

160-696-20462

1384/12/8

متن مصوبه

« دستورالعمل کنترل کیفی محصولات ارائه شده در میادین میوه و تره‌بار شهرداری تهران با لحاظ

شاخص‌های بهداشتی لازم »

(مشتمل بر چهار ماده و دوازده تبصره‌ی ذیل آن)

مصوب یکصد و نودمین جلسه رسمی - علنی - فوق‌العاده

شورای اسلامی شهر تهران (دوره دوم)

به تاریخ سه‌شنبه اول آذرماه

سال 1384

(84/2/190/3)

ماده یکم (1)

بهداشت فردی

کلیه کارکنان شاغل در سطح غرف فعال در میادین ، بازارهای ثابت و موقت محله‌ای و فصلی ، کانکس‌های عرضه میوه و تره‌بار و محصولات کشاورزی وابسته به سازمان میادین و میوه و تره‌بار و فرآورده‌های کشاورزی شهرداری تهران اعم از کارگران قدیم و جدید ملزم به دریافت کارت بهداشت (دارا بودن سلامت جسمی مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی از جهات عدم ابتلا به بیماری‌های واگیر و انگل‌های داخلی) می‌باشند و در صورت عدم ارائه کارت بهداشت توسط بهره‌بردار مطابق آئین‌نامه انضباطی بهره‌برداران اقدام خواهد شد .

تبصره یکم (1)

استفاده از لباس کار متحدالشکل توسط متصدیان فروش ، کارگران و ... براساس نوع فعالیت در غرف محصولات پروتئینی و لبنیات (لباس کار سفید) و در سایر فعالیتها (لباس کار رنگی) الزامی می باشد .

تبصره دوم (2)

با توجه به نوع و محل فعالیت استفاده از وسایل و تجهیزات بهداشتی عمومی از جمله مواد شوینده و ضد عفونی کننده ، دستکش ، ماسک و سایر مواد و تجهیزات لازم الزامی می باشد .

تبصره سوم (3)

سازمان میادین میوه و تره بار و فرآورده های کشاورزی شهرداری تهران موظف است در هر یک از میادین و بازارهای مذکور نسبت به تهیه و تجهیز و نصب جعبه کمک های اولیه اقدام نماید .

ماده دوم (2)

بهداشت محیط

با توجه به نوع فعالیتها شامل کاربری های سبزی و فرنگی ، میوه ، محصولات پروتئینی خام (گوشت قرمز و سفید ، تخم مرغ ، ماهی و آبزیان) شیر و لبنیات ، مواد غذایی فرآوری شده و امثالهم بهداشت محیط به دو بخش بهداشت کارگاه های فرآوری و بسته بندی - و بهداشت داخل غرف و اماکن سازمان تقسیم می شود .

تبصره یکم (1)

استقرار سطل زباله درب دار در محوطه عمومی میادین و بازارها و کیوسکها الزامی می باشد.

تبصره دوم (2)

استفاده از غلطان زباله و سایر وسایل لازم جهت جمع آوری زباله در میادین و بازارها و تخلیه روزانه زباله از آنها الزامی می باشد .

تبصره سوم (3)

در غرف عرضه کننده مرغ و تخم مرغ ، گوشت قرمز گرم و آبزیان تازه ، لبنیات و مواد غذایی فاسد شدنی با توجه به میزان عرضه استفاده از سردخانه یا یخچال‌های بالای صفر و در غرف عرضه کننده محصولات پروتئینی منجمد استفاده از فریزر یا سردخانه زیر صفر الزامی می‌باشد .

تبصره چهارم (4)

کنترل بهداشتی کارگاه‌های فرآوری و بسته‌بندی مواد پروتئینی خام از طریق بازدید دوره‌ای کارشناسان و بازرسان دستگاه‌های متولی از قبیل وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی و سازمان دامپزشکی کشور و استقرار کارشناس ناظر سازمان در محل‌های یاد شده انجام گیرد .

مدیریت بهداشتی در کارگاه‌های بسته‌بندی شامل موارد ذیل می‌باشد که دکتر دامپزشک مسئول بهداشتی کارگاه موظف به اجرای آن می‌باشد :

1 - کنترل بهداشتی خودروهای سردخانه‌دار حمل مواد پروتئینی خام و بسته‌بندی و استفاده اجباری از خودروهای دارای مجوز حمل و نقل محصولات یاد شده .

2 - بازرسی بهداشتی گوشت و سایر محصولات .

3 - مدیریت بهداشتی محیط کارگاه و پروسه فرآوری و بسته‌بندی .

4 - مدیریت بهداشتی سردخانه‌ها .

5 - مدیریت بهداشتی انتقال و دفع ضایعات .

6 - نظارت و کنترل در امر بهداشت فردی کارکنان حاضر در کارگاه‌ها .

تبصره پنجم (5)

کنترل بهداشت محیط داخل غرف میادین و بازارها از طریق شاخص‌های اساسی بهداشت محیط در فضاهای مذکور به شرح ذیل اعمال گردد :

- 1- استفاده از مواد و مصالح قابل شستشو و ضد عفونی در دیوار و سقف اماکن از قبیل کاشیکاری دیوارها جهت فعالیتهای پروتئینی ، لبنی و مواد غذایی .
 - 2- کف سازی به نحوی که در کلیه فعالیتهای کاملاً قابل شستشو باشد .
 - 3- رنگ آمیزی دیوارها و سقف غرف جهت سایر فعالیتهای به جز مواد پروتئینی ، لبنی و مواد غذایی که میبایست از کاشی استفاده گردد .
 - 4- رعایت مساحت کافی اماکن جهت تسهیل در ارائه خدمات داخل غرفه یا محوطه میدان و بازار .
 - 5- نصب درب و پنجره به تعداد و مترای کافی (در فصول گرما نصب درب توری نیز الزامی می باشد).
 - 6- استفاده از شیشه های سالم در کلیه غرف .
 - 7- نصب تجهیزات تأمین آب شرب و غیر شرب .
 - 8- تجهیز به سیستم اطفاء حریق .
 - 9- ساخت سیستم فاضلاب .
 - 10- تأمین نور کافی .
 - 11- تعبیه هواکش به منظور تهویه مناسب و صحیح .
 - 12- استقرار سطل زباله درب دار توام با کیسه زباله .
- ماده سوم (3)

سایر اقدامات لازم جهت رعایت بهداشت محیط عمومی به شرح ذیل ارائه شود :

- الف - احداث سرویس های بهداشتی عمومی با لحاظ نمودن تعداد چشمه ها با توجه به وسعت فعالیت هر میدان یا بازار و تعداد مراجعین . ضمناً ساختار مناسب ، محل استقرار ، نظافت مستمر و تجهیز نمودن آن به سیستم صابون مایع ، آب سرد و گرم و سیفون الزامی می باشد .
- ب - ایجاد معابر عمومی به نحوی که فاقد هر گونه موانع فیزیکی بوده و سطح معابر باعث لیز خوردگی نگردیده و محل انباشت آب و ایجاد یخ زدگی نشود .

ج - ایجاد رمپ یا شیب مناسب جهت استفاده جانبازان و معلولین و استفاده از سبدها چرخدار جهت سهولت در امر خرید سایر شهروندان .

د - استفاده از پله یا پلکان استاندارد در مواضع مورد نیاز .

ه - استفاده از پله برقی در مواضع مورد نیاز .

و - استفاده از بالاتر ضمن حفظ ایمنی مورد لزوم و در شرایط کاملاً استاندارد و نصب در محل مناسب .

ز - استفاده از دستگاه های پیام رسان (سیستم پیچینگ) مناسب جهت اطلاع رسانی صحیح به عموم شهروندان به طوری که باعث آلودگی صوتی نشود .

ح - استفاده از نقشه ترافیک مناسب در سطح میداين یا بازار و خط کشی مناسب جهت توقف خودروها .

ط - استاندارد نمودن مدخل ورودی و خروجی های میداين یا بازار به نحوی که مشکل ترددی یا ترافیکی ایجاد نشود .

ی - تأمین روشنایی مناسب و هوای کافی جهت محوطه عمومی میداين یا بازار .

ماده چهارم (4)

بهداشت حرفه ای

کنترل بهداشتی محصولات میوه و تره بار - محصولات پروتئینی خام (گوشت ، مرغ و تخم مرغ ، آبزیان) و محصولات غذایی فرآوری شده (سوسیس و کالباس ، گوشت و مرغ و ماهی تازه بسته بندی شده) به شرح ذیل اعمال می شود .

الف - عرضه محصولات به صورت فله

میوه و تره بار فله بر اساس تعاریف و حداقل استانداردهای کمی و کیفی (وضعیت ظاهری و کیفیت داخلی) مورد لزوم کنترل شده و شرایط بهداشتی و کیفی و حمل ، نگهداری و عرضه با لحاظ نمودن حداکثر استانداردهای بهداشتی ، فنی و کیفی مورد انتظار در قالب بخش نامه های صادره از سوی سازمان اعمال گردد .

تبصره یکم (1)

وضعیت ظاهری محصولات زراعی و باغی :

- 1- محصولات میبایستی حداقل شرایط برداشت و عرضه را از نقطه نظر اندازه ، فرم و شکل ، رسیدگی ، رنگ ظاهری و قابلیت خوراک پذیری دارا بوده و در صورت نیاز به انبار نمودن نیز ویژگی های فوق را داشته باشد .
- 2- محصولات فاقد لهیدگی ، ترک خوردگی و عاری از امراض و بیماری های گیاهی باشند .
- 3- محصولات دچار یخ زدگی و گندیدگی نباشند .
- 4- محصولات دارای آب گیاه بوده و امراض و کم آبی ناشی از خشک سالی تأثیر نامطلوب بر روی کیفیت نداشته باشد .
- 5- حداقل استانداردهای وزنی و حجمی را دارا باشند .

تبصره دوم (2)

سازمان موظف است با رعایت شاخصه ها و استانداردهای کیفی مورد نظر در ارتباط با هر محصول نسبت به درجه بندی (سورتینگ) کمی و کیفی محصولات در مبادی تولید و میادین عمده فروشی اقدام نماید .

ب- عرضه محصولات به صورت بسته بندی :

برنامه ریزی جهت احداث و راه اندازی سالن های نگهداری (سردخانه های زیر صفر و بالای صفر و انبارهای مناسب) ، سورتینگ و بسته بندی مورد تأکید می باشد ، ضمن حذف ضایعات و درجه بندی محصولات و رعایت استانداردهای بهداشتی ترتیبی اتخاذ گردد که محصولات پس از انجام عملیات فوق به صورت بهداشتی بسته بندی و به مصرف کنندگان عرضه گردد .

تبصره یکم (1)

وضعیت ظاهری محصولات پروتئینی خام (شامل گوشت ، مرغ ، تخم مرغ ، آبزیان) و محصولات غذایی فرآوری شده (سوسیس و کالباس ، گوشت ، مرغ ، ماهی تازه بسته بندی شده) باید در هنگام ارائه به شرح ذیل باشند :

- 1- محصولات پروتئینی خام دارای رنگ طبیعی بوده و دارای بوی مطبوع باشند .

2 - محصول پروتئینی خام (شامل مرغ و ماهی) دارای حداقل وزن قابل قبول (مطابق با شرایط مندرج در نرخ نامه) باشد.

3 - کیفیت غذایی محصولات به تناسب ترکیب مواد غذایی از قبیل میزان پروتئین، میزان آب و غیره مورد قبول باشد.

تبصره دوم (2)

وضعیت ظاهری محصولات غذایی و پروتئینی فرآوری شده و خام بسته بندی شده در هنگام ارائه و فروش باید دارای ضوابط به شرح ذیل باشند.

1 - محصولات پروتئینی خام بسته بندی شده :

شامل انواع گوشت قرمز دام های سبک و سنگین و محتویات داخلی و امعاء و احشاء آن، مرغ بسته بندی، تخم مرغ بسته بندی، بوقلمون و سایر ماکیان که در این رابطه علاوه بر کنترل های بهداشتی و سلامت محصولات (از نقطه نظر بیماری ها) و سایر کنترل ها شامل محیط کشتارگاه ها و وسایل و تجهیزات بسته بندی مجموعاً به عهده سازمان دامپزشکی می باشد باید که با برچسب (لیبل) الصاق شده ارائه و عرضه شوند.

در هنگام کنترل برچسب (لیبل) می بایستی به شاخصه هایی چون پروانه بهره برداری، شماره (کد) بهداشتی، نام و آدرس شرکت، تاریخ تولید و انقضاء (مهلت مصرف) توجه شود. همچنین سایر کنترل های حسی شامل رنگ و بو نیز می باید انجام پذیرد.

همچنین در هنگام کنترل بهداشتی محصولات پروتئینی خام غیر بسته بندی علاوه بر کنترل های حسی می باید بیجک کشتارگاه، یا گواهی دامپزشکی مبداء از نقطه نظر تاریخ کشتار، وزن محصول، نام و نشانی کشتارگاه، امضاء و مهر دامپزشک مقصد (محل عرضه) دقیقاً مورد توجه و بررسی قرار گیرد.

2 - محصولات پروتئینی و مواد غذایی فرآوری شده :

شامل کلیه محصولات و فرآورده های کشاورزی، دامی و آبزیان و ... که توسط شرکت های تولیدی معتبر و دارای استاندارد تهیه شده و در قالب محصولات کنسروی و بسته بندی شده عرضه می شوند در این خصوص

شاخصه‌های قابل کنترل شامل پروانه بهره‌برداری ، پروانه ساخت ، نام و نشانی شرکت ، تاریخ تولید و انقضاء (مهلت مصرف) می‌شود و در خصوص بعضی اقلام مانند محصولات لبنی و سوسیس و کالباس مشمول استاندارد اجباری نیز می‌گردند .