



وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
معاونت بهداشت
مرکز سلامت محیط و کار

دستور عمل اجرایی

صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی

شماره دستور عمل ۱۸۰۳۹۲۰۱

دستور عمل اجرایی صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی

مقدمه:

در راستای اجرای ماده ۴۴ آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ قانون اصلاح قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی که در تاریخ ۹۲/۳/۱۸ توسط مقام محترم وزارت برای اجرا ابلاغ گردیده است، بدینوسیله دستور عمل اجرایی صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی، توسط این معاونت ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی و نظارت بر فعالیت این واحدها بر اساس این دستور عمل اقدام نمایند.

ماده ۱: تعاریف

در این دستور عمل اصطلاحات ذیل در معانی مربوطه به کار می روند.

۱-۱- **واحد سیار عرضه مواد غذایی:** 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 به اختصار واحد سیار نامیده می شود.

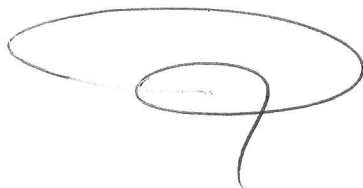
۱-۲- **مواد غذایی بالقوه خطرناک:** هر غذایی که در تمام و یا در بخشی از آن شیر و یا محصولات لبنی، تخم مرغ، گوشت، مرغ، ماهی، و یا هر یک از مواد تشکیل دهنده دیگر، قادر به حمایت از رشد میکروارگانیسم های بیماری زا و یا مولد سم باشند مواد غذایی بالقوه خطرناک نامیده می شود. غذاهایی که pH آن ۴/۶ یا پایین تر و دارای فعالیت آب ۰/۸۵ یا کمتر هستند مشمول این دسته از مواد غذایی نمی شوند.

۱-۳- **مواد غذایی بالقوه غیرخطرناک:** مواد غذایی در شکل یا حالتی که منجر به رشد میکرو ارگانیسم های بیماریزا و تولید کننده سم نشود.

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.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	یک از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir





جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

شماره
تاریخ
پوست

۴-۱- **واحد پشتیبان:** محلی است که اجازه بهره برداری از آن حداقل به مدت یک سال به موجب قوانین و مقررات کشور به مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار واگذار شده باشد و وظیفه آن پشتیبانی از واحد یا واحدهای سیار بوده و دارای تسهیلات زیر باشد:

۴-۱-۱- اتصال به شبکه آبرسانی مورد تایید وزارت

۴-۱-۲- اتصال به سیستم دفع فاضلاب مورد تایید وزارت

۴-۱-۳- سردخانه یا یخچال و فریزر با ظرفیت و ویژگی های مناسب و متناسب با حجم فعالیت

۴-۱-۴- انبار با ظرفیت و ویژگی های مناسب و متناسب با حجم فعالیت

۴-۱-۵- اتصال به شبکه برق سراسری و داشتن برق اضطراری

۵-۱- **وزارت:** وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه

۶-۱- **پروانه بهداشتی:** پروانه بهداشتی گواهی است که مطابق آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی توسط وزارت برای مدت معین صادر می شود.

۷-۱- **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 می باشد.

۸-۱- **درخواست شخصی:** به درخواست کتبی گفته می شود که فرد متقاضی برای دریافت پروانه بهداشتی واحد سیار به وزارت تسلیم می نماید.

ماده ۲: فرایند صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی از وزارت

۲-۱- مدارک مورد نیاز

- ارائه اعلام یا درخواست کتبی متقاضی
- ارائه تعهد نامه محضری واحد پشتیبان مبنی بر پشتیبانی از واحد یا واحدهای سیار توسط مالک، مدیر یا متصدی.
- ارائه تعهد نامه محضری مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار مبنی بر دسترسی به واحد پشتیبان
- ارائه کارت بهداشت معتبر برای شاغلین در واحد عرضه سیار و واحد پشتیبان
- ارائه گواهینامه معتبر از آموزشگاه های بهداشت اصناف دارای مجوز
- ارائه برنامه کنترل بهداشتی بر اساس سیستم HACCP

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	دو از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- پرداخت تعرفه قانونی بر اساس تعرفه های موضوع ماده ۲۴ قانون تنظیم بخشی از مقررات مالی دولت (بند ۲ جدول "ز" صدور و تمدید کارتهای بهداشتی از مجموعه راهنمای تعرفه های خدمات تشخیصی و درمانی در بخشهای دولتی و خصوصی) و ارائه رسید آن
 - تاییدیه از شهرداری محل، پلیس راهنمایی و رانندگی و سایر دستگاه هایی که بموجب قانون برای اینگونه فعالیت ها تاییدیه صادر می کنند، در موارد درخواست های شخصی
 - ارائه تعهد نامه محضری مبنی بر عدم عرضه، نگهداری و استعمال مواد دخانی و پذیرش مسئولیت عواقب ناشی از آن
- در این تعهد نامه متقاضی متعهد می شود که در صورت عدم رعایت قانون جامع کنترل دخانیات، آیین نامه اجرایی، دستور عمل های آن و این دستور عمل، مسئولیت ناشی از آن را که به موجب این دستور عمل لغو دائم پروانه است، می پذیرد و حق هر گونه اعتراضی را از خود سلب می کند.


۲-۲- مراحل صدور پروانه یا صلاحیت بهداشتی عبارتست از:

- ۱- ارائه درخواست یا استعلام توسط متقاضی به مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه
- ۲- بررسی استعلام یا درخواست واحد سیار و ارائه نظر توسط کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان
- ۳- ارسال مدارک و نتیجه بازرسی به معاونت بهداشتی دانشگاه
- ۴- صدور پروانه بهداشتی برای مدت یک سال توسط معاونت بهداشتی دانشگاه
- ۵- صدور صلاحیت بهداشتی توسط مرکز بهداشت شهرستان یا منطقه

ماده ۳: مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید فقط مواد غذایی بالقوه غیر خطرناک را عرضه نماید و عرضه مواد غذایی بالقوه خطرناک به کلی ممنوع است.

تبصره: ممنوعیت عرضه این نوع مواد غذایی شامل آن هایی که با بسته بندی مورد تایید سازمان غذا و دارو، با رعایت کامل توصیه ها و دستور عمل های مندرج بر روی بسته بندی ها، عرضه می شود نمی گردد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	سه از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir





جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

شماره
تاریخ
پوست

ماده ۴: بازرسی بهداشتی

- ۴-۱- بازرسی بهداشتی از واحد سیار به صورت ماهانه انجام می شود.
- ۴-۲- مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید در زمان تعیین شده که توسط وزارت اعلام می گردد با واحد سیار خود در محل بازرسی حاضر شود. نسخه ای از کارت کنترل و بازرسی در اختیار واحد سیار قرار می گیرد.
- ۴-۳- مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار موظف است تا قبل از انقضاء مدت اعتبار یک ماهه بازرسی با مراجعه به محل های تعیین شده تحت بازرسی مجدد قرار گیرد.
- ۴-۴- ادامه فعالیت واحد سیار منوط به ارائه نتیجه بازرسی ماهانه و پروانه بهداشتی خواهد بود.
- ۴-۵- وزارت می تواند علاوه بر بازدیدهای ماهانه از واحد سیار و پشتیبان در هر زمان بازرسی نماید.
- ۴-۶- در بازرسی موارد زیر کنترل می شود:

- مدارک شناسایی و مجوزها
- کارت معتبر بهداشت و گواهینامه آموزشی معتبر از آموزشگاه های اصناف دارای مجوز
- سوابق مربوط به خرید و ذخیره سازی مواد غذایی
- مدارک دال بر تداوم خدمات واحد پشتیبانی (یک کپی از مجوز واحد پشتیبان و گزارش آخرین بازرسی از واحد پشتیبان مورد نیاز است) هنگامی که شرایط فوق تایید شد بازرسی نتایج را در کارت کنترل و بازرسی درج خواهد نمود.
- الزامات مطابق با موارد مندرج در ماده پنج و مشخصات و ویژگی های واحد سیار مندرج در ماده شش و انطباق آن ها با شرایط این دستور عمل


ماده ۵: الزامات واحد های سیار عرضه مواد غذایی

- ۵-۱- رعایت بهداشت فردی نظیر داشتن کارت بهداشت، گواهینامه دوره آموزشی، عدم استعمال دخانیات و عرضه و فروش آن، شستن صحیح دست ها، پوشیدن لباس کار تمیز، کلاه و دستکش

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازرسی بعدی	
صادر از	معاون بهداشت، وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	چهار از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

- ۲-۵- رعایت بهداشت واحد سیار و پشتیبان نظیر سطوح قابل نظافت و گندزدایی، تهویه و نور مناسب، دفع بهداشتی پسماند و فاضلاب
- ۳-۵- رعایت بهداشت ابزار و تجهیزات بر اساس دستور عمل وزارت بهداشت.
- ۴-۵- رعایت ضوابط بهداشت مواد غذایی بر اساس دستور عمل وزارت بهداشت
- ۵-۵- رعایت بهداشت مواد غذایی نظیر عرضه مواد غذایی داخلی دارای پروانه ساخت و عرضه مواد غذایی وارداتی دارای پروانه واردات از سازمان غذا و دارو، نگهداری مناسب ماده غذایی با توجه به نوع آن و رعایت بهداشت فردی در هنگام عرضه مواد غذایی
- ۶-۵- مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار مواد غذایی باید در همه زمان های فعالیت واحد سیار، پروانه بهداشتی معتبر را همراه داشته باشد.
- ۷-۵- واگذاری پروانه بهداشتی به غیر ممنوع می باشد و در صورت انجام آن پروانه بهداشتی لغو می گردد. این موضوع باید در تعهد محضری مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار به روشنی ذکر شود.
- ۸-۵- تمام غذاهای عرضه شده در واحد سیار باید دارای مجوز از سازمان غذا و دارو باشد.
- ۹-۵- مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار باید همواره یک نسخه از برنامه کنترل بهداشتی براساس سیستم HACCP را به همراه داشته باشند.
- ۱۰-۵- تمام غذاها باید درون واحد های ذخیره سازی وسیله سیار ذخیره شود.
- ۱۱-۵- عرضه مواد غذایی باید با استفاده از لوازم یکبار مصرف مورد تایید وزارت باشد.
- ۱۲-۵- گندزدهای مورد تایید باید برای سطوح تماس با مواد غذایی مطابق با اصول بهداشتی استفاده شود.
- ۱۳-۵- باید دستور عمل بهره برداری از واحد سیار توسط مالک، مدیر یا متصدی واحد سیار تهیه و همواره در دسترس بهره بردار باشد و اقدامات انجام شده وفق آن ثبت و نگهداری و در زمان درخواست بازرس ارایه شود.
- ۱۴-۵- استعمال دخانیات، نگهداری و عرضه آن در این واحدها اکیدا ممنوع است و در صورت اقدام به آن، طبق قوانین و مقررات مربوطه اقدام و پروانه بهداشتی نیز لغو خواهد شد. پذیرش مسئولیت رعایت این ماده و لغو پروانه بهداشتی باید در تعهد محضری به روشنی آورده شود.
- ۱۵-۵- تهیه و عرضه غذاهای بالقوه خطرناک توسط واحد سیار اکیدا ممنوع است و اقدام به این عمل موجب لغو پروانه بهداشتی و اقدامات قانونی خواهد شد.

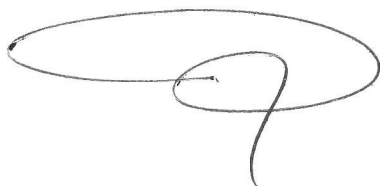
شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	پنج از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir



ماده ۶: مشخصات و ویژگی های واحد سیار

- ۱-۶- محل راننده و مسافر خودرو باید به صورت فیزیکی از محل آماده سازی مواد غذایی و محل های ذخیره سازی مواد غذایی جدا باشد. همه تجهیزات واحد سیار باید به شیوه ای طراحی شوند که خطرات ناشی از دستکاری مواد غذایی به حداقل برسد.
- ۲-۶- محل های آماده سازی مواد غذایی و ذخیره سازی آن باید با توجه به نیاز های عملیاتی کافی باشد.
- ۳-۶- سطوح در تماس با مواد غذایی باید صاف باشد، سطوح غیر جاذب و به آسانی قابل شستشو مطلوب است (نظیر فولاد ضد زنگ یا پلاستیک سخت)
- ۴-۶- 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.
- ۵-۶- 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.
- ۶-۶- 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 گندزدایی طراحی شده باشد.
- مخزن آب آشامیدنی باید قبل از استفاده شستشو شود و پس از هر بار تعمیر یا پس از اینکه به هر دلیل به مدت یک هفته مورد استفاده قرار نگرفت باید شستشو داده شود.
- ۷-۶- باید برای شستن دست و شستن ظروف سینک مناسب در نظر گرفته شده باشد. سینک باید در مجاورت منطقه آماده سازی غذا تعبیه شود.
- ۸-۶- یک مخزن ذخیره فاضلاب با گنجایش حداقل ۴۵ لیتر باید وجود داشته باشد و برای تخلیه آسان، تمیز کردن و گندزدایی طراحی شده باشد. گنجایش مخزن ذخیره فاضلاب در هر حال نباید کمتر از ۱/۲۵ برابر گنجایش مخزن ذخیره آب باشد.
- ۹-۶- مخزن فاضلاب باید به فاضلاب رو بهداشتی یا سایر روش های مورد تایید وزارت تخلیه و به طور منظم شستشو و گند زدایی شود.
- ۱۰-۶- تجهیزات لازم برای گرم نگه داشتن غذاهای بسته بندی شده در دمای حداقل ۶۰ درجه سانتیگراد وجود داشته باشد.
- ۱۱-۶- دماسنج مناسب باید برای اندازه گیری دمای داخلی مواد غذایی وجود داشته باشد.
- ۱۲-۶- سینک شستشوی دست با صابون مایع و حوله یکبار مصرف باید در واحد سیار وجود داشته باشد.
- ۱۳-۶- سطل زباله در دار باید به تعداد مناسب وجود داشته باشد.
- ۱۴-۶- وجود کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه در واحد سیار ضروری است.
- ۱۵-۶- باید برای همه مواد غذایی، متناسب با نوع آن یخچال در نظر گرفته شود. یخچال باید مواد غذایی را در ۴ درجه سانتیگراد یا پایین تر حفظ نماید و به یک دماسنج مجهز باشد.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادره از		معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	
صفحه	شش از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir



شماره
تاریخ
پست



معاونت بهداشت

۱۶-۶- تمام اجزاء سیستم باید مطابق با استانداردهای ملی ساخته شوند و لوله کشی، برق کشی، لوازم گاز فشرده باید مطابق استانداردهای ایمنی باشد.

۷۵۵۵: برجسب تلفن مرکز رسیدگی به شکایات وزارت باید در سمت در عرضه مواد غذایی و عقب خودرو نصب شود. این برجسب ها باید همواره در هر شرایطی بطور واضح از فاصله ۱۰ متری قابل رویت و خواندن باشند.

دانشگاه علوم پزشکی ...

معاونت بهداشتی

شهروندان گرامی می توانند در صورت وجود هرگونه شکایت از کیفیت بهداشتی این واحد سیار در تمام ساعات شبانه روز با شماره تلفن ۱۴۹۰ تماس حاصل نمایند

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	هفت از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

ماده ۸: منطقه جغرافیایی فعالیت واحد سیار باید بطور کامل روی نقشه مشخص و تعیین گردد و بر روی طرف داخلی در سمت راست واحد سیار نصب گردد.

تبصره ۱: فعالیت در تمام منطقه جغرافیایی تحت پوشش دانشگاه برای دارندگان پروانه بهداشتی با رعایت سایر مقررات و ضوابط آزاد است و نباید واحد سیاری ملزم به فعالیت در بخشی از محدوده یا از فعالیت در بخشی از آن منع شود.

تبصره ۲: فعالیت در منطقه جغرافیایی سایر دانشگاههای علوم پزشکی، با رعایت سایر قوانین و مقررات تنها با صلاحدید و اخذ پروانه بهداشتی جداگانه از دانشگاه مقصد مجاز است. نمونه ای فرضی از محدوده فعالیت یک واحد سیار که در منطقه جغرافیایی تحت پوشش دانشگاه علوم پزشکی تهران پروانه بهداشتی دریافت نموده است در نقشه ذیل آمده است:



شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	هشت از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

معاونت بهداشت

شماره
تاریخ
پوست

این دستور عمل مشتمل بر ۸ ماده و ۳ تبصره می باشد و از تاریخ ابلاغ، لازم الاجرا می باشد. لازم است معاونت های بهداشتی در هنگام صدور صلاحیت و پروانه بهداشتی واحد سیار عرضه مواد غذایی از متقاضی تعهد محضری مبنی بر آگاهی از مفاد این دستور عمل و پذیرش مسئولیت کامل آن بویژه ماده ۳ و بندهای ۱-۲، ۵-۷، ۵-۱۴ و ۵-۱۵ دریافت نمایند.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	نه از نه	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir