

قوانین بهداشت محیط در ارتباط با مواد غذایی و مراکز تهیه و توزیع و اماکن عمومی

مقدمه:

اگرچه اقدامات آموزشی و فرهنگی جهت کلیه افراد و گروهها و نهادهایی که در ارتباط با مواد غذایی اعم از تولید کنندگان، عرضه کنندگان، فروشندگان و مصرف کنندگان و دست اندرکاران مراکز تهیه، نگهداری، توزیع و... از اولویت ویژه ای برخوردار است و حرف اول را میزند ولی جهت ارتقاء سطح بهداشت مواد غذایی در مراکز تهیه، تولید، توزیع، حمل و نقل و فروش مواد غذایی و همچنین اماکن عمومی به منظور دستیابی به اهداف ایمنی غذایی و تأمین بهداشت عمومی جامعه، نظر به اینکه همه افراد در گام نخست آگاهیهای مورد نیاز را دریافت نکرده و در ثانی این امکان وجود دارد که در میان تولید کنندگان و عرضه کنندگان و فروشندگان مواد غذایی و اماکن عمومی افرادی وجود داشته باشند که جهت سود جویی و سوء استفاده و احتمالاً آگاهانه مبادرت به دست زدن به اقدامات غیر بهداشتی نمایند بنابراین وجود اهرمهای قانونی بازدارنده در بخش بهداشت بویژه مواد غذایی و اماکن عمومی ضروری بوده و برای حفظ سلامت مردم، اعمال این قوانین اجتناب ناپذیر می باشد.

سابقه توجه قانونمند به مسائل بهداشتی در اماکن تهیه و فروش مواد غذایی در کشور ما به چند صد سال پیش از این برمی گردد بطوریکه در قرن هفتم هجری (قبل از بوجود آمدن آمریکا و پیدایش و پیشرفت علوم در اروپا)، یکی از دانشمندان مسلمان ایرانی بنام محمد بن احمد قرشی معروف به ابن اخوه در کتاب خود به نام ((آئین شهرداری)) شرایط و مقررات بهداشتی نانوایان، قصابان، قنادان، شیر فروشان و... را بخوبی بیان می کند و توضیح می دهد که چگونه بازرس حکومت بنام ((محتسب)) به این اماکن سرکشی و صاحبان آنها را مجبور به رعایت مقررات بهداشتی میکرده است. با این وجود از لحاظ قوانین و مقررات جدید در کشور ما تا سال ۱۳۳۴ هجری خورشیدی قانون مدون و مشخصی جهت کنترل و اعمال اقدامات کنترلی و نظارتی بر کیفیت بهداشتی مواد غذایی و رعایت موازین و مقررات بهداشتی در مراکز تهیه و توزیع و اماکن عمومی مرتبط با مواد غذایی وجود نداشت و به منظور برخورد با متخلفین بهداشت از سایر ابزارهای قانونی سازمانهای دیگر از جمله قانون شهرداریها (بند ۲۰ ماده ۵۵) استفاده میگردید که قطعاً بدلیل کم رنگ بودن مفید و مؤثر واقع نمی شد. در سال ۱۳۳۴ قانونی در ارتباط با امور پزشکی و مواد دارویی و غذایی به تصویب مراجع قانون گذار کشور رسید ولی از آنجایی که در این قانون نیز نیاز های قانونی بخش بهداشت بخصوص مواد غذایی و اماکن، ابزار و وسایل و شاغلین دیده نشده بود جوابگو و تأمین کننده نیازها نبود تا اینکه در سال ۱۳۴۶ هجری خورشیدی بنا به ضرورت و نیاز جامعه قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به تصویب رسید قانون مذکور که در تاریخ ۲۲ تیر ماه ۱۳۴۶ مصوب شد شامل ۱۸ ماده، ۹ بند و ۶ تبصره بود و در سال ۱۳۴۷ برخی مواد آن اصلاح و آئین نامه های اجرائی آن نیز تدوین و تصویب گردید که در این زمینه سه آئین نامه اجرائی وجود دارد

۱) آئین نامه اجرائی ماده ۷ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب خرداد و تیر ماه ۱۳۴۷ که دارای ۱۴ ماده، ۵ بند و ۱ تبصره می باشد. این آئین نامه در مورد مواد مصرفی برای مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و همچنین در مورد مواد افزودنی به مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و شرایط مواد مورد استفاده در بسته بندی مواد غذایی و اسباب بازی کودکان است امور زیر نیز در این آئین نامه آمده است:

شرایط تأسیس، پروانه بهره برداری، مسؤل فنی، ادراه نظارت بر مواد غذایی، شرایط کارخانه های سازنده مواد غذایی و....

۲) آئین نامه اجرائی مواد ۹ و ۸ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب ۱۲ خرداد سال ۱۳۴۷ که شامل ۴ ماده است. این آئین نامه مراکز ساخت و تهیه و نگهداری را به سه دسته زیر تقسیم می نماید: الف) مراکز تهیه و ساخت مواد خوردنی و آشامیدنی که به ۱۲ مرکز تقسیم می شوند

ب) مراکز تهیه و ساخت مواد آرایشی و تقویت کننده که به ۲ مرکز مواد بهداشتی و تنظیفی و گندزداها و حشره کشها تقسیم می شوند.

ج) متفرقه که شامل :

۱) ظروف و بسته بندی مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و مراکز ساخت آنها

۲) مراکز نگهداری مواد خوردنی، آشامیدنی و آرایشی و مراکز ساخت آنها

۳) ظروف تهیه و تولید و ساخت و پخت مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی مشود

آئین نامه اجرائی ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب ۱۹ شهریور سال ۱۳۴۷ که شامل ۴۴ ماده و ۱۱ تبصره بود که اصلاحیه این آئین نامه در تاریخ ۱۳/۹/۱۳۷۹ به تصویب مجلس شورای اسلامی و در تاریخ ۲۰/۹/۱۳۷۹ نیز به تأیید شورای نگهبان رسید .

آئین نامه اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مشتمل بر ۵ فصل، ۹۵ ماده، ۵۴ تبصره و ۴۶ بند می باشد .

فصل اول آئین نامه اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در مورد بهداشت فردی است که خود شامل ۱۵ ماده و ۱۲ تبصره است.

فصل دوم آئین نامه اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در مورد شرایط ساختمانی و بهداشتی مراکز تهیه، توزیع، نگهداری و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی است که شامل ۵۰ ماده، ۳۴ تبصره و ۲۳ بند است.

فصل سوم آئین نامه اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در مورد وسایل و لوازم کار است که شامل ۱۹ ماده، ۳ تبصره و ۸ بند است.

فصل چهارم آئین نامه اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در مورد وظایف مسؤل بهداشت محل و مأمورین نظارت و تکالیف صاحب یا مدیر محلهای مشمول قانون که شامل ۱۰ ماده و ۵ تبصره است.

فصل پنجم آئین نامه اصلاحیه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در مورد طبقه بندی اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات از لحاظ شمول مواد این آئین نامه شامل ۱ ماده و ۱۵ بند است.

در سالهای اخیر قوانین و مقررات بسیار مفید و خوب در ارتباط با بهداشت مواد غذایی و اماکن و مراکز مرتبط با این مواد تدوین و تصویب گردیده که اهم آنها عبارتند از:

(۱) قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی و درمانی مصوب سال ۱۳۶۷

(۲) قانون مجازات اسلامی مصوب سال ۱۳۷۵

(۳) آئین نامه بهداشت محیط مصوب سال ۱۳۷۱

(۴) قانون نظام صنفی مصوب ۱۳۸۲/۱۲/۲۴

(۵) قانون اصلاح ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۷۹

(۶) ماده ۱۴ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی