های خشک شده

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار		شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
	وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		صادر از
	آدرس وب سایت <a href="http://markazsalamat.behdasht.gov.ir">http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</a>	شش از هفت	صفحه

- میوه ها و سبزیجات تازه با مجوز سازمان غذا و دارو
- آب نبات
- عسل
- مربا (pH ۴,۶ و یا کمتر و یا AW ۰,۸۵ یا کمتر)
- زله (pH: ۴,۶ و یا کمتر و یا AW ۰,۸۵ یا کمتر)
- کلوچه (بدون مواد لبنی)
- ذرت بو داده
- رشته فرنگی (آرد خشک و فقط آب، نه بر پایه تخم مرغ)
- ترشی سبزیجات (پایه سرکه، pH ۴,۶ یا کمتر)
- شربت
- تافی
- سالسا (اگر pH و AW در محدوده قابل قبول و مواد غذایی حاوی پروتئین حیوانی است. اگر تمام و یا برش از گوجه فرنگی به عنوان یک عنصر استفاده می شود، و سپس pH محصول نهایی باید کمتر از ۴,۲ باشد).
- تبصره: سایر محصولات، تنها در صورتیکه توسط وزارت در لیست محصولات قابل عرضه ذکر شده باشد مجاز است.

این دستور عمل مشتمل بر ۶ فصل، ۲۹ ماده و ۱۰ تبصره می باشد که در تاریخ / ۹۲ به تایید وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی رسیده است و بر اساس آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ قانون اصلاح قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب هیات وزیران از تاریخ ابلاغ لازم الاجرا می باشد و در صورت لزوم هر سه سال یک بار بازنگری خواهد شد.

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی	تاریخ ابلاغ
	وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	صادر از
<a href="http://markazsalamat.behdasht.gov.ir">http://markazsalamat.behdasht.gov.ir</a>	آدرس وب سایت	صفحه هفت از هفت