

# راهنمای جامع کنترل محیطی

## برای مقابله با کووید ۱۹

### (کرونا ویروس)

اصول مهم مراقبت بهداشتی به همراه راهنمای برخورد  
مواجهه تعزیراتی، انتظامی و قضایی

نسخه ویژه فروشگاه های زنجیره ای مواد غذایی

اسفند ماه ۱۳۹۸ - نسخه دوم



سازمان بهداشت و درمان آموزش پزشکی  
ستاد ملی مدیریت بیماری کرونا

## بسمه تعالی

**دامنه گارپرو: مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی شامل: فروشگاه های زنجیره ای مواد غذایی، هایپر مارکت، سوپر مارکت ها و نظایر آن**  
**هدف از اقدامات کنترلی بهداشت محیطی: پیشگیری، کنترل و کاهش بروز و شیوع ویروس کرونا و قطع زنجیره انتقال**

### مقدمه:

شناسایی راه های انتقال عامل ایجادکننده بیماری نقش مهمی در کنترل آن دارد. راه های انتقال این ویروس هنوز به طور دقیق مشخص نشده است ولی به عنوان یک اصل کلی ویروس های تنفسی به طور عمده از طریق ریز قطرات یا از طریق سرفه یا عطسه و یا لمس اشیاء آلوده منتقل می گردند. بر اساس دانسته های کنونی این بیماری از یک طیف ملایم تا شدید با علایمی همچون تب، سرفه، تنگی نفس می تواند بروز نماید و در موارد شدیدتر ممکن است منجر به ذات الریه، نارسایی کلیه و مرگ گردد. درصد مرگ ناشی از این بیماری هنوز به طور دقیق مشخص نشده است. با عنایت به آخرین اطلاعات، انتقال ویروس کرونا از انسان به انسان از طریق سرفه، عطسه، تخلیه ترشحات بینی و دهان می باشد. این ویروس می تواند در فاصله ۱ تا ۲ متری از طریق سرفه یا عطسه منتقل شود. راه دیگر انتقال، تماس دست ها با محیط و سطوح آلوده به ویروس مانند تجهیزات، دستگیره درب ها، میز و صندلی، شیرآلات، نرده پله ها، پریز و کلیدهای برق و کلیه وسایلی که به طور عمومی و مشترک استفاده می شود (اسکناس، اسناد و مدارک دست به دست شده و نظایر آن) بنابراین حائز اهمیت است پس از تماس با هر فرد یا اشیاء مشکوک دست و صورت خود را با آب و صابون شستشو دهید.

### نکات مهمی که در سطح فروشگاه های زنجیره ای باید رعایت شود:

۱. پخش مکرر فیلم، استفاده از بنر و آگه سازی مشتریان و کارکنان در مورد نکات مهم مراقبتی
۲. پروموشن های فروش مواد غذایی باز ( نوشیدنی و خوراکی های نیم پخته ) ممنوع خواهند بود
۳. بخش های قابل تعویض در سیستم تهویه روزانه یک بار گندزدایی شوند
۴. زباله ها در کیسه زباله نگهداری شوند. اطراف سطل های زباله روزانه یک مرتبه با محلول پایه وایتکس گند زدایی شوند

۵. سرویس بهداشتی عمومی و اختصاصی کارکنان باید به صورت روزانه گندزدایی شود
۶. لباس کار پرسنل باید روزانه گندزدایی شوند. روش های گندزدایی الیسه شامل بخار شویی و یا قرار دادن آن ها در دیگ آب جوش به مدت ۳۰ دقیقه خواهد بود.
۷. سیستم اطلاع رسانی فروشگاه به گونه ای آماده سازی شود که موارد زیر مستمراً گوشزد شود:
  - ۷,۱. از دست زدن به اشیاء و کالاهای غیر ضروری خود داری کنند
  - ۷,۲. کالا و یا جنسی که نیاز دارند از قفسه بردارند
  - ۷,۳. حداقل یک متر فاصله در هنگام دادن سفارش و یا تحویل کالا با متصدیان و شاغلین مراکز را رعایت کنند
  - ۷,۴. از ارتباط دست با محصولات مواد غذایی و یا غذای آماده مصرف خود داری نمایید
  - ۷,۵. از دست زدن مستقیم و بدون دستکش به وسایل و تجهیزات جداسازی مواد غذایی و توزین آن از جمله کارتک، تاسک و نظایر آن خود داری نمایید
  - ۷,۶. پرداخت وجه خرید از فروشگاه صرفاً از طریق کارت خوان ممکن خواهد بود.
۸. دارنده کارت شخصاً از کارت خوان استفاده کند و از دادن کارت به دیگری و یا نیروی شاغل در مراکز مذکور خود داری نمایند.
۹. مدیر فروشگاه موظف است دستمال کاغذی جهت استفاده مشتریان در کنار کارت خوان ها قرار دهد.
۱۰. در صورت عدم پوشش دست شما با دستکش از لمس کردن مستقیم دکمه های کارت خوان خودداری نمایید و یا حداقل از یک برگ دستمال کاغذی برای پوشش انگشت مورد نظر استفاده نمایید.
۱۱. در صورت استفاده از چرخ دستی در فروشگاه های بزرگ از ارتباط مستقیم دست با چرخ دستی و سبدهای مشترک خود داری نمایید.
۱۲. در ورودی فروشگاه های زنجیره ای و بزرگ یک نفر برای سنجش دمای بدن مراجعان باید حضور داشته باشد.
۱۳. در صورت مشاهده علامت تب در مراجعه کننده از ورود او به فضای فروشگاه جلوگیری شود و باید با حراست جهت معرفی به مراجع بهداشتی هماهنگ نمایند و با شماره های ۱۱۵ - ۱۹۰ تماس گرفته شود.
۱۴. در جلوی درب فروشگاه باید یکی از کارکنان ضمن در اختیار گذاشتن أقلام حفاظتی و پیشگیرانه، مشتریان را برای انجام عمل ضد عفونی دست ها و پوشاندن دهان و بینی با ماسک و پوشیدن دستکش یکبار مصرف راهنمایی کند.
۱۵. از ورود مشتریان بدون ماسک به فضای عمومی فروشگاه جلوگیری شود (ضمانت اجرا).
۱۶. افراد یاد شده به صورت شیفته تعیین شوند.
۱۷. قبل از شروع شیفته و ابتدای ورود به کار روزانه سلامت کارکنان از طریق دستگاه تب سنج کنترل شود.
۱۸. برنامه مشخص و زمانبندی ابلاغ شده برای سطوح در فروشگاه در معرض دید مراجعان و نیرو های نظافتی قرار داشته باشد.

### مکان آلودگی بیشتر، از کرونا در مراکز خرید و فروشگاهها

- ۱- تا پایان خرید دستکش خود را در دست داشته باشید و بلافاصله پس از خارج شدن از فروشگاه در یک پوشش پلاستیکی انداخته و مجدداً استفاده ننمایید.
- ۲- از عدم تماس دستهای خود هنگام در آوردن یا قسمت های رویی دستکش مطمئن شوید، به غیر از موارد ضروری وارد مراکز خرید و فروشگاهها نگردید.
- ۳- در صورت داشتن تب و سرفه حتماً از ماسک استفاده کنید.
- ۴- از بردن کودکان به مراکز خرید جدا خوداری نمایید.
- ۵- از خرید بستنی و مواد غذایی باز برای کودکان خود در مراکز خرید، امتناع کنید.
- ۶- در اولین فرصت ممکن بعد از اتمام خرید دست خود را حداقل ۳۰ ثانیه با آب و صابون بشویید.
- ۷- از دست زدن به پله برقی در فروشگاهها اکیدا خودداری کنید.
- ۸- در صورت استفاده از آسانسور در مراکز خرید برای فشار دادن دکمه های آسانسور از دستمال کاغذی استفاده و سپس بدون تماس دست خود با قسمت در تماس به سطل آشغال بیندازید.
- ۹- استفاده از وسایل بازی تعبیه شده برای کودکان مطلقاً انجام نگیرد.
- ۱۰- برای پرداخت وجه، از دریافت کننده وجه بخواهید اجازه دهد خودتان کارت را در دستگاه کارخوان بکشید.
- ۱۱- کارت عابر بانکی را که استفاده نمودید در یک دستمال کاغذی بپیچید و سپس در جیبتان بگذارید تا در اولین فرصت آن را ضدعفونی نمایید و سپس در کیف تان قرار دهید.
- ۱۲- هرگز به مکان های فروش حیوانات زنده مراجعه ننمایید.

### ضمانت اجرایی

افراد صنف مربوطه به موجب قوانین و مقررات جاری کشور مکلفند، دستورالعمل‌های ابلاغی مرتبط با بهداشت عمومی و اختصاصی را رعایت و اجرا نمایند. عدم رعایت دستورالعمل‌های بهداشتی از سوی افراد مذکور تخلف محسوب و متخلف به مراجع قانونی و نظارتی معرفی خواهد شد.

نوع مجازات	نوع تقصیر	مرتبۀ تخلف
اخطار کتبی	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار اول
تعطیل محل کسب برای پانزده روز	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار دوم
تعطیل محل کسب برای مدت یک ماه	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار سوم
تعطیل محل کسب برای مدت سه ماه و ضبط پروانه کسب در اتحادیه	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار چهارم
تعطیل محل کسب برای مدت شش ماه و ضبط پروانه کسب در اتحادیه	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار پنجم

### نحوه رصد و پایش

۱. بازرسان بهداشت محیط و حرفه ای بر مبنای اقدامات قانونی مرتبط
۲. بازرسان صنف مربوطه بر مبنای قوانین و مقررات جاری مرتبط
۳. بازرسان سازمان تعزیرات حکومتی کشور بر مبنای قوانین و مقررات جاری مرتبط
۴. گزارشات دیده بانان پیشگیری بر مبنای قوانین و مقررات جاری مرتبط
۵. گزارشات شهروندی واصله از طریق سامانه سجام/ پیامکی ۳۰۰۰۱۲۹ / تلفنی ۱۹۰

این برگه باید در معرض دید عموم قرار دهد.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
تأسیسات مدیریت و معالجه باکترها

باسم تعالی

سامانه جامع ارتباط مردمی



توضیح  
معاونت اجتماعی و پیشگیری از وقوع جرم

فرم ارزیابی نانوایی ها

استان..... شهر/شهرستان.....

آدرس دقیق نانوایی .....

تاریخ مشاهده و ارزیابی .....

بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	استفاده از دستکش و ماسک توسط پرسنل نانوایی	۱
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	نصب کارتخوان و عدم استفاده از پول نقد	۲
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	ممانعت از ورود مشتریان به داخل نانوایی	۳
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	رعایت فاصله بین مشتریان در صف	۴
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	استفاده از چنگک و انبر برای انتقال نان از تنور به مشتری	۵
توضیح (در صورت لزوم)			



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
سازمان مدیریت و مقابله با کرونا

بسمه تعالی

سامانه جامع ارتباط مردمی



توضیح  
سازمان بهداشتی و پیشگیری از وقوع بیماری

فرم ارزیابی فروشگاه‌های زنجیره‌ای

نام فروشگاه ..... استان ..... شهر/شهرستان.....

آدرس دقیق فروشگاه .....

تاریخ مشاهده و ارزیابی.....

بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	انجام عملیات ضد عفونی کردن دست های مشتریان هنگام ورود و خروج به فروشگاه برای تمام مشتریان	۱
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	استفاده از دستکش و ماسک توسط پرسنل فروشگاه	۲
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	نصب کارتخوان و عدم استفاده از پول نقد	۳
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	تامین ماده ضد عفونی کننده، دستکش و دستمال کاغذی برای مشتریانی که شخصاً نسبت به ورود اطلاعات به کارتخوان اقدام می نمایند.	۴
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	نصب تابلو، بنر و بروشورهای بازدارنده در خصوص پیشگیری از شیوع و انتقال ویروس کرونا	۵
بله <input type="checkbox"/>	خیر <input type="checkbox"/>	ممنوعیت فروش اقلام فاقد بسته بندی (زیتون، کالباس، پنیر، ترشی و...)	۶

(توضیحات (در صورت لزوم)

# راهنمای جامع کنترل محیطی

## برای مقابله با کووید ۱۹

### (کرونا ویروس)

اصول مهم مراقبت بهداشتی به همراه راهنمای برخورد  
مواجهه تعزیراتی، انتظامی و قضایی

نسخه ویژه واحدهای ثانویه

اسفند ماه ۱۳۹۸ - نسخه دوم





سناد ملی مدیریت بیماری کرونا

## بسمه تعالی

دامنه کارپروژه واحدهای نانوائی (اعم از سنتی، فانتری، محلی و...)

هدف از اقدامات کنترلی بهداشت محیطی: پیشگیری، کنترل و کاهش بروز و شیوع ویروس کرونا و قطع زنجیره انتقال

## مقررات بهداشت عمومی

### 1. بهداشت فردی (شاغلین و مشتریان):

توصیه می‌گردد ضمن رعایت، نکات بهداشتی زیر اطلاع‌رسانی گردد:

- از دست دادن و رو بوسی کردن با یکدیگر پرهیز کنید.
- شستن مرتب دست‌ها با آب و صابون (طبق دستورالعمل) و یا استفاده از مواد ضدعفونی کننده بر پایه الکل قبل از دست زدن به دهان، بینی، و چشم و بعد از دست زدن به سطوح و اشیاء و همچنین بعد از دستشویی و قبل از سرو غذا ضروری است؛
- از تماس مستقیم دست‌ها با چشم، بینی و دهان قبل از شستن و ضدعفونی دست خودداری شود.
- از خوردن غذا در محیط‌های کاری و هنگام کار و همچنین خوردن غذاهای آماده تا حد امکان اجتناب کرده و از مواد غذایی به صورت کاملا پخته استفاده کنید؛
- متصدیان/ نیروهای خدماتی در هنگام نظافت باید از لباس حفاظتی، ماسک، چکمه و دستکش استفاده نمایند.
- برای تماس با گوشی تلفن، موبایل، دستگیره در و نظایر آن از دستمال کاغذی یا دستکش یکبار مصرف استفاده نمایید.
- شستشو و گندزدایی لباس کار در پایان فعالیت روزانه الزامی است.
- استفاده از ماسک، کلاه، دستکش، پیش بند (بهرتر است یکبار مصرف باشند) در حین کار بصورت روزانه الزامی است.
- کلیه شاغلین از تماس مستقیم دست با سطوح مختلف خودداری نمایند.
- استفاده از دستمال کاغذی هنگام عطسه یا سرفه کردن ضروری می‌باشد. (در صورتی که دستمال وجود نداشته، از قسمت داخلی آرنج موقع سرفه و عطسه استفاده کنید)
- از استعمال دخانیات به دلیل تأثیر آن بر تضعیف سیستم ایمنی بدن و مستعد نمودن افراد در ابتلا به ویروس خودداری شود.
- ناخن‌ها به طور مرتب کوتاه نگه داشته شود؛

- در صورت مشاهده علائم سرماخوردگی در منزل استراحت و از ماسک با نحوه صحیح استفاده کنید و در صورت شدید شدن علائم به مراکز درمانی مراجعه شود؛ همچنین در صورت ضرورت خروج از منزل، از ماسک با نحوه صحیح استفاده کنید.

## ۲. بهداشت ساختمان:

- ایجاد تهویه مناسب، استفاده از هواکش و باز گذاشتن درها و پنجره‌ها
- بخش‌های قابل تعویض در سیستم تهویه روزانه یک بار گندزدایی شوند.
- نصب تابلوهای آموزشی و بنر در خصوص نحوه پیشگیری از انتقال بیماری‌های تنفسی به تعداد کافی در محل
- نصب راهنمای شستشوی دست‌ها به تعداد کافی در محل سرو مواد غذایی و سرویس‌های بهداشتی.
- سرویس بهداشتی (توالت، حمام و روشویی) را به صورت روزانه و مجزا گندزدایی کنید.
- قبل از کشیدن سیفون توالت فرنگی، درب آن را بگذارید تا میکروب‌ها در هوا پخش نشوند؛
- سینک ظرفشویی به صورت مستمر گندزدایی شود.
- دیوار، کف، سقف به صورت روزانه گندزدایی شود.
- سطوح دارای تماس مشترک با دستمال تمیز و خشک شده و سپس گندزدایی گردد.
- دفع پسماندها باید به شیوه بهداشتی در کیسه زباله و در سطل‌های درب‌دار پدالی صورت پذیرد و کلیه پرسنل مسئول در خصوص جمع‌آوری و دفع پسماند رعایت تمامی ملاحظات بهداشتی (جمع‌آوری پسماند در کیسه‌های پلاستیکی محکم بدون درز و نشسته) در آخر هر شیفت را در دستور کار قرار دهند؛
- اطراف سطل‌های زباله روزانه یک مرتبه با محلول پایه سفیدکننده (وایتکس)، گندزدایی شوند.
- حذف آب‌خوری‌ها و آب سردکن‌ها به صورت موقت (در صورت وجود).
- ظرف حاوی صابون مایع و دستمال کاغذی در کنار دستشویی تعبیه گردد.
- در صورت وجود رختکن و حمام، استفاده از وسایل بهداشتی شخصی ضروری است؛

## ۳. بهداشت ابزار و تجهیزات:

- یخچال و فر، قفسه‌ها، سینک ظرفشویی و سایر ابزار و تجهیزات مورد استفاده به طور مستمر گندزدایی شود.
- ابزار و تجهیزات از جمله میز کار، کاردک، چاقو، فرچه، ظروف مورد استفاده، میز و قفسه‌های نگهداری کالاهای ارائه شده، پیشخوان، دستگاه کارت خوان، ظروف مربوط به مواد اولیه، شیر آب سرد و گرم، ترازو، باسکول و امثال آن به صورت روزانه و مستمر گندزدایی شود.
- از ظروف و نایلون یکبار مصرف جهت عرضه استفاده شود.
- وسایل حمل به صورت مستمر گندزدایی شوند.

- وسایل نظافت پس از هر بار استفاده گندزدایی شود.
- نسبت به استفاده از دستمال مشترک برای تمیز کردن میز و صندلی و سایر وسایل خودداری شود.
- تعبیه ظروف حاوی مواد ضد عفونی کننده دست‌ها با پایه نگهدارنده به تعداد مناسب

### اقداماتی که در سطح واحدهای نانوائی باید رعایت شود:

۱. داشتن کارت بهداشت برای کلیه متصدیان الزامی است؛
۲. در صورت بروز هرگونه علائم شبیه سرماخوردگی فصلی در افراد مقیم و پرسنل مانند: تب بالای ۳۸ درجه، سرفه و گلودرد، نارسایی تنفسی و تنگی نفس، علائم گوارشی از قبیل اسهال، نارسایی اعضای بدن به خصوص کلیه‌ها و شوک عفونی باید بلافاصله از ادامه کار منع و به مراکز درمانی / خدمات جامع سلامت ارجاع داده شود و فقط با تاییدیه رسمی این مراکز / افراد به محل کار خود بازگردند.
۳. متصدی / مدیر / مالک موظف است از فعالیت کارگران / شاغلین دارای علائم مشکوک به بیماری کرونا از جمله تب، سرفه و حتی مشابه آنفلوآنزا در کارگاه های نانوائی جلوگیری نماید. مسئولیت و مدیریت این موضوع با متصدی / مدیر / مالک می باشد.
۴. دریافت وجه ارائه خدمت از مشتریان صرفاً از طریق دستگاه کارتخوان و شخصاً توسط دارنده کارت صورت گیرد.
۵. مدیر نانوائی موظف است دستمال کاغذی جهت استفاده مشتریان در کنار کارت خوان ها قرار دهد.
۶. کارگر یا فرد تحویل دهنده نان به مشتری از تماس مستقیم دست با نان خود داری نماید.
۷. تا حد امکان، نان مستقیماً توسط فرد تحویل دهنده نان به داخل کیسه یا سبد نان مشتری گذاشته شود و از گذاشتن نان بر روی میز کار و یا میز تحویل مشتری خود داری شود.
۸. توصیه می شود مشتریان جهت خرید نان، سبد یا کیسه مخصوص نان همراه خود داشته باشید.
۹. مشتریان از تماس مستقیم دست با نان خریداری شده خود داری نمایند.
۱۰. از برداشتن نان قرارداده شده روی میز داخل و یا جلوی نانوائی خودداری شود.
۱۱. از سرد کردن نان بر روی میزهای قرارداده شده در داخل نانوائی و یا بیرون آن خود داری شود.
۱۲. لازم است مواد غذایی مانند شیر، شکر، خامه، روغن ( امثال آن ) و مواد افزودنی های مجاز مورد استفاده، بسته بندی و دارای مجوز ساخت و بهره برداری از وزارت بهداشت باشد.
۱۳. نان های فانتزی و محلی در واحد صنفی به صورت کامل با روکش قابل رؤیت پوشیده شود.
۱۴. عرضه نان صرفاً در واحدهای نانوائی انجام و از فروش نان به متصدیان جهت عرضه نان در واحدهای صنفی مانند سوپر مارکت ها و نظایر آن خودداری گردد.
۱۵. نان تأمیننی واحدهای صنفی مانند اغذیه فروشی ها، رستوران ها، طبخاخی، کبابی و امثال آن با پوشش کامل یکبار مصرف به متصدیان تحویل گردد.
۱۶. لباس کار پرسنل روزانه ضد عفونی شوند. روش های ضد عفونی البسه شامل بخارشویی و یا قرار دادن آنها در دیگ آب جوش به مدت ۳۰ دقیقه خواهد بود.

۱۷. حداقل یک متر فاصله مابین متصدیان و مشتریان رعایت شود.
۱۸. متصدیان موظفند توصیه های لازم را به مشتریان در صف نانوایی، در خصوص حفظ فاصله حداقل یک متر با یکدیگر را بنمایند.
۱۹. واحد نانوایی موظف است دستمال کاغذی جهت استفاده مشتریان در کنار کارتخوانها قرار دهد.
۲۰. تابلوها و اطلاعاتی ها و پوستر و پمفلت های آموزشی نحوه پیشگیری از انتقال بیماری های تنفسی به تعداد کافی در محل های مناسب در دید عموم نصب گردد.

### ضمانت اجرایی

افراد صنف نانوایی به موجب قوانین و مقررات جاری کشور مکلفند، دستورالعمل های ابلاغی مرتبط با بهداشت عمومی و اختصاصی را رعایت و اجرا نمایند. عدم رعایت دستورالعمل های بهداشتی از سوی افراد مذکور تخلف محسوب و متخلف به مراجع قانونی و نظارتی معرفی خواهد شد.

نوع مجازات	نوع تقصیر	مرتبۀ تخلف
اخطار کتبی	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار اول
تعطیل محل کسب برای پانزده روز و جریمه نقدی	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار دوم
تعطیل محل کسب برای مدت یک ماه و جریمه نقدی	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار سوم
تعطیل محل کسب برای مدت سه ماه و ضبط پروانه کسب در اتحادیه و جریمه نقدی	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار چهارم
تعطیل محل کسب برای مدت شش ماه، جریمه نقدی و ضبط پروانه کسب در اتحادیه	عدم رعایت مصوبات و دستورات قانونی ابلاغی	بار پنجم

### نحوه رسید و برخورد

۱. بازرسان بهداشت محیط و حرفه ای بر مبنای اقدامات قانونی مرتبط
۲. بازرسان اتحادیه نانوایی بر مبنای قوانین و مقررات جاری مرتبط
۳. بازرسان سازمان تعزیرات حکومتی کشور بر مبنای قوانین و مقررات جاری مرتبط
۴. گزارشات دیده بانان پیشگیری بر مبنای قوانین و مقررات جاری مرتبط
۵. گزارشات شهروندی واصله از طریق سامانه سجام/ پیامکی ۳۰۰۰۱۲۹ / تلفنی ۱۹۰

این برگه باید در معرض دید عموم قرار دهد.