**قانون اصلاحيه ماده 13 قانون مواد خوردني ، آشاميدني ، بهداشتي و آرايشي مصوب آذر ماه 1379 مجلس محترم شوراي اسلامي**

**مشتمل بر 5 فصل ـ 95 ماده ـ 54 تبصره و 46 بند**

**فصل اول:  بهداشت فردي**

**فصل دوم :  شرايط ساختماني و بهداشتي مراكز تهيه ،توليد، توزيع، نگهداري و فروش مواد غذايي و اماكن عمومي**

**فصل سوم:  وسايل و لوازم كار**

**فصل چهارم:  وظايف مسئول محل و مامورين نظارت وتكاليف صاحب يا مدير محلهاي مشمول قانون**

**فصل پنجم :  طبقه بندي اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات از لحاظ شمول مواد اين آيين نامه**

**فصل اول  : بهداشت فردي**

**ماده 1 : كليه متصديان و كارگران و اشخاصي كه در مراكز تهيه ، توليد و توزيع و نگهداري و فروش و وسائط نقليه حامل مواد خوردني ، آشاميدني ، آرايشي و بهداشتي و اماكن عمومي اشتغال دارند ، موظفند دوره ويژه بهداشت عمومي را به ترتيبي كه معاونت سلامت وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشكي تعيين و اعلام مي نمايد ، گذرانده و گواهينامه معتبر آرا دريافت دارند .**

**تبصره1- مديريت و يا تصدي و اشتغال بكار در هريك از كارگاهها و كارخانجات و مراكز و اماكن و وسائط نقليه موضوع اين آئين نامه بدون داشتن گواهينامه معتبر موضوع ماده 1 ممنوع است .**

**تبصره2- استخدام يا بكارگيري اشخاص فاقد گواهينامه معتبر مندرج در ماده 1 اين آئين نامه در هريك از كارگاهها و كارخانجات و اماكن و مراكز و وسائط نقليه مذكور ممنوع است**

**تبصره3- اشخاصي مانند صندوق دار ، باغبان ، نگهبان ، راننده و نظاير انها در اماكن موضوع اين آئين نامه  شاغل بوده ليكن با مواد غذايي ، آرايشي و بهداشتي ارتباط مستقيم ندارند از شمول ماده 1 فوق و تبصره هاي 1 و2 مستثني مي باشند .**

**ماده2: كليه متصديان ، مديران ، كارگران و اشخاصي كه مشمول ماده 1 اين آئين نامه مي باشند موظفند كارت معاينه پزشكي معتبر در محل كار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسين بهداشت ارائه نماند .**

**تبصره 1 - كار فرمايان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهينامه معتبر ماده 1 و كارت معاينه پزشكي آنان را ملاحظه و ضمن اطمينان از اعتبار آن در محل كسب نگهداري نمايند .**

**تبصره 2-  كارت معاينه پزشكي منحصرا" از طرف مراكز بهداشت شهرستان يا مراكز بهداشتي درماني شهري و روستايي وابسته به وزارت بهداشت ، درمان  وآموزش پزشكي صادر خواهد شد . مدت اعتبار كارت هاي فوق براي پزندگان ، اغذيه ، ساندويچ ، بستني و آبميوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نيز كارگران كارگاهها و كارخانجات توليد مواد غذايي و بهداشتي فاسد شدني 6 ماه و براي ساير مشاغل موضوع اين آئين نامه حداكثر يكسال مي باشد .**

**ماده3: متصديان و كارگران اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات و وسائط نقليه موضوع اين آئين نامه موظفند رعايت كامل بهداشت فردي و نظافت عمومي محل كار خود را نموده و به دستوراتيكه از طرف بازرسين بهداشت داده مي شود عمل نمايند .**

**ماده4: كليه اشخاصي كه در اماكن و مراكز و وسائط نقليه موضوع اين آئين نامه كار مي كنند بايد ملبس به لباس كار و روپوش تميز و به رنگ روشن باشند .**

**تبصره 1 - كليه تهيه كنندگان مواد غذايي نظير آشپزان ، نانوايان و مشاغل مشابه و نيز كارگران كارگاهها و كارخانجات توليد مواد غذايي و بهداشتي كه با اين مواد ارتباط مستقيم دارند ملزم به پوشيدن روپوش سفيد و كلاه و اشخاصي مانند شاغلين و فروشندگان اغذيه و ساندويچ ، آبميوه ، بستني ، شيريني جات، كله و پاچه ، جگركي و مشابه آنها علاوه بر روپوش و كلاه ملزم به استفاده از دستكش در حين كار مي باشند .**

**تبصره 2 - در رستورانها و چايخانه هاي سنتي افراديكه در امر پذيرايي شركت داشته و با غذا سر و كار دارند ملزم به پوشيدن روپوش و كلاه سفيد بوده و ساير افراد مي توانند از لباس هاي محلي استفاده كنند .**

**ماده 5: متصديان اماكن و مراكز و كاركاهها و كارخانجات موضوغع اين آئين نامه موظفند براي هر يك از شاغلين خود  جايگاه محفوظ و مناسبي به منظور حفظ لباس و ساير وسايل در محل تهيه نمايند .**

**ماده6: متصديان مراكز و اماكن و كاركاهها و كارخانجات و وسائط نقليه موضوع اين آئين نامه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور توليد وطبخ و حمل ونقل و توزيع و فروش مواد غذايي جلوگيري نمايند .**

**ماده7: متصديان مراكز و اماكن و كاركاهها و كارخانجات و وسائط نقليه موضوع اين آئين نامه موظفند به تناسب تعداد كارگران خود به ازاء هر كارگر حداقل5/2 متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازين بهداشتي تهيه نمايند .**

**تبصره 1- در هر حال مساحت اتاق استراحت كارگران نبايد كمتر از 5/7 متر مربع و ارتفاع سقف آن نبايد كمتر از 8/2 متر باشد .**

**ماده 8: متصديان كارگاهها و كارخانجات مواد غذايي و بهداشتي موضوع اين آئين نامه موظفند در صورت لزوم آشپزخانه ، انبار مواد غذايي اوليه و سالن غذاخوري با فضاي كافي به تناسب تعداد كارگران و شاغلين با شرايط كاملا بهداشتي مطابق ضوابط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشكي در محل كارگاه يا كارخانه ايجاد نمايند.**

**ماده 9: هر كارگر موظف به داشتن كليه وسايل نظافت ، شستشو و استحمام اختصاصي مي باشد .**

**ماده10:  اشخاصي كه به نحوي از انحاء با طبخ و تهيه و توزيع مواد غذايي سر و كار دارند ، در حين كار شخصا حق دريافت بهاي كالاي فروخته شده را از مشتري نخواهند داشت .**

**تبصره ـ  شاغلين محل هايي مانند ميوه و سبزي فروشي ، عطاري ، سفط فروشي ، بقالي  و فروشندگان مواد غذايي بسته بندي شده ، همچنين فروشندگان آن گروه از مواد غذايي كه بدون شستشو يا پخت وپز به مصرف نمي رسند از شمول اين ماده مستثني مي باشند .**

**ماده11: جعبه كمك هاي اوليه با مواد و وسايل مورد نياز در محل مناسب نصب گردد .**

**ماده12: كارگران كارگاها و كارخانجات مواد غذايي و اماكني كه با پخت و فرآوري مواد غذايي سروكار دارند همچنين كارگران كشتارگاهها و محل هايي مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه كار استحمام نمايند .**

**ماده13: استعمال دخانيات توسط متصديان و كارگران مشمول اين آئين نامه در حين كار ممنوع است .**

**ماده14: فروش و عرضه سيگار در كارگاهها و كارخانجات و اماكن ومراكز و محلهاي موضوع اين آئين نامه ممنوع است .**

**تبصره 1- اماكن و مراكز و محل هاييكه داراي مجوز و عامليت عرضه دخانيات هستند از شمول ماده 14 مستثني هستند .**

**تبصره 2- فروش سيگار به افراد كمتر از 18 سال در اماكن و مراكز موضوع اين آئين نامه ممنوع است .**

**ماده 15: مصرف هر گونه محصولات دخانياتي در محوطه هاي عمومي كارگاهها ، كارخانجات و اماكن و مراكز و محل هاي موضوع اين آئين نامه ممنوع است .**

**تبصره1- متصديان ، مسئولين و كارفرمايان محل هاي موضوع اين آئين نامه مسئول اجراي مفاد ماده 15 بوده و موظفند ضمن نصب تابلو هاي هشدار دهنده در نقاط مناسب ودر معرض ديد از مصرف دخانيات جاوگيري كنند .**

**تبصره2- متصديان ، مسئولين و كارفرمايان موضوع تبصره 1 مي توانند محل مشخصي را كه كاملا از محل هاي معمولي و عمومي جدا باشد جهت افراديكه مي خواهند دخانيات مصرف كنند در نظر بگيرند.**

**فصل دوم : شرايط ساختماني و بهداشتي مراكز تهيه ،توليد، توزيع، نگهداري و فروش مواد غذايي و اماكن عمومي**

**ماده16: كف ساختمان بايد داراي شرايط زير باشد :**

**الف)  از جنس مقاوم ، صاف ، بدون درز و شكاف و قابل شستشو باشد .**

**ب) داراي كف شور به تعداد مورد نياز ، مجهز به شتر گلو و نصب توري ريز روي آن الزامي است .**

**ت) داراي شيب مناسب بطرف كف شوي  فاضلاب رو باشد .**

**ماده 17: ساختمان ديوار از كف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوري باشد كه از ورود حشرات و جوندگان جلوگيري به عمل آورد .**

**تبصره1- سطح ديوارها بايد صاف ، بدون درز و شكاف و به رنگ روشن باشد .**

**ماده18- پوشش ديوارها بايد متناسب با احتياجات و لوازم مربوط به نوع كار و بر حسب مشاغل مختلف ، بشرح تبصره هاي ذيل باشد .**

**تبصره 1- پوشش بدنه ديوار كارگاههاي تهيه مواد غذايي ، آشپزخانه ،آبدارخانه ، انبار مواد غذايي ، ميوه و سبزي فروشي ، حمام ، مستراح ، دستشويي ، رختشويخانه بايد از كف تا زير سقف و در مورد كارگاهها و كارخانجات توليدي مواد غذايي تا ارتفاع حداقل چهار متر كاشي ، سنگ ، يا سراميك و ديوار كارخانجات از ارتفاع چهار متر به بالا مي تواند از سيمان صاف و صيقلي به رنگ روشن باشد .**

**تبصره 2- پوشش بدنه ديوار انبارهاي بزرگ مانند انبار هاي عمومي و امثال آنها و بنكداريها مي تواند از مصالح ديگر مانند سنگ و سيمان صاف و صيقل و برنگ روشن باشد .**

**تبصره3- سطح ديوار سالنهاي پذيرايي تا ارتفاع حداقل 120 سانتيمتر از كف با سنگ هاي صيقلي يا سراميك و يا كاشي و از ارتفاع 120 سانتيمتري تا زير سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشيده شود .**

**تبصره4- پوشش بدنه ديوارهاي مراكز تهيه و فروش مواد غذايي از قبيل جگركي ، كبابي، كله پاچه ، سيراب و شيردان ، ساندويچ و اغذيه ، پيتزا ، مرغ كنتاكي ، قهوه خانه و نظاير انها بايد بر حسب نوع به شرح ذيل باشد .**

**بند1- چنانچه محل طبخ در مراكز فوق الذكر از سالن پذيرايي جداسازي شده باشد قسمت طبخ مشمول تبصره 1 و قسمت پذيرايي مشمول تبصر 3 ماده 18 فوق الذكر مي باشد .**

**بند2- چنانچه محل طبخ از سالن پذيرايي جدا نشده باشد كليه ديوارهاي مراكز مذكور مشمول تبصره 1 ماده 18 مي باشد .**

**تبصره5- سطح بدنه ديوارهاي مراكز فروش انواع شيريني ، خشكبار و آجيل ، خواربار فروشي ، لبنيات فروشي ، انواع نان فروشي و عطاري تا ارتفاع 120 سانتيمتر با سنگ يا كاشي و يا سراميك و از ارتفاع 120 سانتيمتر تا زير سقف با رنگ قابل شستشو پوشيده شود .**

**تبصره6- پوشش بدنه ديوارهاي مراكز فروش انواع گوشت و فراورده هاي گوشتي (قصابي ، مرغ و ماهي ، سوسيس و كالباس و مواد پروتئيني) بايد از كف تا زير سقف كاشي يا سراميك با سطح صاف يا سنگ صيقلي باشد .**

**تبصره 7- پوشش بدنه ديوارهاي نانوائيهاي سنتي و كارگاههاي پخت انواع نانهاي ماشيني و ساندويچي و فانتزي و انبار آرد و شكر آنها بايد از كف تا زير سقف از جنس كاشي يا سراميك با سطح صاف يا سنگ صيقلي باشد .**

**تبصره 8- سطح بدنه ديوارهاي سالن آرايشگاه ها از كف تا زير سقف با رنگ روغني قابل شستشو پوشيده شود . بديهي است پوشش بدنه ديوارهاي دستشويي ، سر شوئي و مستراح در آرايشگاهها بايد از كف تا زير سقف با كاشي يا سراميك صاف و يا سنگ صيقلي باشد .**

**تبصره 9- پوشش سطح ديوار سالنهاي پذيرايي در رستورانها و چايخانه هاي سنتي بايد ضمن دارا بودن طرح و حالت سنتي از كف تا زير سقف از مصالح مقاوم ، صاف ، بدون فرورفتگي و شكاف و قابل شستشو باشد .**

**ماده 19: سقف بايد صاف ، حتي الامكان مسطح ، بدون ترك خوردگي ، درز و شكاف و هميشه تميز باشد .**

**تبصره- پوشش سقف آشپزخانه ها و هر نوع محل طبخ و همچنين گرمخانه و دوش حمام بايد از جنس قابل شستشو و برنگ روشن باشد .**

**ماده20: وضع درها و پنجره ها بايد داراي شرايط زير باشد .**

**الف) درها و پنجره ها از جنس مقاوم ، سالم و بدون ترك خوردگي و شكستگي و زنگ زدگي و قابل شستشو بوده و هميشه تميز باشد .**

**ب) پنجره بازشو بايد مجهز به توري سالم و مناسب باشد به نحوي كه از ورود حشرات به داخل اماكن جلوگيري نمايد .**

**ج) درهاي مشرف به فضاي باز بايد مجهز به توري سالم و مناسب و همچنين فنردار باشد بطوريكه از ورود حشرات و جوندگان  و ساير حيوانات جلوگيري نمايد .**

**ماده21: آب مصرفي بايد مورد تائيد مقامات بهداشتي باشد .**

**ماده22: كليه اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات مشمول اين آئين نامه بايد داراي سيستم جمع اوري ( ودر مورد هتلها و كارگاهها و كارخانجات سيستم تصفيه) و دفع بهداشتي فاضلاب مورد تائيد مقامات بهداشتي باشد .**

**تبصره - هدايت و تخليه هرگونه فاضلاب و پساب تصفيه نشده اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات مشمول اين ائين نامه به معابر و جوي و انهار عمومي اكيدا ممنوع مي باشد .**

**ماده23: وضع و تعداد دستشوئي بهداشتي و متناسب باشد .**

**ماده24: وضع و تعداد توالت و دستشوئي بهداشتي و متناسب باشد**

**تبصره- دستشوئي ها بايد مجهز به صابون (ترحيحا صابون مايع) و خشك كن مناسب و بهداشتي بوده و وجود زباله دان در كنار دستشوئي الزامي است .**

**ماده 25: براي كارگران بايد دستوئي و توالت مجزا و مجهز به شير آب گرم و سرد و با شرايط لازم بهداشتي در محل مناسب و به تعداد مورد نياز به شرح جدول ذيل وجود داشته باشد .**

**·        1  نفر كارگر يك توالت و دستشوئي**

**·        25 – 6 نفر ، با ازا ء هر 10 نفر 1 توالت و 1 دستشوئي (25 نفر از هر كدام سه دستگاه)**

**·        55 – 26 نفر ، با ازا ء هر 150 نفر 1 توالت و 1 دستشوئي (50 نفر از هر كدام 5 دستگاه)**

**·        115 – 56 نفر ، با ازا ء هر 20 نفر 1 توالت و 1 دستشوئي (100 نفر از هر كدام 7 دستگاه)**

**·        266 – 116 نفر ، با ازا ء هر 25 نفر 1 توالت و 1 دستشوئي (250 نفر از هر كدام 13 دستگاه)**

**·        از 266 نفر به بالا به ازاء هر 30 نفر اضافي ا توالت و 1 دستشوئي**

**تبصره- وجود توالت و دستشوئي بشرح مفاد ماده 25 و بندهاي 1 تا 6 ان براي كارگران مرد و كارگران زن بصورت كاملا مستقل و جدا از هم اجباري است .**

**ماده26: حمام مذكور در ماده 12 بايد داراي شرايط مندرج در مواد 15 لغايت 20 ، 27 ،30 ، 31، 37 و 38اين آئين نامه بوده و تعداد آن نيز متناسب با تعداد كارگران بشرح جدول ذيل بوده و بايد مشابه توالت و دستشوئي براي كارگران مرد و كارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت كاملا جدا و مستقل از هم در محل هاي مناسب وجود داشته باشد .**

**·        5 - 1  نفر كارگر يك دستگاه**

**·        20 – 6 نفر ، با ازا ء هر 5 نفر1 دستگاه (20 نفر 4 دستگاه)**

**·        50 – 21 نفر ، با ازا ء هر 10 نفر1 دستگاه (50 نفر 7 دستگاه)**

**·        100 – 51 نفر ، با ازا ء هر 20 نفر1 دستگاه (100 نفر 10 دستگاه)**

**·        از 100 نفر كارگر به بالا به ازاء هر 20 نفر اضافي يك دستگاه**

**ماده 27 : دستگاه سوخت ونوع مواد سوختني بايد از نوعي باشد كه احتراق بصورت كامل انجام گيرد .**

**تبصره- نصب هود با ابعاد متناسب ، از جنس مناسب و مجهز به هواكش با قدرت مكش كافي بالاي دستگاه پخت الزامي است .**

**ماده28: محل شستشو و نگهداري ظروف بايد در مجاور محل پخت و پز و مجزا و مستقل از آن باشد .**

**ماده29: ظروف بايد در ظرف شوئي حداقل دو مرحله اي (شستشو – ابكشي) يا توسط دستگاههاي اتوماتيك شسته شود .**

**تبصره1- تعداد و ظرفيت هر ظرفشوئي بايد متناسب با تعداد ظروف باشد .**

**تبصره2- هر لگن يا هر واحد ظرف شوئي بايد مجهز به آب گرم و سر د باشد .**

**تبصره3- در صورت نداشتن ماشين ظرف شوئي ، ظروف پس از شستشو  ، در محل مناسب ( قفسه مجهز به آب چكان ) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال انها خشك و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداري شئد .**

**ماده30- قفسه ها و ويترين و گنجه ها بايد قابل نظافت بوده و مجهز به در و شيشه سالم و هميشه تميز و فاصله كف انها از زمين حدود 20 سانتيمتر باشد .**

**ماده31- پيشخوان و ميز كار بايد سالم و سطح ان ازجنس قابل شستشو باشد .**

**تبصره- ميز كاري كه صرفا جهت تهيه مواد غذايي بكار مي رود بايد فاقد هر گونه كشو و يا قفسه بوده و فضاي زير آن نيز مورد استفاده قرار نگيرد .**

**ماده32- سبزيجات و صيفي جات كه در اماكن عمومي و مراكز عرضه مواد غذايي بصورت خام ، در اختيار مشتريان گذارده مي شود بايد در محل مخصوص ، تميز و با اب سالم و مايع ظرفشوئي شستشو شده و پس از گندزدايي آبكشي و مصرف گردد .**

**ماده33-  انبار مواد غذايي بايد قابل تميز كردن بوده و وضع داخلي آن مطابق با شرايط مندرج در مواد 16 لغايت 20 و 38 لغايت 40 اين آئين نامه و حجم و فضاي آن متناسب با نياز و احتياجات موسسه باشد .**

**تبصره1- انبار مواد غذايي بايد  بنحو مطلوب تهويه و ميزان حرارت و رطوبت ان همواره مورد تائيد مقامات بهداشتي باشد .**

**تبصره2- انبار آرد و شكر بايد مطابق نقشه مصوب بالاترين مقام بهداشتي محل شود .**

**تبصره3- قفسه بندي و پالت گذاري در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود .**

**ماده34- كليه مواد غذايي فاسد شدني بايد در يخچال و يا سردخانه مناسب نگهداري شود و مدت آن بيش از زماني نباشد كه ايجاد فساد يا تغيير كيفيت نمايد .**

**تبصره- يخچال و سردخانه بايد مجهز به دماسنج سالم باشد .**

**ماده35: قرار دادن مواد غذايي پخنه و خام ، شسته و نشسته در كنار هم در داخل يخچال ممنوع بوده و يخچال و سردخانه همواره بايد تميز و عاري از هر گونه بوي بد باشد .**

**ماده36: عرضه و فروش مواد غذايي آماده مصرف از قبيل انواع ساندويچ ، كباب ، آش ، غذاهاي پخته ، غذاهاي فاسد شدني ، شربت آلات  و نوشيدني هاي فله ، ترشيجات و خيار شور ، شيريني جات ، انواع تنقلات و خشكبار و آجيل فله و امثال آنها بصورت دوره گردي ممنوع است .**

**ماده37: تهويه مناسب بايد به نحوي صورت گيرد كه هميشه هواي داخل اماكن سالم ، تازه ، كافي و عاري از بو باشد .**

**ماده38: در فصل گرما حداكثر درجه حرارت داخل اماكن نبايد بيشتر از 30 درجه سانتيگراد باشد .**

**ماده39: شدت روشنايي نور طبيعي يا مصنوعي در آشپزخانه 100 تا 200 لوكس ، آرايشگاه 200 تا 500 لوكس ، نانوايي 100 تا 300 لوكس ، محل هاي فرآوري و توليد و بسته بندي 150 تا 200 لوكس (بسته به نوع كار) ودر محوطه عمومي و انبار مراكز و اماكن كرگاهها و كارخانجات موضوع اين آئين نامه بايد حداقل 100 لوكس  و در راهرو ، سرسرا ، رختكن ، توالت ، دستشوئي و حماممها بايد بين 50 تا 150 لوكس باشد .**

**ماده40: براي جلوگيري از حريق و انفجار و ساير خطرات احتمالي بايد پيش بيني هاي لازم با توجه به حجم كار و نوع فعاليت و تعداد كارگران بعمل آيد .**

**ماده41: كاركاهها و كارخانجات توليدي مواد غذايي و بهداشتي مشمول اين آئين نامه و همچنين هتلها و متل ها و امثال آنها موظفند زباله توليدي را همواره بطريق كاملا بهداشتي جمع آوري ، نگهداري موقت ، حمل ونقل و دفع نمايند بطوريكه اقدامات آنها مورد تاييد مقامات بهداشتي باشد .**

**ماده42: زباله دان در پوش دار ، زنگ نزن ، قابل شستشو ، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد كافي موجود باشد .**

**تبصره- زباله دان بايد مجهز به كيسه زباله و در محل مناسبي قرار گرفته و اطراف آن همواره تميز باشد .**

**ماده43: مگس ، پشه و ساير حشرات ،سگ و گربه و موش و ساير حيوانات به هيچ وجه نبايد در داخل اماكن و كارگاهها و كارخانجات ديده شود .**

**تبصره-  وجود سگ نگهبان در كارخانجات و محل هاي مشابه ، مشروط بر اينكه به هيچ وجه با محل هاي توليد ، نگهداري  و توزيع مواد غذايي و افراد شاغل در اين قسمت ها در ارتباط و تماس نباشد بلا مانع است.**

**ماده44: نقشه كليه ساختمانها ي اماكن عمومي و مراكز و كارگاهها و كارخانجات موضوع اين آئين نامه به منظور انطباق با موازين بهداشتي قبل از اجرا بايد به تصويب مقامات مسئول برسد .**

**ماده45: اماكني كه اجازه قبول مسافر دارند بايد علاوه بر رعايت كليه موارد بهداشتي واجد شرايط زير باشند :**

**تبصره1- در هر اتاق تعداد تختخوابها بايد طوري باشد كه براي هر تخت حداقل 5 متر مربع مساحت منظور گردد.**

**تبصره2- هر اتاق داراي دستشوئي مجهز به صابون ( ترجيحا" صابون مايع) باشد .**

**تبصره3- در هر اتاق به ازاء هر 18 تخت حداقل دو دستگاه مستراح (يك دستگاه مردانه و يك دستگاه زنانه) با شرايط كاملا" بهداشتي وجود داشته باشد .**

**تبصره4- تعداد دوش آب گرم و سرددر هر طبقه از ساختمان نبايد كمتر از مجموع مستراح هاي همان طبقه باشد .**

**تبصره5- در صورتيكه در داخل اتاقها امكانات صحيح و قابل قبول آشپزي وجود نداشته باشد وجود آبدارخانه با شرايط بهداشتي و مجهز در هر طبقه الزاميست .**

**تبصره6- پله بايد د اراي حفاظ و روشنائي كافي (حداقل 100 لوكس) بوده و لغزنده نباشد ، ارتفاع پله حداكثر 18 سانتيمتر و عرض آن حداقل 30 سانتيمتر باشد .**

**تبصره7- البسه و لوازم پارچه اي مانند (حوله ، ملحفه ، روبالشي ، پرده ، پتو و امثالهم) بايد با دستگاههاي اتوماتيك در محل مناسب كه مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشت ، درمان و اموزش پزشكي باشد ، شستشو ، ضدعفوني ، خشك و اتو گردد .**

**ماده46: وجود هر گونه حوض يا حوضچه پاشوي و امثال ان ممنوع مي باشد . مگر در استخر هاي شنا مطابق مفاد ماده 58 آئين نامه**

**تبصره- در رستورانها و چايخانه هاي سنتي ، حوضچه هاي آب نما طوري طراحي گردد كه همواره در آنها آب در گردش بوده و امكان دسترسي به آب براي مشتريان و اطفال آنها فراهم نگردد .**

**ماده47: نگهداري هر گونه وسايل اضافي و مستهلك و مستعمل و مواد غذايي غير قابل مصرف و ضايعات در محل كار ممنوع است .**

**ماده48: نصب دستگاه كلرزني و سيستم تصفيه آب در استخرهاي شنا الزامي است و كلر باقيمانده و pH آب استخر مي بايست روزانه و به دفعات كافي اندازه گيري و در دفتر مخصوص ثبت و هنگام مراجعه بازرسين بهداشت محيط  براي كنترل ارائه گردد .**

**تبصره- ميزان كلر باقيمانده در آب استخر مي بايست بين 5/3- 1 ميلي گرم در ليتر (حسب نظر مقامات بهداشتي) و pH آن حدود 8-2/7 و بالاخره مشخصات فيزيكي ، شيميايي و باكتريولوژيكي آن مطابق ضوابط بهداشت ، درمان و اموزش پزشكي باشد .**

**ماده49: درجه حرارت آب در استخر سر پوشيده بايد حدود 25 درحه سانتيگراد باشد و درجه حرارت هواي اطراف استخر نبايد بيش از 5 درجه سانتيگراد گرمتر و يا يك درجه سانتيگراد سردتر از آب استخر باشد .**

**ماده50: حداقل مساحت مور نياز براي هر شنا گر در استخرهاي مخصوص شناگران (با عمق متوسط 8/1 متر) معادل 5/1 متر مربع و در استخر هاي آموزشي (با عمق متوسط حدود 1 متر ) برابر با8/1 متر مربع مي باشد .**

**تبصره- در استخر هاي چند منظوره لازم است مساحت مورد نياز براي هر نفر در هر قسمت بر اساس نوع بهره برداري از همان قسمت محاسبه و اعمال شود .**

**ماده51: شناگران بايستي قبل از ورود و به هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را كاملا شستشو نمايند ، مسئوليت اجراي آن بعهده مدير استخر مي باشد .**

**ماده52: استخر بايد مجهز به دوش آب سرد و گرم بوده و حداقل تعداد آن به تناسب مدت زمان استفاده در هر نوبت استخر به شرح زير مي باشد .**

**الف)براي هر نوبت 2 ساعته ، بازاء هر 5 نفر شناگر يك دستگاه دوش بهداشتي آب سرد و گرم**

**ب) براي هر نوبت 3 ساعته ، بازاء هر 7 نفر شناگر يك دستگاه دوش بهداشتي آب سرد و گرم**

**ج) براي هر نوبت 4 ساعته ، بازاء هر 10 نفر شناگر يك دستگاه دوش بهداشتي آب سرد و گرم**

**د) براي هر نوبت 6 ساعته ، بازاء هر 20 نفر شناگر يك دستگاه دوش بهداشتي آب سرد و گرم**

**ماده53: بازاء هر 40 نفر شناگربايد يك دستگاه مستراح با شرايط بهداشتي وجود داشته باشد .**

**ماده54: بازاء هر 75 نفر شناگربايدحداقل يك دستگاه دستشوئي مجهز به آب سرد و گرم با شرايط كاملا بهداشتي وجود داشته باشد .**

**ماده55: رختكن بايد داراي وسعت كافي و متناسب با تعداد كمدها بوده و موازين بهداشت عمومي در آن رعايت گردد.**

**ماده56: بازاء هر شناگر در هر نوبت استفاده از استخر بايد جايگاه محفوظ و مناسب براي حفظ لباس شنا گران وجود داشته باشد .**

**ماده57: توزيع و استفاده از وسايلي مانند مايو، حوله ، كلاه ، دمپائي ، بيني بند ، لنگ ، تيغ ، شانه ، برس و امثالهم آنها بصورت مشترك در حمامها و آرايشگاها و استخر هاي شنا و محل هاي مشابه ممنوع و مسئوليت آن متوجه مدير و متصدي مكان مي باشد .**

**ماده58: حوضچه محتوي مايع ضد عفوني كننده به منظور ضدعفوني پاي شناگران به نحوي تعبيه گردد كه شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر الزاما" از داخل آن عبور نمايند .**

**ماده59: پوشش سطوح محوطه استخر علاوه بر شرايط مندرج در ماده 16 اين آئين نامه به نحوي باشد كه موجب لغزندگي و بروز حادثه براي شناگران نشود . ضمنا" شستشو و ضدعفوني مرتب محوطه استخر الزامي است .**

**ماده60: ابعاد و مشخصات فني ساختمان استخر و تجهيزات و تاسيسات آن بايد مطابق نقشه مصوب سازمانهاي مسئول مربوطه باشد .**

**ماده61: لازم است اب سرد كن مناسب به تعداد كافي براي استفاده شناگران در محوطه استخر وجود داشته باشد .**

**ماده62: شرايط بهداشتي بوفه و رستوران در محوطه استخر مشمول موارد مربوطه مندرج در فصل پنجم اين آئين نامه مي باشد .**

**ماده63: وضعيت ساختماني و شيب بندي موج شكن و سرريز استخر بايد به نحوي باشد كه مانع برگشت آب به داخل استخر شود .**

**ماده64: حضور نجات غريق واجد شرايط و متناسب با تعداد شناگران در محوطه استخر الزامي است .**

**ماده65: وجود وسائل نجات غريق از قبيل چوب ، تيرك ، لوله عصائي شكل ، حلقه نجات ، تيوب ، طناب و ساير وسايل مورد نياز در محل استخر الزامي است .**

**فصل سوم : وسايل و لوازم و ابزار كار**

**ماده 66 : ظروف مورد استفاده بايد داراي شرايط زير باشد :**

**1-    ظروف شكستني بايد تميز ، بدون ترك خوردگي و لب پريدگي باشد .**

**2-    وسايل و ظروف فلزي كه برا ي تهيه و نگهداري و مصرف مواد غذايي بكار مي روند بايد سالم ، صاف و بدون زنگ زدگي باشد .**

**3-    وسايل و ظروف غذا بايد پس از هر بار مصرف شسته ، تميز و بر حسب ضرورت ضدعفوني گرديده ودر ويترين يا گنجه مخصوص كه محفوظ باشد ، نگهداري شود .**

**ماده 67 : استفاده از ظروف و وسايل مشروحه زير ممنوع مي باشد :**

**1-    ديگ و ظروف مسي اعم از اينكه سفيد كاري شده يا نشده باشد .**

**2-    گوشت كوب و قاشق چوبي و سربي**

**3-    قندان بدون در پوش مناسب**

**4-    ظروف فاقد در ثابت و مخصوص براي عرضه موادي از قبيل نمك ، فلفل،سماق، شكر و امثال آنها**

**5-    هر نوع ظروف و ابزاري كه توسط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشكي غير مجاز شناخته و آگهي شود .**

**ماده 68 :جنس و مشخصات ظروف ، وسايل و دستگاههايي كه براي مراحل مختلف توليد و بسته بندي مواد خوردني ، آشاميدني ، آرايشي و بهداشتي در كارگاهها و كارخانجات توليد اين مواد بكار مي روند بايد مورد تائيد وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشكي باشد .**

**ماده 69 : مواد غذائي مانند بستني ، آبميوه ، انواع لبنيات ، امثال آنها بايد در ظروف بسته بندي يكبار مصرف مورد تائيد  وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشكي و ساخته شده از مواد اوليه نو (غير بازيافتي) و مرغوب و حتي الامكان تجزيه پذير و همواره سالم ، تميز و بهداشتي عرضه گردد .**

**تبصره – آن دسته از مواد غذائي مذكور در ماده فوق كه توسط واحدهاي توليدي مجاز و داراي پروانه هاي معتبر بهداشتي تهيه و بطرق مجاز ديگر بسته بندي و عرضه مي شوند از شمول ماده مذكور مستثني مي باشند .**

**ماده 70 : سطح ميزها بايد صاف ، تميز ، سالم ، بدون درز و روكش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد .**

**ماده 71 :صندلي ها و نيمكتها بايد سالم و تميز باشند .**

**ماده 72 : براي هر مسافر تازه وارد بايد از ملحفه ، روبالشي و شمد تميز و سالم استفاده شود و تعويض آنها حداقل هر سه روز يكبار الزامي است .**

**ماده 73 : استفاده از لحاف ، پتو ، تشك و بالش كثيف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع مي باشد .**

**ماده 74 : استفاده از تختخوابهايي كه داراي پارگي يا شكستگي و يا گود رفتگي فنر باشد و ايجاد سر و صداي غير طبيعي نمايد ممنوع است .**

**ماده 75 : استفاده از مواد غير استاندارد از جمله كاغذهاي بازيافتي و كاغذ هائي كه تميز نباشد و روزنامه و همچنين كيسه هاي پلاستيكي جهت پيچيدن و بسته بندي مواد غذائي ممنوع است .**

**ماده 76 : جعبه هاي مقوائي و پاكت هاي كاغذي كه براي بسته بندي مواد غذايي ياستفاده مي شوند بايد از جنس سالم و استاندارد و كاملا تميز بوده و از نوع بازيافتي نباشد .**

**ماده 77 : ظرف خمير گيري بايد صاف و تميز و بدون درز باشد . نصب شير آب بالاي ظرف خمير گيري لازم است .**

**تبصره – كوشش شود از دستگاههاي خودكار براي تهيه خمير و ساير مواد مخلوط كردني استفاده شود .**

**ماده 78 : براي حمل و نقل و جابجائي مواد غذائي فاسد شدني مانند انواع گوشت دام و طيور و آبزيان ، مواد پروتئيني ، فراورده هاي خام و پخته غذائي دام و طيور و آبزيان ، كله و پاچه و آلايش خوراكي دام ، شير و محصولات لبني و امثال آنها بايد منحصرا از وسايط نقليه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود .**

**ماده 79 : براي حمل و نقل و جابجائي ، هر نوع ماده غذائي كه بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف مي رسد ، همچنين انواع نان ، شيريني جات و خشكبار و امثال انها بايد از وسائط نقليه مخصوص و مجهز به اطاقك محفوظ و مناسب ، تميز و بهداشتي استفاده شود .**

**ماده 80 : براي حمل و نقل مواد اوليه مصرفي و محصولات نهائي كارگاهها و كارخانجات توليد مواد غذائي ، حبوبات ، غلات ، ميوه جات و سبزيجات بايد صرفا از وسايط نقليه مخصوص حمل و نقل اين مواد كه مورد نائيد   وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشكي باشد ، استفاده شود .**

**ماده 81 : كليه افرادي كه در وسايط نقليه موضوع مواد 78 لغايت 80 فوق الذكر يا جابجائي مواد غذائي سر و كار دارند مشمول ماده 2 اين آئين نامه در خصوص اخذ كارت معاينه پزشمي و تبصره هاي ذيل آن مي باشند .**

**ماده 82 : صاحبان وسائط نقليه موضوع اين ائين نامه موظفند قبل از بهره برداري از انها مجوز حمل و نقل مواد غذايي توسط وسيله نقليه مربئطه از وزارت بهداشت اخذ نمايند .**

**تبصره – حمل و نقل هرنوع كالاي غير از مواد غذائي توسط وسايط نقليه مجاز حمل اين مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جريمه موجب توقف وسيله نقليه متخلف به مدت حداقل يكماه خواهد شد .**

**ماده 83 : حمل ونقل مواد غذائي و بهداشتي  موضوع مواد 78 لغايت 80 اين آئين نامه توسط وسايط نقليه غير مجاز منوع و علاوه بر اخذ جريمه ، موجب توقف وسيله نقليه متخلف به مدت حداقل يكماه خواهد شد .**

**ماده 84 :  استفاده از انبرك مخصوص از جنس استنلس استيل براي برداشتن دانه هاي شيريني جات ، خرما ، خيار شور ، قطعات پنير ، حلوا و امثال آنها الزاميست .**

**فصل چهارم: وظايف مسئول بهداشت محل و مامورين نظارت و تكاليف صاحب يا مدير محلهاي مشمول قانون**

**ماده85: ماموريني كه از طرف وزارت بهداشت،درمان وآموزش پزشكي براي نظارت و بازرسي بهداشتي از محلهاي مشمول قانون اصلاح ماده 13 قانون موادخوردني ، آشاميدني ،آرايشي و بهداشتي تعيين مي شوند موظفند متخلفين از مقررات بهداشتي را با ذكر تخلف و تنظيم گزارش به مسئول بهداشتي محل معرفي نمايند.**

**تبصره1- مسئول بهداشت محل رئيس مركز بهداشت شهرستان يا رئيس مركزبهداشتي درماني شهري يا روستايي است كه با تشخيص و ابلاغ معاون امور بهداشتي دانشگاه يا دانشكده علوم پزشكي و خدمات بهداشتي درماني محل تعيين مي شود**

**تبصره2 ـ بازرس بهداشت محيط يا مامور نظارت ، به كاردان يا كارشناسي گفته مي شود كه دوره مخصوص بهداشتي را گذرانده و از طرف وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشكي يا دانشگاه علوم پزشكي و خدمات بهداشتي درماني كشور براي امور بازرسي و نظارتي در زمينه مسائل بهداشت محيطي و بهداشت مواد غذايي بكار گمارده شده و داراي كارت بازرسي باشد**

**تبصره 3: كارت بازرسي كارت مخصوص مدت داري است كه عكس بازرس روي آن الصاق و مشخصات كامل شناسنامه اي ، تحصيلاتي و شغلي وي در آن درج شده باشد.اين كارت منحصرا" توسط وزارت بهداشت،درمان وآموزش پزشكي (با امضاء وزير) يا دانشگاههاي علوم پزشكي و خدمات بهداشتي درماني (با امضاء رئيس دانشگاه) براي بازرسين موضوع تبصره 2 فئق صادر و هرگونه سوء استفاده از آن جرم محسوب مي شود.**

**ماده86: مسئول بهداشت محل در صورت تاييد گزارش مامور نظارت ، علاوه بر معرفي صاحب يا مدير مؤسسه و يا صاحب يا راننده وسيله نقليه به دادگاه، كتبا" به وي اخطار مي نمايد ظرف مدت معين(15روز تا دو ماه حسب نوع و تعداد نواقص) نواقص بهداشتي را برطرف نمايد.**

**ماده87: در صورتيكه پس از انقضاي مهلت داده شده ،محل داراي نواقص بهداشتي باشد. بازرس بهداشتي مكلف است مراتب را به مسئول بهداشت محل گزارش نمايد ومسئول مذكور پس از رسيدگي و تاييد گزارش بازرس بهداشت مكلف است علاوه بر معرفي متخلف به دادگاه محل تععين شده را با دستور كتبي و صدور اخطاريه 24تا48 ساعته موقتاٌ براي مدت جداقل يك هفته تعطيل و در مورد وسايط دستور توقف در پاركينگ آنرا براي مدت حداقل يك هفته به نيروي انتظامي ابلاغ نمايد.**

**ماده88: تعطيل محل با لاك و مهر يا مهر وموم كليه درها و راههاي نفوذي و نقاط حساس مانند شيرهاي آب و گاز و كنتوربرق وامثال آنها ودر مورد وسايط نقليه توقف وسيله نقليه مربوطه توسط نيروي انتظامي در پاركينگ و تنظيم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعيع علت تعطيل يا توقف همراه خواهد بود.**

**تبصره1: مسئوليت نگهداري از لاك و مهر و يا مهر وموم و اطلاعيه علت تعطيل يا توقف بعهده صاحب يا مدير مؤسسه تعطيل شده يا صاحب و يا راننده خودرو متوقف شده مي باشد.**

**تبصره2- شرايط توقف وسيله نقليه و صورت مجلس  وساير موارد برخورد با وسيله نقليه طبق دستورالعملي خواهد بود كه توسط نيروي انتظامي و وزارت بهداشت مشتركا" تنظيم مي شود.**

**ماده89: شكستن لاك ومهر و يا موم و همچنين برداشتن موانع ورود به محل تعطيل شده ويا داخل شدن به وسيله نقليه متوقف شده بدون كسب مجوز كتبي از مسئول بهداشت محل موجب تعقيب قانوني صاحب يا مدير مؤسسه تعطيل شده و يا صاحب و راننده خودرو متوقف شده خواهد بود.**

**ماده90: پس از انقضاي مدت تعيين شده براي تعطيل موقت محل يا توقف وسيله نقليه ، صاحب يا مدير موسسه تعطيل شده يا صاحب يا راننده وسيله نقليه متوقف شده ضمن سپردن تعهد قابل قبول متضمن اجراي قانون به مسؤل بهداشت محل، تقاضاي بازگشايي محل تعطيل شده يا رفع توقف وسيله نقليه متوقف شده را مي نمايد. مسئول بهداشت محل در صورت قبول تقاضا و تعهد متقاضي، محل تعطيل شده را صرفا" براي رفع نواقص بهداشتي با دستور كتبي موقتا" بازگشايي و حسب مورد دستور رفع توقيف خودرو متوقف شده را براي رفع نواقص صادر مي نمايد.**

**ماده91: بازگشايي محل و يا رفع توقف وسيله نقليه با شكستن لاك و مهر و يا مهر و موم كليه درها وراههاي نفوذي و تنظيم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعيه حاوي ، در حال رفع نواقص بهداشتي است،اجازه بهره برداري ندارد ، همراه خواهد بود.**

**ماده92:صاحب يا مدير موسسه يا وسيله نقليه ، پس از رفع كليه نواقص بهداشتي ،تقاضاي بهره برداري از محل يا وسيله نقليه را به مسئول بهداشت محل تسليم و مسئول مذكور موظف است مامور نظارت را ظرف مدت دو روز اداري جهت بازرسي اعزام نمايد.**

**ماده93: بازرس بهداشت موظف است پس از بازرسي، چنانچه كليه نواقص بهداشتي برطرف شده باشد،مراتب را كتبا" به مسئول محل گزارش و مسئول مذكور در صورت تاييد گزارش بازرس بهداشت اجازه بهره برداري از محل يا وسيله نقليه را كتبا" صادر نمايد.**

**ماده94: اقدام به بهره برداري قبل از رفع كليه نواقص بهداشتي و اخذ مجوز بهره برداري از مسئول بهداشت محل، موجب تعطيل مجدد محل يا توقف مجدد وسيله نقليه براي حداقل مدت يكماه بدون نياز به طي مراحل مندرج در مواد 86 و 87 اين آيين نامه خواهد شد.**

**فصل پنجم : طبقه بندي اماكن و مراكز و كارگاهها و كارخانجات از لحاظ شمول مواد اين آيين نامه**

**ماده95: طيقه بندي اماكن ومراكز و محلها از لحاظ شمول مواد اين آيين نامه بشرح ذيل است :**

**- كليه مواد اين آئين نامه باستثناي مواد 41،45،48،65،72،تا 74 شامل محل هاي تهيه و فروش مواد غذايي كه داراي محل پذيرايي از مشتري مي باشند از قبيل رستوران، كافه قنادي ،چلوكبابي،سلف سرويس، تالار پذيرايي و امثال آنها مي باشد .**

**2                 2 - كليه مواد اين آئين نامه باستثناي مواد 7، 8، 12، 24 لغايت 26 ، 45 ،48 لغايت 65 و 72 لغايت 74 شامل محل هاي تهيه و فروش مواد غذايي كه داراي محل پذيرايي از مشتري بوده ، ليكن فاقد آشپزخانه هستند از قبيل كبابي ، حليم پزي ، آش پزي ، كله پزي ، جگركي ، سيراب و شيردان ، اغذيه و ساندويچ ، پيتزا ، مرغ سوخاري ، چايخانه و قهوه خانه ، آبميوه و بستني فروشي ، بوفه و امثال آن مي باشد .**

**3- كليه مواد اين آئين نامه باستثناي مواد 8 ،23 ، 24 ، 45 لغايت 65 و 70 ل    غايت 74 شامل محل هاي تهيه و توزيع مواد غذايي از قبيل انواع چلو كباب ، چلو خورش ، كباب ،جوجه كباب ، پلو، آش و ......... امثال آنها كه فاقد امكانات پذيرايي از مشتري در محل هستند ، مي باشد .**

**4- كليه مواد اين آئين نامه باستثناي مواد 7 ،8 ،10 ،12 ،24 ،لغايت 29 ،32 ،41 ،45 ،48 لغايت 66 ،68 ،70 لغايت 74 ،77 ،84 شامل سوپر ماركت ، خوار وبار و لبنيات فروشي و بخش عرضه مواد غذايي در فروشگاههاي بزرگ ، تعاوني و زنجيره اي مي باشد .**

**5- كليه مواد اين آئين نامه باستثناي مواد 23 ،24 ،28 ،29 ،32 ،45 ،46 ،و 48 لغايت 65 ، 70 لغايت 74 شامل كارگاهها و كارخانجات توليد انواع مواد غذايي و نيز نبات و آب نبات پزي ، قند ريزي ، حلوا سازي و عصار(آبغوره و آبليمو كشي و تهيه ترشيجات )، خشكبار ، انواع نان ، لبنيات  ، كشك سابي و بستني سازي و امثال آن مي باشد .**

**6- كليه مواد اين آئين نامه باستثناي مواد 7 ، 8 ،10 ،12 ،24 لغايت 29 ،32 ،45 ،48 ،لغايت 66 ، 68 لغايت 74 ، 77 ، 79 ، 80 ،84 شامل فروشگاههاي گوشت ، مرغ ، ماهي و ميگو و آلايش خوراكي دامي و ساير مواد پروتئيني مي باشد .**

**7- كليه مواد اين آئين نامه باستثناي مواد8 ،48 لغايت 65 و 68 شامل هتل ها ، متل ها ، مهمانخانه ها و پانسيونها مي باشد .**

**8- كليه مواد اين آئين نامه باستثناي مواد 6 ، 8 ، 10 ، 12 ، 28 ، 29 ، 33 ، 41 ، 48 لغايت 65 ، 68 ، 69 ،و 77 لغايت 84 شامل مسافر خانه ها و مهمانپذير ها مي باشد .**

9- كليه **مواد** اين آئين نامه باستثناي مواد 4 ، 6 ، 7 ، 8، 10 ، 12، 23 ، 24 ،26 لغايت 35 ،45 ، 46 ،و 66 لغايت 84 شامل استخرها ي شنا مي باشد .

**قانون مجازات اسلامي ماده 688**

  **قانون مجازات اسلامي مشتمل بر 729 ماده در سال 1375 و بالاخره اصلاح تبصره 1 ماده 688 آن در سال 1376 از تصويب مجلس محترم شوراي اسلامي گذشت . در اين قانون نيز مواد و مطالب بسيار مهم و مؤثري در ارتباط با رعايت اصول و موازين و مقررات بهداشت عمومي، بهداشت محيط و بهداشت مواد غذايي و هم چنين موارد تخلفات مرتبط با اموربازرسي و شكستن مهر و پلمپ و بالاخره اهانت به مقامات مسئول و مامورين دولتي وجود دارد كه به دليل اهميت و ارتباط موضوع ماده 688 و تبصره هاي آن ( مربوط به اقداماتي كه تهديد عليه بهداشت عمومي شناخته مي شود مانند توليــد و توزيــع و فروش مواد غذايي غير بهداشتي )، مــاده 543 ( مربوط به شكسته يا محو كردن مهر و پلمپ ) ، ماده 608 ( مربوط به توهين به افراد ) و بالاخره ماده 609 ( مربوط به اهانت به مقامات و مامورين دولت حين انجام وظيفه ) در زير عيناً درج مي شود .**

  **ماده 688 – هر اقدامي كه تهديد عليه بهداشت عمومي شناخته شود از قبيل آلوده كردن آب آشاميدني يا توزيع آب آشاميدني آلوده، دفع غير بهداشتي فضولات انساني و دامي و مواد زايد، ريختن مواد مسموم كننده در روخانه ها، زباله در خيابان ها و كشتارغير مجاز دام، استفاده غير مجاز فاضلاب خام يا پساب تصفيه خانه هاي فاضلاب براي مصارف كشاورزي ممنوع مي باشد و مرتكبين چنان چه طبق قوانين خاص مشمول مجازات شديدتري نباشند به حبس تا يك سال محكوم خواهند شد .**

  **قانون اصلاح تبصره ( 1) ماده 688 قانون مجازات اسلامي :**

  **ماده واحده : تبصره ( 1) ماده 688 قانون مجازات اسلامي به شرح زير اصلاح مي گردد .**

  **تبصره 1- تشخيص اين كه اقدام مزبور تهديد عليه بهداشت عمومي و آلودگي محيط زيست شناخته مي شود و نيز غير مجاز بودن كشتار دام و دفع فضولات دامي و هم چنين اعلام جرم مذكور حسب مورد به عهده وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشكي، سازمان حفاظت محيط زيست و سازمان دامپزشكي خواهد بود .**

  **ماده 543 – هرگاه محلي يا چيزي برحسب امر مقامات صالح رسمي مهر يا پلمپ شده باشد و كسي عالماٌ و عامداً آنها را بشكند يا محو نمايد يا عملي مرتكب شود كه در حكم محو يا شكستن پلمپ تلقي شود، مرتكب به حبس از3 ماه تا دو سال محكوم خواهد شد در صورتي كه مستحفظ آن مرتكب شده باشد به حبس از يك سال تا دوسال محكوم مي شود و اگر ارتكاب به واسطه اهمال مستحفظ واقع گرددمجازات مستحفظ يك تا شش ماه حبس يا حداكثر 74 ضربه شلاق خواهد بود .**

  **ماده 608 – توهين به افراد از قبيل فحاشي و استعمال الفاظ ركيك چنان چه موجب حد قذف نباشد به مجازات شلاق تا 74 ضربه و يا 50000 تا يك ميليون ريال جزاي نقدي خواهد شد .**

  **ماده 609- هر كس با توجه به سمت يكي از رؤساي سه قوه يا معاونين رئيس جمهور يا وزراء يا يكي از نمايندگان مجلس خبرگان يا اعضاي شوراي نگهبان يا قضات يا اعضاي ديوان محاسبات يا كاركنان وزارتخانه ها و مؤسسات و شركت هاي دولتي و شهرداري ها در حال انجام وظيفه يا به سبب آن توهين نمايد به سه تا شش ماه حبس و يا تا 74 ضربه شلاق و يا 50000 تا يك ميليون ريال جزاي نقدي محكوم مي شود .**