

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 کبابی - حلیم پزی - آش پزی - کله پزی - جگرکی - سیراب و شیردان - اغذیه و ساندویچ - پیتزا - مرغ سوخاری - چایخانه و قهوه خانه - آبمیوه و بستنی فروشی - بوفه و امثال آنها

تاریخ بازدید:  اول  دوم  سوم  عدم مطابقت با آیین نامه

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	موضوع آیین نامه	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 خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند. موظفند 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 موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.
۶				تبصره ۱	کارفرمایان موظفند 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 منحصرأ 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 موظفند 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.

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۱۱				تبصره ۲	در رستورانها و چایخانه‌های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سروکار دارند ملزم به پوشیدن روپوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می‌توانند از لباسهای محلی استفاده کنند.
۱۲				ماده ۵	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آیین نامه موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
۱۳				ماده ۶	متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایل نقلیه موضوع این آیین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازه هر کارگر حداقل ۲/۵ متر مربع اطاق استراحت مطابق با موازین بهداشتی تهیه نمایند.
۱۴				ماده ۹	هرکارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت، شستشو و استحمام اختصاصی می‌باشد.
۱۵				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.
۱۶				تبصره	شالین محللهایی مانند میوه و سبزی‌فروشی، عطاری، سقط‌فروشی، بقالی و فروشندگان مواد غذایی بسته‌بندی شده، همچنین فروشندگان آن گروه از مواد غذایی که بدون شستشو با پخت و پز به مصرف نمی‌رسند از شمول این ماده مستثنی می‌باشند.
۱۷				ماده ۱۱	جعبه کمکه‌های اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۸				ماده ۱۳	استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است.
۱۹				ماده ۱۴	فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۲۰				تبصره ۲	فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در اماکن و مراکز موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۲۱				ماده ۱۵	مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه‌های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.
۲۲				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.
۲۳				تبصره ۲	متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره ۱ می‌توانند محل مشخصی را که کاملاً از محلهای معمولی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می‌خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.
۲۴				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.
۲۵				ماده ۱۷	ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.
۲۶				تبصره ۱	سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برون روشن باشد.
۲۷				ماده ۱۸	پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف بشرح تبصره‌های ذیل باشد
۲۸				تبصره ۱	پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه موادغذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبار مواد غذایی، میوه و سبزی‌فروشی، 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 بالا می‌تواند از سیمان صاف و صیقلی به رنگ روشن باشد.
۲۹				تبصره ۳	سطح دیوار سالنهای پذیرایی تا ارتفاع حداقل ۱۲۰ سانتیمتر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع ۱۲۰ سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.
۳۰				تبصره ۴	پوشش بدنه دیوارهای مراکز تهیه و فروش مواد غذایی از قبیل کبابی، جگرکی، کله پاچه، سیراب و شیردان، ساندویچ و اغذیه، پیتزا، مرغ کنتاکی، قهوه‌خانه و نظایر آنها باید برحسب نوع بشرح زیر باشد.
۳۱				بند ۱	چنانچه محل طبخ در مراکز فوق‌الذکر از سالن پذیرایی جداسازی شده باشد قسمت طبخ مشمول تبصره ۱ و قسمت پذیرایی مشمول تبصره ۳ ماده ۱۸ فوق‌الذکر می‌باشد.
۳۲				بند ۲	چنانچه محل طبخ از سالن پذیرایی جدا نشده باشد کلیه دیوارهای مراکز مذکور مشمول تبصره ۱ ماده ۱۸ می‌باشد.
۳۳				تبصره ۹	پوشش سطح دیوار سالنهای پذیرایی در رستورانها و چایخانه‌های سنتی باید ضمن طرح و حالت سنتی از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف، بدون فرورفتگی و شکاف و قابل شستشو باشد.
۳۴				ماده ۱۹	سقف باید صاف، حتی‌الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
۳۵				تبصره	پوشش سقف آشپزخانه‌ها و هرنوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۳۶				ماده ۲۰	وضع درها و پنجره‌ها باید دارای شرایط زیر باشد: الف) درها و پنجره‌ها از جنس مقاوم، سالم و بدون ترک خوردگی و شکستگی و زنگ‌زدگی 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.
۳۷				ماده ۲۱	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۳۸				ماده ۲۲	کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آیین نامه باید دارای سیستم جمع‌آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات سیست تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.
۳۹				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 می‌باشد.
۴۰				ماده ۲۳	وضع و تعداد دستشویی بهداشتی و مناسب باشد
۴۱				ماده ۲۷	دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.
۴۲				تبصره	نصب هود با ابعاد متناسب، از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامیست.
۴۳				ماده ۲۸	محل شستشو و نگهداری ظروف باید در مجاور محل پخت و مجزا و مستقل از آن باشد.
۴۴				ماده ۲۹	ظروف باید در ظرفشویی حداقل دو مرحله‌ای (شستشو - آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.
۴۵				تبصره ۱	تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.
۴۶				تبصره ۲	هرلگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به آب گرم و سرد باشد.
۴۷				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.
۴۸				ماده ۳۰	قفسه، ویتترین و گنجه‌ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله کف آنها از زمین حدود ۲۰ سانتیمتر باشد.
۴۹				ماده ۳۱	پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.
۵۰				تبصره	میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می‌رود باید فاقد هرگونه کشو و یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.
۵۱				ماده ۳۲	سبزیجات و صیفی جاتی که در اماکن عمومی و مراکز عرضه مواد غذایی بصورت خام در اختیار مشتریان گذارده می‌شود باید در محل مخصوص، تمیز و با آب سالم و مایع ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدایی آبکشی و مصرف گردد.
۵۲				ماده ۳۳	انبار مواد غذایی باید قابل تمیزکردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آیین نامه و حجم و فضای آن مناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.
۵۳				تبصره ۱	انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۵۴				تبصره ۳	قفسه‌بندی و پالت‌گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.
۵۵				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.
۵۶				تبصره	یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.
۵۷				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.
۵۸				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، شیرینی‌جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره‌گردی ممنوع است.
۵۹				ماده ۳۷	تهویه مناسب یاد بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.
۶۰				ماده ۳۸	در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۶۱				ماده ۳۹	شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه ۱۰۰ تا ۲۰۰ لوکس، آرایشگاه ۲۰۰ تا ۵۰۰ لوکس، نانوايي ۱۰۰ تا ۳۰۰ لوکس، محلهای فرآوری و تولید و بسته‌بندی 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، سراسراه، رختکن، توالت، دستشویی و حمامها باید بین ۵۰ تا ۱۵۰ لوکس باشد.
۶۲				ماده ۴۰	برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش‌بینی‌های لازم با توجه به حجم کار و نوع فعالیت و تعداد کارگران بعمل آید.
۶۳				ماده ۴۱	کارگاهها و کارخانجات تولیدی مواد غذایی و بهداشتی مشمول این آیین نامه و همچنین هتلها و متل‌ها و امثال آنها مؤظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع‌آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند بطوریکه اقدامات آنها مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
۶۴				ماده ۴۲	زباله‌دان درپوش‌دار، زنگ نزن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
۶۵				تبصره	زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.
۶۶				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.
۶۷				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.
۶۸				ماده ۴۶	وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشوی و امثال آن ممنوع می‌باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده ۵۸ این آیین نامه
۶۹				تبصره	در رستورانها و چایخانه‌های سنتی، حوضچه‌های آب نما طوری طراحی گردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکان دسترسی به آب برای مشتریان و اطفال آنها فراهم نگردد.
۷۰				ماده ۴۷	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.
۷۱				ماده ۶۶	ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد: ۱- ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترک خوردگی و لب پدیدگی باشد. ۲- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می‌روند باید سالم، صاف و بدون زنگ‌زدگی 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.
۷۲				ماده ۶۷	استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می‌باشد: 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، لفل، سماق، شکر و امثال آنها. ۵- هر نوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته و آگهی می‌شود.
۷۳				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 می‌روند باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
۷۴				ماده ۶۹	مواد غذایی مانند بستنی، آبمیوه، انواع لبنیات و امثال آنها باید در ظروف بسته‌بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیر بازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه‌پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه می‌گردد.
۷۵				تبصره	آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماه فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه‌های معتبر بهداشتی تهیه و بطرق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می‌شوند از شمول ماده مذکور مستثنی می‌باشند.
۷۶				ماده ۷۰	سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.
۷۷				ماده ۷۱	صندلیها و نیمکتها باید سالم و تمیز باشد.
۷۸				ماده ۷۵	استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذهایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه‌های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته‌بندی مواد غذایی ممنوع است

ردیف	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	مواد آیین نامه	متن مواد آیین نامه
۷۹				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.
۸۰				ماده ۷۷	ظروف خمیرنگیری باید صاف و تمیز و بدون درز باشد نصب شیر آب بالای ظرف خمیرگیری لازم است.
۸۱				تبصره	کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.
۸۲				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 آرایش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصراً از وسائط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.
۸۳				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.
۸۴				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 صرفاً از وسائط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.
۸۵				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.
۸۶				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.
۸۷				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.
۸۸				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.
۸۹				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 تأییدکنندگان
			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