

بسمه تعالی

امام علي(عليه السلام) فرمودند:
وَقَرُّوا كِبَارَكُمْ يُوَقِّرُكُمْ صِغَارُكُمْ ؛
پیران‌تان را حرمت نهید تا کودکان‌تان شما را حرمت نهند .
غرر الحکم و درر الکلم، حدیث ۱۰۰۶۹

چک لیست ارزیابی مراکز توانبخشی و نگهداری سالمندان

فهرست :

- آیین نامه مقررات بهداشت محیط آسایشگاه سالمندان
- آیین نامه مقررات بهبود تغذیه در آسایشگاه سالمندان
- آیین نامه مقررات پیشگیری از بیماریها در آسایشگاه سالمندان

آیین نامه مقررات بهداشت محیط آسایشگاه سالمندان

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی خراسان رضوی- معاونت امور بهداشتی
مرکز بهداشت مرکز بهداشتی درمانی

نام متصدی :	تعداد کارگر :	نوع کسب:
نشانی محل :		شماره پرونده :

فرم آیین نامه مقررات بهداشتی آسایشگاه سالمندان

تاریخ بازدید :	اول	دوم	سوم	مطابقت با آیین نامه ✓	عدم مطابقت با آیین نامه ×
ردیف	بازدید اول	بازدید دوم	بازدید سوم	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۱				ماده ۱	مدیران و کلیه کارگران و اشخاصی نظیر مدیر مسئول، مسئول شیفت، بهیاران، آشپزان و ... که در سرای سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی آنها اشتغال دارند، موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را به ترتیبی که معاونت سلامت وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.
۲				تبصره ۱	مدیریت و تصدی و اشتغال به کار افراد دارای مدارک تحصیلی از دانشگاهها در گروه پزشکی و پیراپزشکی در آسایشگاه سالمندان از شمول ماده ۱ مستثنی می باشند.
۳				تبصره ۲	استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها ممنوع است.
۴				تبصره ۳	اشخاصی مانند صندوق دار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در آسایشگاه سالمندان شاغل، لیکن با مواد غذایی و سلامت افراد ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره ۲ آن مستثنی می باشند.
۵				ماده ۲	کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین نامه می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.
۶				تبصره ۱	کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبره ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل آسایشگاه نگهداری نمایند.
۷				تبصره ۲	کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی و درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان غذایی، ساندویچ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسد شدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد.
۸				ماده ۳	متصدیان و کارگران آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند.
۹				ماده ۴	کلیه اشخاصی که در آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند
۱۰				تبصره ۱	کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانویان و مشاغل مشابه و افرادی که با مواد غذایی ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش سفید و کلاه در حین کار می باشند.
۱۱				ماده ۵	مدیران و متصدیان آسایشگاه سالمندان موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسائل شخصی در محل تهیه نمایند.
۱۲				ماده ۶	متصدیان و مدیران آسایشگاه سالمندان و وسائط نقلیه حامل مواد غذایی آنها موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید، تهیه، طبخ و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.

۱۳				ماده ۷	متصدیان آسایشگاه سالمندان موظفند به تناسب تعداد کارگران و افراد شاغل خود به ازاء هر نفر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.
۱۴				تبصره	در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.
۱۵				ماده ۸	متصدیان آسایشگاههای سالمندان موظفند آشپزخانه و سالن غذاخوری و در صورت لزوم انبار مواد غذایی اولیه با فضای کافی به تناسب تعداد افراد شاغل و سالمند با شرایط کاملاً بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
۱۶				ماده ۹	هر کارگر موظف به داشتن کلبه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.
۱۷				ماده ۱۰	اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سروکار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.
۱۸				ماده ۱۱	جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۹				ماده ۱۲	کارگران و افراد شاغل در سرای سالمندان که با پخت و فرآوری مواد غذایی سروکار دارند موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
۲۰				ماده ۱۳	استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آئین نامه در حین کار ممنوع است.
۲۱				ماده ۱۴	فروش و عرضه سیگار در آسایشگاههای سالمندان ممنوع می باشد.
۲۲				ماده ۱۵	مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع است.
۲۳				تبصره ۱	متصدیان و مسئولین آسایشگاههای سالمندان مسئول اجرای مواد ۱۴ و ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از عرضه و فروش و مصرف دخانیات جلوگیری کنند.
۲۴				تبصره ۲	متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره ۱ می توانند محل مشخصی را که کاملاً از محلهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.
۲۵				ماده ۱۶	کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد: الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد. ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامی است. ت) دارای شیب مناسب به طرف کف شور فاضلابرو باشد.
۲۶				ماده ۱۷	ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری به عمل آورد.
۲۷				تبصره ۱	سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و به رنگ روشن باشد.
۲۸				ماده ۱۸	پوشش دیوار قسمت های مختلف سرای سالمندان به شرح تبصره های ذیل باشد
۲۹				تبصره ۱	پوشش بدنه دیوار آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف کاشی، سنگ یا سرامیک باشد.
۳۰				تبصره ۲	پوشش بدنه دیوارهای انبارهای عمومی و امثالهم می تواند از مصالح دیگر مانند سنگ و سیمان صاف و صیقلی و به رنگ روشن باشد.
۳۱				تبصره ۳	سطح دیوارهای سالنهای پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.
۳۲				تبصره ۴	سالن های پذیرایی در آسایشگاههای سالمندان باید از محل های پخت و پز و آشپزخانه کاملاً مجزا باشد.
۳۳				تبصره ۵	سطح بدنه دیوارهای اطاق استراحت تا ارتفاع ۲۰ سانتیمتری با سنگ یا کاشی یا سرامیک و بقیه تا زیرسقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.
۳۴				تبصره ۶	پوشش بدنه دیوارهای محل آماده سازی انواع گوشت و فرآورده های گوشتی باید از کف تا زیر سقف کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد
۳۵				تبصره ۷	پوشش بدنه دیوار انبار آرد و شکر و امثالهم باید از کف تا زیر سقف از جنس کاشی یا سرامیک با سطح صاف یا سنگ صیقلی باشد.
۳۶				تبصره ۸	سطح بدنه دیوارهای سالن آرایشگاه در سرای سالمندان از کف تا زیر سقف با رنگ روغنی قابل شستشو پوشیده شود بدیهی است پوشش بدنه دیوارهای دستشویی، سرشویی و مستراح در آرایشگاه باید از کف تا زیر سقف با کاشی یا سرامیک صاف و یا سنگ صیقلی باشد.

۳۷				تبصره ۹	در سطوح دیوارها و ستونها و سایر عناصر در سرای سالمندان نباید قسمتهای تیز و برنده وجود داشته باشد.
۳۸				ماده ۱۹	سقف باید صاف ، حتی الامکان مسطح ، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۳۹				تبصره	پوشش سقف آشپزخانه ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.
۴۰				ماده ۲۰	وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط مندرج در بندهای الف، ب، ج، د، ه به شرح زیر باشد. الف- درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد. ب- پنجره های بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل هریک از قسمتهای آسایشگاه جلوگیری نماید و پنجره ها حتی الامکان به صورت کشویی باز شوند. ج- درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید. د- نرده های ایمنی در پنجره ها حداقل تا ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری از کف اطاق برای جلوگیری از سقوط افراد سالمند نصب گردد. ه- برای درهایی که به طرف پلکانها باز می شوند لاقفل باید فاصله ای به اندازه ۳۰ سانتیمتر بیش از عرض در تا لبه پله برای توقف در نظر گرفته شود.
۴۱				تبصره	برای موارد اضطراری باید درهای اضطراری پیش بینی و تعبیه گردد.
۴۲				ماده ۲۱	آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
۴۳				ماده ۲۲	آسایشگاههای سالمندان باید دارای سیستم جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۴۴				تبصره	هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده آسایشگاه با معابر، جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع است.
۴۵				ماده ۲۳	وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و متناسب باشد.
۴۶				تبصره ۱	باید به ازای هر دستگاه توالت یک واحد دستشوئی وجود داشته باشد.
۴۷				تبصره ۲	دستشوئی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان دردار بهداشتی در کنار دستشوئی الزامی است.
۴۸				ماده ۲۵	برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب بوده و به تعداد مورد نیاز به شرح ذیل وجود داشته باشد:
۴۹				تبصره ۱	۵-۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۲۵-۶ نفر. به ازاء هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه) ۵۵-۲۶ نفر. به ازاء هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه) ۱۱۵-۵۶ نفر. به ازاء هر ۲۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه) ۲۶۶-۱۱۶ نفر. به ازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه) از ۲۶۶ نفر به بالا به ازاء هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالت و ۱ دستشویی
۵۰				تبصره ۲	وجود توالت و دستشویی به شرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و زن به صورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباری است.
۵۱				تبصره ۳	توالت و دستشوئی افراد شاغل و کارگران از سالمندان جدا و مستقل بوده و استفاده افراد شاغل و کارگران از توالت و دستشوئی سالمندان و بالعکس ممنوع است.
۵۲				ماده ۲۶	حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ و ۲۲، ۳۷، ۳۱، ۲۷ و ۳۸ این آئین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران به شرح ذیل بوده و باید مشابه توالت و دستشویی برای کارگران مرد و زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و به صورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محلهای مناسب وجود داشته باشد. ۱- ۵-۱ نفر. کارگر ۱ دستگاه ۲-۲۰-۶ نفر. به ازاء هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه) ۲- ۵۰-۲۱ نفر. به ازاء هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه) ۳- ۱۰۰-۵۱ نفر. به ازاء هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه)

۱- از ۱۰۰ نفر کارگر به بالا به ازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه					
حمام سالمندان جدا و مستقل از کارگران و شاغلین آسایشگاه بوده و تعداد آن مطابق ماده ۵۷ خواهد بود.	تبصره				۵۳
دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق به صورت کامل انجام گیرد.	ماده ۲۷				۵۴
نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.	تبصره				۵۵
محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.	ماده ۲۸				۵۶
ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو-آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.	ماده ۲۹				۵۷
تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.	تبصره ۱				۵۸
هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.	تبصره ۲				۵۹
در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی، ظروف پس از شستشو، در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.	تبصره ۳				۶۰
قفسه، ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.	ماده ۳۰				۶۱
پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.	ماده ۳۱				۶۲
میز کاری که صرفاً جهت تهیه موادغذایی بکار می رود باید فاقد هرگونه کثو یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.	تبصره				۶۳
سبزیجات و صیفی جاتی که در آسایشگاههای سالمندان مصرف می شود باید در محل مخصوص تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی، آبکشی و مصرف شود	ماده ۳۲				۶۴
انبار موادغذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آئین نامه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات موسسه باشد.	ماده ۳۳				۶۵
انبار و موادغذایی باید به نحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.	تبصره ۱				۶۶
قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.	تبصره ۲				۶۷
کلیه موادغذایی فاسدشدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.	ماده ۳۴				۶۸
یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.	تبصره				۶۹
قرار دادن موادغذایی خام و پخته و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.	ماده ۳۵				۷۰
عرضه و فروش مواد غذایی بصورت دوره گردی در آسایشگاه سالمندان ممنوع است	ماده ۳۶				۷۱
مسئولیت سلامت و بهداشت هرگونه مواد غذایی، علاوه بر وعده های غذائی معمول که در قالب کمک های مردمی یا نذورات در این گونه اماکن توزیع و مصرف می شود بعهده مدیر و مسئول محل خواهد بود.	تبصره				۷۲
تهویه مناسب به نحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل آسایشگاه سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.	ماده ۳۷				۷۳
آسایشگاههای سالمندان باید به تناسب فصول سال مجهز به سیستم گرم کننده وخنک کننده باشند.	ماده ۳۸				۷۴
درجه حرارت داخل آسایشگاهها به تناسب فصول حداکثر ۲۷ و حداقل ۲۰ درجه سانتی گراد باشد.	تبصره ۱				۷۵
درجه حرارت داخل آشپزخانه، انبار و امثالهم در فصل گرما حداکثر از ۳۰ درجه سانتی گراد تجاوز ننماید.	تبصره ۲				۷۶
سیستم های حرارتی داخل اتاقها از ایمنی کامل برخوردار باشند.	تبصره ۳				۷۷
سعی شود کلیه قسمتهای این اماکن از جمله اتاقهای خواب دارای ترمومتر باشند	تبصره ۴				۷۸
شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی به اندازه کافی و بشرح ذیل باشد. آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس حمام، رختکن، توالت، دستشویی، راهرو، سرسرا، پلکان و آسانسور ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس اطاق انتظار و اطلاعات ۱۵۰ تا ۵۰۰ لوکس محوطه های عمومی و انبار حداقل ۱۰۰ لوکس	ماده ۳۹				۷۹
حتی الامکان از نور طبیعی جهت تأمین روشنایی استفاده گردد به نحوی که سطح نور ده معادل ۲۰٪ مساحت کف اتاق باشد.	تبصره				۸۰
برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و	ماده ۴۰				۸۱

				ظرفیت آسایشگاه بعمل آید.
۸۲			تبصره ۱	کلیه سیم‌کشی‌های برق و نصب دستگاههای برقی باید با رعایت کامل اصول ایمنی و حفاظتی صورت گرفته و همواره سالم و بدون خطر باشد
۸۳			تبصره ۲	جهت پیشگیری از بروز حریق‌های احتمالی نصب سیستم هوشمند و دتکتور اعلام حریق الزامی است.
۸۴			ماده ۴۱	مسئولین آسایشگاهها موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع‌آوری، نگهداری، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۸۵			ماده ۴۲	زباله‌دان در پوش‌دار، زنگ زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و به تعداد کافی در کلیه قسمتهای آسایشگاه موجود باشد.
۸۶			تبصره	زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
۸۷			ماده ۴۳	مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.
۸۸			ماده ۴۴	نقشه کلیه قسمتهای آسایشگاه سالمندان به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا به تصویب مقامات مسئول برسد.
۸۹			ماده ۴۵	در اطاق استراحت سالمند مساحت مورد نیاز برای یک تخت حداقل ۷ متر مربع و به ازای هر تخت اضافی ۵ متر مربع منظور گردد.
۹۰			تبصره ۱	در کنار هر تخت یک کمد کنار تختی برای هر سالمند قرارداد شود
۹۱			تبصره ۲	فاصله تخت‌ها بخصوص برای سالمند میانسال (۷۱ تا ۸۰ سال سن) و سالمند پیر (دارای ۸۱ سال و بالاتر) که فاقد حرکت هستند یا حرکت ضعیفی دارند طوری باشد که امکان تردد ویلچر یا صندلی چرخ‌دار وجود داشته باشد.
۹۲			تبصره ۳	نصب آیفون و زنگ هشدار دهنده کنار هر تخت و یا حداقل در هر اتاق یک انشعاب جهت استفاده سالمندان در شرایط اضطراری الزامی است
۹۳			تبصره ۴	حداکثر ظرفیت اطاق استراحت سالمندان نباید بیش از ۶ نفر باشد.
۹۴			ماده ۴۶	وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می باشد.
۹۵			تبصره ۱	چنانچه آسایشگاهها دارای استخر شنا باشند باید مفاد آیین‌نامه مقررات بهداشتی استخرهای شنا را رعایت نمایند.
۹۶			تبصره ۲	در صورت وجود، حوضچه‌های آب نما طوری طراحی کردند که همواره آب در آنها در گردش بوده و امکان دسترسی آب برای افراد فراهم نگردد.
۹۷			ماده ۴۷	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در هریک از قسمتهای محل مورد نظر آسایشگاه ممنوع است.
۹۸			ماده ۴۸	راه پله‌ها در آسایشگاهها نباید لغزنده باشند و باید دارای روشنایی کافی بشرح مفاد ماده ۳۹ این آیین‌نامه بوده و ارتفاع پله‌ها حداکثر ۱۸ سانتیمتر و حداقل عرض کف آن ۳۰ سانتیمتر باشد.
۹۹			تبصره ۱	لازم است سطح شیب‌داری برای جابجایی چرخ حامل افرادی که قادر به راه رفتن نیستند در مجاورت پله ها تعبیه گردد.
۱۰۰			تبصره ۲	در صورتیکه ساختمان بیش از دو طبقه باشد در نظر گرفتن آسانسور مناسب الزامی است
۱۰۱			تبصره ۳	در پلکانهایی که دوطرف پلکان باز می‌باشد نصب نرده‌های ایمنی حداقل به ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتر الزامی است.
۱۰۲			تبصره ۴	نصب دستگیره در ارتفاع ۶۰ سانتیمتری در کنار پلکانها ضروری است.
۱۰۳			تبصره ۵	اگر در محوطه یا ساختمان آسایشگاه دهانه یا سوراخ یا فضائی آزاد وجود داشته که احتمال سقوط افراد برود باید با نصب حفاظ فلزی محکم و نرده‌هایی که ارتفاع آن ۱۲۰ سانتیمتر است موجبات جلوگیری از سقوط افراد و رفع خطر فراهم گردد.
۱۰۴			ماده ۴۹	آسایشگاههای سالمندان باید مجهز به دستگاه یا موتور برق جداگانه باشند تا در صورت قطع برق بتوان روشنایی موقت ایجاد کرد.
۱۰۵			ماده ۵۰	تعداد افراد مراقب مورد نیاز که دوره آموزشی تئوری و عملی را گذرانده‌اند برای آسایشگاه سالمندان با توجه به ظرفیت آسایشگاه یا تعداد سالمندان بشرح بندهای ذیل می‌باشد. ۲۵- ۱ نفر سالمند ۶ نفر مراقب ۵۰- ۲۶ نفر سالمند ۱۲ نفر مراقب ۷۵- ۵۱ نفر سالمند ۱۶ نفر مراقب

					۱۰۰-۷۶ نفر سالمند ۲۰ مراقب ۱۵۰-۱۰۱ نفر سالمند ۲۶ نفر مراقب
۱۰۶	تبصره				مراقبین باید به تناسب در شیفتهای تعیین شده در محل آسایشگاه حضور داشته و انجام وظیفه نمایند مثلاً برای بند اول به اینگونه خواهد بود که ۶ نفر مراقب تعیین شده می‌توانند یا به دو شیفت ۱۲ ساعته و در هر شیفت ۳ نفر و یا ۳ شیفت ۸ ساعته و در هر شیفت ۲ نفر تقسیم شوند بطوریکه در هر حال در طول ۲۴ ساعت جمعاً تعداد ۶ نفر مراقب در آسایشگاه انجام وظیفه نمایند.
۱۰۷	ماده ۵۱				در آسایشگاه سالمندان باید فضا و یا جای مناسب برای ارائه خدمات پزشکی و پرستاری بشرح بندهای ذیل وجود داشته باشد. ۱- اتاق معاینه پزشک با مساحت حداقل ۱۲ متر مربع ۲- ایستگاه پرستاری با مساحت حداقل ۸ متر مربع
۱۰۸	ماده ۵۲				اتاق یافضای مناسب (سردخانه) جهت نگهداری موقت جسد فوت شده در نظر گرفته شود.
۱۰۹	ماده ۵۳				در آسایشگاههایی که خدمات فیزیوتراپی و کار درمانی ارائه می‌نمایند، داشتن اتاقی مناسب با تجهیزات و لوازم مورد نیاز الزامی است
۱۱۰	ماده ۵۴				اتاق یا فضای مناسب برای نگهداری تجهیزات و وسایل کمک توانبخشی، کمک پزشکی و کار درمانی نظیر صندلی چرخدار، تخت، توالت فرنگی، عصا، واکر، کپسول اکسیژن، ساکشن، برانکارد، گوشی، فشارسنج، ترمومتر، لوازم اولیه پانسمان و ... وجود داشته باشد.
۱۱۱	ماده ۵۵				ساختمان آسایشگاه دارای حیاط مناسب باشد بطوریکه به ازاء تا ظرفیت ۵۰ نفر مقیم در طبقات همکف و اول معادل ۴۰٪ متراژ زمین را حیاط تشکیل دهد و به ازاء افزایش هر طبقه معادل ۱۰٪ به متراژ اخیر اضافه گردد.
۱۱۲	تبصره				حیاط دارای فضای سبز مناسب بوده و محوطه آن کاملاً بهسازی باشد.
۱۱۳	ماده ۵۶				باید برای سالمندان، بسته به توانایی حرکتی آنها، توالت فرنگی یا معمولی بشرح بندهای از ۱ تا ۵ در هر طبقه وجود داشته باشد. ۱- ۹-۱ تخت، یک دستگاه توالت و یک دستگاه دستشوئی ۲- ۲۷-۱۰ تخت، به ازای هر ۹ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۲۷ تخت ۳ دستگاه توالت و ۳ دستگاه دستشوئی) ۳- ۶۰-۲۸ تخت، به ازای هر ۱۵ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۶۰ تخت ۴ دستگاه توالت و ۴ دستگاه دستشوئی) ۴- ۱۲۰-۶۱ تخت، به ازای هر ۲۰ تخت یک دستگاه توالت و یک دستشوئی (۱۲۰ تخت ۶ دستگاه توالت و ۶ دستگاه دستشوئی) ۵- از ۱۲۱ تخت به بالا به ازای هر ۳۰ تخت اضافی یک دستگاه اضافه شود.
۱۱۴	تبصره				باید در اطراف توالت سالمندان دستگاههای کمکی نصب گردد
۱۱۵	ماده ۵۷				تعداد حمام سالمندان دارای وان بهداشتی مجهز به دوش متحرک آب سرد و گرم در هر طبقه ساختمان مطابق بندهای ۱ تا ۵ ماده ۵۶ خواهد بود.
۱۱۶	ماده ۵۸				اماکن مشمول این آیین‌نامه باید دارای فضا یا اتاقی مناسب برای نگهداری وسایل و مواد گندزدائی باشند و گندزدایی کلیه قسمت‌های این اماکن بطور مرتب انجام گیرد.
۱۱۷	ماده ۵۹				اماکن مشمول این آیین‌نامه باید دارای مسجد یا نماز خانه جهت ادای فرائض دینی و مذهبی مطابق مفاد آیین‌نامه مقررات بهداشتی مساجد باشند.
۱۱۸	ماده ۶۰				چنانچه اتاق بصورت سوئیت در اختیار سالمند قرار می‌گیرد باید دارای سرویس بهداشتی (حمام، توالت و دستشوئی) و حتی‌المقدور یخچال مستقل باشد.
۱۱۹	ماده ۶۱				در یک سالن خاص وسایل ارتباط جمعی نظیر تلویزیون، رادیو و ... با تعداد کافی میز و صندلی وجود داشته باشد. وسایل صوتی و تصویری باید سالم باشند.

۱۲۰				ماده ۶۲	برای هر سالمند کمد اختصاصی بمنظور نگهداری وسایل شخصی در نظر گرفته شود.
۱۲۱				ماده ۶۳	ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد: ۱-ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پدیدگی باشد. ۲-وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف موادغذایی بکار می روند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشد. ۳-وسایل و ظروف غذا باید پس از هربار مصرف شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص نگهداری شود. ۴-سیخ های کباب باید از جنس استیل ضد زنگ یا آلومینیوم باشد. ۵-حتی المقدور کوشش شود ظروف غذایی که یکبار مصرف نمی باشند برای هر سالمند اختصاصی باشد و سایر سالمندان از آن ظروف استفاده ننمایند.
۱۲۲				ماده ۶۴	استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می باشد. ۱- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد. ۲- گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی ۳- قندان بدون درپوش مناسب ۴- ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها ۵- هر نوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته و آگهی شود.
۱۲۳				ماده ۶۵	سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.
۱۲۴				تبصره	برای هر تخت یک میز نهارخوری پایه دار متحرک در نظر گرفته شود
۱۲۵				ماده ۶۶	صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشند
۱۲۶				ماده ۶۷	وسایل و لوازم خواب سالمندان نظیر ملحفه، روبالشی و شمد و همچنین لباسهای سالمندان باید تمیز و سالم باشند و در فواصل زمانی مناسب با دستگاههای اتوماتیک شستشو، ضدعفونی، خشک و اطو شود.
۱۲۷				ماده ۶۸	استفاده از لحاف، پتو، تشک و بالش کثیف و مندرس و بدون ملحفه ممنوع است.
۱۲۸				ماده ۶۹	استفاده از تختخوابهایی که دارای پارگی و یا گودرفتنی فنر باشد و ایجاد سرو صدای غیرطبیعی نماید ممنوع است.
۱۲۹				ماده ۷۰	استفاده از مواد غیر استاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشند و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.
۱۳۰				ماده ۷۱	جعبه های مقوایی و پاکتهای کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.
۱۳۱				ماده ۷۲	در صورت وجود نانوائی، ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد، نصب شیر آب بالای ظروف خمیرگیر لازم است.
۱۳۲				تبصره	کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده شود.
۱۳۳				ماده ۷۳	برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسدشدنی مورد نیاز اماکن مشمول این آیین نامه، مانند انواع گوشت، مواد پروتئینی، شیر و محصولات لبنی و امثالهم باید موحصرأ از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.
۱۳۴				ماده ۷۴	برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع مواد غذایی مورد نیاز اماکن موضوع این آیین نامه که بدون شستشو و پخت و پز مجدد مصرف می شوند نظیر انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثالهم باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به

اطاقک محفوظ و مناسب تمیز و بهداشتی استفاده شود.					
کلیه افرادی که در وسائط نقلیه موضوع مواد ۷۳ و ۷۴ این آیین نامه با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند مشمول مواد ۱ و ۲ این آیین نامه و تبصره های آن می باشند	ماده ۷۵				۱۳۵
صاحبان وسائط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند	ماده ۷۶				۱۳۶
حمل و نقل مواد غذایی موضوع مواد ۷۳ لغایت ۷۶ این آیین نامه توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع است.	ماده ۷۷				۱۳۷
استفاده از انبرک مخصوص از جنس استیل ضد زنگ برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامی است	ماده ۷۸				۱۳۸

بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	بازدیدها مشخصات بازدید و تاییدکنندگان
			نام و نام خانوادگی و امضاء بازرس بهداشت محیط
			نام و نام خانوادگی و امضاء مسئول بهداشت محیط
			نام و نام خانوادگی و امضاء مسئول بهداشت محل

آیین نامه مقررات بهبود تغذیه در آسایشگاه سالمندان

۱- بررسی وضعیت تغذیه سالمندان		بلی	خیر
۱-۱	آیا از همگی سالمندان به طور ماهانه وزن گرفته و در پرونده ثبت گردیده است ؟		
۱-۲	آیا مرکز دارای ترازوی مناسب برای توزین سالمندان هست ؟		
۱-۳	آیا قد کلیه سالمندان (با توجه به شرایط بدنی) به طور صحیح ارزیابی شده است ؟		
۱-۴	آیا برای کلیه سالمندان bul اولیه محاسبه و وضعیت تغذیه ای وی مشخص گردیده است ؟		
۱-۵	آیا با توجه به وضعیت تغذیه و بیماری های سالمند توصیه های تغذیه ای مناسب در پرونده درج گردیده است ؟		
۲- بررسی وضعیت غذا یا مرکز			
۲-۱	آیا در مرکز برنامه غذایی تدوین شده و در آشپزخانه نصب شده است ؟		
۲-۲	آیا در برنامه غذایی شرایط مناسب سالمندان در نظر گرفته شده است ؟		
۲-۳	آیا برنامه غذایی مناسب فصل طراحی شده است ؟		
۲-۴	آیا در مرکز مقادیر (جیره) غذایی استانداری برای سالمندان وجود دارد ؟		
۲-۵	آیا مقدار غذای داده شده به هر سالمند کافی بوده و سالمند سیر می شود ؟		
۲-۶	آیا غذای تهیه شده مطابق با برنامه است ؟		
۲-۷	آیا در برنامه غذایی میان وعده مناسب در نظر گرفته شده است ؟		
۲-۸	آیا ظاهر غذای سالمندان در هنگام سرو مناسب است ؟		
۲-۹	آیا برای سالمندانی که قادر به تنها غذا خوردن نیستند کمک مناسب وجود دارد ؟		
۲-۱۰	آیا برای سالمندانی که به تنهایی قادر به غذا خوردن هستند شرایط مناسب (میز و صندلی و...) وجود دارد ؟		
۳- بررسی وضعیت آشپزخانه مرکز			
۳-۱	آیا مرکز دارای یک نفر آشپز ثابت دوره دیده می باشد ؟		
۳-۲	آیا آشپز کارت معاینه بهداشتی دارد ؟		
۳-۳	آیا آشپز دوره آموزشی اصول تغذیه سالمندان و آشپزی ویژه سالمندان را دیده است ؟		
۳-۴	آیا مرکز دارای آشپزخانه کامل به تجهیزات مناسب جهت تهیه غذا و مطابق با تعداد غذای تهیه شده دارد ؟		
۳-۵	آیا آشپزخانه فریزر و یخچال با حجم مناسب برای نگهداری مواد غذایی دارد ؟		
۳-۶	آیا در آشپزخانه محل تهیه غذا -آماده سازی مواد اولیه غذا ، شستشوی اولیه مواد غذایی ، شستشوی ظروف و جداگانه می باشد ؟		

آیین نامه مقررات پیشگیری از بیماریها در آسایشگاه سالمندان

وضعیت پیشگیری بیماریها	بلی	خیر
۱. سالمندان پرونده سلامت داشته باشند . و هر ۲ هفته یکبار پزشک افراد سالمند را ویزیت نماید. (الف) پرونده سلامت می بایست در بدو پذیرش سالمند تکمیل گردد .		
ب (معاینات دوره ای هر سه ماه یکبار توسط پزشک انجام و در پرونده سلامت ثبت گردد.		
ج (بیماریهای واگیر مانند پدیکولوزیس ، گال ، سل ، هیپاتیت در بدو ورود سالمند به مرکز مورد بررسی قرار گیرد .		
د (با توجه به شیوع بیماریهای غیر واگیر در دوران سالمندی بیماریهای دیابت ، فشارخون بالا و بیماریهای قلبی عروقی در بدو ورود غربالگری و سپس در معاینات دوره ای مورد بررسی و مراقبت قرار گیرد.		
۲ آمار کلیه بیماریهای واگیر و غیر واگیر به صورت منظم و دوره ای بر اساس دستورالعمل های موجود مرکز مدیریت بیماریها به مراکز بهداشتی درمانی مرتبط گزارش شود .		
۳ معاینات دوره ای و آزمایشات پزشکی در پرونده سلامت مرتباً ثبت گردد.		
۴ مشاوره بیماریهای روانی و تغذیه ای هر ۳ ماه یک بار انجام شود .		
۵ نظارت بر نحوه مصرف دارو های سالمندان مقیم آسایشگاه به طور مرتب از طریق کادر پزشکی مرکز انجام پذیرد.		
۶ ترالی اورژانس در اتاق پزشک موجود باشد .		
۷ واکسیناسیون توام ، مننژیت، هیپاتیت، آنفلوانزا برابر دستورالعمل کشوری در بدو ورود و به صورت دوره ای انجام پذیرد .		
۸ آخرین دستورالعمل های بهداشتی در اتاق پزشک و پیراپزشک مرکز موجود باشد .		
۹ شاغلین در آسایشگاه به صورت دوره ای در زمینه بیماریهای واگیر ، غیر واگیر ، تغذیه و بهداشت روان مورد آموزش قرار گیرند .		
۱۰ نظارت بر مصرف منظم داروهای بیماران بطور مداوم توسط پرسنل پزشکی انجام گیرد .		
۱۱ نزدیک ترین مرکز اورژانس به آسایشگاه شناسایی تا اقدامات لازم در صورت بروز مشکل اورژانسی برای بیماران به موقع انجام می گیرد .		
۱۲ لوازم پزشکی مانند درجه اندازه گیری حرارت ، فشارسنج جیوه ای و یا دیژیتال، گوشی پزشکی ، برانکارد ، تخت معاینه ، پاراوان ، ترازو ، ساکشن ، کپسول اکسیژن ، ست احیا ، لارنگوسکوپ، لوله تراشه ، آمبوبگ و داروهای تزریقی مورد نیاز در آسایشگاه موجود و در اختیار پزشک باشد.		
۱۳ در صورت شبانه روزی بودن آسایشگاه ، خدمات مراقبتی و پرستاری ۲۴ ساعته انجام پذیرد.		

