



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

دستور عمل و الزامات رتبه بندی بهداشتی

رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس

شماره دستور عمل: ۱-۱۸۰۳۹۲۰۷

دستورعمل و الزامات رتبه بندی بهداشتی

رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس

بر اساس ماده ۱۲ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، وزارت موظف گردیده است ضمن رتبه بندی بهداشتی مراکز و اماکن مشمول آیین نامه، نتیجه سه بازرسی بهداشتی انجام شده آخر را برای اطلاع عموم مردم منتشر نماید. دستورعمل و الزامات رتبه بندی بهداشتی رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس با شماره ۱-۱۸۰۳۹۲۰۷ به منظور رتبه بندی تدوین و توسط این معاونت برای اجرا ابلاغ می گردد لازم به ذکر است دستورعمل مذکور جایگزین دستورعمل و الزامات اعطای سیب سلامت به رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۷ می باشد.

ماده ۱: تعاریف

در این دستورعمل اصطلاحات ذیل در معانی مربوطه به کار می روند:

۱-۱- وزارت: منظور وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه می باشد.

۱-۲- 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 آنها می باشد.

۱-۳- مسئول بهداشت محل: در این دستورعمل معاون بهداشتی دانشگاه/ دانشکده علوم پزشکی / (رییس مرکز بهداشت استان) و رییس مرکز بهداشت شهرستان می باشند که در صورت لزوم می توانند به رییس مرکز بهداشتی درمانی شهری/ روستایی نیز تفویض اختیار نمایند.

۱-۴- موارد بحرانی: مواردی است که عدم رعایت آن به طور مستقیم موجب به خطر افتادن سلامت انسان گردد.

۱-۵- موارد غیر بحرانی: مواردی است که عدم رعایت آن به طور غیر مستقیم بر سلامت انسان اثر دارد.

۱-۶- واحد صنفی: هر واحد اقتصادی که فعالیت آن در محل ثابت یا وسیله سیار باشد و توسط فرد یا افراد صنفی دایر شده باشد، واحد صنفی شناخته می شود که در این دستورعمل منظور رستوران، رستوران سنتی،

شماره دستورعمل	۱۸۰۳۹۲۰۷-۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۱	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس و سایر مراکزی است که با چک لیست مشابه با موارد نامبرده بازرسی می شوند.

۷-۱- گروه رستوران ها: شامل رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس و سایر مراکزی است که با چک لیست مشابه با موارد نامبرده بازرسی می شوند.

ماده ۲: شرایط رتبه بندی بهداشتی

۱-۱- رتبه عالی بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که در سه بازرسی متوالی رتبه یک بهداشتی را کسب کرده باشند.

۱-۲- رتبه یک بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده ۱۰۰-۹۰ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.

۲-۲- رتبه دو بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده ۸۹,۹۹۹-۸۰ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.

۳-۲- رتبه سه بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده ۷۹,۹۹۹-۷۰ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.

۴-۲- در انتظار دریافت رتبه بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که در سامانه جامع بازرسی به عنوان یک واحد صنفی ثبت شده اند ولی هنوز مورد بازرسی قرار نگرفته و نتیجه بازرسی واحد در سیستم ثبت نگردیده است.

۵-۲- رتبه در حالت تعلیق: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده امتیاز لازم جهت دریافت رتبه بهداشتی را کسب ننموده و یا آن را از دست داده اند و پرونده آن در مرکز بهداشت در حال رسیدگی بوده و هنوز به مراجع قضایی ارجاع نشده است.

۶-۲- فاقد رتبه بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می گیرد که بر اساس بازرسی انجام شده امتیاز لازم جهت دریافت رتبه بهداشتی را کسب ننموده و یا آن را از دست داده اند و اقدامات قانونی لازم توسط دستگاه نظارت در خصوص آن ها اعمال گردیده است.

شماره دستور عمل	۱-۱۸۰۳۹۲۰۷	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۲	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

تذکر: ابتدا باید امتیازات کسب شده توسط گروه رستوران ها به در صد تبدیل و سپس مبنای رتبه بندی قرار گیرد.

ماده ۳: روش اعطاء / گرفتن رتبه بهداشتی

۳-۱- رتبه بهداشتی گروه رستوران ها باید بر اساس انجام بازرسی، تکمیل چک لیست مربوطه، ثبت اطلاعات در سامانه و بعد از تایید مسئول بهداشت محل، توسط معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تعیین و نتایج سه بازرسی آخر به طرق مختلف به اطلاع مردم برسد.

۳-۲- بازه ی امتیازی هر سؤال غیر بحرانی، یک تا سه می باشد.

۳-۳- سؤالات غیر بحرانی یک امتیازی به شرح زیر می باشند (ده سؤال):

۱. آیا کارکنان دارای محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی می باشند؟
۲. آیا راهنمای شستشوی دست به صورت مصور در محل نصب شده است؟
۳. آیا سینک مجزا و تمهیدات لازم برای شست و شوی دست کارکنان در نظر گرفته شده است؟
۴. آیا ویتترین ها و کابینت ها و قفسه نگهداری ظروف سالم، تمیز و بدون زنگ زدگی می باشند؟
۵. آیا میز، صندلی، نیمکت، رومیزی و پرده ها سالم و تمیز می باشد؟
۶. آیا جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم در محل وجود دارد؟
۷. آیا تلفن رسیدگی به شکایت بهداشتی در معرض دید مشتریان نصب شده است؟
۸. آیا وضعیت و شرایط حمام های مورد استفاده پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟
۹. در صورت قراردادن واحد آماده سازی مواد غذایی خام در آشپزخانه، آیا جداسازی مواد غذایی خام از مواد غذایی فرآوری شده انجام شده است؟
۱۰. در صورت وجود هرگونه حوض، آب نما و امثال آن، آیا دارای شرایط بهداشتی می باشد؟

۳-۴- سؤالات غیر بحرانی دو امتیازی به شرح زیر می باشند (پنج سؤال):

۱. آیا ممنوعیت ورود افراد متفرقه به محل تهیه، آماده سازی و حمل مواد غذایی رعایت می گردد؟
۲. آیا ممنوعیت استعمال دخانیات با روش مناسب اطلاع رسانی عمومی می گردد؟
۳. آیا محلول های ضد عفونی کننده و گندزدا ی مورد استفاده دارای ویژگی های لازم می باشند؟
۴. آیا وضعیت و شرایط سرویس های بهداشتی پرسنل دارای ویژگی های لازم می باشد؟

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۷-۱	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir		آدرس وب سایت	صفحه
		۳	

۵. در صورت وجود اتاق استراحت، آیا از فضای تولید، فرآوری و نگهداری، مجزا و بهداشتی

می باشد؟

۳-۵- بقیه سؤالات غیربحرانی چک لیست هرکدام دارای سه امتیاز می باشند.

۳-۶- به سؤالات بحرانی امتیازی داده نمی شود.

۳-۷- در صورت وجود حتی یک مورد نقص بحرانی که در بازرسی توسط بازرس با علامت (ضرب در) X مشخص شده است، واحد مربوطه مشمول اخذ رتبه عالی بهداشتی، رتبه یک، دو یا سه نمی گردد. همچنین اگر واحدی دارای رتبه عالی بهداشتی، رتبه یک، دو یا سه باشد با مشاهده یک نقص بحرانی پس از طی مراحل گردش کار اداری، درجات بهداشتی مذکور از واحد مربوطه گرفته می شود.

۳-۸- در صورتی که واحد صنفی به علت نواقص بهداشتی، تعطیل و پرونده مالک/مدیر/متصدی به دادگاه (مرجع قضایی) ارجاع گردد، آن واحد صنفی پس از طی مراحل اداری لازم، فاقد رتبه بهداشتی می گردد.

ماده ۴: روش اعطاء / گرفتن رتبه عالی بهداشتی (نشان سیب)

۴-۱- رتبه عالی بهداشتی به همراه نشان سیب به واحد های صنفی که در سه بازرسی متوالی رتبه یک بهداشتی را کسب نمایند اعطا می گردد.

۴-۲- مراکز بهداشتی درمانی موظفند واحد هایی که مشمول رتبه عالی بهداشتی و نشان سیب هستند را به کمیته معاونت بهداشتی دانشگاه/ دانشکده مربوطه که متشکل از معاون بهداشتی دانشگاه/دانشکده، مدیرگروه/کارشناس مسئول بهداشت محیط استان، کارشناس مسئول بهداشت محیط شهرستان و رئیس اتحادیه ذی ربط معرفی نمایند.

۴-۳- کمیته معاونت بهداشتی موظف است واحد های معرفی شده جهت دریافت رتبه عالی بهداشتی و نشان سیب را بازرسی نموده و در صورت تائید، نشان سیب و لوح رتبه عالی بهداشتی را که به تائید معاون بهداشت دانشگاه و رئیس اتحادیه ذی ربط رسیده است را به واحد مورد نظر اعطا نماید.

۴-۴- مراکز بهداشتی درمانی موظفند در صورتی که در بازرسی ها رتبه واحد صنفی از رتبه یک بهداشتی نزول یابد (رتبه دو بهداشتی، رتبه سه بهداشتی، رتبه در حالت تعلیق، فاقد رتبه بهداشتی) پس از طی مراحل گردش کار اداری، واحد های مربوطه را به کمیته معاونت بهداشتی دانشگاه یا دانشکده معرفی نماید.

شماره دستور عمل	۱۸۰۳۹۲۰۷-۱	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۴	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

۴-۵- کمیته موظف است واحد های معرفی شده را بازرسی نموده و در صورت تائید نشان سیب و لوح عالی بهداشتی را از واحد مربوطه اخذ نمایند.

ماده ۵: در کلیه مراحل رعایت سلسله مراتب اداری الزامی است.

۱-۵- در صورت عدم تفویض اختیار سلسله مراتب اداری به شرح زیر خواهد بود:

۱ - بازرس بهداشت محیط

۲ - رییس مرکز بهداشتی درمانی شهری / روستایی

۳ - کارشناس مسئول بهداشت محیط

۴ - مسئول بهداشت محل

۲-۵- در صورت تفویض اختیار به رییس مرکز بهداشتی درمانی شهری یا روستایی، سلسله مراتب اداری به شرح زیر خواهد بود:

۱ - بازرس بهداشت محیط

۲ - رییس مرکز بهداشتی درمانی شهری / روستایی

ماده ۶: در صورتی که نتیجه بازرسی ها در سامانه جامع مدیریت بازرسی مرکز سلامت محیط و کار ثبت گردد، کلیه مراحل اعطاء و گرفتن رتبه بهداشتی از طریق سامانه انجام خواهد شد.

ماده ۷: مالک / مدیر / متصدی موظف است آخرین وضعیت بهداشتی واحد صنفی خود را که بر اساس این دستور عمل و توسط وزارت در دسترس وی قرار می گیرد، در معرض رویت مشتریان قرار دهد و در صورتی که وضعیت اعلام شده توسط مالک / مدیر / متصدی با وضعیت اعلام شده از سوی وزارت مغایرت داشته باشد تخلف بهداشتی محسوب و مشمول اقدامات قانونی می باشد. این دستور عمل مشتمل بر ۷ ماده بوده و از تاریخ ابلاغ، لازم الاجرا می باشد.

شماره دستور عمل	۱-۱۸۰۳۹۲۰۷	مرکز سلامت محیط و کار	بهداشت محیط
تاریخ ابلاغ		تاریخ بازنگری بعدی	
صادر از	معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی		
صفحه	۵	آدرس وب سایت	http://markazsalamat.behdasht.gov.ir

دستور عمل و الزامات رتبه بندی بهداشتی رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلو کبابی و سلف سرویس



نمونه جدول خلاصه بازرسی:

سلاطه جامع بازرسی مرکز سلامت محیط و کار

نام واحد صنفی:..... آدرس:..... کد واحد:.....

توضیحات	خلاصه نتیجه بازرسی بهداشتی	رتبه بهداشتی	تاریخ بازرسی
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت نشان سیب و لوح رتبه عالی بهداشت را رعایت نموده است	در طی سه بازرسی متوالی رتبه یک بهداشتی را کسب نموده است	رتبه عالی بهداشت 	۱۳۹۲/۱۲/۲۶
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت رتبه یک بهداشتی را رعایت نموده است.	مقررات بهداشتی را رعایت نموده است.	رتبه یک بهداشتی	۱۳۹۲/۱۲/۲۵
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت رتبه دو بهداشتی را رعایت نموده است. لزوم توجه به ارتقا وضعیت بهداشتی موجود به مالک /مدیر/متصدی اعلام شده است.	بیشتر مقررات بهداشتی رعایت شده است	رتبه دو بهداشتی	۱۳۹۲/۱۰/۲۲
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت رتبه سه بهداشتی را رعایت نموده است. تذکر لازم در خصوص لزوم ارتقاء وضعیت بهداشتی موجود به مالک / مدیر / متصدی داده شد.	نیازمند توجه بیشتر به رعایت مقررات بهداشتی است	رتبه سه بهداشتی	۱۳۹۲/۰۸/۱۹
براساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ، واحد صنفی الزامات لازم برای دریافت رتبه بهداشتی را رعایت نموده است و پرونده آن در مرکز بهداشت در دست رسیدگی می باشد.	وضعیت این واحد صنفی توسط مرکز بهداشت در دست بررسی است	در حالت تعلیق	۱۳۹۲/۰۷/۱
بر اساس گزارش بازرسی بهداشتی انجام شده در این تاریخ ، واحد صنفی دارای نواقص بهداشتی جدی است و ممکن است سلامت مراجعین را به خطر بیندازد و اقدامات قانونی توسط دستگاه نظارتی در حال انجام می باشد.	مقررات بهداشتی در این واحد صنفی رعایت نشده است	فاقد رتبه بهداشتی	۱۳۹۲/۰۶/۱۹

بهداشت محیط	مرکز سلامت محیط و کار	۱۸۰۳۹۲۰۷-۱	شماره دستور عمل
	تاریخ بازنگری بعدی		تاریخ ابلاغ
معاون بهداشت وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی			صادر از
http://markazsalamat.behdasht.gov.ir	آدرس وب سایت	۶	صفحه