



شرکت ملی صنایع پتروشیمی
مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست

راهنمای ارزیابی، نظارت و کنترل بر عملکرد
پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در
سیستم مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست

HSE-۲۱۰-۰۳

شماره سند:





راهنمای ارزیابی، نظارت و کنترل بر عملکرد پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در سیستم مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست

مقدمه

سند حاضر با هدف حصول اطمینان از اجرای اصول بهداشتی مندرج در آئین نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی (HSE-۶۰۴-۰۴)، آئین نامه تنظیم برنامه غذایی (HSE-۶۱۳-۰۴) و همچنین در راستای الزامات مطرح شده در "راهنمای تهیه و تدوین الزامات پیمانکاران در سیستم مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست" (HSE-۱۰۹-۰۴) و پیرو بخشنامه شماره ۱۵۶۴۹-۷/۱ ص پ مورخ ۸۴/۱۰/۶ مدیر کنترل تولید وقت شرکت ملی صنایع پتروشیمی تهیه گردیده و کاربرد فراوانی در ارزیابی، نظارت و کنترل بر عملکرد پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی تحت پوشش شرکتهای پتروشیمی خواهد داشت.

قواعد کلی:

- ۱- بخش های بهداشت امور HSE شرکتهای پتروشیمی مسئول نظارت، ارزیابی و کنترل امور بهداشتی و حصول اطمینان از تطابق برنامه ها و انجام کار مطابق با استانداردها، مقررات و آئین نامه های بهداشتی صنعت پتروشیمی می باشند.
- ۲- بازرس بهداشت می تواند از تمام مراکز تهیه، طبخ و توزیع غذا بدون اطلاع و یا مجوز قبلی و در هر ساعت از شبانه روز بازدید به عمل آورد.
- ۳- مسئولین مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی می بایستی کلیه کارکنان شرکتی و پیمانکاری تحت سرپرستی خود را موظف به شرکت در برنامه های آموزشی تعیین شده از سوی بخش های بهداشت نمایند.
- ۴- در مرحله مراجعه پیمانکاران جهت شرکت در مناقصه، ابتدا امور پیمانها طی فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۱ سوابق و صلاحیت بهداشتی پیمانکار را از واحد HSE استعلام نموده و واحد HSE پس از ارزیابی پیمانکار مطابق راهنمای مندرج در پیوست ۱، باید نتیجه را طی فرم HSE-۲۱۰-F-۰۲ به امور پیمانها اعلام نماید.
- ۵- پیمانکارانی در مناقصه شرکت داده می شوند که صلاحیت و توان اجرایی اصول و موازین بهداشتی آنها از سوی امور HSE شرکت پتروشیمی تایید و رسماً طی نامه ای (فرم HSE-۲۱۰-F-۰۲) به امور پیمانها اعلام گردیده باشد.
- ۶- کلیه الزامات تعیین شده از سوی امور HSE بایستی در متن قرارداد گنجانده شده و امور پیمانها قرارداد را قبل از انعقاد، به رویت و تأیید امور HSE برساند.
- ۷- وجود یک نفر کارشناس بهداشت با تحصیلات بهداشت محیط یا تغذیه تمام وقت برای پیمانکاران مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی الزامی می باشد.
- ۸- مسئولین مراکز تهیه، توزیع و طبخ مواد غذایی ملزم به اجرای کامل آئین نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در صنعت پتروشیمی (HSE-۶۰۴-۰۴) می باشند.
- ۹- تعهد پیمانکار نسبت به رعایت مفاد بهداشتی مندرج در آئین نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی (HSE-۶۰۴-۰۴) می بایست در متن قرارداد پیمانکار لحاظ شده و یک نسخه از آئین نامه مذکور و راهنمای ارزیابی، نظارت و کنترل بر عملکرد پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی ضمیمه قرارداد پیمانکار غذا گردد.



۱۰- بازرس بهداشت موظف است پس از بازدید بهداشتی، در صورت وجود هرگونه نقص بهداشتی، اخطار کتبی (فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۳) که در آن نواقص بهداشتی و مدت زمان رفع آنها قید شده صادر و با امضاء رئیس HSE به دستگاه نظارت بر پیمانکار تحویل نماید. رونوشتی از این اخطاریه نیز برای امور پیمانها جهت اطلاع و درج در پرونده مربوطه ارسال گردد.

۱۱- بازرس بهداشت باید پس از پایان مهلت مقرر از مرکز موردنظر بازدید به عمل آورده و چنانچه پیمانکار نسبت به رفع نواقص اقدام ننموده باشد، گزارشی در آن خصوص تهیه و به رئیس بهداشت/ HSE تسلیم نماید. رئیس بهداشت از طریق رئیس امور HSE، طی فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۴ نسبت به صدور برگ جریمه اقدام و اصل آنرا جهت دخالت در صورت وضعیت ماهانه پیمانکار به امور مالی و رونوشت آنرا جهت درج در پرونده پیمانکار به امور پیمانها ارسال نماید. مبلغ جریمه براساس نوع تخلف بهداشتی و نظر کارشناس بهداشت متغیر می باشد (پیوست ۲).

۱۲- در مواردیکه نوع تخلف پیمانکار مشمول بندهای ۱۰، ۱۱، ۱۲، ۱۵، ۲۴، ۲۷، ۲۹، ۳۱، ۳۲ و ۳۳ جدول تخلف های بهداشتی مشمول جریمه (پیوست ۲) باشد، پیمانکار بدون اخطار قبلی جریمه خواهد شد.

۱۳- در صورتیکه نوع تخلف پیمانکار مشمول نوع تخلف و جریمه جدول پیوست ۲ نباشد، بازرس بهداشت می تواند با توجه به ضوابط و شرایط موجود اقدام به تعیین مبلغ جریمه نماید.

۱۴- در صورت وجود دو برگ جریمه پی در پی در خصوص نواقص بهداشتی واحد و یا سه برگ جریمه متفاوت در پرونده بهداشتی پیمانکار، بازرس بهداشت بایستی طی فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۵ که به امضای رئیس HSE رسیده، فسخ قرارداد و جبران خسارت وارده را از امور پیمانها درخواست نماید.

۱۵- بایستی صورت وضعیت پیمانکار قبل از انجام تشریفات مربوط به پرداخت وجه به رویت و امضاء رئیس HSE برسد.

۱۶- چنانچه مواد غذایی موجود در مراکز موضوع این راهنما توسط بازرس بهداشت فاسد یا مشکوک به فساد تشخیص داده شود، پیمانکار موظف است در حضور بازرس بهداشت و طی صورتجلسه ای (فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۶) نسبت به معدوم کردن مواد غذایی فاسد و مرجوع نمودن مواد غذایی مشکوک به فساد اقدام نماید.

۱۷- کمیت و کیفیت مواد غذائی خام مصرفی می بایست به طور کامل در متن قرارداد پیمانکار ذکر شود و نظارت بر رعایت این موارد در دستور کار روزانه کارشناس تغذیه/بهداشت و ناظر کارفرما قرار گیرد.



فرم شماره ۰۱-F-۲۱۰-HSE



شرکت پتروشیمی

به : امور بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE)

موضوع : تعیین صلاحیت بهداشتی

با سلام

احتراماً خواهشمند است نسبت به بررسی سوابق و توان اجرایی شرکت در راستای اجرای مقررات و آیین نامه های بهداشتی شرکت ملی صنایع پتروشیمی اقدام و صلاحیت آنرا جهت شرکت در مناقصه به این امور اعلام فرمایید.

رئیس امور پیمانها

نام و نام خانوادگی





فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۲



شرکت پتروشیمی

به: امور پیمانها

موضوع: صلاحیت بهداشتی شرکت پیمانکاری

با سلام

احتراماً بازگشت به نامه شماره مورخ سوابق و توان اجرایی شرکت فوق الذکر مطابق فرم پیوست ۱ مورد بررسی قرار گرفت و بدین وسیله صلاحیت بهداشتی ☐ عدم صلاحیت بهداشتی ☐ آن شرکت اعلام می گردد.

رئیس HSE

نام و نام خانوادگی





شرکت پتروشیمی

به : دستگاه نظارت

موضوع : اخطار بهداشتی به پیمانکاران غذا

با سلام

احتراماً در بازدید بهداشتی که در تاریخ از محل طبخ غذای پیمانکاران غذا به عمل آمد، نواقص بهداشتی به شرح جدول ذیل مشاهده گردید. خواهشمند است دستور فرمائید نواقص مطرح شده حداکثر ظرف مدت مقرر رفع گردد. بدیهی است در صورت عدم رفع نواقص در مدت مذکور برابر مقررات نسبت به جرمه پیمانکار اقدام خواهد شد.

ردیف	نواقص بهداشتی	بند آیین نامه	شماره سند	مهلت رفع نقص
۱				
۲				
۳				

رئیس HSE

نام و نام خانوادگی

رونوشت :

- رئیس محترم امور پیمانها جهت استحضار و درج در پرونده پیمانکار
- واحد بهداشت، جهت درج در پرونده بهداشتی پیمانکار



فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۴



شرکت پتروشیمی

به : رئیس محترم امور مالی
موضوع : جریمه پیمانکار غذا

با سلام

احتراماً بدینوسیله مبلغ ریال جریمه بعثت تخلفات بهداشتی مطابق با جدول ذیل
تعیین گردیده است، خواهشمند است مقرر فرمایید در صورت وضعیت ماه آن شرکت دخالت
داده شود.

ردیف	شرح تخلف	مبلغ جریمه (ریال)	بند آیین نامه	شماره سند
۱				
۲				
۳				

رئیس HSE

نام و نام خانوادگی

رونوشت:

- رئیس محترم امور پیمانها جهت استحضار و درج در پرونده پیمانکار
- واحد بهداشت، جهت درج در پرونده بهداشتی پیمانکار

فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۵



شرکت پتروشیمی

به : امور پیمانها

موضوع : درخواست لغو قرارداد شرکت

با سلام

احتراماً پیرو اظهارهای بهداشتی و جریمه های اعمال شده در خصوص شرکت فوق الذکر بدینوسیله عدم صلاحیت بهداشتی آن اعلام می گردد. لذا خواهشمند است دستور فرمایید نسبت به لغو قرارداد با شرکت مذکور اقدام گردد.

رئیس HSE

نام و نام خانوادگی

رونوشت:

- مدیرعامل محترم شرکت جهت استحضار
- واحد بهداشت، جهت درج در پرونده بهداشتی پیمانکار



فرم شماره ۰۶-F-۲۱۰-HSE



شرکت پتروشیمی

صور تجلسه

- در مورخه ضمن بازدید بهداشتی که از بعمل آمد مواد غذایی مشروحه ذیل فاسد ☐ مشکوک به فساد ☐ تشخیص داده شد و در حضور امضاء کنندگان ذیل معدوم ☐ مرجوع ☐ گردید:

ردیف	ماده غذایی	تعداد یا مقدار	علت
۱			
۲			
۳			
۴			

بازرس بهداشت

نام و نام خانوادگی

۱- نام و نام خانوادگی سمت امضاء

۲- نام و نام خانوادگی سمت امضاء

۳- نام و نام خانوادگی سمت امضاء



پیوست ۱- چک لیست ارزیابی پیمانکار غذا

ردیف	مورد	امتیاز	امتیاز کسب شده
۱	نیروی بهداشتی° (دارای مدرک بهداشت محیط یا تغذیه)	۲۰	
۲	سوابق کاری**	۲۰	
۳	سوابق بهداشتی قبلی (گواهی رعایت موازین بهداشت)	۱۵	
۴	داشتن گواهی معتبر از منابع دولتی (نظیر گواهی آشپزی، گواهی تشریفات و...)	۱۵	
۵	رضایت نامه مستند از کارفرمایان قبلی	۱۰	
۶	گواهی شرکت در دوره های آموزشی بهداشت اصناف	۲۰	
۷	جمع کل	۱۰۰	

* وجود نیروی بهداشتی تمام وقت یکی از الزامات پیمانکاران تهیه غذا می باشد که باید در قرارداد پیمانکار نیز لحاظ شود.

** به ازای هر سال ارائه خدمات پیمانکاری غذا ۵ امتیاز و تا حداکثر ۲۰ امتیاز در نظر بگیرید.

• حداقل امتیاز جهت شرکت در مناقصه ۶۰ امتیاز می باشد.





پیوست ۲- تخلف های بهداشتی مشمول جریمه

ردیف	نوع تخلف	مبلغ جریمه
۱	عدم انجام معاینات شغلی کارکنان و اخذ کارت معاینه پزشکی (کارت بهداشت)	به ازای هر نفر ۱ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۲	عدم اخذ گواهینامه دوره آموزش بهداشت عمومی ویژه اصناف	به ازای هر نفر ۱۰۰/۰۰۰ تومان
۳	عدم شرکت کارگران در کلاسهای بهداشت ابلاغ شده توسط امور HSE	۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۴	عدم جذب نیروی بهداشتی (در صورت ترک یا خاتمه کار)	۲ تا ۵ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۵	ممانعت از ورود کارشناس بهداشت/تغذیه جهت بازرسی محل	۱ تا ۵ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۶	عدم رعایت بهداشت فردی	به ازای هر نفر ۵۰/۰۰۰ تومان
۷	استعمال دخانیات در محل کار	به ازای هر نفر ۱۰۰/۰۰۰ تا ۵۰۰/۰۰۰ تومان
۸	عدم تهیه و بکارگیری لباس کار مناسب (از زمان ورود به آشپزخانه تا پایان کار)	به ازای هر نفر ۱۰۰/۰۰۰ تومان
۹	عدم رعایت اصول بهداشت در آماده سازی، تهیه، طبخ و سرو مواد غذایی	۳۰۰/۰۰۰ - ۱۰۰/۰۰۰ تومان
۱۰	ورود مواد غذایی فاقد پروانه بهداشتی، شماره ساخت و بدون اخذ مجوز از کارشناس بهداشت	به ازای هر محموله ۳ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۱	عدم اخذ مجوز اداره دامپزشکی برای هر بار ورود مواد غذایی پروتئینی	به ازای هر محموله ۵۰۰/۰۰۰ - ۲۰۰/۰۰۰ تومان
۱۲	نگهداری یا استفاده از مواد غذایی مانده از وعده های قبل	۵۰۰/۰۰۰ - ۲۰۰/۰۰۰ تومان
۱۳	عدم رعایت موازین بهداشتی در انبار	۳۰۰/۰۰۰ - ۱۰۰/۰۰۰ تومان
۱۴	مشاهده مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته	۳-۲ درصد از صورت وضعیت ماهیانه
۱۵	مشاهده اجسام و اشیاء خارجی در غذا	۵۰۰/۰۰۰ - ۳۰۰/۰۰۰ تومان
۱۶	نامطلوب بودن وضعیت آراستگی و نظافت عمومی	۵۰۰/۰۰۰ - ۲۰۰/۰۰۰ تومان
۱۷	عدم رعایت اصول و مقررات بهداشتی سردخانه ها	۶۰۰/۰۰۰ - ۳۰۰/۰۰۰ تومان
۱۸	عدم رعایت اصول بهداشتی در تامین، شستشو و یا نگهداری ظروف	۲۰۰/۰۰۰ - ۱۰۰/۰۰۰ تومان
۱۹	عدم دقت کافی در بهداشت تجهیزات و وسایل کار	۳۰۰/۰۰۰ - ۱۰۰/۰۰۰ تومان
۲۰	استفاده از ظروف، ابزار و تجهیزات مستهلک و آسیب دیده	۸۰۰/۰۰۰ - ۲۰۰/۰۰۰ تومان



ردیف	نوع تخلف	مبلغ جریمه
۲۱	استفاده از ظروف یکبار مصرف غیراستاندارد	۱ تا ۳ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۲۲	عدم رعایت اصول بهداشتی در نگهداری موقت زباله	۳۰۰/۰۰۰ - ۱۰۰/۰۰۰ تومان
۲۳	عدم رعایت اصول بهسازی محیط کار	۱ تا ۵ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۲۴	بروز مسمومیت در اثر غذای آلوده	۵ تا ۱۰ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۲۵	حمل و نقل نایمن و غیر بهداشتی مواد غذایی و وسایل	۳۰۰/۰۰۰ - ۱۰۰/۰۰۰ تومان
۲۶	حضور افراد متفرقه در آشپزخانه	۵۰۰/۰۰۰ - ۲۰۰/۰۰۰ تومان
۲۷	کیفیت پایین غذا (زیاد بودن چربی یا نمک غذا، بو و طعم نامطلوب غذا و...)	حذف صورت وضعیت همان وعده
۲۸	سرو نوشیدنی های گازدار و غیر مجاز	۱ تا ۳ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۲۹	استفاده از جوش شیرین و سایر افزودنی های غیرمجاز در خمیر کوبیده	۱ تا ۳ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۳۰	استفاده از روشهای غیر اصولی یخ زدایی (دیفراست)	۲ تا ۴ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۳۱	نقصان وزن مواد غذایی مصرفی	۱۰ تا ۳۰ درصد صورت وضعیت همان وعده
۳۲	استفاده از روغنهای هیدروژنه و جامد	۱ تا ۳ درصد صورت وضعیت ماهیانه
۳۳	عدم انطباق غذای سرو شده با برنامه غذایی تدوین شده بدون هماهنگی با بخش بهداشت	حذف صورت وضعیت همان وعده

