



جمهوری اسلامی ایران
Islamic Republic of Iran

سازمان ملی استاندارد ایران

Iranian National Standardization Organization



استاندارد ملی ایران

۱۸۹۸۰

چاپ اول

۱۳۹۳

INSO

18980

1st.Edition

2015

مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی -
ویژگی های ظاهری و خدمات

Rest Areas- Services and Physical
Specification

ICS:03.080.30

به نام خدا

آشنایی با سازمان ملی استاندارد ایران

مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات مؤسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱ تنها مرجع رسمی کشور است که وظیفه تعیین، تدوین و نشر استانداردهای ملی (رسمی) ایران را به عهده دارد.

نام موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران به موجب یکصد و پنجاه و دومین جلسه شورای عالی اداری مورخ ۹۰/۶/۲۹ به سازمان ملی استاندارد ایران تغییر و طی نامه شماره ۲۰۶/۳۵۸۳۸ مورخ ۹۰/۷/۲۴ جهت اجرا ابلاغ شده است.

تدوین استاندارد در حوزه های مختلف در کمیسیون های فنی مرکب از کارشناسان سازمان، صاحب نظران مراکز و مؤسسات علمی، پژوهشی، تولیدی و اقتصادی آگاه و مرتبط انجام می شود و کوششی همگام با مصالح ملی و با توجه به شرایط تولیدی، فناوری و تجاری است که از مشارکت آگاهانه و منصفانه صاحبان حق و نفع، شامل تولیدکنندگان، مصرف کنندگان، صادرکنندگان و وارد کنندگان، مراکز علمی و تخصصی، نهادها، سازمان های دولتی و غیر دولتی حاصل می شود. پیش نویس استانداردهای ملی ایران برای نظرخواهی به مراجع ذی نفع و اعضای کمیسیون های فنی مربوط ارسال می شود و پس از دریافت نظرها و پیشنهادهای در کمیته ملی مرتبط با آن رشته طرح و در صورت تصویب به عنوان استاندارد ملی (رسمی) ایران چاپ و منتشر می شود.

پیش نویس استانداردهایی که مؤسسات و سازمان های علاقه مند و ذی صلاح نیز با رعایت ضوابط تعیین شده تهیه می کنند در کمیته ملی طرح و بررسی و در صورت تصویب، به عنوان استاندارد ملی ایران چاپ و منتشر می شود. بدین ترتیب، استانداردهایی ملی تلقی می شوند که بر اساس مفاد نوشته شده در استاندارد ملی ایران شماره ۵ تدوین و در کمیته ملی استاندارد مربوط که سازمان ملی استاندارد ایران تشکیل می دهد به تصویب رسیده باشد.

سازمان ملی استاندارد ایران از اعضای اصلی سازمان بین المللی استاندارد (ISO)^۱، کمیسیون بین المللی الکتروتکنیک (IEC)^۲ و سازمان بین المللی اندازه شناسی قانونی (OIML)^۳ است و به عنوان تنها رابط^۴ کمیسیون کدکس غذایی (CAC)^۵ در کشور فعالیت می کند. در تدوین استانداردهای ملی ایران ضمن توجه به شرایط کلی و نیازمندی های خاص کشور، از آخرین پیشرفت های علمی، فنی و صنعتی جهان و استانداردهای بین المللی بهره گیری می شود.

سازمان ملی استاندارد ایران می تواند با رعایت موازین پیش بینی شده در قانون، برای حمایت از مصرف کنندگان، حفظ سلامت و ایمنی فردی و عمومی، حصول اطمینان از کیفیت محصولات و ملاحظات زیست محیطی و اقتصادی، اجرای بعضی از استانداردهای ملی ایران را برای محصولات تولیدی داخل کشور و/یا اقلام وارداتی، با تصویب شورای عالی استاندارد، اجباری نماید. سازمان می تواند به منظور حفظ بازارهای بین المللی برای محصولات کشور، اجرای استاندارد کالاهای صادراتی و درجه بندی آن را اجباری نماید. همچنین برای اطمینان بخشیدن به استفاده کنندگان از خدمات سازمان ها و مؤسسات فعال در زمینه مشاوره، آموزش، بازرسی، ممیزی و صدور گواهی سیستم های مدیریت کیفیت و مدیریت زیست محیطی، آزمایشگاه ها و مراکز کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، سازمان ملی استاندارد ایران این گونه سازمان ها و مؤسسات را بر اساس ضوابط نظام تأیید صلاحیت ایران ارزیابی می کند و در صورت احراز شرایط لازم، گواهینامه تأیید صلاحیت به آن ها اعطا و بر عملکرد آن ها نظارت می کند. ترویج دستگاه بین المللی یکاها، کالیبراسیون (واسنجی) وسایل سنجش، تعیین عیار فلزات گرانبها و انجام تحقیقات کاربردی برای ارتقای سطح استانداردهای ملی ایران از دیگر وظایف این سازمان است.

1- International Organization for Standardization

2 - International Electrotechnical Commission

3- International Organization of Legal Metrology (Organisation Internationale de Metrologie Legale)

4 - Contact point

5 - Codex Alimentarius Commission

کمیسیون فنی تدوین استاندارد

«مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی - ویژگی های ظاهری و خدمات»

رئیس:

ایزدیار، محمد

(فوق لیسانس جغرافیا و برنامه ریزی توریسم)

سمت و/یا نمایندگی

معاون اداره کل نظارت و ارزیابی سازمان

میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری

دبیر:

کزازی، الهام

(فوق لیسانس جغرافیا و برنامه ریزی توریسم)

مسئول امور پژوهشی مرکز علمی-کاربردی

شرکت سیاحتی و مراکز تفریحی پارسیان

اعضا: (اسامی به ترتیب حروف الفبا)

براتی، مهدی

(فوق لیسانس هتل داری)

مدیر عامل هتل پارسیان استقلال

بهاگیر، حمید

مدرس و پژوهشگر هتل داری

بیدخوری، یوسف

(فوق لیسانس روابط بین الملل)

کارشناس مسئول واحدهای اقامتی اداره کل

میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری

استان خراسان رضوی

حدیقی، آرمین

(فوق لیسانس آموزش بزرگسالان)

کارشناس واحدهای اقامتی و پذیرایی اداره

کل نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری

سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و

گردشگری

شواخ، فرزین

(فوق لیسانس مدیریت گردشگری)

مدیر حوزه مهمان نوازی شرکت سرمایه

گذاری عظام

شیریان، عباس

(دکترای مدیریت و اقتصاد بین الملل)

مدیرعامل شرکت مطالعات، آموزش و

مشاوره سیاحتی گردشگران بنیاد

قادری، هنسا

(فوق لیسانس آموزش زبان آلمانی)

دبیر کمیته متناظر استاندارد سازی

گردشگری و خدمات وابسته

ISIRI/TC228

مدیر بازاریابی و فروش هتل همای تهران

قاسمی، هستی
(فوق لیسانس مدیریت گردشگری)

کارشناس و پژوهشگر امور گردشگری

قدمگاهی، سید حسن
(فوق لیسانس مدیریت بازرگانی)

مدرس مرکز علمی کاربردی میراث مشهد

مقدس نیا، حسین
(فوق لیسانس معماری)

کارشناس شرکت پژوهش های گردشگری
سرزمین

ناصری، عباس
(لیسانس مدیریت بازرگانی)

رئیس اداره تأسیسات گردشگری اداره کل
نظارت و ارزیابی خدمات گردشگری سازمان
میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری

وفایی، نادعلی
(لیسانس روابط عمومی و امور اجتماعی)

فهرست مندرجات

صفحه	عنوان
ب	آشنایی با سازمان ملی استاندارد
ج	کمیسیون فنی تدوین استاندارد
ه	پیش گفتار
و	مقدمه
۱	هدف و دامنه کاربرد ۱
۱	مراجع الزامی ۲
۱	اصطلاحات و تعاریف ۳
۳	ویژگی های عمومی ۴
۴	الزامات بخش پذیرایی ۵
۷	خدمات اقامتی ۶
۹	نمازخانه ۷
۹	سرویس های بهداشتی عمومی ۸
۱۰	فروشگاه ۹
۱۰	پارکینگ ۱۰
۱۱	خدمات خودرو ۱۱
۱۱	محوطه و فضای سبز ۱۲
۱۲	ایمنی و امنیت ۱۳
۱۳	اطلاع رسانی ۱۴
۱۴	سایر خدمات ۱۵
۱۴	کارکنان ۱۶
۱۷	پیوست الف (اطلاعاتی) مقررات بهره برداری از مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی
۱۸	پیوست ب (اطلاعاتی) شرایط قسمت پخت، آماده سازی و نگهداری مواد غذایی مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی

پیش‌گفتار

استاندارد "مجتمع‌ها و واحدهای پذیرایی بین‌راهی- ویژگی‌های ظاهری و خدمات" که پیش‌نویس آن در کمیسیون‌های مربوط تهیه و تدوین شده است و در دویست و بیست و سومین اجلاس کمیته ملی استاندارد خدمات مورخ ۱۳۹۳/۱۱/۱۹ مورد تصویب قرار گرفته است، اینک به استناد بند یک ماده ۳ قانون اصلاح قوانین و مقررات موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران، مصوب بهمن ماه ۱۳۷۱، به عنوان استاندارد ملی ایران منتشر می‌شود.

برای حفظ همگامی و هماهنگی با تحولات و پیشرفت‌های ملی و جهانی در زمینه صنایع، علوم و خدمات، استانداردهای ملی ایران در مواقع لزوم تجدید نظر خواهد شد و هر پیشنهادی که برای اصلاح و تکمیل این استانداردها ارائه شود، هنگام تجدید نظر در کمیسیون فنی مربوط مورد توجه قرار خواهد گرفت. بنابراین، باید همواره از آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی استفاده کرد.

منبع و مآخذی که برای تهیه این استاندارد مورد استفاده قرار گرفته به شرح زیر است:
شرح ارائه خدمات، مشخصات و ضوابط فنی، بهداشتی، تجهیزاتی و درجه بندی واحدهای پذیرایی بین‌راهی کشور، ۱۳۸۳

مجتمع های پذیرایی بین راهی - ویژگی های ظاهری و خدمات

۱ هدف و دامنه کاربرد

هدف از تدوین این استاندارد، تعیین ویژگی های ظاهری و خدمات مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی به منظور تعیین معیاری برای یکسان سازی و ارتقاء کیفیت خدمات مورد ارائه بر اساس درجه است. این استاندارد برای الزامات فنی ساختمان ها و قوانین و مقررات عمومی برای تأسیس مجتمع های پذیرایی بین راهی کاربرد ندارد.

۲ مراجع الزامی

مدارک الزامی زیر حاوی مقرراتی است که در متن این استاندارد ملی ایران به آن ها ارجاع داده شده است. بدین ترتیب آن مقررات جزئی از این استاندارد ملی ایران محسوب می شود. در صورتی که به مدرکی با ذکر تاریخ انتشار ارجاع داده شده باشد، اصلاحیه ها و تجدید نظرهای بعدی آن مورد نظر این استاندارد ملی ایران نیست. در مورد مدارکی که بدون ذکر تاریخ انتشار به آن ها ارجاع داده شده است، همواره آخرین تجدید نظر و اصلاحیه های بعدی آن ها مورد نظر است. استفاده از مراجع زیر برای این استاندارد الزامی است:

- ۱-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳: مقررات بهداشتی چلوکبابی ها و رستوران ها و قهوه خانه ها
- ۲-۲ استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۷۴۳، سفره خانه های سنتی- ویژگی های ظاهری و خدمات
- ۳-۲ استاندارد ملی ایران، شماره ۱۷۲۱۵، هتل ها - پذیره
- ۴-۲ مبحث بیستم مقررات ملی ساختمان - علائم و تابلوها

۳ اصطلاحات و تعاریف

در این استاندارد، اصطلاحات و تعاریف زیر به کار می رود:

۱-۳

پرده هوا^۱

^۱ Air Curtain

جریانی از هواست که هوای جلو و پشت خود را از هم جدا می کند. این سیستم از فن قدرتمندی در سقف و مکنده ای در کف تشکیل شده است و برای افزایش بازده تجهیزات تهویه و کاهش مصرف انرژی طراحی شده است.

۲-۳

تابلوی راهنما^۱

تابلویی که با استفاده از نمادهای قابل فهم برای عموم، برای انتقال اطلاعات به افراد طراحی و نصب می شود.

۳-۳

حمام متصل

حمام یا دوشی که تنها از طریق یک در از فضای اتاق جدا می شود و ویژه استفاده میهمان/ میهمانان همان اتاق است.

۴-۳

خدمات پذیرش^۲

اقدامات لازم برای شروع اقامت میهمان از هنگام ورود^۳ به اقامتگاه مجتمع پذیرایی بین راهی تا هنگام عزیمت^۴ وی

۵-۳

درجه

نشان و معیاری برای تعیین سطح مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی بر حسب نوع مشخصات ساختمانی، تأسیساتی، تجهیزاتی، تخصصی، بهداشتی، ایمنی و کیفیت ارائه خدمات

۶-۳

سرویس بهداشتی متصل

سرویس بهداشتی که تنها از طریق یک در از فضای اتاق جدا می شود و ویژه استفاده میهمان/ میهمانان همان اتاق است.

¹ Sign

² Reception

³ Check in

⁴ Check out

۷-۳

فروشگاه

محلی برای فروش برخی از خوراکی ها و ملزومات مورد نیاز مسافران

۸-۳

فهرست غذا^۱

فهرستی شامل پیش غذاها، غذاها، نوشیدنی ها و دسرهای قابل ارائه در یک رستوران یا قهوه سرا

۹-۳

قهوه سرا^۲

محلی که در آن نوشیدنی های سرد و گرم و برخی از غذاهای سبک به مشتریان ارائه می شود.

۱۰-۳

مجتمع پذیرایی بین راهی^۳

نوعی از تسهیلات عمومی که در جاده ها و مسیرهای گردشگری برای ارائه مجموعه ای از خدمات مانند خوردن و آشامیدن، استراحت، و تأمین برخی از نیازهای دیگر مسافران و گردشگران در سفر تأسیس می شود. مجتمع پذیرایی بین راهی در این استاندارد گاه مجتمع خوانده می شود.

۱۱-۳

واحد پذیرایی بین راهی

نوعی از تسهیلات عمومی که فقط خدمات غذا و نوشیدنی را به مسافران و گردشگران در جاده ها و مسیرهای گردشگری ارائه می دهد.

۴ ویژگی های عمومی

۱-۴ مجتمع و واحد پذیرایی بین راهی باید به آسانی برای عموم مسافران قابل دسترس باشند.

¹ Menu

² Cofee Shop

³ Rest Area

۲-۴ مجتمع و واحد پذیرایی بین راهی باید در تمام روزهای سال و هفت روز هفته به صورت ۲۴ ساعته امکان ارائه خدمات به مسافران را داشته باشند. در صورتی که مجتمع و واحد پذیرایی بین راهی بنا به دلایلی نیاز به تعطیلی در یک مقطع زمانی داشته باشند، باید مجوز لازم را از مراجع ذیصلاح دریافت کنند.

۳-۴ محدودیت ها و ممنوعیت های موجود در مجتمع و واحد پذیرایی بین راهی باید به صورت شفاهی و یا نوشتاری در بدو ورود به مسافران اطلاع داده شود.

۴-۴ نرخ غذا و نوشیدنی و سایر خدمات مجتمع و واحد پذیرایی بین راهی باید در معرض دید مسافران قرار گیرد. مسافر قبل از استفاده از هر گونه خدمات باید از هزینه آن مطلع باشد.

۵-۴ مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی باید بتوانند در طول ساعات شبانه روز حداقل غذای سبک مورد نیاز مسافران را تأمین کند.

۶-۴ در صورتی که دسترسی هر یک از خدمات قابل ارائه به مسافران در طبقات سوم و بالاتر باشد، وجود آسانسور در مجتمع الزامی است.

۸-۴ در صورتی که مجتمع پذیرایی بین راهی دارای سفره خانه سنتی باشد، باید الزامات استاندارد ملی ایران شماره ۱۳۷۴۳ رعایت شود.

۹-۴ الزامات استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ در بخش پذیرایی کلیه مجتمع های پذیرایی بین راهی باید رعایت شود.

۱۰-۴ درهای ورودی به بخش های پذیرایی مجتمع و واحدهای پذیرایی بین راهی باید به اندازه عبور صندلی چرخدار عریض و دارای رمپ مخصوص میهمانان دارای صندلی چرخدار باشد.

یادآوری ۱- شیب رمپ مطابق مصوب شورای عالی شهرسازی، در زمان تدوین این استاندارد ۵ تا ۶ درجه است.

۱۱-۴ توصیه می شود در ورودی بخش های پذیرایی دارای پرده هوا و تدابیر دیگر برای جلوگیری از ورود حشرات باشد.

۱۲-۴ در ورودی میهمانان باید از در مربوط به ورود و خروج کارکنان، لوازم، مواد غذایی و زباله مجزا باشد.

۱۳-۴ کلیه مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی باید دارای نمازخانه و سرویس بهداشتی با شرایط مندرج در بندهای ۷ و ۸ این استاندارد باشند.

۵ الزامات بخش پذیرایی

۵-۱ بخش پذیرایی مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱

خدمات پذیرایی مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ باید شامل خدمات رستوران و خدمات قهوه سرا باشد.

۵-۱-۱ رستوران

رستوران این دسته از مجتمع های پذیرایی بین راهی باید دارای شرایط زیر باشد:

۵-۱-۱-۱ مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۱ باید حداقل دارای یک رستوران باشد.

۵-۱-۱-۲ مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۱ باید امکان ارائه صبحانه سرد و گرم و نوشیدنی به مسافران را داشته باشد.

۵-۱-۱-۳ فهرست غذای رستوران باید حداقل شامل چند نوع پیش غذا، غذاهای متنوع و اقلام مختلف نوشیدنی باشد.

۵-۱-۱-۴ قیمت اقلام غذا و سایر هزینه ها باید در فهرست غذا مشخص باشد.

۵-۱-۱-۵ فهرست غذا باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی ارائه شود.

۵-۱-۱-۶ سفارش غذا و نوشیدنی باید توسط میزبان و سر میز از میهمان دریافت شود.

۵-۱-۲-۱ رستوران باید دارای نورپردازی و تزئینات مناسب باشد.

۵-۱-۱-۷ ظروف یک بار مصرف و ملامین نباید برای سرو غذا در رستوران مورد استفاده قرار گیرد. ظروف یک بار مصرف می تواند برای غذاهایی که توسط میهمان به خارج از رستوران برده می شود استفاده شود.

۵-۱-۱-۸ ظروف سرو غذای میهمان باید از جنس بلور یا چینی باشد.

۵-۱-۱-۹ میزها باید دارای رومیزی تمیز و قابل تعویض باشند.

۵-۱-۱-۱۰ استفاده از تخت برای پذیرایی در فضای باز در صورتی که شرایط آب و هوایی مساعد باشد و به آسایش میهمان لطمه نزند بلا مانع است. در این صورت تخت ها باید با کف پوش گلیم ، فرش یا مانند آن مفروش شده و مجهز به پستی باشند.

۵-۱-۱-۱۱ وجود محافظ مناسب جهت محافظت در برابر آفتاب، باد و حشرات برای تخت ها توصیه می شود.

۵-۱-۱-۱۲ وجود صندلی چرخ دار و صندلی کودک برای استفاده افراد ناتوان و کودکان زیر سه سال الزامی است.

۵-۱-۲ قهوه سرا

۵-۲-۱-۱ مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۱ باید حداقل دارای یک قهوه سرا با فضای مجزا از رستوران باشد.

۵-۲-۱-۲ قهوه سرای مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۱ باید دارای فهرست مناسب نوشیدنی ها، شیرینی ها، دسرها و غذاهای سبک قابل ارائه باشد.

۵-۱-۲-۳ قیمت اقلام موجود در فهرست قهوه سرا، و سایر هزینه ها باید مشخص باشد. به گونه ای که قیمت قابل پرداخت برای میهمان قابل تشخیص باشد.

۵-۱-۲-۴ فهرست اقلام مورد ارائه در قهوه سرا باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی ارائه شود.

۵-۲ بخش پذیرایی مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۲

۵-۲-۱ رستوران این دسته از مجتمع های پذیرایی بین راهی باید دارای شرایط زیر باشد:

۵-۱-۲-۱ مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۲ باید دارای حداقل یک رستوران باشد. نوشیدنی و خدمات قهوه سرا می تواند در رستوران مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۲ ارائه شود.

۵-۱-۲-۲ مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۲ باید امکان ارائه صبحانه سرد و نوشیدنی به مسافران را داشته باشد.

۵-۱-۲-۳ فهرست غذای رستوران باید حداقل شامل چند نوع غذا و اقلام مختلف نوشیدنی باشد.

۵-۱-۲-۴ قیمت اقلام غذا و سایر هزینه ها باید در فهرست غذا مشخص باشد.

۵-۱-۲-۵ فهرست غذا باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی ارائه شود.

۵-۱-۲-۶ در محل رستوران باید نوشیدنی گرم در تمام ۲۴ ساعت قابل ارائه به مسافران باشد.

۵-۱-۲-۷ ظروف یک بار مصرف و ملامین نباید برای سرو غذا در رستوران مورد استفاده قرار گیرد. ظروف یک بار مصرف می تواند برای غذاهایی که توسط میهمان به خارج از رستوران برده می شود استفاده شود.

۵-۱-۲-۸ استفاده از تخت برای پذیرایی در فضای باز در صورتی که شرایط آب و هوایی مساعد باشد و به آسایش میهمان لطمه نزند بلا مانع است. در این صورت تخت ها باید با کف پوش گلیم، فرش یا مانند آن مفروش شده و مجهز به پستی باشند.

۵-۱-۲-۹ وجود محافظ مناسب جهت محافظت در برابر آفتاب، باد و حشرات برای تخت ها توصیه می شود.

۵-۱-۲-۱۰ وجود صندلی چرخ دار و صندلی کودک برای استفاده افراد ناتوان و کودکان زیر سه سال الزامی است.

۵-۳ بخش پذیرایی واحدهای پذیرایی بین راهی

واحد پذیرایی بین راهی می تواند فقط غذا و نوشیدنی به مسافران ارائه کند. واحدهای پذیرایی بین راهی بر اساس سطح خدمات و شرایط ساختمانی به سه درجه تقسیم می شوند.

۵-۳-۱ واحد پذیرایی بین راهی درجه ۱ باید علاوه بر دارا بودن الزامات عمومی اشاره شده در بند ۴ دارای رستوران با شرایط رستوران مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱؛ مندرج در بند ۵-۱-۱؛ باشد.

۵-۳-۲ واحد پذیرایی بین راهی درجه ۲ باید علاوه بر دارا بودن الزامات عمومی اشاره شده در بند ۴ دارای بخش پذیرایی با شرایط مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۲؛ مندرج در بند ۵-۲-۱؛ باشد.

۵-۳-۳ واحد پذیرایی بین راهی درجه ۳ می تواند فقط نوعی خاص از غذا و نوشیدنی را ارائه کند. مانند کباب، چلوکباب، دیزی سرا، ساندویچ، کله پزی و ...

۵-۳-۳-۱ واحد پذیرایی بین راهی درجه ۳ باید امکان ارائه صبحانه ساده و نوشیدنی به مسافران را داشته باشد.

۵-۳-۳-۳ واحد پذیرایی بین راهی درجه ۳ باید به صورت ۲۴ ساعته امکان ارائه نوشیدنی به مسافران را داشته باشد.

۵-۳-۳-۴ استفاده از تخت برای پذیرایی در فضای باز در صورتی که شرایط آب و هوایی مساعد باشد و به آسایش میهمان لطمه نزند بلا مانع است. در این صورت تخت ها باید با کف پوش گلیم ، فرش یا مانند آن مفروش شده و مجهز به پستی باشند.

۵-۴ پخت و آماده سازی غذا

۵-۴-۱ غذای مجتمع و واحد پذیرایی بین راهی باید در همان محل تهیه و آماده شود.

۵-۴-۲ پخت و آماده سازی غذا باید مطابق با شرایط بهداشتی موجود در استاندارد ملی ایران شماره ۲۰۸۳ باشد.

۶ خدمات اقامتی

مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی می توانند برای استراحت یک شبه یا چند ساعته مسافران خدمات اقامتی را نیز ارائه کنند. نرخ خدمات اقامتی مجتمع پذیرایی بین راهی باید به تأیید مراجع ذیصلاح رسیده و به اطلاع میهمان رسانده شود.

ارائه خدمات اقامتی در مجتمع پذیرایی بین راهی باید دارای شرایط زیر باشد:

۶-۱ اتاق ها

۶-۱-۱ برای ارائه خدمات اقامتی به مسافران باید حداقل سه اتاق که به منظور اسکان مسافران تجهیز و آماده شده است در مجتمع پذیرایی بین راهی وجود داشته باشد.

۶-۱-۲ اتاق هایی که برای اسکان مسافران در نظر گرفته شده اند باید از محل استراحت کارکنان کاملاً مجزا باشد.

۶-۱-۳ اتاق ها باید به صورت خصوصی به مسافران اجاره داده شوند.

۶-۱-۴ اتاق ها باید حداقل دارای امکانات و تجهیزات زیر باشند:

۶-۱-۴-۱ تمام اتاق ها باید مجهز به سرویس بهداشتی متصل به اتاق باشند.

۶-۱-۴-۲ تمام اتاق ها باید مجهز به حمام یا دوش متصل به اتاق باشند.

۶-۱-۴-۳ فضای دوش و سرویس بهداشتی باید با جدا کننده مناسب از هم تفکیک شده باشد.

۶-۱-۴-۴ شوینده مناسب باید در دستشویی اتاق ها قرار داده شود.

۶-۱-۴-۵ اتاق باید دارای تخت و تشک سالم و مناسب، پتو، بالش و ملحفه تمیز باشد.

۶-۱-۴-۶ کفپوش اتاق ها باید سنگ، سرامیک، موکت یا مانند آن باشد.

۶-۱-۴-۷ دمپایی شسته، ضد عفونی شده و بسته بندی شده باید در اتاق ها قرار داده شود.

۶-۱-۴-۸ اتاق ها باید دارای جالباسی مناسب باشند.

۶-۱-۴-۹ منبع روشنایی اتاق ها و سرویس های بهداشتی باید ایمن بوده و الزامات تعیین شده توسط مراجع ذی صلاح در آن ها رعایت شده باشد.

۶-۱-۴-۱۰ اتاق ها باید دارای نور طبیعی و تهویه مناسب باشند.

۶-۱-۴-۱۱ سیستم سرمایش و گرمایش اتاق ها علاوه بر ایمن بودن باید بتواند آسایش میهمان را فراهم کند.

۶-۱-۴-۱۲ آب گرم و سرد باید در سرویس بهداشتی و حمام اتاق ها در دسترس باشد.

۶-۱-۴-۱۳ جهت قبله باید در اتاق ها مشخص باشد نصب قبله نما باید روی سقف اتاق ها توصیه می شود.

۶-۱-۴-۱۴ وجود سجاده، جانماز، مهر و یک جلد قرآن در اتاق توصیه می شود.

۶-۱-۴-۱۵ سرویس بهداشتی باید دارای آینه با روشنایی مناسب و پریز برق ایمن باشد.

۶-۱-۴-۱۶ پنجره اتاق ها باید سالم و دارای پرده تمیز بوده و نکات ایمنی و امنیتی در آن ها رعایت شده باشد.

۶-۱-۴-۱۷ تلفن با خط داخلی باید در اتاق ها تعبیه شود.

۶-۱-۵ خدمات اتاق ها باید شامل موارد زیر باشد:

۶-۱-۵-۱ نظافت اتاق ها و تعویض ملحفه ها باید بعد از خروج هر میهمان انجام شود.

۶-۱-۵-۲ ملحفه ، تشک، پتو و کف پوش اتاق ها باید سالم، تمیز و قابل شستشو و عاری از لکه، فرسودگی و کهنگی باشند.

۶-۱-۵-۳ وجود حوله در اتاق ها الزامی نیست ولی در صورت وجود، باید بعد از خروج هر میهمان تعویض، شسته و ضدعفونی شوند.

۶-۲ پذیرش میهمان

پذیرش میهمان باید دارای مسئول مشخص و بر اساس الزامات استاندارد ملی ایران به شماره ۱۷۲۱۵ باشد.

۷ نمازخانه

وجود نمازخانه با شرایط زیر در مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی الزامی است.

۷-۱ نمازخانه باید به صورت زنانه و مردانه باید تفکیک شده و باعلائم راهنمای مربوط مشخص شده باشند.

۷-۲ جهت قبله باید در نمازخانه مشخص باشد.

۷-۴ مهر، تسبیح، قرآن و کتاب دعا باید حداقل به تعداد ظرفیت نمازخانه موجود باشد.

۷-۵ محلی برای قراردادن کفش باید برای نمازخانه در نظر گرفته شود.

۷-۶ نمازخانه باید نور، تهویه و دمای مناسب داشته باشد.

۷-۷ نمازخانه باید پاکیزه و بدون بو باشد.

۷-۸ کفپوش نمازخانه باید تمیز و بدون لک و پارگی باشد.

۸ سرویس های بهداشتی عمومی

۸-۱ تعداد سرویس های بهداشتی مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی باید متناسب با ظرفیت آن ها باشد.

۸-۲ در مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ و درجه ۲ باید تعدادی از سرویس های بهداشتی در محوطه مجتمع تعبیه شده و تعدادی از آن ها دارای دسترسی از رستوران باشند.

۸-۳ سرویس های بهداشتی زنانه و مردانه باید تفکیک شده و باعلائم راهنمای مربوط مشخص شده باشند.

۸-۴ سرویس های بهداشتی باید شامل توالت و دستشویی به صورت مجزا باشند.

۸-۵ سرویس های بهداشتی باید مجهز به هواکش، آب گرم و سرد، فلاش تانک و روشنایی کافی باشند.

۸-۶ توصیه می شود سرویس های بهداشتی مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ و ۲ دارای تسهیلات خشک کردن دست باشند.

۸-۷ آینه با روشنایی مناسب و رخت آویز یا گیره لباس باید در سرویس های بهداشتی عمومی تعبیه شود.

۸-۸ سطل آشغال در دار باید در قسمت دستشویی و توالت ها قرار داده شود.

۸-۹ سرویس های بهداشتی عمومی با توجه به میزان تردد مسافریین باید برنامه نظافت داشته باشند.

۸-۱۰ هر گونه نقص و خرابی در تسهیلات سرویس های بهداشتی عمومی باید به سرعت رفع شود.

۸-۱۱ سرویس های بهداشتی عمومی باید ۲۴ ساعته برای مسافران قابل استفاده باشد.

۸-۱۲ حداقل یک توالت فرنگی باید در قسمت مردانه و زنانه باید وجود داشته باشد.

۸-۱۳ توصیه می شود واحدهای بهداشتی با عرض در حداقل ۸۰ سانتی متر برای عبور معلولین در نظر گرفته شوند.

۸-۱۴ استفاده از شیرهای آب دارای حسگر در دستشویی ها توصیه می شود.

۸-۱۵ هریک از روشویی های سرویس های بهداشتی باید مجهز به صابون مایع باشند.

۸-۱۶ محل تعویض پوشک کودکان باید در سرویس های بهداشتی مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ و ۲ تعبیه شود.

۸-۱۷ در سرویس های بهداشتی باید الزامات بهداشتی تعیین شده توسط مراجع ذی صلاح رعایت شود.

۹ فروشگاه

۹-۱ مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۱ باید حداقل دارای یک فروشگاه باشد. فروشگاه مجتمع باید بتواند اقلامی مانند خوراکی ها و نوشیدنی های بسته بندی شده، مواد و ملزومات بهداشتی مورد نیاز مسافران و سوغات محلی را در دسترس مسافران قرار دهد.

۹-۲ مجتمع پذیرایی بین راهی درجه ۲ باید دارای حداقل یک غرفه برای فروش خوراکی ها و نوشیدنی های بسته بندی شده و مواد و ملزومات بهداشتی مورد نیاز مسافران باشد.

۱۰ پارکینگ

۱۰-۱ هر یک از مجتمع های پذیرایی بین راهی باید دارای پارکینگ متناسب با ظرفیت و خدمات مجتمع باشند.

- ۱۰-۲ پارکینگ مجتمع پذیرایی بین راهی باید خارج از حریم جاده بوده و محدوده آن مشخص باشد.
- ۱۰-۳ پارکینگ باید دارای نور کافی در شب باشد.
- ۱۰-۴ قسمت های مربوط به پارک خودروهای سنگین، خودروهای مسافربر (با ظرفیت بالای ۹ نفر) و خودروهای شخصی باید تفکیک و مشخص شده باشد.
- ۱۰-۵ رمپ ورودی و خروجی به جاده باید مورد تأیید مراجع مربوطه مانند وزارت راه و ترابری و پلیس راه باشد.
- ۱۰-۶ توصیه می شود جایگاه پارک اتوبوس و سکوی پیاده و سوار شدن مسافران از سایر قسمت های پارکینگ مشخص شود.
- ۱۰-۷ استفاده از علائم راهنمایی و رانندگی مناسب در پارکینگ الزامی است.
- ۱۰-۸ استفاده از سایبان برای پارکینگ ها توصیه می شود.
- ۱۰-۹ استفاده از دوربین مدار بسته یا فرد مسئول برای رعایت نکات ایمنی در پارکینگ توصیه می شود.

۱۱ خدمات خودرو

- ۱۱-۱ وجود جایگاه سوخت برای انواع خودروهای بنزین سوز و گازوییل سوز در مجتمع های پذیرایی درجه ۱ الزامی است.
- ۱۱-۲ وجود خدمات مربوط به تعمیر و سرویس خودرو در مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ الزامی است.
- ۱۱-۳ وجود خدمات مربوط به تعمیر و سرویس خودرو در مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۲ توصیه می شود.
- ۱۱-۳ امکان فروش برخی از ملزومات خودرو در شرایط خاص مانند زنجیرچرخ، ضدیخ و ... در مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ و ۲ توصیه می شود.

۱۲ محوطه و فضای سبز

- ۱۲-۱ محوطه و فضای سبز مجتمع باید برنامه نظافت داشته باشند.
- ۱۲-۲ محوطه و فضای سبز مجموعه باید دارای نور کافی باشد.
- ۱۲-۳ سطل زباله مناسب باید در کلیه قسمت های محوطه و فضای سبز مجتمع تعبیه شده و تدابیر مناسب برای جلوگیری از بوی بد و تجمع حشرات در محل سطل های زباله به کارگرفته شود.
- ۱۲-۴ ایجاد محل بازی کودکان با رعایت نکات ایمنی در مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ توصیه می شود.

۱۲-۵ تعبیه نیمکت در محوطه و فضای سبز مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ و ۲ توصیه می شود.
۱۲-۶ در صورت وجود محوطه وسیع و فضای سبز مناسب تعبیه سکو به منظور برپا کردن چادر توسط مسافران توصیه می شود.

۱۳ ایمنی و امنیت

۱۳-۱ سیستم اعلان و اطفاء حریق در کل مجتمع پذیرایی بین راهی باید تعبیه شده و به تأیید مراجع ذیصلاح رسیده باشد.

۱۳-۲ کلیه قسمت های محوطه مجتمع پذیرایی بین راهی باید منبع روشنایی مناسب برای تأمین نور در شب را داشته باشند.

۱۳-۳ اتاق های میهمانان باید دارای کلید اختصاصی برای تحویل به میهمان باشد.

۱۳-۴ تعبیه قفل شب بند روی در اتاق های مجتمع توصیه می شود.

۱۳-۵ کلیه فضاهای عمومی مجتمع پذیرایی بین راهی باید مجهز به دوربین مدار بسته بوده و از این طریق به وسیله مسئول مربوط پایش شود.

۱۳-۶ وجود دوربین مدار بسته باید اطلاع رسانی شود.

۱۳-۷ کلیه کارکنان مجتمع پذیرایی بین راهی باید آموزش های لازم را در زمینه اطفاء حریق و مقابله با شرایط بحران و اضطراری دیده باشند.

۱۳-۸ جعبه کمک های اولیه با تجهیزات لازم باید در همه قسمت های مجتمع پذیرایی بین راهی در دسترس باشد.

۱۳-۹ راهنمای مقابله با شرایط اضطراری و بحران باید در اتاق هایی که به میهمانان اجاره داده می شود وجود داشته باشد.

۱۳-۱۰ در صورتی که اتاق های بخش اقامتی مجتمع پذیرایی بین راهی در طبقه همکف واقع شده است باید پنجره های آن مجهز به حفاظ آهنی باشد.

۱۳-۱۱ در صورتی که اتاق ها در طبقات بالای همکف از طریق ایوان با یکدیگر ارتباط داشته باشند، دسترسی به اتاق ها از طریق پنجره باید کنترل شود.

۱۳-۱۲ مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی باید مجهز به سیستم برق اضطراری باشند.

۱۴ اطلاع رسانی

اطلاع رسانی در مجتمع پذیرایی بین راهی به سه روش اطلاعات نوشتاری، تابلوهای راهنما و توضیحات شفاهی به افراد حاضر در مجتمع ارائه می شود که ویژگی های هر یک از آن ها به شرح زیر است.

۱-۱۴ تابلوهای اطلاع رسانی

تابلوهای اطلاع رسانی بر دو نوعند:

- تابلوهایی که در آن ها فقط از نمادهای قابل درک توسط عموم استفاده می شود.

- تابلوهایی که علاوه بر نمادها، یک متن کوتاه مکمل نیز وجود دارد.

موارد استفاده از این تابلوها و شرایط آن ها به شرح زیر است:

۱-۱-۱۴ علائم تصویری به کار گرفته شده در تابلوها باید از نظر نماد مورد استفاده، رنگ و شکل هندسی تابلو، اطلاعات لازم را منتقل کند.

۱-۲-۱۴ به کارگیری علائم باید تابع قوانین و مقررات مشخص شده در مبحث بیستم مقررات ملی ساختمان باشد.

۱-۳-۱۴ هر یک از فضاهایی که مسافر مراجعه کننده به مجتمع پذیرایی بین راهی با آن ها در ارتباط است باید دارای تابلوی اطلاع رسانی باشد.

۱-۴-۴ مسیر دسترسی به فضاها و خدمات مورد نیاز مسافران و خروجی های اضطراری باید با تابلوهای نشان دهنده مسیر مشخص شده باشند.

۱-۵-۱۴ در صورت استفاده از علائم نوری، رنگ مورد استفاده در علامت باید با مفهوم علامت هماهنگ باشد.

۱-۶-۱۴ استفاده از متن مکمل همراه با نماد در تابلوهای اطلاع رسانی، حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی باشد.

۱-۷-۱۴ علائم ترافیکی مورد استفاده در پارکینگ و محوطه مجتمع پذیرایی بین راهی باید با علائم ترافیکی که در کشور استفاده می شود مطابقت داشته باشد.

۱-۸-۱۴ نصب تابلوی راهنمای مخصوص مجتمع های پذیرایی بین راهی در جاده با شرایط زیر الزامی است:

۱-۸-۱-۱۴ نام و درجه مجتمع پذیرایی بین راهی؛ مطابق آنچه در پروانه بهره برداری مجتمع ثبت شده است؛ باید در تابلوی راهنمای مخصوص مجتمع درج شده باشد.

۱-۸-۲-۱۴ تابلوی راهنمای مجتمع باید در فواصل مختلف نصب شده و نشان دهنده فاصله تا محل مجتمع باشد.

۱۴-۱-۸-۳ تابلوی راهنمای مجتمع باید در معرض دید رانندگان عبوری قرار داشته و به راحتی از فاصله دور دیده شود. این تابلوها باید در فواصل مختلف جاده ها و به نحوی که در معرض دید رانندگان عبوری قرار داشته باشد نصب شوند.

۱۴-۱-۹ نصب تابلوی ممنوعیت استفاده از دخانیات در کلیه فضاهای عمومی الزامی است.

۱۴-۲ اطلاعات نوشتاری

اطلاعات نوشتاری در مجتمع های پذیرایی بین راهی، تابلوهای حاوی متون نوشتاری هستند که در معرض دید مسافران قرار می گیرند. این تابلوها عبارتند از:

۱۴-۲-۱ اطلاعات مربوط به محدودیت ها و ممنوعیت های احتمالی موجود در مجتمع پذیرایی بین راهی

۱۴-۲-۲ اطلاعات مربوط به ساعات شرعی منطقه

۱۴-۲-۳ اطلاعات مربوط به فاصله با نزدیک ترین مراکز شهری، جاذبه های گردشگری و مراکز اقامتی

۱۴-۲-۴ اطلاعات مربوط به نزدیک ترین جایگاه های سوخت

اطلاعات نوشتاری در مجتمع های پذیرایی بین راهی باید حداقل به دو زبان فارسی و انگلیسی باشند.

۱۵ سایر خدمات

۱۵-۱ وجود دستگاه خودپرداز در مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ الزامی است.

۱۵-۲ وجود دستگاه خودپرداز در مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۲ توصیه می شود.

۱۵-۳ امکان پرداخت الکترونیکی از طریق دستگاه های POS باید در مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی وجود داشته باشد.

۱۵-۴ وجود تلفن عمومی برای کلیه واحدهای پذیرایی بین راهی الزامی است.

۱۵-۵ دسترسی به اورژانس و پزشک در مواقع اضطراری باید در کلیه مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی امکان پذیر باشد.

۱۶ کارکنان

۱۶-۱ الزامات شغلی کارکنان

۱۶-۱-۱ هر یک از کارکنان مجتمع های پذیرایی بین راهی باید دارای مجوزهای لازم از مراجع ذیصلاح از جمله اداره اماکن نیروی انتظامی و اداره بهداشت باشند.

۱۶-۱-۲ کارکنان مجتمع های پذیرایی بین راهی باید دوره های آموزشی مرتبط با شغل خود را طی کرده باشند. مستندات مربوط به دوره های آموزشی باید در پرونده کارکنان نگهداری شود.

۱۶-۱-۳ آن دسته از کارکنان مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ و ۲ که با مسافران ارتباط مستقیم دارند باید بتوانند زبان انگلیسی را در حد محاوره ساده صحبت کنند.

۱۶-۲ ویژگی های ظاهری کارکنان

۱۶-۲-۱ کارکنان مجتمع های پذیرایی بین راهی باید دارای ظاهر آراسته و مرتب باشند.

۱۶-۲-۲ توجه خاص به بهداشت شخصی کارکنان، به ویژه ظاهر تمیز الزامی است.

۱۶-۲-۳ استفاده از لباس فرم مخصوص برای کارکنان بخش های مختلف مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ الزامی است و برای مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۲ و واحدهای پذیرایی بین راهی توصیه می شود.

۱۶-۳ تسهیلات کارکنان

۱۶-۳-۱ محل استراحت و غذا خوری کارکنان

۱۶-۳-۱-۱ مجتمع پذیرایی بین راهی باید دارای محل مناسبی برای استراحت کارکنان باشد.

۱۶-۳-۱-۲ محل استراحت کارکنان باید دسترسی جداگانه از فضاهای ارائه خدمات به مسافران باشد.

۱۶-۳-۱-۳ سرویس بهداشتی و حمام کارکنان باید به صورت مجزا از سرویس بهداشتی عمومی باشد.

۱۶-۳-۱-۴ غذا خوری کارکنان نباید در محل رستوران، قهوه سرا و سالن پذیرایی از میهمانان باشد.

۱۶-۳-۱-۵ محل استراحت، سرویس بهداشتی و حمام کارکنان زن و مرد باید به صورت مجزا باشد.

۱۶-۳-۱-۶ محل استراحت کارکنان باید مجهز به کمد قفل دار مخصوص برای هر یک از کارکنان به منظور نگهداری وسایل شخصی باشد.

۱۶-۴ دسترسی به کارکنان

۱۶-۴-۱ وجود دفتر مدیریت با فضای مستقل و مشخص که در معرض دید مسافران باشد برای مجتمع های پذیرایی بین راهی درجه ۱ و ۲ الزامی است.

۲-۴-۱۶ دسترسی به کارکنان در مجتمع های پذیرایی بین راهی باید در طول ۲۴ ساعت امکان پذیر باشد.

پیوست الف

(اطلاعاتی)

مقررات بهره برداری از مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی

مقررات تعیین شده برای بهره برداری از مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی توسط سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری به شرح زیر است:

الف- ۱ دارا بودن مجوز و پروانه بهره برداری از سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری

الف- ۲ دارا بودن مجوز از اداره اماکن عمومی نیروی انتظامی

الف- ۳ دارا بودن مجوز اداره‌ی بهداشت برای کارکنان آشپزخانه و کارکنانی که با میهمانان ارتباط مستقیم دارند.

الف- ۴ دارا بودن مجوز شهرداری یا بخشداری برای امنیت و اطفای حریق ، ایمنی ساختمان و کسانی که معضل معلولیت جسمی دارند.

الف- ۵ دارا بودن مجوز از وزارت راه و ترابری در خصوص رمپ ورودی و خروجی به جاده

الف- ۶ دارا بودن مجوز از پلیس راه در خصوص رمپ ورودی و خروجی به جاده و پارکینگ

الف- ۷ عضویت در تشکل صنفی مربوطه

الف- ۸ دارا بودن سایر مجوزها از سازمان محیط زیست ، وزارت نیرو (تامین آب ، گاز ، برق و فاضلاب)

پیوست ب

(اطلاعاتی)

شرایط قسمت پخت، آماده سازی و نگهداری مواد غذایی

مجتمع ها و واحدهای پذیرایی بین راهی

به موجب ضوابط سازمان میراث فرهنگی، صنایع دستی و گردشگری، قسمت پخت و آماده سازی غذا باید دارای شرایط زیر باشد:

- ب-۱ آشپزخانه مجتمع پذیرایی بین راهی باید حداقل مساحتی برابر ۵۰ درصد سالن پذیرایی را داشته باشد.
- ب-۲ آبدارخانه مجتمع پذیرایی بین راهی باید در ارتباط با آشپزخانه و سالن پذیرایی بوده و حداقل مساحتی برابر ۳۳ درصد مساحت آشپزخانه داشته باشد.
- ب-۳ آشپزخانه و آبدارخانه باید دارای کف شور باشند.
- ب-۴ بین فضای آشپزخانه و رستوران باید فیلتر مناسب جهت جلوگیری از پخش بو و صدا وجود داشته باشد.
- ب-۵ آشپزخانه باید مجهز به هواکش و هود مرکزی قوی باشد.
- ب-۶ انبار با ورودی مجزا از سالن پذیرایی با مساحت حداقل ۲۵ درصد سالن پذیرایی باید وجود داشته باشد.
- ب-۷ انبار باید دارای در فلزی با دریچه مشبک باشد.
- ب-۸ انبار باید دارای قفسه بندی فلزی محکم، هواکش قوی برای تهویه و روشنایی کافی باشد.