



آشنایی با طرح رتبه‌بندی بهداشتی رستوران‌ها

شما چند «سیب» گرفته‌اید؟

مهندس فاطمه شفیعی
کارشناس بهداشت محیط
دانشگاه علوم پزشکی مشهد



براساس ماده ۱۲ آیین نامه اجرایی قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی موظف شده است ضمن رتبه‌بندی بهداشتی مراکز و اماکن مشمول آیین نامه، نتیجه سه بازرسی بهداشتی انجام شده آخراً برای اطلاع عموم مردم منتشر کند. رتبه‌بندی بهداشتی با اولویت گروه رستوران‌ها شامل رستوران، رستوران سنتی، سفره خانه، چلوکبابی و سلف سرویس از طریق ثبت نتیجه بازرسی‌ها در سامانه جامع مدیریت بازرسی مرکز سلامت محیط و کار وزارت بهداشت انجام خواهد شد و برای اطلاع عموم با نصب اپلیکیشن برنامه بر روی گوشی‌های همراه اندروید یا سایت قابل دسترسی و مشاهده است.

شرایط رتبه‌بندی بهداشتی

- رتبه عالی بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می‌گیرد که در سه بازرسی متوالی رتبه یک بهداشتی را کسب کرده باشند.
- رتبه یک بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می‌گیرد که براساس بازرسی انجام شده ۹۰ تا ۱۰۰ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.
- رتبه دو بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می‌گیرد که براساس بازرسی انجام شده ۸۰ تا ۸۹/۹۹ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.
- رتبه سه بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می‌گیرد که براساس بازرسی انجام شده ۷۰ تا ۷۹/۹۹ درصد امتیاز را کسب کرده باشند.
- درانتظار دریافت رتبه بهداشتی: این رتبه به واحدهایی تعلق می‌گیرد که در سامانه جامع بازرسی به عنوان یک واحد صنفی ثبت شده اند ولی هنوز مورد بازرسی قرار نگرفته و نتیجه بازرسی واحد در سیستم ثبت نشده است.

۶. رتبه در حالت تعلیق: این رتبه به واحدهایی تعلق می‌گیرد که براساس بازرسی انجام شده امتیاز لازم جهت دریافت رتبه بهداشتی را کسب نکرده یا آن را از دست داده‌اند و پرونده آن در مرکز بهداشت در حال رسیدگی بوده و هنوز به مراجع قضایی ارجاع نشده است.

روش اعطا یا گرفتن رتبه بهداشتی

رتبه بهداشتی گروه رستوران‌ها باید براساس انجام بازرسی، تکمیل چک لیست مربوطه، ثبت اطلاعات در سامانه و بعد از تأیید مسؤول بهداشت محل، توسط معاونت‌های بهداشتی دانشگاه‌ها و دانشکده‌های علوم پزشکی تعیین و نتایج سه بازرسی آخر به اطلاع مردم برسد.

به سؤالات بحرانی * امتیازی داده نمی‌شود. در صورت وجود حتی یک مورد نقص بحرانی که در بازرسی توسط بازرس مشخص شده باشد، واحد مربوطه مشمول اخذ رتبه عالی بهداشتی، رتبه یک، دو یا سه نمی‌شود. همچنین اگر واحدی دارای رتبه عالی بهداشتی، رتبه یک، دو یا سه باشد با مشاهده یک نقص بحرانی پس از طی مراحل گردش کار اداری، درجات بهداشتی مذکور از واحد مربوطه گرفته می‌شود.

در صورتی که واحد صنفی به علت نواقص بهداشتی، تعطیل و پرونده به مرجع قضایی ارجاع شود، آن واحد صنفی پس از طی مراحل اداری لازم، فاقد رتبه بهداشتی می‌شود.

روش اعطا یا گرفتن رتبه عالی بهداشتی (نشان سیب)

رتبه عالی بهداشتی به همراه نشان سیب به واحدهای صنفی که در سه بازرسی متوالی رتبه یک بهداشتی را کسب کنند اعطا می‌شود. متصدی واحد صنفی موظف است آخرین وضعیت بهداشتی خود را که توسط وزارت بهداشت در دسترس وی قرار می‌گیرد، در معرض دید مشتریان قرار دهد و در صورتی که وضعیت اعلام شده بهداشت مغایرت داشته باشد، تخلف بهداشتی محسوب و مشمول انجام اقدام‌های قانونی می‌شود.

* سایت دسترسی به رتبه‌بندی گروه رستوران‌ها

<http://samanehjmb.behdasht.gov.ir/tracking/SearchLocation>

* لینک دریافت نرم‌افزار رتبه‌بندی گروه رستوران‌ها (نسخه اندروید)،

<http://samanehjmb.behdasht.gov.ir/Files/BehdashMap.apk>

منابع

۱. دستورالعمل و الزامات رتبه‌بندی بهداشتی رستوران، رستوران سنتی، سفره‌خانه، چلوکبابی و سلف سرویس به شماره ۱۸۳۹۲۰۷-۱۸۳۹۲۰۷-۱۸۰۳۹۲۰۷

پاورقی:

*سؤالات بحرانی: مواردی است که رعایت نکردن آن به طور مستقیم موجب به خطر افتادن سلامت انسان شود و سؤالات غیر بحرانی: مواردی است که رعایت نکردن آن به طور غیر مستقیم بر سلامت انسان اثر دارد.