



جمهوری اسلامی ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

شماره استاندارد ایران

۲۲۰۴



مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تولید مواد غذایی

چاپ سوم

## موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران تنها سازمانی است در ایران که بر طبق قانون میتواند استاندارد رسمی فرآورده‌ها را تعیین و تدوین و اجرای آنها را با کسب موافقت شورایی عالی استاندارد اجباری اعلام نماید. وظایف و هدفهای موسسه عبارتست از:

(تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی - انجام تحقیقات بمنظور تدوین استاندارد بالا بردن کیفیت کالاهای داخلی، کمک به بهبود روشهای تولید و افزایش کارائی صنایع در جهت خودکفائی کشور - ترویج استانداردهای ملی - نظارت بر اجرای استانداردهای اجباری - کنترل کیفی کالاهای صادراتی مشمول استاندارد اجباری و جلوگیری از صدور کالاهای نامرغوب بمنظور فراهم نمودن امکانات رقابت با کالاهای مشابه خارجی و حفظ بازارهای بین المللی کنترل کیفی کالاهای وارداتی مشمول استاندارد اجباری بمنظور حمایت از مصرف کنندگان و تولیدکنندگان داخلی و جلوگیری از ورود کالاهای نامرغوب خارجی راهنمایی علمی و فنی تولیدکنندگان، توزیع کنندگان و مصرف کنندگان - مطالعه و تحقیق درباره روشهای تولید، نگهداری، بسته بندی و ترابری کالاهای مختلف - ترویج سیستم متریک و کالیبراسیون وسایل سنجش - آزمایش و تطبیق نمونه کالاها با استانداردهای مربوط، اعلام مشخصات و اظهارنظر مقایسه ای و صدور گواهینامه های لازم).

موسسه استاندارد از اعضاء سازمان بین المللی استاندارد میباشد و لذا در اجرای وظایف خود هم از آخرین پیشرفتهای علمی و فنی و صنعتی جهان استفاده مینماید و هم شرایط کلی و نیازمندیهای خاص کشور را مورد توجه قرار میدهد.

اجرای استانداردهای ملی ایران بنفع تمام مردم و اقتصاد کشور است و باعث افزایش صادرات و فروش داخلی و تأمین ایمنی و بهداشت مصرف کنندگان و صرفه جوئی در وقت و هزینه‌ها و در نتیجه موجب افزایش درآمد ملی و رفاه عمومی و کاهش قیمتتها میشود.

تهیه کننده

کمیسیون استاندارد بهداشت مواد غذایی

رئیس

هاشمیان - دکتر احمد دامپزشک کارشناس اداره کل نظارت بر مواد خوراکی

اعضاء

آذری - دکتر عزت اله دامپزشک کارشناس بهداری استان مرکزی  
دیزجی - بتول کارشناس بهداری استان مرکزی  
یوسفی - هادی مهندس بهداشت کارشناس اداره بهداشت استان مرکزی

دبیر

عنایت - امیر منصور دکتر کشاورزی کارشناس مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران

## بسمه تعالی

### پیشگفتار

استاندارد آئین کاربرد مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای مواد غذایی که بوسیله کمیسیون فنی استاندارد بهداشت مواد غذایی تهیه و تدوین شده در بیست و هفتمین جلسه کمیته ملی کشاورزی و مواد غذایی مورخ ۵۶/۶/۷ تصویب گردید. پس از تأیید شورای عالی استاندارد و به استناد ماده یک (قانون مواد الحاقی به قانون تأسیس مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران مصوب آذر ماه ۱۳۴۹) به عنوان استاندارد رسمی ایران منتشر می‌گردد.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با پیشرفتهای ملی و جهانی صنایع و علوم استانداردهای ایران در مواقع لزوم و یا در فواصل معین مورد تجدید نظر قرار خواهند گرفت و هر گونه پیشنهادی که برای اصلاح یا تکمیل این استانداردها برسد در هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه واقع خواهد شد.

بنابراین برای مراجعه به استانداردهای ایران باید همواره از آخرین چاپ و تجدید نظر آنها استفاده نمود. در تهیه این استاندارد سعی بر آن بوده است که با توجه به نیازمندیهای خاص ایران حتی المقدور میان روشهای معمول در این کشور و استاندارد و روشهای متداول در کشورهای دیگر هماهنگی ایجاد شود.

لذا با بررسی امکانات و مهارتهای موجود و اجرای آزمایشهای لازم استاندارد حاضر با استفاده از منابع زیر تهیه گردید.

۱- اطلاعات مشاور و اعضای کمیسیون مربوطه.

۲- مقررات کارگران وزارت بهداری و بهزیستی

### آئین کار

#### مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تولید مواد غذایی

##### ۱- هدف

هدف از تدوین این آئین کار تعیین مقررات بهداشتی کارگران کارگاههای تهیه مواد غذایی می‌باشد.

##### ۲- دامنه کاربرد

این آئین کار کلیه کارگرانی را که به نحوی با تولید مواد غذایی سر و کار دارند در بر می‌گیرد.

##### ۳- اصطلاحات و تعاریف

##### ۱-۳- مقررات بهداشتی

مقررات بهداشتی به مجموعه آئین‌هایی گفته می‌شود که فرد با رعایت و انجام آنها از ابتلاء به بیماری مصون می‌ماند و عوامل بیماری زا را اشاعه نمی‌دهد.

##### ۲-۳- مواد غذایی

در این آئین کار مواد غذایی به موادی اطلاق می‌شود که در کارگاههای تولیدی عملیاتی بر روی آنها انجام می‌شود و برای مصرف آماده می‌گردد.

##### ۴- رعایت مقررات بهداشتی کارگران

رعایت مقررات بهداشتی در کارگاههای تولید مواد غذایی شامل دو مرحله است :  
قبل از بکار گماردن کارگر و در زمان اشتغال به کار .

#### ۴-۱ مقررات بهداشتی قبل از شروع به کار

۴-۱-۱- کارگران باید از بین افراد سالم انتخاب شوند .

۴-۱-۲- کارگران قبل از شروع به کار باید دارای گواهی سلامت بر اساس آزمایشات زیر باشند :

- مینو گرافی ریه‌ها

- آزمایش خون از نظر بیماری سیفلیس

- آزمایش سایر بیماریهای مقاربتی

- آزمایش از نظر بیماریهای جدی قابل انتقال

- آزمایش مدفوع از نظر بیماریهای انگلی و میکربی

- آزمایش ترشحات حلق و بینی به خصوص از نظر استرپتوکوک بیماری زا و استافیلوکوک کلای

- آزمایش تراخم

۴-۱-۳- گواهی انجام آزمایشات فوق باید توسط مقامات بهداشتی منطقه تأیید شده و هر سال نیز برای اطمینان از سلامت کارگر تجدید شود .

۴-۱-۴- کارگران باید نسبت به انواع بیماریهای مسری از قبیل آبله ، حصبه ، سل و غیره واکسینه شوند و واکسیناسیون آنها پس از سپری شدن مدت اعتبار مربوطه در صورت ضرورت تجدید شود .

۴-۱-۵- برای هر کارگر باید یک پرونده بهداشتی که حاوی نتایج آزمایشات مذکور باشد در کارگاه موجود بوده و در طول دوره کار نیز سایر مشخصات بهداشتی مانند نتیجه معایناتی که بطور دوره‌ای انجام می‌گیرد و همچنین انواع بیماریهایی که به آنها دچار می‌گردد در این پرونده نگهداری شود .

۴-۲- مقررات بهداشتی که در زمان اشتغال باید رعایت شود :

۴-۲-۱- برای هر کارگر باید دو دست لباس کار کامل شامل روپوش و شلوار از پارچه سفید ، دستکش ، کفش مخصوص ، کلاه ، عینک ، ماسک مخصوص دهان و بینی ( با توجه به نوع کار ) و حوله نو تهیه و اختصاص داده شود .

۴-۲-۲- روپوش و شلوار باید حداقل یک روز در میان شسته شود .

۴-۲-۳- برای هر کارگر باید ظروف غذاخوری ، قاشق و چنگال و لیوان اختصاصی در نظر گرفت تا از سرایت بیماریها جلوگیری شود و یا از ظروف یکبار مصرف استفاده کرد .

۴-۲-۴- کارگران قبل از ورود به کارگاه باید با رعایت کلیه نکات بهداشتی که در زیر خواهد آمد لباس کار خود ( روپوش ، کلاه ، ماسک و )... را بپوشند و پس از ضد عفونی کردن کفش خود به کارگاه وارد شوند و موظفند کلیه لباس کار را در طول مدت کار در کارگاه در برداشته باشند .

۴-۲-۵- کارگران باید قبل از شروع به کار دستهای خود را با آب و صابون شسته و پس از پوشیدن دستکش به کار بپردازند .

۴-۲-۶- به منظور رعایت بهداشت کارگران باید همواره ناخنهای خود را کوتاه کنند تا از تجمع کثافت در زیر آنها جلوگیری شود .

۴-۲-۷- کارگران علاوه بر شستشوی مرتب دستها ، به منظور رعایت کامل نظافت باید پس از اتمام کار حمام گرفته ، سر و بدن خود را با آب و صابون بشویند .

۴-۲-۸- کارگران باید گوش خارجی و لاله گوش خود را با پنبه مرطوب تمیز کرده و پنبه را در سطل آشغال سرپوش دار ریخته ، گوش خارجی را با دستمال کاغذی خشک کرده ، سپس دست خود را با آب و صابون بشویند .

۴-۲-۹- کارگران باید در شستن دهان خود که محیط مناسبی برای تکثیر میکروبهاست پس از خوردن هر وعده غذا دقت کافی به عمل آورند .

۴-۲-۱۰- به منظور رعایت و حفظ بهداشت چشم کارگران باید از خیره شدن به نور خورشید ، نورافکن و سایر منابع قوی نور خودداری کرده ، همچنین برای مدت طولانی به کار مشخصی خیره نشده و در موارد ضروری از عینک استفاده کنند .

۴-۲-۱۱- در کارگاههایی که مواد غذائی به صورت معلق در هوا وجود دارند ، استفاده از ماسک ضروری می باشد .

۴-۲-۱۲- کارگرانی که با تولید مواد غذائی ارتباط مستقیم دارند ضمن کار نباید به پول دست بزنند .

۴-۲-۱۳- کارگران باید در موقع رفتن به مستراح یا سالن غذاخوری لباس کار خود را در محل مخصوص عوض کنند و پس از خروج از مستراح دستها و ناخنهای خود را با آب و صابون و مواد ضد عفونی کننده بشویند .

۴-۲-۱۴- کارگران باید از ریختن آب دهان و بینی در محیط کار خودداری کرده و اخلاط بینی و سینه را با دستمال کاغذی گرفته در سطل آشغال سرپوش دار بریزند .

۴-۲-۱۵- کارگران باید از ریختن مواد زائد خوراکی و غیره که باعث تجمع پشه و مگس و آلودگی کارگاه می شود خودداری کنند .

۴-۲-۱۶- در مواردی که دست کارگران زخم می شود باید محل زخم حتماً بوسیله نوار چسب طبی پوشیده شده و سپس با استفاده از دستکش بکار بپردازند .

۴-۲-۱۷- چون بلند بودن موی سر باعث ریزش مو و آلوده کردن مواد غذائی می شود بنابراین بهتر است کارگران موهای خود را همواره کوتاه نگهداشته و در موقع کار از کلاه یا روسری استفاده کنند تا از ریختن مو و شوره سر به داخل مواد غذائی جلوگیری شود .

۴-۲-۱۸- کارگران باید علاوه بر نظافت شخصی خود مانند حمام گرفتن ، نسبت به تعویض مرتب لباس ها به خصوص لباس زیر ، جورابها و غیره مراقبت کامل نمایند .

۴-۲-۱۹- در هر کارگاه باید جعبه کمکهای اولیه حاوی محتویات زیر وجود داشته باشد .

- باند استریل و باند طبی .

- چسب زخم .

- مرکورکرم و چند نوع مواد ضد عفونی کننده دیگر .

- پنبه .

- پنس .

- قیچی .

- تعدادی قرص مسکن .

- چند نوع پماد زخم و سوختگی .

- انگشتی .

- اگراف .

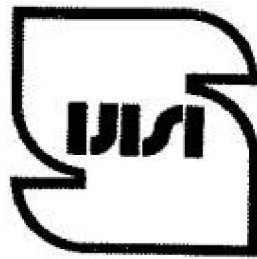
۴-۲-۲۰- به منظور امکان استفاده از کمک‌های اولیه لازم است یک نفر از کارگران جهت آشنائی با نحوه انجام کمک‌های اولیه مانند تنفس مصنوعی ، بستن زخم ، مراقبتهای اولیه شکستگی ، سوختگی و غیره در سازمانهای مربوطه دوره لازم را بگذرانند .

۴-۲-۲۱- کارگران باید در صورت بروز هر گونه بیماری بلافاصله به پزشک مراجعه و طبق توصیه پزشک معالج تا حصول سلامت کامل از ادامه کار در کارگاه‌های تولید مواد غذایی خودداری کنند .

---



ISLAMIC REPUBLIC OF IRAN  
Institute of Standards and Industrial Research of Iran  
ISIRI NUMBER  
2204



Sanitary regulations for the workers in

Food production work shops  
3<sup>rd</sup> Edition