

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان مرکز بهداشتی درمانی

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

فرم آئین نامه مقررات بهداشتی محلهای تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل انواع چلوکباب، چلوخورشت، کباب، جوجه کباب، پلو، آش و ... و امثال آنها که فاقد امکانات پذیرایی از مشتری در محل هستند

تاریخ بازدید: اول دوم سوم مطابقت با آیین نامه عدم مطابقت با آیین نامه

ردیف	نوع کسب	تعداد کارگر	نوع کسب	متن مواد آیین نامه
۱			ماده ۱	کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در مراکز تهیه، تولید و توزیع و نگهداری و فروش و وسایط نقلیه حامل مواد خورده، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند. مؤظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را بترتیبی که معاونت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی تعیین و اعلام می نماید گذرانده و گواهینامه معتبر آن را دریافت دارند.
۲			تبصره ۱	مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هریک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.
۳			تبصره ۲	استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هریک از کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.
۴			تبصره ۳	اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان، راننده و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آیین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده ۱ فوق و تبصره های ۱ و ۲ آن مستثنی می باشند.
۵			ماده ۲	کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آیین نامه می باشند مؤظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.
۶			تبصره ۱	کارفرمایان مؤظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده ۱ و کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.
۷			تبصره ۲	کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مراکز بهداشت شهرستان یا مراکز بهداشتی و درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان، اغذیه، ساندویچ، بستنی و آبمیوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسدشدنی ۶ ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آیین نامه حداکثر یکسال می باشد.
۸			ماده ۳	متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه مؤظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتی که از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند.
۹			ماده ۴	کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و به رنگ روشن باشند.
۱۰			تبصره ۱	کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانویان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه و ساندویچ، آبمیوه، بستنی، شیرینیجات، کله و پاچه و جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش، کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشد.
۱۱			ماده ۵	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه مؤظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.

ردیف	تذکره سوم	تذکره دوم	تذکره اول	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۱۲				ماده ۶	متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.
۱۳				ماده ۷	متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازاء هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.
۱۴				تبصره	در هر حال مساحت اطاق استراحت نباید کمتر از ۷/۵ متر مربع و ارتفاع سقف آن نباید کمتر از ۲/۸ متر باشد.
۱۵				ماده ۹	هر کارگر موظف به داشتن کلبه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.
۱۶				ماده ۱۰	اشخاصی که به نحوی از انحاء با طبخ و تهیه و توزیع مواد غذایی سروکار دارند، در حین کار شخصاً حق دریافت بهای کالای فروخته شده از مشتری نخواهند داشت.
۱۷				ماده ۱۱	جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۸				ماده ۱۲	کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی و سرو کار دارند هم چنین کارگران کشتارگاهها و محلهایی مانند آنها موظفند هر روز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.
۱۹				ماده ۱۳	استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است.
۲۰				ماده ۱۴	فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۲۱				تبصره ۲	فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۲۲				ماده ۱۵	مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۲۳				تبصره ۱	متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین نامه مسئول اجرای مفاد ماده ۱۵ بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از نظر مصرف دخانیات جلوگیری کنند.
۲۴				تبصره ۲	متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره ۱ می توانند محل مشخصی را که کاملاً از محلهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.
۲۵				ماده ۱۶	کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد: (الف) از جنس مقاوم، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد. (ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شتر گلو بوده و نصب توریز ریز روی آن الزامیست (ت) دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد.
۲۶				ماده ۱۷	ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
۲۷				تبصره ۱	سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.
۲۸				ماده ۱۸	پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف بشرح تبصره های ذیل باشد
۲۹				تبصره ۱	پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی فروشی، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیر سقف و در مورد کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهارمترکاشی یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهارمتر ببالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد.
۳۰				ماده ۱۹	سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۳۱				تبصره	پوشش سقف آشپزخانه ها و هرنوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.
۳۲				ماده ۲۰	وضع درها و پنجره ها باید دارای شرایط زیر باشد: (الف) درها و پنجره ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ زدگی و قابل شستشو بوده و همیشه تمیز باشد. (ب) پنجره بازشو باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بداخل اماکن جلوگیری نماید. (ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنردار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.
۳۳				ماده ۲۱	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۳۴				ماده ۲۲	کلبه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.
۳۵				تبصره	هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع می باشد.

ردیف	تجزیه و تحلیل	تجزیه و تحلیل	تجزیه و تحلیل	تجزیه و تحلیل	موضوع آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۳۶					ماده ۲۵	برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیرآب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح ذیل وجود داشته باشد. ۱- ۵- ۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۲- ۲۵- ۶ نفر، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵ نفر از هرکدام ۳ دستگاه) ۳- ۵۵-۲۶ نفر، بازاء هر ۱۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هرکدام ۷ دستگاه) ۴- ۱۱۵-۵۶ نفر، بازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هرکدام ۱۳ دستگاه) ۵- از ۲۶۶ نفر به بالا بازاء هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالت و ۱ دستشویی
۳۷					تبصره	وجود توالت و دستشویی به شرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباریست
۳۸					ماده ۲۶	حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰ و ۳۱، ۳۲، ۳۷ و ۳۸ این آیین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه توالت و دستشویی برای کارگران مرد و کارگران زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد. ۱- ۵- ۱ کارگر ۱ دستگاه ۲- ۲۰-۶ نفر، بازاء هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه) ۳- ۵۰-۲۱ نفر، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه) ۴- ۱۰۰-۵۱ نفر، بازاء هر ۲۰ نفر ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه) ۵- از ۱۰۰ نفر کارگر بیابا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه
۳۹					ماده ۲۷	دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.
۴۰					تبصره	نصب هود با ابعاد متناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامیست.
۴۱					ماده ۲۸	محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.
۴۲					ماده ۲۹	ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله ای (شستشو - آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
۴۳					تبصره ۱	تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.
۴۴					تبصره ۲	هرلگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.
۴۵					تبصره ۳	در صورت نداشتن ماشین ظرفشویی، ظروف پس از شستشو در محل مناسب (قفسه مجهز به آب چکان) و بدون استفاده از پارچه و حوله و امثال آنها خشک و سپس در قفسه مخصوص ظروف نگهداری شود.
۴۶					ماده ۳۰	قفسه، ویتترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.
۴۷					ماده ۳۱	پیشخوان و میز کار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.
۴۸					تبصره	میز کاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می رود باید فاقد هرگونه کثو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.
۴۹					ماده ۳۲	سبزیجات و صیفی جاتی که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام در اختیار مشتریان گذارده می شود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشوی شستشو شده و پس از گندزدایی آبکشی و مصرف گردد.
۵۰					ماده ۳۳	انبار مواد غذایی باید قابل تمیزکردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آیین نامه و حجم و فضای آن مناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.
۵۱					تبصره ۱	انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۵۲					تبصره ۲	انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل شود.
۵۳					تبصره ۳	قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.
۵۴					ماده ۳۴	کلیه مواد غذایی فاسدشدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری شود و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.
۵۵					تبصره	یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.
۵۶					ماده ۳۵	قراردادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.

ردیف	تاریخ تصویب	تاریخ بازنگری	تاریخ بازنگری اول	موضوع	متن مواد آیین نامه
۵۷				ماده ۳۶	عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسدشدنی، شربت آلات و نوشیدنیهای فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است.
۵۸				ماده ۳۷	تهویه مناسب یاد بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
۵۹				ماده ۳۸	در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.
۶۰				ماده ۳۹	شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوائی ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محلهای فرآوری و تولید و بسته بندی ۱۵۰ تا ۲۰۰ لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهر، سراسرا، رختکن، توالت، دستشویی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.
۶۱				ماده ۴۰	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.
۶۲				ماده ۴۱	کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی و بهداشتی مشمول این آیین نامه و همچنین هتلها و متل ها و امثال آنها مؤظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۶۳				ماده ۴۲	زباله دان درپوش دار، زنگ زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
۶۴				تبصره	زباله دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
۶۵				ماده ۴۳	مگس، پشه، و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.
۶۶				ماده ۴۴	نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.
۶۷				ماده ۶۶	ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد: ۱- ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پریدگی باشد. ۲- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می روند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشند. ۳- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.
۶۸				ماده ۶۷	استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می باشد: ۱- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفیدکاری شده یا نشده باشد. ۲- گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی. ۳- قندان بدون درپوش مناسب. ۴- ظروف فاقد درب ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها. ۵- هرنوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته و آگهی می شود.
۶۹				ماده ۶۸	جنس و مشخصات ظروف، وسایل و دستگاههایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در کارگاهها و کارخانجات تولید این مواد بکار می روند باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
۷۰				ماده ۶۹	مواد غذایی مانند بستنی، آبمیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه می گردد.
۷۱				تبصره	آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماه فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می شوند از شمول ماده مذکور مستثنی می باشند.
۷۲				ماده ۷۵	استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است
۷۳				ماده ۷۶	جعبه های مقوایی و پاکتهای کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشند.

ردیف	تیم	تیم دوم	تیم اول	موضوع آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۷۴				ماده ۷۷	ظروف خمیرنگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری لازم است.
۷۵				تبصره	کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.
۷۶				ماده ۷۸	برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسدشدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان، کله و پاچه و آلايش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصرأ از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.
۷۷				ماده ۷۹	برای حمل و نقل و جابجایی هرنوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد انواع نان، شیرینیجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب ، تمیز و بهداشتی استفاده شود.
۷۸				ماده ۸۰	برای حمل و نقل مواد اولیه مصرفی و محصولات نهایی کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی حبوبات، غلات، میوه جات و سبزیجات باید صرفأ از وسائط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.
۷۹				ماده ۸۱	کلیه افرادی که در وسائط نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق الذکر با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند مشمول ماده ۲ این آیین نامه درخصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشند.
۸۰				ماده ۸۲	صاحبان وسائط نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.
۸۱				تبصره	حمل و نقل هرنوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسائط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف و سیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.
۸۲				ماده ۸۳	حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آیین نامه توسط وسائط نقلیه غیرمجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه، موجب توقف وسیله نقلیه متخلف بمدت حداقل یکماه خواهد شد.
۸۳				ماده ۸۴	استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامیست.

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