



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهرستان

بیتعالی

تاریخ
شماره
پوست

۱۳۸۴ / ۱۲ / ۸
۱۶۷ / ۶۹۶ / ۵۶۲

اسکن شد

جناب آقای دکتر محمدباقر قالیباف
شهردار محترم تهران

سلام علیکم

بازگشت به نامه به شماره ۸۳۱۰/۸۳۱۵۲۵۵۱ به تاریخ ۸۳/۱۲/۲۴ جناب آقای دکتر محمود احمدی نژاد شهردار محترم وقت تهران مبنی بر بررسی لایحه « کنترل کیفی و بهداشتی اماکن و محصولات قابل عرضه در میادین و بازارهای روز » که به صورت عادی ارائه و به شماره ۲۴۳۷۱ به تاریخ ۸۳/۱۲/۲۶ در دبیرخانه شورای اسلامی شهر تهران ثبت و در یکصد و سی و هفتمین جلسه رسمی - علنی - عادی شورا منعقد به تاریخ ۸۴/۱/۱۶ اعلام وصول شده و طی نامه به شماره ۱۶۰/۱۶۱۵ به تاریخ ۸۴/۲/۴ جهت بررسی به کمیسیون فرهنگی، اجتماعی و زیست شهری به عنوان کمیسیون اصلی ارجاع و طی نامه به شماره ۱۶۰/۴۶۳۷ به تاریخ ۸۴/۳/۱۶ و نامه به شماره ۱۶۰/۹۶۹۰ به تاریخ ۸۴/۵/۳۰ و نامه به شماره ۱۶۰/۱۳۹۷۲ به تاریخ ۸۴/۸/۱۴ مورد پی گیری قرار گرفت و در نهایت پس از وصول گزارش نهایی کمیسیون اصلی (فرهنگی، اجتماعی و زیست شهری) به شماره ۱۶۰/۱۴۵۶۶ به تاریخ ۸۴/۸/۲۳ بررسی آن در ردیف سوم دستور یکصد و نودمین جلسه علنی - فوق العاده شورای اسلامی شهر تهران به شماره ۱۶۰/۱۴۹۴۳ به تاریخ ۸۴/۸/۲۹ قرار گرفته و در جلسه مزبور که با حضور چهارده نفر از اعضای محترم شورا و نماینده محترم شهرداری تهران در روز سه شنبه اول آذرماه سال ۱۳۸۴ به صورت رسمی در تالار شورا منعقد شد مفاد آن مطرح و پس از قرائت و استماع گزارش کمیسیون اصلی و مذاکرات انجام شده، کفایت مذاکرات اعلام و در خصوص مفاد آن با لحاظ موارد اصلاحی و پیشنهادی در متن مشتمل بر چهار ماده و دوازده تبصره ذیل آن اخذ رأی انجام شد که به اتفاق آرای موافق (چهارده رأی) اعضای محترم شورای اسلامی شهر تهران (چهارده نفر) به تصویب رسید.

به پیوست متن مصوبه مزبور را جهت آگاهی و اقدام، ایفاد و ابلاغ می نماید. م / ۵۵۲/۱۲۲۱

با احترام

مهدی چمران

رئیس شورای اسلامی شهر تهران

رونوشت:

- ۱ - جناب آقای مظفر رئیس محترم مجمع نمایندگان استان تهران در مجلس شورای اسلامی جهت استحضار و ابلاغ به نمایندگان محترم مردم تهران.
- ۲ - روسای محترم کمیسیون های اصلی شورای اسلامی شهر تهران جهت استحضار و رویت دیگر اعضای محترم آن کمیسیون ها.
- ۳ - استاندار محترم تهران جهت استحضار.
- ۴ - فرماندار محترم تهران جهت استحضار.
- ۵ - جناب آقای دکتر غفور خویینی رئیس محترم شورای اسلامی استان تهران جهت استحضار.
- ۶ - دفتر هیئت رئیسه و مصوبات (۵۵۲).



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهرستان

تاریخ
شماره
پوست

متن مصوبه

« دستورالعمل کنترل کیفی محصولات ارائه شده در میادین
میوه و تره بار شهرداری تهران با لحاظ شاخص های
بهداشتی لازم »

(مشتمل بر چهار ماده و دوازده تبصره ی ذیل آن)

مصوب یکصد و نودمین جلسه رسمی - علنی - فوق العاده

شورای اسلامی شهر تهران (دوره دوم)

به تاریخ سه شنبه اول آذرماه

سال ۱۳۸۴

(۸۴/۲/۱۹۰/۳)



ماده یکم (۱)

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 (۱)

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 می‌باشد .

تبصره دوم (۲)

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 می‌باشد .



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهر تهران

تاریخ
شماره
پیوست

تبصره سوم (۳)

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 (۲)

بهداشت محیط

با توجه به نوع فعالیت ها 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 (۱)

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

تبصره دوم (۲)

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 (۳)

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 یخچال های بالای



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهرستان

تاریخ
شماره
پیوست

صفر و در غرف عرضه‌کننده محصولات پروتئینی منجمد استفاده از فریزر یا سردخانه زیر صفر الزامی می‌باشد.

تبصره چهارم (۴)

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:

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

۲- بازرسی بهداشتی گوشت و سایر محصولات.

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

۴- مدیریت بهداشتی سردخانه‌ها.

۵- مدیریت بهداشتی انتقال و دفع ضایعات.

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

تبصره پنجم (۵)

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



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهر تهران

تاریخ

شماره

پیوست

- ۱- 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.
- ۲- کف‌سازی به نحوی که در کلیه فعالیت‌ها کاملاً قابل شستشو باشد.
- ۳- رنگ‌آمیزی دیوارها و سقف غرف جهت سایر فعالیت‌ها به جز مواد پروتئینی، لبنی و مواد غذایی که می‌بایست از کاشی استفاده گردد.
- ۴- رعایت مساحت کافی اماکن جهت تسهیل در ارائه خدمات داخل غرفه یا محوطه میدان و بازار.
- ۵- نصب درب و پنجره به تعداد و متراژ کافی (در فصول گرما نصب درب توری نیز الزامی می‌باشد).
- ۶- استفاده از شیشه‌های سالم در کلیه غرف.
- ۷- نصب تجهیزات تأمین آب شرب و غیر شرب.
- ۸- تجهیز به سیستم اطفاء حریق.
- ۹- ساخت سیستم فاضلاب.
- ۱۰- تأمین نور کافی.
- ۱۱- تعبیه هواکش به منظور تهویه مناسب و صحیح.
- ۱۲- استقرار سطل زباله درب‌دار توام با کیسه زباله.



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهر تهران

تاریخ
شماره
پیوست

ماده سوم (۳)

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

الف - احداث سرویس‌های بهداشتی عمومی با لحاظ نمودن تعداد چشمه‌ها 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 می‌باشد .

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 یخ‌زدگی 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 بالابر ضمن حفظ ایمنی مورد لزوم و در شرایط کاملاً استاندارد و نصب در محل مناسب .

ز - استفاده از دستگاه های پیام‌رسان (سیستم پیجینگ) مناسب جهت اطلاع‌رسانی صحیح به عموم شهروندان به طوری که باعث آلودگی صوتی نشود .

ح - استفاده از نقشه ترافیک مناسب در سطح میادین یا بازار و خط‌کشی مناسب جهت توقف خودروها .



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهر تهران

تاریخ
شماره
پوست

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

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

ماده چهارم (۴)

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 (۱)

وضعیت ظاهری محصولات زراعی و باغی :

۱ - محصولات می بایستی 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 .



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهرستان

تاریخ
شماره
پیوست

۲- محصولات فاقد لهیدگی، ترک خوردگی و عاری از امراض و بیماری های گیاهی باشند.

۳- محصولات دچار یخ زدگی و گندیدگی نباشند.

۴- محصولات دارای آب گیاه بوده و امراض و کم آبی ناشی از خشک سالی تأثیر نامطلوب بر روی کیفیت نداشته باشد.

۵- حداقل استانداردهای وزنی و حجمی را دارا باشند.

تبصره دوم (۲)

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 (۱)

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



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهرستان

تاریخ
شماره
پیوست

شده) باید در هنگام ارائه به شرح ذیل باشند :

- ۱- محصولات پروتئینی خام دارای رنگ طبیعی بوده و دارای بوی مطبوع باشند .
- ۲- محصول پروتئینی خام (شامل مرغ و ماهی) دارای حداقل وزن قابل قبول (مطابق با شرایط مندرج در نرخ نامه) باشد .
- ۳- کیفیت غذایی محصولات به تناسب ترکیب مواد غذایی از قبیل میزان پروتئین ، میزان آب و غیره مورد قبول باشد .

تبصره دوم (۲)

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

۱- محصولات پروتئینی خام بسته‌بندی شده :

شامل انواع گوشت قرمز دام‌های سبک و سنگین و محتویات داخلی و امعاء و احشاء آن، مرغ بسته‌بندی ، تخم‌مرغ بسته‌بندی ، بوقلمون و سایر ماکیان که در این رابطه علاوه بر کنترل‌های بهداشتی و سلامت محصولات (از نقطه نظر بیماری‌ها) و سایر کنترل‌ها شامل محیط کشتارگاه‌ها و وسایل و تجهیزات بسته‌بندی مجموعاً به عهده سازمان دامپزشکی می‌باشد باید که با برجسب (لیبل) الصاق شده ارائه و عرضه شوند .

در هنگام کنترل برجسب (لیبل) می‌بایستی به شاخصه‌هایی چون پروانه بهره‌برداری ، شماره (کد) بهداشتی ، نام و آدرس شرکت ، تاریخ تولید و انقضاء (مهلت مصرف) توجه شود . همچنین سایر کنترل‌های حسی شامل رنگ و بو نیز می‌باید انجام پذیرد .



جمهوری اسلامی ایران

شورای اسلامی شهر تهران

تاریخ
شماره
پیوست

همچنین در هنگام کنترل بهداشتی محصولات پروتئینی خام غیر بسته‌بندی علاوه بر کنترل‌های حسی می‌باید بیجک کشتارگاه، یا گواهی دامپزشکی مبداء از نقطه‌نظر تاریخ کشتار، وزن محصول، نام و نشانی کشتارگاه، امضاء و مهر دامپزشک مقصد (محل عرضه) دقیقاً مورد توجه و بررسی قرار گیرد.

۲- محصولات پروتئینی و مواد غذایی فرآوری شده:

شامل کلیه محصولات و فرآورده‌های کشاورزی، دامی و آبزیان و ... که توسط شرکت‌های تولیدی معتبر و دارای استاندارد تهیه شده و در قالب محصولات کنسروی و بسته‌بندی شده عرضه می‌شوند 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. / م ۱۳۲۱