

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

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

ردیف	تاریخ بازدید:	اول			دوم			سوم		
		بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	عدم مطابقت با آیین نامه X	مطابقت با آیین نامه V	متن آیین نامه
۱										کلیه متصدیان و کارگران و اشخاصی که در موسسات و مراکز کرایه ظروف و وسایط نقلیه حامل مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اماکن عمومی اشتغال دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را گذرانده و گواهینامه لازم را دریافت دارند.
۲										مدیریت و یا تصدی و اشتغال بکار در هریک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه بدون داشتن گواهینامه معتبر موضوع ماده ۱ ممنوع است.
۳										استخدام و بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آیین نامه در هریک از کارگاهها و کارخانجات و مراکز و اماکن و وسایط نقلیه مذکور ممنوع است.
۴										اشخاصی مانند صندوقدار، باغبان، نگهبان و راننده و نظایر آنها در اماکن موضوع این آئین نامه شاغل بوده 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										کلیه متصدیان، مدیران، کارگران و اشخاصی که مشمول ماده ۱ این آئین نامه می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر در محل کار خود داشته و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.
۶										کارفرمایان موظفند هنگام استخدام اشخاص گواهینامه معتبر ماده ۱ این آئین نامه می باشند موظفند کارت معاینه پزشکی آنان را ملاحظه و ضمن اطمینان از اعتبار آن در محل کسب نگهداری نمایند.
۷										کارت معاینه پزشکی منحصر از طرف مرکز 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 آئین نامه حداکثر یکسال می باشد.
۸										متصدیان و کارگران اماکن و مراکز و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین 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										کلیه اشخاصی که در اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه کار می کنند باید ملبس به لباس کار و روپوش تمیز و برنگ روشن باشند.
۱۰										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، شیرینی جات، کله و پاچه و جگرکی و مشابه آنها علاوه بر روپوش و کلاه ملزم به استفاده از دستکش در حین کار می باشد.

۱۱				ماده ۵	متصدیان اماکن و مراکز و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند برای هریک از شاغلین خود جایگاه محفوظ و مناسبی به منظور حفظ لباس و سایر وسایل در محل تهیه نمایند.
۱۲				ماده ۶	متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور تولید و تهیه و طبخ و حمل و نقل و توزیع و فروش مواد غذایی جلوگیری نمایند.
۱۳				ماده ۷	متصدیان مراکز و اماکن و کارگاهها و کارخانجات و وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند به تناسب تعداد کارگران خود بازا 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	هرکارگر موظف به داشتن کلیه 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 کارشخصا حق دریافت بهای کالای فروخته شده را از مشتری نخواهند داشت.
۱۷				ماده ۱۱	جعبه کمکهای اولیه با مواد و وسایل موردنیاز در محل مناسب نصب گردد.
۱۸				ماده ۱۲	کارگران کارگاهها و کارخانجات و اماکنی که با پخت و فرآوری مواد غذایی سروکار دارند همچنین 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 آئین نامه در حین کار ممنوع است.
۲۰				ماده ۱۴	فروش و عرضه سیگار در کارگاههای کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع است.
۲۱				تبصره ۲	فروش سیگار به افراد کمتر از ۱۸ سال در امکان و مراکز موضوع این آئین نامه ممنوع است.
۲۲				ماده ۱۵	مصرف هرگونه محصولات دخانیاتی در محوطه های عمومی کارگاهها، کارخانجات و اماکن و مراکز و محلهای موضوع این آئین نامه ممنوع است.
۲۳				تبصره ۱	متصدیان، مسئولین و یاکارفرمایان محلهای موضوع این آئین 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 کاملا 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 موردنیاز، مجهز به شترگلو بوده و نصب توری 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 دیوارهای 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 چهار متر کاشی یا سرامیک و دیوار کارخانجات از ارتفاع چهار متر به بالا می تواند از سیمان صاف و صیقلی برنگ روشن باشد.

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان ..... مرکز بهداشتی و درمانی .....

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

**فرم آیین نامه مقررات بهداشتی محلهای تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل چلوکباب، چلوخوشت، کباب، جوجه کباب، پلو، آتش و ... و امثال آنها که فاقد امکانات پذیرایی از مشتری در محل هستند.**

تاریخ بازدید:	اول	دوم	سوم	مطابقت با آیین نامه $\sqrt$	عدم مطابقت با آیین نامه $\times$
۳۰	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	سقف باید صاف، حتی الامکان مسطح، بدون ترک خوردگی و درز و شکاف و همیشه تمیز باشد.	
۳۱	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	پوشش سقف آشپزخانه‌ها و هر نوع محل طبخ و همچنین گرمخانه و دوش حمام باید از جنس قابل شستشو و برون روشن باشد.	
۳۲	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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 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 بطوری که از ورود حشرات و جوندگان و سایر حیوانات جلوگیری نماید.	
۳۳	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ماده ۲۱ آب مصرفی باید مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.	
۳۴	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ماده ۲۲ 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 سیستم تصفیه) و دفع بهداشتی فاضلاب مورد تایید مقامات بهداشتی باشند.	
۳۵	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	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 عمومی اکیدا ممنوع می باشد.	
۳۶	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ماده ۲۵ ۱-۵-۱ نفر کارگر ۱ توالت و ۱ دستشویی ۲-۲۵-۶ نفر، به ازاء 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 (۵۰ نفر از هرکدام ۵ دستگاه) ۴-۱۱۵-۵۶ نفر، بازاء هر ۲۰ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۱۰۰ نفر از هرکدام ۷ دستگاه) ۵-۲۶۶-۱۱۶ نفر، بازاء هر ۲۵ نفر ۱ توالت و ۱ دستشویی (۲۵۰ نفر از هرکدام ۱۳ دستگاه) ۶- از ۲۶۶ نفر به بالا به ازاء هر ۳۰ نفر اضافی ۱ توالت و ۱ دستشویی	
۳۷	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	تبصره وجود توالت و دستشویی بشرح مفاد ماده ۲۵ و بندهای ۱ تا ۶ آن برای کارگران مرد و کارگران زن بصورت کاملا جدا و مستقل از هم اجباریست.	
۳۸	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ماده ۲۶ حمام مذکور در ماده ۱۲ باید دارای شرایط مندرج در مواد ۱۵ لغایت ۲۰، ۲۲، ۲۷، ۳۱، ۳۷ و ۳۸ این آئین 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 کاملا جدا و مستقل از هم در محلهای مناسب وجود داشته باشد. ۱- ۱-۵-۱ نفر، کارگر ۱ دستگاه ۲- ۶-۲۰-۵ نفر، بازاء هر ۵ نفر ۱ دستگاه (۲۰ نفر ۴ دستگاه) ۳- ۲۱-۵۰-۱۰ نفر، بازاء هر ۱۰ نفر ۱ دستگاه (۵۰ نفر ۷ دستگاه) ۴- از ۵۱-۱۰۰-۵۱ نفر کارگر به بالا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی ۱ دستگاه (۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه) ۵- از ۱۰۰ نفر کارگر بیابا بازاء هر ۲۰ نفر اضافی یکدستگاه	

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 الزامی است.
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 مرحله‌ای (شستشو - آبکشی) با توسط دستگاه‌های اتوماتیک شسته شود.
۴۳			تبصره ۱	تعداد و ظرفیت هر ظرفشویی باید متناسب با تعداد ظروف باشد.
۴۴			تبصره ۲	هر لگن 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 محلماناسب (قفسه مجهز به آب‌چکان) 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 گنجه‌ها باید قابل نظافت بوده و مجهز به در و شیشه سالم و همیشه 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	میزکاری که صرفاً جهت تهیه مواد غذایی بکار می‌رود باید فاقد هرگونه کثو و با قفسه بوده و فضای زیر آن نیز مورد استفاده قرار نگیرد.
۴۹			ماده ۳۲	سبزیجات و صیفی‌جاتی 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.
۵۰			ماده ۳۳	انبار مواد غذایی باید قابل تمیز کردن بوده و وضع داخلی آن مطابق با شرایط مندرج در مواد ۱۶ لغایت ۲۰ و ۳۸ لغایت ۴۰ این آیین‌نامه و حجم فضای آن متناسب با نیاز و احتیاجات موسسه باشد.
۵۱			تبصره ۱	انبار مواد غذایی باید بنحو مطلوب تهویه و میزان حرارت و رطوبت آن همواره مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
۵۲			تبصره ۲	انبار آرد و شکر باید مطابق نقشه مصوب بالاترین مقام محل شود.
۵۳			تبصره ۳	قفسه‌بندی و پالت‌گذاری 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 داخل یخچال ممنوع بوده و یخچال و سردخانه همواره باید تمیز و عاری از هرگونه بوی نامطبوع باشد.
۵۷			ماده ۳۶	عرضه و فروش مواد غذایی آماده مصرف از قبیل ساندویچ، کباب، آش، غذاهای پخته، غذاهای فاسدشدنی، شربت‌آلات و نوشیدنی‌های فله، ترشیجات و شور و خیارشور، شیرینی‌جات، انواع تنقلات و خشکبار و آجیل فله و امثال آنها بصورت دوره گردی ممنوع است.
۵۸			ماده ۳۷	تهویه مناسب باید 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، نانواپی 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 آیین‌نامه باید حداقل ۱۰۰ لوکس و در راهرو، سرسرا، 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 پیش‌بینی‌های 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 آیین‌نامه و همچنین هتلها و امثال آنها موظفند زباله تولیدی را همواره بطریقه کاملاً بهداشتی جمع‌آوری، نگهداری موقت، حمل و نقل و دفع نمایند. بطوریکه اقدامات آنها مورد تایید مقامات بهداشتی باشد.
۶۳			ماده ۴۲	زباله‌دان در پوش‌دار، زنگ‌زن، قابل شستشو، قابل حمل و با حجم مناسب و تعداد کافی موجود باشد.
۶۴			تبصره	زباله‌دان باید مجهز به کیسه زباله و در محل مناسبی قرار گرفته و اطراف آن همواره تمیز باشد.

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی .....

معاونت امور بهداشتی

مرکز بهداشت شهرستان ..... مرکز بهداشتی و درمانی .....

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

**فرم آیین نامه مقررات بهداشتی محلهای تهیه و توزیع مواد غذایی از قبیل چلوکباب، چلوخورش، کباب، جوجه کباب، پلو، آتش 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  X

مگس، پشه و سایر حشرات، سگ، گربه و موش و سایر حیوانات بهیچ وجه نباید در داخل اماکن و کارگاهها و کارخانجات دیده شوند.	ماده ۴۳				۶۵
نقشه کلیه ساختمانهای اماکن عمومی و مراکز و کارگاهها و کارخانجات موضوع این آئین نامه به منظور انطباق با موازین بهداشتی قبل از اجرا باید به تصویب مقامات مسئول برسد.	ماده ۴۴				۶۶
ظروف مورد استفاده باید دارای شرایط زیر باشد: ۱-ظروف شکستنی باید تمیز و سالم و 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 باشد. ۳- وسایل و ظروف غذا باید پس از هر بار مصرف، شسته، تمیز و برحسب ضرورت ضد عفونی گردیده و در ویتترین یا گنجه مخصوص که محفوظ باشد نگهداری شود.	ماده ۶۶				۶۷
استفاده از ظروف و وسایل مشروحه زیر ممنوع است: 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 در ثابت و مخصوص برای عرضه موادی از قبیل نمک، فلفل، سماق، شکر و امثال آنها ۵- هر نوع ظروف و ابزاری که توسط وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی غیرمجاز شناخته و آگهی می شود.	ماده ۶۷				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 تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.	ماده ۶۸				۶۹
مواد غذایی مانند بستنی، آبمیوه، انواع لبنیات و امثال آنها در ظروف بسته بندی یکبار مصرف مورد تایید وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و ساخته شده از مواد اولیه (غیربازیافتی) و مرغوب حتی الامکان تجزیه پذیر و همواره سالم، تمیز و بهداشتی عرضه می گردد.	ماده ۶۹				۷۰
آن دسته از مواد غذایی مذکور در ماده 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.	تبصره				۷۱
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.	ماده ۷۵				۷۲
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.	ماده ۷۶				۷۳
ظروف خمیرگیری باید صاف و بدون درز باشد. نصب شیرآب بالای ظروف خمیرگیری لازم است.	ماده ۷۷				۷۴
کوشش شود از دستگاههای خودکار برای تهیه خمیر و سایر مواد مخلوط کردنی استفاده گردد.	تبصره				۷۵

۷۶				ماده ۷۸	برای حمل و نقل و جابجایی مواد غذایی فاسدشدنی مانند انواع گوشت دام و طیور و آبزیان، مواد پروتئینی، فرآورده‌های خام و پخته غذایی دام و طیور و آبزیان، کله و پاچه و آرایش خوراکی دام، شیر و محصولات لبنی و امثال آنها باید منحصر از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به سردخانه سالم مناسب استفاده شود.
۷۷				ماده ۷۹	برای حمل و نقل و جابجایی هر نوع ماده غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد بمصرف می‌رسد. انواع نان، سبزیجات و خشکبار و امثال آنها باید از وسایط نقلیه مخصوص و مجهز به اتاقک 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، میوه‌جات و سبزیجات باید صرفاً از وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل این مواد که مورد تایید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد استفاده شود.
۷۹				ماده ۸۱	کلیه افرادی که در وسایط نقلیه موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ فوق‌الذکر با جابجایی مواد غذایی سروکار دارند مشمول ماده ۲ این آئین‌نامه در خصوص اخذ کارت معاینه پزشکی و تبصره‌های ذیل آن می‌باشند.
۸۰				ماده ۸۲	صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین‌نامه موظفند قبل از بهره‌برداری از آنها مجوز حمل و نقل مواد غذایی توسط وسیله نقلیه مربوطه را از وزارت بهداشت اخذ نمایند.
۸۱				تبصره	حمل و نقل هر نوع کالای غیر از مواد غذایی توسط وسایط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.
۸۲				ماده ۸۳	حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع مواد ۷۸ لغایت ۸۰ این آئین‌نامه توسط وسایط نقلیه غیرمجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه متخلف به مدت حداقل یکماه خواهد شد.
۸۳				ماده ۸۴	استفاده از انبرک مخصوص از جنس استنلس استیل برای برداشتن دانه‌های شیرینی‌جات، خرما، خیارشور، قطعات پنیر، حلوا و امثال آنها الزامیست.

بازدید سوم	بازدید دوم	بازدید اول	بازدیدها
			مشخصات بازدید و تاییدکنندگان
			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 محیط