

پیوست شماره ۵ لیست جرائم

کیفیت غذا		
ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	عدم پختگی غذا (برنج، مواد گوشتی، سبزیجات، حبوبات و ...)	۱۵ الی ۵۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۲	شکل ظاهری، رنگ، طعم و بوی نامناسب (در اثر عدم پیاز داغ و زعفران، چاشنی ها، سرخ نشدن)	۱۵ الی ۵۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۳	سرد بودن غذا در ساعات توزیع غذا	۵ الی ۲۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۴	سوختگی غذا در صورتی که قابل مصرف باشد ولی کیفیت تغییر کرده باشد	۵ الی ۳۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۵	شور، تلخ یا تندی غذا	۵ الی ۳۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۶	جا نیفتادن غذا (زنده بودن و یا وارفتگی برنج)	۵ الی ۳۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۷	عدم استفاده از چاشنی در خوراکیها و خورشت ها و سوپ ها	۵ الی ۲۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۸	عدم شستشوی مناسب مواد پروتئینی (ماهی، گوشت، مرغ)	۵ الی ۲۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۹	مشاهده ریگ، شیشه و نخ در غذا و حبوبات پاک کرده	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۰	مشاهده ضلله موش در برنج خیسانده و یا پخته شده ،لارو و مگس و حشرات،خرده شیشه،ته سیگارو... در خورشت، سالاد، آتش و سوپ	کل غذا معدوم و به هزینه پیمانکار غذای دیگری جایگزین گردد و هیچ پرداختی از بابت آن وعده به پیمانکار صورت نخواهد گرفت و ۲٪ کل پرداختی ماهیانه از بابت کل عملکرد پیمانکار کسر خواهد شد.
۱۱	عدم ضد عفونی سبزیجات که به صورت خام مصرف می شود	۷درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۲	خرد کردن سبزیجات یا پوست گیری صیفی جات قبل از شستشو و نظافت	۷الی ۱۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۳	گرم نمودن روغن یا حلب روغن نباتی	۵درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۴	خرد کردن سبزیجات یا پوست گیری صیفیجات قبل از شستشو و نظافت	۷الی ۱۵ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۵	گرم نمودن روغن یا حلب روغن نباتی	۵درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۶	مشاهده مگس در رستوران به علت بازگذاشتن درب و پنجره	الی ۲۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۷	توزیع نان بیات شده و مانده و عدم هماهنگی با خبازان	۲۰ الی ۴۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۸	عدم رعایت اصول رفع انجماد مواد پروتئینی	۵ الی ۲۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۹	نگهداری مواد پروتئینی رفع انجماد شده در فضای آزاد بیش از ۳ ساعت برای شستشو	۲۰ الی ۶۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۲۰	توزیع غذای بسته بندی شده و بی کیفیت	۲۰ الی ۴۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۲۱	ریختن مواد غذائی خصوصاً مواد پروتئینی درکف آشپزخانه	۵ الی ۲۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۲۲	پایین بودن کیفیت مواد شوینده	۵ الی ۲۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۲۳	اعلام آلودگی مواد غذائی از سوی آزمایشگاه در مواردنمونه برداری(علاوه بر جریمه نقدی هزینه آزمایشگاه نیز به عهده پیمانکار خواهد بود).	۲۰ الی ۶۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل

عدم نظافت تجهیزات

ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	سردخانه ها	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۲	یخچال ها	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۳	چرخ گوشت، سیب زمینی پوست کن و سبزی خرد کن و وسائل مشابه	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۴	میز، تخته کنده پسانی گوشت، چوب کمکی چرخ گوشت	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۵	عدم رعایت اصول سه مرحله ای در شستشوی ظروف، دیگ، تشت و ظرف پخت غذا	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۶	قاشق، چنگال، لیوان و سینی غذاخوری	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۷	خالی بودن ظروف مایع صابون در سرویس های بهداشتی	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۸	وجود موش دراتر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۹	وجود سوسک وحشرات بر اثر رعایت نکردن مسائل بهداشتی و دفع زباله	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۰	سینک ظرفشویی	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۱	ظرف زباله و عدم تخلیه به موقع	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۲	نظافت سالن های غذاخوری (هرکدام)	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۳	رومیزی و میز غذاخوری	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۴	دیوار های مجموعه رستوران	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۵	اجاق گاز و رگلاتور، گرم خانه هر دستگاه – سردخانه پیشخوان	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۶	نمکدان، جای نان، گلدان	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۷	میزهای کمکی، ابزار قصایی قبل از شروع به کار و پایان کار	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۸	لغزندگی کف محیط آشپزخانه	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز
۱۹	عدم استفاده از ابزار مناسب (کف گیر، ملاقه، آب گردان و ...)	به ازاء هر مورد ۵ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز

وجود اشیاء خارجی در غذای طبخ شده (هر مورد)		
ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	فضله موش یا فضولات حیوانی (علاوه بر جریمه مذکور کل غذای ظرف معدوم می گردد و هزینه های مربوط از پیمانکار کسر می گردد).	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۲	لارو و مگس و حشرات	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۳	خرده شیشه	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۴	میخ، سوزن و منگنه	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۵	ریگ	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۶	نخ و یا سیم ظرفشویی	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۷	اجزاء حرام گوشت (مغز حرام گوشت)	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۸	ته سیگار	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۹	تکه غذا و مقوا	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۱۰	ضایعات گوشتی (مو، پوست، پر مرغ و ...)	۴۰ الی ۱۰۰ درصد کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
تقلب در مواد غذایی		
ردیف	شرح	جریمه (ریال)
۱	مخفی نمودن مواد غذایی پخته شده، نگهداری ویا اخفاء گوشت چرخشی پیاورده	۵ الی ۲۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۲	اضافه نمودن مواد غذایی مانده به غذای روز	۲۰ الی ۳۰٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۳	مصرف بیش از اندازه چاشنی و ادویه جات به منظور خنثی نمودن کیفیت نامطلوب مواد	۱۵ الی ۱۰۰٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۴	اضافه نمودن مواد غیر مجاز به غذا	۱۰-۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روزه علاوه ۵٪ اولین پرداختی
۵	استفاده مجدد از روغن استفاده شده	۲۰ الی ۲۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۶	آماده سازی گوشت و مرغ به صورت نا صحیح	۲۰ الی ۲۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۷	جداسازی اجزای با کیفیت مواد مثل فیله و یا راسته گوشت	۲۰ الی ۲۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۸	طبخ مواد غذایی که قبلاً به تأیید کارشناس نرسیده باشد (هر مورد)	۲۰ الی ۲۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
۹	استفاده از ظروف یکبار مصرف غیر مجاز برای ظروف غذای سرد و گرم	۱۰ الی ۲۵٪ کل مبلغ پرداختی از بابت عملکرد آن روز در محل
عدم نگهداری صحیح و حمل مواد غذایی		
ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نگهداری صیفی جات در سردخانه مخصوص مواد پروتئینی	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۲	حبوبات، برنج، ... در انبار دم دستی	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۳	نگهداری مواد شیمیائی و یا در مجاورت مواد غذایی	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۴	نگهداری مواد غذایی فاسد شدنی در یخچال و یا گوشت پسائی نشده در سردخانه ها و جای نامناسب	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۵	انجماد زدائی غیر استاندارد گوشت و مواد پروتئینی	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۶	تخلیه و نگهداری مواد غذایی در انبارها که مورد تأیید واحد HSE نمی باشد	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۷	سودزدائی ظروف استیل در مجاورت مواد غذایی خصوصاً در ساعت پخت غذا	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۸	عدم نگهداری نمونه غذایی توزیع شده در محل مناسب تا ۲۴ ساعت	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۹	پسائی نمودن گوشت لاشه ای قبل از شستشوی لازم	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۰	پوست گیری سیفی جات و خورد نمودن سبزیجات قبل از شستشوی لازم	۱۰ تا ۱۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز

رعایت بهداشت فردی پرسنل رستوران

ردیف	شرح	مبلغ جریمه (ریال)
۱	نداشتن کارت بهداشت و کارت دوره آموزش اصناف معتبر، از ورود فرد به رستوران جلوگیری به عمل می آید و به ازای هر هفته عدم حضور در محل کار جریمه تکرار می شود.	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۲	عدم استفاده از صابون بعد از استفاده از دستشویی	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۳	فعالیت با دستهای زخمی و باند پیچی شده و دخالت در آماده سازی پخت غذا (به تشخیص ناظر HSE از ادامه کار نیز خودداری گردد)، پرسنل بیمار (سرماخوردگی، اسهال، استفراغ، ...)	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۴	شستشوی لباس شخصی در محیط آشپزخانه	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۵	شستشوی لباس کار در ظروف پخت غذا	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۶	کثیف بودن لباس فرم و یا استفاده از لباس مندرس و کثیف و پاره شده	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۷	استفاده نکردن از لباس فرم	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۸	عدم استفاده از دستکش، چکمه، کفش مخصوص و یا استفاده از لوازم فوق که مندرس و کثیف و پاره شده باشد	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۹	عدم بهداشت سر و صورت و ناخن	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۰	عدم شستشوی وسایل نظافت (جارو، تی) در ظرف آماده سازی و پخت غذا و سینک ظرفشویی	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۱	استعمال دخانیات در آشپزخانه و سالن های غذاخوری و محل توزیع غذا (هر مورد)	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۲	دخالت پرسنل نظافتچی دستشویی ها و سرویس های بهداشتی و پستانی در طبخ و توزیع مواد غذایی	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۳	عدم استفاده از دمپایی مخصوص سردخانه	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۴	چسبیدن غذا با ملاقه و داخل نمودن مجدد ملاقه در ظرف غذا	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۵	شستشوی دست و صورت در سینک ظرف شویی	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۶	استفاده از دمپایی حین کار در رستوران یا خارج آشپزخانه	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۷	استفاده نکردن از ماسک دهان بند و کلاه در زمان توزیع غذا	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۸	شروع فعالیت بدون شستشو و ضدعفونی دست ها	به ازاء هر مورد در هر روز ۳ تا ۵٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز
۱۹	شرکت نکردن در کلاس های آموزشی تغذیه و بهداشت واحد HSE	به ازائ هر نفر در هر جلسه ۴٪ کل مبلغ پرداختی عملکرد آن روز برای کارگران و ۶٪ برای کمک آشپز و ۱۰٪ برای سر آشپز