

بسم الله الرحمن الرحيم

الحاقیه ضوابط خاص صدور بیوانه کسب رسک شغلی ساندویچ سرد و گرم و پیتزا

- 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- این ضوابط خاص در ۱۱ بند به تصویب رسید.
- قابل ذکر است طبق مصوبه کمیسیون نظارت مورخ ۸۲/۳/۴ متراتعیین شده جهت ساندویچ فروشی ۱۸ متر مربع و جهت پیتزا فروشی ۲۴ متر مربع میباشد.

