

مسلسل: ۱۸۱۶۶  
فروردین ۱۴۰۱

## رهنمودهایی برای تسهیل صدور مجوزهای صنفی در ایران



مرکز پژوهش‌ها  
مجلس شورای اسلامی

شماره مسلسل: ۱۸۱۶۶  
کد موضوعی ۲۶۰

شناسنامه گزارش

عنوان گزارش: رهنمودهایی برای تسهیل صدور مجوزهای صنفی در ایران

نام دفتر: مطالعات اقتصادی (گروه محیط کسب و کار و تنظیم‌گری بخشی)  
تهیه و تدوین: مریم احمدیان  
همکاران: حسین هرورانی، سید علی امانت  
ناظران علمی: موسی شهبازی غیائی، سیدمهدی بنی طباطبائی

واژه‌های کلیدی:

۱. محیط کسب و کار
۲. نظام صنفی
۳. هیئت مقررات‌زدایی
۴. شفافیت
۵. بوروکراسی



تاریخ انتشار: ۱۴۰۱/۱/۲۸

## به نام خدا

### فهرست مطالب

۱	چکیده
۲	مقدمه
۳	۱. آسیب‌شناسی وضعیت صدور مجوزهای صنفی در ایران
۳	۱-۱. نگاهی آماری به وضعیت صدور مجوزهای صنفی در ایران
۷	۱-۲. نحوه صدور مجوزهای صنفی در ایران
۹	۲. تسهیل صدور مجوز کسب‌وکار در سایر کشورها
۹	۲-۱. شیوه‌های تسهیل نظام مجوزدهی کسب‌وکار در کشورهای پیشرو
۱۰	۲-۲. شرایط صدور مجوز کسب‌وکارهای کوچک در سایر کشورها؛ مطالعه موردی شرایط صدور مجوز «رستوران»
۲۰	۳. اصلاحات لازم برای رسیدن به وضعیت مطلوب صدور مجوزهای صنفی در ایران
۲۱	۳-۱. مقابله با انحصار و برخورد سلیقه‌ای (حذف موانع صدور)
۲۴	۳-۲. کاهش زمان و هزینه (تسریع و تسهیل صدور)
۲۷	جمع‌بندی و پیشنهادها
۳۱	پیوست
۴۲	منابع و مأخذ





## رهنمودهایی برای تسهیل صدور مجوزهای صنفی در ایران

### چکیده

بیشترین تعداد صدور مجوزهای کسب و کار در کشور، مربوط به مجوزهای صنفی است و اصناف غالباً شامل کسب و کارهای کوچکی هستند که نقش قابل توجهی در ایجاد اشتغال دارند. بنابراین تسهیل صدور مجوزهای صنفی می تواند نقطه شروع مناسبی برای اصلاحات نظام مجوزدهی کسب و کار در ایران باشد. گزارش حاضر به ارائه راهکارهایی برای اصلاح و تسهیل شرایط و فرایند صدور مجوزهای صنفی در کشور می پردازد.

بررسی ها نشان می دهد بسترهای ایجاد انحصار و اعمال سلیقه در صدور مجوزهای صنفی، در مقایسه با زمان صدور مجوز، چالش به مراتب بزرگ تری محسوب می شود؛ به نحوی که تعدادی از متقاضیان به دلیل سوءاستفاده مراجع صدور و استعلام شونده از قدرت انحصار و برخورد سلیقه ای، هرگز به مجوز دست نمی یابند و مجبور می شوند در محیط غیررسمی و بدون پروانه کسب به فعالیت بپردازند و یا از ورود به عرصه فعالیت اقتصادی منصرف شوند. لذا راهکارهای پیشنهادی به دو گروه از نظر اولویت اصلاحات، قابل تقسیم بندی هستند:

گروه اول؛ مقابله با انحصار و برخورد سلیقه ای (حذف موانع صدور)

گروه دوم؛ کاهش زمان و هزینه (تسریع و تسهیل صدور)

اولین گام برای مقابله با انحصار و برخورد سلیقه ای (حذف موانع صدور)، ایجاد شفافیت است. در این میان دستگاه های متعددی وجود دارند که باید مبادرت به شفاف و غیرقابل تفسیر نمودن شرایط و ضوابط دریافت مجوز نمایند. به طور مشخص شرایط و ضوابط وزارت بهداشت در پاسخ به استعلام مورد نیاز صدور مجوز صنفی باید شفاف و روشن شود. همچنین نیروی انتظامی، رسته های صنفی که نیاز به استعلام از اداره اماکن دارند و جزئیات الزاماتی که باید فراهم نمایند را باید به طور شفاف و صریح اعلام کند تا از برخورد سلیقه ای در جریان استعلامات جلوگیری شود. به منظور شفافیت بیشتر، چنین استعلاماتی در بستر سامانه ایرانیان اصناف و به صورت برخط می تواند انجام شود.

چالش دیگر در بخش موانع صدور مجوز، نقشی است که قانون نظام صنفی به اتحادیه ها به عنوان مرجع صدور مجوز کسب داده است. اولاً این نقش به احتمال زیاد با تعارض منافع

(جلوگیری از ورود بازیگران جدید توسط بازیگران فعلی) همراه خواهد بود؛ ثانیاً تفویض اختیار به اتحادیه‌ها و کمیسیون‌های نظارت شهرستان‌ها در تعیین ضوابط داخلی، موجب تکثر بسیار در شرایط صدور مجوزهای صنفی به‌ویژه شرط حداقل مساحت و در برخی موارد ابهام و سخت‌گیری غیرضروری شده است. برای رفع چنین مشکلی، پیشنهاد می‌شود هیئت عالی نظارت شرایط و ضوابط استاندارد و یکسانی را برای هریک از اصناف در کل کشور تعیین کند.

درخصوص تسریع در زمان صدور مجوزهای صنفی نیز راهکارهایی قابل ارائه است؛ از جمله می‌توان مجوزهای صنفی را از نظر سطح مخاطره برای جامعه با معیارهایی نظیر تهدید کسب‌وکار برای سلامت و بهداشت جامعه، تهدید منابع طبیعی و محیط‌زیست، ایمنی محیط کار و غیره طبقه‌بندی کرد و مجوز کسب‌وکارهایی که در طبقه ریسک بسیار پایین قرار می‌گیرند را حذف و نظارت کسب‌وکارهایی که در طبقه پایین و متوسط قرار می‌گیرند را از حالت نظارت پیشینی به نظارت پسینی تبدیل کرد. تبدیل نظارت پیشینی به پسینی با انتقال مرحله نظارت از قبل از شروع فعالیت به حین انجام فعالیت، به شروع کسب‌وکار سرعت می‌بخشد؛ مشروط به آنکه مهم‌ترین پیش‌نیاز اجرایی شدن این رویکرد، یعنی شفافیت و تعیین دقیق مقررات و ضوابط مربوط به هر کسب‌وکار رعایت شود. وجود هرگونه ابهام در تعیین ضوابط و مقررات و یا نقص در اطلاعات، می‌تواند سبب عدم رعایت الزامات مورد تعهد متقاضی شده و با وجود تحمیل هزینه‌های اولیه شروع کسب‌وکار، به‌واسطه تشخیص تخلف توسط نهاد ناظر، فعالیت متوقف شود. راهکارهای دیگری مانند ادغام رسته‌های مشابه و همگن و تعیین ضرب‌الاجل زمانی برای فرایندهای صدور نیز می‌تواند به کاهش زمان و هزینه صدور مجوزهای صنفی کمک کند.

## مقدمه

دشواری و پیچیدگی دریافت مجوزهای کسب‌وکار یکی از مهم‌ترین موانع شروع کسب‌وکار و ایجاد فضای رقابت در اقتصاد ایران است. بخش اعظم مجوزهای کسب‌وکار کشور مربوط به اصناف و کسب‌وکارهای کوچک است. طبق قانون نظام صنفی، شروع یا ادامه فعالیت همه اصناف منوط به اخذ مجوزی تحت عنوان پروانه کسب است و در برخی موارد طی فرایند اخذ پروانه کسب برای متقاضیان چنان دشوار است که یا از آغاز فعالیت منصرف می‌شوند و یا فعالیت خود را به‌طور غیررسمی شروع کرده و ادامه می‌دهند.

براساس ماده (۷) قانون اجرای سیاست‌های کلی اصل چهل‌وچهارم (۴۴) قانون اساسی، هیئت مقررات‌زدایی و تسهیل صدور مجوزهای کسب‌وکار مکلف است «حداکثر تا مدت سه ماه پس از ابلاغ قانون مربوط، شرایط و مراحل صدور مجوزهای کسب‌وکار در مقررات، بخشنامه‌ها، آیین‌نامه‌ها و مانند اینها را به نحوی تسهیل و تسریع نماید و هزینه‌های آن را به نحوی تقلیل دهد که صدور مجوز کسب‌وکار



در کشور با حداقل هزینه و مراحل آن ترجیحاً به صورت آنی و غیرحضوری و راه اندازی آن کسب و کار در کمترین زمان ممکن صورت پذیرد». اما هیئت مقررات زدایی تاکنون موفق به انجام کامل این وظیفه مهم نشده است. گزارش نظارتی مرکز پژوهش‌های مجلس در زمینه ارزیابی عملکرد هیئت مقررات زدایی نشان می‌دهد «دستاورد قطعی هیئت مقررات زدایی و تسهیل صدور مجوزهای کسب و کار در حوزه مقررات، از ابتدای فعالیت در بهمن‌ماه ۱۳۹۴ تا پایان شهریورماه ۱۳۹۹، تصویب یک مقرر، ارائه پیشنهاد برای اصلاح یک آیین‌نامه اجرایی، لغو چهار بخشنامه و لغو یک دستورالعمل بوده است. هیئت مقررات زدایی به حوزه قوانین هیچ ورودی نداشته و صرفاً در سطح مقررات (مصوبات قوه مجریه)، اصلاحاتی را پیشنهاد کرده است» (مرکز مالگیری، ۱۳۹۹، ص ۱).

لذا گزارش حاضر درصدد بررسی شرایط و مراحل صدور مجوزهای صنفی در ایران و ارائه راهکارهایی برای اصلاح رویه‌های اجرایی، مقررات و آیین‌نامه‌ها و به‌ویژه اصلاح قوانین مربوطه است. بدین منظور ابتدا در بخش اول گزارش نگاهی به وضعیت فعلی صدور مجوزهای صنفی در ایران خواهیم داشت، سپس در بخش دوم با هدف الگوگیری از وضعیت مطلوب، تجربه کشورهای موفق در زمینه اصلاح و چگونگی فرایند صدور مجوز کسب و کارهای کوچک مرور می‌شود و در بخش سوم راهکارهایی پس از تطبیق وضعیت موجود و مطلوب ارائه خواهد شد.

### ۱. آسیب‌شناسی وضعیت صدور مجوزهای صنفی در ایران

در بخش اول گزارش، وضعیت فعلی فرایند و شرایط صدور مجوزهای صنفی کشور با هدف شناسایی مشکلات و چالش‌های متقاضیان دریافت مجوز صنفی با استفاده از آمارهای موجود و مرور قوانین و مقررات مربوطه تحلیل و بررسی خواهد شد.

#### ۱-۱. نگاهی آماری به وضعیت صدور مجوزهای صنفی در ایران

طبق آمار سامانه ایرانیان اصناف<sup>۱</sup> تا پایان شهریورماه ۱۴۰۰، هفت میلیون و چهارصد هزار نفر در اصناف اشتغال و فعالیت دارند و تعداد واحدهای صنفی دارای پروانه کسب بالغ بر دومیلیون و نهصد و شصت هزار است. ۴۵۱ اتاق اصناف شهرستان و حدود ۷۳۰۰ اتحادیه در سراسر کشور فعال است. همچنین ۳۰۲۳ رسته صنفی در کشور براساس کدگذاری آیسیک تفکیک شده‌اند<sup>۲</sup> و در حدود ۳۰ هزار نوع مجوز صنفی در پایگاه اطلاع‌رسانی مجوزهای کسب و کار وزارت امور اقتصادی و دارایی (موسوم به G4B) بارگذاری

1. <https://iranianasnaf.ir/Forms/Public/StatisticsAndReports/Namgar/Ostan.aspx>

۲. آمار دریافت شده از مرکز امور اصناف و بازرگانان با شماره ۷/۰۶/۸۳۲۰ مورخ ۱۴۰۰/۰۶/۱۴ در پاسخ به نامه شماره ۱۳۲۰۰-۸۲/۶۱۰۰ مورخ ۱۴۰۰/۰۵/۱۹ مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی.

شده است.<sup>۱</sup> تعداد زیاد انواع مجوزهای صنفی نشان‌دهنده تکثر و تفاوت‌های بسیار در فرایندهای صدور مجوزهای صنفی است.

در مورد تعداد واحدهای بدون پروانه کسب، آمار دقیق و به‌روز در دسترس نیست. براساس آمار سال ۱۳۹۳ از میان ۳ میلیون واحد صنفی در زمینه‌های مختلف (تولیدی، توزیعی، خدماتی و خدمات فنی) حدود ۱/۸ میلیون واحد صنفی دارای پروانه کسب در انواع فعالیت‌های صنفی فعالیت دارند و بین ۸۰۰ هزار تا یک میلیون و دویست هزار واحد، فاقد پروانه کسب برآورد شده است (مؤسسه مطالعات و پژوهش‌های بازرگانی، ۱۳۹۵).

همچنین اتاق اصناف ایران، تعداد واحدهای صنفی دارای پروانه کسب را ۲۰۷۱۴۰۶۴۶ واحد در سال ۱۳۹۸ اعلام و برآورد کرده حدود ۲۵۰۰۰۰ واحد صنفی بدون پروانه کسب فعالیت می‌کنند (اتاق اصناف ایران، ۱۳۹۹). درحالی که شرکت پست جمهوری اسلامی ایران در سال ۱۳۹۹، تعداد کسب‌وکارها را ۴۰۲۲۰۱۷۹ اعلام نموده که با تعداد کل واحدهای صنفی دارای پروانه کسب تفاوت قابل‌ملاحظه‌ای دارد و این تفاوت نیز می‌تواند نشان‌دهنده تعداد زیاد واحدهای کسب بدون پروانه در کشور باشد. اختلاف در آمارها و برآوردها خود گویای کاستی‌های فراوان در دستیابی به اطلاعات واحدهای بدون پروانه است که به‌صورت غیررسمی فعالیت می‌کنند.

توجه به آمار دیگری می‌تواند در ترسیم وضعیت و تعداد واحدهای صنفی بدون پروانه کمک کند؛ بنا بر گزارش وزارت امور اقتصادی و دارایی، در دو سال منتهی به پایان خردادماه ۱۳۹۹، تعداد ۸۴۸۰۰۷۷ مجوز صنفی از طریق سامانه G4B درخواست شده که درنهایت برای ۵۲ درصد از درخواست‌ها مجوز صادر شده است (وزارت امور اقتصادی و دارایی، ۱۳۹۹: ۳۴). درواقع برای حدود نیمی از درخواست‌های متقاضیان مجوز صنفی، اصلاً مجوزی صادر نمی‌شود و بنابراین تعداد زیادی از متقاضیان پروانه کسب یا از ورود به عرصه فعالیت اقتصادی باز می‌مانند و یا فعالیت خود را به‌طور غیررسمی آغاز کرده و ادامه می‌دهند.

#### جدول ۱. گزارش آماری وزارت امور اقتصادی و دارایی در خصوص درخواست مجوزهای صنفی

درخواست‌های صادر شده		درخواست‌های پاسخ داده شده		تعداد درخواست مجوز صنفی ثبت شده در G4B
درصد	تعداد	درصد	تعداد	
۵۲	۴۴۳۷۸۴	۶۳	۵۳۸۹۲۹	۸۴۸۰۷۷

مأخذ: وزارت امور اقتصادی و دارایی، ۱۳۹۹، ص ۳۴.

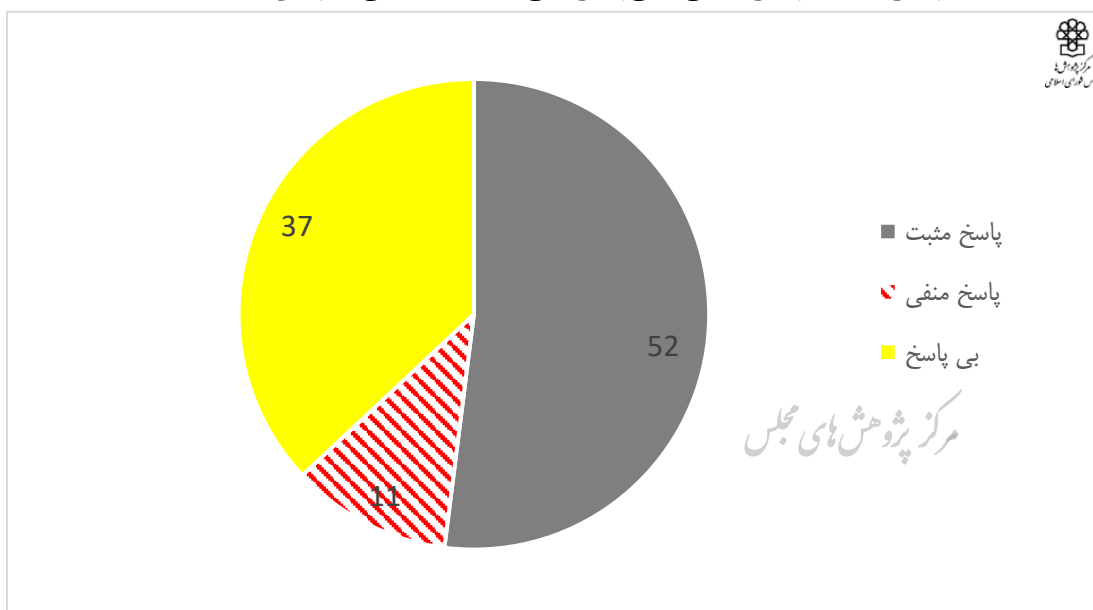
۱. در بخش ۲-۲. گزارش حاضر، ضمن بررسی شرایط صدور مجوز رستوران در ایران، مشخص شد اطلاعات ۱۰۹ مورد مجوز رستوران در سامانه G4B وزارت امور اقتصادی و دارایی بارگذاری شده، اما در مورد مجوز رستوران بسیاری از شهرهای کشور اطلاعاتی در سامانه مذکور موجود نیست. لذا به سامانه ایرانیان اصناف وزارت صمت مراجعه شد و ۵۸۷ آیین‌نامه متفاوت در مورد مجوزهای رستوران شهرهای مختلف مشاهده گردید. لذا به‌نظر می‌رسد با توجه به نقص اطلاعات سامانه G4B، تعداد کل مجوزهای صنفی در کشور بسیار بیشتر از ۲۹۹۵۳ مورد ثبت شده در G4B باشد.



همچنین طی بازه زمانی دو سال منتهی به خردادماه ۱۳۹۹، به ۱۱ درصد درخواست‌ها پاسخ منفی و به ۳۷ درصد درخواست‌ها (بیش از ۳۱۳ هزار درخواست) اصلاً پاسخی داده نشده است. تعداد کثیر درخواست‌های بی‌پاسخ، برخوردهای سلیقه‌ای و امکان سوءاستفاده از قدرت انحصاری را به‌وضوح نشان می‌دهد.

### نمودار ۱. درصد درخواست‌های مجوزهای صنفی

به تفکیک پاسخ مثبت، پاسخ منفی و بی‌پاسخ طی دو سال منتهی به پایان خردادماه ۱۳۹۹



مأخذ: وزارت امور اقتصادی و دارایی، ۱۳۹۹، ص ۳۴.

فعالیت واحدهای صنفی بدون پروانه، مشکلاتی را در زمینه‌های مختلف از جمله تولید و توزیع استاندارد و اصولی کالاها و خدمات، توجه به حقوق اساسی مصرف‌کنندگان و رضایتمندی آنان، همچنین نظارت بر عملکرد واحدهای صنفی و اصناف ایجاد می‌کند. براساس بررسی‌های مؤسسه مطالعات و پژوهش‌های بازرگانی، عمده‌ترین دلایل عدم دریافت پروانه کسب توسط برخی از اصناف کشور را می‌توان به شرح زیر برشمرد: تعیین اتحادیه‌ها به‌عنوان مرجع صدور پروانه کسب و در نتیجه ایجاد انحصار از سوی اتحادیه‌ها جهت ارائه مجوز کسب به واحدهای صنفی (در پی واگذاری این وظیفه حاکمیتی دولت به تشکل‌های صنفی)، عدم مقابله جدی دولت با واحدهای صنفی بدون پروانه کسب، هزینه‌های دریافتی جهت اخذ پروانه کسب، وجود بوروکراسی حاکم بر فرایند اخذ مجوز کسب، تکمیل یا در دسترس نبودن برخی مدارک و شرایط الزام برای دریافت مجوز کسب و گاهی سهل‌انگاری صاحبان واحدهای صنفی. لذا دولت باید ضمن تأمین فضایی مناسب، اقدام به تسهیل شرایط دریافت مجوزها از طریق کارآمد

ساختن فرایندهای مربوطه نماید. همچنین در حوزه وظایف و اختیارات مرجع صدور مجوزها، بازنگری جدی به عمل آورد (مؤسسه مطالعات و پژوهش‌های بازرگانی، ۱۳۹۵: ۴).

یکی از نکاتی که در سال‌های اخیر و با استناد به قانون موسوم به اجرای سیاست‌های کلی اصل چهل و چهارم (۴۴) قانون اساسی در حوزه اصناف صورت گرفته، واگذاری امور اصناف به خود آنهاست. در حالی که باید توجه داشت در سیاست‌های کلی اصل چهل و چهارم (۴۴) قانون اساسی بر لزوم باقی ماندن امور حاکمیتی نزد دولت تأکید شده است (علوی منش، ۱۳۹۱: ۲). نظام صنفی با این اختیارات متعدد مانند چاقویی دولبه است که در صورت کارکرد صحیح اجرایی می‌تواند در راستای کاهش فساد و بهبود فضای کسب و کار نقش مهمی داشته باشد و با عدم کارکرد صحیح در صورت وجود قوانین ناکارآمد، در عمل نظارت ضعیفی بر عملکرد مدیران صنفی صورت گیرد و یا با وجود افراد غیرمتعهد در نظام صنفی کشور باعث افزایش فساد شود. بررسی تاریخچه نظام‌های صنفی در کشورهای دیگر نشان می‌دهد یکی از دلایل تضعیف یا از میان رفتن اصناف در سایر کشورها در سال‌های اخیر، ایجاد انحصار توسط اصناف بوده است (شادکامی: ۴ و ۴۷).

اما در مورد آن بخش از متقاضیان پروانه کسب که با داشتن شرایط لازم، با درخواستشان موافقت می‌شود و با سد انحصار و برخوردهای سلیقه‌ای مواجه نمی‌شوند، فرایند صدور به چه نحو و در چه مدت زمانی طی می‌شود؟

دبیرخانه هیئت عالی نظارت، پنجره واحد صدور پروانه کسب را از سال ۱۳۹۲ ایجاد کرده است. ایجاد وحدت رویه در بخشی از فرایندهای صدور پروانه کسب و الکترونیکی شدن بخش اعظم فرایندها در سامانه ایرانیان اصناف موجب تسریع و تسهیل فرایند صدور مجوزهای صنفی شده است. لکن درخصوص فاصله زمانی درخواست تا صدور مجوز صنفی اطلاعات قابل استنادی در دست نیست. تنها اطلاعات در دسترس، اطلاعات زمان صدور مجوز در سامانه ایرانیان اصناف، با عنوان DOB است که به صورت روزانه و به تفکیک استان‌ها ارائه می‌شود. موضوع حائز اهمیت درخصوص این شاخص این است که به صورت میانگین فاصله زمانی درخواست تا صدور مجوز در هر سال محاسبه می‌شود<sup>۱</sup> و با

۱. به طور مثال DOB در تاریخ ۳۰ آبان‌ماه ۱۳۹۹، میانگین فاصله زمانی صدور مجوزهایی است که درخواست آنها از ابتدای سال ۱۳۹۹ تا تاریخ ۳۰ آبان‌ماه ۱۳۹۹ انجام شده و صدور آنها در تاریخ ۳۰ آبان‌ماه اتفاق افتاده است. به همین دلیل میانگین زمان صدور در ماه‌های ابتدایی سال کمتر از ماه‌های انتهایی است و DOB به مرور و تا آخر سال افزایش می‌یابد:

جدول ۲. میانگین فاصله زمانی درخواست تا صدور مجوز صنفی (DOB) در پایان هر ماه برای استان‌های کل کشور

ماه	سال ۱۳۹۸	سال ۱۳۹۹	سال ۱۴۰۰
فروردین	۴	۴	۵
اردیبهشت	۹	۷	۱۰
خرداد	۱۴	۱۱	۱۳
تیر	۱۹	۱۴	۱۲
مرداد	۲۳	۱۸	۱۴
شهریور	۲۷	۲۳	-
مهر	۳۱	۲۶	-
آبان	۳۴	۲۹	-
آذر	۳۸	۳۳	-



شروع سال جدید، درخواست‌های سال گذشته که هنوز به مرحله صدور نرسیده‌اند از محاسبات حذف می‌شوند و بدین نحو صدور مجوزهایی که فرایند بسیار طولانی داشته‌اند در محاسبات لحاظ نمی‌شود. با وجود این بررسی‌های میدانی حاکی از این است که زمانی که متقاضی برای دریافت مجوزهای صنفی صرف می‌کند در مقایسه با چالش عدم پاسخگویی مراجع صدور به درخواست پروانه کسب، بسیار کم اهمیت‌تر به نظر می‌رسد.

## ۲-۱. نحوه صدور مجوزهای صنفی در ایران

در این بخش، مرجع صدور مجوزهای صنفی، شرایط، مراحل، زمان و هزینه دریافت مجوزهای صنفی طبق قوانین و مقررات مربوطه مرور می‌شوند.

### ۲-۱-۱. مرجع صدور

مرجع صدور پروانه کسب طبق ماده (۲۶) قانون نظام صنفی مصوب سال ۱۳۹۲، اتحادیه‌های صنفی هستند، تنها در صورتی که انجام امور صنفی از طریق اتحادیه‌ها ممکن نباشد، این امور به دستگاه‌های موضوع تبصره ذیل بند «م» ماده (۳۰) قانون نظام صنفی<sup>۱</sup> واگذار شده است.

### ۲-۱-۲. شرایط صدور

طبق آیین‌نامه اجرایی نحوه صدور و تمدید پروانه کسب (موضوع ماده (۱۲) قانون نظام صنفی)، شرایط صدور پروانه کسب به شرح زیر است:

#### الف) شرایط عمومی

۱. سند مالکیت عین و منفعت و یا منافع از جمله اجاره‌نامه، صلحنامه، هبه، قرارداد مشارکت، مبایعه‌نامه و یا قراردادهای موضوع ماده (۱۰) قانون مدنی اعم از رسمی و یا عادی،
۲. گواهی صلاحیت از نیروی انتظامی جمهوری اسلامی ایران (صرفاً واحدهای صنفی موضوع ماده (۲) آیین‌نامه اماکن عمومی)،
۳. گواهی اداره امور مالیاتی ذی‌ربط مبنی بر تشکیل پرونده یا پرداخت یا ترتیب بدهی مالیات قطعی شده (موضوع ماده (۱۸۶) قانون مالیات‌های مستقیم) ف
۴. گواهی گذراندن دوره‌های آموزشی احکام تجارت و کسب‌وکار در چارچوب دستورالعمل آموزش موضوع بند «ن» ماده (۳۰) قانون نظام صنفی،

دی	۴۱	۲۶	-
بهمن	۴۳	۲۷	-
اسفند	۴۲	۲۹	-

مأخذ: سامانه ایرانیان اصناف، نماگرهای آماری، DOB.

۱. در بخش‌ها و شهرهای تابعه مرکز شهرستان که بنا به اعلام اتحادیه‌ها و تصویب هیئت عالی نظارت انجام خدمات صنفی از طریق اتحادیه مقدور نمی‌باشد، ادارات دولتی، شهرداری‌ها، سازمان‌های وابسته حسب مورد مجاز به انجام خدمات مذکور می‌باشند.

۵. شناسنامه و کارت ملی برای اتباع ایرانی و گذرنامه و پروانه کار برای اتباع خارجی به همراه ۶قطعه عکس پرسنلی،

۶. کارت پایان خدمت نظام وظیفه یا معافیت دائمی یا پزشکی یا گواهی اشتغال به تحصیل برای آقایان کمتر از ۵۰ سال سن (حداقل سن برای دریافت پروانه کسب ۱۸ سال است).

### ب) شرایط اختصاصی

۱. کارت معاینه پزشکی و گواهی صلاحیت بهداشتی از مراکز بهداشتی درمانی (برای صنوف مشمول قانون اصلاح ماده (۱۳) قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی)،

۲. پروانه تخصصی و فنی یا دیپلم فنی یا مدارک دانشگاهی مرتبط، یا حضور یک نفر واجد شرایط شاغل در واحد صنفی (برای صنوف مشمول تبصره ماده (۱۳) قانون نظام صنفی).

### ج) ضوابط داخلی اتحادیه‌ها

شامل حداقل مساحت، نوع کالا و خدمات قابل عرضه، وسایل و ابزارکار، تجهیزات و تأسیسات ایمنی، بهداشتی و انتظامی رسته شغلی که طبق ماده (۱۱) آیین‌نامه اجرایی نحوه صدور و تمدید پروانه کسب، کمیسیون نظارت شهرستان با کسب نظر از اتحادیه و اتاق اصناف، تعیین و به اتحادیه ابلاغ می‌نماید.

### ۳-۲-۱. مراحل و زمان صدور

براساس ماده (۲۶) قانون نظام صنفی و آیین‌نامه اجرایی نحوه صدور و تمدید پروانه کسب (موضوع ماده (۱۲) قانون نظام صنفی) مراحل و زمان صدور پروانه کسب به‌نحو زیر است:

۱. متقاضی پروانه کسب باید به سامانه اصناف مراجعه و تقاضای خود را ثبت و نسبت به اخذ کد رهگیری اقدام نماید،<sup>۱</sup>

۲. مرجع صدور پروانه کسب موظف است حداکثر ظرف مدت پانزده روز از تاریخ دریافت تقاضا، پاسخ متقاضی را مبنی بر رد یا قبول تقاضا به وی ابلاغ کند. عدم اعلام نظر در مدت یاد شده به منزله پذیرش محسوب می‌گردد،

۳. پس از قبول تقاضا (یا عدم اعلام نظر مرجع صدور در موعد مقرر) مرجع صدور پروانه کسب مکلف است، استعلام‌های مورد نیاز را صادر و دستگاه‌های استعلام‌شونده نیز موظفند حداکثر ظرف مدت پانزده روز از تاریخ دریافت استعلام، نظر قطعی خود را اعلام دارند،

۴. متقاضی موظف است حداکثر ظرف سه ماه، مدارک مورد نیاز برای صدور پروانه کسب را تهیه و از طریق سامانه اصناف ارسال نماید،

---

۱. پس از ایجاد سامانه G4B برای مجوزهای کسب‌وکار توسط وزارت امور اقتصادی و دارایی، متقاضی ابتدا باید به این سامانه مراجعه و نام کاربری و کلمه عبور دریافت کند تا بتواند وارد سامانه ایرانیان اصناف شود.



۵. مرجع صدور پروانه کسب موظف است پس از دریافت مدارک مورد نیاز و تطبیق با اصل آن، حداکثر ظرف پانزده روز نسبت به صدور پروانه کسب و تسلیم آن به متقاضی اقدام کند.

#### ۴-۲-۱. هزینه صدور

طبق آیین‌نامه منابع مالی اتحادیه‌های صنفی (موضوع تبصره یک ماده (۳۱) قانون نظام صنفی)، تبصره «۲» ماده (۲)، اتحادیه مجاز است صرفاً برای سال اول حق عضویت متقاضیان پروانه کسب را حداکثر تا مبلغ هشت میلیون ریال دریافت نماید. طبق ماده (۹) همان آیین‌نامه، متقاضیان صدور و تمدید پروانه کسب مکلفند در کلان‌شهرها مبلغ دو میلیون ریال، در مراکز استان‌ها مبلغ یک میلیون و پانصد هزار ریال و در شهرستان‌ها مبلغ یک میلیون ریال واریز نمایند.

با وجود این طبق آیین‌نامه‌های مصوب کمیسیون‌های نظارت شهرستان‌های برای رسته‌های شغلی مختلف که در سامانه G4B و سامانه ایرانیان اصناف در دسترس هستند، هزینه‌های صدور مجوزهای صنفی بیش از مبالغ تعیین شده در آیین‌نامه‌های عمومی است، به‌نحوی که مبالغی تحت عنوان حق عضویت سالیانه، حق ورودی سال اول، حق صدور، حق آموزش، هزینه صدور اصناف کارت و ... در آیین‌نامه‌های مصوب کمیسیون‌های نظارت شهرستان‌ها درج شده و مجموع هزینه‌ها برای رسته‌های شغلی مختلف و در شهرهای مختلف، تفاوت دارد.

## ۲. تسهیل صدور مجوز کسب‌وکار در سایر کشورها

کشورهای موفق در شکل‌دهی نظام مطلوب مجوزدهی، از راهکارها و شیوه‌های متنوعی برای تسهیل مجوزدهی کسب‌وکار بهره گرفته‌اند که مرور این روش‌ها در این بخش در طراحی راهکارهای مناسب برای اصلاح فرایندهای مجوزدهی در کشور می‌تواند راهگشا باشد.

### ۲-۱. شیوه‌های تسهیل نظام مجوزدهی کسب‌وکار در کشورهای پیشرو

در گزارش مرکز پژوهش‌های مجلس با عنوان «مروری بر تجربیات کشورهای منتخب در ساماندهی مجوزهای کسب‌وکار و درس‌هایی برای ایران»، براساس مقایسه و تحلیل قوانین، مقررات، سیاست‌ها، برنامه‌های تسهیل و بررسی عملکرد نهادهای متولی صدور مجوزهای کسب‌وکار در کشورهای آلمان، مالزی، کره جنوبی، سنگاپور، ایالات متحده آمریکا، قزاقستان، آذربایجان و در سطح کلان اتحادیه اروپا، راهکارهایی برای اصلاح و بهبود نظام مجوزدهی کسب‌وکارها در ایران استخراج شده است که به‌نظر می‌رسد بسیاری از این راهکارها قابلیت پیاده‌سازی در حوزه اصلاح مجوزهای صنفی را دارا هستند.<sup>۱</sup> این راهکارها شامل موارد زیر هستند که امکان و نحوه استفاده از آنها در بخش ارائه راهکار بررسی خواهند شد:

۱. برای مطالعه بیشتر مراجعه کنید به:

- ✓ الکترونیکی کردن فرایندهای صدور مجوز
- ✓ ادغام مجوز فعالیت‌های مشابه و همگن
- ✓ حذف مجوزهای غیر ضروری
- ✓ ساده‌سازی شرایط دریافت مجوز
- ✓ حذف برخی مراحل زائد اخذ مجوز
- ✓ تفکیک مجوزها بر اساس سطح ریسک (از نظر ایمنی، سلامت و بهداشت، حفظ محیط‌زیست و ...)
- ✓ و در نظر گرفتن فرایند متفاوتی برای دریافت مجوز هر طبقه
- ✓ حذف تدریجی نظارت پیشینی (الزام به اخذ مجوز) و جایگزینی نظارت پسینی بر فعالیت کسب‌وکارها
- ✓ تسهیل روابط بین‌دستگاهی
- ✓ استفاده از روش موافقت خاموش برای مقابله با کندی و اهمال مرجع صدور مجوز

## ۲-۲. شرایط صدور مجوز کسب‌وکارهای کوچک در سایر کشورها؛ مطالعه موردی شرایط

### صدور مجوز «رستوران»

محوریت گزارش حاضر، مجوز کسب‌وکارهای کوچک مشمول قانون نظام صنفی در ایران است، اما با توجه به اینکه مطالعات نشان می‌دهد نظام صنفی در بسیاری از کشورهای جهان از بین رفته (شادکامی: ۲ و علوی‌منش: ۲) و در سایر کشورها رویه‌های مختلفی از نظارت بر هریک از انواع کسب‌وکارهای کوچک حاکم است، تطبیق کامل شرایط صدور مجوزهای صنفی با دیگر کشورها امر دشواری است. با توجه به کثرت رویه‌های صدور مجوز در سایر کشورها، شرایط صدور مجوز «رستوران» که یک کسب‌وکار کوچک متداول در همه کشورهاست و به دلیل حساسیت‌های بهداشتی و سلامت عمومی جامعه در همه کشورها به‌نحوی مشمول نظارت حاکمیت خواهد شد و معمولاً جزء سخت‌گیرانه‌ترین اشکال نظارت است، برای مثال برای بررسی و مطالعه انتخاب شده است.

کشورهای پیشرو در تسهیل مجوزهای کسب‌وکار، معمولاً شرایط متفاوت صدور مجوزها را در پایگاه اطلاع‌رسانی جامعی در اختیار متقاضیان قرار می‌دهند (احمدیان، ۱۴۰۰: ۲). در این بخش با مراجعه به سامانه‌های اطلاع‌رسانی شرایط مجوزهای کسب‌وکار در کشورهای ژاپن، فرانسه، انگلیس، ایالات متحده



آمریکا و نیوزلند،<sup>۱</sup> شرایط صدور مجوز رستوران بررسی و با شرایط صدور این مجوز در ایران مقایسه می‌شود.<sup>۲</sup>

## ۱-۲-۲. مجوز رستوران در ژاپن<sup>۳</sup>

### راهنمای کلی

- مجموعه قواعد کسب مجوز رستوران برای شهروندان ژاپنی با خارجی‌ها تقریباً یکسان است با یک تفاوت اصلی؛ یک شهروند ژاپنی همزمان می‌تواند مالک، سرآشپز، پیش‌خدمت، حسابدار، مدیر بهداشت و مدیر ایمنی باشد، ولی یک فرد خارجی به دلیل شرایط ویزا نمی‌تواند، زیرا ویزای کسب‌وکار برای آغاز به کار رستوران به عنوان مالک با ویزای اشتغال به عنوان کارمند متفاوت است.

- کارمندان ظرف ۱۰ روز پس از استخدام باید بیمه شوند.

- یک مجوز برای هر مکان و هر فرد باید اخذ شود: مجوز رستوران به دو چیز گره خورده است؛ مکان رستوران و مالک آن. اگر یکی از این اجزا تغییر کند باید مجوز جدید گرفته شود. برای مواردی مثل انتقال به مکان جدید، توسعه رستوران به رستوران زنجیره‌ای (برای هر واحد مجوز جداگانه)، خرید رستوران از صاحب قبلی یا فروش به فرد جدید.

- در استفاده از ساختمان باید قواعد بهداشتی کاملاً رعایت شود. تنها کارکنان رستوران می‌توانند وارد آشپزخانه شوند، بدون توجه به اندازه آشپزخانه، امکان برگزاری کلاس آشپزی در آشپزخانه نیست. امکان تهیه غذا در آشپزخانه شخصی منزل نیست. مرکز سلامت، توصیه‌هایی در مورد ساماندهی رستوران، نحوه رعایت اصول بهداشتی و ایمنی از آتش‌سوزی، نگهداری و چینش لوازم آشپزخانه، دمای صحیح یخچال و ... را ارائه می‌دهد.

### مدت زمان اعتبار مجوز

بین ۵ تا ۸ سال بسته به نوع تجهیزات و دوام آنها و نوع رستوران.

### مرجع صدور مجوز

«مرکز سلامت عمومی» مکانی که رستوران در آن قرار دارد.

۱. برای مطالعه موردی، کشورهای انتخاب شده که از نظر اصلاح نظام مجوزدهی پیشرو بوده و وضعیت مطلوب‌تری نسبت به ایران داشته باشند. اصلاحات نظام مجوزدهی غالباً در کشورهای پیشرفته صورت گرفته و در بسیاری از کشورهایی که به لحاظ نظام حکمرانی، قرابت بیشتری با ایران دارند یا تحولی آغاز نشده و یا همچنان گام‌های اولیه اصلاحات طی می‌شود. همچنین در کشورهای اسکاندیناوی که صنوف نقش تعیین‌کننده در نظام حکمرانی کشور دارند، اصلاح نظام مجوزدهی کسب‌وکار در تطابق با برنامه‌های اتحادیه اروپا و تشابه بسیار زیاد با کشورهای مورد بررسی در این بخش یعنی انگلیس و فرانسه پیش می‌رود.

۲. آنچه در این مقایسه مورد توجه قرار می‌گیرد صرفاً شرایط اصلی دریافت مجوز رستوران است و مجوز برای سایر خدمات جانبی رستوران از جمله فروش مشروبات الکلی، بررسی نمی‌شوند.

۳. مطالب این بخش از منبع زیر استخراج شده است:

Business Licenses in Japan SME Japan Business in Japan , <https://www.smejapan.com/japan-business-guides/company-incorporation-summary/business-licenses-in-japan/bar-and-restaurant-license>

### شرایط صدور

شرایط بسیار کمی برای اداره رستوران در ژاپن وجود دارد، اما به دلیل تأثیر بر کیفیت و ایمنی غذا و ساختمان باید اکیداً رعایت شوند.

-انتصاب یک مدیر بهداشت: هر فردی که به صورت تمام وقت در رستوران کار می کند بدون در نظر گرفتن موقعیت می تواند به عنوان مدیر بهداشت منصوب شود از جمله مالک. مدیر بهداشت برای کسب گواهی باید آموزش بهداشت را در مرکز سلامت کامل کند. آموزش تنها یک روز و شامل ۶ ساعت سخنرانی در مورد بهداشت غذا و یک امتحان براساس درس داده شده است. هزینه دوره و آزمون ۱۰ هزار ین است و بسته به مکان فعالیت ممکن است نیاز باشد هر سال یا سه سال یک بار تجدید شود.

-انتصاب مدیر پیشگیری از آتش سوزی: این مجوز تحت قانون خدمات آتش نشانی الزامی است و می تواند از اداره آتش نشانی محلی اخذ شود. دو نوع مجوز برای مدیران پیشگیری از آتش سوزی وجود دارد که هزینه هر دو دوره ۵ هزار ین است. عوامل زیر بر نوع مجوز تأثیر گذارند:

اول ظرفیت و مساحت رستوران: ظرفیت زیر ۳۰ نفر نیاز به مجوز ندارد. بالای ۳۰ نفر نیز براساس مساحت کمتر یا بیشتر از ۳۰۰ متر مربع به دو دسته تفکیک می شود. عامل دوم استفاده از وسایل و تجهیزات پخت و پز است که در ایمنی رستوران مؤثر است.

### فرایند درخواست

در حالت کلی اکثریت درخواستها بین ۱۰ تا ۲۰ روز پس از طی مراحل زیر بررسی می شوند و هزینه درخواست بین ۱۵ تا ۲۰ هزار ین است.

۱. درخواست برای مجوز رستوران در مرکز سلامت (حدود ۱۰ روز قبل از باز شدن)،
۲. انتصاب مدیر بهداشت و اطمینان از اینکه فرد شرایط لازم را با شرکت در دوره یک روزه دارد،
۳. کسب مجوزهای لازم برای تهیه و سرو غذای خام از مرکز سلامت،
۴. انتصاب مدیر پیشگیری از آتش سوزی و اطمینان از اینکه فرد شرایط لازم را دارد. پیش از نصب تجهیزات پخت و پز مجوز لازم را بگیرید.
۵. بازرسی مکان: قبل از باز شدن، نماینده مرکز سلامت برای بررسی ساختمان و مجوزها و اطمینان از آمادگی برای شروع کار می آید.
۶. درخواست بیمه کارکنان تا ۱۰ روز پس از استخدام.

### ۲-۲-۲. مجوز رستوران در فرانسه

با مراجعه به پورتال پنجره واحد خدمات شروع کسب و کار<sup>۱</sup> در فرانسه می توان مرجع صدور، شرایط، مدارک، فرایند و زمان صدور مجوزها از جمله مجوز رستوران با شرح مبانی قانونی هر یک را مشاهده کرد.

1. Guichet Entreprises (guichet-entreprises.fr)



## مرجع صدور

مرکز دارای صلاحیت برای صدور مجوز کسب‌وکار به نوع فعالیت، ساختار قانونی شرکت و تعداد کارکنان کسب‌وکار بستگی دارد. برای صاحبان مشاغل و شرکت‌های تجاری که فعالیت حرفه‌ای<sup>۱</sup> دارند و بیش از ده کارکن ندارند، مرجع صدور مجوز، اتاق کسب‌وکار و مشاغل<sup>۲</sup> است و برای آن دسته که بیش از ده کارکن دارند مرجع صدور، اتاق بازرگانی و صنعت<sup>۳</sup> است.

## شرایط صدور

۱. صلاحیت حرفه‌ای: هیچ گواهینامه‌ای برای بازکردن و مدیریت رستوران لازم نیست اما ضروری است حداقل یک نفر از نیروی کار دوره آموزش بهداشت غذا را بگذرانند. دوره آموزش ۱۴ ساعت است که در هر سازمان آموزشی مورد تأیید می‌تواند انجام شود. در پایان آموزش کارآموزان باید بتوانند اصول مهم مقررات در رابطه با تهیه غذا را بشناسند، مخاطرات بهداشت ضعیف در تهیه غذای تجاری را تحلیل کنند و اصول بهداشتی تهیه غذای تجاری را اجرا کنند. به‌منظور دستیابی به این اهداف دوره آموزشی متمرکز بر موارد زیر است:

- غذا و ریسک برای مصرف‌کننده،
  - مقررات پایه‌ای ملی و اتحادیه اروپا،
  - برنامه کنترل بهداشت.
- در دو حالت فرض می‌شود فرد قواعد آموزش را فرا گرفته و نیاز به گذراندن دوره ندارد:
- افرادی که حداقل سه سال تجربه حرفه‌ای در شرکت‌های غذایی داشته‌اند،
  - دارندگان دیپلم سطح ۵ و یا گواهینامه حرفه‌ای مرتبط که در فهرست راهنمای ملی گواهینامه‌های حرفه‌ای ثبت شده‌اند.

۲. مجوز بهره‌برداری: هرکس می‌خواهد مکانی را با «مجوز رستوران کوچک» یا «مجوز رستوران» باز کند باید دوره آموزشی شامل قوانین و مقررات فروشگاه‌های نوشیدنی و رستوران‌ها و نیز الزامات سلامت و نظم عمومی را بگذرانند. پس از گذراندن این دوره آموزشی اجباری، مجوز بهره‌برداری ده‌ساله اعطا می‌شود. برنامه آموزشی شامل تدریس ۲۰ ساعت در سه روز و یا ۶ ساعت برای شخصی که ده سال تجربه کار حرفه‌ای دارد می‌شود.

۳. مجوز نوشیدنی: در صورت نیاز مجوز مشروبات الکلی باید جداگانه اخذ شود.

۴. سایر مقررات:

- احترام به مقررات سلامت و بهداشت: مقررات بهداشت غذا (آوریل ۲۰۰۴) و استانداردهای دستور ماه دسامبر ۲۰۰۹ باید رعایت شود.

---

1. Artisanal  
2. Chamber of trade & crafts  
3. Chamber of commerce & Industry

- نمایش قیمت‌ها: قیمت قابل پرداخت مصرف‌کننده باید نمایش داده شود. در تابلوی بیرون رستوران به شکل خوانا و قابل رؤیت، قیمت مواد غذایی و نوشیدنی‌های معمول و متعارف نمایش داده شود (اسم و قیمت با حروف و ارقامی با حداقل ارتفاع ۱/۵ سانتیمتر).
- در دسترس بودن و نمایش اطلاعات غذا از جمله ترکیبات آلرژی‌زا و تحمل‌ناپذیر، اصالت گوشت مصرفی و نام کشور مبدأ، درج کلمه غذای «خانگی» در صورت سرو این نوع غذا و ...
- احترام به ممنوعیت سیگار: سیگار کشیدن در فضای رستوران ممنوع است و تنها در تراس یا اتاق جداگانه مخصوص سیگار امکانپذیر است.
- اخذ مجوز انتشار موسیقی در صورت لزوم.

### فرایند صدور

اعلام فعالیت تجاری به مرجع صدور مجوز برای ثبت در «ثبت کسب‌وکارها و شرکت‌ها».

### زمان

اعلام تصمیم برای آغاز کسب‌وکار باید حداقل ۱۵ روز قبل از افتتاح انجام شود.

### مدارک

پرینت تکمیل شده فرم مربوطه، مجوز بهره‌برداری.

### ۲-۲-۳. مجوز رستوران در ایالات متحده آمریکا<sup>۱</sup>

برای دریافت مجوز رستوران در ایالات متحده آمریکا، طی مراحل متعددی توسط متقاضی الزامی است که بیشتر آنها برای عموم کسب‌وکارها اجباری است و برخی مختص به دریافت مجوز رستوران (موارد ۶، ۷ و ۸) است.

#### ۱. ثبت کردن نام تجاری کسب‌وکار<sup>۲</sup>

۲. اخذ مجوز کسب‌وکار: در ایالات متحده آمریکا همه کسب‌وکارها برای فعالیت قانونی باید مجوز بگیرند. فرایند اخذ مجوز کسب‌وکار به مکان رستوران بستگی دارد. در برخی موارد مجوز باید در سطح ایالت دریافت شود و در برخی موارد نیز مجوز کسب‌وکار محلی نیاز است. هزینه ثبت بین ۵۰ دلار تا ۵۰۰ دلار بسته به مکان فعالیت متغیر است.

#### ۳. شماره شناسایی کارفرما: که در واقع شماره شناسایی مالیاتی است و مشابه مجوز کسب‌وکار

<sup>۱</sup>. مطالب این بخش از منابع زیر استخراج شده‌اند:

Restaurant Licensing: The 16 Licenses and Permits You Need to Open a Restaurant | Lightspeed HQ

Restaurant Licensing: Licenses and Permits Needed To Open a Restaurant - Restaurant Clicks

2. Register business name

3. Business license

4. Employer Identification Number



برای همه کسب و کارها الزامی است. در این مرحله کافی است به وبسایت مربوطه مراجعه و کد دریافت کرد و هزینه‌ای نیز ندارد.

**۴. گواهی سکونت:**<sup>۱</sup> گواهی سکونت نشان می‌دهد ساختمان رستوران چنانکه باید و شاید ساخته شده است. بازرس از اداره ساختمان محلی یا منطقه‌ای می‌آید و به محض بازرسی فضای تجاری رستوران گواهی صادر می‌شود. این گواهی‌ها به تناسب منطقه رستوران ممکن است تفاوت‌هایی داشته باشند. هزینه نیز با توجه به منطقه متفاوت است، اما معمولاً در حدود ۱۰۰ دلار است.

**۵. مجوز تابلو:**<sup>۲</sup> در بسیاری از مناطق برای نصب تابلو به مجوز نیاز است. مناطق مختلف ممکن است محدودیت‌های مختلفی در مورد اندازه، مکان، نور و درخشش تابلو داشته باشند. این مجوز توسط دولت محلی صادر می‌شود و حدود ۲۰ دلار هزینه دارد.

**۶. مجوز خدمات غذا:**<sup>۳</sup> این مجوز برای سرو غذا ضروری است و عموماً توسط اداره سلامت شهر یا روستا صادر می‌شود. رستوران باید همه قوانین و مقررات مربوط به ایمنی غذا در آماده‌سازی و نگهداری غذا را رعایت کند. درخواست مجوز می‌تواند حضوری یا برخط انجام شود. اداره سلامت فردی را برای بازرسی به رستوران می‌فرستد و در برخی مناطق نیاز است آموزش ایمنی غذا نیز تکمیل شود. پس از اخذ مجوز، اداره سلامت بازرسی‌های دوره‌ای را ادامه خواهد داد. در هر بازرسی امکان دارد در صورت رعایت نشدن شرایط، مجوز باطل شود. هزینه این مجوز بین ۱۰۰ تا ۱۰۰۰ دلار است.

**۷. مجوز سلامت کارکنان:**<sup>۴</sup> این مجوز نشان می‌دهد کارکنان رستوران دوره آموزشی ایمنی غذا را گذرانده‌اند و به رعایت مقررات بهداشت غذا پایبند هستند. برای اخذ این مجوز، کارکنان باید دوره آموزشی مربوط به ایالت خود را بگذرانند. هزینه دوره بسته به ایالت بین ۱۰۰ تا ۵۰۰ دلار است و به صورت برخط برگزار می‌شود.

**۸. مجوز سلامت ساختمان:**<sup>۵</sup> این مجوز مربوط به تمیزی و بهداشت ساختمان رستوران است و نوعاً توسط بازرسی که مجوز خدمات غذا را صادر می‌کند پوشش داده می‌شود. اما این مجوز در همه ایالات و مناطق اجباری نیست و در صورت نیاز باید در وبسایت ایالتی یا محلی درخواست بازرسی ثبت شود. هزینه به منطقه بستگی دارد و بین ۵۰ تا ۱۰۰۰ دلار متغیر است.

**۹. مجوز مالیات بر فروش:**<sup>۶</sup> هر کسب و کاری که در ایالات متحده آمریکا، کالاها و خدمات مشمول مالیات، بفروشد نیازمند اخذ این مجوز است.

- 
1. Certificate of Occupancy
  2. Sign Permit
  3. Foodservice License
  4. Food Handler's Permit or Employee Health Permit
  5. Building Health Permit
  6. Seller's permit or sale tax permit

## ۲-۲-۴. مجوز رستوران در انگلیس<sup>۱</sup>

### راهنمای کلی

هر کسب‌وکار مرتبط با غذا ابتدا باید در مرجع محلی<sup>۲</sup> ثبت شود. ثبت کسب‌وکار آزاد است و نمی‌تواند پذیرفته نشود. ثبت این نوع کسب‌وکار حداقل باید ۲۸ روز قبل از افتتاح انجام شود. هر کسب‌وکاری که به نوعی با غذا سروکار دارد اعم از اینکه غذا می‌پزد، می‌فروشد، توزیع و پخش می‌کند؛ مانند رستوران، کافه، غذای بیرون‌بر، تهیه غذا از خانه، شرکت‌های توزیع غذا و ... نیاز به ثبت دارند. اگر فعالیت در بیش از یک مکان انجام می‌شود، هر مکان باید جداگانه در مرجع محلی که در آن قرار گرفته ثبت شود. صاحب کسب‌وکاری که ثبت نشده دو سال زندانی می‌شود.

### طرح رتبه‌بندی بهداشت غذا<sup>۳</sup>

به محض ثبت‌نام ممکن است بازرسی توسط مرجع محلی انجام شود. بازرسی ایمنی غذا از مرجع محلی، بر پیروی کسب‌وکار از قوانین بهداشت غذا نظارت می‌کند.<sup>۴</sup> در بازرسی، بازرس سه اصل زیر را طبق جزئیات تعیین شده در قانون بررسی می‌کند:

- با چه شرایط بهداشتی غذا آماده، پخته، گرم یا سرد و ذخیره می‌شود.
- شرایط فیزیکی مکان کسب‌وکار شامل پاکیزگی، روشنایی، تهویه و سایر امکانات بررسی می‌شود.
- مدیریت کسب‌وکار برای نگهداری غذای سالم شامل فرایندها، آموزش، سیستم‌های اطمینان از رعایت بهداشت ارزیابی می‌شود.

براساس بازرسی صورت گرفته درجه‌ای بین صفر تا ۵ به کسب‌وکار تعلق می‌گیرد که مهم‌ترین عامل در جلب مشتری خواهد بود.

برای فعالیت‌های جانبی در رستوران باید مجوزهای جداگانه‌ای دریافت شود. مواردی از جمله نمایش فیلم، استفاده از ماشین‌های بازی، فروش مشروبات الکلی، کرایه قایق تفریحی، خرید و فروش ماهی و ...

## ۲-۲-۵. مجوز رستوران در نیوزلند<sup>۵</sup>

### مرجع صدور: وزارت صنایع اولیه (PIM)<sup>۶</sup>

۱. مطالب این بخش مستخرج از منبع زیر است:

<https://www.gov.uk/food-business-registration>

2. Local Authority

3. Food hygiene rating scheme

۴. این قوانین شامل موارد زیر است:

Food Safety Act (1990).

Food Standards Act (1999).

۵. اطلاعات این بخش مستخرج از منبع زیر است:

<https://www.aucklandcouncil.govt.nz/licences-regulations/business-licences/food-businesses-quality-grading/open-food-business/apply-food-registration/Pages/default.aspx>

6. Primary Industries Ministry



## فرایند صدور

۱. در مرحله اول باید بررسی شود که آیا کسب‌وکار جدید نیاز به مجوز ساختمان از اداره منابع طبیعی و دیگر نهادهای مرتبط دارد یا خیر؟

۲. در گام دوم باید بررسی شود که کسب‌وکار مرتبط با غذا نیاز به «طرح کنترل غذا»<sup>۱</sup> دارد یا «برنامه ملی»<sup>۲</sup>. در مورد «رستوران» با مراجعه به سایت وزارت صنایع اولیه و مرور «قواعد غذای من»<sup>۳</sup> مشخص می‌شود به «الگوی طرح کنترل غذا» نیاز است. متقاضی ثبت رستوران در الگوی طرح کنترل غذا، باید انواع خدماتی را که قصد ارائه آنها دارد را مشخص کند. پس از ثبت طرح کنترل غذا و پرداخت هزینه ثبت، باید در بخش درخواست خدمات بازرسی در سایت مربوطه، درخواست داده شود. بازرسی برای کسب‌وکار جدید ممکن است تا شش هفته پس از ثبت درخواست انجام شود و هزینه آن ۶۸۴ دلار است. نهاد مسئول بازرسی در مورد رستوران، شورای شهر است.

۳. در گام سوم باید مدارکی که برای ثبت رستوران لازم است تهیه گردد که شامل موارد زیر است:

- فرم تکمیل شده «حوزه عملکرد»<sup>۴</sup>،

- کپی طرح مکان فعالیت که طرح‌بندی فیزیکی کسب‌وکار جدید را نشان دهد (برای مثال جای

آشپزخانه، سالن، سرویس بهداشتی و... مشخص شود)،

- کپی نامه تأیید بازرسی از آژانس بازرسی مربوطه،

- در صورتی کسب‌وکار در بیش از یک مکان فعالیت دارد، تکمیل فرم کسب‌وکار دارای چند مکان فعالیت.

۴. در گام نهایی باید فرم درخواست تکمیل شود و همراه با مدارک به صورت آنلاین یا پستی یا حضوری تحویل شورای شهر گردد.

## شرایط صدور

تحویل فرم‌ها و مدارک مربوطه و رعایت ضوابط و قواعد بهداشتی تحت «قانون غذا ۲۰۱۴»<sup>۵</sup> و «مقررات غذا ۲۰۱۵»<sup>۶</sup> که با انجام بازرسی تأیید شود.

## زمان صدور

فرایند رسیدگی به درخواست ممکن است ۲۸ روز کاری طول بکشد.

## ۲-۲-۶. صدور مجوز رستوران در ایران

همان‌گونه که در بخش ۱-۲ ملاحظه گردید، مرجع صدور، سقف زمانی و شرایط عمومی صدور همه مجوزهای صنفی از جمله مجوز رستوران، طبق قانون نظام صنفی، به صورت واحد تعریف و تعیین شده

---

1. Food Control Plan  
2. National Programme  
3. My Food Rules  
4. Scope of Operation  
5. Food Act 2014.  
6. Food Regulation 2015.

است. بخشی از فرایند صدور مجوزهای صنفی نیز از طریق سامانه ایرانیان اصناف تحت نظارت هیئت عالی نظارت بر سازمان‌های صنفی کشور، به صورت الکترونیکی و طبق رویه واحد قابل انجام است، اما بخشی از شرایط و فرایند صدور، طبق ماده (۱۱) آیین‌نامه نحوه صدور و تمدید پروانه کسب، در کمیسیون نظارت شهرستان‌ها و با نظر اتحادیه‌ها و اتاق‌های اصناف تعیین می‌شوند و همین مسئله موجب شکل‌گیری رویه‌های متفاوتی برای صدور مجوزهای صنفی می‌گردد.

با مراجعه به پایگاه اطلاع‌رسانی مجوزهای کسب و کار وزارت امور اقتصادی و دارایی (G4B)، ۱۰۹ عنوان مجوز رستوران با شرایط، هزینه و فرایند صدور متفاوت در سامانه قابل مشاهده است که اطلاعات کامل آن در پیوست ۲ گزارش حاضر آمده است. مجوز رستوران تحت پنج عنوان متفاوت با کدهای آیسیک مختلف شامل «رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری با کد ۵۵۲۱۱۳»، «کافه رستوران با کد ۵۵۲۱۱۹/۸»، «رستوران سنتی با کد ۵۵۲۱۱۹/۷»، «رستوران با کد ۵۵۲۱۱۸» و «رستوران بالنی با کد ۵۵۲۱۱۹/۱» تقسیم‌بندی شده است.

اگرچه مرجع صدور مجوز رستوران در بسیاری از شهرستان‌های کشور اتحادیه‌هایی با عناوین رستوران، چلوکبابی، پزندگان، اغذیه و... است، اما در برخی موارد نیز ارتباطی میان تخصص اتحادیه صادرکننده با شغل رستوران‌داری وجود ندارد. برای مثال در شهرستان هشتگرد آذربایجان شرقی، اتحادیه خواروبار و لبنیات فروشان، در شهرستان هامون سیستان و بلوچستان اتحادیه مصالح ساختمانی، در نیک شهر استان سیستان و بلوچستان، اتحادیه لوازم برقی و فروشندگان ابزارآلات ساختمانی، در فریدون شهر اصفهان، اتحادیه قصابان و فروشندگان مرغ و تخم‌مرغ و ماهی، در شهرستان زاوه خراسان رضوی، اتحادیه خیاطان و آرایشگران مرجع صدور مجوز رستوران هستند.

حداقل مساحت رستوران از مترهای پایین مانند ۱۰ متر مربع در شهرستان خداآفرین آذربایجان شرقی تا مترهای بالا مانند ۳۰۰ مترمربع در شهرستان پاکدشت استان تهران و ۴۱۱ مترمربع در نوشهر استان مازندران متغیر است به نظر می‌رسد حداقل مساحت در برخی شهرستان‌ها، سقف بسیار دشواری برای ورود به شغل رستوران‌داری باشد، زیرا حداقل مساحت رستوران در کلان‌شهر تهران ۸۰ متر مربع تعیین شده است. در استان مازندران، حداقل مساحت رستوران در شهر رامسر ۲۸۹ مترمربع، در نوشهر ۴۱۱ مترمربع و در چالوس ۳۰ متر مربع تعیین شده است که نشان می‌دهد حتی در شهرهای یک استان و با ویژگی‌های نسبتاً مشابه از نظر توریستی و پذیرش مسافر نیز تفاوت بسیاری در شرط حداقل مساحت رستوران مشاهده می‌شود.

هزینه صدور مجوز رستوران نیز، طبق اطلاعات مندرج در G4B از ۲۹۱ هزار تومان در شهرستان مین استان اردبیل تا یک میلیون و ششصد هزار تومان در رودبار جنوبی استان کرمان متغیر است. در سامانه G4B برای بسیاری از شهرستان‌ها اطلاعاتی درخصوص مجوز رستوران یافت نمی‌شود



و در واقع اطلاعات سامانه تا حد زیادی ناقص است. در سامانه ایرانیان اصناف که سامانه اصلی صدور مجوزهای صنفی است ۵۸۷ مورد آیین‌نامه متفاوت در شهرستان‌های کشور برای تعیین شرایط و ضوابط داخلی اتحادیه‌ها در موضوع رستوران وجود دارد که نشان‌دهنده تکثر در رویه‌ها و فرایندهای صدور مجوز رستوران در ایران است.

در مورد برخی اتحادیه‌ها، شرایط و ضوابط محدود به تعیین حداقل مساحت است، اما برخی دیگر ضوابطی در موضوعات زیر نیز تعیین می‌کنند: نصب پرچم در مناسبت‌ها، دارا بودن ترازوی دیجیتال، کارتخوان، تلفن و رایانه، کپسول آتش‌نشانی، میز و صندلی، لوازم سرمایشی و گرمایشی، جعبه کمک‌های اولیه، صندوق مکانیزه فروش، انواع وسایل پخت و پز، دوربین مداربسته، سرویس بهداشتی و شرایط دیگری از قبیل انتخاب نام فارسی، نصب قیمت در معرض دید عموم، حداقل سواد، رضایت‌نامه محضری از همسر، شرایط مربوط به لباس کارکنان و ... نکته قابل توجه آنکه رعایت حریم صنفی مصوب کمیسیون نظارت در برخی موارد جزء شروط است؛ حال آنکه طبق آخرین اصلاح قانون نظام صنفی مصوب ۱۳۹۲ این شرط به دلیل امکان ایجاد انحصار حذف شده است.

#### ۲-۲-۷. جمع‌بندی بررسی تطبیقی مجوز رستوران

از بررسی و مقایسه شرایط صدور مجوز رستوران در دیگر کشورها با ایران نتایج زیر قابل استخراج است:

- مرجع صدور مجوز رستوران در کشورهای ژاپن، آمریکا، انگلیس و نیوزلند بخش دولتی تخصصی ارزیابی سلامت و بهداشت است. در فرانسه بخش خصوصی شامل اتاق مشاغل یا اتاق بازرگانی و صنعت، بسته به اندازه رستوران بر رعایت بهداشت و آموزش مقررات و اجرای آن نظارت می‌کنند. در ایران مرجع صدور مجوز، اتحادیه‌های صنفی هستند.

- در کشورهای ژاپن، آمریکا، نیوزلند و ایران، موافقت دولت برای آغاز فعالیت رستوران به صورت نظارت پیشینی و صدور مجوز است و در کشورهای انگلیس و فرانسه نظارت به صورت پسینی بر عملکرد رستوران در خصوص رعایت قوانین و مقررات بهداشتی انجام می‌شود.

- شرایط و ضوابط نظارت با تمام جزئیات و به صورت کاملاً شفاف در قوانین و مقررات کشورهای مورد بررسی تبیین شده است؛ به‌ویژه در کشورهایی که از رویکرد نظارت پسینی استفاده می‌کنند جزئیات شرایط و الزامات به نحوی تعیین شده که امکان قضاوت و اظهار نظر شخصی از بازرس سلب شود.

- در کشورهای مورد بررسی، وحدت رویه در کل کشور (به‌استثنای کشورهای دارای حکومت ایالتی)، در مقایسه با کثرت و پراکندگی الزامات و دستورالعمل‌ها در ایران مشهود است. در ایران تقریباً به تعداد شهرستان‌ها، دستورالعمل‌های متفاوت و سلیقه‌ای وجود دارد.

- در تمامی کشورهای مورد بررسی، رعایت بهداشت و آموزش ضوابط بهداشتی و قوانین، پیش‌نیاز اصلی صدور مجوز رستوران است. در مورد سایر الزامات تفاوت‌هایی مشاهده می‌شود؛ در ژاپن رعایت

شرایط پیشگیری از آتش‌سوزی و در نیوزلند بررسی مکان فعالیت از نظر تهدید برای محیط‌زیست دارای اهمیت است. در ایران علاوه بر بهداشت و آموزش، انواع ضوابط توسط اتحادیه‌ها تعیین شده‌اند.

• در هیچ‌یک از کشورهای مورد بررسی شرط حداقل مساحت برای رستوران وجود ندارد؛ حال آنکه این قید در ایران یکی از مهم‌ترین شرایط تعیین‌کننده و در برخی موارد به دلیل بالا بودن مترآژ حداقلی، مهم‌ترین مانع ورود متقاضی به فعالیت رستوران‌داری است.

• در تعیین سقف زمانی صدور مجوز در کشورهای مختلف، تفاوت قابل‌ملاحظه‌ای وجود ندارد. البته آنچه در عمل اتفاق می‌افتد خارج از حیطه بررسی گزارش حاضر است. کمترین زمان تعیین شده ۱۵ روز است.

جدول ۳. مقایسه نحوه صدور مجوز رستوران در ایران و کشورهای منتخب

شرایط/کشور	ژاپن	آمریکا	فرانسه	انگلیس	نیوزیلند	ایران
مرجع صدور	مرکز سلامت عمومی منطقه فعالیت	اداره سلامت شهر یا روستا	اتاق مشاغل یا اتاق بازرگانی و صنعت (به اندازه بستگی دارد)	بخش سلامت مرجع محلی	وزارت صنایع اولیه	اتحادیه‌های مختلف در شهرهای مختلف
نوع موافقت	مجوز	مجوز	نظارت پسینی	نظارت پسینی	مجوز	مجوز
الزامات و پیش‌نیازهای صدور (ویژه رستوران)	بهداشت، آموزش و ایمنی از آتش‌سوزی	بهداشت و آموزش	بهداشت و آموزش، نمایش قیمت و اطلاعات غذا	بهداشت	بهداشت و منابع طبیعی	بهداشت و آموزش، حداقل مساحت و ضوابط متنوع داخلی اتحادیه‌ها
شرط حداقل مساحت	ندارد	ندارد	ندارد	ندارد	ندارد	تفاوت در هر شهرستان
متولی بازرسی	مرکز سلامت	اداره سلامت	اتاق مشاغل یا اتاق بازرگانی و صنعت	اداره سلامت	شورای شهر (بخش بهداشت)	وزارت بهداشت، نیروی انتظامی، اتحادیه محلی
سقف زمانی صدور	۲۰ روز	ندارد	۱۵ روز	۲۸ روز	۲۵ روز کاری	۳۰ روز

مأخذ: مستخرج از متن گزارش.

### ۳. اصلاحات لازم برای رسیدن به وضعیت مطلوب صدور مجوزهای صنفی در ایران

بررسی آمارهای مربوط به صدور مجوزهای صنفی در بخش اول گزارش و مشاهده تعداد زیاد واحدهای صنفی بدون پروانه، تعداد زیاد درخواست‌های بدون پاسخ متقاضیان مجوز صنفی و میانگین زمانی نسبتاً مناسب برای دریافت مجوز بخش اعظم متقاضیان، نشان داد چالش اصلی در زمینه صدور پروانه کسب، طولانی بودن زمان صدور نیست؛ بلکه در برخی موارد هرگز نرسیدن به مجوز با وجود پیگیری بسیار و به دلیل ایجاد انحصار یا برخوردهای سلیقه‌ای مراجع صدور و یا مراجع



استعلام‌شونده است. بنابراین در اتخاذ راهکارهای تسهیل مجوزهای صنفی، باید ایجاد شفافیت و مقابله با انحصار و برخورد سلیقه‌ای بر روش‌های مؤثر در تسریع فرایند صدور ارجحیت داشته باشد. لذا راهکارهای پیشنهادی به دو گروه از نظر اولویت اصلاحات، قابل تقسیم‌بندی هستند که اقدامات لازم ذیل هر کدام تشریح می‌شوند:

گروه اول؛ مقابله با انحصار و برخورد سلیقه‌ای (حذف موانع صدور)

گروه دوم؛ کاهش زمان و هزینه (تسریع و تسهیل صدور)

### ۱-۳. مقابله با انحصار و برخورد سلیقه‌ای (حذف موانع صدور)

#### الف) شفافیت

شفاف نبودن و ابهام در معیارها و ضوابط تأیید صلاحیت برای اخذ مجوز، امکان برخورد سلیقه‌ای و منع ورود متقاضیان جدید را فراهم می‌کند. آمار بالای درخواست‌های بدون پاسخ برای دریافت پروانه کسب، وجود چنین مشکلی را در مورد مجوزهای صنفی تأیید می‌کند. برای مثال وزارت بهداشت، مقررات و ضوابط لازم برای دریافت مجوزهای صنفی مشمول نظارت وزارت بهداشت را اعلام نکرده و در برخی موارد به استعلامات متقاضیان با شرایط یکسان پاسخ واحدی نمی‌دهد. در بخش تجربیات دیگر کشورها در گزارش حاضر ملاحظه گردید بازرسی در خصوص رعایت ضوابط بهداشتی در کشورهای مورد بررسی، براساس قوانین و مقرراتی است که شرایط و الزامات تأیید بهداشت به‌وضوح و با جزئیات شرح داده شده است.

چنین مشکلی در ارتباط با ضوابط داخلی برخی اتحادیه‌ها و استعلام از نیروی انتظامی نیز وجود دارد. استعلام از نیروی انتظامی طبق آیین‌نامه عمومی اماکن مصوب ۱۳۶۳/۳/۲۲، باید برای ۳۹ رسته شغلی انجام شود، ولی در حال حاضر برای اکثر رسته‌ها و به‌طور سلیقه‌ای استعلام می‌شود و هزینه غیرقانونی هم دریافت می‌شود. لذا ضرورت دارد رسته‌هایی که نیاز به استعلام از اداره اماکن دارند به‌طور شفاف اعلام شوند.

الزام به شفافیت از طریق اصلاح مقررات و آیین‌نامه‌ها و با پیگیری هیئت مقررات‌زدایی و هیئت عالی نظارت باید انجام شود.

#### ب) الکترونیکی شدن فرایندها

الکترونیکی شدن فرایندهای صدور مجوز، علاوه بر حذف نیاز به مراجعه حضوری و در نتیجه تسریع فرایند صدور، می‌تواند موجب شفافیت و نظارت‌پذیری عملکرد دستگاه‌های استعلام‌شونده و مراجع صدور نیز بشود. برای تسهیل فرایند صدور مجوزهای صنفی باید بجز استثنائات که احصا می‌شود بقیه اطلاعات در سامانه اصناف به‌صورت برخط ثبت شوند. در حال حاضر بخشی از فرایندها به‌صورت الکترونیکی انجام می‌شود و موارد مهمی نیز در فرایند صدور باید اصلاح شوند. فرایندهایی که به‌صورت الکترونیکی از طریق سامانه ایرانیان اصناف انجام‌پذیر است، عبارت است از استعلام گواهی ماده (۱۸۶) قانون مالیات‌های

مستقیم، ارسال تصویر مدارکی مانند سند مالکیت، تصویر شناسنامه و کارت ملی، استعلام نظام وظیفه، استعلام گواهی فنی تخصصی یا دیپلم فنی از سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای و مواردی که باید اصلاح و الکترونیکی شوند شامل استعلام گواهی صلاحیت از نیروی انتظامی، استعلام گواهی صلاحیت بهداشتی از مراکز بهداشتی، درمانی و گواهی گذراندن دوره آموزشی احکام کسب‌وکار و تجارت هستند. درخصوص دوره‌های آموزشی لازم است محتوای آموزشی یکسان و استاندارد در نظر گرفته شود و گواهی آموزشی نیز به صورت برخط صادر شود. الکترونیکی شدن فرایند صدور، کارکرد تسریع در زمان نیز دارد و بدین منظور باید سامانه در جهت سرعت بخشی به فرایندها به طور پیوسته به روزرسانی شود.

الکترونیکی شدن فرایندهای اخذ مجوز صنفی در راستای اجرایی شدن ماده (۷) قانون اجرای سیاست‌های کلی اصل چهل و چهارم (۴۴) قانون اساسی و ماده (۱۷) آیین‌نامه صدور و تمدید پروانه کسب است. لازم است هیئت مقررات‌زدایی پیگیری کند تا استعلامات ضروری برخط شود. همچنین ضرورتی ندارد اتحادیه‌ها اقدام به استعلام از دستگاه‌های ذی‌ربط کنند، این رویه می‌تواند با ثبت اطلاعات در سامانه و به طور مستقیم از طریق سامانه اصناف انجام شود؛ لذا تبصره «۲» ماده (۱۲) و تبصره «۱» ماده (۱۷) قانون نظام صنفی مبنی بر الزام استعلام توسط اتحادیه باید اصلاح شوند. همچنین بند «ن» ماده (۳۰) مبنی بر تکلیف اتحادیه برای برگزاری دوره آموزشی نیز باید حذف شود.

### ج) ساده‌سازی شرایط و حذف مراحل زائد

در مهندسی مجدد فرایند صدور مجوز، شرایط، مراحل و استعلامات زائد باید شناسایی و حذف شوند. به نظر می‌رسد یکی از مشکل‌سازترین شرایط پیش‌روی متقاضیان مجوزهای صنفی، تعیین سلیقه‌ای ضوابط داخلی به‌ویژه حداقل متر از بالا در برخی شهرستان‌هاست که طبق ماده (۱۱) آیین‌نامه صدور و تمدید پروانه کسب، با نظر اتحادیه‌ها و کمیسیون نظارت شهرستان‌ها تعیین می‌شود. در بخش تجربیات دیگر کشورها مشاهده شد در حالی که شرط حداقل مساحت برای مجوز رستوران در هیچ‌یک از کشورهای مورد بررسی وجود ندارد، در شهرهای مختلف ایران، شرط حداقل مساحت در بازه‌های میان حدود ۱۰ مترمربع تا حدود ۴۰۰ مترمربع متغیر است و ۵۸۷ آیین‌نامه متفاوت درخصوص مجوز رستوران در کشور وجود دارد.

در یک رویکرد اصلاح حداکثری و طبق تجربه کشورهای مورد بررسی، پیشنهاد می‌شود به منظور جلوگیری از برخوردهای سلیقه‌ای، ضوابط داخلی اتحادیه‌ها به طور کامل حذف شود که چنین پیشنهادی احتمالاً با مقاومت شدید اتحادیه‌ها مواجه خواهد شد؛ در رویکرد اصلاح حداقلی پیشنهاد می‌شود ضوابط داخلی اتحادیه‌ها در چارچوب دستورالعمل واحد اصلاح شود. لذا پیشنهاد می‌شود هیئت عالی نظارت، شرایط و ضوابط استاندارد و یکسانی را برای هر صنف تعیین کند. برای مثال در مورد حداقل مساحت، کمترین مساحت لازم در میان همه شهرها به‌عنوان ملاک و معیار برای سایر شهرها در نظر گرفته شود؛ می‌توان برای لحاظ شدن شرایط متفاوت شهرها، حداقل مساحت لازم را در دو یا سه طبقه برای شهرهای



بزرگ و کوچک در نظر گرفت. بسیاری از ضوابط داخلی اتحادیه‌ها با نظر هیئت عالی نظارت می‌تواند به‌جای شرط تعیین‌کننده صدور مجوز، جنبه ارشادی داشته باشد و یا به‌عنوان ملاک امتیازدهی و رتبه بندی اصناف مورد توجه قرار گیرد.

بدین منظور ماده (۱۱) آیین‌نامه صدور و تمدید پروانه کسب باید حذف شود و شرایط و ضوابط یکسان برای هر صنف توسط هیئت عالی نظارت تعیین گردد. در این راستا بند «د» ماده (۵۵) قانون نظام صنفی به‌نحوی که کلیه ضوابط صدور پروانه کسب توسط هیئت عالی نظارت تعیین شود اصلاح گردد. همچنین قانون نظام صنفی ماده (۳۰) بند «الف» و ماده (۳۷) بند «ج»، در جهت سلب اختیارات اتحادیه‌ها در تعیین شرایط و ضوابط صدور مجوز حذف شود.

نکته دیگر در خصوص زائد بودن مرحله استعلام موضوع ماده (۱۸۶) قانون مالیات‌های مستقیم است. درحالی که بانک اطلاعاتی اصناف می‌تواند در اختیار سازمان امور مالیاتی قرار گیرد تا نظارت این سازمان در طول فعالیت اصناف صورت پذیرد، یک مرحله برای استعلام مالیاتی به‌عنوان گلوگاه در فرایند اخذ مجوز گنجانده شده است. در حقیقت چنین استعلامی، پیش از صدور مجوز صنفی زائد است اگرچه اخیراً با الکترونیکی شدن فرایند استعلام، زمان دریافت آن تسریع شده است.

یکی از اصلاحات اثربخش در قانون نظام صنفی مصوب سال ۱۳۹۲، حذف شرط حدود صنفی بوده است. حدود صنفی، یکی از مهم‌ترین عوامل ایجاد انحصار توسط اتحادیه‌های صنفی بوده است که با وجود حذف آن در قانون، همچنان در برخی شهرستان‌ها و برخی اتحادیه‌ها الزام به رعایت چنین شرطی برای صدور مجوز وجود دارد.

#### د) تغییر مرجع صدور

ممکن است حتی در صورت یکسان‌سازی و ساده‌سازی شرایط و ضوابطی که در تعیین آنها به اتحادیه اختیار داده شده است، باز هم در مرحله بازرسی شرایط توسط اتحادیه‌ها به‌عنوان مرجع صدور، در برخی موارد برخوردهایی در خارج از چارچوب مقررات صورت گیرد. در این صورت لازم است مرجع صدور مجوزهای صنفی از اتحادیه‌ها به مراجع دولتی مانند مرکز امور اصناف و بازرگانان وزارت صمت یا مراجع خصوصی مانند اتاق‌های اصناف شهرستان‌ها یا کمیسیون‌های نظارت تغییر یابد. البته تغییر مرجع صدور به اتاق‌های اصناف و کمیسیون‌های نظارت، مشکل تعارض منافع را به‌طور کامل رفع نمی‌کند بلکه احتمال وقوع آن را کاهش می‌دهد.

تعیین اتحادیه‌ها و تشکل‌های صنفی به‌عنوان متولی ارائه مجوز کسب در قانون نظام صنفی ایران، موجب مسئله تعارض منافع شده است، زیرا «مسئولین این تشکل‌ها (هیئت مدیره) از میان افراد صنفی دارای جواز کسب انتخاب می‌شوند و این افراد از یکسو باید در جهت منافع فعالان صنفی اقدام نمایند و برای تحقق این هدف، در مقابل گسترش واحدهای صنفی جدید، مقاومت نمایند و ازسوی دیگر همین افراد، متولی ارائه جواز کسب به متقاضیان جدید هستند، که این دو هدف در مقابل هم و در تضاد با

یکدیگر هستند. بنابراین تعیین اتحادیه‌ها و تشکل‌های صنفی زیرمجموعه اتاق اصناف، به‌عنوان مرجع صدور پروانه کسب، یعنی واگذاری وظیفه حاکمیتی دولت به تشکل‌های صنفی، روبه‌ای صحیح نیست. زیرا از یکسو موجب تضاد در منافع مصرف‌کنندگان و تولیدکنندگان شده و از سوی دیگر در مغایرت با پیش‌فرض شکل‌گیری رقابت در بازارها یعنی ورود و خروج آزادانه کسب‌وکارها به بازار است» (مؤسسه مطالعات و پژوهش‌های بازرگانی، ۱۳۹۵: ۵).

به‌منظور تغییر مرجع صدور پروانه کسب، اصلاح مواد (۱۷)، (۱۸)، (۲۶)، (۳۰) بند «د»، «ه»، «ی»، (۳۸)، (۸۷) و (۹۱) قانون نظام صنفی با جایگزینی عبارت «مرجع صدور مجوز» به جای «اتحادیه» ضروری است.

### ۳-۲. کاهش زمان و هزینه (تسریع و تسهیل صدور)

#### الف) طبقه‌بندی مجوزها از نظر سطح ریسک برای جامعه

یکی از روش‌هایی که می‌تواند به تسهیل فرایند مجوزدهی کمک کند طبقه‌بندی کسب‌وکارها براساس سطوحی از ریسک مانند ریسک بالا، متوسط و پایین و براساس معیارهایی چون میزان تهدید کسب‌وکار برای سلامت و بهداشت جامعه، تهدید منابع طبیعی و محیط‌زیست، امنیت ملی و ایمنی محیط کار و ... است. این طبقه‌بندی می‌تواند در اتخاذ رویه‌های ساده‌تر برای کسب‌وکارهای کم‌ریسک‌تر مفید باشد. طبقه‌بندی می‌تواند توسط هیئت مقررات‌زدایی و با همکاری اتاق اصناف و مرکز امور اصناف و بازرگانان وزارت صمت انجام شود.

#### ب) حذف مجوزهای غیرضروری

در مورد کسب‌وکارهایی که ریسک بسیار پایین دارند مانند کسب‌وکارهای هنری اعم از خطاطی و تابلوسازی، حکاکی هنری، گالری هنری، معرق کاری، منبت کاری، آموزش خط و نقاشی، آموزش خیاطی، آموزش شیرینی‌پزی، آموزش بافندگی و گلدوزی و ... بسیاری از کشورها هرگونه نظارت اعم از پیشینی و پسینی از حیث کسب‌وکار را حذف کرده‌اند (ممکن است ایمنی ساختمان نیاز به نظارت داشته باشد که این نوع نظارت ارتباطی با فعالیت‌های اقتصادی بی‌خطر ساکن ساختمان ندارد) برای مثال در پیوست قانون مجوزهای قزاقستان مصوب سال ۲۰۱۴، تعدادی از کسب‌وکارها به‌صورت اعلامی (بدون نیاز به هرگونه نظارت پسینی و پیشینی) طبقه‌بندی شده‌اند.

در مواد (۳)، (۵)، (۱۲)، (۲۶) و (۲۷) قانون نظام صنفی، تعریف فرد صنفی و هرگونه فعالیت صنفی به مجوز گره خورده است. لذا نیاز است مواد مذکور با افزودن عبارتی مانند «حکم این ماده شامل اصنافی که به تشخیص هیئت مقررات‌زدایی نیاز به اخذ مجوز ندارند نمی‌شود» اصلاح گردد.



### ج) جایگزین شدن روش نظارت پسینی به جای نظارت پیشینی

بسیاری از کسب‌وکارهای کوچک در سایر کشورها با توجه به اینکه در سطح ریسک پایین و یا متوسط قرار می‌گیرند مشمول نظارت پسینی می‌شوند. در این نوع از نظارت حاکمیت، ابتدا باید مدارک و گواهی‌های احراز صلاحیت به مرجع ناظر به صورت حضوری یا الکترونیکی ارائه شود و متقاضی متعهد به رعایت قوانین، مقررات و دستورالعمل‌های مربوطه گردد و سپس، بازرسی‌ها و نظارت‌های پسینی با وقفه‌ای کوتاه انجام پذیرد و لذا تأیید نهایی در حدود یک تا سه ماه به تعویق افتد. بدین ترتیب، شروع فعالیت کسب‌وکار در اسرع زمان امکانپذیر بوده و آغاز کسب‌وکار، منوط به تأیید حاکمیت نخواهد بود. در مورد بسیاری از اصناف نیز اطلاعات و مدارک اولیه می‌تواند توسط متقاضی در سامانه ثبت شده و فعالیت آغاز شود و دو یا سه ماه فرصت برای بازرسی در صورت لزوم و تکمیل مدارک وجود داشته باشد. بدین نحو از اتلاف وقت و پرداخت هزینه‌هایی مانند اجاره مکان فعالیت در شرایطی که هنوز مجوز دریافت نشده است، جلوگیری خواهد شد.

مصوبه شورای عالی اداری با عنوان ساده‌سازی مراحل شروع کسب‌وکار و تبصره «۹» ماده (۷) قانون اجرای سیاست‌های کلی اصل چهل‌وچهارم (۴۴)، در خصوص نظارت پسینی بر کسب‌وکارها تدوین و تصویب شده است که متناسب با آنها نیاز است ماده (۱۲) قانون نظام صنفی تنقیح شود.

نکته بسیار مهم در تغییر نوع نظارت از نظارت پیشینی به نظارت پسینی یا مردمی این است که باید تدریجی و در صورت رعایت الزامات و پیش‌نیازهای آن انجام شود. **مهم‌ترین پیش‌نیاز اجرایی شدن رویکرد نظارت پسینی، شفافیت و تعیین دقیق مقررات و ضوابط مربوط به هر کسب‌وکار است.** وجود هرگونه ابهام در تعیین ضوابط و مقررات و یا نقص در اطلاعات می‌تواند سبب عدم رعایت الزامات مورد تعهد متقاضی شده و با وجود تحمیل هزینه‌های اولیه شروع کسب‌وکار، به واسطه تشخیص تخلف توسط نهاد ناظر، فعالیت متوقف شود. همچنین کسب‌وکارهای مشمول این نوع نظارت باید در هیئت مقررات‌زدایی بررسی و مشخص شوند.

### د) نظارت مردمی

رویکرد نظارت مردمی به جای نظارت حاکمیت برای گروه خاصی از کسب‌وکارهای کوچک نیز می‌تواند به ساده‌سازی فرایند شروع کسب‌وکار و کاهش بار بوروکراسی کمک کند مشروط به آنکه الزامات و پیش‌نیازهای آن رعایت شود. شفافیت شرایط فعالیت کسب‌وکارها و ایجاد زیرساخت‌های مطلوب نظارت مردمی از مهم‌ترین پیش‌نیازهای اتخاذ چنین رویکردی است. یکی از زیرساخت‌های مهم عملیاتی شدن این رویکرد سیاست‌گذاری و حمایت از توسعه سامانه‌هایی است که تجربیات همه کاربران در همه مراحل استفاده از کالاها و خدمات کسب‌وکارها قابل رؤیت توسط عموم باشد و در صورت بروز هر اتفاق و مشکلی، مشخص باشد که کاربر باید به چه کسی و کجا مراجعه کند.

**ه) ادغام رسته‌های همگن و مشابه**

روش ادغام یکی از متداول‌ترین روش‌های تسهیل مجوزهای کسب‌وکار در کشورهای مختلف است. تفکیک بیش از حد رسته‌های شغلی در نظام صنفی ایران، موجب رویه‌های متعدد صدور مجوز و اتلاف وقت و هزینه متقاضیان شده است؛ درحالی که بسیاری از رسته‌های شغلی به دلیل مشابهت زیاد قابل ادغام در یک فرایند مجوزدهی یکسان هستند. برای مثال برای فروش انواع گوشت در تهران باید از اتحادیه‌های مجزای زیر مجوز گرفت:

- اتحادیه صنف تهیه و توزیع گوشت گاوی شهرستان تهران
- اتحادیه صنف تهیه و توزیع گوشت گوسفندی شهرستان تهران
- اتحادیه صنف فروشندگان پرنده و ماهی شهرستان تهران
- اتحادیه صنف فروشندگان محصولات گوشتی تهران

و هر اتحادیه برای رسته‌های شغلی زیرمجموعه خود ضوابط متفاوتی تعیین می‌کند برای مثال «اتحادیه صنف دارندگان قنادی شیرینی‌فروشی و کافه قنادی تهران» برای ۱۱ رسته شغلی همگن و مشابه زیر پروانه کسب جداگانه صادر می‌کند: قناد، شیرینی‌فروش (سردفروش)، کافه قنادی، کارگاه تولید شیرینی، کیک یزدی‌پز، پشمک‌سازی، سوهان‌پزی، فروشنده مواد و لوازم قنادی و تزئینات سفره عقد، تولید زولبیا، بامیه و گوش‌فیل، تولید شکلات، کاکائو، کاک، یوخه‌سازی، گز، نوقا، اریس، کلوچه و قطاب‌سازی، تولید پیراشکی و سوخاری.

برای ادغام رسته فعالیت‌های مشابه و همگن، باید کدهای آیسیک بررسی و نظم جدیدی ایجاد شود. یک رویکرد این است که همزمان با نظام بخشیدن به کدهای آیسیک، اتحادیه‌های موازی و همگن نیز ادغام شوند. ماده (۵) قانون بهبود مستمر محیط کسب‌وکار و آیین‌نامه اجرایی تبصره «۲» ماده (۴) قانون حداکثر استفاده از توان تولیدی و خدماتی کشور و حمایت از کالای ایرانی مصوب ۱۴۰۰/۲/۱، تکلیف به ادغام تشکل‌های موازی کرده‌اند و نظارت بر اجرای قوانین و مقررات در این خصوص باید با جدیت دنبال شود. در رویکرد دیگر چنانچه مرجع صدور مجوز از اتحادیه‌ای صنفی به مراجع دولتی تغییر یابد، نیازی به ادغام اتحادیه‌های صنفی برای ادغام مجوزها نیست، بلکه اتحادیه‌ها با هدف ایفای نقش‌های تشکل‌های مردم‌نهاد به هر تعداد و تنوعی می‌توانند فعالیت کنند و وظیفه حاکمیتی صدور مجوز، با ادغام مجوزهای مشابه در کمترین زمان و هزینه ممکن انجام پذیرد.

لذا علاوه بر علت ساده‌سازی شرایط و حذف مراحل زائد، به دلیل ضرورت ادغام رسته‌های همگن و مشابه نیز ماده (۱۱) آیین‌نامه صدور و تمدید پروانه کسب باید حذف شود و ادغام کدهای آیسیک با نظارت هیئت عالی نظارت انجام شود.

**و) استفاده از روش موافقت خاموش**

استفاده از روش «موافقت خاموش» می‌تواند مانع از تعلل بی‌دلیل و کندی بوروکراسی اداری شود. در حال



حاضر تعیین ضرب‌الاجل برای صدور مجوز و در نظر گرفتن موافقت ضمنی دستگاه‌های اجرایی در صورت عدم پاسخ بموقع، در قوانین و مقررات مربوط به مجوزهای کسب‌وکار به چشم می‌خورد، اما نکته‌ای که در خصوص استفاده از کاربرد این تکنیک در مورد تمامی مجوزها باید توجه داشت این است که چنانچه سقف زمانی صدور مجوز با توجه به قابلیت دستگاه‌های مرتبط در عمل مشخص نشده باشد و کمتر از زمان مناسب تعیین شود، ممکن است به صدور مجوز بدون داشتن شرایط کافی متقاضی منجر گردد. همچنین با توجه به پیشرفت‌های مستمر دولت الکترونیک و تأثیر مثبت آن بر تسریع فرایندهای صدور مجوز، بهتر است تعیین سقف بیشتر در آیین‌نامه‌ها و مقررات لحاظ شود تا نیازی به اصلاحات مکرر قانون نباشد.

### جمع‌بندی و پیشنهادات

در گزارش حاضر با هدف ارائه راهکارها و پیشنهادهایی برای تسهیل صدور مجوزهای صنفی در ایران، وضعیت موجود صدور مجوزهای صنفی در کشور مورد بررسی قرار گرفت و تجربه کشورهای موفق در زمینه صدور مجوز کسب‌وکارهای کوچک مرور گردید.

در بررسی تطبیقی شرایط صدور مجوز در کشورهای مختلف با ایران، مشکلاتی چون تکثر مراجع صدور مجوز، نبود وحدت رویه در تعیین الزامات و شرایط صدور، الزام به رعایت شرط حداقل مساحت بدون مبنای کارشناسی، عدم شفافیت کامل شرایط و ضوابط و تعدد بازرسی‌های پیش از صدور مجوز در کشور شناسایی شد

با توجه به اینکه چالش اصلی در زمینه صدور پروانه کسب، طولانی بودن زمان صدور نیست، بلکه در برخی موارد هرگز نرسیدن به مجوز با وجود پیگیری بسیار و به دلیل ایجاد انحصار یا برخوردهای سلیقه‌ای مراجع صدور و یا مراجع استعلام‌شونده است، در اتخاذ راهکارهای تسهیل مجوزهای صنفی، باید ایجاد شفافیت و مقابله با انحصار و برخورد سلیقه‌ای بر روش‌های مؤثر در تسریع فرایند صدور ارجحیت داشته باشد. لذا راهکارهای پیشنهادی به دو گروه از نظر اولویت اصلاحات، قابل تقسیم‌بندی هستند:

#### گروه اول؛ راهکارهای مقابله با انحصار و برخورد سلیقه‌ای (حذف موانع صدور) شامل

- شرایط و ضوابط صدور مجوزهای صنفی باید کاملاً شفاف، روشن و غیرقابل تفسیر شوند؛ در حال حاضر ضوابط داخلی اتحادیه‌ها و مقررات وزارت بهداشت و نیروی انتظامی در فرایند استعلامات حوزه اصناف، سلیقه‌ای و مبهم هستند.

- الکترونیکی شدن آن بخش از فرایندهای صدور که تاکنون برخط نشده‌اند می‌تواند به ایجاد شفافیت و نظارت‌پذیری فرایندها کمک کند. در این خصوص مواردی چون استعلام از وزارت بهداشت، نیروی انتظامی و آموزش باید الکترونیکی شوند.

- ساده‌سازی یا حذف ضوابط داخلی اتحادیه‌ها: تفویض اختیار به اتحادیه‌ها در تعیین ضوابط داخلی، موجب تکثر بسیار در شرایط صدور مجوزهای صنفی و در برخی موارد ابهام و سخت‌گیری غیرضروری شده است. لذا پیشنهاد می‌شود هیئت عالی نظارت شرایط و ضوابط استاندارد و یکسانی را به‌ویژه در مورد حداقل مساحت برای هر یک از اصناف تعیین کند.

- تغییر مرجع صدور: تعیین اتحادیه‌ها به‌عنوان مرجع صدور مجوز کسب در قانون نظام صنفی ایران، موجب مسئله تعارض منافع شده است. چنانچه پس از اجرای راهکارهای شفافیت، الکترونیکی شدن فرایندها و استانداردسازی ضوابط داخلی اتحادیه‌ها، همچنان اتحادیه‌های صنفی، خارج از چارچوب مقررات صدور مجوز با متقاضیان برخورد کنند، مرجع صدور مجوزهای صنفی باید تغییر کند.

### گروه دوم: راهکارهای کاهش زمان و هزینه (تسریع و تسهیل صدور) شامل

- طبقه‌بندی مجوزها براساس سطح ریسک: طبقه‌بندی کسب‌وکارها براساس سطوحی از ریسک مانند ریسک بالا، متوسط و پایین و براساس معیارهایی چون میزان تهدید کسب‌وکار برای سلامت و بهداشت جامعه، تهدید منابع طبیعی و محیط‌زیست، امنیت ملی و ایمنی محیط کار و ... می‌تواند در اتخاذ رویه‌های ساده‌تر صدور مجوز برای کسب‌وکارهای کم‌ریسک‌تر مفید باشد.

- حذف مجوزهای غیرضروری: در مورد کسب‌وکارهایی که ریسک بسیار پایین دارند.

- جایگزین شدن روش نظارت پسینی به‌جای نظارت پیشینی: بسیاری از کسب‌وکارهای کوچک در سایر کشورها با توجه به اینکه در سطح ریسک پایین و یا متوسط قرار می‌گیرند مشمول نظارت پسینی می‌شوند. نکته بسیار مهم در تغییر نوع نظارت از نظارت پیشینی به نظارت پسینی یا مردمی این است که باید تدریجی و در صورت رعایت الزامات و پیش‌نیازهای آن انجام شود. مهم‌ترین پیش‌نیاز اجرایی شدن رویکرد نظارت پسینی، شفافیت و تعیین دقیق مقررات و ضوابط مربوط به هر کسب‌وکار است.

- نظارت مردمی: رویکرد نظارت مردمی به‌جای نظارت حاکمیت مشروط به آنکه الزامات و پیش‌نیازهای یعنی شفافیت شرایط فعالیت کسب‌وکارها و ایجاد زیرساخت‌های مطلوب نظارت مردمی فراهم شود می‌تواند به ساده‌سازی فرایند شروع کسب‌وکار کمک کند.

- ادغام رسته‌های مشابه و همگن: بسیاری از رسته‌های شغلی به‌دلیل مشابهت زیاد قابل ادغام در یک فرایند مجوزدهی یکسان هستند. بدین منظور باید ادغام کدهای آیسیک با نظارت هیئت عالی نظارت انجام شود.

- موافقت خاموش: تعیین ضرب‌الاجل زمانی فرایندهای صدور، می‌تواند به تسریع صدور منجر شود.

در جدول ۴ اصلاحات لازم در زمینه هر یک از راهکارهای ارائه شده به تفکیک ضرورت اصلاح قانون، مقررات یا اصلاح اجرایی و با تعیین نهاد مسئول اصلاحات آمده است.



## جدول ۴. مجموعه اصلاحات پیشنهادی به منظور حذف موانع و تسهیل صدور مجوزهای صنفی

شرح اصلاحات	نهاد مسئول	نوع اصلاحات	راهکار اصلاحی به ترتیب اولویت
آیین‌نامه‌های درخصوص شرایط لازم با تمام جزئیات برای تأیید استعمال اصناف از وزارت بهداشت تدوین شود و ضوابط مورد نظر وزارت بهداشت به صورت چک‌لیست، شفاف و بدون امکان تفسیرپذیری اعلام شود.	وزارت بهداشت	مقرراتی	شفافیت
در آیین‌نامه عمومی اماکن، رسته‌های شغلی که نیاز به استعمال اداره اماکن دارند و حداقل الزامات لازم‌الرعایه برای هریک به‌طور مشخص تصریح شوند.	نیروی انتظامی		
الزام استعمال توسط اتحادیه در تبصره «۲» ماده (۱۲) و تبصره «۱» ماده (۱۷) قانون نظام صنفی حذف شود تا استعمال به صورت مستقیم با ثبت متقاضی و در بستر سامانه انجام شود و بند «ن» ماده (۳۰) قانون نظام صنفی مبنی بر تکلیف اتحادیه برای برگزاری دوره آموزشی حذف شود.	دولت/ مجلس شورای اسلامی	قانونی	الکترونیکی شدن فرایندها
نیروی انتظامی و وزارت بهداشت باید استعلامات مربوطه را به صورت الکترونیکی از طریق سامانه اصناف پاسخ دهند.	نیروی انتظامی، وزارت بهداشت	اجرایی	
مرکز امور اصناف محتوای آموزشی یکسان و استاندارد احکام کسب‌وکار و تجارت تهیه کند و گواهی آموزشی را به صورت الکترونیکی صادر کند.	مرکز امور اصناف وزارت صمت		
هیئت مقررات‌زدایی پیگیری کند تا استعلامات ضروری، الکترونیکی شوند.	هیئت مقررات‌زدایی		
بند «الف» ماده (۳۰) و بند «ج» ماده (۳۷) قانون نظام صنفی حذف شوند.	دولت/ مجلس شورای اسلامی	قانونی	حذف یا استانداردسازی ضوابط داخلی اتحادیه‌ها
ماده (۱۱) آیین‌نامه صدور و تمدید پروانه کسب، حذف شود و ضوابط داخلی اتحادیه‌ها توسط هیئت عالی نظارت به صورت استاندارد و یکسان در تمامی شهرستان‌ها برای هر صنف تعیین شود.	هیئت عالی نظارت	مقرراتی	طبقه‌بندی مجوزها براساس سطح ریسک
هیئت مقررات‌زدایی با تعیین معیارهای علمی و کارشناسی شده، مجوزهای کسب‌وکار را براساس سطح ریسک طبقه‌بندی کند.	هیئت مقررات‌زدایی	اجرایی	حذف مجوزهای غیر ضروری
در مواد (۳)، (۵)، (۱۲)، (۲۶) و (۲۷) قانون نظام صنفی تعریف فرد صنفی و هرگونه فعالیت صنفی به مجوز گره خورده است. لذا نیاز است مواد مذکور با افزودن عبارتی مانند «حکم این ماده شامل اصنافی که به تشخیص هیئت مقررات‌زدایی نیاز به اخذ مجوز ندارند نمی‌شود» اصلاح گردد.	دولت/ مجلس شورای اسلامی	قانونی	جایگزین شدن روش نظارت
مراجع صدور مجوز و استعلامات با نظارت هیئت مقررات‌زدایی	مراجع صدور مجوز و استعلامات با نظارت هیئت مقررات‌زدایی	اجرایی	

شرح اصلاحات	نهاد مسئول	نوع اصلاحات	راهکار اصلاحی به ترتیب اولویت
ماده (۱۲) قانون نظام صنفی براساس تبصره «۹» ماده (۷) قانون اجرای سیاست‌های کلی اصل چهل و چهارم (۴۴) مصوب ۱۳۹۹ تنقیح شود.	دولت/ مجلس شورای اسلامی	قانونی	پسینی به جای نظارت پیشینی
عبارت «مرجع صدور مجوز» در مواد (۱۷)، (۱۸)، (۲۶)، (۳۰) بند «د»، «ه»، «ی»، (۳۸)، (۸۷) و (۹۱) قانون نظام صنفی جایگزین کلمه «اتحادیه» شود.	دولت/ مجلس شورای اسلامی	قانونی	تغییر مرجع صدور مجوز
ماده (۱۱) آیین‌نامه صدور و تمدید پروانه کسب، حذف شود و هیئت عالی نظارت با همکاری اتاق اصناف ایران و وزارت صمت رسته‌های مشابه و همگن را ادغام نماید.	هیئت عالی نظارت با همکاری اتاق اصناف ایران و وزارت صمت	مقرراتی	ادغام رسته‌های مشابه و همگن

مأخذ: مستخرج از نتایج گزارش.



جدول. شرایط دریافت مجوز رستوران در شهرستان های مختلف کشور  
بر اساس اطلاعات مندرج در پایگاه اطلاع رسانی مجوزهای کسب و کار (G4B)

ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۱	آذربایجان شرقی	میانه	غذیه، کافه و رستوران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۷۴۰ هزار	طبق جدول اعلامی (در G4B درج نشده است)	ترازوی دیجیتال، دستگاه کارت خوان، جعبه کمک های اولیه، کپسول آتش نشانی، نصب پرچم در ایام و مناسبت های ملی مذهبی، محدودیت استفاده از عناوین و اسامی بیگانه
۲	آذربایجان شرقی	مراغه	تالار، رستوران و اغذیه فروشی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	سالن ۵۰ و پارکینگ ۵۰	صندوق مکانیزه، سرویس بهداشتی
۳	آذربایجان شرقی	کلیبر	نانوایان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۴۵۰ هزار	۵۰	تلفن و لوازم کار ضروری، کپسول آتش نشانی، رعایت حریم صنفی مصوب کمیسیون نظارت، فاقد انبار و زیرزمین، نام فارسی
۴	آذربایجان شرقی	تبریز	چلوکبابی ها و تالارهای پذیرایی و صنوف همگن	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	چلوکبابی ۹۵، غذای تلفنی ۴۰	دستگاه کارت خوان، ترازوی دیجیتال و ابزار کار مرتبط
۵	آذربایجان شرقی	اسکو	اتحادیه صنف مؤسسات کرایه خودرو و اغذیه فروشان و صنوف همگن	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۸۰ هزار	حدود ۲۰	-
۶	آذربایجان شرقی	هشترود	خواروبار و لبنیات فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۵۰ هزار	-	دستگاه کارت خوان و ترازوی دیجیتالی
۷	آذربایجان شرقی	هشترود	خواروبار و لبنیات فروشان	کافه رستوران	۷۰۰ هزار	-	دستگاه کارت خوان و ترازوی دیجیتالی
۸	آذربایجان شرقی	خداآفرین	اتحادیه صنف نانوایان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۵۰۰ هزار	۱۰	تلفن و لوازم کار ضروری، کپسول آتش نشانی، فاقد انبار و زیرزمین، دارای نام فارسی با مضامین موافق عفت عمومی، نصب پرچم در اعیاد و سوگواری ها
۹	آذربایجان شرقی	هوراند	صنف خواربار، لبنیات و صنوف همگن	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۴۲۰ هزار	-	لوازم و اسباب کار برحسب ضرورت و طبق عرف اتحادیه
۱۰	آذربایجان شرقی	هریس	خواربار فروشان، سوپرمارکت، لبنیات، مواد	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	۴۰	دستگاه و لوازم برودتی و سرمایشی کپسول آتش نشانی و جعبه کمک های اولیه

ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
			پروتئینی، قصاب و عطاری				
۱۱	آذربایجان شرقی	تبریز	کباب پزان، سفره‌خانه‌ها و قهوه‌خانه‌های سنتی و صنوف همگن	رستوران سنتی	۹۸۰ هزار	-	سرویس بهداشتی مجزا حداقل فاصله از نقاط ۷۰
۱۲	آذربایجان غربی	مهاباد	خواربارفروشان، قصابان و غذاخوری‌ها	کافه رستوران	یک میلیون و ۲۵۰ هزار	۵۰	کیف کمک‌های اولیه و کپسول آتش‌نشانی، دیوارها تا سقف کاشی یا سنگ بدون ترک خوردگی. سرویس بهداشتی دارای آب سرد و گرم، تهویه و سیستم سرمایش گرمایش
۱۳	آذربایجان غربی	مهاباد	خواربارفروشان، قصابان و غذاخوری‌ها	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۳۰۰ هزار	۵۰	کیف کمک‌های اولیه و کپسول آتش‌نشانی، دیوارها تا سقف کاشی یا سنگ بدون ترک خوردگی. سرویس بهداشتی دارای آب سرد و گرم، تهویه و سیستم سرمایش
۱۴	آذربایجان غربی	اشنویه	قنادان و اغذیه‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۰ هزار	۱۲	کارت‌خوان، نصب اتیکت قیمت در معرض دید مشتری، استفاده از لوازم بهداشتی و لوازم پخت و پز مناسب، یخچال، جعبه کمک‌های اولیه، کپسول آتش‌نشانی، سرویس بهداشتی
۱۵	آذربایجان غربی	شاهین دژ	ساندویچ‌فروشان و بنگاه‌داران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۵۰ هزار	۵۰	میز و صندلی مناسب جهت مشتریان، ظروف پذیرایی دوربین مدار بسته، جعبه کمک‌های اولیه، پارکینگ برای خودروهای مشتریان، سرویس بهداشتی مجزا برای آقایان و بانوان
۱۶	آذربایجان غربی	پیرانشهر	لوازم خانگی و اغذیه‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۵۰ هزار	۱۵	-
۱۷	اردبیل	خلخال	قنادان و اغذیه‌فروشان، نانوپایان و هتلداران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۵۸ هزار	۸۰	نامگذاری با نام فارسی و با مضامین موافق عفت عمومی
۱۸	اردبیل	کوثر	خواربارفروشان و صنوف الحاقی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۷۵ هزار	۶۰	داشتن میز و صندلی، یخچال، فر و سایر وسایل مورد نیاز
۱۹	اردبیل	نیر	صنف رستوران‌داران و اغذیه‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۵۵۰ هزار	۴۰	-
۲۰	اردبیل	نمین	خواربارفروشان و صنوف الحاقی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۲۹۱ هزار	۳۵	کپسول آتش‌نشانی، جعبه کمک‌های اولیه و رعایت اصول ایمنی محیط کار



ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۲۱	اردبیل	مشگین شهر	قنادان و چلوکبابی ها	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	۸۰	کپسول آتش نشانی و جعبه کمک‌های اولیه
۲۲	اردبیل	پارس آباد	خواربارفروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۹۰ هزار	۹	کپسول آتش نشانی، جعبه کمک‌های اولیه
۲۳	اصفهان	آران و بیدگل	فروشنندگان مواد پروتئینی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۰ هزار	۵۰	-
۲۴	اصفهان	گلپایگان	فروشنندگان مواد غذایی و پروتئینی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	۱۵۰ پارکینگ حداقل ۸۰	صندوق مکانیزه فروش، کپسول آتش نشانی جعبه کمک‌های اولیه
۲۵	اصفهان	فریدون شهر	صنف قصابان و فروشنندگان مرغ تخم‌مرغ و ماهی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	۳۰	داشتن دستگاه POS، داشتن ترازوی دیجیتال، داشتن کپسول آتش نشانی، داشتن جعبه کمک‌های اولیه، داشتن ضریب امنیتی واحد صنفی
۲۶	اصفهان	گلپایگان	فروشنندگان مواد غذایی و پروتئینی	کافه رستوران	یک میلیون	۱۵۰	صندوق مکانیزه فروش، کپسول آتش نشانی، جعبه کمک‌های اولیه
۲۷	اصفهان	فریدن	قصابان و مواد پروتئینی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	۸۰	کپسول آتش نشانی و جعبه کمک‌های اولیه
۲۸	اصفهان	خور و بیابانک	اتحادیه صنف لبنیات	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۷۰ هزار	۱۵۰	سیستم سخت‌افزار و نرم‌افزار، صندوق مکانیزه فروش کپسول آتش نشانی
۲۹	اصفهان	کاشان	رستوران و تالارهای پذیرایی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۵ هزار	۱۰۰	-
۳۰	اصفهان	نطنز	نانوا و رستوران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۱۰ هزار	۱۰۰	وسایل ، تجهیزات و ابزارآلات مورد نیاز کپسول آتش نشانی
۳۱	اصفهان	بویین میاندشت	تولید و فروش مواد پروتئینی، میوه و لبنیات	رستوران	۸۸۰ هزار	۱۰۰	ابزار مورد نیاز در حد عرف، جعبه کمک‌های اولیه، کپسول آتش نشانی، حفاظت ترده و قفل کتابی روپوش
۳۲	اصفهان	لنجان	اغذیه‌فروشان و رستوران‌داران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	۲۵۰	میزو صندلی، سرویس غذاخوری، یخچال و فریزر و کپسول آتش نشانی، جعبه کمک‌های اولیه، سرویس بهداشتی

ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۳۳	البرز	اشتهارد	پزندگان و صنوف وابسته	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	۲۲۵	-
۳۴	ایلام	دره شهر	اتاق اصناف شهرستان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	-	-	-
۳۵	بوشهر	کنگان	اتاق اصناف شهرستان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۴۱۸ هزار	۲۰	صندوق مکانیزه و کارت‌خوان، کپسول آتش‌نشانی و جعبه کمک‌های اولیه، نصب تابلو سر درب فروشگاه بدون استفاده از الفاظ بیگانه، سیستم تهویه مطبوع، نصب قیمت کالا و خدمات در معرض عموم، الزام به عرضه کالاهای مجاز و خودداری از تداخل صنفی، ممنوعیت استفاده از محوطه جلوی فروشگاه
۳۶	بوشهر	عسلویه	اتحادیه اغذیه‌فروشان و هتلداران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۱۰۰ هزار	۱۲	-
۳۷	بوشهر	دیلم	اغذیه‌فروشان و خواربار	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۶۰ هزار	۱۰۰	داشتن صندوق مکانیزه
۳۸	تهران	تهران	اتحادیه صنف رستوران رستوران سنتی و سلف سرویس‌های تهران	رستوران	یک میلیون و ۴۰۰ هزار	۸۰	وسایل سردکننده، یخچال ایستاده، یخ‌ساز اجاق گاز فر، چرخ گوشت ظروف پخت و پز، ظروف پذیرایی، لباس کار روشن و تمیز
۳۹	تهران	تهران	اتحادیه صنف رستوران رستوران سنتی و سلف سرویس‌های تهران	رستوران بالنی	یک میلیون و ۴۰۰ هزار	۸۰	وسایل سردکننده، یخچال ایستاده، یخ‌ساز اجاق گاز فر، چرخ گوشت، ظروف پخت و پز، ظروف پذیرایی، لباس کار روشن و تمیز
۴۰	تهران	شمیرانات	رستوران‌داران و چلوکبابی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۶۰۰ هزار	۸۰	انبار برای نگهداری مواد غذایی خشک و یخچال وسایل مورد استفاده از جنس مرغوب، سفره یک‌بار مصرف و یخچال یخ‌ساز و ماشین ظرفشویی، در کوهپایه استفاده از تخت یا میز و صندلی و برای سایر نقاط تحت پوشش فقط میز و صندلی، کارکنان روپوش رنگ روشن و شاغلان آشپزخانه رنگ سفید با کلاه و دستکش، آب لوله کشی سرد و گرم، دستشویی مایع صابون، رختکن و حمام برای کارگران، کفشو با شیب ملایم به چاه یا فاضلاب، ارتفاع سقف سالن بیشتر از ۲/۸۰، سیستم گرمایش و سرما، تهویه مطبوع، لوازم ضدحریق



ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۴۱	تهران	دماوند	چلوکبابی‌ها	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۱۶۰ هزار	۱۰۰	-
۴۲	تهران	بهارستان	پزندگان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۱۰۰ هزار	۱۰۰	-
۴۳	تهران	پاکدشت	پزندگان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۱۱۲ هزار	۳۰۰	آشپزخانه، سالن غذاخوری، انبار و اتاق استراحت و حمام برای کارکنان، پارکینگ مجزا، دوربین مدار بسته، سرویس بهداشتی جداگانه، نمازخانه دیوار و سقف بدون فرورفتگی و شکاف، تمیز به رنگ روشن، سیستم فاضلاب بهداشتی و تهویه هوا. سردخانه
۴۴	تهران	پاکدشت	پزندگان	رستوران سنتی	یک میلیون و ۱۱۲ هزار	۳۰۰	آشپزخانه، سالن غذاخوری، انبار و اتاق استراحت و حمام برای کارکنان، پارکینگ مجزا، دوربین مدار بسته، سرویس بهداشتی جداگانه، نمازخانه دیوار و سقف بدون فرورفتگی و شکاف، تمیز به رنگ روشن، سیستم فاضلاب بهداشتی و تهویه هوا. سردخانه
۴۵	تهران	پیشوا	خوربار و لبنیات‌فروشان و تالارهای پذیرایی	رستوران سنتی	یک میلیون و ۱۵۰ هزار	۱۵۰	-
۴۶	تهران	پیشوا	خوربار و لبنیات‌فروشان و تالارهای پذیرایی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۳۰۰ هزار	۷۰	-
۴۷	جنوب کرمان	رودبار جنوبی	نانوا و قناد	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۶۰۰ هزار	۶۰	تجهیزات، لوازم و وسائل کار مورد نیاز، فاصله از تونل ۱۵۰ متر از مدرسه ۵۰، از پل‌های دارای عرض کمتر از معبر ۵۰ از پیچ‌ها ۱۵۰، از میدان ۵۰ معابر زیرگذر و روگذر ۵۰ و خیابان مرکزی دارای پیاده‌رو
۴۸	جنوب کرمان	منوجان	خبازی	کافه رستوران	یک میلیون	۲۴	تجهیزات، لوازم و وسائل کار مورد نیاز، فاصله از تونل ۱۵۰ متر از مدرسه ۵۰ از پل‌های دارای عرض کمتر از معبر ۵۰ از پیچ‌ها ۱۵۰ از میدان ۵۰ معابر زیرگذر و روگذر ۵۰ و خیابان مرکزی دارای پیاده‌رو
۴۹	جنوب کرمان	کهنوج	اغذیه‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۵۰۰ هزار	۱۰۰	تجهیزات، لوازم و وسائل کار مورد نیاز، فاصله از تونل ۱۵۰ متر از مدرسه ۵۰، از پل‌های دارای عرض کمتر از معبر ۵۰ از پیچ‌ها ۱۵۰ از میدان ۵۰ معابر زیرگذر و روگذر ۵۰ و خیابان مرکزی دارای پیاده‌رو
۵۰	چهارمحال و بختیاری	اردل	خوربار فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	۳۰	ترازوی دیجیتال، دستگاه کارت‌خوان و سایر امکانات رفاهی اعلامی از سوی اتحادیه، جعبه کمک‌های اولیه، کپسول آتش‌نشانی

ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۵۱	چهارمحال و بختیاری	لردگان	رستوران‌داران و چلوکبابان و قصابان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۷۶۰ هزار	۸۰	رضایتنامه محضری از شوهر یا سرپرست برای خانم‌ها
۵۲	چهارمحال و بختیاری	شهرکرد	چلوکبابی‌ها و غذاخوری	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۰ هزار	۱۵۰	رضایتنامه محضری برای متأهلین توسط همسر و برای مجردین توسط پدر و در صورت فوت پدر یا همسر گواهی فوت
۵۳	چهارمحال و بختیاری	سامان	نانوایان و طبّاخان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	۶۰	-
۵۴	چهارمحال و بختیاری	بن	نانوایان و شیرینی‌پزان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۴۰ هزار	۱۳۰	-
۵۵	خراسان جنوبی	نهبندان	اغذیه و تره‌بار	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۲۴ هزار	۱۰۰	-
۵۶	خراسان رضوی	کاشمر	اغذیه، چلوکباب	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۱۰۰ هزار	۳۲۰	-
۵۷	خراسان رضوی	کاشمر	اغذیه، چلوکباب	رستوران	یک میلیون و ۱۰۰ هزار	۲۱۰	-
۵۸	خراسان رضوی	باخرز	صنف نانوایان، قنادان، آسیاب‌داران، رستوران، آشپزخانه، تالار، اغذیه	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۵۴۰ هزار	۱۲	حداقل سواد خواندن نوشتن، رعایت کلیه شئونات اسلامی، اخلاقی و قانونی در محل کسب، نصب نرخنامه در معرض دید مشتریان
۵۹	خراسان رضوی	باخرز	صنف نانوایان، قنادان، آسیاب‌داران، رستوران، آشپزخانه، تالار، اغذیه	رستوران سنتی	۶۰۰ هزار	۱۲	حداقل سواد خواندن نوشتن، رعایت کلیه شئونات اسلامی، اخلاقی و قانونی در محل کسب، نصب نرخنامه در معرض دید مشتریان
۶۰	خراسان رضوی	زاوه	خیاطان و آرایشگران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۴۰ هزار	۹۰	-



ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۶۱	خراسان رضوی	جویین	صنف فروشندگان لوازم صوتی و تصویری شهرستان جویین	رستوران	۹۲۰ هزار	۷۰	-
۶۲	خراسان رضوی	گناباد	قنادان، اغذیه و چلوکباب	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۶۰۰ هزار	۱۰۰	-
۶۳	خراسان رضوی	باخرز	نانوایان، قنادان، آسیابداران، رستوران، آشپزخانه، تالار، اغذیه	کافه رستوران	۵۴۰ هزار	۱۲	حداقل سواد خواندن نوشتن، رعایت کلیه شئونات اسلامی، اخلاقی و قانونی در محل کسب، نصب نرخنامه در معرض دید مشتریان
۶۴	خراسان رضوی	بینالود	اتحادیه صنف رستوران داران تالارداران و نانوایان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۳۶۰ هزار	۲۰۰، نمازخانه با متراژ کافی و مجزا	ترجیحاً در حاشیه خیابان اصلی-فضای سرپوشیده و فضای باز، دارای امکانات کافی جهت تهیه انواع غذاهای مندرج در نرخنامه، سرویس بهداشتی جدا با آب سرد و گرم، تجهیزات ایمنی و آتش نشانی
	خراسان شمالی	-	-	-	-	-	-
۶۵	خوزستان	دشت آزادگان	اتحادیه صنف اغذیه فروشان و صنوف وابسته	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۵۰ هزار	۲۰۰	جعبه کمک‌های اولیه و کپسول آتش‌نشانی
۶۶	خوزستان	حمیدیه	نانوایان- خواربارفروشان و صنوف وابسته	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	-	-
	زنجان	-	-	-	-	-	-
۶۷	سمنان	مهدی شهر	قصابان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	۷۵	-
۶۸	سمنان	گرمسار	فروشندگان گوشت و اغذیه	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۰ هزار	۱۴۰	-
۶۹	سیستان و بلوچستان	نیک شهر	تعمیرکاران لوازم برقی، الکترونیکی و فروشندگان ابزارآلات ساختمانی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۶۰۰ هزار	۴۰	-
۷۰	سیستان و بلوچستان	هامون	مصالح ساختمانی	رستوران	۸۸۰ هزار	۱۵۰	کپسول آتش‌نشانی، جعبه کمک‌های اولیه، کاشی و سرامیک سرویس بهداشتی

ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۷۱	سیستان و بلوچستان	راسک	قنادان، نانویان و بستنی	رستوران	یک میلیون و ۵۰ هزار	-	-
۷۲	سیستان و بلوچستان	چابهار	هتلداران، چلوکباب و ساندویچ‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذای	یک میلیون و ۲۰۰ هزار	۱۰۰	-
۷۳	سیستان و بلوچستان	زهک	لوازم خانگی و اغذیه‌فروشان	کافه رستوران	یک میلیون	۱۰۰	داشتن حداقل سوادخواندن و نوشتن، جعبه کمک‌های اولیه و کپسول آتش‌نشانی
۷۴	سیستان و بلوچستان	قصرقند	خواربارفروشان و نانویان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذای	۹۶۰ هزار	۴۵	یخچال یا فریزر، اجاق گاز، دیگ‌های استیل و آلومینیم، کباب‌پز، دستگاه بسته‌بندی، سینگ دوقلو ظرفشویی، سیخ‌شور، دستگاه کباب سیخ‌گیر، هود، فن، میزکار، سبزی خردکن، چرخ گوشت، ترولی آبچکان، ترولی حمل سیخ کباب، ترولی حمل ظروف، کولر یا اسپیلت، میز و صندلی مشتری، صندوق مکانیزه، کارت‌خوان، رایانه، تجهیزات ایمنی، جعبه کمک‌های اولیه، استفاده از کارگران ایرانی، رعایت کردن شئون اسلامی، استفاده نام‌های ایرانی و اسلامی جهت نصب تابلو
۷۵	سیستان و بلوچستان	زهک	لوازم خانگی و اغذیه‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذای	یک میلیون	۱۲۰	داشتن حداقل سوادخواندن و نوشتن، جعبه کمک‌های اولیه و کپسول آتش‌نشانی
-	فارس	-	-	-	-	-	-
-	قزوین	-	-	-	-	-	-
۷۶	قم	قم	صنف چلوکباب و تالارهای پذیرایی	رستوران	یک میلیون و ۱۰۰ هزار	۲۰۰	سرویس بهداشتی، انبار مواد غذایی، رختکن برای کارکنان
۷۷	کردستان	دهگلان	قنادان و شیرینی‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذای	۸۹۰ هزار	-	-
۷۸	کرمان	کرمان	اتحادیه هتلداران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذای	یک میلیون و ۴۰۰ هزار	۸۰	یک خط تلفن ثابت و فاکس، حداقل یک رایانه، وسائل جهت اطفای حریق، جعبه کمک‌های اولیه، آب سرد و گرم، سیستم سرمایش و گرمایش، موتور برق اضطراری و یا CPU
۷۹	کرمان	نرماشیر	صنف نانویان	رستوران	یک میلیون و ۴۰۰ هزار	۱۰۰	-
۸۰	کرمان	فهرج	صنف نانویان و قنادان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذای	یک میلیون و ۲۰۰ هزار	-	رعایت حریم صنفی مصوب کمیسیون نظارت
۸۱	کرمان	انار	اتحادیه صنف قنادان و اغذیه‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذای	یک میلیون و ۱۰۰ هزار	۶۰	لوازم و وسائل کار مورد نیاز هر رسته



ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۸۲	کرمانشاه	سرپل ذهاب	قنادان، قصابان و ساندویچ فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۶۰ هزار	۴۰	-
۸۳	کرمانشاه	سنقر	قصاب، مرغ فروش و چلوکبابی ها و تالارهای پذیرایی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	۴۰	-
					-	-	کهگیلویه و بویراحمد
					-	-	گلستان
۸۴	گیلان	فومن	عمده فروشان مواد غذایی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۷۶ هزار	۱۰۰	-
۸۵	گیلان	لاهیجان	قصابان و فروشندگان مرغ و ماهی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۱۵۰ هزار	۵۰	داشتن دستگاه POS بانکی و صندوق مکانیزه فروش انبار
۸۶	گیلان	آستارا	چلوکبابی ها و هتل و مسافرخانه داران و قهوه خانه داران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۴۵۰ هزار	۴۰	-
۸۷	لرستان	دلفان (نور آباد)	خبازان و قنادان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۲۰ هزار	۱۰۰	-
۸۸	لرستان	دورود	اغذیه و خواربار فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار		کپسول آتش نشانی و دوربین مدار بسته سایر تجهیزات متعارف، صندوق مکانیزه، ترازو و ...
۸۹	لرستان	پل دختر	نانوایان، رستوران و ساندویچی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۶۰۰ هزار	۷۰	کپسول آتش نشانی و سایر تجهیزات متعارف
۹۰	مازندران	بهشهر	چلوکبابی ها، هتل و مسافرخانه داران و قهوه خانه داران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۰ هزار	۱۵۰	-
۹۱	مازندران	نوشهر	پذیرایی	رستوران	یک میلیون	۲۶۸	-
۹۲	مازندران	بابلسر	رستوران داران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۵۰۰ هزار	۲۵۰	-

ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۹۳	مازندران	رامسر	اتحادیه صنف اقامتی پذیرایی شهرستان رامسر	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۵۰ هزار	۲۹۸	-
۹۴	مازندران	نوشهر	پذیرایی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	۴۱۱	فر کباب پز و یا منقل، هود، اجاق گاز، یخچال و فریزر، سیخ، چاقو، تخته مخصوص گوشت، تخته مخصوص سبزی، انواع قابلمه، آبکش، ظرفشویی و انواع وسایل مورد نیاز جهت طبخ و نگهداری و سرو مواد غذایی... و میز و صندلی جهت پذیرایی از مشتریان، صندوق مکانیزه فروش
۹۵	مازندران	چالوس	چلوکبابی و چایخانه داران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۰ هزار	۳۰	-
۹۶	مرکزی	محلات	قصابان و اغذیه فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۵۵۰ هزار	۱۵۰	-
۹۷	مرکزی	خمین	رستوران داران و مواد پروتئینی	رستوران سنتی	۶۰۰ هزار	۸۰	وسایل سردکننده، یخچال های ایستاده و ویترین، اجاق گاز، فرهای مختلف، چرخ گوشت و انواع ظروف و وسایل پخت و پز مورد مصرف در آشپزخانه، انواع ظروف پذیرایی جهت مشتریان و لباس کار روشن و تمیز جهت کارکنان، لوازم آتش نشانی و ایمنی، نمازخانه و سرویس بهداشتی
۹۸	مرکزی	دلیجان	اغذیه و چلوکباب	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۲۰ هزار	۱۰۰	وسایل و ابزار کار مناسب بارسته شغلی تجهیزات و تأسیسات ایمنی و انتظامی رسته شغلی
۹۹	مرکزی	کمیجان	فروشندهگان مواد پروتئینی و گوشتی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۰ هزار	۱۰۰	لوازم، ابزار و وسایل کار طبق عرف اتحادیه کپسول آتش نشانی
۱۰۰	هرمزگان	خمیر	چلو کباب و رستوران داران و اغذیه فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۵۰ هزار	۴۶	صندوق مکانیزه، کارت خوان فضای آشپزخانه مجزا، ۲۰، نمازخانه، رعایت بهداشت، داشتن وسایل سردکننده و منجمدکننده
۱۰۱	همدان	بهار	قصابان و چلوکباب کافه داران	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۳۰۰ هزار	۱۰۰	-
۱۰۲	همدان	کبودر آهنگ	قصابان و اغذیه فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	چایخانه: ۷۰ رستوران: ۱۴۰	دستگاه کارت خوان، صندوق مکانیزه فروش، جعبه کمک های اولیه و کپسول اطفای حریق، سرویس بهداشتی، اتاق استراحت و حمام کارگران، پارکینگ



ردیف	استان	شهرستان	اتحادیه	عنوان مجوز	هزینه صدور (تومان)	حداقل مساحت	وسایل و ابزار کار تجهیزات ایمنی بهداشتی انتظامی و سایر شرایط
۱۰۳	همدان	کبودر آهنگ	قصابان و اغذیه‌فروشان	رستوران سنتی	۹۰۰ هزار	چایخانه ۷۰ رستوران: ۱۴۰	دستگاه کارت‌خوان، صندوق مکانیزه فروش، جعبه کمک‌های اولیه و کپسول اطفای حریق، سرویس بهداشتی، اتاق استراحت و حمام کارگران، پارکینگ
۱۰۴	همدان	نهادند	تالار پذیرایی و غذاخوری	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون و ۱۰۰ هزار	۱۸۰	جعبه کمک‌های اولیه، کپسول آتش‌نشانی، رعایت موازین بهداشتی، وسایل ایمنی و امنیتی با تشخیص اتحادیه مربوطه
۱۰۵	یزد	اشکذر	قناد و شیرینی‌ساز	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۰۰ هزار	-	-
۱۰۶	یزد	تفت	هتلداران، رستوران و چلوکبابی	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	یک میلیون	-	-
۱۰۷	یزد	میبد	چلوکبابی، رستوران‌داران، قصابان، مرغ، ماهی و اغذیه‌فروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۹۶۰ هزار	۱۵۰	-
۱۰۸	یزد	بهباد	خواربارفروشان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۲۰ هزار	۴۰	استفاده از ترازوی دیجیتال، استفاده از پالت یا ابزار مشابه برای نگهداری کالای موجود در محل، کپسول آتش‌نشانی و جعبه کمک‌های اولیه، نصب برجسب شناسه صنفی و نصب تابلو سردر فروشگاه، نصب قیمت کلیه کالاها و خدمات در معرض دید عموم، ممنوعیت استفاده از محوطه جلوی فروشگاه
۱۰۹	یزد	مهریز	ساندویچ‌فروشان، چلوکباب و قصابان	رستوران و چلوکبابی و سالن غذاخوری	۸۵۰ هزار	-	-

## منابع و مأخذ

۱. قانون نظام صنفی کشور، مصوب ۱۳۹۲/۰۶/۱۲.
۲. قانون اصلاح مواد (۱) و (۷) قانون اجرای سیاست‌های کلی اصل چهارم (۴۴) قانون اساسی و اصلاحات بعدی، مصوب ۱۳۹۹/۱۲/۱۳.
۳. آیین‌نامه اجرایی نحوه صدور و تمدید پروانه کسب، موضوع ماده (۱۲) قانون نظام صنفی، مصوب ۱۳۹۴/۱۱/۴.
۴. آیین‌نامه موضوع تبصره یک ماده (۳۱) قانون نظام صنفی، مصوب ۱۳۹۳/۱۰/۱۳.
۵. تصویب‌نامه شورای عالی اداری با عنوان ساده‌سازی مراحل شروع کسب‌وکار، ۱۳۹۹/۱۱/۲۰.
۶. تصویب‌نامه هیئت وزیران، آیین‌نامه اجرایی تبصره «۲» ماده (۴) قانون حداکثر استفاده از توان تولیدی و خدماتی کشور و حمایت از کالای ایرانی مصوب ۱۴۰۰/۲/۱.
۷. احمدیان، مریم. مروری بر تجربیات کشورهای منتخب در ساماندهی مجوزهای کسب‌وکار و درس‌هایی برای ایران، مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی، تیرماه ۱۴۰۰، شماره مسلسل ۱۷۶۱۰.
۸. اتاق اصناف ایران، تبیین فرصت‌ها و چالش‌های اصناف با رویکرد توسعه و نوین‌سازی صنوف، گزارش ارائه شده به کمیسیون اقتصادی مجلس شورای اسلامی، ۱۳۹۹/۴/۳۱.
۹. قلی‌پور، سمانه. ساماندهی اصناف بدون پروانه کسب در کشور: دلایل و راهکارها، بررسی‌های بازرگانی، ش ۷۴، آذر و دی ۱۳۹۴.
۱۰. مؤسسه مطالعات و پژوهش‌های بازرگانی، بررسی وضعیت واحدهای صنفی فاقد مجوز کسب، دلایل، پیامدها و راهکارها، شهریور ۱۳۹۵.
۱۱. علوی‌منش، سیدمحسن. حوزه‌های مهم نظام صنفی از منظر کسب‌وکار، مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی، خرداد ۱۳۹۰، شماره مسلسل ۱۰۸۴۵.
۱۲. شادکامی، مصطفی. الگوهای اصناف و اتاق بازرگانی در جهان، مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی، اسفند ۱۳۹۲، شماره مسلسل ۱۳۵۶۲.
۱۳. مرکز مال‌میری، احمد. گزارش نظارت بر اجرای احکام قانونی مجوزهای کسب‌وکار ۱. ارزیابی عملکرد هیئت مقررات‌زدایی و تسهیل صدور مجوزهای کسب‌وکار، مرکز پژوهش‌های مجلس شورای اسلامی، دفتر مطالعات اقتصادی، بهمن ۱۳۹۹، شماره مسلسل ۱۷۳۹۹.
۱۴. وزارت امور اقتصادی و دارایی، معاونت امور اقتصادی، مرکز ملی مطالعات، پایش و بهبود محیط کسب‌وکار، «عملکرد و اقدامات مرکز ملی مطالعات، پایش و بهبود محیط کسب‌وکار»، کد گزارش: ۹۹۲۰۱۴۲۶۴۱، مرداد ۱۳۹۹.
15. Auckland council, application for registration of food business
16. www.g4b.ir درگاه ملی مجوزهای کشور
17. www.iranianasnaf.ir بر سازمان‌های صنفی وب‌سایت دبیرخانه هیئت عالی نظارت
18. Business Licenses in Japan SME Japan Business in Japan, <https://www.smejapan.com/japan-business-guides/company-incorporation-summary/business-licenses-in-japan/bar-and-restaurant-license>.



19. Restaurant Licensing: The 16 Licenses and Permits You Need to Open a Restaurant | Lightspeed HQ.
20. Restaurant Licensing: Licenses and Permits Needed To Open a Restaurant - Restaurant Clicks.
21. Food Standards Act 1999 ([legislation.gov.uk](http://legislation.gov.uk)).
22. Key regulations | Food Standards Agency.
23. Support and Consultation Centre for SMEs ([tid.gov.hk](http://tid.gov.hk)).
24. Guichet Entreprises | Guichet Entreprises ([guichet-entreprises.fr](http://guichet-entreprises.fr)).
25. Business licences ([aucklandcouncil.govt.nz](http://aucklandcouncil.govt.nz)).