

## انواع درخواستها و شکایات قابل طرح در سامانه ثبت شکایات مردمی ۱۹۰

### بهداشت فردی: مواردی نظیر

۱. عدم اخذ کارت بهداشتی و گواهینامه دوره ویژه بهداشت عمومی توسط متصدیان
۲. عدم استفاده از روپوش و کلاه (در صنوف مرتبط) مناسب و تمیز
۳. عدم رعایت ممنوعیت استعمال دخانیات در مراکز و اماکن
۴. عدم استفاده از دستکش در صورت وجود زخم، بریدگی، سوختگی و تاول بر روی پوست دست
۵. انجام رفتارهای غیر بهداشتی حین تهیه غذا (مانند رستورانها، اغذیه فروشی ها و ...)

### بهداشت مواد غذایی: مواردی نظیر

۱. قرار دادن مواد غذایی در معرض نور خورشید بخصوص نوشیدنی ها
۲. عدم نگهداری مواد غذایی فسادپذیر مانند گوشت، تخم مرغ، انواع سس و فرآورده های گوشتی در یخچال
۳. استفاده از افزودنی های غیر مجاز در تهیه مواد غذایی مانند رنگ و اسانس غیر مجاز در شیرینی جات، جوش شیرین در نان و ...
۴. استفاده از نمک غیر تصفیه در نانوائی ها و غذا خوری ها
۵. سرو سالاد و سبزی دست ساز در مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی

### بهداشت ابزار و تجهیزات: مواردی مانند

۱. استفاده از تخته، ظروف و لوازم کار نامناسب در نگهداری و طبخ غذا
۲. شستوی نامناسب ظروف و لوازم کار
۳. استفاده از خمیرگیر غیربهداشتی (غیر استیل و زنگ زده) در نانوائی ها
۴. استفاده از ظروف لب پر و شکسته در محل کار

### بهداشت ساختمان: مواردی نظیر

۱. سرویس بهداشتی نامناسب
۲. وجود شرات و جوندگان در محیط
۳. دفع غیر بهداشتی فاضلاب
۴. تهویه نامناسب
۵. دفع نامناسب پسماند در محل
۶. نگهداری حیوانات خانگی در مراکز تهیه و توزیع و فروش مواد غذایی و اماکن عمومی توسط متصدیان
۷. نصب برچسب در محل طبخ غذا در اغذیه فروشی ها جهت ممانعت از نظارت مشتری بر طبخ غذا (ساندویچ)