

در راستای اجرای مادهٔ ۱۳ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ابلاغ شده مورخ ۹۲/۳/۱۸ توسط مقام محترم وزارت، بدین وسیله دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از **هتل ها (هتل های یک، دو، سه، چهار و پنج ستاره)**، **مهمانسرا و پانسیون** ابلاغ می گردد. معاونت های بهداشتی دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی موظفند در زمینه نظارت بر بهداشت اماکن مذکور و تکمیل چک لیست های مربوطه بر اساس این دستورعمل اقدام نمایند.

فصل اول: تعاریف

ماده ۱: در این دستورعمل اصطلاحات زیر در معانی مربوطه به کار می روند:

- ۱-۱- **بهداشت فردی:** رعایت دستورها و عادت های بهداشتی و دوری جستن از رفتارها و عادت های غیر بهداشتی که باعث می شود، فرد در معرض عوامل و شرایط بیماری زا قرار نگرفته و به بیماری ناشی از آن ها مبتلا نشود.
- ۱-۲- **خود کنترلی بهداشتی:** کنترل و پایش مداوم مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی و یا ارایه دهنده خدمات در زمینه کنترل موارد بحرانی و غیر بحرانی و انطباق شرایط بهداشتی واحد خود با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد.
- ۱-۳- **خود اظهاری بهداشتی:** اظهار مالک، مدیر یا متصدی مراکز و اماکن عمومی یا ارایه دهنده خدمات در فواصل بازرسی بهداشتی مبتنی بر انطباق محل، کالا و خدمات ارایه شده با قوانین و مقررات بهداشتی می باشد که از طریق تهیه و تنظیم اظهار نامه و ارایه آن به مسؤول بهداشت محل صورت می گیرد.
- ۱-۴- **آیین نامه اجرایی:** آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی.
- ۱-۵- **سامانه:** سامانه جامع مدیریت بازرسی مرکز سلامت محیط و کار.
- ۱-۶- **وزارت:** وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، دانشگاه ها و دانشکده های علوم پزشکی تابعه.

فصل دوم: بهداشت فردی

ماده ۲: بهداشت فردی کارکنان

۲-۱- همه کارکنان مشمول، اعم از دائم، موقت، پاره وقت و فصلی یا افرادی که تازه استخدام شده اند قبل از شروع به کار باید کارت بهداشت مطابق "دستورعمل اجرایی صدور کارت بهداشت به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۸" و نیز گواهینامه معتبر پایان دوره آموزشی بهداشت محیط از آموزشگاه بهداشت اصناف دریافت نمایند.

۲-۲- چنانچه همه کارکنان مشمول دارای کارت بهداشت یا گواهینامه معتبر پایان دوره آموزشی نباشند، به عنوان نقص بهداشتی تلقی می گردد.

۲-۳- وجود کارت بهداشت معتبر و گواهینامه معتبر دوره آموزشی بهداشت محیط از آموزشگاه بهداشت اصناف در پرونده پرسنلی (موجود در محل کار) برای همه کارکنان مشمول الزامی است.

۲-۴- کارت بهداشتی و گواهینامه دوره آموزشی صادره باید دارای کد رهگیری معتبر در سامانه باشد.

ماده ۳: رفتار بهداشتی کارکنان

۳-۱- تمام کارکنان موظفند موازین بهداشت فردی را رعایت نمایند.

۳-۲- کارکنان باید از تماس مستقیم دست های آلوده با چشم ها، دهان و مخاط بینی خودداری نموده و از ریختن آب دهان و بینی بر روی زمین خودداری نمایند.

۳-۳- هنگام عطسه و سرفه، جلوی دهان و بینی باید دستمال تمیز گرفته و سپس دستمال استفاده شده در سطل زباله انداخته شود.

۳-۴- چنانچه کارکنان مبتلا به یک بیماری مسری باشند فقط پس از درمان و رفع علائم و با ارایه گواهی سلامت از پزشک، می توانند مشغول به کار شوند.

۳-۵- کارکنان خدماتی نباید هم زمان بعنوان دست اندر کار مواد غذایی و بالعکس فعالیت نمایند.

ماده ۴: بهداشت دست

۴-۱- شستشوی دست با آب و مایع صابون

کارکنان باید در موارد زیر دست های خود را بشویند؛

۴-۱-۱- وجود آلودگی قابل رویت بر روی دست ها.

۴-۱-۲- هنگام مشاهده آلودگی، خون، ترشحات و امثال آن بر روی دست در حین ارایه خدمات.

۴-۱-۳- پس از تماس با وسایل آلوده یا مشکوک به آلودگی.

۴-۱-۴- پس از انجام نظافت و تعویض ملحفه ها.

۴-۱-۵- قبل از پوشیدن دستکش ها و بعد از در آوردن و تعویض دستکش ها.

تجربه: زمانی که آلودگی قابل رویت برروی دست وجود ندارد می توان بدون شستشوی دست با آب و مایع صابون، فقط از محلول های ضدعفونی کننده دست استفاده نمود.

۴-۲- **کارکنان مبتلا به کورک (Boil)** یا زخم های عفونی یا بیماری مسری که احتمال انتقال آن از طریق وسایل، ملحفه و یا سطوح وجود دارد بهتر است در محلی مشغول به کار گردند که احتمال انتقال بیماری وجود نداشته باشد.

فهرست

شماره صفحه	
مقدمه	۳
فصل اول: تعاریف	۳
فصل دوم: بهداشت فردی	۳
ماده ۲: بهداشت فردی کارکنان	۳
ماده ۳: رفتار بهداشتی کارکنان	۴
ماده ۴: بهداشت دست	۴
ماده ۵: لباس و وسایل حفاظت فردی کارکنان	۷
ماده ۶: جعبه کمک های اولیه	۸
ماده ۷: استعمال دخانیات	۸
فصل سوم: بهداشت ابزار و تجهیزات	۹
ماده ۸: بهداشت یخچال و مواد خوردنی، آشامیدنی (معنی بار) اتاق مهمان	۹
ماده ۹: بهداشت ابزار و تجهیزات اتاق	۹
ماده ۱۰: نظافت داخل هتل و اتاق ها	۱۰
ماده ۱۱: شرایط بهداشتی حوله	۱۱
ماده ۱۲: کنترل حشرات و جوندگان	۱۱
ماده ۱۳: بهداشت ساختمان	۱۲
ماده ۱۴: نور و روشنایی	۱۳
ماده ۱۵: تهویه	۱۴
ماده ۱۶: تهویه در رختشویخانه	۱۴
ماده ۱۷: تهویه در پارکینگ	۱۵
ماده ۱۸: دما و رطوبت	۱۵
ماده ۱۹: بهداشت آب	۱۵
ماده ۲۰: کنترل لژیونلا	۱۶
ماده ۲۱: فاضلاب	۱۶
ماده ۲: خدمات تفریحی	۱۶
ماده ۳: الزامات بهداشتی سرویس بهداشتی و حمام	۱۶
ماده ۳۴: الزامات بهداشتی رختشویخانه	۱۷
ماده ۳۵: الزامات بهداشتی انبار خانه داری	۱۸
ماده ۳۶: الزامات بهداشتی پارکینگ	۱۹
ماده ۳۷: مدیریت پسماند	۱۹
ماده ۳۸: خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی	۲۰

چطور دست ها را بشوئیم؟



ماده ۵: لباس و وسایل حفاظت فردی کارکنان

۵-۱- بهداشت لباس کارکنان

۵-۱-۱- کارکنان هنگام کار باید از لباس تمیز، سالم و متناسب با نوع کار استفاده نمایند.

۵-۱-۲- کارکنان در صورت استحمام در محل کار، موظف به داشتن وسایل استحمام و نظافت اختصاصی می باشند.

۵-۱-۳- کارکنان باید محل مشخص برای نگهداری وسایل شخصی داشته باشند.

۵-۲- وسایل حفاظت فردی

کارکنان باید از وسایل حفاظت فردی از قبیل: دستکش، عینک و نظایر آن متناسب با نوع کار و فعالیت خود استفاده نمایند.

۵-۲-۱- عینک ایمنی

کارکنان باید هنگام انجام کارهایی که مخاطراتی برای چشم داشته یا احتمال ورود آلودگی وجود دارد، از عینک محافظ یا شیلد استفاده نمایند.

۵-۲-۲- پیش بند

کارکنان باید در صورت مواجهه با آلودگی و یا ترشحات مانند خون و مایعات بدن، از پیش بند ضد آب استفاده نمایند.

۵-۳-۲- ماسک

کارکنان باید در مواردی که در معرض تماس با ترشحات، خون، مایعات یا مواد شیمیایی و ذرات قرار دارند از ماسک استفاده نمایند .

۵-۴-۲- استفاده از دستکش

کارکنان باید در موارد زیر از دستکش استفاده نمایند:

۵-۴-۲-۱- هنگام حمل و یا تخلیه پسماندها

۵-۴-۲-۲- هنگام جابه جایی، تمیز کردن وسایل و تجهیزات آلوده به خون و یا سایر ترشحات دفعی بدن انسان

۵-۴-۲-۳- هنگام مواجهه با ملحفه ها، پتو و وسایل آلوده یا مشکوک به آلودگی

۵-۴-۲-۴- هنگام وجو احتمال آلودگی دست با خون، ترشح و مایعات بدن، پاشیده شده روی اشیا

۵-۴-۲-۵- هنگام لکه گیری البسه

۵-۴-۲-۶- هنگام کار از منطقه ی تمیز به کثیف (در رختشویخانه و ...)

۴-۴- روش صحیح ضد عفونی دست

تصویر(۲) ضد عفونی دست با محلول های ضد عفونی کننده حاوی الکل



کف دست را با مقدار کافی ضد عفونی کننده الکلی پر کنید

کف دست ها را به هم بمالید



کف دست راست را روی پشت دست چپ گذاشته و بین انگشت ها را اسکراپ کنید و برعکس

کف دست ها روی هم قرار گرفته و ما بین انگشتان را مالش دهید

انگشت ها را در هم ناییده به حالت قفل شده و پشت انگشت ها به کف دست مقابل مالش داده شود



انگشت شست دست چپ را با کف دست راست احاطه کرده و به صورت دورانی مالش دهید و برعکس

انگشتان را جمع کرده به صورت چرخشی در کف دست مقابل حرکت دهید و برعکس

دست ها آماده است

ماده ۷: استعمال دخانیات

۷-۱- هرگونه عرضه دخانیات (سیگار، قلیان و سایر مواد دخانی) و تبلیغات آن در اماکن عمومی از جمله هتل، مهمانسرا و امثال آن ممنوع است و بر اساس ماده ۳۶ آیین نامه اجرایی به عنوان تخلف در نظر گرفته می شود و باید با متخلف برخورد قانونی گردد.

۷-۲- هرگونه استعمال دخانیات (سیگار، قلیان و سایر مواد دخانی) در قسمت های عمومی هتل ممنوع است.

۷-۳- موضوع ممنوعیت استعمال دخانیات باید با استفاده از ابزار و تابلوهای یا سایر روش های مبتنی بر فناوری مناسب، در محل های قابل رویت هتل یا مهمانسرا، اطلاع رسانی لازم انجام گردد.

فصل سوم: بهداشت ابزار و تجهیزات

ماده ۸:بهداشت یخچال و مواد خوردنی، آشامیدنی (مینی بار) اتاق مهمان

۸-۱- یخچال اتاق مهمان، باید دارای دمای مناسب (۱ تا ۵ درجه سانتی گراد) باشد.

۸-۲- بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی باید کاملاً سالم و تمیز باشد.

۸-۳- ویژگی های مواد غذایی و شرایط نگهداری آن باید مطابق ضوابط مندرج در "دستور عمل اجرایی بازرسی بهداشتی از مراکز تهیه، تولید، توزیع، نگهداری، حمل و نقل و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی به شماره ۱۸۰۳۹۲۰۹" باشد.

ماده ۹: بهداشت ابزار و تجهیزات اتاق

۹-۱- **تشک:**

تشک های تخت ها باید کاملاً سالم، تمیز و بدون پارگی و لک باشد.

۹-۲- **ملحفه:**

ملحفه ها باید به صورت کاملاً تمیز، بدون لک و پارگی و سالم باشد و به صورت روزانه و همچنین پس از تخلیه اتاق تعویض گردد. (چنانچه مهمان موافقت نماید، می تواند در فاصله زمانی طولانی تری تعویض انجام شود).

۹-۳- **رو تختی:**

روتختی ها، باید کاملاً سالم و تمیز باشد و نیز پس از تخلیه اتاق تعویض گردد. (در صورت آلودگی در زمان حضور مهمان، باید تعویض گردد.)

۹-۴- **لحاف:**

در هتل های ۴ و ۵ ستاره، استفاده از پتوی پرزدار ممنوع می باشد و باید از لحاف کاور دار (ملحفه دار یا ملحفه قابل تعویض) استفاده گردد. لحاف مورد استفاده باید کاملاً سالم و تمیز باشد.

۹-۵- **پتو:**

در هتل های یک، دو، سه ستاره، مهمانسرا و پانسیون اولویت استفاده از لحاف می باشد و چنانچه از لحاف استفاده نمی شود باید کلیه پتوها همراه ملحفه قابل تعویض(پتوی کاور دار)، ارایه گردد. در هر صورت استفاده از پتو بدون ملحفه ممنوع می باشد.

۹-۶- **تخت:**

۹-۶-۱- تخت ها باید سالم و تمیز باشد و در صورت وجود چند تخت در یک اتاق، فاصله طولی تخت ها از هم، نباید کمتر از ۱ متر باشد.

۹-۲-۶- در هتل های **چهار و پنج ستاره** استفاده از تخت باکس الزامی است ولی در سایر موارد چنانچه جنس تخت ها و یا اجزای آن از نئوپان یا چوب پرداخت نشده باشد استفاده از رنگ، جلا، رزین یا سایر موادر مشابه الزامی است.

۹-۷- **مبلمان:**

کلیه میز، صندلی و مبل ها باید سالم، تمیز و فاقد پارگی یا شکستگی باشد، وسایل یا تجهیزاتی که به دلیل فرسودگی، معیوب یا غیر بهداشتی هستند، باید تعویض گردند.

۹-۸- **پرده:**

پرده ها، پرده ای کرکره ، قلاب و میل پرده های اتاق و حمام باید سالم و تمیز باشد.

۹-۹- **وسایل پذیرایی:**

وسایل پذیرایی داخل اتاق مهمان مانند لیوان، بشقاب و امثال آن باید کاملاً سالم و تمیز باشد و بعد از استفاده و تخلیه اتاق، کاملاً شستشو و گندزدایی گردد.

۹-۱۰- **موکت یا فرش:**

۹-۱۰-۱- موکت ها و فرش های داخل اتاق ها، راهرو ها و لابی هتل باید کاملاً سالم و تمیز باشد.

۹-۱۰-۲- استفاده از فرش ها و موکت های پاره یا لغزنده در هتل ممنوع است.

۹-۱۱- **دمپایی:**

۹-۱۱-۱- باید دمپایی مورد استفاده برای اتاق مجزا از دمپایی مورد استفاده برای سرویس بهداشتی باشد.

۹-۱۱-۲- دمپایی های موجود در سرویس بهداشتی و حمام باید به رنگ سفید و کاملاً متمایز از دمپایی مورد استفاده در اتاق باشد.

تبصره: استفاده ار دمپایی یکبار مصرف برای داخل اتاق بلامانع است.

۹-۱۱-۳- دمپایی های غیر یکبار مصرف باید پس از ترک مهمان شستشو و گندزدایی گردد.

۹-۱۲- **سایر وسایل:**

۹-۱۲-۱- رو میزی ها و سجاده نماز داخل اتاق باید کاملاً سالم و تمیز باشد.

۹-۱۲-۲- پتو، لحاف رو تختی ملحفه و امثال آن در صورت نگهداری در کمد دیواری باید سالم و تمیز باشد و در کاور مخصوص نگهداری گردد.

ماده ۱۰: نظافت داخل هتل و اتاق ها

۱۰-۱- باید یک برنامه‌ریزی منسجم و هماهنگ برای نظافت ابزار و تجهیزات داخل هتل موجود باشد.

۱۰-۲- کف اتاق باید تمیز باشد و در صورت استفاده از فرش برای اتاق ها، باید فرش ها کاملاً تمیز، بدون لک و پارگی باشد.

۱۰-۳- تمام وسایل و تجهیزاتی که مهمان با آن در تماس است مانند میز، صندلی، تلفن، کنترل، کلید برق، دستگیره های در اتاق ها، باید روزانه، براساس درصد اشغال هتل کاملاً تمیز گردد.

۱۰-۴- اتاق خواب ها باید روزانه گردگیری، تمیز و نظافت گردد و در صورت موافقت مهمان، نظافت می تواند در فاصله زمانی طولانی تری انجام شود.

۱۰-۵- قاب عکس‌ها، قفسه ها، تلویزیون، آینه ها، لامپ و طاقچه پنجره ها و سایر اشیاء مشابه باید تمیز و بدون گرد و غبار باشد.

ماده ۱۱: شرایط بهداشتی حوله

۱۱-۱- در **هتل های یک، دو، سه ستاره**، مهمانسرا و پانسیون در صورت ارایه حوله، باید برای هر مهمان حوله تمیز، به رنگ روشن و بسته بندی شده قرار داده شود، حوله ها باید کاملاً تمیز، سالم، بدون لک و پارگی باشد.

۱۱-۲- در **هتل چهار و پنج ستاره** در صورت عدم بسته بندی باید روی حوله ها عنوان شستشو و گندزدایی شده درج گردد و توصیه می گردد حوله ها در کاور مخصوص نگهداری گردد.

۱۱-۳- حوله‌های حمام و دست و صورت، در صورت استفاده باید هر روز تعویض گردند (در صورتی که مهمان موافقت نماید می‌تواند در بازه زمانی طولانی‌تری تعویض شود.)

ماده ۱۲: کنترل حشرات و جوندگان

۱۲-۱- باید برنامه های بهسازی و بهداشتی لازم برای کاهش عوامل مزاحم و آلوده کننده و همچنین حشرات و جانوران موزی با اولویت بهسازی و بهره‌گیری از روش های تلفیقی وجود داشته باشد.

۱۲-۲- **سوراخ** ها، منافذ، آب گذرها و سایر مکان هایی که احتمال دسترسی آفات را بیشتر می سازد باید کاملاً بسته شوند.

۱۲-۳- هنگام استفاده از آفت کش ها باید کلیه نکات ایمنی جهت جلوگیری از ایجاد آلودگی افراد، رعایت گردد.

۱۲-۴- اطلاعات و نکات ایمنی مربوط به مواد شیمیایی سموم موجود در حشره‌کش‌های مورد استفاده در هتل است، باید در دسترس باشد و رعایت گردد.

۱۲-۵- در صورتی که از روش های شیمیایی ابقایی و طعمه گذاری شیمیایی برای مبارزه با حشرات و جوندگان استفاده می گردد باید این فرآیند توسط شرکت های دارای پروانه از معاونت های بهداشتی دانشگاه ها / دانشکده های علوم پزشکی انجام گردد، علاوه بر آن باید قرارداد معتبر با این شرکت ها ارایه گردد.

۱۲-۶- در صورتی که از دستگاه حشره‌کش برقی استفاده می گردد باید دستگاه در ارتفاع حداقل ۲ متری از کف ساختمان و دور از قسمت های آماده سازی و فرآوری مواد غذایی نصب گردد.

۱۲-۷- در صورتی که از دستگاه حشره‌کش برقی استفاده می گردد دستگاه های حشره‌کش برقی باید مجهز به تله باشند. این دستگاه ها باید بطور منظم تخلیه و تمیز گردد.

ماده ۱۳: بهداشت ساختمان

۱۲-۳- **شرایط بهداشتی کف**

۱۳-۳-۱- به طور کلی کف ساختمان و اتاق ها باید صاف، سالم، بدون شکستگی و از جنس قابل نظافت باشد.(استفاده از پارکت لمینت ، و سایر موادر مشابه در صورت سالم بودن قابل قبول می باشد).

تبصره: استفاده از فرش در اتاق ها، راهروها و لابی هتل در صورتی که تمیز، سالم و بدون پارگی باشد بلامانع است.

۱۳-۳-۲- در مکان‌هایی نظیر رختشویخانه، سرویس بهداشتی، حمام و جایگاه موقت نگهداری پسماند، پوشش کف باید مقاوم، صاف، فاقد شکستگی، قابل شستشو و از جنس سنگ، سرامیک یا سایر مصالح مشابه باشد همچنین کف باید دارای تعداد کافی کف شور، دارای توری ریز روی آن و همچنین شیب کافی به سمت کفشور باشد.

۱۳-۳-۳- در صورتی که اتاق دارای آشپزخانه باشد (سوئیت) پوشش کف آشپزخانه باید سالم و بدون شکستگی و از جنس سنگ، سرامیک و یا سایر مصالح مشابه بوده، مجهز به کفشور و همچنین کف دارای شیب کافی به سمت کفشور باشد.

۱۲-۴- **شرایط بهداشتی دیوار**

۱۳-۴-۱- دیوارهای ساختمان و اتاق ها باید کاملاً سالم، و پوشش دیوار ها از جنس قابل نظافت نظیر، رنگ، سنگ، چوب، و سایر موارد مشابه باشد همچنین بدون رطوبت و شکاف بوده و حداقل دارای قریز باشد.

۱۳-۴-۲- پوشش دیوارهای رختشویخانه، سرویس بهداشتی، حمام و جایگاه موقت نگهداری پسماند باید صاف، بدون درز و شکاف، نسبت به رطوبت نفوذ ناپذیر و قابل شستشو باشد، همچنین باید از کف تا زیر سقف، از جنس کاشی، سرامیک یا سایر مصالح مشابه و صاف باشد.

۱۳-۴-۳- در صورتی که اتاق دارای آشپزخانه باشد (سوئیت) پوشش دیوار آشپزخانه باید سالم و بدون شکستگی و از جنس سنگ، کاشی و یا سایر مصالح مشابه بوده و قابل شستشو باشد.

تبصره: استفاده از انواع روش های زیباسازی و نور پردازی و نصب انواع دکوراسیون بلامانع است.

۱۲-۵- **شرایط بهداشتی سقف**

۱۳-۵-۱- سقف باید کاملاً سالم، صاف، محکم، مسطح، بدون ترک خوردگی و شکاف، قابل نظافت و همیشه تمیز باشد. همچنین در اتاق هتل، راهرو ها و لابی هتل، استفاده از انواع روش های زیباسازی و نور پردازی در سقف بلامانع است.

۱۳-۵-۳- در مکان‌هایی نظیر رختشویخانه، سرویس بهداشتی، حمام و جایگاه موقت نگهداری پسماند، سقف باید صاف، سالم و پوشش سقف به گونه ای باشد که در برابر رطوبت مقاوم باشد.

۱۳-۵-۴- در صورتی که اتاق دارای آشپزخانه باشد (سوئیت)، پوشش سقف آشپزخانه باید سالم، بدون شکستگی و به گونه ای باشد که در برابر رطوبت مقاوم باشد.

۱۳-۵-۲- استفاده از سقف کاذب که ضد حریق و رطوبت باشد در موارد مذکور بلامانع است.

۱۳-۶-شرایط بهداشتی درها و پنجره ها

۱۳-۶-۱- درها و پنجره ها باید از جنس مقاوم، سالم، بدون ترک خوردگی، شکستگی، زنگ زدگی و قابل نظافت بوده و تمیز باشند.

۱۳-۶-۲- تمامی پنجره های بازشو باید مجهز به توری سالم باشند به نحوی که از ورود حشرات به داخل جلوگیری نماید.

و در صورتی که سیستم تهویه بکار گرفته شده از نوع متبوع باشد نیاز به نصب توری نیست.

۱۴-۶-۲- جهت حفظ ایمنی افراد باید تهמידات لازم متناسب با نوع پنجره ها درنظرگرفته شود.(باید تأییدیه های لازم نظیر تأییدیه آتش نشانی ،شهرداری و امثال آن موجود باشد).

ماده ۱۴: نور و روشنایی

۱۴-۱- جهت بازدهی بیشتر روشنایی، بهتر است پنجره ها تا نزدیکی سقف ادامه داشته باشند.

۱۴-۲- جدول های زیر شدت روشنایی قسمت های مختلف هتل را نشان می هد.

جدول شماره (۱) شدت روشنایی قسمت های مختلف هتل

محیط	شدت روشنایی (بر حسب لوکس LUX)
هتل	
پذیرش و صندوق	۳۰۰
بوفه	۳۰۰
راهروها	۱۰۰
اتاق کنفرانس	۳۰۰
میز پذیرش، صندوق	۲۵۰
اتاق	۱۵۰-۱۰۰
روشنایی عمومی حمام	۱۰۰
پلکان	۱۵۰
راهرو، سرسرا و آسانسور	۱۵۰
تمام کارهای عمومی	۵۰۰
اتاق انتظار و اطلاعات	۵۰۰
روشنایی عمومی اتاق خواب	۱۰۰

جدول شماره (۲) شدت روشنایی رختشویخانه هتل

محیط	شدت روشنایی (بر حسب لوکس LUX)
رختشویخانه	
دریافت کالا، جدا سازی و طبقه بندی	۳۰۰
شستشو و خشک کردن	۳۰۰
اتو کشی	۳۰۰
بازرسی و رفو	۷۵۰

ماده۱۵: تهویه

۱۵-۱- تهویه در بخش های مختلف ساختمان نظیر اتاق ها، راهرو ها لابی و لاکر، باید به شیوه طبیعی یا تهویه مصنوعی در دسترس باشد. در تهویه طبیعی باید پنجره ها به اندازه ۵ تا ۱۰ درصد مساحت سطح، قابل باز شدن باشد.

۱۵-۲- سیستم تهویه مطبوع باید از داخل اتاق، قابل تنظیم باشد.

۱۵-۳- حداقل سیستم تهویه برای اتاق خواب ۱۰ فوت مکعب در دقیقه (۵ لیتر در ثانیه) به ازای هر نفر می باشد.

۱۵-۴- حداقل سیستم تهویه برای سالن کنفرانس و سالن اجتماعات، تئاتر، ۷/۵ فوت مکعب در دقیقه (۳/۵ لیتر در ثانیه) به ازای هر نفر می باشد.

ماده ۱۶: تهویه در رختشویخانه

۱۶-۱- تهویه در رختشویخانه باید ۱۳ لیتر بر ثانیه به ازای هر نفر یا ۲۵ فوت مکعب در دقیقه باشد.

۱۶-۲- هوای فضای استقرار ماشین خشک شویی در رختشویخانه باید به طور مکانیکی تخلیه شود.

۱۶-۳- در سالن خشک شویی، مقدار تخلیه هوا باید دست کم ۵ لیتر در ثانیه بر مترمربع مساحت کف سالن باشد.

۱۶-۴- سیستم تخلیه هوا باید به کنترل خودکار مجهز باشد تا در هنگام کارکردن ماشین خشکشویی در رختشویخانه، این سیستم هم به طور خودکار فعال شود.

۱۶-۵- سیستم تخلیه ی هوا باید قدرت ایجاد جریان هوایی با سرعت دست کم ۰/۵ متر بر ثانیه جلوی در بارگیری ماشین داشته باشد.

۱۶-۶- هوای ماشین خشک‌کن باید با رعایت دستورعمل کارخانه سازنده تخلیه شود.

۱۶-۷- سیستم تخلیه هوای ماشین رخت خشک کن باید از هر سیستم تخلیه ی هوای دیگر ساختمان جدا و مستقل باشد و بتواند هوای خروجی از ماشین را به خارج از ساختمان منتقل کند. موتور هواکش این سیستم باید در خارج از مسیرجریان هوا نصب شود.

۱۶-۸- کانال تخلیه ی هوای خروجی ساختمانی که ماشین رخت خشک کن در آن قرار دارد باید مجهز به دمبر جلوگیری از جریان مکوس باشد و دهانه ی خروجی هوا از کانال تخلیه نباید توری داشته باشد.

۱۶-۹- بازگردانی غیر مجاز هوا

بازگردانی هوای فضاهای زیر مجاز نیست؛

- توالت

- حمام

- آشپزخانه و آبدارخانه

- رختکن

- پارکینگ

- فضایی که در آن گازهای زبان‌آور تولید می شود

- جایگاه موقت نگهداری پسماند

ماده ۱۷: تهویه در پارکینگ

۱۷-۱- سیستم تعویض هوای خودکار پارکینگ و گارازهای بسته باید به نحوی کار کند که در هنگام روشن بودن خودرو و حضور انسان، میزان غلظت مونواکسیدکربن در هوا کمتر از ۲۵ پی پی ام (ppm) باشد.

۱۷-۲- ظرفیت این سیستم می تواند در صورت کاهش آلاینده با کنترل خودکار، تا دست کم ۰/۲۵ لیتر در ثانیه بر متر مکعب کاهش یابد، سیستم تهویه باید قابلیت تعویض هوا تا ۷/۵ لیتر در ثانیه را دارا باشد.

ماده ۱۸: دما و رطوبت

۱۸-۱- توصیه می گردد، دمای مطلوب در اتاق ها و سایر قسمت های هتل بین ۱۸ تا ۲۱ درجه سانتی گراد و رطوبت ۴۰ درصد باشد.

ماده ۱۹: بهداشت آب

۱۹-۱- کلیه تاسیسات آبرسانی اعم از مخزن ها، شبکه توزیع یا چاه آب باید مورد تایید وزارت باشد.

۱۹-۲- آب مورد استفاده باید سالم و کیفیت فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی آب، مطابق "استاندارد ملی آب آشامیدنی شماره ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱" باشد.

۱۹-۳- در تمام تاسیسات و تجهیزات استفاده کننده از آب، باید آب با فشار کافی و درجه حرارت مورد نیاز در دسترس باشد.

۱۹-۴- آب سرد و گرم، تحت فشار کافی باید در سرویس‌های بهداشتی، حمام، آشپزخانه، رختشویخانه، اتاق شستشوی ابزار و تجهیزات و محل نگهداری موقت پسماند موجود باشد.

۱۹-۵- توصیه می گردد منابع ذخیره آب آنلاین برای مواقع اضطرار با گنجایش و فشار کافی برای مدت زمان حداقل ۲۴ ساعت وجود داشته باشد.

ماده ۲۰:کنترل لژیونلا

۲۰-۱- دمای آب گرم در گردش، در تمام زمان ها حداقل بین ۵۰ تا ۶۰ درجه سلسیوس حفظ گردد.

۲۰-۲- دمای آب سرد در تمان زمان ها حداقل زیر ۲۰ درجه حفظ گردد.

۲۰-۳- شیرها و دوش های آب برای چند دقیقه کوتاه، یک بار در هفته در اتاق های فاقد مهمان باز نگه داشته شود.

۲۰-۴- شیرالات و دوش های حمام فاقد چِرم باشد.

۲۰-۵- سر دوش و هر وسیله ای که خروجی آب گرم دارد (به علت انتقال آلودگی لژیونلا) توصیه می‌گردد از جنس پلاستیک یا موارد مشابه باشد.

۲۰-۶- لوله های برج های خنک‌کننده در هتل‌های دارای سیستم تهویه مطبوع دو بار در سال تمیز و گندزدایی شوند.

۲۰-۷- باید مخزن های گرم کننده آب یک بار در سال تمیز و گندزدایی شوند.

۲۰-۸- تمام فیلترهای آب به طور منظم هر یک تا سه ماه یکبار، تمیز و گندزدایی شوند.

۲۰-۹- مخزن های آب و لوله های قابل رویت، برای اطمینان از بسته بودن درِ مخزن، بازرسی شود.

ماده ۲۱: فاضلاب

۲۱-۱- سیستم جمع آوری و دفع فاضلاب باید مورد تایید وزارت باشد.

۲۱-۲- باید تمام فاضلاب تولیدی در روش بهداشتی (چاه جاذب یا تصفیه خانه اختصاصی و یا تخلیه به شبکه جمع‌آوری فاضلاب) دفع گردد و در هر صورت باید از برگشت فاضلاب به داخل مکان یا به محوطه واحد اجتناب گردد.

۲۱-۳- چنانچه از تانکر موقت، جهت جمع آوری فاضلاب استفاده می شود، اندازه آن باید ۱۵٪ بیش از مخزن یا تانکر تامین آب باشد.

ماده ۲: خدمات تفریحی

۲۲-۱- ویژگی های بهسازی و بهداشتی استخر محل هتل باید با "دستورعمل اجرایی بازرسی بهداشتی از استخرهای شنا و مراکز تفریحی آبی به شماره ۱۸۰۳۹۲۱۱" مطابق باشد.

۲۲-۲- در صورتی که هتل دارای سالن ورزشی، پارکینگ، سالن ماساژ و امثال آن باشد باید همه قسمت ها تمیز و فاقد آلودگی و وسایل اسقاطی باشد.

ماده ۲۳: الزامات بهداشتی سرویس بهداشتی و حمام

۲۳-۱- استفاده از فرش و موکت در سرویس بهداشتی ممنوع است.

۲۳-۲- سرویس بهداشتی، حمام، دستشویی و دستگیره‌های در حمام و سرویس بهداشتی که با دست مهمان در ارتباط است باید به صورت روزانه تمیز و گندزدایی شود ولی در صورت خواست مهمان می‌تواند در بازه زمانی طولانی‌تری تمیز گردد ولی باید پس از تخلیه اتاق، مناطق مذکور تمیز و گندزدایی شود.

۲۳-۳- در صورت وجود سرویس بهداشتی اختصاصی در اتاق ها استفاده از صابون مایع یا جامد بسته بندی شده اختصاصی برای هر فرد الزامی است.

۲۳-۴- چنانچه از صابون مایع استفاده می‌شود باید مخزن نگهداری دارای در باشد، امکان آلودگی مخزن صابون مایع وجود نداشته باشد و پس از تخلیه صابون و قبل از پر کردن دوباره، مخزن باید کاملاً شستشو، گندزدایی و خشک گردد و سپس با صابون مایع پر گردد.

۲۳-۵- سرویس های بهداشتی و حمام ها باید هر روز نظافت گردند مگر این که مهمان درخواست کند که این کار انجام نشود.

۲۳-۶- سرویس های بهداشتی و وان حمام باید با مواد گندزدای مجاز، تمیز و گندزدایی شوند.

۲۳-۷- چنانچه در سرویس بهداشتی لوازم بهداشتی نظیر مسواک، شانه، خودتراش، صابون جامد و امثال آن ارایه می گردد باید کاملاً اختصاصی باشد و پس از تخلیه اتاق باید وسایل استفاده شده در سطل پسماند دفع گردد.

۲۳-۸- سرویس های بهداشتی عمومی بانوان/ آقایان باید برای مهمانان هتل در فضاهای عمومی پیش‌بینی شده باشد.

۲۳-۹- چنانچه در سرویس بهداشتی محل تعویض پوشک بچه لحاظ گردیده است باید سطح آن سالم و قابل شستشو و گندزدایی باشد.

ماده ۲۴: الزامات بهداشتی رختشویخانه

۲۴-۱- در صورت نبودن فضای کافی جهت احداث واحد رختشویخانه، فرآیند شستشو در **هتل های یک، دو، سه ستاره، مهمانسرا و پانسیون** می تواند از طریق خرید خدمت انجام گردد و قرارداد با مراکز رختشویی دارای مجوز، بسته شود و البسه و ملزومات پارچه ای و ملحفه ها جهت شستشو به مراکز مذکور ارسال گردد و پس از شستشو به صورت بسته بندی شده به هتل منتقل گردد.

۲۴-۲- در صورتی که فرآیند شستشو، از طریق خرید خدمت انجام می گردد، باید هتل یا مهمانسرا، دارای قرارداد معتبر، با واحد رختشویخانه ای که خدمات ارایه می دهد باشد و مستندات موجود باشد.

۲۴-۳- در **هتل های چهار و پنج ستاره** ، وجود رختشویخانه در هتل الزامی است.

۲۴-۴- بهداشت محیط رختشویخانه

۲۴-۱-۴- فضای رختشویخانه باید از نظر طراحی، تجهیزات و سیستم تهویه به گونه ای باشد تا از مخلوط شدن هوای تمیز با آلوده و تداخل بخش تمیز و کثیف جلوگیری شود.

۲۴-۴-۲- لازم است با خط کشی و یا پالت گذاری و نصب علامت های هشدار دهنده مرز بین محدوده کثیف و تمیز مشخص گردد و رختشویخانه به ۲ منطقه تمیز و کثیف تقسیم شود و از تردد سایر کارکنان به این قسمت جلوگیری شود.

۲۴-۴-۳- برای اینکه منطقه تمیز و کثیف در عمل از یکدیگر جدا شوند باید از سیستم فشار منفی در ناحیه آلوده و انتقال جریان هوای مثبت از ناحیه تمیز به سمت منطقه آلوده و یا از دیوار مخصوص استفاده نمود.

۲۴-۴-۴- باید کاملاً محل نگهداری لوازم آلوده و کثیف از شسته شده و تمیز مجزا باشد.

۲۴-۴-۵- ترالی یا چرخ دستی حمل وسایل تمیز و شسته شده باید از ترالی حمل وسایل کثیف جدا باشد.

۲۴-۴-۶- تحویل گیری البسه و ملزومات پارچه ای کثیف باید از سمت محدوده کثیف انجام شود.

۲۴-۴-۷- رختشویخانه باید دارای مسیر مجزا برای ورودی البسه و ملزومات پارچه ای کثیف اتاق ها باشد.

۲۴-۴-۸- ماشین های لباسشویی در قسمت کثیف و خشک کن ها و اتوی پرس و غلتکی در قسمت تمیز باید تعبیه شود.

۲۴-۴-۹- در محل جمع آوری، دریافت و نگهداری رخت کثیف و یا تمیز باید سرویس های بهداشتی و تمهیدات لازم و مناسب جهت شستشوی دست، وجود داشته باشد.

۲۴-۴-۱۰- لازم است دمبایی مجزا برای هر محدوده وجود داشته باشد.

۲۴-۵- **فرآیند شستشو در رختشویخانه باید به ترتیب زیر انجام شود:**

۲۴-۵-۱- جمع آوری، انتقال و تفکیک البسه و ملزومات پارچه ای و منسوجات آلوده

۲۴-۵-۱-۱- رعایت اصول حفاظت فردی در حمل و جابجایی پارچه های آلوده و استفاده از دستکش و در صورت لزوم ماسک الزامی است.

۲۴-۵-۲- تفکیک البسه و ملزومات پارچه ای باید در همان اتاق انجام شود.

۲۴-۵-۳- در جداسازی البسه و ملزومات پارچه ای آلوده به خون و مواد دفعی از البسه و ملزومات پارچه ای اقدامات احتیاطی لازم انجام گردد.

۲۴-۵-۱-۴- در صورت لزوم، باید گندزدایی ملزومات پارچهای، توسط مواد گندزدای مجاز و با استفاده از وسایل حفاظت فردی انجام شود.

ماده ۲۵: الزامات بهداشتی انبار خانه داری

۲۵-۱- در انبار باید طبقه بندی (قفسه یا کمد) وجود داشته باشد.

۲۵-۲- ملحفه، پتو و بالش باید تمیز به دور از آلودگی و در قفسه ها نگهدار ی گردد.

۲۵-۳- باید مواد شوینده و شیمیایی و پاک کننده در پایین ترین قفسه ها و به صورت جداگانه نگهداری گردد.

۲۵-۴- باید در صورتی که ملحفه‌های کثیف در انبار خانه داری نگهداری و سپس به واحد رختشویخانه منتقل می‌شود از ملحفه پتو، بالش و سایر وسایل تمیز، جدا نگهداری و کاملاً با برچسب، مشخص گردد.

۲۵-۵- ترالی مورد استفاده توسط پرسنل خانه داری باید سالم و تمیز باشد

۲۵-۶- نظیفی و دستمال های نظافت و تی های مورد استفاده تمیز باشد و کاملاً مجزا نگهداری گردد.

۲۵-۷- در صورت عدم استفاده از دستگاه های اتوماتیک جهت شستشو، نظافت و گندزدایی سطوح استفاده از دستگاه تی شور سیار الزامیست و لازم است محلی مناسب برای شستشو، نگهداری و تخلیه فاضلاب با رعایت شرایط بهداشتی در نظر گرفته شود.

ماده ۲۶: الزامات بهداشتی پارکینگ

۲۶-۱- پارکینگ هتل باید تمیز باشد.

۲۶-۲- باید از نگهداری هرگونه وسایل مستهلک و اضافی که باعث ایجاد آلودگی یا تجمع حشرات و جوندگان در پارکینگ می شود خودداری شود.

ماده ۲۷: مدیریت پسماند

۲۷-۱- باید تمام ابزار و امکانات لازم برای تفکیک پسماند در مبدا وجود داشته و از آن استفاده شود.

۲۷-۲- باید به تعداد کافی رختکن، حمام، روشویی، سرویس بهداشتی اختصاصی و محل استراحت برای کارکنان مرتبط با پسماند وجود داشته و باید کارکنان امکان دسترسی به آن ها را داشته باشند.

۲۷-۳- کارکنان مسؤؤل جمع آوری پسماند نباید در هیچ کدام از مراحل مربوط به تولید، توزیع و عرضه مواد غذایی دخالت داشته باشند.

۲۷-۴- کارکنان مرتبط با پسماند، باید در پایان هر نوبت کاری استحمام نمایند.

۲۷-۵- برای جمع آوری پسماندها باید زباله دان سالم، دربوش دار، پدالی ضد زنگ، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم و تعداد کافی در همه بخش های ساختمان نظیر اتاق ها راهرو لابی موجود باشد، همچنین زباله دان و اطراف آن همواره باید تمیز باشد.

۲۷-۶- زباله دان باید دارای کیسه زباله سالم و مقاوم بوده و در محل مناسب قرار گرفته باشد.

۲۷-۷- سطل های زباله و وسیله های حمل، پس از هر بار تخلیه باید با آب داغ و مواد شوینده در محل مناسب و مجزا (از جمله تی شوی خانه و یا امثال آن) شستشو شده و به صورت وارونه نگهداری گردد تا خشک شود.

۲۷-۸- حمل پسماند باید با استفاده از چرخ دستی که قابل شستشو و گندزدایی و فاقد لبه های تیز و برنده باشد انجام پذیرد.

۲۷-۹- باید وسیله حمل در انتها به جایگاه نگهداری موقت پسماند انتقال یابد.

۲۷-۱۰- شرایط جایگاه موقت نگهداری پسماند (درصورت وجود)

۲۷-۱۰-۱- جایگاه نگهداری موقت پسماند باید دارای تابلو گویا، واضح، دارای قفل بوده و ورود و خروج افراد غیر مجاز کنترل شود.

۲۷-۱۰-۲- مخزن زباله باید دردار، قابل شستشو، گندزدایی و متحرک بوده و به تعداد و حجم کافی موجود باشد.

۲۷-۱۰-۳- تخلیه روزانه باید به نحوی صورت پذیرد که فساد، گندیدن یا تجزیه زیستی پسماند ها امکان پذیر نباشد.

۲۷-۱۰-۴- جایگاه موقت پسماند باید همواره تمیز بوده و به صورت منظم شستشو و گندزدایی گردد.

آب گرم و سرد وجود داشته باشد.

ماده ۲۸: خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی

۲۸-۱- باید فرآیند خود کنترلی و خود اظهاری بهداشتی توسط مدیر مالک یا متصدی انجام گردد.

۲۸-۲- نمونه برداری آب شرب، سطوح و امثال آن باید بر اساس دستورعمل های ابلاغی انجام گردد.

۲۸-۳- نتایج نمونه برداری آب شرب، سطوح و امثال آن باید در محل موجود باشد.

ماده ۲۹: تلفن رسیدگی به شکایات

۲۹-۱- تلفن رسیدگی به شکایات وزارت/دانشگاه/دانشکده (۱۹۰)باید به طروق مختلف در معرض دید مشتریان قرار گیرد

۲۹-۲- تلفن رسیدگی به شکایات وزارت همواره و در هر شرایطی بطور واضح از فاصله ۱۰ متری قابل رویت و خواندن باشند.

ماده ۳۰: تعهدات بازرس در هنگام بازرسی

۳۰-۱- بعد از اینکه بازرس بهداشت محیط از واحد صنفی بازدید نمود موظف است قبل از ترک مرکز یا امکانه در مورد نواقص مشاهده شده یا مالک، مدیر یا متصدی واحد صنفی در خصوص نواقص بحرانی و غیر بحرانی و تبعات قانونی آن گفتگو و به طور کافی و کارآمد اطلاع رسانی نماید.

۳۰-۲- بازرس موظف است بدون هرگونه تنش و در آرامش کامل، اقدامات جایگزین و آموزش های لازم و مهلت قانونی برای رفع نواقص را به اطلاع مالک، مدیر یا متصدی برساند.

۳۰-۳- بازرس موظف است در صورت اخذ امضا در صورتجلسه ها و فرم های همراه، عواقب و تبعات قانونی آن را به مدیر، مالک یا متصدی متذکر شود.