



شاروالی کابل
معینیت خدمات شهری
ریاست صحت محیطی و محیط زیست

مکلفیت ها و شرایط کاری



- قنادی ها و کلچه پزی
- جلبی پزی و ماهی پزی
- خوراکه فروشی و لبنیات فروشی
- میوه فروشی و ترکاری فروشی
- برگر و آیسکریم فروشی

ریاست آگاهی و ارتباط عامه

رياست آگاهي و ارتباط عامه

info@km.gov.af

١٥٥٢

www.km.gov.af

فهرست

صفحه

عنوان

۱.....	مکلفیت ها و شرایط کاری در قنادی ها
۳.....	مکلفیت ها و شرایط کاری در ماهی و جلبی پزی ها
۵	مکلفیت ها و شرایط کاری در لبنیات فروشی ها
۷.....	مکلفیت ها و شرایط کاری در میوه فروشی ها و ترکاری فروشی ها
۹.....	مکلفیت ها و شرایط کاری در رستوران ها ، کبابی ها و کله پزی ها
۱۱.....	مکلفیت ها و شرایط کاری در برگر و آب میوه فروشی ها
۱۳.....	مکلفیت ها و شرایط کاری در آیسکریم فروشی ها
۱۵.....	مکلفیت ها و شرایط کاری در خوراکی فروشی ها
۱۷.....	مکلفیت ها و شرایط کاری در کلچه پزی ها

مکلفیت ها و شرایط کاری در قنادی ها

هدف : تطبیق شرایط کاری سالم به منظور تأمین صحت محیطی و محیط زیست

تمام ماشین آلات و وسایل مورد استفاده در کارخانه باید پاک و بدون عوارض تخریبی بوده و از نگهداری وسایل اضافی در کارخانه جلوگیری گردد.

آب صحتی و مطمئن به صورت دوامدار مورد استفاده قرار گیرد.

از مواد سوختی غیر مجاز (چوب های روغنی، پلاستیک و رابر) که باعث مشکلات محیط زیستی و صحت محیطی می گردد جلوگیری به عمل آید.

از سکرین و رنگهای غیر مجاز در تولید شیرینی ها استفاده نگردد.

به منظور جلوگیری از آلوده گی هوا باید از گاز استفاده شود.

به منظور جمع آوری کثافات، کثافت دانی سرپوش دار موجود باشد.

از تجمع کثافات و آب های فاضله در صحن حویلی و اطراف کارخانه جداً خودداری گردد.

مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت را در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.

۸.

۹.

۱۰.

۱۱.

۱۲.

۱۳.

۱۴.

۱۵.

۱.

۲.

۳.

۴.

۵.

۶.

۷.

تمام کارکنان قنادی ها باید معاینات صحتی خویش را تکمیل و کارت صحتی اخذ نموده بعد از هر شش ماه آنرا تجدید و در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند.

تمام کارکنان باید حفظ الصحه شخصی و محیطی را مد نظر گرفته در وقت کار ملبس با لباس مخصوص کار (چپن آبی و کلاه) باشند.

داشتن بکس های کمک های اولیه در داخل دکان ها در یک محل مناسب حتمی می باشد.

آله ضد حریق به تعداد کافی نظر به وسعت ساحه کاری موجود و قابل دسترس بوده و مواظبت دوامدار از آنان صورت گیرد.

قنادی ها باید دارای حمام و تشناب مناسب و محفوظ باشد موجودیت صابون و مایع دستشویی الزامی است.

سقف قنادی مسطح و دیوار و کف آن باید صاف و روشن بوده و بدون شکستگی و ریختگی و قابل شستشو باشد.

به دروازه ها و کلکین ها باید جالی سیمی نصب گردد تا از داخل شدن حشرات، چونده گان، گرد و خاک به داخل کارخانه جلوگیری گردد.





مکلفیت ها و شرایط کاری در ماهی و جلبی پزی ها

هدف : تطبیق شرایط کاری سالم به منظور تأمین صحت محیطی و محیط زیست

۱. تمام کارکنان ماهی پزی و جلبی پزی ها باید معاینات صحت خویش را تکمیل و کارت صحتی اخذ نموده و بعد از هر شش ماه آنرا تجدید و در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند.
۲. کارگران ملبس با لباس کار (چپن آبی با پیش گیرگ سفید) باشند.
۳. بکس کمک های اولیه و آلات ضد حریق در دوکان ضروری است.
۴. آله ضد حریق به تعداد کافی نظر به وسعت ساحه کاری موجود و قابل دسترس بوده و مواظبت دوامدار از آنان صورت گیرد.
۵. دکان باید دارای ویتترین شیشه ای برای نگهداری جلبی باشد.
۶. سطح دکان و دیوارهای آن باید تا سقف کاشی کاری و قابل شستشو بوده و دارای شیب و آبرو مناسب باشد.
۷. از آب صحتی و دوامدار جهت پاک کاری و دستشویی برای کارگران در دکان استفاده گردد و موجودیت صابون و مایع دستشویی الزامی است.

۸. جهت حفاظت از مواد خام، فریزر در دکان موجود باشد.
۹. از فروش و نگهداری مواد فاسد خودداری گردد.
۱۰. مواد در داخل دکان تهیه، طبخ و توزیع گردد.
۱۱. مواد خام و پخته در محلات محفوظ و مناسب نگهداری و محافظت گردد.
۱۲. برای توزیع مواد طبخ شده از اخبار و روزنامه های ناپاک استفاده نگردد.
۱۳. برای طبخ مواد، سیستم گازی عیار گردد.
۱۴. از استفاده مواد مضر و سرطان زا (سکرین و رنگ های غیر مجازی) جداً خودداری به عمل آید.
۱۵. از تجمع کثافات و فاضلاب در داخل و بیرون دکان جلوگیری شده و فاضلاب به صورت محفوظ و مطمئن دفع گردد.
۱۶. کثافات بعد از جمع آوری به محلات مناسب و تعیین شده انتقال داده شوند.
۱۷. مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت را در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.



مکلفیت ها و شرایط کاری در لبنیات فروشی ها

هدف : تطبیق شرایط کاری سالم به منظور تأمین صحت محیطی و محیط زیست

۱. تمام کارکنان لبنیات فروشی معاینات صحی خویش را تکمیل و کارت صحی را اخذ نموده و بعد از هر شش ماه آن را تجدید و در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند.
۲. حفظ الصحه شخصی و محیطی باید مراعات گردیده و کارگران ملبس با (چپن، پیش بند، کلاه سفید و دستکش) باشند.
۳. موجودیت بکس کمک های اولیه و آلات ضد حریق در دکان ضروری است.
۴. آله ضد حریق به تعداد کافی نظر به وسعت ساحه کاری موجود و قابل دسترس بوده و مواظبت دوامدار از آنان صورت گیرد.
۵. سطح و دیوارهای دکان تا سقف، کاشی کاری قابل شستشو و رنگ آمیزی باشد، سقف آن نیز مسطح باشد.
۶. برای شستشوی دست ها آب دوامدار صحی و صابون در دکان موجود باشد.
۷. دکان دارای ویترین شیشه ای بوده و دروازه ها و کلکین ها به منظور جلوگیری از ورود حشرات و خزنده گان، جالی سیمی نصب و یا طوری ساخته شود تا از داخل شدن حشرات، خزنده گان، گرد و خاک جلوگیری صورت گیرد.
۸. برای نگهداری مواد باید یخچال و یا فریزر موجود باشد.
۹. تهیه و توزیع مواد در داخل دکان صورت گیرد.
۱۰. برای توزیع، نگهداری شیر و غیره مواد لبنی از ظروف پلاستیکی بی کیفیت استفاده نگردد.
۱۱. برای جمع آوری کثافات، کثافت دانی های سرپوش دار به حد کافی تهیه و کثافات بعد از جمع آوری به محلات تعیین شده آن انتقال و کثافت دانی بعد از شستشو دوباره به خریطه مخصوص آن مجهز گردد.
۱۲. از تجمع کثافات و فاضلاب در داخل و خارج دکان جلوگیری گردد.
۱۳. مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت را در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.



مکلفیت ها و شرایط کاری در میوه فروشی ها و ترکاری فروشی ها

هدف : تطبیق شرایط کاری سالم به منظور صحت محیطی و محیط زیست

۱. تمام کارکنان میوه فروشی ها و ترکاری فروش ها مکلف اند تا معاینات صحی خویش را تکمیل و کارت صحی اخذ نموده بعد از هر شش ماه تجدید و در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند.
۲. کارگران حفظ الصحه شخصی را مراعات نموده و در جریان کار ملبس با لباس کار (چپن سبز) باشند.
۳. موجودیت بکس کمک های اولیه در دکان ضروری است.
۴. آله ضد حریق به تعداد کافی نظر به وسعت ساحه کاری موجود و قابل دسترس بوده و مواظبت دوامدار از آنان صورت گیرد.
۵. برای حفظ الصحه و نگهداشت میوه و ترکاری، محل مناسب در نظر گرفته شود.
۶. از آب صحی دوامدار برای شستشو مواد و نظافت شخصی کارمندان استفاده گردد.
۷. سقف مسطح و دیوار و کف آن باید کاشی کاری و رنگ روشن، بدون درز و شکستگی و ریختگی باشد.
۸. سیستم تهویه دکان طوری باشد که هوای دکان سالم و بدون بو باشد.
۹. از فروش مواد فاسد و گندیده خودداری گردد.
۱۰. از استفاده مواد کیمیاوی و روغنی بالای میوه جات و سبزیجات جداً جلوگیری گردد.
۱۱. کثافت دانی های سرپوش دار و قابل انتقال به تعداد کافی موجود بوده و بعد از تخلیه، شسته شده و با خریطه مخصوص مجهز گردد.
۱۲. از تجمع کثافات و فاضلاب در داخل و بیرون دکان جلوگیری صورت گیرد.
۱۳. مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت خویش را در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.





مکلفیت ها و شرایط کاری در رستوران ها، کبابی ها و کله پزی ها

هدف: تطبیق شرایط کاری سالم به منظور
تأمین صحت محیطی و محیط زیست

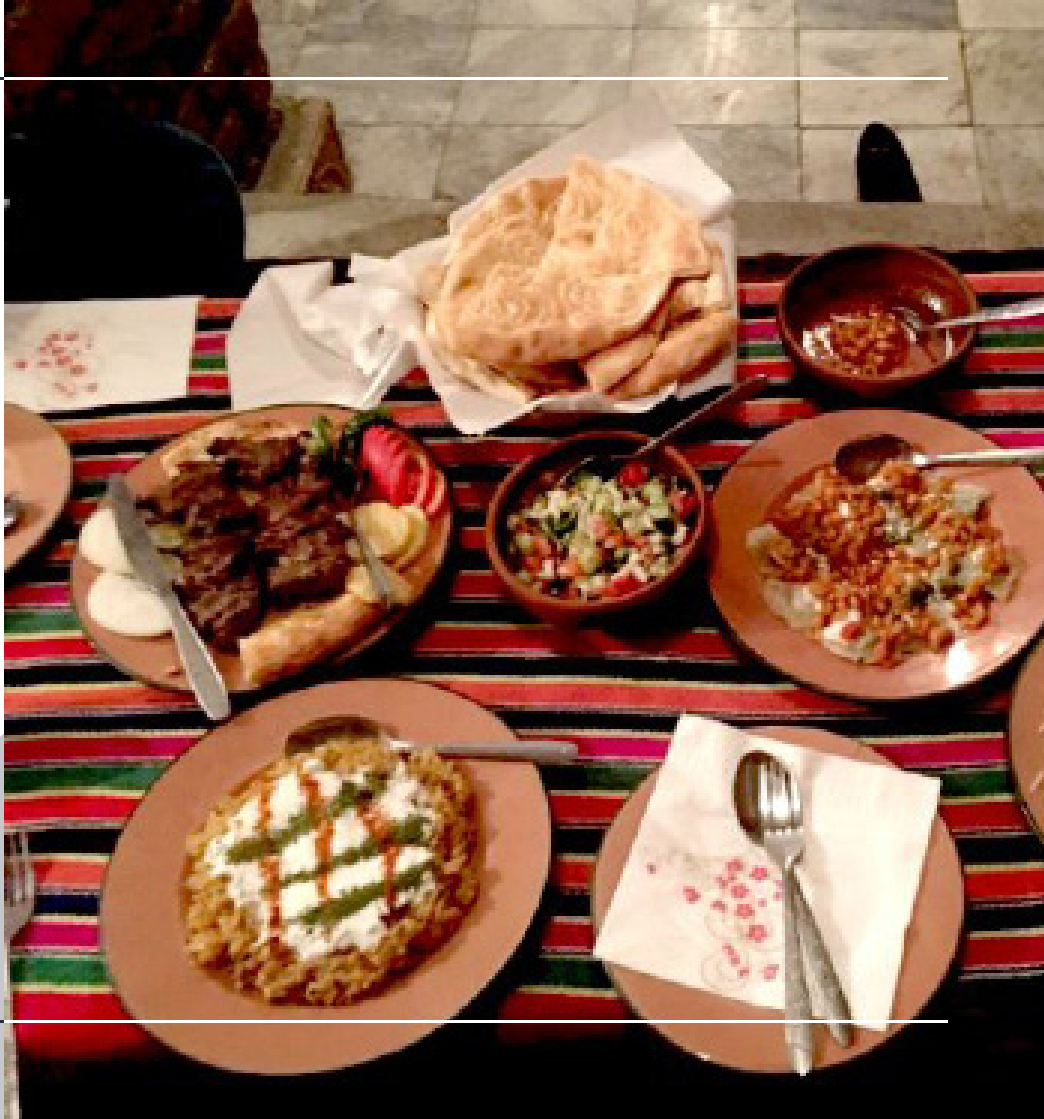
۱. تمام کارکنان رستوانت باید معاینات
صحنی خویش را تکمیل و کارت صحنی
اخذ نموده بعد از هر شش ماه آن را
تجدید و در محل مناسب و قابل دید
نصب نمایید.

۲. تمام کارکنان باید حفظ الصحنه
شخصی و محیطی را در نظر گرفته و
ملیس با لباس مخصوص کار (کلاه،
چپن، ماسک) باشند.

۳. موجودیت بکس کمک های اولیه در
داخل دکان ها در یک محل مناسب
حتمی می باشد.

۴. آله ضد حریق به تعداد کافی نظر به
وسعت ساحه کاری موجود و قابل
دسترس بوده و مواظبت دوامدار
صورت گیرد.

۵. رستوران ها باید دارای حمام برای
کارمندان و تشناب مناسب و محفوظ
برای مشتریان و کارمندان خود باشد.



کثافت دانی های سرپوش دار، قابل انتقال به تعداد کافی موجود باشد و بعد از تخلیه، شسته شده و با خریطه مخصوص آن مجهز گردد.

کثافات و مواد اضافی به صورت مناسب جمع آوری و به محلات تعیین شده انتقال داده شود.

برای دفع فاضلاب باید چاه سپتیک تحت نظر هیئت فنی اعمار گردد.

از پخش موسیقی بلند و مخرش که سبب اذیت مردم می شود جلوگیری به عمل آید.

در سیستم تهویه و تسخین هم در آشپزخانه و هم در سالون های پذیرایی باید تعادل در نظر گرفته شود.

دست پاک های یک بار مصرف برای مراجعین باید تهیه شود.

مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت را در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.

۱۶.

۱۷.

۱۸.

۱۹.

۲۰.

۲۱.

۲۲.

استفاده از سگرت در محیط بسته و داخل رستوران ممنوع میباشد.

از مواد خام سالم و تازه برای پخت و پز استفاده گردیده و تهیه و نگهداری آن در محلات مناسب انجام شود.

دروازه ها و ویتترین طوری ساخته شود تا از داخل شدن حشرات، خزنده گان، چونده گان و گرد و خاک جلوگیری صورت گردد.

آشپزخانه، سطح رستوران و دیوارهای آن باید به ارتفاع ۱٫۵ متر باید کاشی کاری باشد و سقف آن نیز مسطح و بدون شکستگی و ریختگی باشد.

از آب صحنی مطمئن و دوامدار استفاده گردد.

از ظروف شیشه ای در توزیع مواد طبخ شده استفاده گردد.

از تجمع کثافات و فاضلاب در داخل و خارج رستوران جلوگیری گردد.

اطاق ظرف شویی و محل نگهداری ظروف پاک باید قابل شستشو بوده و سیستم ظرف شویی در سه مرحله (آب، مایع پاک کننده، آب گرم یا آب سرد) صورت گیرد و بدون صافی نمودن در محلات مناسب نگهداری شود.

برای نگهداری گوشت و لبنیات از فریزر استفاده شود و از توزیع مواد باسی جدا خودداری گردد.

پاک کاری سبزیجات تازه و مواد خام در محل مناسب صورت گیرد و در شستشوی آن از مواد ضد عفونی استفاده گردد.

۶.

۷.

۸.

۹.

۱۰.

۱۱.

۱۲.

۱۳.

۱۴.

۱۵.

مکلفیت ها و شرایط کاری در برگر و آب میوه فروشی ها

هدف : تطبیق شرایط کاری سالم به منظور تأمین صحت محیطی و محیط زیست

۹. ویتترین دکان باید طوری ساخته شود تا از داخل شدن جویده گان، خزنده گان، حشرات، گرد و خاک جلوگیری شود.
۱۰. دکان باید دارای هوا کش مناسب باشد.
۱۱. سقف دیوار و کف دکان صاف و دارای رنگ روشن و بدون درز، شکستگی و ریختگی باشد.
۱۲. چوکي ها و جای مناسب برای مشتریان باید در نظر گرفته شود.
۱۳. مواد خوراکی باید داخل دکان دور از دسترس حشرات و گرد و خاک نگهداری شود.
۱۴. از مواد تازه صحتی و با کیفیت استفاده شود.
۱۵. مواد در محل مناسب و محفوظ تهیه پاک و نگهداری گردد.
۱۶. فریزر و یخچال برای نگهداری مواد در دکان موجود باشد.
۱۷. کثافت دانی های سرپوش دار در محلات مناسب دکان گذاشته شود.
۱۸. کثافتات و فضولات بعد از جمع آوری به محلات تعیین شده انتقال گردد.

۱. تمام کارکنان برگر فروشی ها و آب میوه فروشی ها باید معاینات صحتی خویش را تکمیل، کارت صحتی اخذ و بعد از هر شش ماه آن را تجدید و در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند.
۲. کارگران باید بالباس مخصوص کار (چپن سفید، پیش گیرگ) ملبس باشند.
۳. کارگران باید حفظ الصحة شخصی و محیطی را مراعات نمایند.
۴. دکان برگر و آب میوه فروشی باید دارای ویتترین شیشه ای باشد.
۵. موجودیت بکس کمک های اولیه در داخل دکان ها در یک محل مناسب حتمی می باشد.
۶. آله ضد حریق به تعداد کافی نظر به وسعت ساحه کاری موجود و قابل دسترس بوده و مواظبت دوامدار از آنان صورت گیرد.
۷. از کشیدن سگرت در داخل دکان خودداری به عمل آید.
۸. آب صحتی دوامدار در دکان باید موجود باشد.

از تجمع کثافات و فضلات در مقابل دکان جلوگیری گردد.

۱۹.

مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت را در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.

۲۰.





مکلفیت ها و شرایط کاری در آیسکریم فروشی ها

هدف : تطبیق شرایط کاری سالم به منظور تأمین صحت محیطی و محیط زیست

۸. جریان آب دائمی صحی باید در دکان موجود باشد موجودیت صابون و مایع دستشویی حتمی است.

۹. ماشین آیسکریم باید در داخل دکان باشد.

۱۰. در شستشوی ظروف توجه صورت گرفته و نگهداری ظروف در الماری های که حشرات در آن داخل نشود صورت گیرد.

۱۱. از رنگ ها و مواد غیر مجاز مضر و سرطان زا استفاده نگردد.

۱۲. موجودیت کثافت دانی سرپوش دار در آیسکریم فروشی ضروری است.

۱۳. دفع فاضلاب باید به صورت درست انجام شده و از تجمع کثافات در مقابل دکان جلوگیری صورت گیرد.

۱۴. مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت را در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.

۱. تمام کارکنان آیسکریم فروشی ها باید معاینات صحی خویش را تکمیل کارت صحی اخذ و بعد از هر شش ماه آن را تجدید، در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند.

۲. تمام کارکنان باید حفظ الصحه شخصی و محیطی را در نظر گرفته و ملبس با لباس مخصوص کار(چپن سفید) باشند.

۳. موجودیت بکس کمک های اولیه در داخل دکان ها در یک محل مناسب حتمی می باشد.

۴. آلّه ضد حریق به تعداد کافی نظر به وسعت ساحه کاری موجود و قابل دسترس بوده و مواظبت دوامدار از آنان صورت گیرد.

۵. از کشیدن سگرت در داخل دوکان خودداری به عمل آید.

۶. سقف، دیوارها و کف دکان صاف به رنگ روشن و بدون درز، شکستگی و ریختگی باشد.

۷. بخاطر جلوگیری از داخل شدن گرد و خاک و حشرات باید دکان با (ویترین شیشه ای) عیار گردد.



مکلفیت ها و شرایط کاری در خوراکه فروشی ها

هدف : تطبیق شرایط کار سالم به منظور تأمین صحت محیطی و محیط زیست

از فروش مواد تاریخ گذشته، تقلبی، بی کیفیت و مشکوک جداً خودداری به عمل آید.

ذخیره و نگهداری مواد غذایی، نوشابه ها و لبنیات باید در محلات سرد، خشک و دور از شعاع آفتاب صورت گیرد.

بخاطر جلوگیری از فاسد شدن گوشت و لبنیات باید یخچال در نظر گرفته شود.

در زمان نگهداری و فریزر مواد خوراکی و مواد کیمیایی باید فاصله کافی بین آنان در نظر گرفته شود.

کثافت دانی های سرپوش دار در محلات مناسب در نظر گرفته شود.

از تجمع کثافتات و فاضلاب در داخل و خارج دکان جلوگیری گردد.

مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت را در محلات مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.

۸.

۹.

۱۰.

۱۱.

۱۲.

۱۳.

۱۴.

تمام کارکنان خوراکه فروشی ها باید معاینات صحت خویش را تکمیل و کارت صحتی را اخذ نموده و بعد از هر شش ماه آن را تجدید و در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند.

ساختمان دیوارها، کلکین و دروازه ها برای مانع شدن از ورود جوندگان، خزنده گان، حشرات و گرد و خاک عیار گردد.

سقف، دیوار و کف دکان صاف و بدون درز، شکستگی و ریختگی باشد.

موجودیت بکس کمک های اولیه در داخل دکان ها در یک محل مناسب حتمی می باشد.

آله ضد حریق به تعداد کافی نظر به وسعت ساحه کاری موجود و قابل دسترس بوده و مواظبت دوامدار صورت گیرد.

از کشیدن سگرت در داخل دکان خودداری به عمل آمده و از فروش سگرت برای افراد زیر سن ۱۸ سال جلوگیری به عمل آید.

مواد غذایی باید ۲۰ سانتی متر از کف زمین فاصله داشته باشد.

۱.

۲.

۳.

۴.

۵.

۶.

۷.



مکلفیت ها و شرایط کاری در کلچه پزی ها

هدف : تطبیق شرایط کاری سالم به منظور تأمین صحت محیطی و محیط زیست

۱. تمام کارکنان کلچه پزی ها باید معاینات صحت خویش را تکمیل کارت صحتی اخذ و بعد از هر شش ماه آن را تجدید و در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند.
۲. حفظ الصحه فردی و محیطی در تمام بخش ها بخصوص در بخش تولیدی در نظر گرفته شده و تمام کارمندان ملبس به لباس کار (چپن سفید، پیش بند، کلاه و دستکش) باشد.
۳. موجودیت بکس کمک های اولیه در داخل دکان ها در یک محل مناسب حتمی می باشد.
۴. آلّه ضد حریق به تعداد کافی نظر به وسعت ساحه کاری موجود و قابل دسترس بوده و مواظبت دوامدار از آنان صورت گیرد.
۵. سقف کلچه پزی مسطح، کف و دیوار اطاق ها باید تا سقف کاشی کاری، قابل شستشو، دارای آبرو مناسب باشد.
۶. دروازه و ویتترین طوری ساخته شود که مانع داخل شدن جونده گان، حشرات، خزنده گان، گرد و خاک گردد.
۷. کلچه پزی باید دارای تشناب، دست شوی، صابون و دست پاک باشد.





۸. در محلات تولید باید هواکش ها با در نظر داشت مساحت ساحه مورد نظر نصب گردد.
۹. از مواد سوختی دودزا استفاده نشود و به منظور جلوگیری از آلوده گی هوا در قسمت دودروها فیلتر نصب گردد.
۱۰. از آب صحتی دوامدار برای تهیه مواد و شستشوی سامان و لوازم استفاده صورت گیرد.
۱۱. برای نگهداری مواد خام و پخته محلات جداگانه مد نظر گرفته شود در صورت ذخیره نمودن مواد فورم شرایط نگهداری مواد در گدام ها قابل تطبیق می باشد.
۱۲. از روغن، آرد، پوره، پودر کیک و غیره مواد بی کیفیت و تاریخ گذشته استفاده صورت نگیرد.
۱۳. کثافت دانی های سرپوش دار و قابل انتقال به حد کافی در نقاط مختلف جا به جا تا کثافات به صورت منظم جمع آوری و به محلات تعیین شده انتقال و بعد از هر بار تخلیه کثافت دانی شستشو و دوباره با خریطه مخصوص مجهز گردد.
۱۴. از تجمع کثافات و فاضلاب در داخل و اطراف کارخانه جلوگیری گردد.
۱۵. مالکین مکلف هستند تا اجازه نامه فعالیت را در محل مناسب و قابل دید نصب نمایند، در صورت تخلف از مواد این لایحه برخورد جدی با آنان صورت می گیرد.