

بسم الله الرحمن الرحيم

الحاقیه ضوابط خاص صدور پروانه کسب رسته شغلی تهیه واریه سایر اغذیه (فست فود)

ماده ۱- آب لوله کشی سرد و گرم سالم، ظرف شویی از نوع استیل، دستشویی از نوع چینی می بایست مورد استفاده قرار گیرد.

ماده ۲- کلیه درب ها و پنجره ها علاوه بر قابل شستشو بودن باید دارای توری باشد و رخت کن در محل مناسب قرار گرفته باشد.

ماده ۳- سیستم گرما و سرما و تهویه مطبوع در جای مناسب قرار گرفته باشد و از یخچال ویترونی و ایستاده استفاده شود تا مواد اولیه و هر آنچه عرضه می گردد قابل روئیت باشد.

ماده ۴- در رسته های شغلی مذکور از میز و صندلی استفاده می شود.

ماده ۵- تهیه هرگونه فرآورده های مورد استفاده رسته های شغلی فوق (مانند سوسیس و کالباس و همبرگر و پنیر پیتزا و قارچ و غیره) باید از مراکزی تهیه شود که کالاهای فوق را با نشان استاندارد عرضه می نمایند.

ماده ۶- واحدهای صنفی اغذیه فروش مجاز به خرده فروشی محصولات گوشتی و سوسیس و کالباس و همبرگر می باشد.

ماده ۷- فروش هرگونه کباب یا مرغ یا مخلوط آن که توسط میله فر ایستاده طبخ می شود منوط به اجازه اتحادیه مربوطه و صرفاً محل استقرار دستگاه داخل محل واحد صنفی و با پوشش کامل از لحاظ بهداشتی می باشد.

ماده ۸- کف محیط صنفی از سنگ روشن و دیوارها از سنگ یا کاشی مرغوب بدون ترک خوردگی و دارای راه فاضلاب رو با شیب ملایم باشد.

ماده ۹- رعایت مقررات و ضوابط بهداشتی طبق قانون و مقررات مربوطه خواهد بود.

ماده ۱۰- رعایت مقررات و ضوابط اداره اماکن عمومی نیروی انتظامی بر اساس آئین نامه مربوطه خواهد بود

ماده ۱۱- در این رسته شغلی مجاز به ارایه انواع غذاهای فرنگی شامل مرغ و ماهی سوخاری، استیک،

فینگر فودو.... که آماده طبخ بوده و بسرعت در اختیار مشتریان قرار میگیرد.

ماده ۱۲- حداقل متراژ مورد نظر ۵۰متر مربع می باشد .

ماده ۱۳- این مصوبه با ۱۳ بند و ۱۲ مصوبه مورد نظر می باشد .

