



معاون محترم بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی...

موضوع: تشدید های بهداشتی- حفاظتی مراکز پزشکی

با توجه به اهمیت تشدید نظارت های بهداشتی- حفاظتی بر مراکز پرتو پزشکی (تشخیص و درمان) این مرکز در نظر دارد با استقرار سامانه الکترونیکی بازرسی از مراکز فوق الذکر در سال جاری موجبات کاهش پرتوگیری ها را به خصوص در بیماران و همراهان آنها فراهم آورد. لذا خواهشمند است دستور فرمایید در برنامه عملیاتی بهداشت پرتوهای آن معاونت موارد ذیل مورد توجه ویژه قرار گردد.

- ۱- بازدید کارشناس بهداشت پرتوها از مراکز، بخش ها و موسسات پرتو پزشکی حداقل ۶ ماه یکبار انجام گیرد.
- ۲- نواقص مشاهده شده در بازدیدها طی نامه رسمی با ذکر مهلت رفع نواقص به مراکز پرتوپزشکی اعلام گردد.
- ۳- به منظور رفع نواقص مشاهده شده در بازدیدها مطابق مهلت زمانی مشخص شده پیگیری های لازم به عمل آید.
- ۴- علاوه بر بازدید های ادواری شش ماهه در صورت هرگونه تغییر در شرایط فیزیکی و تجهیزاتی در مراکز پرتو پزشکی، کارشناس بهداشت پرتوها بایستی از محل بازدید نماید.
- ۵- از کلیه اهرم های قانونی موجود به منظور اعمال مقررات بهداشتی- حفاظتی در مراکز فوق اشاره استفاده بهینه به عمل آید.

دکتر کاظم ندافی  
رئیس مرکز سلامت محیط و کار

## بهداشت محیط

تاریخ بخش نامه	نامه	سنجه		موضوع فایل پیوست	پیوست
۱۳۸۸/۷/۴	س/۵۳۷۷۳	۱	۲-۹	دستورالعمل نحوه طبقه بندی و برچسب گذاری مواد شیمیایی	۱
۱۳۹۰/۱۲/۲	۳۰۶/۱۲۳۲۰	۱	۱-۱۳	چک لیست وضعیت بهداشت محیط بیمارستان	۲
۱۳۶۹/۲/۲		۱	۵-۱۳	آئین نامه اجرایی قانون حفاظت در برابر اشعه	۳
۱۳۹۱/۱/۲۸	۳۰۶/۷۷۹	۲	۵-۱۳	بازدید کارشناس بهداشت پرتوهای معاونت بهداشتی از بیمارستان	۴
-----	-----	۱	۱-۱۷	آیین نامه اجرایی ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی	۵

## قانون حفاظت در برابر اشعه

1 - نقل از شماره 12879-1368/2/26 روزنامه رسمی.

### فصل اول - کلیات

ماده 1: اهداف - با توجه به گسترش روزافزون کاربرد اشعه (پرتوها) در امور مختلف و ضرورت حفاظت کارکنان، مردم نسلهای آینده و محیط در برابر اثرات زیان آور اشعه، مقررات ذیل تدوین گردیده است.

ماده 2- تعاریف:

- 1- "اشعه" یا "پرتوها" شامل اشعه یون ساز و غیر یون ساز می باشد.
  - 2- "منابع مولد اشعه" به مواد پرتوزا (راديو اکتیو) اعم از طبیعی و یا مصنوعی و یا مواد و اشیاء حاوی آن و یا دستگاهها و تأسیسات مولد اشعه اطلاق می گردد.
  - 3- "کار با اشعه" هر گونه کار یا فعالیتی است که در ارتباط با منابع مولد اشعه انجام شود.
  - 4- "واحد قانونی" در مفهوم "سازمان انرژی اتمی ایران" است.
  - 5- "شخص مسئول" شخص حقیقی است که برابر آیین نامه مربوطه واجد صلاحیت علمی و فنی و شرایط لازم برای تصدی و نظارت بر کلیه امور مربوط به کار با اشعه در محدوده پروانه مربوطه باشد.
  - 6- "مسئول فیزیک بهداشت" شخص حقیقی است که برابر آیین نامه مربوطه واجد صلاحیت علمی و فنی و شرایط لازم برای تصدی مسئولیت حفاظت در برابر اشعه در محدوده پروانه مربوطه باشد.
- ماده 3- شمول مقررات: مقررات این قانون شامل کلیه امور مربوط به حفاظت در برابر اشعه در سطح کشور از جمله موارد زیر می باشد:

- 1- منابع مولد اشعه
- 2- کار با اشعه
- 3- احداث، تأسیس، بهره برداری، از کاراندازی و تصدی هر واحدی که در آن کار با اشعه انجام شود.
- 4- هرگونه فعالیت در رابطه با منابع مولد اشعه شامل واردات و صادرات، ترخیص، توزیع، تهیه، تولید، ساخت، تملک، تحصیل، اکتشاف، استخراج، حمل و نقل، معاملات، پیمانکاری، نقل و انتقال، کاربرد و یا پس مانداری.

5- حفاظت کارکنان، مردم و نسلهای آینده بطور کلی و محیط در برابر اثرات زیان آور اشعه.

## فصل دوم - پروانه و مسئولیتها

ماده 4- انجام هر گونه فعالیت در ارتباط با موارد مندرج در بندهای (1) و (2) و (3) و (4) از ماده (3)، غیر از موارد مستثنی به موجب آیین نامه‌های مربوط مستلزم اخذ پروانه کسب از واحد ذیربط و پروانه اشتغال از واحد قانونی می‌باشد.

تبصره - مجوز کار با اشعه در مورد مؤسسات پزشکی صرفاً برای متخصصین گروه پزشکی؛ توسط کمیسیون مرکب از دو نفر متخصص امور حفاظت در برابر اشعه از واحد قانونی و دو نفر کارشناس از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مورد بررسی و تأیید قرار گرفته و از طرف واحد قانونی داده خواهد شد. صدور پروانه نهایی تأسیس واحد کار با اشعه از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی خواهد بود.

ماده 5- دارنده پروانه کسب مکلف است حداقل یک فرد واجد شرایط به عنوان شخص مسئول و یک فرد واجد شرایط به عنوان مسئول فیزیک بهداشت را به واحد قانونی معرفی تا پروانه اشتغال بنام آنان اخذ گردد.

تبصره - در موارد خاص (مانند واحدهای تشخیصی با اشعه ایکس با فعالیت محدود) و طبق آیین نامه‌های مربوط، مسئولیت شخص حقیقی دارنده پروانه کسب شخص مسئول و مسئول فیزیک بهداشت می‌تواند تماماً بعهده یک یا دو شخص حقیقی واجد شرایط باشد.

ماده 6- دارنده پروانه اشتغال مکلف است منحصراً در محل و در حدود و شرایط مندرج در پروانه و دستورالعملهای مربوطه فعالیت نماید.

ماده 7- هر گونه تغییر در وضعیت حقوقی دارنده پروانه کسب در ارتباط با منابع مولد اشعه و نیز هرگونه تغییر کمی و کیفی در ارتباط با منابع مزبور مستلزم اخذ مجوز از واحد قانونی است.

تبصره - در خصوص مؤسسات پزشکی پس از اخذ مجوز از واحد قانونی، صدور پروانه کار جدید از سوی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی خواهد بود.

ماده 8- دارندگان پروانه و یا قائم مقام قانونی آنها و نیز کلیه افرادی که به لحاظ وظیفه شغلی با منابع مولد اشعه در ارتباط می‌باشند مکلفند موارد زیر را بلافاصله به واحد قانونی اطلاع دهند:

1- تعلیق و تعطیل بهره برداری از منابع مولد اشعه.

- 2- مفقود شدن و یا سرقت منابع مولد اشعه.
- 3- هر گونه حادثه اخلاص، عیب و یا تغییرات در رابطه با منابع مولد اشعه که احتمال افزایش مخاطرات بالقوه پرتوگیری افراد را در بر داشته باشد.
- 4- سوانح پرتوگیری و نیز پرتوگیری مشکوک افراد.
- ماده 9- کلیه افرادی که به کار با اشعه گمارده می شوند باید تحت معاینات و آزمایش های پزشکی لازم قبل و بعد از استخدام و بصورت دوره ای طبق آیین نامه مربوطه قرار گرفته و مدارک لازم را در اختیار واحد قانونی قرار دهند.
- ماده 10- گماردن افراد زیر به کار با اشعه ممنوع است:
- 1- افراد کمتر از هجده سال سن غیر از موارد مستثنی به موجب آیین نامه مربوطه.
  - 2- افرادی که در نتیجه آزمایش های پزشکی مورد تأیید واحد قانونی کار با اشعه برای سلامتی آنان زیان آور تشخیص داده شده است.
  - ماده 11- در انجام هر گونه فعالیت مربوط به موارد مندرج در ماده 3 دارنده پروانه کسب، شخص مسئول و مسئول فیزیک بهداشت مکلف اند:
    - 1- کلیه مقررات، استانداردها، آیین نامه ها و دستورالعمل های حفاظت در برابر اشعه را رعایت نمایند.
    - 2- کلیه تدابیر و تجهیزات حفاظتی لازم را برطبق مقررات مربوط پیش بینی، تأمین و به اجرا درآورند.
    - 3- از پرتو دهی غیر ضروری اجتناب نمایند.  - ماده 12- کلیه افرادی که به کار با اشعه اشتغال دارند مکلفند وسائل حفاظت در برابر اشعه پیش بینی شده را شخصاً به کار گرفته و مقررات و دستورالعمل های مربوطه را به اجرا درآورند.

### **فصل سوم - نظارت و بازرسی**

- ماده 13- واحد قانونی در جهت حسن اجرای مقررات این قانون، نظارت بر کلیه امور مندرج در ماده 3 این قانون و بازرسی در زمینه های مزبور را بعهده دارد.
- ماده 14- دارنده پروانه کسب، شخص مسئول و مسئول فیزیک بهداشت مکلفند توصیه ها و دستورالعمل های ابلاغ شده توسط واحد قانونی و بازرسی مربوطه را به اجرا درآورند.

ماده 15- در مواردی که اجرای امور مربوط به مفاد ماده (14) و یا حفاظت افراد و اموال در برابر اشعه مستلزم ارائه خدمات از طرف واحد قانونی باشد، اشخاص ذینفع مکلفند بهای خدمات ارائه شده را طبق تعرفه مقرر در آیین نامه مربوطه به حساب خزانه داری کل واریز نمایند.

تبصره - در مورد مؤسسات پزشکی که منجر به صرف هزینه با ارائه خدمات توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می‌شود آیین نامه مربوطه توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تهیه می‌گردد.

ماده 16- دارنده پروانه و یا هر شخصی که به نحوی از انحاء منابع مولد اشعه را برابر مفاد این قانون در اختیار و یا تحت نظر داشته و یا به عنوان شخص مسئول و یا مسئول فیزیک بهداشت انجام وظیفه نماید مکلف است در حوزه فعالیت شغلی خود تسهیلات لازم برای اعمال نظارت و بازرسی واحد قانونی را فراهم نموده و اطلاعات و مدارک مورد نیاز را در اختیار واحد قانونی قرار دهد.

ماده 17- واحد قانونی مکلف است در اجرای مقررات این قانون، در صورت وقوف بر وجود اشکالات یا تخلفاتی در کار با اشعه یا بهره برداری از منابع مولد اشعه پس از ابلاغ کتبی مدت دار به وزارت و یا مؤسسه مربوطه و در صورت عدم رعایت توصیه‌ها، دستور توقف و یا تعطیل بهره برداری از منابع مربوطه را صادر نموده و یا پروانه صادره را لغو نماید و در صورت لزوم با اخذ مجوز لازم مرجع ذیصلاح اقدام به لاک و مهر آن بنماید.

### **فصل چهارم - جرائم و مجازاتها**

ماده 18- موارد زیر جرم محسوب و مرتکب حسب مورد با رعایت شرایط و امکانات خاطی و دفعات و مراتب جرم و مراتب تأدیب از وعظ و توبیخ و تهدید و درجات تعزیر به مجازات مشروحه ذیل محکوم خواهد شد:

1- عدم استفاده از وسائل حفاظتی پیش بینی شده و همچنین عدم رعایت دستورالعملهای حفاظتی توسط کارکنان با اشعه جرم محسوب و متخلف به جریمه نقدی از ده هزار ریال تا صد و پنجاه هزار ریال محکوم خواهد شد.

2- گماردن افراد بدون انجام آزمایشهای پزشکی لازم قبل از استخدام و یا بدون مراقبت‌ها و آزمایشهای دوره‌ای پزشکی در مدت اشتغال بکار با اشعه جرم محسوب و متخلف به جریمه نقدی از ده هزار ریال تا پانصد هزار ریال محکوم خواهد شد.

- 3- گماردن افرادی بکار با اشعه که به موجب ماده (10) این قانون، کار با اشعه برای آنان ممنوع اعلام شده است جرم محسوب و متخلف به جریمه نقدی از سی هزار ریال تا دو میلیون ریال محکوم خواهد شد.
- 4- کوتاهی در اعلام موارد مذکور در مواد (7)، (8)، (9) این قانون توسط اشخاص نامبرده در موارد یاد شده جرم محسوب و متخلف به جریمه نقدی از سی هزار ریال تا دو میلیون ریال محکوم خواهد شد.
- 5- متخلف موارد زیر به جزای نقدی از سی هزار ریال تا پنج میلیون ریال و یا به حبس تعزیری از یک ماه تا ششماه و یا به هر دو مجازات محکوم خواهد شد.
- الف - بهره برداری از منابع مولد اشعه و یا کار با اشعه بدون اتخاذ تدابیر حفاظتی و تدارک تجهیزات حفاظتی توصیه شده توسط واحد قانونی.
- ب - بهره برداری از منابع مولد اشعه و یا کار با اشعه بدون نظارت شخص مسئول و مسئول فیزیک بهداشت.
- ج - اخلال در امر نظارت و بازرسی واحد قانونی و ندادن اطلاعات لازم و یا ارائه اطلاعات ناقص و یا کذب به واحد قانونی و نیز هر اقدامی که موجب انحراف تشخیص واحد قانونی گردد.
- 6- ایجاد اختلال در کار با اشعه و یا منابع مولد اشعه جرم محسوب و متخلف به جزای نقدی از پانصد هزار تا پانزده میلیون ریال و حبس تعزیری از یک ماه تا سه سال و یا به هر دو مجازات محکوم خواهد شد.
- 7- عدم رعایت حدود و شرایط مقرر در پروانه یا تغییر در شرایط مزبور جرم محسوب و متخلف به مجازات نقدی از یک میلیون ریال تا پنج میلیون ریال و یا به حسب تعزیری از شش ماه تا دو سال و یا به هر دو مجازات محکوم خواهد شد.
- 8- نداشتن پروانه معتبر در مواردی که به موجب ماده (4) این قانون داشتن پروانه الزامی اعلام گردیده است جرم محسوب و متخلف به مجازات نقدی از یک میلیون ریال تا ده میلیون ریال و یا به حبس از ششماه تا سه سال و یا به هر دو مجازات محکوم خواهد شد.
- 9- بهره برداری از منابع مولد اشعه که توسط واحد قانونی به نحوی ممنوع اعلام شده جرم محسوب می شود و متخلف به مجازات نقدی از یک میلیون ریال تا پانزده میلیون ریال و یا به حبس تعزیری از شش ماه تا سه سال و یا به هر دو مجازات محکوم خواهد شد.

ماده 19- در مواردی که جرائم موضوع این قانون به لحاظ انطباق با عناوین قانونی دیگر مستلزم مجازات شدیدتر باشد مقررات مجازات اشد درباره مرتکب اعمال خواهد شد.

## فصل پنجم - مقررات ویژه

ماده 20- به افرادی که بطور مستمر به کار با اشعه اشتغال داشته باشند، مزایای زیر بر مبنای مقدار و شرایط بالقوه پرتو دهی محیط کار به تشخیص واحد قانونی و طبق آیین نامه‌های مربوطه تعلق می‌گیرد:

- 1- کاهش ساعات کار هفتگی تا میزان 25٪ ساعات کار مقرر برای سایر کارکنان.
- 2- افزایش میزان مرخصی استحقاقی سالانه تا یکماه در سال برای مدت اشتغال به کار با اشعه، استفاده از مرخصی استحقاقی سالانه در اینگونه موارد در طول هر سال اجباری است.
- 3- افزایش مدت خدمت مورد قبول تا یکسال به ازاء هر یکسال کار با اشعه، حداکثر این افزایش تا ده سال و منحصرأ از نظر بازرخید، بازنشستگی، از کار افتادگی و تعیین حقوق وظیفه قابل احتساب می‌باشد.
- 4- پرداخت تا 50٪ حقوق و مزایا فوق العاده کار با اشعه.

تبصره - در مورد بند (2) این ماده بجای استفاده از مرخصی، فرد ذینفع می‌تواند درخواست اشتغال در محلی غیر از محیط کار با اشعه بنماید.

ماده 21- وزارتخانه‌ها، نهادهای انقلاب اسلامی، مؤسسات، سازمانها، شرکتهای دولتی و یا وابسته به دولت و مؤسساتی که شمول قانون بر آنها مستلزم ذکر نام است و نیز کلیه مأمورین انتظامی موظفند در اجرای این قانون با واحد قانونی همکاری نمایند.

ماده 22- واحد قانونی مسئولیت حسن اجرای مقررات این قانون را بعهده داشته و مکلف است با بکار گماردن متخصصین واجد صلاحیت علمی و فنی و از طریق تهیه و تدوین ضوابط، مقررات، استانداردها و دستورالعملهای لازم و بکارگیری امکانات تخصصی آموزش و پژوهش و ارائه خدمات در سطح علمی پیشرفته روز تدابیر مقتضی را اتخاذ نماید.

ماده 23- این قانون از تاریخ تصویب لازم الاجرا می‌باشد و از تاریخ مزبور کلیه قوانین و مقررات مغایر لغو و کان لم یکن تلقی می‌گردد. دولت مکلف است آئین نامه‌های مربوطه را براساس پیشنهاد واحد قانونی تصویب و جهت



اجرا ابلاغ نماید. کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی مشمول این قانون مکلفند حداکثر ظرف شش ماه از تاریخ اجرای قانون وضعیت خود را با مقررات آن منطبق نمایند.

تبصره - در خصوص مؤسسات پزشکی کشور آئین نامه‌های مربوطه توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و واحد قانونی تهیه و تدوین و پس از تصویب هیأت وزیران قابل اجرا خواهد بود.

**قانون فوق مشتمل بر بیست و سه ماده و شش تبصره در جلسه علنی روز یکشنبه مورخ بیستم**

**فروردین ماه یکهزار و سیصد و شصت و هشت مجلس شورای اسلامی تصویب و در تاریخ 1368/1/30**

**به تأیید شورای نگهبان رسیده است.**

قانون مواد خوردنی و آشامیدنی مشتمل بر ۱۸ ماده است که ماده ۱۳ آن نحوه کنترل و برخورد با متخلفین مراکز تهیه، توزیع، نگهداری، فروش و حمل و نقل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی را مشخص می سازد. ماده ۱۳ قانون مزبور در سال ۱۳۷۹ توسط مجلس شورای اسلامی بازنگری شد

در اجرای تبصره سه قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذر ماه ۱۳۷۹ مجلس محترم شورای اسلامی، بدینوسیله آیین نامه اجرایی ماده مذکور را مشتمل بر ۵ فصل، ۹۵ ماده، ۵۴ تبصره و ۴۶ بند بشرح ذیل تصویب مینماید:

#### فصل اول - بهداشت فردی

ماده ۱: کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و فروش وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام مینماید گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت نمایند.

تبصره ۱: مدیریت و یا تصدی و اشتغال به کار در هر یک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.

تبصره ۲: استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هر یک از کارگاهها، کارخانجات، اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.

تبصره ۳: اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آیین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی میباشند.

ماده ۲: کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین نامه میباشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت ارائه نمایند.

تبصره ۱: کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.

تبصره ۲: کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مرکز بهداشت شهرستان یا مرکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان غذایی، ساندویچ، بستنی، آبمیوه فروشان، قنادان، مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسد شدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد.

ماده ۳: متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسی بهداشت داده میشود عمل نمایند.

ماده ۴: کلیه اشخاصی که در اماکن، مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار میکنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

تبصره ۱: کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانوایان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن لباس سفید، کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان غذایی و ساندویچ، آبمیوه، بستنی، شیرینیجات، کله و پاچه، جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشند.

تبصره ۲: در رستوران ها و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سروکار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباسهای محلی استفاده کنند.

ماده ۵: متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

ماده ۶: متصدیان مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه و طبخ، حمل و نقل، توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

ماده ۷: متصدیان مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود به ازای هر کارگر

حداقل ۲/۵ متر مربع اتاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.

تبصره: در هر حال مساحت اتاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

ماده ۸: متصدیان کارگاه ها و کارخانجات مواد غذایی و بهداشتی موضوع این آئین نامه موظفند در صورت لزوم آشپزخانه، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذا خوری با فضای کافی به تناسب تعداد کارگران و شاغلین با شرایط کاملا بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی در محل کارگاه یا کارخانه ایجاد نمایند.

ماده ۹: هر کارگرموظف به داشتن کلبه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشند.

ماده ۱۰: اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی

سروکار دارند، در حین کار شخصا حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.

تبصره: شاغلین محلهایی مانند میوه و سبزی فروشی، عطاری، سقط فروشی، بقالی و فروشندگان مواد غذایی بسته بندی شده، همچنین فروشندگان آن گروه از مواد غذایی که بدون شستشو یا پخت و پز به مصرف میرسند از شمول این ماده مستثنی است.

ماده ۱۱: جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.

ماده ۱۲: کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی سرو کار دارند همچنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

ماده ۱۳: استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین نامه در حین کار ممنوع است.

ماده ۱۴: فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

تبصره ۱: اماکن، مراکز و محلهایی که دارای مجوز و عاملیت عرضه دخانیات هستند از شمول ماده ۱۴ مستثنی می باشند.

تبصره ۲: فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

ماده ۱۵: مصرف هر گونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع می باشد.

تبصره ۱: متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آئین نامه

مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشدار دهنده در نقاط مناسب و در معرض دید، از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

تبصره ۲: متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره ۱ میتوانند محل مشخصی را که کاملاً از محل‌های معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که میخواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

فصل دوم - شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی

ماده ۱۶: کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد:

الف - از جنس مقاوم، صاف، بدون درز، شکاف و قابل شستشو باشد.

ب - دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توری

ریزروی آن الزامی است.

ج - دارای شیب مناسب به طرف کف شور فاضلابرو باشد.

ماده ۱۷: ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد.

تبصره ۱: سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

ماده ۱۸: پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و بر حسب مشاغل مختلف به شرح تبصره های ذیل باشد.

تبصره ۱: پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی فروشی، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل ۴ متر کاشی، سنگ یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع ۴ متر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد.

تبصره ۲: پوشش بدنه دیوار انبارهای بزرگ مانند انبارهای عمومی و امثال آنها و بنکداریها میتواند از مصالح دیگر مانند سنگ و سیمان صاف و صیقلی و به رنگ روشن باشد.

تبصره ۳: سطح دیوار سالنهای پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتی متر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۴: پوشش بدنه دیوارهای مراکز تهیه و فروش مواد غذایی از قبیل کبابی، جگرکی، کله و پاچه، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ کنتاکی، قهوه خانه و نظایر آنها باید بر حسب نوع به شرح زیر باشد:

بند ۱ - چنانچه محل طبخ در مراکز فوق الذکر از سالن پذیرایی جداسازی شده

باشد قسمت طبخ مشمول تبصره ۱ و قسمت پذیرایی مشمول تبصره ۲ ماده ۱۸ فوق الذکر می باشد.

بند ۲ - چنانچه محل طبخ از سالن پذیرایی جداسازی نشده باشد کلیه دیوارهای مراکز مذکور مشمول تبصره ۱ ماده ۱۸ می باشد.

تبصره ۵: سطح بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع شیرینی، خشکبار و آجیل، خوار و بار فروشی، لبنیات فروشی، انواع نان فروشی و عطاری تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر با سنگ یا کاشی و یا سرامیک و از ارتفاع ۱۲۰ سانتی متر تا زیر سقف با رنگ قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۶: پوشش بدنه دیوارهای مراکز فروش انواع گوشت و فراورده های گوشتی (قصابی، مرغ و ماهی، سوسیس و کالباس و مواد پروتئینی) باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۷: پوشش بدنه دیوارهای نانواییهای سنتی و کارگاههای پخت انواع نانهای ماشینی و ساندویچی و فانتزی و انبار آرد و شکر آنها باید از کف تا زیر سقف از جنس کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۸: سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاهها از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود. بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشویی، سرشویی و مستراح در آرایشگاهها باید از کف تا زیرسقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۹: پوشش سطح دیوار سالنهای پذیرایی در رستورانها و چایخانه های سنتی باید ضمن دارا بودن طرح و حالت سنتی از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف، بدون فرورفتگی و شکاف و قابل شستشو باشد.

ماده ۱۹: سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.

تبصره: پوشش سقف آشپزخانه ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ماده ۲۰: وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد:

الف - درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب - پنجره های باز، باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات به داخل اماکن جلوگیری نماید.

ج - درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنر دار باشد به طوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

ماده ۲۱: آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۲۲: کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه باید دارای سیستم جمع آوری و در مورد هتلها، کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه و دفع بهداشتی مورد تایید مقامات بهداشتی باشند.

تبصره: هدایت و تخلیه هر گونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده مراکز و اماکن و کارگاه ها و کارخانجات و موضوع این آئین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیدا ممنوع می باشد.

ماده ۲۳: وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

ماده ۲۴: وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

تبصره: دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحا صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان در کنار دستشویی الزامی است.

ماده ۲۵: برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح جدول ذیل وجود داشته باشد:

(۱) ۵-۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی

(۲) ۲۵-۶ نفر، به ازای هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه)

(۳) ۵۵-۲۶ نفر، به ازای هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه)

(۴) ۱۱۵-۵۶ نفر، به ازای هر ۲۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه)

(۵) ۲۶۶-۱۱۶ نفر، به ازای هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه)

(۶) از ۲۶۶ نفر به بالا به ازای هر ۳۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی

تبصره: وجود توالت و دستشویی بشرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباری است.

ماده ۲۶: حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ و ۲۷، ۳۱، ۳۰، ۳۷، ۳۸ این آئین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و به صورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محلهای مناسب وجود داشته باشد.

(۱) ۵-۱ نفر کارگر ۱ دستگاه

(۲) ۲۰-۶ نفر، به ازاء هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه)

(۳) ۵۰-۲۱ نفر، به ازاء هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه)

(۴) ۱۰۰-۵۱ نفر، به ازاء هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

(۵) از ۱۰۰ نفر کارگر به بالا به ازاء هر ۲۰ نفر اضافی ۱ دستگاه

ماده ۲۷: دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.

تبصره: نصب هود با ابعاد متناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.

ماده ۲۸: محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.

ماده ۲۹: ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو، آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.

تبصره ۱: تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.

تبصره ۲: هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.

تبصره ۳: در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی، ظروف پس از شستشو در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.

ماده ۳۰: قفسه و ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.

ماده ۳۱: پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.

تبصره: میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی به کار می‌رود باید فاقد هر گونه کثیفی و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.

ماده ۳۲: سبزیجات و صیفی جاتی که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد

غذایی بصورت خام، در اختیار مشتریان گذارده می‌شود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گند زدایی، آبکشی و مصرف گردد.

ماده ۳۳: انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در موارد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آئین نامه و حجم و فضای آن متناسب آب نیاز و احتیاجات موسسه باشد.

تبصره ۱: انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

تبصره ۲: انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل احداث شود.

تبصره ۳: قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.

ماده ۳۴: کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا سرد خانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.

تبصره: یخچال و سرد خانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.

ماده ۳۵: قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سرد خانه همواره باید تمیز و عاری از هر گونه بوی نامطبوع باشد.

ماده ۳۶: عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل انواع ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسد شدنی، شربت آلات، نوشیدنی های فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها به صورت دوره گردی ممنوع است.

ماده ۳۷: تهویه مناسب باید به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن

سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.

ماده ۳۸: در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتی گراد باشد.

ماده ۳۹: شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوائی ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محل های فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاه ها و کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، سرسرا، رختکن، توالت، دستشویی و حمام ها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.

ماده ۴۰: برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران به عمل آید.

ماده ۴۱: کارگاه ها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی و بهداشتی مشمول این آئین نامه و همچنین هتلها و متلها و امثال آنها موظفند زباله تولیدی را همواره به طریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند به طوری که اقدامات آنها مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۴۲: زباله دان درپوش دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.

تبصره: زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

ماده ۴۳: مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه، موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.

تبصره: وجود سگ نگهبان در کارخانجات و محلهای مشابه، مشروط بر اینکه به هیچ وجه با محل های تهیه، تولید، نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل در این قسمتها در ارتباط و تماس نباشد بلامانع است.

ماده ۴۴: نقشه کلیه ساختمان های اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسند.

ماده ۴۵: اماکنی که اجازه قبول مسافر دارند باید علاوه بر رعایت کلیه موارد بهداشتی واجد شرایط زیر باشند:

تبصره ۱: در هر اتاق تعداد تختخوابها باید طوری باشد که برای هر تخت حداقل ۵ متر مربع مساحت منظور گردد.

تبصره ۲: هر اتاق دارای دستشوئی مجهز به صابون (ترجیحا صابون مایع) باشد.

تبصره ۳: در هر طبقه به ازای هر ۱۸ تخت حداقل دو دستگاه مستراح (یک دستگاه مردانه و یک دستگاه زنانه) با شرایط کاملا بهداشتی وجود داشته باشد.

تبصره ۴: تعداد دوش آب گرم و سرد در هر طبقه از ساختمان نباید کمتر از مجموع تعداد مستراحهای همان طبقه باشد.

تبصره ۵: در صورتی که در داخل اتاقها امکانات صحیح و قابل قبول برای آشپزی وجود نداشته باشد وجود آبدارخانه با شرایط بهداشتی و مجهز در هر طبقه الزامی است.

تبصره ۶: پله باید دارای حفاظ و روشنایی کافی (حداقل ۱۰۰ لوکس) بوده و لغزنده نباشد، ارتفاع پله حداکثر ۱۸ سانتی متر و عرض آن حداقل ۳۰ سانتی متر باشد.

تبصره ۷: البسه و لوازم پارچه ای مانند (حوله، ملحفه، روبالشی، پرده، پتو و امثال آن) باید با دستگاههای اتوماتیک در محل مناسب که مطابق نقشه استاندارد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد، شستشو، ضدعفونی، خشک و اطو شود.

ماده ۴۶: وجود هر گونه حوض یا حوضچه باشوی و امثال آن ممنوع می باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آئین نامه

تبصره: در رستورانها و چایخانه های سنتی، حوضچه های آب نما طوری طراحی گردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای مشتریان و اطفال آنها فراهم نگردد.

ماده ۴۷: نگهداری هر گونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیر قابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.

ماده ۴۸: نصب دستگاه کلرزنی و سیستم تصفیه آب در استخرهای شنا الزامی

است و کلر باقی مانده و pH آب استخر میبایست روزانه و به دفعات کافی اندازه گیری و در دفتر مخصوص ثبت و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت محیط برای کنترل ارائه گردد.



تبصره: میزان کلر باقیمانده در آب استخر می بایست بین ۱ تا ۳.۵ میلیگرم در لیتر (حسب نظر مقامات بهداشتی) و pH آن حدود ۷/۲ تا ۸ و بالاخره مشخصات فیزیکی، شیمیایی و باکتریولوژیکی آن مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

ماده ۴۹: درجه حرارت آب در استخر سرپوشیده باید حدود ۲۵ درجه سانتیگراد و درجه حرارت هوای اطراف استخر نباید بیش از ۵ درجه سانتیگراد گرمتر و یا یک درجه سانتیگراد سردتر از آب استخر باشد.

ماده ۵۰: حداقل مساحت مورد نیاز برای هر شناگر در استخرهای مخصوص شناگران (با عمق متوسط حدود ۱/۸ متر) معادل ۱/۵ متر مربع و در استخرهای آموزشی (با عمق متوسط حدود ۱ متر) برابر با ۱/۸ متر مربع می باشد.

تبصره: در استخرهای چند منظوره لازم است مساحت مورد نیاز برای هر نفر در هر قسمت بر اساس نوع بهره برداری از همان قسمت محاسبه و اعمال شود.

ماده ۵۱: شناگران بایستی قبل از ورود و به هنگام خروج از محوطه استخر دوش گرفته و بدن خود را کاملاً شستشو نمایند، مسئولیت اجرای آن به عهده مدیر استخر می باشد.

ماده ۵۲: استخر باید مجهز به دوش آب سرد و گرم بوده و حداقل تعداد آن به تناسب مدت زمان استفاده در هر نوبت استخر، بشرح زیر باشد:

الف - برای هر نوبت ۲ ساعته، به ازاء هر ۵ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ب - برای هر نوبت ۳ ساعته، به ازاء هر ۷ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ج - برای هر نوبت ۴ ساعته ، به ازاء هر ۱۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

د - برای هر نوبت ۶ ساعته ، به ازاء هر ۲۰ نفر شناگر یک دستگاه دوش بهداشتی آب سرد و گرم

ماده ۵۳: به ازاء هر ۴۰ نفر شناگر باید یک دستگاه مستراح با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۵۴: به ازاء هر ۷۵ نفر شناگر باید حد اقل یک دستگاه دستشویی مجهز به آب سرد و گرم با شرایط کاملاً بهداشتی وجود داشته باشد.

ماده ۵۵: رختکن باید دارای وسعت کافی و متناسب با تعداد کمدها بوده و موازین بهداشت عمومی در آن رعایت گردد.

ماده ۵۶: به ازاء هر شناگر در هر نوبت استفاده از استخر باید جایگاه محفوظ و مناسب برای حفظ لباس شناگران وجود داشته باشد.

ماده ۵۷: توزیع و استفاده از وسایلی مانند مایو، حوله، کلاه، دمپایی، بینی بند، لنگ، تیغ، شانه، برس و امثال آنها بصورت مشترک در حمامها و آرایشگاهها و استخرهای شنا و محل‌های مشابه ممنوع و مسئولیت آن متوجه مدیر و متصدی مکان می باشد.

ماده ۵۸: حوضچه محتوی مایع ضد عفونی کننده بمنظور ضد عفونی پای شناگران بنحوی تعبیه گردد که شناگران بعد از دوش گرفتن و قبل از ورود به محوطه استخر علاوه بر شرایط مندرج در ماده ۱۶ این آئین نامه به نحوی باشد که موجب لغزندگی و بروز حادثه برای شناگران نشود. ضمناً شستشو و ضد عفونی مرتب محوطه استخر الزامی است.

ماده ۶۰: ابعاد و مشخصات فنی ساختمان استخر و تجهیزات و تاسیسات آن باید مطابق نقشه مصوب سازمانهای مسئول مربوطه باشد.

ماده ۶۱: لازم است آپسردکن مناسب به تعداد کافی برای استفاده شناگران در محوطه استخر وجود داشته باشد.

ماده ۶۲: شرایط بهداشتی بوفه و رستوران موجود در محوطه استخر مشمول مواد مربوطه مندرج در فصل پنجم این آیین نامه باشد.

ماده ۶۳: وضعیت ساختمانی و شیب بندی موج شکن و سرریز استخر باید به نحوی باشد که مانع برگشت آب به داخل استخر شود.

ماده ۶۴: حضور نجات غریق واجد شرایط و متناسب با تعداد شناگران در محوطه استخر الزامی است.

ماده ۶۵: وجود وسایل نجات غریق از قبیل چوب، تیرک، لوله عصائی شکل، حلقه نجات، تیوپ، طناب و سایر وسایل مورد نیاز در محل استخر الزامی است.

فصل سوم - وسایل و لوازم کار

ماده ۶۶: ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشند:

\* ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد.

\* وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی به کار میروند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشند.

\* وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و بر حسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.

ماده ۶۷: استفاده از ظروف مشروحه زیر ممنوع می باشد:

\* دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفید کاری شده یا نشده باشند.

\* گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی

\* قندان بدون در پوش مناسب

\* ظروف فاقد در ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها

\* هرنوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی می شوند.

ماده ۶۸: جنس و مشخصات ظروف، وسایل و دستگاههایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در کارگاهها و کارخانجات تولید این مواد به کار می روند باید مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند.

ماده ۶۹: مواد غذایی مانند بستنی، آبیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه می گردد.

تبصره: آن دسته از مواد غذایی مزکور در ماده فوق که توسط واحد های تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و به طرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می شوند از شمول ماده مزکور مستثنی می باشند.

ماده ۷۰: سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ماده ۷۱: صندلی ها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشند.

ماده ۷۲: برای هر مسافر تازه وارد باید از ملحفه، رو بالشی و شمد تمیز و سالم استفاده شود و تعویض آنها حداقل هر سه روز یکبار اجباری است.

ماده ۷۳: استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

ماده ۷۴: استفاده از تختخوابهایی که دارای پارگی یا شکستگی و یا گودرفتگی فنر باشد و ایجاد سروصدای غیر طبیعی نماید ممنوع است.

ماده ۷۵: استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشند و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.

ماده ۷۶: جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده میشوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملا تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

ماده ۷۷: ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد. نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری لازم است.

تبصره: کوشش شود از دستگاه های خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.

ماده ۷۸: برای حمل و نقل و جابجائی مواد غذایی فاسد شدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فراورده های خام و پخته غذایی دام و طیور آبزیان، کله و پاچه و آلايش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصر از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.

ماده ۷۹: برای حمل و نقل و جابه جایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد، همچنین انواع نان، شیرینیجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.

ماده ۸۰: برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی، حبوبات، غلات، میوه جات و سبزیجات باید صرفا از وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.

ماده ۸۱: کلیه افرادی که در وسایط نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق الذکر با جابه جایی مواد غذایی سر و کار دارند مشمول ماده ۲ این آئین نامه در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشد.

ماده ۸۲: صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

تبصره: حمل و نقل هر نوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسایط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.

ماده ۸۳: حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آئین نامه توسط وسایط نقلیه غیر مجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.

ماده ۸۴: استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیار شور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامی است.

فصل چهارم وظایف مسئول بهداشت محل و مأمورین نظارت و تکالیف صاحب یا مدیر محلهای مشمول قانون

ماده ۸۵: مأمورینی که از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی برای نظارت و بازرسی بهداشتی از محل‌های مشمول قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی تعیین می‌شوند، موظفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر تخلف و تنظیم گزارش به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند.

تبصره ۱ - مسئول بهداشت محل، رئیس مرکز بهداشت شهرستان یا رئیس مرکز بهداشتی درمانی شهری یا روستائی است که با تشخیص و ابلاغ معاون امور بهداشتی دانشگاه یا دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی محل تعیین می‌شوند.

تبصره ۲ - مأمور نظارت یا بازرس بهداشت به کاردان یا کارشناسی گفته می‌شود که دوره مخصوص بهداشتی را گذرانده و از طرف وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی یا دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی کشور برای امور بازرسی و نظارتی در زمینه مسائل بهداشت محیطی و بهداشت مواد غذایی بکار گمارده شده و دارای کارت بازرسی باشد.

تبصره ۳ - کارت بازرسی کارت مخصوص مدت داری است که عکس بازرس روی آن الصاق و مشخصات کامل شناسنامه ای، تحصیلاتی و شغلی وی در آن درج شده باشد. این کارت منحصرأ توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ( با امضای وزیر ) یا دانشگاه‌های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی و درمانی ( با امضای رئیس دانشگاه ) برای بازرسین موضوع تبصره ۲ فوق صادر و هرگونه سوء استفاده از آن جرم محسوب می‌شود.

ماده ۸۶: مسئول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش مأمور نظارت، علاوه بر معرفی صاحب یا مدیر مؤسسه و یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه به دادگاه، کتباً به وی اخطار می‌نماید ظرف مدت معین ( ۱۵ روز تادوماه حسب نوع و تعداد نواقص ) ، نواقص بهداشتی را برطرف نماید .

ماده ۸۷: در صورتیکه پس از انقضای مهلت داده شده، محل دارای نواقص بهداشتی باشد، بازرس بهداشت مکلف است مراتب را به مسئول بهداشت محل گزارش نماید و مسئول مذکور پس از رسیدگی و تأیید گزارش بازرس بهداشت مکلف است علاوه بر معرفی متخلف به دادگاه محل تعیین شده را با دستور کتبی و صدور اخطار ۲۴ تا ۴۸ ساعته موقتاً رای مدت حداقل یک هفته تعطیل و در مورد وسائط نقلیه دستور توقف در پارکینگ آن را برای مدت حداقل یک هفته به نیروی انتظامی ابلاغ نماید.

ماده ۸۸: تعطیل موقت محل با لاک و مهر و یا مهر و موم کلیه درها و راههای نفوذی و نقاط حساس مانند شیرهای آب و گاز و کنتور برق و امثال آنها و در مورد وسائط نقلیه توقف وسیله نقلیه مربوطه توسط نیروی انتظامی در پارکینگ و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیه علت تعطیل یا توقف همراه خواهد بود.

تبصره ۱ - مسئولیت نگهداری از لاک و مهر و یا مهر و موم و اطلاعیه علت تعطیل یا توقف بعهده صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و یا راننده خودرو متوقف شده می‌باشد.

تبصره ۲ - شرایط توقف وسیله نقلیه و صورت مجلس و سایر موارد برخورد با وسیله نقلیه طبق دستورالعملی خواهد بود که توسط نیروی انتظامی و وزارت بهداشت مشترکاً تنظیم می‌شود.

ماده ۸۹: شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم و همچنین برداشتن موانع ورود به محل تعطیل شده و یا داخل شدن به وسیله نقلیه متوقف شده بدون کسب مجوز کتبی از مسئول بهداشت محل موجب تعقیب قانونی صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده و یا صاحب و راننده خودرو متوقف شده خواهد بود.

ماده ۹۰: پس از انقضای مدت تعیین شده برای تعطیل موقت محل یا توقف وسیله نقلیه، صاحب یا مدیر مؤسسه تعطیل شده یا صاحب یا راننده وسیله نقلیه متوقف شده ضمن سپردن تعهد قابل قبول متضمن اجرای قانون به مسئول بهداشت محل، تقاضای بازگشایی محل تعطیل شده یا رفع توقف وسیله نقلیه متوقف شده رامی نماید. مسئول بهداشت محل در صورت قبول تقاضا و تعهد متقاضی، محل تعطیل شده را صرفاً برای رفع نواقص بهداشتی با دستور کتبی موقتاً بازگشایی و حسب مورد دستور رفع توقف خودرو متوقف شده را برای رفع نواقص صادر می‌نماید.

ماده ۹۱: بازگشایی محل و یا رفع توقف وسیله نقلیه با شکستن لاک و مهر و یا مهر و موم کلیه درها و راههای نفوذی و تنظیم صورت مجلس انجام و با نصب اطلاعیه حاوی ، در حال رفع نواقص بهداشتی است، اجازه بهره برداری ندارد، همراه خواهد بود.

ماده ۹۲: صاحب یا مدیر مؤسسه یا وسیله نقلیه، پس از رفع کلیه نواقص بهداشتی، تقاضای بهره برداری از محل یا وسیله نقلیه را به مسئول بهداشت محل تسلیم و مسئول مذکور موظف است مأمور نظارت را ظرف مدت دو روز اداری جهت بازرسی اعزام نماید .

ماده ۹۴: اقدام به بهره برداری قبل از رفع کلیه نواقص بهداشتی و اخذ مجوز بهره برداری از مسئول بهداشت محل، موجب تعطیل مجدد محل یا توقف مجدد وسیله نقلیه برای حداقل مدت یک ماه بدون نیاز به طی مراحل مندرج در مواد ۸۶ و ۸۷ این آئین نامه خواهد بود.

فصل پنجم: طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ شمول مواد این آئین نامه

ماده ۹۵: طبقه بندی اماکن و مراکز و محلها از لحاظ شمول مواد این آئین نامه بشرح ذیل است:

۱. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۴۱، ۴۵، ۴۸، ۶۵، ۷۲ تا ۷۴ شامل محلهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری می باشند از قبیل رستوران، چلوکبابی، سلف سرویس، تالار پذیرایی، کافه قنادی و امثال آنها می باشد.

۲. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷، ۸، ۱۲، ۲۴، ۲۶، ۴۵، ۴۸ لغایت ۶۵، ۷۲ لغایت ۷۴ شامل محلهای تهیه و فروش مواد غذایی که دارای محل پذیرایی از مشتری بوده لیکن فاقد آشپزخانه هستند از قبیل کبابی، حلیم پزی، آش پزی، کله پزی، جگرکی، سیراب و شیردان، اغذیه و ساندویچ، پیتزا، مرغ سوخاری، چایخانه و قهوه خانه، آبمیوه و بستنی فروشی، بوفه و امثال آن می باشد.

۳. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۸، ۲۳، ۲۴، ۴۵ لغایت ۷۰ و ۷۴ شامل محلهای تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل انواع چلوکباب، چلوخورش، کباب، جوجه کباب، پلو، آش و ... امثال آنها که فاقد امکانات پذیرایی از مشتری در محل هستند می باشد.

۴. کلیه مواد این آئین نامه باستثنای مواد ۷، ۸، ۱۰، ۱۲، ۲۴ لغایت ۴۱، ۴۵، ۴۸، ۳۲، ۲۹، ۳۰، ۶۶، ۶۸، ۷۰ لغایت ۷۴ و ۸۴ شامل سوپر مارکت، خواربار و لبنیات فروشی و پخش و عرضه مواد غذایی در فروشگاههای بزرگ ، تعاونی و زنجیره ای می باشد.

## آیین نامه طبقه بندی و برچسب گذاری مواد شیمیایی کشور

به استناد تبصره ۲ ماده واحد قانون اصلاح بند ۲ ماده ۱ قانون تشکیلات وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مصوب سال ۱۳۷۵ و حوزه کاری شماره پنج رهیافت راهبردی مدیریت بین المللی مواد شیمیایی (SAICM) مبنی بر اجرا سیستم هماهنگ جهانی برای طبقه بندی و برچسب زنی مواد شیمیایی و به منظور ارتقاء سطح آگاهی و اطلاعات کلیه افرادی که با تولید عرضه حمل و نقل و نگهداری و مصرف مواد شیمیایی در سطح کشور در ارتباط می باشند و با هدف پیشگیری و کاهش عوارض و آسیب های ناشی از کار با مواد شیمیایی و کاستن از بار حوادث شیمیایی و مخاطرات زیست محیطی این آیین نامه با عنوان آیین نامه طبقه بندی و برچسب گذاری مواد شیمیایی کشور تهیه و تدوین و به شرح ذیل اعلام می گردد .

فصل اول : تعاریف :

ماده ۱- ماده شیمیایی ترکیب یا ماده ای با منشاء معدنی یا آلی که حداقل دارای یک عنصر شیمیایی بوده و به اشکال مختلف اعم از گاز ، بخار ، مایع یا جامد دیده می شوند.

ماده ۲- ماده شیمیایی خطرناک عبارت از ماده شیمیایی است که می تواند باعث ایجاد خطرات بیولوژیک و با آسیب های فیزیکی برای موجودات زنده و محیط زیست شود .

ماده ۳- آفت کش به ماده ای با منشاء طبیعی یا صناعی اطلاق می شود که برای مبارزه و کنترل آفات به کار می رود .

ماده ۴- برچسب ماده شیمیایی مجموعه ای از علائم ، نمادها ، حروف و عبارات هشدار دهنده و آگاه کننده در مورد خصوصیات خطرات مواد شیمیایی و اقدامات ایمنی و حفاظتی در مقابل آنها می باشد که بر روی ظروف و یا بسته های حاوی مواد شیمیایی الصاق می گردد .

ماده ۵- برچسب کشوری ماده شیمیایی : عبارت از برچسبی است که طبق اصول دستورالعمل کشوری طبقه بندی و برچسب گذاری مواد شیمیایی به زبان فارسی تهیه و بر روی ظروف حاوی مواد شیمیایی الصاق می گردد.

ماده ۷- SAICM : مختلف عبارت Approach international chemicals management strategic و به مفهوم رهیافت راهبردی مدیریت بین المللی مواد شیمیایی می باشد .

ماده ۸- GHS : مختلف عبارت Harmonized system Globally که در این آیین نامه به معنی نظام هماهنگ بین المللی طبقه بندی و برچسب گذاری مواد شیمیایی می باشد .

ماده ۹- مخاطرات زیست محیطی وضعیت یا موقعیتی که دارای تهدید برای محیط زیست پیرامون است .

فصل دوم ( اهداف و وظایف :

ماده ۱۰- هدف : هدف از این آیین نامه برقراری شیوه ای مناسب به منظور طبقه بندی و برچسب گذاری مواد شیمیایی تولیدی و مصرفی کشور می باشد .

ماده ۱۱- اصول و نحوه عمل جهت تعیین و الصاق برچسب براساس رهنمودهای سیستم GHS استوار می باشد .

ماده ۱۲- مسئولیت تهیه فهرست مواد شیمیایی مشمول این آیین نامه برعهده کارگروهی متشکل از اعضاء مندرج در ماده ۱۱ می باشد .

ماده ۱۳- بررسی اطلاعات مواد شیمیایی مشمول دریافت برچسب کشوری و صدور آن بر عهده وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی می باشد .

تبصره ۱- طبق ماده ۳۵ آیین نامه اجرای قانون حفظ نباتات ، بررسی مشخصات آفت کش ها کافی السابق برعهده هیات نظارت برسموم و صدور برچسب آنها مطابق این آیین نامه خواهد بود .

تبصره ۲- کلیه ویژگیهای فیزیکی برچسب کشوری مواد شیمیایی از جمله شکل ، رنگ ، ابعاد ، توسط کمیته کشوری طبقه بندی و برچسب گذاری مواد شیمیایی تدوین و پس از تصویب در کمیته ملی ، توسط موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به عنوان استاندارد ملی اعلام می گردد .

ماده ۱۴- وزارتخانه های بازرگانی صنایع و معادن و جهادکشاورزی حسب مورد موظف می باشند فهرست کلیه مواد شیمیایی مشمول این آیین نامه را به طریق مقتضی به تولید کنندگان ، وارد کنندگان و صادرکنندگان مواد و کالاهای شیمیایی اعلام نماید .

آیین نامه طبقه بندی و برچسب گذاری مواد شیمیایی کشور

ماده ۱۵- تولیدکنندگان ، واردکنندگان و صادرکنندگان مواد شیمیایی باید قبل از ورود ، صدور و عرضه هرگونه موادشیمیایی ، مشخصات آنها را به منظور بررسی جهت صدور برچسب کشوری به وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی اعلام نمایند .

ماده ۱۶- کلیه تولیدکنندگان موادشیمیایی اعم از دولتی و خصوصی موظف به رعایت مفاد دستورالعمل کشوری طبقه بندی و برچسب گذاری موادشیمیایی می باشند .

ماده ۱۷- نظارت بر مواد و فرآورده های شیمیایی از جنبه دارابودن برچسب کشوری موادشیمیایی در مراکز تولیدی - صنعتی کارگاهها ، جایگاهها و انبارهای نگهداری کالا و مراکز فروش برعهده بازرسین کار و بهداشت حرفه ای می باشد .

ماده ۱۸- واردات و ترخیص هرگونه ماده شیمیایی فاقد برچسب کشوری ماده شیمیایی ممنوع می باشد .

تبصره : کسرات کشور برحسب اجراء بند فوق کنترل و نظارت لازم را اعمال خواهند نمود .

ماده ۱۹- برچسب کلیه موادشیمیایی صادراتی مشمول این آیین نامه علاوه برزبان فارسی ، در صورت درخواست می تواند به زبان کشور مقصد نیز باشد .

ماده ۲۰- کلیه تولیدکنندگان و واردکنندگان مواد شیمیایی در خصوص ظروف آلوده به موادشیمیایی ، ضمن رعایت دستورالعمل کشوری طبقه بندی و برچسب گذاری موادشیمیایی ، ملزم به رعایت مفاد ماده ۷ قانون مدیریت پسماندها نیز می باشند .

تبصره ۱- کلیه واردکنندگان مواد شیمیایی کنوانسیون روتردام ، استکهلم و بازل علاوه برالصاق برچسب موضوع این آیین نامه ملزم به رعایت مفاد کنفوانسیون های مزبور می باشند .

تبصره ۲- مفاد این آیین نامه جهت کلیه موادشیمیایی تاریخ گذشته و یا تبدیل شده به پسماندنیز لازم الاجراء است .

ماده ۲۱- موادشیمیایی پرتوزا و دارویی مشمول مفاد این آیین نامه نخواهند بود .

ماده ۲۲- خواص و مشخصات هر ماده شیمیایی باید با برچسب کشوری ظرف آن مطابقت داشته باشد .

ماده ۲۳- کلیه اشخاص حقیقی و حقوقی که مبادرت به جعل برچسب و یا تخطی از ماده ۲۱ نمایند مشمول مجازات و جرائمی که در قانون پیش بینی می گردد خواهند شد .

ماده ۲۴- وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی با مشارکت وزارت کار و امور اجتماعی برنامه های آموزشی در خصوص آشنایی شاغلین با برچسب موادشیمیایی را تهیه و اجرا خواهند نمود .

ماده ۲۴- مسئولیت نظارت برحسن اجراء این آیین نامه برعهده وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی می باشد .

این آیین نامه مشتمل بر ۲ فصل ، ۲۵ ماده و ۵ تبصره در تاریخ ..به تصویب رسیده و از تاریخ تصویب لازم الاجرا می باشد .