

# فصل سوم

## محیط‌های زندگی جمعی

### آئین نامه مقررات بهداشتی آسایشگاه سالمندان

در اجرای تبصره ۳ قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب آذرماه سال ۱۳۷۹ مجلس محترم شورای اسلامی و بند ۱۵ از ماده ۹۵ آئین‌نامه اجرائی ماده مذکور، بدینوسیله ضوابط بهداشتی و مفاد فنی آئین‌نامه اجرایی سرای سالمندان تحت عنوان «آیین‌نامه مقررات بهداشتی آسایشگاه سالمندان» را مشتمل بر ۸۴ ماده ۶۱ تبصره و ۴۹ بند به شرح ذیل تصویب می‌نماید.

ماده ۱: مدیران و کلیه کارگران و اشخاصی نظیر مدیر مسئول، مسئول شیفت، بهیاران، آشپزان و ... که در سرای سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی آنها اشتغال دارند، مؤظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به تریبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می‌نماید گذرانده و گواهی‌نامه معتبر آن را دریافت دارند.

تبصره ۱: مدیریت و تصدی و اشتغال به کار افراد دارای مدارک تحصیلی از دانشگاهها در گروه پزشکی و پیراپزشکی در آسایشگاه سالمندان از شمول ماده ۱ مستثنی می‌باشند.

تبصره ۲: استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهی‌نامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین‌نامه در آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها ممنوع است.

تبصره ۳: اشخاصی مانند صندوق‌دار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در آسایشگاه سالمندان شاغل، لیکن با مواد غذایی و سلامت افراد ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره ۲ آن مستثنی می‌باشند.

ماده ۲: کلیه مدیران، متصدیان، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین‌نامه می‌باشند مؤظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت محیط ارائه نمایند.

تبصره ۱: کارفرمایان مؤظفند هنگام استخدام اشخاص گواهی‌نامه معتبره ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل آسایشگاه نگهداری نمایند.

تبصره ۲: کارت معاینه پزشکی منحصرأً از طرف مرکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای آشپزان و افرادی که با فرآوری مواد غذایی سروکار دارند ۶ ماه و برای سایر شاغلین موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد.

ماده ۳: متصدیان و کارگران آسایشگاه سالمندان و وسایط نقلیه حامل مواد غذایی آنها مؤظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند.

ماده ۴: کلیه اشخاصی که در آسایشگاه سالمندان و وسایط نقلیه حامل مواد غذایی آنها کار می کنند باید ملبسی به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.

تبصره: کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانویان و مشاغل مشابه و افرادی که با مواد غذایی ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش سفید و کلاه در حین کار می باشند.

ماده ۵: مدیران و متصدیان آسایشگاه سالمندان مؤظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسائل شخصی در محل تهیه نمایند.

ماده ۶: متصدیان و مدیران آسایشگاه سالمندان و وسایط نقلیه حامل مواد غذایی آنها مؤظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه، طبخ و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

ماده ۷: متصدیان آسایشگاه سالمندان مؤظفند به تناسب تعداد کارگران و افراد شاغل خود به ازاء هر نفر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.

تبصره: در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.

ماده ۸: متصدیان آسایشگاههای سالمندان مؤظفند آشپزخانه و سالن غذاخوری و در صورت لزوم انبار مواد غذایی اولیه با فضای کافی به تناسب تعداد افراد شاغل و سالمند با شرایط کاملاً بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

ماده ۹: هر کارگر و فرد شاغل مؤظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.

ماده ۱۰: اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سروکار دارند مجاز نیستند در حین کار با مواد غذایی به کار دیگری بپردازند.

ماده ۱۱: جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز، به تعداد کافی در محل های مناسب نصب گردد.

ماده ۱۲: کارگران و افراد شاغل در سرای سالمندان که با پخت و فرآوری مواد غذایی سروکار دارند مؤظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.

ماده ۱۳: استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین‌نامه در محیط کار ممنوع است.

ماده ۱۴: فروش و عرضه سیگار در آسایشگاههای سالمندان ممنوع می‌باشد.

ماده ۱۵: مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه و داخل محلهای موضوع این آیین‌نامه ممنوع است.

تبصره ۱: متصدیان و مسئولین آسایشگاههای سالمندان مسئول اجرای مواد ۱۴ و ۱۵ بوده و مؤظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از عرضه و فروش و مصرف دخانیات جلوگیری کنند.

تبصره ۲: متصدیان و مسئولین موضوع تبصره ۱ می‌توانند محل مشخصی را که کاملاً از محلهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می‌خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.

ماده ۱۶: کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد.

الف - از جنس مقاوم، صاف، بدون درز، شکاف و قابل شستشو باشد.

ب - دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است.

ج - دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد.

ماده ۱۷: ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.

تبصره: سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.

ماده ۱۸: پوشش دیوار قسمت‌های مختلف سرای سالمندان به شرح تبصره‌های ذیل باشد.

تبصره ۱: پوشش بدنه دیوار آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف کاشی، سنگ یا سرامیک باشد.

تبصره ۲: پوشش بدنه دیوارهای انبارهای عمومی و امثالهم می‌تواند از مصالح دیگر مانند سنگ و سیمان صاف و صیقلی و به رنگ روشن باشد.

تبصره ۳: سطح دیوار سالن‌های پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتری سنگ یا سرامیک و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۴: سالن‌های پذیرایی در آسایشگاههای سالمندان باید از محلهای پخت و پز و آشپزخانه کاملاً مجزا باشد.

تبصره ۵: سطح بدنه دیوارهای اطاق استراحت تا ارتفاع ۲۰ سانتیمتری با سنگ یا کاشی یا سرامیک و بقیه تا زیرسقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.

تبصره ۶: پوشش بدنه دیوارهای محل آماده‌سازی انواع گوشت و فرآورده‌های گوشتی باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۷: پوشش بدنه دیوار انبار آرد و شکر و امثالهم باید از کف تا زیر سقف از جنس کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۸: سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاه در سرای سالمندان از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشویی، سرشویی و مستراح در آرایشگاه باید از کف تا زیر سقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد.

تبصره ۹: در سطوح دیوارها و ستونها و سایر عناصر در سرای سالمندان نباید قسمتهای تیز و برنده وجود داشته باشد.

ماده ۱۹: سقف باید صاف، حتی‌الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی، درز و شکاف و همیشه تمیز باشد. تبصره: پوشش سقف آشپزخانه‌ها و هرنوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ماده ۲۰: وضع درها و پنجره‌ها باید دارای شرایط مندرج در بندهای الف، ب، ج، د، ه به شرح زیر باشد. الف - درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ‌زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد.

ب - پنجره‌های بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل هر یک از قسمتهای آسایشگاه جلوگیری نماید و پنجره‌ها حتی‌الامکان به صورت کشویی باز شوند.

ج - درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.

د - نرده‌های ایمنی در پنجره‌ها حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری از کف اطاق برای جلوگیری از سقوط افراد سالمند نصب گردد.

ه - برای درهایی که به طرف پلکانها باز می‌شوند لاقل باید فاصله‌ای به اندازه ۳۰ سانتیمتر بیش از عرض در تا لبه پله برای توقف در نظر گرفته شود.

تبصره: برای موارد اضطراری باید درهای اضطراری پیش‌بینی و تعبیه گردد.

ماده ۲۱: آب مصرفی باید مورد تائید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۲۲: آسایشگاههای سالمندان باید دارای سیستم جمع‌آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تائید مقامات بهداشتی باشد.

تبصره: هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده آسایشگاه با معابر، جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع است.

ماده ۲۳: وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.

تبصره ۱: باید به ازای هر دستگاه توالت یک واحد دستشویی وجود داشته باشد.

تبصره ۲: دستشویی‌ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک‌کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله‌دان دردار بهداشتی در کنار دستشویی الزامی است.

ماده ۲۴: وضع و تعداد توالت بهداشتی و متناسب باشد.

ماده ۲۵: توالت و دستشویی باید مجز به شیر آب گرم و سرد، و دارای شرایط بهداشتی بوده در محل مناسب بشرح تبصره‌های ذیل وجود داشته باشد.

تبصره ۱: برای کارگران باید توالت و دستشویی با شرایط بهداشتی به تعداد مورد نیاز به شرح ردیف‌های ذیل وجود داشته باشد.

۱- ۵-۱ نفر کارگر یک توالت و یک دستشویی

۲- ۲۵-۶ نفر به ازاء هر ۱۰ نفر یک توالت و یک دستشویی (۲۵ نفر از هرکدام ۳ دستگاه)

۳- ۵۵-۲۶ نفر به ازاء هر ۱۵ نفر یک توالت و یک دستشویی (۵۰ نفر از هرکدام ۵ دستگاه)

۴- ۱۱۵-۵۶ نفر به ازاء هر ۲۰ نفر یک توالت و یک دستشویی (۱۰۰ نفر از هرکدام ۷ دستگاه)

۵- ۲۶۶-۱۱۶ نفر به ازاء هر ۲۵ نفر یک توالت و یک دستشویی (۲۵۰ نفر از هرکدام ۱۳ دستگاه)

۶- از ۲۶۶ نفر به بالا به ازاء هر ۳۰ نفر اضافی یک توالت و یک دستشویی

تبصره ۲: وجود توالت و دستشویی به شرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ تبصره یک برای شاغلین مرد و زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباری است.

تبصره ۳: توالت و دستشویی افراد شاغل و کارگران از سالمندان جدا و مستقل بوده و استفاده افراد شاغل و کارگران از توالت و دستشویی سالمندان و بالعکس ممنوع است.

ماده ۲۶: حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد شاغلین بشرح ردیف‌های زیر بوده و مشابه توالت و دستشویی برای شاغلین مرد و زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم و در محل‌های مناسب وجود داشته باشد.

۱- ۲۰-۶ نفر به ازاء هر ۵ نفر یک دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه)

۲- ۵۰-۲۱ نفر به ازاء هر ۱۰ نفر یک دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه)

۳- ۱۰۰-۵۱ نفر به ازاء هر ۲۰ نفر یک دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

۴- از ۱۰۰ نفر به بالا به ازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه

تبصره: حمام سالمندان جدا و مستقل از کارگران و شاغلین آسایشگاه بوده و تعداد آن مطابق ماده ۵۷ خواهد بود.

ماده ۲۷: دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد. تبصره: نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.

ماده ۲۸: محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاورت محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد. ماده ۲۹: ظروف باید در ظرفشویی حداقل دومرحله‌ای (شستشو و آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شستشو شود.

تبصره ۱: تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد. تبصره ۲: هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد. تبصره ۳: در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی، ظروف پس از شستشو، در محل مناسب (قفسه مجز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص نگهداری شود.

ماده ۳۰: قفسه و ویترین و گنجه‌ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.

ماده ۳۱: پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد. تبصره: میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می رود باید فاقد هرگونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.

ماده ۳۲: سبزیجات و صیفی‌جاتی که در آسایشگاههای سالمندان مصرف می‌شود باید در محل مخصوص تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی، آبکشی و مصرف شود. ماده ۳۳: انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آیین‌نامه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد. تبصره ۱: انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و درجه حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

تبصره ۲: قفسه‌بندی و پالت‌گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود. ماده ۳۴: کلیه مواد غذایی فاسدشدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید. تبصره: یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج باشند.

ماده ۳۵: قراردادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشند.

ماده ۳۶: عرضه و فروش مواد غذایی بصورت دوره‌گردی در آسایشگاه سالمندان ممنوع است.

تبصره: یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج باشند.

ماده ۳۵: قراردادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشند.

ماده ۳۶: عرضه و فروش مواد غذایی بصورت دوره‌گردی در آسایشگاه سالمندان ممنوع است.

تبصره: مسئولیت سلامت و بهداشت هرگونه مواد غذایی، علاوه بر وعده‌های غذایی معمول که در قالب کمک‌های مردمی یا نذورات در این گونه اماکن توزیع و مصرف می‌شود بعهدده مدیر و مسئول محل خواهد بود.

ماده ۳۷: تهویه مناسب به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل آسایشگاه سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.

ماده ۳۸: آسایشگاههای سالمندان باید به تناسب فصول سال مجهز به سیستم گرم کننده و خنک کننده باشند.

تبصره ۱: درجه حرارت داخل آسایشگاهها به تناسب فصول حداکثر ۲۷ و حداقل ۲۰ درجه سانتی‌گراد باشد.

تبصره ۲: درجه حرارت داخل آشپزخانه، انبار و امثالهم در فصل گرما حداکثر از ۳۰ درجه سانتی‌گراد تجاوز ننماید.

تبصره ۳: سیستم‌های حرارتی داخل اتاقها از ایمنی کامل برخوردار باشند.

تبصره ۴: سعی شود کلیه قسمت‌های این اماکن از جمله اتاقهای خواب دارای ترمومتر باشند.

ماده ۳۹: شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی به اندازه کافی و بشرح ذیل باشد.

۱- آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس

۲- حمام، رختکن، توالت، دستشویی، راهرو، سرسرا، پلکان و آسانسور ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس

۳- اطاق انتظار و اطلاعات ۱۵۰ تا ۵۰۰ لوکس

۴- محوطه‌های عمومی و انبار حداقل ۱۰۰ لوکس

تبصره: حتی‌الامکان از نور طبیعی جهت تأمین روشنایی استفاده گردد به نحوی که سطح نور ده معادل ۲۰٪ مساحت کف اتاق باشد.

ماده ۴۰: برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی‌های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و ظرفیت آسایشگاه بعمل آید.

تبصره ۱: کلیه سیم‌کشی‌های برق و نصب دستگاههای برقی باید با رعایت کامل اصول ایمنی و حفاظتی صورت گرفته و همواره سالم و بدون خطر باشد.

تبصره ۲: جهت پیشگیری از بروز حریق‌های احتمالی نصب سیستم هوشمند و دتکتور اعلام حریق الزامی است.

ماده ۴۱: مسئولین آسایشگاهها موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع‌آوری، نگهداری، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.

ماده ۴۲: زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ‌زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و به تعداد کافی در کلیه قسمتهای آسایشگاه موجود باشد.

تبصره: زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.  
ماده ۴۳: مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه، موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل این اماکن دیده شوند.

ماده ۴۴: نقشه کلیه قسمتهای آسایشگاه سالمندان به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا به تصویب مقامات مسئول برسد.

ماده ۴۵: در اطاق استراحت سالمند مساحت مورد نیاز برای یک تخت حداقل ۷ متر مربع و به ازای هر تخت اضافی ۵ متر مربع منظور گردد.

تبصره ۱: در کنار هر تخت یک کمد کنار تختی برای هر سالمند قراردادده شود.

تبصره ۲: فاصله تخت‌ها بخصوص برای سالمند میانسال (۷۱ تا ۸۰ سال سن) و سالمند پیر (دارای ۸۱ سال و بالاتر) که فاقد حرکت هستند یا حرکت ضعیفی دارند طوری باشد که امکان تردد ویلچر یا صندلی چرخ‌دار وجود داشته باشد.

تبصره ۳: نصب آیفون و زنگ هشدار دهنده کنار هر تخت و یا حداقل در هر اتاق یک انشعاب جهت استفاده سالمندان در شرایط اضطراری الزامی است.

تبصره ۴: حداکثر ظرفیت اطاق استراحت سالمندان نباید بیش از ۶ نفر باشد.

ماده ۴۶: وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می‌باشد.

تبصره ۱: چنانچه آسایشگاهها دارای استخر شنا باشند باید مفاد آیین‌نامه مقررات بهداشتی استخرهای شنا را رعایت نمایند.

تبصره ۲: در صورت وجود، حوضچه‌های آب نما طوری طراحی کردند که همواره آب در آنها در گردش بوده و امکان دسترسی آب برای افراد فراهم نگردد.

ماده ۴۷: نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در هریک از قسمتهای محل مورد نظر آسایشگاه ممنوع است.

ماده ۴۸: راه پله‌ها در آسایشگاهها نباید لغزنده باشند و باید دارای روشنایی کافی بشرح مفاد ماده ۳۹ این آیین‌نامه بوده و ارتفاع پله‌ها حداکثر ۱۸ سانتیمتر و حداقل عرض کف آن ۳۰ سانتیمتر باشد.



تبصره ۱: لازم است سطح شیب‌داری برای جابجایی چرخ حامل افرادی که قادر به راه رفتن نیستند در مجاورت پله‌ها تعبیه گردد.

تبصره ۲: در صورتیکه ساختمان بیش از دو طبقه باشد در نظر گرفتن آسانسور مناسب الزامی است.

تبصره ۳: در پلکانهایی که دوطرف پلکان باز می‌باشد نصب نرده‌های ایمنی حداقل به ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر الزامی است.

تبصره ۴: نصب دستگیره در ارتفاع ۶۰ سانتیمتری در کنار پلکانها ضروری است.

تبصره ۵: اگر در محوطه یا ساختمان آسایشگاه دهانه یا سوراخ یا فضائی آزاد وجود داشته که احتمال سقوط افراد برود باید با نصب حفاظ فلزی محکم و نرده‌هایی که ارتفاع آن ۱۲۰ سانتیمتر است موجبات جلوگیری از سقوط افراد و رفع خطر فراهم گردد.

ماده ۴۹: آسایشگاههای سالمندان باید مجهز به دستگاه یا موتور برق جداگانه باشند تا در صورت قطع برق بتوان روشنایی موقت ایجاد کرد.

ماده ۵۰: تعداد افراد مراقب مورد نیاز که دوره آموزشی تئوری و عملی را گذرانده‌اند برای آسایشگاه سالمندان با توجه به ظرفیت آسایشگاه یا تعداد سالمندان بشرح بندهای ذیل می‌باشد.

۱- ۲۵ - ۱ نفر سالمند ۶ نفر مراقب

۲- ۵۰ - ۲۶ نفر سالمند ۱۲ نفر مراقب

۳- ۷۵ - ۵۱ نفر سالمند ۱۶ نفر مراقب

۴- ۱۰۰ - ۷۶ نفر سالمند ۲۰ نفر مراقب

۵- ۱۵۰ - ۱۰۱ نفر سالمند ۲۶ نفر مراقب

تبصره: مراقبین باید به تناسب در شیفتهای تعیین شده در محل آسایشگاه حضور داشته و انجام وظیفه نمایند مثلاً برای بند اول به اینگونه خواهد بود که ۶ نفر مراقب تعیین شده می‌توانند یا به دو شیفت ۱۲ ساعته و در هر شیفت ۳ نفر و یا ۳ شیفت ۸ ساعته و در هر شیفت ۲ نفر تقسیم شوند بطوریکه در هر حال در طول ۲۴ ساعت جمعاً تعداد ۶ نفر مراقب در آسایشگاه انجام وظیفه نمایند.

ماده ۵۱: در آسایشگاه سالمندان باید فضا و یا جای مناسب برای ارائه خدمات پزشکی و پرستاری بشرح بندهای ذیل وجود داشته باشد.

۱- اتاق معاینه پزشکی با مساحت حداقل ۱۲ متر مربع

۲- ایستگاه پرستاری با مساحت حداقل ۸ متر مربع

ماده ۵۲: اتاق یا فضای مناسب (سردخانه) جهت نگهداری موقت جسد فوت شده در نظر گرفته شود.

ماده ۵۳: در آسایشگاههایی که خدمات فیزیوتراپی و کار درمانی ارائه می‌نمایند، داشتن اتاقی مناسب با تجهیزات و لوازم مورد نیاز الزامی است.

ماده ۵۴: اطاق یا فضای مناسب برای نگهداری تجهیزات و وسایل کمک توانبخشی، کمک پزشکی و کار درمانی نظیر صندلی چرخدار، تخت، توالت فرنگی، عصا، واکر، کپسول اکسیژن، ساکشن، برانکارد، گوشی، فشارسنج، ترمومتر، لوازم اولیه پانسمان و ... وجود داشته باشد.

ماده ۵۵: ساختمان آسایشگاه دارای حیاط مناسب باشد بطوریکه به ازاء تا ظرفیت ۵۰ نفر مقیم در طبقات همکف و اول معادل ۴۰٪ مترائز زمین را حیاط تشکیل دهد و به ازاء افزایش هر طبقه معادل ۱۰٪ به مترائز اخیر اضافه گردد.

تبصره: حیاط دارای فضای سبز مناسب بوده و محوطه آن کاملاً بهسازی باشد.

ماده ۵۶: باید برای سالمندان، بسته به توانایی حرکتی آنها، توالت فرنگی یا معمولی بشرح بندهای از ۱ تا ۵ در هر طبقه وجود داشته باشد.

۱- ۹-۱ تخت، یک دستگاه توالت و یک دستگاه دستشوئی

۲- ۲۷-۱۰ تخت، به ازای هر ۹ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۲۷ تخت ۳ دستگاه توالت و ۳ دستگاه دستشوئی)

۳- ۶۰-۲۸ تخت، به ازای هر ۱۵ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۶۰ تخت ۴ دستگاه توالت و ۴ دستگاه دستشوئی)

۴- ۱۲۰-۶۱ تخت، به ازای هر ۲۰ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۱۲۰ تخت ۶ دستگاه توالت و ۶ دستگاه دستشوئی)

۵- از ۱۲۱ تخت به بالا به ازای هر ۳۰ تخت اضافی یک دستگاه اضافه شود.

تبصره: باید در اطراف توالت سالمندان دستگیره‌های کمکی نصب گردد.

ماده ۵۷: تعداد حمام سالمندان دارای وان بهداشتی مجهز به دوش متحرک آب سرد و گرم در هر طبقه ساختمان مطابق بندهای ۱ تا ۵ ماده ۵۶ خواهد بود.

ماده ۵۸: اماکن مشمول این آیین‌نامه باید دارای فضا یا اطاقی مناسب برای نگهداری وسایل و مواد گندزائی باشند و گندزدایی کلیه قسمت‌های این اماکن بطور مرتب انجام گیرد.

ماده ۵۹: اماکن مشمول این آیین‌نامه باید دارای مسجد یا نماز خانه جهت ادای فرائض دینی و مذهبی مطابق مفاد آیین‌نامه مقررات بهداشتی مساجد باشند.

ماده ۶۰: چنانچه اطاق بصورت سوئیت در اختیار سالمند قرار می‌گیرد باید دارای سرویس بهداشتی (حمام، توالت و دستشوئی) و حتی‌المقدور یخچال مستقل باشد.

ماده ۶۱: در یک سالن خاص وسایل ارتباط جمعی نظیر تلویزیون، رادیو و ... با تعداد کافی میز و صندلی وجود داشته باشد. وسایل صوتی و تصویری باید سالم باشند.

ماده ۶۲: برای هر سالمند کمد اختصاصی بمنظور نگهداری وسایل شخصی در نظر گرفته شود.

ماده ۶۳: ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد:

- ۱- ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پدیدگی باشد.
- ۲- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می روند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشد.
- ۳- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص نگهداری شود.
- ۴- سیخ‌های کباب باید از جنس استیل ضد زنگ یا آلومینیوم باشد.
- ۵- حتی المقدور کوشش شود ظروف غذایی که یکبار مصرف نمی‌باشند برای هر سالمند اختصاصی باشد و سایر سالمندان از آن ظروف استفاده ننمایند.

ماده ۶۴: استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می‌باشد.

- ۱- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد.
- ۲- گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی
- ۳- قندان بدون درپوش مناسب
- ۴- ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها
- ۵- هر نوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته و آگهی شود.

ماده ۶۵: سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

تبصره: برای هر تخت یک میز نهارخوری پایه‌دار متحرک در نظر گرفته شود.

ماده ۶۶: صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشند.

ماده ۶۷: وسایل و لوازم خواب سالمندان نظیر ملحفه، روبالشی و شمد و همچنین لباسهای سالمندان باید تمیز و سالم باشند و در فواصل زمانی مناسب با دستگاههای اتوماتیک شستشو، ضدعفونی، خشک و اطو شود.

ماده ۶۸: استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.

ماده ۶۹: استفاده از تختخوابهایی که دارای پارگی و یا گودرفتگی فنر باشد و ایجاد سرو صدای غیرطبیعی نماید ممنوع است.

ماده ۷۰: استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشند و روزنامه و همچنین کیسه‌های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته‌بندی مواد غذایی ممنوع است.

ماده ۷۱: جعبه‌های مقوایی و پاکت‌های کاغذی که برای بسته‌بندی مواد غذایی استفاده می‌شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.

ماده ۷۲: در صورت وجود نانوائی، ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد، نصب شیر آب بالای ظروف خمیرگیر لازم است.

تبصره: کوشش شود از دستگانه‌های خودکار برای تهیه خیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده شود.  
ماده ۷۳: برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسدشدنی مورد نیاز اماکن مشمول این آیین‌نامه، مانند انواع گوشت، مواد پروتئینی، شیر و محصولات لبنی و امثالهم باید موحراً از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.

ماده ۷۴: برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع مواد غذایی مورد نیاز اماکن موضوع این آیین‌نامه که بدون شستشو و پخت و پز مجدد مصرف می‌شوند نظیر انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثالهم باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب تمیز و بهداشتی استفاده شود.

ماده ۷۵: کلیه افرادی که در وسائط نقلیه موضوع مواد ۷۳ و ۷۴ این آیین‌نامه با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند مشمول مواد ۱ و ۲ این آیین‌نامه و تبصره‌های آن می‌باشند.

ماده ۷۶: صاحبان وسائط نقلیه موضوع این آیین‌نامه موظفند قبل از بهره‌برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.

ماده ۷۷: حمل و نقل مواد غذایی موضوع مواد ۷۳ لغایت ۷۶ این آیین‌نامه توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع است.

ماده ۷۸: استفاده از انبرک مخصوص از جنس استیل ضد زنگ برای برداشتن دانه‌های شیرینی جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامی است.