

با سمه تعالي

وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکي
دانشگاه علوم پزشکي و خدمات بهداشتي ، درماني استان گيلان
معاونت امور بهداشتي



آئين نامه مقررات بهداشتي

رستوران، چلوکبابي، سلف سرويس، تالار پذيرايي ، کافه قنادي

و امثال آنها

مواد آئين نامه	متن مواد آئين نامه
ماده 1	کليه متصديان و کارگران و اشخاصي که در مراکز تهيه ، توليد و توزي ع و نگهداري و فروش و وسايط نقليه حامل مواد خوردني ، آشاميدني ، آرايشي و بهداشتي و اماکن عمومي اشتغال دارند، موظفند دوره ويژه بهداشت عمومي را بترتبيي که معاونت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکي تعيين و اعلام مي نمايد گذرانده و گواهينامه معتبر آنها دريافت دارند.
تبصره 1	مديريت و يا تصدي و اشتغال بکار درهر يك از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسايط نقليه موضوع اين آئين نامه بدون داشتن گواهينامه معتبر موضوع ماده 1 ممنوع است.
تبصره 2	استخدام يا بکارگيري اشخاص فاقد گواهينامه معتبر مندرج در ماده 1 اين آئين نامه درهر يك از کارگاهها

	و کارخانجات و اماکن و مراکز و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.
تبصره 3	اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان و نظایر آنها که در اماکن موضوع این آئین نامه شاغل بوده لیکن با مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی ارتباط مستقیم ندارند از شمول ماده 1 فوق و تبصره های 1 و 2 آن مستثنی می باشند.
ماده 2	کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده یک این آئین نامه می باشند موظفند کارت معاینه بهداشتی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسی بهداشت ارائه نمایند.
تبصره 1	کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده 1 و کارت معاینه بهداشتی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن، در محل کسب نگهداری نمایند.
تبصره 2	کارت معاینه پزشکی منحصراً از طرف مراکز بهداشت شهرستان و یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای پزندگان، اغذیه، ساندویچی، بستنی و آمپوه فروشان و قنادان و مشاغل مشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی فاسد شدنی حداکثر 6 ماه و برای سایر مشاغل موضوع این آئین نامه حداکثر یکسال می باشد.
ماده 3	متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه مدیران موظفند رعایت کامل بهداشت فردی و نظافت عمومی محل کار خود را نموده و به دستوراتیکه از طرف بازرسی بهداشت داده می شود عمل نمایند.
ماده 4	کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و رویوش تمیز و برنگ روشن باشند.
تبصره 1	کلیه تهیه کنندگان مواد غذایی نظیر آشپزان، نانویانو مشاغل ممشابه و نیز کارگران کارگاهها و کارخانجات تولید مواد غذایی و بهداشتی که با این مواد ارتباط مستقیم دارند ملزم به پوشیدن رویوش سفید و کلاه و اشخاصی مانند شاغلین و فروشندگان اغذیه و ساندویچ، آمپوه، بستنی، شیرینی جات، کله و پاچه، جگرکی و شمابه آنها علاوه بر رویوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش یکبار مصرف در حین کار می باشند.
تبصره 2	در رستورانها و چایخانه های سنتی افرادی که در امر پذیرایی شرکت داشته و با غذا سروکار دارند ملزم به پوشیدن رویوش و کلاه سفید بوده و سایر افراد می توانند از لباسهای محلی استفاده کنند.
ماده 5	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند برای هر یک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی بمنظور حفظ لباس و سایر وسایل شخصی در محل تهیه نمایند.
ماده 6	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند از ورود و دخالت افراد مفرقه به امور تولید و تهیه و طبخ و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.
ماده 7	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران شاغلین مهد کودک، بازا هر نفر حداقل 2/5 مترمربع اطاق استراحت با موا زین بهداشتی تهیه نمایند.
تبصره	در هر حال مساحت استراحت نباید کمتر از 7/5 مترمربع و ارتفاع آن نباید کمتر از 2/8 متر باشد
ماده 8	متصدیان اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه موظفند در صورت لزوم آشپزخانه، انبار مواد غذایی اولیه و سالن غذاخوری با فضای کافی به تناسب تعداد کارگران و شاغلین با

شرایط کاملاً بهداشتی مطابق ضوابط وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی در محل کارگاه یا کارخانه ایجاد نمایند.	
هرکارگر موظف به داشتن کلیه وسایل نظافت ، شستشو و استحمام اختصاصی می باشد.	ماده 9
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 را از مشتری نخواهند داشت.	ماده 10
جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل مورد نیاز در محل مناسب نصب گردد.	ماده 11
کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی سروکار دارند هم چنین کارگران کشتارگاهها و محلهای مانند آنها موظفند هرروز قبل از شروع و بعد از خاتمه کار استحمام نمایند.	ماده 12
استعمال دخانیات توسط متصدیان و کارگران مشمول این آیین نامه در حین کار ممنوع است .	ماده 13
فروش و عرضه سیگار در کارگاهها و کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است .	ماده 14
مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آیین نامه ممنوع است.	ماده 15
متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان محلهای موضوع این آیین نامه مسئول اجرای مفاد ماده 15 بوده و موظفند ضمن نصب تابلوهای هشداردهنده در نقاط مناسب و در معرض دید از مصرف دخانیات جلوگیری کنند.	تبصره 1
متصدیان، مسئولین و یا کارفرمایان موضوع تبصره 1 می توانند محل مشخصی را که کاملاً از محلهای عمومی و عمومی جدا باشد جهت افرادی که می خواهند دخانیات مصرف کنند در نظر بگیرند.	تبصره 2
کف ساختمان باید دارای شرایط زیر باشد. الف) ازجنس مقاوم ، صاف، بدون درز و شکاف و قابل شستشو باشد. ب) دارای کف شور به تعداد مورد نیاز، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری ریز روی آن الزامیست. ج) دارای شیب مناسب بطرف کف شور فاضلاب رو باشد. د) کلیه کف شورها باید مجهز به سیفون (شترگلو)باشند.	ماده 16
ساختمان دیوار از کف تا سقف از مصالح مقاوم بوده و طوری باشد که از ورود حشرات و جوندگان جلوگیری بعمل آورد.	ماده 17
سطح دیوارها باید صاف، بدون درز و شکاف و برنگ روشن باشد.	تبصره 1
پوشش دیوارها باید متناسب با احتیاجات و لوازم مربوط به نوع کار و برحسب مشاغل مختلف ، بشرح تبصره های ذیل باشد.	ماده 18
پوشش بدنه دیوار کارگاههای تهیه مواد غذایی، آشپزخانه، آبدارخانه، انبارمواد غذایی، میوه و سبزی فروشی ، حمام، مستراح، دستشویی، رختشویخانه باید از کف تا زیرسقف و در مورد کارگاهها و	تبصره 1

	کارخانجات تولیدی مواد غذایی تا ارتفاع حداقل چهار مترکاشی، سنگ یا سرامیک و دیوارکارخانجات از ارتفاع چهارمتر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی برنگ روشن باشد.
تبصره 3	سطح دیوارسالنهایی پذیرایی تا ارتفاع حداقل 120 سانتیمتر از کف با سنگهای صیقلی یا سرامیک و یا کاشی و از ارتفاع 120 سانتیمتری تا زیر سقف با رنگ روشن قابل شستشو پوشیده شود.
تبصره 9	پوشش سطح دیوار سالنهایی پذیرایی در رستورانها و چایخانه های سنتی باید ضمن دارا بودن طرح و حالت سنتی از کف تا زیر سقف از مصالح مقاوم، صاف، بدون فرو رفتگی و شکاف و قابل شستشو باشد.
ماده 19	سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.
تبصره	پوشش سقف آشپزخانه و هنرئوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و برنگ روشن باشد.
ماده 20	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 های باز شونده باید مجهز به توری سالم و مناسب باشد به نحوی که از ورود حشرات بدخل جلوگیری نماید. ج) درهای مشرف به فضای باز باید مجهز به توری سالم و مناسب و همچنین فنر دار باشد بطوریکه از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.
ماده 21	آب مصرفی باید مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.
ماده 22	کلیه اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه باید دارای سیستم جمع آوری (و در مورد هتلها و کارگاهها و کارخانجات و سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تأیید مقامات بهداشتی باشند.
تبصره	هدایت و تخلیه هرگونه فاضلاب و پساب تصفیه نشده اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات مشمول این آئین نامه به معابر و جوی و انهار عمومی اکیداً ممنوع است.
ماده 23	وضع و تعداد دستشویی شاغلین بهداشتی و متناسب باشد.
ماده 24	وضع و تعداد توالت و دستشویی بهداشتی و متناسب و برای شاغلین مرد و زن بصورت ج و دا و مستقل از هم باشد.
تبصره	دستشویی ها باید مجهز به صابون (ترجیحاً صابون مایع) و خشک کن مناسب و بهداشتی بوده و وجود زباله دان درکنار دستشویی الزامی است.
ماده 25	برای کارگران باید دستشویی و توالت مجزا و مجهز به شیر آب گرم و سرد و با شرایط لازم بهداشتی در محل مناسب و به تعداد مورد نیاز بشرح جدول ذیل وجود داشته باشد. 1) 5 نفر کارگر 1 توالت و 1 دستشویی 2) 6.25 نفر، به ازاء هر 10 نفر 1 توالت و 1 دستشویی (25 نفر از هرکدام 3 دستگاه) 3) 26.55 نفر به ازاء هر 15 نفر 1 توالت و 1 دستشویی (50 نفر از هرکدام 5 دستگاه) 4) 115.56 نفر، به ازاء هر 20 نفر 1 توالت و 1 دستشویی (100 نفر از هرکدام 7 دستگاه)

<p>(5) 266-116 نفر، به ازاء هر 25 نفر 1 توالیت و 1 دستشویی (250 نفر از هر کدام 13 دستگاه) (6) از 266 نفر به بالا به ازاء هر 30 نفر اضافی یک توالیت و یک دستشویی</p>	
<p>وجود توالیت و دستشویی به شرح مفاد ماده 25 و بندهای 1 تا 6 آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم اجباری است.</p>	تبصره
<p>حمام مذکور در ماده 12 باید دارای شرایط مندرج در مواد 16 لغایت 20، 27، 37 و 38 این آئین نامه بوده و تعداد آن نیز متناسب با تعداد کارگران بشرح جدول ذیل بوده و باید مشابه توالیت و دستشویی برای کارگران مرد و زن بطور جداگانه محاسبه و اعمال و بصورت کاملاً جدا و مستقل از هم در محل های مناسب وجود داشته باشد.</p> <p>(1) 1 - 5 نفر کارگر، 1 دستگاه (2) 6 - 20 نفر به ازاء هر 5 نفر یک دستگاه (20 نفر 4 دستگاه) (3) 21 - 50 نفر به ازاء هر 10 نفر یک دستگاه (50 نفر 7 دستگاه) (4) 51 - 100 نفر به ازاء هر 20 نفر یک دستگاه (100 نفر 10 دستگاه) (5) از 100 نفر به بالا به ازاء هر 20 نفر اضافی یک دستگاه</p>	ماده 26
<p>دستگاه سوخت و نوع مواد سوختنی باید از نوعی باشد که احتراق بصورت کامل انجام گیرد.</p>	ماده 27
<p>نصب هود با ابعاد متناسب از جنس مناسب و مجهز به هواکش با قدرت مکش کافی بالای دستگاه پخت الزامی است.</p>	تبصره
<p>محل شستشو و نگهداری ظروف و ابزار کار باید در مجاور محل پخت یا تولید و مجزا و مستقل از آن باشد</p>	ماده 28
<p>ظروف باید در ظرفشویی حداقل دومرحله ای (شستشو - آبکشی) یا توسط دستگاههای اتوماتیک شسته شود.</p>	ماده 29
<p>تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.</p>	تبصره 1
<p>هر لگن یا هر واحد ظرفشویی باید مجهز به انشعاب آب گرم و سرد باشد.</p>	تبصره 2
<p>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.</p>	تبصره 3
<p>قفسه و ویترین و گنجه ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه تمیز و فاصله آنها از کف زمین حدود 20 سانتیمتر باشد.</p>	ماده 30
<p>پیشخوان و میزکار باید سالم و سطح آن از جنس قابل شستشو باشد.</p>	ماده 31
<p>میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار میرود باید فاقد هرگونه کثرو یا قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.</p>	تبصره
<p>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 ظرفشویی شستشو شده و پس از گندزدائی، آبکشی و مصرف شود.</p>	ماده 32
<p>انبار مواد غذایی باید قابل تمیزکردن بوده وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد 16 لغایت 20 و 38 لغایت 40 این آئین نامه و حجم و فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات مؤسسه باشد.</p>	ماده 33

انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تأیید مقامات بهداشتی باشد.	تبصره 1
انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام بهداشتی محل احداث شود.	تبصره 2
قفسه بندی و پالت گذاری در انبار به نحو مطلوب و مناسب انجام شود.	تبصره 3
کلیه مواد غذایی فاسد شدنی باید در یخچال و یا سردخانه مناسب نگهداری و مدت آن بیش از زمانی نباشد که ایجاد فساد یا تغییر کیفیت نماید.	ماده 34
یخچال و سردخانه باید مجهز به دماسنج سالم باشد.	تبصره
قرار دادن مواد غذایی پخته و خام و شسته و نشسته در کنار هم در داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.	ماده 35
عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل انواع ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسد شدنی، شربت آلات و نوشیدنیهای فله، ترشیجات و شور و خیار شور، شیرینی جات، انواع تقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است.	ماده 36
تهویه مناسب باید بنحوی صورت گیرد که همیشه هوای داخل اماکن سالم، تازه، کافی و عاری از بو باشد.	ماده 37
در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اماکن نباید بیشتر از 30 درجه سانتیگراد باشد.	ماده 38
شدت روشنایی نور طبیعی یا مصنوعی در آشپزخانه 100 تا 200 لوکس، آرایشگاه 200 تا 500 لوکس، نانوائی 100 تا 300 لوکس، محلهای فرآوری و تولید ویسسته بندی 150 تا 200 لوکس (بسته به نوع کار) و در محوطه عمومی و انبار مراکز و اماکن کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه باید حداقل 100 لوکس و در راهرو، سرسرا، رختکن، توالت، دستشویی و حمامها باید بین 50 تا 150 لوکس باشد.	ماده 39
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.	ماده 40
زیاله دان درپوش دار، زنگ زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و به تعداد کافی موجود باشد.	ماده 42
زیاله دان باید مجهز به کیسه زیاله بوده و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.	تبصره
مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات به هیچ وجه نباید داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.	ماده 43
وجود سگ نگهبان در کارخانجات و محلهای مشابه، مشروط براینکه به هیچ وجه با محل لهای تهیه، تولید، نگهداری و توزیع مواد غذایی و افراد شاغل در این قسمتها در ارتباط و تماس نباشند، بلامانع است.	تبصره
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.	ماده 44

ماده 46	وجود هرگونه حوض یا حوضچه پاشویی و امثال آن ممنوع می باشد. مگر در استخرهای شنا مطابق مفاد ماده 58 این آیین نامه
تبصره	در رستورانها و چایخانه های سنتی، حوضچه های اب نما طوری طراحی گردند که همواره در آنها آب در گردش بوده و امکن دسترسی به آب برای مشتریان و اطفال آنها فراهم نگردد.
ماده 47	نگهداری هرگونه وسایل اضافی و مستهلک و مستعمل و مواد غذایی غیرقابل مصرف و ضایعات در محل کار ممنوع است.
ماده 66	ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد. 1- ظروف شکستنی باید تمیز، بدون ترك خوردگی و لب پریدگی باشد. 2- وسایل و ظروف فلزی که برای تهیه و نگهداری و مصرف مواد غذایی بکار می روند باید سالم، صاف و بدون زنگ زدگی باشد. 3- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضدعفونی گردیده و در ویترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.
ماده 67	استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع می باشد. 1- دیگ و ظروف مسی اعم از اینکه سفید کاری شده یا نشده باشد. 2- گوشت کوب و قاشق چوبی و سربی 3- قندان بدون درپوش مناسب 4- ظروف فاقد در ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها 5- هنوع ظروف و ابزاریکه توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیر مجاز شناخته و آگهی می شود.
ماده 68	جنس و مشخصات ظروف، وسایل و دستگاههایی که برای مراحل مختلف تولید و بسته بندی مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در کارگاهها ك ارخانجات تولید این مواد بکار می روند باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.
ماده 69	مواد غذایی مانند بستنی، آبیوه، انواع لبنیات، امثال آنها باید در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه نو (غیربازیافتی) و مرغوب و حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه می گردد.
تبصره	آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماده فوق که توسط واحدهای تولیدی مجاز و دارای پروانه های معتبر بهداشتی تهیه و بطریق مجاز دیگر بسته بندی و عرضه می شوند از شمول ماده مذکور مستثنی می باشند.
ماده 70	سطح میزها باید صاف، تمیز، سالم، بدون درز و روکش آنها از جنس قابل شستشو و به رنگ روشن باشد.
ماده 71	صندلیها و نیمکت ها باید سالم و تمیز باشند.

ماده 75	استفاده از مواد غیراستاندارد از جمله کاغذهای بازیافتی و کاغذ هایی که تمیز نباشد و روزنامه و همچنین کیسه های پلاستیکی جهت پیچیدن و بسته بندی مواد غذایی ممنوع است.
ماده 76	جعبه های مقوایی و پاکت های کاغذی که برای بسته بندی مواد غذایی استفاده می شوند باید از جنس سالم و استاندارد و کاملاً تمیز بوده و از نوع بازیافتی نباشد.
ماده 77	ظروف خمیرگیری باید صاف و تمیز بدون درز باشد. نصب شیرآب بالای ظرف خمیرگیری لازم است.
تبصره	کوشش شود از دستگاه های خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.
ماده 78	برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسد شدنی 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 وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم و مناسب استفاده شود.
ماده 79	برای حمل و نقل و جابجایی، هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد به مصرف می رسد، همچنین انواع نان، شیرینی جات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اطاقک محفوظ و مناسب، تمیز و بهداشتی استفاده شود.
ماده 80	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 وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.
ماده 81	کلیه افراد که در وسایط نقلیه موضوع مواد 78 لغایت 80 فوق الذکر با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند مشمول ماده 2 این آئین نامه درخصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره های ذیل آن می باشند.
ماده 82	صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را ازوزارت بهداشت اخذ نمایند.
تبصره	حمل و نقل هرنوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسایط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه بمدت حداقل یکماه خواهد شد.
ماده 83	حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد 78 لغایت 80 این آئین نامه توسط وسایط نقلیه غیر مجاز، ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه بمدت حداقل یکماه خواهد شد.
ماده 84	استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس برای برداشتن دانه های شیرینی جات، خرما، خیار شور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامیست.