



مجموعه راهنماهای برقراری سیستم مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست

عنوان :	
راهنمای ارزیابی، نظارت و کنترل بر عملکرد پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی در سیستم مدیریت بهداشت، ایمنی و محیط زیست	
شماره سند : HSE - ۲۱۰-۰۱	
تعداد فرم / ضمیمه :	نسخه
صفحه :	

قواعد کلی :

- ۱- بخشهای بهداشت واحدهای 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 بعمل آورد.
- ۳- مسئولین مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی می بایستی کلیه کارکنان شرکتی و پیمانکاری تحت سرپرستی را موظف به شرکت در برنامه های آموزشی تعیین شده از سوی بخش های بهداشت نمایند.
- ۴- قبل از عقد قرارداد و 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 نتیجه را طی فرم HSE-۲۱۰-F-۰۲ به امور پیمانها اعلام می نماید.
- ۵- وجود یک نفر کارشناس یا کاردان بهداشت و با تحصیلات بهداشت محیط یا تغذیه برای پیمانکاران مراکز تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی الزامی می باشد.
- ۶- پیمانکارانی در مناقصه شرکت داده 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.
- ۷- 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-۶۰۴-۰۲) می باشند.
- ۸- امور پیمانها قبل از عقد قرارداد با پیمانکار غذا یک نسخه کامل از "آیین نامه بهداشت اماکن تهیه، توزیع و طبخ مواد غذایی در صنعت پتروشیمی" به شماره HSE-۶۰۴-۰۲ و نیز یک نسخه کامل از "راهنمای ارزیابی، نظارت و کنترل بر عملکرد پیمانکاران تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی" به شماره HSE-۲۱۰-۰۲ را در اختیار مسئول شرکت پیمانکاری غذا قرار دهد.
- ۹- بازرس بهداشت موظف است پس از بازدید بهداشتی، در صورت لزوم 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 برای امور پیمانها جهت اطلاع و درج در پرونده مربوطه ارسال گردد.
- ۱۰- بازرس بهداشت باید پس از پایان مهلت مقرر از مرکز مورد نظر بازدید بعمل 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 واحد HSE، طی فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۳ 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)

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

۱۲- در صورت وجود دو برگه جریمه پی در پی در خصوص نقص بهداشتی واحدی و یا سه برگه 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.

۱۳- 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 صورتجلسه‌ای (فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۶) نسبت به معدوم کردن مواد غذایی فاسد و مرجوع نمودن مواد غذایی مشکوک به فساد اقدام نماید.

۱۴- تعهد پیمانکار نسبت به رعایت مفاد بهداشتی مندرج در آئین نامه بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی (HSE-۶۰۴-۰۲) می بایست در متن قرارداد پیمانکار لحاظ شده و یک نسخه از آئین نامه مذکور ضمیمه قرارداد پیمانکار غذا گردد.



شرکت پتروشیمی

فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۱

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

موضوع : تعیین صلاحیت بهداشتی

با سلام

احترماً، خواهشمند است نسبت به بررسی سوابق و توان اجرایی شرکت در راستای اجرای مقررات و آیین‌نامه‌های 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



شرکت پتروشیمی

فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۲

به : امور پیمانها

موضوع : صلاحیت بهداشتی شرکت پیمانکاری

با سلام

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

رئیس HSE

نام و نام خانوادگی

پیوست ۱

چک لیست ارزیابی پیمانکار غذا

ردیف	مورد	امتیاز	امتیاز کسب شده
۱	نیروی بهداشتی (دارای مدرک بهداشت محیط یا تغذیه)	۲۵	
۲	سوابق کاری و بهداشتی	۳۰	
۳	داشتن گواهی معتبر از منابع دولتی (نظیر گواهی آشپزی، گواهی تشریفات و...)	۱۲	
۴	رضایت نامه مستند از کارفرمایان قبلی	۱۰	
۵	گواهی شرکت در دوره‌های آموزشی بهداشت	۲۰	
۶	ساختمان و تجهیزات موجود	۵۰	
۷	جمع کل	۱۵۰	

- حداقل امتیاز جهت شرکت در مناقصه بدون لحاظ بند ۶، ۷۰ امتیاز و با لحاظ بند ۶، ۱۱۰ امتیاز می باشد.
- برای مجتمع هایی که محل طبخ و تجهیزات مورد نیاز را در اختیار پیمانکار قرار نمی دهند.



شرکت پتروشیمی

HSE-۲۱۰-F-۰۳

شماره

فرم

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 ذیل مشاهده گردید. خواهشمند است دستور فرمائید نواقص مطرح شده حداکثر ظرف مدت روز رفع گردد. بدیهی است در صورت عدم رفع نواقص در مدت مذکور برابر مقررات نسبت به جریمه پیمانکار به مقدار اقدام خواهد شد.

-۱

-۲

-۳

-۴

رئیس HSE

نام و نام خانوادگی

رونوشت:

-



شرکت پتروشیمی

فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۴

به : رئیس محترم امور مالی
موضوع : جریمه پیمانکار غذا

با سلام

احتراماً بدینوسیله مبلغریال جریمه برایبعلت تخلف بهداشتی تعیین گردیده
است، خواهشمند است مقرر فرمایید در صورت وضعیت ماهانه آن شرکت دخالت داده شود.

رئیس HSE
نام و نام خانوادگی

رونوشت:

-
-



شرکت پتروشیمی

فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۵

به : امور پیمانها

موضوع : درخواست لغو قرارداد شرکت

با سلام

احتراماً، پیرو اخطارهای بهداشتی و جریمه‌های اعمال شده در خصوص شرکت فوق‌الذکر بدینوسیله عدم صلاحیت بهداشتی آن اعلام می‌گردد. لذا خواهشمند است دستور فرمایید نسبت به لغو قرارداد با شرکت مذکور اقدام گردد.

رئیس HSE

نام و نام خانوادگی

رونوشت:

-
.....
-



شرکت پتروشیمی

فرم شماره HSE-۲۱۰-F-۰۶

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			
۵			

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 ۲

تخلف های بهداشتی مشمول جریمه

مبلغ جریمه	نوع تخلف	ردیف
به ازای هر نفر در هر روز ۱۰/۰۰۰ تومان	نداشتن کارت معاینه پزشکی (کارت تندرستی)	۱
به ازای هر نفر ۵۰/۰۰۰ تومان	عدم رعایت بهداشت فردی	۲
به ازای هر نفر ۱۰۰/۰۰۰ تومان	استعمال دخانیات در محل کار	۳
۱۰۰/۰۰۰ - ۵۰/۰۰۰ تومان	عدم رعایت اصول بهداشت در تامین مواد غذایی	۴
۲۰۰/۰۰۰ - ۱۰۰/۰۰۰ تومان	نگهداری یا استفاده از مواد غذایی مانده از وعده قبل	۵
۱۰۰/۰۰۰ - ۵۰/۰۰۰ تومان	عدم رعایت موازین بهداشت در انبار	۶
۱۰۰/۰۰۰ - ۵۰/۰۰۰ تومان	نامطلوب بودن وضعیت آراستگی و نظافت عمومی	۷
۱۰۰/۰۰۰ - ۵۰/۰۰۰ تومان	عدم رعایت اصول و مقررات بهداشتی سردخانه ها	۸
۱۰۰/۰۰۰ - ۵۰/۰۰۰ تومان	عدم رعایت اصول بهداشت در تامین، شستشو و یا نگهداری ظروف و تجهیزات	۹
۲۰/۰۰۰ - ۵۰/۰۰۰ تومان	عدم رعایت اصول بهداشتی در نگهداری موقت زباله	۱۰
۱۰۰/۰۰۰ - ۵۰/۰۰۰ تومان	عدم رعایت اصول بهسازی محیط کار	۱۱

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

HSE - ۲۱۰-۰۲

شماره سند:

۱۲ از ۱۲

صفحه:

نسخه

تعداد فرم / ضمائم: