

مقررات بهداشتی چلوکبابی ها و رستوران و قهوه خانه ها (استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳)

تعاریف:

چلوکبابی:

مکان بازرگانی مجهز و مجازی است که در آن چلوکباب و جوجه کباب و کباب (برگ، کوبیده و یا لقمه) تیه و طبخ کرده و به مشتریان و مراجعین عرضه و به فروش می رسانند و یا اینکه از مشتریان، در محل سالن و یا سالن های پذیرایی خود، با صرف خوراک های مزبور، پذیرایی می نمایند.

رستوران

مکان بازرگانی مجهز و مجازی است، که می توان در آنجا غذایی را خرید و همان جا خورد و یا اینکه برای خوردن برد.

قهوه خانه

مکان بازرگانی مجهز و مجازی است، که در آن محل قهوه و چای دم کرده و آب گوشت و دیگر مواد غذایی و خوراک برای فروش و پذیرایی از مشتریان تهیه و عرضه می شود.

کبابی

مکان بازرگانی مجهز و مجازی است، که در آن محل کباب و دیگر مواد غذایی، برای فروش و پذیرایی از مشتریان آماده و عرضه می شود.

کافی شاپ

رستوران کوچک است. مکان بازرگانی مجهز و مجازی است، که اغلب در یک فروشگاه یا هتل و مانند آن قرار دارد و جایی است که در آن از مشتریان با صرف قهوه، چای، کیک، شیرینی، بستنی و نوشیدنی های بدون الکل و غذاهای سبک، پذیرایی می شود.

سفره خانه:

به سالن (اتاق بزرگ) مجهز و مجازی گفته می شود که محل غذاخوری است.

ویژگی ها و شرایط عمومی:

- هر چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه باید برابر مقررات و ضوابط قانونی، پس از کسب و دارا بودن شرایط، تجهیزات و امکانات فنی و بهداشتی لازم، با دارا بودن پروانه های قانونی مزبوط، صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور، مجاز به فعالیت در امر تهیه و طبخ و عرضه و فروش خوراک های معینه و مزبوط، به مشتریان و مراجعین باشد.

- هر چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه برای تهیه و طبخ و عرضه و فروش انواع خوراک های معینه و مربوط، باید تنها از مواد اولیه غذایی منطبق با استانداردهای ملی ایران استفاده نماید
- کارکنان و کارگرانی که در هر چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه اشتغال دارند باید دارای کارت معاینه بهداشتی معتبر صادره از سوی مراجع قانونی و ذیصلاح کشور باشند.
- در هر چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه، بهداشت فردی کارگران باید برابر استاندارد ملی ایران شماره ۲۲۰۴ باشد.
- هر چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه برای نگهداری مواد اولیه غذایی مورد استفاده در تهیه و طبخ خوراک های معینه و مربوطه و همچنین خوراک های تهیه و طبخ شده خود تا هنگام مصرف، در مدت نگهداری، باید از روش های درست و بهداشتی استفاده نمایند.
- هر چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه باید دارای محل های مخصوص مناسب بهداشتی و مجزای؛ سالن یا سالن ها، آشپزخانه، آبدارخانه، تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذایی باشند.
- هر چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه، آشامیدنی های مورد مصرف و استفاده، شامل آب آشامیدنی، نوشابه های غیرالکلی و دوغ می باشد. که ویژگی های آن هابرابر استاندارد ملی ایران شماره ۱۰۱۱، ۱۰۵۳، ۱۲۵۰، ۲۸۳۷ و ۲۴۵۳ باشد.
- کشیدن سیگار و انواع دخانیات در چلوکبابی ها و رستوران و قهوه خانه ها اکیدا ممنوع است.

ساختمان و تأسیسات:

ویژگی های فضا

سقف:

- باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی غیرقابل فساد باشد، و به آسانی قابل تحریب نباشد.
- نسبت به رطوبت عایق باشد.
- سقف سالت یا سالن ها و اطاق ها یا قسمت های گوناگون موجود در چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه، باید با همدیگر هم سطح و هم تراز باشد.
- سقف باید به گونه ای طراحی شود، که کمترین لبه تیز و درز و شکاف را داشته باشد.
- چنانچه چلوکبابی و رستوران و قهوه خانه، در آخرین طبقه ساختمان استقرار دارد، شیب سقف سالن یا سالن ها و اطاق ها و قسمت های گوناگون موجود در آن، باید متناسب با شرایط آب و هوایی منطقه محل

استقرار بوده و متناسب با شرایط اقلیمی محل احداث آن باشد، و بر این پایه محاسبه شده باشد و شیب مناسب تعیین و تأمین گردد.

- باید بدون ریختگی و هرگونه ریزش باشد.

- پوشش سقف از داخل سالن یا سالن‌ها و اطاق‌ها و قسمت‌های گوناگون، باید صاف باشد.

- باید بدون ترک خوردگی، درز و هر نوع شکاف باشد.

- باید به رنگ روشن باشد.

... و مواردی از این قبیل (جهت مطالعه بیشتر به استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ مراجعه شود).

دیوارها:

- باید از جنس و نوع مواد و مصالح ساختمانی غیرقابل فساد باشد، و به آسانی قابل تخریب نباشد.

- باید از مصالح ساختمانی محکم و مقاوم مانند آجر، بلوک سیمانی و... باشد، و در هر حال و در هر شرایط، نوع مصالح ساختمانی محکم و مقاوم بکار رفته و در دیوارها، باید بر اساس رعایت کامل ضوابط بهداشتی و با توجه به شرایط و امکانات منطقه‌ای و جهات اقتصادی، تعیین و انتخاب گردد.

- باید نسبت به رطوبت مقاوم باشد.

- باید قابل شستشو با آب و قابل ضدعفونی کردن با مواد ضدعفونی کننده مجاز باشد.

- باید از کف حداقل تا ارتفاع ۱/۵ متر سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه یا سیمان با سطح صاف و بدون خلل و فرج و غیرقابل نفوذ پوشانیده شده باشد، و تا آنجا که بتوان رنگ آن روشن باشد.

- دیوارها بهتر است از کف حداقل تا ارتفاع ۱/۵ متر سالت یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، از سنگ خارا و یا مواد شیمیایی مخصوص و مناسب بدون درز و صاف، پوشانیده شده باشد.

- کاشی‌های به کار رفته در دیوارها، به خوبی و به طور کامل بندکشی شده باشد.

- دیوارها، بدون شکستگی، ریختگی و هرگونه ریزش باشد.

- دیوارها، بدون ترک خوردگی، درز و هر نوع شکاف باشد

... و مواردی از این قبیل (جهت مطالعه بیشتر به استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ مراجعه شود).

کف

- باید از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی غیرقابل فساد باشد، و به آسانی قابل تخریب نباشد.

- باید از جنس و نوع مواد و یا مصالح ساختمانی، قابل نظافت کامل و قابل شستشو با آب و ضدعفونی کردن باشد.

- باید از جنس و نوع و مواد و یا مصالح ساختمانی پوشانیده شده باشد (مانند موزاییک آج دار) که لغزنده نباشد

- مواد قابل قبول که معمولاً در ساخت کف سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران‌ها و قهوه‌خانه‌ها، مورد استفاده قرار می‌گیرند، عبارتند از: کاشی، کف، وینیل و مواد شیمیایی مصنوعی.

- کف سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه‌ها، باید دارای شیب مناسب و کافی به سمت کف‌شوی‌ها و آب‌روهای فاضلاب باشد.

- کف باید بدون درز، شکاف و ترک خوردگی باشد.

- سراسر محل اتصال کف و همه دیوارها، باید بدون زاویه و گرد باشد.

- کف باید مسطح بوده و بدون فرورفتگی و برآمدگی باشد.

درها و پنجره‌ها

درها:

- چارچوب و کشویی رها، باید فلزی از جنس فلز زنگ‌نزن باشد.

- مجهز به امکاناتی باشد که از ورود پرندگان، حشرات و جانوران موذی جلوگیری نماید.

- باید دارای پهنای مناسب و کافی باشد، به گونه‌ای که عبور کارکنان و مشتریان از میان در، در هنگام ورود و خروج، به راحتی انجام گیرد.

- در توالی نباید به طور مستقیم به سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه باز شود.

- در ورود و خروج سالن یا سالن‌های چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه‌ها، باید به گونه‌ای تعبیه شود که به آسانی قابل نظارت و کنترل باشد.

- درها، در هنگامی که بسته می‌شوند، باید کاملاً چفت باشند.

- درها، از نظر تعداد آن، باید متناسب با مساحت و گنجایش هر سالن یا سالن‌ها باشد.

... و مواردی از این قبیل (جهت مطالعه بیشتر به استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ مراجعه شود).

پنجره‌ها

- چهارچوب و کثوئی پنجره‌ها، باید فلزی از جنس فلز زنگ‌نزن باشد.
- پنجره‌ها، نباید در مسیر جهت وزش باد باشند.
- بهتراست پنجره‌ها در سالن و یا سالن‌ها قابل بازشدن نباشد.
- پنجره‌هایی که در سالن و یا سالن‌ها به بیرون باز می‌شوند، برای جلوگیری از ورود حشرات و پرندگان، باید به توری مجهز شوند.
- ... و مواردی از این قبیل (جهت مطالعه بیشتر به استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ مراجعه شود).

تأسیسات و تجهیزات

- تجهیزات مورد استفاده در سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذایی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه باید فلزی از جنس فلز زنگ‌نزن باشد.
- باید در طراحی و ساخت و نصب کلیه تجهیزات مورد استفاده در آشپزخانه و آبدارخانه و و انبار مواد غذایی و همچنین کلیه میزها و صندلی‌های سالن و یا سالن‌ها، رعایت اصول بهداشتی، شده باشد.
- وسائل و ابزارهای کار پخت مواد غذایی در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید فلزی از جنس فلز زنگ‌نزن بوده، و به آسانی قابل شستشو و ضدعفونی کردن باشد.
- کپسول‌های آتش‌نشانی، در هر سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و انبار مواد غذایی، چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید به تعداد لازم و مناسب موجود باشد، و به طور آماده کار در دسترس باشد.
- در داخل آشپزخانه، اطاق تهیه مقدمات غذا، آبدارخانه و ظرفشوی خانه، باید به تعداد لازم و کافی شیر آب گرم و آب سرد داشته باشد، و برای شستن ظرف‌ها از ظرفشویی‌های سه‌خانه و یا ظرفشویی اتوماتیک استفاده شود.
- ... و مواردی از این قبیل (جهت مطالعه بیشتر به استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ مراجعه شود).

تهویه

سیستم تهویه در هر سالن و یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذایی چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید متناسب با گنجایش آن‌ها و همچنین متناسب با تعداد مشتریان و کارکنان و کارگران و فعالیت‌های انجامی که در درون آن انجام می‌گیرد باشد. به گونه‌ای که تهویه هوای سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذایی در چلوکبابی و رستوران و

قهوه‌خانه، به‌خوبی انجام پذیرد، و هوای داخل فضاها و قسمت‌های مذکور در اماکن مزبور، سالم، کافی و بدون بوی نامطبوع باشد.

- باید هوای دخل هر سالن، سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذایی، به‌طور مرتب و به میزان لازم و کافی تهویه شود، تا حسب نوع فعالیت انجام‌یافته از ازدیاد دما و گرد و غبار، در آن‌ها جلوگیری شود.

- در داخل هر سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذایی، چنانچه از هواکش برقی برای تعویض هوا استفاده می‌شود، باید محل نصب هواکش برقی در داخل سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذایی، به‌گونه‌ای باشد که هوای آلوده و کثیف بر اثر فشار منفی وارد محوطه فضاها یاد شده نشود.

- دریچه‌های هر هواکش برقی، باید دارای توری و محافظ کامل و سالم باشد.

- در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، برای کلیه مصارف مربوط، باید آب آشامیدنی به مقدار لازم و کافی، در دسترس باشد.

- زباله‌دان‌های مورد استفاده در هر سالن یا سالن‌ها و آشپزخانه و آبدارخانه و تأسیسات بهداشتی و انبار مواد غذایی، باید فلزی از جنس فلز زنگ‌نزن و ازوماً درپوشش‌دار باشد.

- باید محل مناسب و امکانات لازم و کافی، برای تعویض لباس کارکنان و کارگران، به‌طور جداگانه و مجزا، متناسب با تعداد آن‌ها، وجود داشته‌باشد.

... و مواردی از این قبیل (جهت مطالعه بیشتر به استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ مراجعه شود).

روشنایی و تأسیسات برقی

- در محیط‌های ذکرشده، باید نور طبیعی و یا نور مصنوعی، به میزان لازم و کافی، وجود داشته باشد.

- لامپ‌ها و حباب‌هاب چراغی که از آن‌ها برای روشنایی استفاده می‌کنند، باید از نوع مقاوم بوده و دارای حفاظ باشد، تا در صورت شکستن لامپ و یا چراغ از آلودگی مواد غذایی و خوراکی‌های تهیه‌شده و آسیب‌دیدگی و خسارات حاصله مشتریان و کارکنان و کارگران، جلوگیری شود.

- فواصل نصب و یا آویزان کردن لامپ‌ها و یا چراغ‌ها در مکان‌های مذکور باید تا آن‌جا یکسان باشد.

- مکان‌های مذکور باید به شبکه برق عمومی کشور وصل باشد، و برق مورد نیاز آن از شبکه عمومی برق کشور تأمین شود.

آشپزخانه، ظروف و محل سرو و پذیرایی

- ظروف غذاخوری و آب‌خوری و ادویه‌خوری، باید از جنس مناسب چینی یا بلور و یا استیل و مجاز ویژه موادغذایی بوده و سالم و پاکیزه باشد.
- ظروف غذاخوری و آب‌خوری و ادویه‌خوری باید هم‌شکل، هم‌اندازه و هم‌سان باشند.
- میزها و صندلی‌ها، باید محکم، سالم و پاکیزه باشد، و مشتریان بتوانند به راحتی و بدون احساس خستگی، در مدت صرف غذا، بر روی صندلی‌ها بنشینند و غذا صرف نمایند.
- مراکز مذکور باید دارای یخچال و فریزر و یا سردخانه مجهز به ترمومتر باشد.
- و سائل کار در آشپزخانه، مانند گوشت، کارد و ساطور و مانند آن و و سائل کار در آبدارخانه، باید به‌طور روزانه، در پایان کار روزانه، به‌خوبی با آب گرم و مواد شوینده شسته و پاکیزه شوند.
- مبلمان و دکوراسیون- مبلمان، میز و صندلی، رومیزی، دستمال سفره و پرده‌های مورد استفاده در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید سالم و تمیز و متناسب با وضعیت و موقعیت سالن یا سالن‌ها باشد، به‌طوری‌که، در مواقع لزوم بتوان هر یک از آن‌ها را به آسانی تمیز و شستشو نمود.
- دستمال سفره و رومیزی (در صورت نیاز و لزوم) پس از هر بار استفاده، باید تعویض شود. دستمال سفره و رومیزی، باید به رنگ روشن باشد.
- ظروف سرویس پذیرایی، باید از جنس و نوع چینی و یا بلور باشد، و کارد و چنگال و قاشق، به‌طور سری بوده و جنس آن‌ها فلزی، از جنس فلز زنگ‌نزن، باشد.
- استفاده از قندان، نمکدان و ظروف مشابه آن بدون سرپوش ممنوع است.
- شستشوی ظروف- در هر چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه باید در مجاورت آشپزخانه محلی مناسب برای شستشوی ظروف در نظر گرفته شود، با نصب دستگاه ظرف‌شویی سه مرحله‌ای (شستشو، ضدعفونی و آبکشی) یا توسط اتوماتیک، کلیه ظروف را با آب گرم و مواد شوینده شسته و سپس با وسیله مناسب، تمیز و عاری از آلودگی، خشک نمود.
- در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید ویتترین‌ها و گنجه‌های دردار تمیز و سالم، وجود داشته باشد.

- جنس دیگ‌ها و لوازم کار طبخ مورد استفاده در آشپزخانه، چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید فلزی، از جنس فلز زنگ نزن، و مجاز ویژه مواد غذایی باشد.

- سوخت برای کار طبخ در چلوکبابی و رستوران و قهوه‌خانه، باید به وسیله برق یا گاز، باشد.

- دستگاه سوخت و نوع مواد سوختی، باید به نحوی باشد، که احتراق به صورت کامل انجام گیرد.

- در تهیه خلال، برای پوست گندن، برای خرد کردن سبزی و گوشت، برای مخلوط کردن مواد مختلف و خامه، تا آنجا که بشود. باید از دستگاه‌های برقی ویژه کارهای مزبوز، استفاده شود.

- کارگرانی که به نحوی با کار طبخ و تهیه مواد غذایی سروکار دارند، در حین کار، حق درسافت بهای کالای فروخته شده را شخصاً از مشتری نخواهند داشت.

- باید از نگهداری پرندگان و حیوانات اهلی، اکیداً خودداری شود.

... و مواردی از این قبیل (جهت مطالعه بیشتر به استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ مراجعه شود).

برای اطلاعات بیشتر به استاندارد ملی ایران به شماره ۲۰۸۳ در سایت سازمان ملی استاندارد ایران به آدرس www.inso.gov.ir مراجعه شود.