

راهنمای اصول بهداشتی ایستگاه های موقت پذیرایی (موکب)



مرکز سلامت محیط و کار

اردیبهشت ۱۴۰۵

عنوان راهنما: راهنمای اصول بهداشتی ایستگاه های موقت پذیرایی (موکب)

واحد تهیه کننده: وزارت بهداشت درمان آموزش پزشکی، معاونت بهداشت، مرکز سلامت محیط و کار

تدوین کننده: دکتر بهزاد ولی زاده ، مهندس مریم یاراحمدی

ناصر فنی تدوین: مهندس محسن فرهادی، رئیس مرکز سلامت محیط و کار

سال تدوین: اردیبهشت ۱۴۰۵

ماده ۱ – مقدمه و دامنه کاربرد

ایستگاه‌های موقت پذیرایی (موکب‌ها) با هدف خدمت‌رسانی به جمعیت گسترده برپا می‌شوند. با توجه محدودیت زیر ساخت‌های بهداشتی، در صورت عدم رعایت دقیق مقررات بهداشتی، ممکن است باعث به خطر افتادن سلامت مصرف‌کنندگان گردد. این راهنما با هدف ارتقاء موازین بهداشتی برای تمامی ایستگاه‌های موقت و نیز واحد‌های پشتیبان آن تدوین شده و رعایت مفاد آن لازم الاجرا می‌باشد.

ماده ۲ – تعاریف

- ۱-۲- **واحد پشتیبان:** واحدی خارج از محل استقرار موکب، مسئولیت تهیه مواد اولیه، طبخ و آماده‌سازی غذا را بر عهده دارد و محصول نهایی را برای توزیع به ایستگاه‌های موقت (موکب) ارسال می‌کند.
- ۲-۲- **ایستگاه موقت پذیرایی (موکب):** محل موقتی که برای مدت محدود، با هدف پذیرایی و ارائه خدمات به مردم در مناسبت‌های خاص برپا می‌شود.
- ۲-۳- **غذای آماده مصرف:** ماده غذایی که پس از آماده‌سازی یا طبخ، بدون نیاز به شست‌وشو یا حرارت دهی مجدد مصرف می‌شود.
- ۲-۴- **غذای طبخ‌شده:** غذایی که فرآیند حرارتی کامل را طی کرده و سپس عرضه می‌شود.
- ۲-۵- **محدوده دمایی خطر:** بازه دمایی ۴ تا ۶۰ درجه سانتی‌گراد که رشد میکروبی در آن با سرعت انجام می‌شود.
- ۲-۶- **آلودگی متقاطع:** انتقال آلودگی از مواد خام یا محیط آلوده به غذای آماده مصرف.
- ۲-۷- **مواد غذایی بالقوه خطرناک:** مواد غذایی که به دلیل داشتن رطوبت کافی، پروتئین و pH نزدیک به خنثی، محیط مساعدی برای رشد سریع میکروارگانیسم‌های بیماری‌زا بوده و برای ایمن ماندن، نیازمند کنترل دقیق دما (سرما یا گرمای مداوم) هستند. این گروه عمدتاً شامل مواد غذایی با منشأ حیوانی (گوشت، مرغ، ماهی، لبنیات، تخم‌مرغ) و فرآورده‌های گیاهی پخته‌شده (مانند برنج و خوراک‌های پخته) می‌شود.

- ۸-۲- مواد غذایی غیر بالقوه خطرناک: مواد غذایی که به دلیل رطوبت بسیار پایین، pH اسیدی یا فرآوری خاص، محیط مناسبی برای رشد میکروارگانیسم‌ها نبوده و در دمای معمولی اتاق نیز ایمن باقی می‌مانند. این گروه شامل موادی مانند برنج و حبوبات خام، غلات، شکر، روغن‌ها، کنسروها و ترشیجات می‌شود.
- ۹-۲- وزارت: وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و دانشگاه‌ها و دانشکده‌های علوم پزشکی تابعه.

ماده ۳ - بهداشت محیط و محل استقرار ایستگاه‌های موقت پذیرایی

- ۱-۳- موکب نباید در مجاورت منابع آلودگی (زباله، فاضلاب، سرویس بهداشتی) مستقر شود.
- تبصره: حداقل فاصله موکب از توالت‌های عمومی یا گودال فاضلاب ۱۵ متر و از محل جمع‌آوری زباله ۱۰ متر الزامی است.
- ۲-۳- زمین محل استقرار باید عاری از آب راکد، زباله و فضولات حیوانی باشد.
- ۳-۳- محل باید دارای پوشش مناسب برای جلوگیری از گرد و غبار، نور مستقیم و باران باشد.
- ۴-۳- کلیه مواد غذایی باید حداقل ۱۵ سانتی‌متر از سطح زمین فاصله داشته باشند.
- ۵-۳- دسترسی به سرویس بهداشتی باید برای کارکنان به راحتی میسر باشد.
- ۶-۳- محل استقرار موکب نباید در کنار جایگاه دفن زباله یا مسیر روان‌آب‌های سطحی بدون امکان کنترل باشد.

ماده ۴ - بهداشت آب

- ۱-۴- آب مورد استفاده باید سالم بوده و کیفیت فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آن مطابق استانداردهای ملی شماره ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ باشد.
- ۲-۴- آب آشامیدنی بسته‌بندی شده باید دارای پروانه ساخت بوده و کیفیت آب مطابق استاندارد ملی شماره ۶۶۹۴ باشد.
- ۳-۴- آب معدنی باید دارای پروانه ساخت بوده و کیفیت آب مطابق استاندارد ملی شماره ۲۴۴۱ باشد.
- ۴-۴- در صورتی که در ایستگاه موقت، طبخ مواد غذایی انجام می‌شود تامین آب باید از طریق اتصال به شبکه آب شهری یا مخزن ذخیره صورت پذیرد.

مرکز سلامت محیط و کار

۴-۵- در صورتی که ایستگاه موقت دارای مخزن موقت ذخیره آب باشد باید کیفیت آب مخزن مطابق آب شرب و مورد تایید وزارت باشد.

۴-۵- مخزن باید قبل از استفاده و پس از هر بار تعمیر یا در صورتی که به هر دلیل به مدت یک هفته مورد استفاده قرار نگرفته باشد، شست و شو داده شود.

۴-۶- مراحل شستشوی مخزن به شرح ذیل می باشد:

۱- رسوبات از داخل مخزن خارج می شود.

۲- از محلول هیپوکلریت کلسیم (پرکلرین) یا محلول هیپوکلریت سدیم (آب ژاول) با غلظت ۲۰۰ میلی گرم در لیتر برای گندزدایی مخزن استفاده می شود.

۳- با فشار مناسب، ابتدا سقف، دیواره ها و کف مخزن با محلول کلر شسته می شود.

۴- برای تأثیر ماده گندزدا، الزم است حداقل ۳۰ دقیقه صبر شود.

۵- بعد از ۳۰ دقیقه سقف، دیوارها و کف مخزن با آب شبکه شسته شده، شیر مخزن بسته و آگیری صورت می گیرد.

ماده ۵- مدیریت پساب در ایستگاه های موقت

۵-۱- توصیه می گردد سیستم دفع فاضلاب موکب به شبکه فاضلاب شهری متصل باشد. در غیر این صورت باید از مخزن مخصوص جمع آوری فاضلاب یا پساب استفاده شود.

۵-۲- در محل مصرف آب در موکب (ایستگاه چای، شست و شوی ظروف، جای یخ) باید در زیر آن یک سطل بزرگ (مخزن سیار) برای جمع آوری آب داشته باشد یا سینک آن به مخزن موقت یا شبکه فاضلاب شهری متصل باشد. ریختن آب مصرف شده به طور مستقیم روی زمین ممنوع است.

۵-۳- سطل ها و مخازن جمع آوری پساب باید درب دار و دور از محل نشستن و توزیع غذا باشند.

۵-۴- سطل ها و مخازن باید پیش از سرریز شدن یا در پایان هر روز کاری تخلیه گردند. تخلیه پساب صرفاً در فاضلاب مجاز بوده و ریختن آن در فضای سبز یا معابر عمومی اکیداً ممنوع است.

ماده ۶ - مدیریت پسماند

۶-۱- پسماندها باید در سطل‌های درب‌دار جمع‌آوری شوند.

۶-۲- تخلیه پسماند باید به‌طور منظم و مستمر انجام شود.

۶-۳- رها سازی زباله یا شیرابه در محیط ممنوع است.

۶-۴- سطل‌ها باید به‌طور دوره‌ای شسته و گندزدایی شوند.

ماده ۷ - بهداشت فردی کارکنان

بهداشت فردی کارکنان دست اندر کار مواد غذایی در واحد پشتیبان و ایستگاه‌های موقت به شرح ذیل می‌باشد:

۷-۱- افراد دارای علائم زیر مجاز به فعالیت در هیچ مرحله‌ای از تهیه، طبخ، حمل و توزیع غذا نمی‌باشند:

• اسهال، استفراغ

• تب

• بیماری‌های حاد تنفسی

• زخم‌های باز یا عفونی

• بیماری‌های پوستی قابل انتقال

۷-۲- کلیه کارکنان دست‌اندرکار مواد غذایی باید دارای کارت بهداشت معتبر باشند.

۷-۳- استفاده از لباس کار تمیز، پوشش کامل مو، ماسک در حین کار و پرهیز از استفاده زیورآلات الزامی است.

۷-۴- شست‌وشوی دست‌ها با آب سالم و صابون به مدت حداقل ۲۰ ثانیه در زمان‌های زیر الزامی است:

• قبل از شروع کار

• بعد از تماس با مواد خام

• بعد از استفاده از سرویس بهداشتی

• پس از هرگونه آلودگی احتمالی

۷-۵- استفاده از دستکش یکبارمصرف صرفاً برای غذای آماده مصرف مجاز بوده و جایگزین شست‌وشوی دست

نمی‌باشد.

ماده ۸ - واحد پشتیبان ایستگاه موقت

۸-۱- به دلیلی محدودیت فضا و امکانات توصیه می گردد ایستگاه‌های موقت دارای واحد پشتیبان به‌عنوان تأمین‌کننده یا طبخ‌کننده مواد غذایی باشند.

۸-۲- واحد پشتیبان باید دارای تأییدیه بهداشتی باشد.

۸-۳- واحد پشتیبان باید ضوابط مرتبط مندرج در دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی را رعایت نماید.

ماده ۹ - مشخصات و شرایط مواد غذایی

۹-۱- کلیه مواد اولیه غذایی باید از منابع معتبر و مجاز تهیه گردد.

۹-۲- مواد غذایی بسته‌بندی شده باید دارای مجوز بهداشتی معتبر باشند.

۹-۳- مواد غذایی باید دارای تاریخ تولید و انقضای معتبر و خوانا بر روی بسته‌بندی باشند.

۹-۴- بسته‌بندی مواد غذایی باید سالم، بدون پارگی، شکستگی، نشت یا علائم بازشدگی باشد.

۹-۵- مواد غذایی که به‌صورت غیر بسته‌بندی عرضه می‌گردد باید در ظروف مناسب نگهداری شود.

۹-۶- قرار دادن مواد خوردنی و آشامیدنی در معرض تابش مستقیم نور خورشید مجاز نمی‌باشد.

۹-۷- مواد خوردنی و آشامیدنی بسته‌بندی شده باید مطابق دستورالعمل قید شده بر روی بسته بندی، حمل و نگهداری گردد.

۹-۸- مواد غذایی باید عاری از هرگونه نشانه فساد ظاهری (تغییر رنگ، بو، طعم یا بافت نامناسب) باشند.

۹-۹- مواد غذایی بالقوه خطرناک باید صرفاً در زنجیره سرد (حداکثر ۴ درجه سانتی‌گراد برای مواد سرد و ۱۸- درجه و پایین‌تر برای منجمد) تهیه و تحویل شوند.

۹-۱۰- مواد غذایی غیر بالقوه خطرناک باید کاملاً عاری از رطوبت، آفت‌زدگی، کپک‌زدگی یا بوی کهنگی باشند.

۹-۱۱- قوطی‌های کنسرو نباید هیچ گونه باذکردگی، زنگ‌زدگی شدید، فرورفتگی عمیق یا نشت داشته باشند.

۹-۱۲- پذیرش مواد غذایی فاقد هویت و برچسب مشخصات ممنوع است.

۹-۱۳- مواد افزودنی خوراکی (اسانس، رنگ‌ها و طعم‌دهنده‌ها، شیرین‌کننده‌ها) برای مصرف در مواد غذایی باید دارای پروانه ساخت به‌منظور استفاده در سطح عرضه باشند.

۹-۱۴- استفاده از رنگ، اسانس، طعم دهنده ها و نگهدارنده های شیمیایی ممنوع است.

ماده ۱۰- شرایط نگهداری و انبارش

- ۱-۱۰- مواد غذایی بالقوه خطرناک (خام/پخته) و غیر بالقوه خطرناک باید کاملاً جدا از یکدیگر نگهداری شوند.
- ۲-۱۰- مواد شوینده و شیمیایی باید کاملاً مجزا از مواد غذایی قرار گیرند.
- ۳-۱۰- نگهداری مواد غذای باید به گونه ای باشد فاصله مواد غذایی از کف زمین حداقل ۱۵ سانتی متر باشد.
- ۴-۱۰- در مصرف مواد، اولویت با اقلام دارای تاریخ انقضای نزدیک تر است.
- ۵-۱۰- مواد غذایی نباید در کنار مواد شیمیایی، سوخت و آفت کش ها نگهداری گردد.

ماده ۱۱- دمای مواد غذایی

- ۱-۱۱- طبخ مواد غذایی باید به گونه ای باشد که دمای مرکز گوشت قرمز، گوشت چرخ کرده و ماکیان (مرغ) حداقل به ۷۴ درجه سانتی گراد برسد.
- ۲-۱۱- نگهداری غذا پس از پخت باید به صورت زیر باشد:
 - غذای گرم: بالاتر از ۶۰ درجه سانتی گراد
 - غذای سرد: کمتر از ۴ درجه سانتی گراد
- ۳-۱۱- نگهداری غذا در دمای محیط (۴ تا ۶۰ درجه) بیش از ۲ ساعت ممنوع است. چنانچه دمای محیط بالاتر از ۳۵ درجه سانتی گراد باشد، این زمان حداکثر به ۱ ساعت کاهش می یابد.
- ۴-۱۱- غذاهای آماده مصرف باید بلافاصله پس از آماده سازی توزیع شوند. در صورت نیاز به نگهداری، باید در دمای کمتر از ۴ درجه سانتی گراد نگهداری شده و حداکثر تا ۲۴ ساعت مصرف شوند.

ماده ۱۲- نوشیدنی ها

- ۱-۱۲- چای و دمنوش باید صرفاً با آب کاملاً جوشیده (۱۰۰ درجه سانتی گراد) تهیه شوند.
- ۲-۱۲- شربت و نوشیدنی های سرد باید با آب سالم یا بسته بندی مجاز تهیه شوند.
- ۳-۱۲- ظروف و فلاسک های نگهداری چای و دمنوش باید تمیز و صرفاً مخصوص همین نوشیدنی ها باشند.
- ۴-۱۲- فرو بردن لیوان، پارچ، در مخزن اصلی نوشیدنی (شربت، آبمیوه و امثال آن) به دلیل ایجاد آلودگی متقاطع از طریق تماس دست، باعث آلودگی می گردد و روش های زیر جهت توزیع نوشیدنی پیشنهاد می گردد:

الف) شیر برداشت (دیسپنسر): مخزن شربت باید مجهز به شیر تخلیه در قسمت تحتانی باشد. شیر تخلیه باید

در پایان هر روز کاری باز، شست‌وشو گردد.

ب) ملاقه: ملاقه باید دارای دسته بلند (حداقل ۲۰ سانتی‌متر). ملاقه پس از هر بار استفاده باید روی سطح تمیز قرار

داده شود.

۵-۱۲- ظروف نگهداری و توزیع شربت (پارچ، مخزن، ملاقه) باید در پایان هر روز کاری کاملاً تخلیه، شست‌وشو گردد و نگهداری شربت در این ظروف برای روز بعد ممنوع است.

۶-۱۲- بازگرداندن شربت باقی‌مانده در لیوان مخزن اصلی ممنوع است.

۷-۱۲- توصیه می‌گردد برای مراسم‌های پرازدحام، از شربت‌های بسته بندی تک نفره دارای مجوز بهداشتی استفاده شود.

۸-۱۲- در صورت توزیع شیر، باید حتماً پاستوریزه و دارای برچسب مشخصات باشد.

۱- استفاده از رنگ‌های خوراکی مصنوعی، شیمیایی و غیر مجاز در تهیه شربت و نوشیدنی‌های توزیعی در ایستگاه‌های موقت اکیداً ممنوع است.

۹-۱۲- رنگ‌دهی و طعم‌دهی به شربت صرفاً باید با افزودنی‌های طبیعی و مجاز خوراکی از جمله زعفران، گلاب و عرقیات گیاهی آبمیوه‌های طبیعی نظیر آب آلبالو، آب لیمو و آب پرتقال، عرقیات و اسانس‌های طبیعی مجاز خوراکی باشد.

۱۰-۱۲- افزودنی‌های مجاز مورد استفاده در شربت باید دارای پروانه ساخت یا ورود معتبر، تاریخ تولید و انقضای خوانا و بسته بندی سالم و بهداشتی باشند. استفاده از مواد فله‌ای یا فاقد برچسب مشخصات ممنوع است.

۱۱-۱۲- استفاده از شکر، قند و سایر محصولات مرتبط در شربت باید از نوع بسته‌بندی شده و دارای مجوز بهداشتی باشد. نگهداری شکر و قند در محل عرضه صرفاً در ظروف درب‌دار، دور از رطوبت و آلودگی مجاز است.

ماده ۱۳ - یخ مصرفی

- ۱-۱۳- کیفیت یخی که به منظور خنک کردن آب شرب یا سایر نوشیدنی ها استفاده می شود باید مطابق استانداردهای ملی شماره ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ آب شرب باشد
- ۲-۱۳- یخ باید صرفاً از مراکز مجاز تولید یخ تهیه شود.
- ۳-۱۳- تماس مستقیم دست با یخ ممنوع است.
- ۴-۱۳- یخ باید در ظروف تمیز، دربدار و دور از آلودگی نگهداری شود.
- ۵-۱۳- استفاده از یخهای فله‌ای، غیرمجاز یا تولیدشده با آب نامطمئن ممنوع است.
- ۶-۱۳- توصیه می‌گردد برای خنک سازی شربت و آب از یخهای بسته‌بندی شده دارای مجوز بهداشتی در اوزان پایین یا تک نفره استفاده گردد.
- ۷-۱۳- در صورتی که از یخ برای خنک‌سازی نوشیدنی‌های بسته‌بندی استفاده می‌شود، یخ باید بهداشتی بوده و آب حاصل از ذوب آن به داخل نوشیدنی نفوذ نکند.

ماده ۱۴ - میوه و سبزیجات

- ۱-۱۴- میوه و سبزی باید تازه، سالم و فاقد آلودگی ظاهری بوده و مطابق دستورالعمل وزارت، شست‌وشو و گندزدایی گردند.
- ۲-۱۴- میوه‌های برش خورده نظیر هندوانه طالبی، خربزه باید در دمای یخچال (۴ تا ۵ درجه سانتی گراد) نگهداری گردد و پس از خروج از زنجیره سرد باید ظرف مدت ۲ ساعت سرو گردد.
- ۳-۱۴- میوه‌های برش خورده نظیر هندوانه طالبی، خربزه نباید در معرض آلودگی و گرد و غبار نگهداری شود.
- ۴-۱۴- در صورت ارایه میوه های برش خورده توصیه می گردد به صورت بسته بندی و دارای مجوز بهداشتی باشد.

ماده ۱۵ - نذورات مردمی

- ۱-۱۵- پذیرش هرگونه نذورات مردمی اعم از مواد اولیه (مانند گوشت، مرغ، برنج، حبوبات، روغن، قند، چای خشک، نان، شیرینی، خرما) و غذاهای طبخ شده، صرفاً در صورت احراز سلامت ظاهری، بسته بندی یا ظروف سالم، تاریخ مصرف معتبر، اطلاع از زمان و دمای طبخ و منشأ مشخص مجاز است.

مرکز سلامت محیط و کار

۱۵-۲ غذای طبخ شده نذری باید در دمای مناسب (گرم بالای ۶۰ درجه یا سرد زیر ۴ درجه) تحویل شده و از زمان طبخ آن بیش از ۲ ساعت نگذشته باشد.

۱۵-۳ در زمان تحویل، مشخصات تحویل دهنده و تحویل گیرنده، نوع و مقدار نذری و تاریخ و ساعت تحویل ثبت گردد.

۱۵-۴ نذورات پذیرفته شده باید در سریع ترین زمان ممکن و در شرایط بهداشتی توزیع شوند.

۱۵-۵ در صورت هرگونه تردید نسبت به سلامت یا شرایط نگهداری نذری، از پذیرش آن خودداری گردد.

ماده ۱۶ – حمل و نقل مواد غذایی

۱۶-۱ غذای طبخ شده در واحد پشتیبان باید بلافاصله پس از پخت، در ظروف دربدار، بهداشتی و مخصوص حمل، بسته‌بندی شود.

۱۶-۲ مدت زمان حمل از پایان طبخ تا تحویل به موکب نباید بیش از ۲ ساعت باشد. در هوای گرم (بالای ۳۵ درجه) این زمان به ۱ ساعت کاهش می‌یابد.

۱۶-۳ در طول حمل، غذای گرم باید در دمای بالاتر از ۶۰ درجه و غذای سرد در دمای کمتر از ۴ درجه نگهداری شود.

۱۶-۴ حمل مواد غذایی در کنار مواد غیرخوراکی و شیمیایی ممنوع است.

۱۶-۵ مسئول موکب در زمان تحویل باید سلامت ظاهری غذا، دمای آن و سالم بودن بسته‌بندی را بررسی کند. در صورت مشاهده هرگونه علائم فساد، پارگی بسته‌بندی یا خروج از دمای مجاز، باید از پذیرش محموله خودداری نماید.

ماده ۱۷ – توزیع غذا در ایستگاه‌های موقت

۱۷-۱ به محض دریافت غذا از واحد پشتیبان، باید در سریع‌ترین زمان ممکن توزیع شود.

۱۷-۲ در صورت نیاز به نگهداری موقت پیش از توزیع:

- غذای گرم باید در ظروف یا گرم‌خانه‌هایی با دمای بالاتر از ۶۰ درجه سانتی‌گراد نگهداری شود.

- غذای سرد باید در یخچال (دمای کمتر از ۴ درجه سانتی‌گراد) قرار گیرد.

۱۷-۳ نگهداری غذا در دمای محیط (۴ تا ۶۰ درجه) بیش از ۲ ساعت ممنوع است. در هوای گرم (بالای ۳۵ درجه) این زمان به ۱ ساعت کاهش می‌یابد.

۴-۱۷- از مصرف مواد غذایی توزیع نشده که در منطقه خطر دمایی قرار گرفته باشد خودداری گردد.

۵-۱۷- توزیع غذا باید با استفاده از ملاقه، انبر یا قاشق سرویس انجام شود. تماس مستقیم دست با غذا ممنوع است.

ماده ۱۸ - بهداشت ابزار و تجهیزات

۱-۱۸- ظروف مورد استفاده باید سالم و تمیز باشند.

۲-۱۸- ظروف و وسایل یکبارمصرف باید سالم، تمیز و دارای پروانه ساخت یا ورود برای استفاده در صنایع غذایی باشند.

۳-۱۸- ظروف یکبارمصرف باید در داخل کیسه‌های پلاستیکی تمیز و مستحکم و به صورت در بسته نگهداری گردد.

۴-۱۸- ظروف یکبارمصرف باید دور از نور مستقیم خورشید نگهداری گردد.

۵-۱۸- ظروف یکبار مصرف باید دارای شماره پروانه ساخت یا ورود بوده و متناسب با نوع پروانه برای مواد غذایی سرد یا گرم مورد استفاده قرار گیرند.

۱۸-۶- عدد درج شده در مثلث کف ظروف، نشان‌دهنده نوع پلیمر به کار رفته در ظرف است که بر اساس ساختار شیمیایی آن پلیمر، محدوده دمایی مجاز ظرف تعیین می‌شود و همچنین برای تفکیک پلاستیک‌ها در فرآیند بازیافت کاربرد دارد.

۱۹-۶- تقسیم بندی ظروف یک بار مصرف جهت کاربرد به شرح ذیل می باشد:

۱- ظروف پلی اتیلن ترفتالات (PET) با کد ۱

این ظروف شفاف، سبک و عمدتاً به شکل بطری‌های آب معدنی و نوشابه عرضه می‌شوند. کاربرد مجاز آن‌ها صرفاً نگهداری نوشیدنی‌های سرد و به صورت یکبار مصرف است. استفاده از این ظروف برای مایعات داغ (بالتر از ۶۰ درجه سانتی‌گراد) یا استفاده مکرر اکیداً ممنوع است. دلیل این ممنوعیت، احتمال آزادسازی فلز سنگین آنتیموان و سایر ترکیبات شیمیایی در تماس با حرارت است.

۲- ظروف پلی اتیلن با چگالی بالا (HDPE) با کد ۲

این ظروف مات و نسبتاً سخت بوده و در بسته‌بندی شیر، دوغ و آبمیوه‌های پاستوریزه کاربرد دارند. این ظروف صرفاً برای بسته‌بندی مواد غذایی و آشامیدنی‌های سرد طراحی شده‌اند و مقاومت حرارتی محدودی دارند.

۳- ظروف پلی وینیل کلراید (PVC) با کد ۳

این گروه برای هرگونه بسته‌بندی، نگهداری و توزیع مواد غذایی و آشامیدنی، ممنوع است زیرا برای انعطاف‌پذیری PVC، از مواد شیمیایی به نام فتالات‌ها استفاده می‌شود که می‌توانند به‌ویژه در تماس با مواد غذایی چرب و داغ، از ظرف جدا شده و به درون مواد غذایی وارد می‌شود.

۴- ظروف پلی‌اتیلن با چگالی پایین (LDPE) با کد ۴

این گروه عمدتاً به شکل کیسه‌های فریزر و درب‌های منعطف ظروف دیده می‌شود و کاربرد آن بسته‌بندی مواد غذایی سرد است. به دلیل نقطه ذوب پایین، تماس مستقیم این ظروف با مواد غذایی و نوشیدنی داغ ممنوع است، زیرا منجر به تغییر شکل و احتمال نشت مواد شیمیایی می‌شود.

۵- ظروف پلی‌پروپیلن (PP) با کد ۵

این ظروف دارای شفافیت مات یا شیری‌رنگ و ساختاری نسبتاً منعطف و مقاوم هستند. این گروه ایمن‌ترین گزینه برای توزیع کلیه مواد غذایی و نوشیدنی‌های داغ است. بنابراین، استفاده از این ظروف برای سرو چای، قهوه، آش، حلیم و انواع غذاهای نذری داغ کاملاً ایمن است.

۶- ظروف پلی‌استایرن (PS) با کد ۶

این ظروف به دو شکل شفاف و شکننده و نیز فومی سفید در بازار موجودند. کاربرد مجاز آن‌ها منحصرراً برای مواد غذایی و نوشیدنی سرد (زیر ۷۰ درجه سانتی‌گراد) می‌باشد.

۷- ظروف کاغذی

این ظروف از خمیر کاغذ فشرده درست شده است، لایه داخلی آن‌ها با پوششی پلیمری (عمدتاً پلی‌اتیلن یا پلی‌لاکتیک اسید گیاهی) پوشانده می‌شود تا در برابر نفوذ مایعات مقاوم گردند. کاربرد آن‌ها برای نوشیدنی‌های گرم بلامانع است.

۸- ظروف آلومینیومی (ALU)

این ظروف فلزی، نقره‌ای رنگ و غیرقابل نفوذ به رطوبت و اکسیژن هستند. مقاومت حرارتی بالایی دارند و گزینه‌ای مناسب برای انواع غذاهای بسیار داغ می‌باشد.

تماس طولانی مدت با غذاهایی حاوی مانند غذاهای حاوی آلیمو یا سرکه فراوان با این ظروف، می تواند منجر به خوردگی و نشت یون آلومینیوم به غذا شود. توصیه می گردد از نگهداری طولانی مدت غذاهای اسیدی در این ظروف خودداری شود.

۹- ظروف گیاهی و زیست تخریب پذیر

این ظروف از منابع تجدیدپذیر گیاهی مانند نشاسته ذرت، گندم یا باگاس نیشکر ساخته و عمدتاً با کد ۷ یا عبارت PLA مشخص می شوند. کاربرد آن ها بر اساس مقاومت حرارتی به دو دسته تقسیم می شود:

الف) نوع معمولی (PLA): صرفاً برای مواد غذایی و نوشیدنی سرد (تا حدود ۴۰ درجه سانتی گراد) مناسب است.

ب) نوع کریستالیزه و مقاوم به حرارت (CPLA): این نوع که با فناوری کریستالیزاسیون مقاوم سازی شده، طبق تأییدیه های بین المللی، برای مواد غذایی و نوشیدنی گرم تا سقف ۸۵ تا ۹۵ درجه سانتی گراد مناسب بوده و می توان از آن ها برای سرو چای و غذای گرم استفاده کرد.

۱۰-۱۶- برای ظروف چندبار مصرف، فرآیند شست و شو باید شامل مراحل زیر باشد:

- مرحله ۱: جدا کردن و پاک کردن باقیمانده مواد غذایی.
- مرحله ۲: شستشو با دترجنت
- مرحله ۳: آبکشی ظروف با آب تمیز.
- مرحله ۵: گندزدایی با مواد گندزدا (مستغرق کردن ظروف در سینک حاوی محلول گندزدا).
- مرحله ۳: آبکشی ظروف با آب تمیز.
- ۱۱-۱۶- ابزار مورد استفاده برای مواد خام و مواد پخته باید کاملاً جدا باشند.
- ۱۲-۱۶- استفاده از تجهیزات فرسوده، زنگ زده، ترک خورده یا آلوده ممنوع است.

ماده ۱۷ - کنترل و نظارت

- ۱-۱۷- متصدی موکب مسئول اجرای کامل این دستورالعمل است.
- ۲-۱۷- بازرسان بهداشت محیط در صورت مشاهده تخلف، مجاز به توقف فعالیت هستند.
- ۳-۱۷- در صورت بروز خطر بهداشتی، باید از توزیع مواد غذایی خودداری گردد.
- ۴-۱۷- مسئول برپایی ایستگاه موظف است قبل از شروع فعالیت، اطلاعات محل استقرار و نوع ماده غذایی ارائه شده را به مسئول بهداشت محیط شهرستان محل ارائه نماید.

منابع مورد استفاده :

۱- دستورالعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی و

آشامیدنی شماره (۱۸۰۳۹۲۰۹)

۲۰. Codex Alimentarius – CXC ۱۹۶۹-۱, Rev. ۲۰۲۳: General Principles of Food Hygiene. FAO/WHO, Rome.
۳. ISO ۲۲۰۰۰:۲۰۱۸: Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain. International Organization for Standardization, Geneva.
۴. WHO – Five Keys to Safer Food Manual (۲۰۰۶, Updated ۲۰۱۲): World Health Organization, Department of Food Safety and Zoonoses, Geneva.
۵. WHO – Public Health for Mass Gatherings: Key Considerations (۲۰۱۵): World Health Organization, Geneva.
۶. U.S. FDA Food Code (۲۰۲۲): U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, College Park, MD.
۷. CDC – Foodborne Disease Outbreak Investigation and Prevention: Centers for Disease Control and Prevention, Atlanta, GA.
۸. ASTM D۷۶۱۱ / D۷۶۱۱M-۲۱: Standard Practice for Coding Plastic Manufactured Articles for Resin Identification. ASTM International, West Conshohocken, PA.
۸. ISO ۱۱۴۶۹:۲۰۱۶: Plastics — Generic identification and marking of plastics products. International Organization for Standardization, Geneva