

بسمه تعالی

## آئین نامه مقررات بهداشتی وسایط نقلیه حمل و نقل مواد غذایی

**ماده ۱-** کلیه اشخاصیکه در وسایط نقلیه حامل موادخوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی اشتغال دارند و به نحوی با توزیع مستقیم موادغذایی دخالت دارند موظفند دوره ویژه بهداشت عمومی را گذرانده و گواهینامه معتبر آنرا دریافت دارند.  
**تبصره ۱-** استخدام یا بکارگیری اشخاص فاقد گواهینامه معتبر مندرج در ماده ۱ این آئین نامه در وسایط حمل و نقل مذکور ممنوع است.

**ماده ۲-** کلیه اشخاص مشمول ماده ۱ آئین نامه مذکور موظفند کارت معاینه پزشکی معتبر خود را در وسیله نقلیه نگهداری و هنگام مراجعه بازرسین بهداشت ارائه نمایند.

**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 وسیله نقلیه نگهداری نمایند.

**تبصره ۲-** کارت معاینه پزشکی منحصرأ از طرف مراکز بهداشتی شهرستان یا مراکز بهداشتی درمانی شهری و روستایی وابسته به وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی صادر خواهد شد. مدت اعتبار کارت فوق برای اشخاص شاغل موضوع این آئین نامه یکسال میباشد.

**ماده ۳-** کلیه اشخاص مشمول ماده ۱ این آئین نامه موظفند رعایت کامل بهداشت فردی را نموده و به دستوراتیکه از طرف بازرسین بهداشت داده می شود عمل نمایند.

**ماده ۴-** رانندگان یا صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند کارت یا دفترچه خلاصه بازرسی بهداشت را جهت ثبت موارد بازدید بازرسین بهداشت محیط در وسایط نقلیه نگهداری و هنگام بازرسی تحویل بازرس بهداشت محیط نمایند.  
**ماده ۵-** کلیه اشخاص شاغل در وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه که با موادغذایی ارتباط مستقیم دارند موظفند در هنگام کار ملبس به لباس کار مناسب و روپوش تمیز و برنگ روشن باشند.

**تبصره ۱-** کلیه اشخاص شاغل در وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه که با موادغذایی و جابجایی آنها ارتباط مستقیم دارند موظفند از چکمه یا دمپایی مخصوص به رنگ روشن در داخل اتاقک نگهداری موادغذایی در وسیله نقلیه استفاده نمایند.

**ماده ۶-** رانندگان یا صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند از ورود و دخالت افراد متفرقه به امور حمل و نقل و توزیع موادغذایی جلوگیری نمایند.

**ماده ۷-** جعبه کمکهای اولیه با مواد و تجهیزات مورد نیاز در محل مناسب نگهداری گردد.

**ماده ۸-** برای جلوگیری از حریق و انفجار و سایر خطرات احتمالی باید پیش بینی های لازم باتوجه به حجم کار و نوع فعالیت بعمل آید.

**ماده ۹-** صاحبان وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه موظفند قبل از بهره برداری از آنها مجوز حمل و نقل موادغذایی توسط وسیله نقلیه مربوط را از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اخذ نمایند.

**تبصره ۱-** مجوز توسط دانشگاه و دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی باتوجه به محل استقرار دفتر مرکزی شرکت و سازمان مربوطه و یا محل سکونت متقاضی حقیقی صادر شده و قابل اعتبار در سراسر کشور می باشد.

**تبصره ۲-** مدت اعتبار مجوز بهداشتی وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل موادغذایی دو سال می باشد.

**تبصره ۳-** فرمت صدور مجوز بهداشتی متعا قبا" طی دستورالعملی از طریق مرکز سلامت محیط و کار ابلاغ خواهد شد.

**تبصره ۴-** حمل و نقل هر نوع کالای غیر از مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی توسط وسایط نقلیه مجاز حمل این مواد ممنوع بوده و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه بمدت حداقل یکماه خواهد شد.

**تبصره ۵-** حمل و نقل مواد غذایی و بهداشتی موضوع این آئین نامه توسط وسایط نقلیه غیرمجاز ممنوع و علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه متخلف بمدت حداقل یکماه خواهد شد.

**ماده ۱۰-** وسایط نقلیه موضوع این آئین نامه باید مجهز به اطاقک متناسب با نوع و کیفیت مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مورد حمل باشند.

**تبصره ۱-** درب اطاقک بنحوی باشد که از ورود گرد و غبار، حشرات و چونندگان جلوگیری نماید .

**تبصره ۲-** پوشش داخلی اطاقک باید از جنس مقاوم، زنگ نزن بدون درز و شکاف و قابل شستشو و گندزدایی باشد.

**تبصره ۳-** اطاقک بعد از هر سرویس شستشو و با مواد مجاز گندزدایی گردد.

**تبصره ۴-** کف اطاقک باید دارای شیب مناسب به طرف مجرای خروج فاضلاب حاصل از شستشو باشد.

**تبصره ۵-** داخل اطاقک باید دارای قفسه بندی و یا قلاب و ریل مناسب باتوجه به نیاز مواد مورد حمل باشد.

**تبصره ۶-** اطاقک از داخل و بیرون همواره تمیز بوده و داخل آن فاقد بوی نامطبوع باشد.

**تبصره ۷-** در فصل گرما حداکثر درجه حرارت داخل اطاقک نباید بیشتر از ۳۰ درجه سانتیگراد باشد.

**تبصره ۸-** بر روی وسایط نقلیه حامل مواد غذایی عبارت «مخصوص حمل و نقل مواد غذایی» درج گردد.

**ماده ۱۱-** وسایط نقلیه حامل مواد غذایی فاسد شدنی از فرآورده های لبنی، شیرینی جات تر و خامه ای و مشابه آنها باید مجهز به سردخانه مناسب باشند.

**ماده ۱۲-** سردخانه نصب شده روی وسایط نقلیه حامل مواد غذایی فاسدشدنی باید مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشد.

**تبصره ۱-** اطاقک سردخانه باید دارای عایق بندی مناسب باشد، به نحوی که برودت داخل آن در حد مورد نیاز (برای مواد غذایی منجمد کمتر از ۱۸ - درجه سانتیگراد و برای مواد غذایی غیر منجمد کمتر از ۴ درجه سانتیگراد) حفظ شود.

**تبصره ۲-** بین قفسه ها یا قلاب و ریل، باتوجه به نیاز در سردخانه فضای کافی جهت انتقال برودت وجود داشته باشد.

**تبصره ۳-** سردخانه نصب شده بر روی وسیله نقلیه باید ضمن داشتن قدرت کافی، دارای رطوبت سنج، ترموگراف و زنگ هشداردهنده برای اعلام دمای بیش از حد مجاز باشد.

**ماده ۱۳-** وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل مواد غذایی که بدون شستشو و پخت و پز مجدد مصرف می شوند از قبیل شیرینی جات خشک، نان و مشابه آنها باید دارای اطاقک مستقف و محفوظ و مناسب باشند.

**تبصره ۱-** وسایط نقلیه مشمول ماده ۱۳ باید کلیه شرایط تبصره های ماده ۱۰ موضوع این آئین نامه را داشته باشند.

**تبصره ۲-** کلیه مواد غذایی حمل و نقل شده در وسایط نقلیه مشمول ماده ۱۳ باید دارای پوشش مناسب باشند.

**ماده ۱۴-** وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل میوه و سبزیجات و مواد اولیه کارخانجات مواد غذایی باستثناء مواد خام دامی، لبنی، آرد و شکر، حبوبات و غلات و مشابه آنها نیاز به اطاقک مسقف ندارند.

**تبصره -** حمل و نقل مواد غذایی مشمول ماده ۱۴ حتی المقدور در بسته بندی های مناسب صورت پذیرد.

**ماده ۱۵-** وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل شیر خام باید دارای تانکر دوجداره مخصوص از جنس زنگ نزن بوده و دارای سردخانه با ظرفیت مناسب باشند.

**ماده ۱۶-** وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل یخ باید دارای اطاقک مناسب حمل و مسقف باشند.

- تبصره ۱-** اطاقک وسیله نقلیه مشمول ماده ۱۶ این آئین نامه باید از جنس استیل زنگ نزن یا ورق گالوانیزه مناسب باشد.
- تبصره ۲-** اطاقک وسیله نقلیه مشمول ماده مذکور باید دارای پالت مناسب ترجیحاً از جنس PE (پلی اتیلن) باشد.
- ماده ۱۷-** وسایط نقلیه مخصوص حمل و نقل مواد غذایی طبخ شده گرم و آماده برای سرو و مصرف، باید دارای اطاقک محفوظ و مسقف و مجهز به سیستم تأمین حرارت لازم باشند.
- تبصره ۱-** اطاقک وسیله نقلیه موضوع ماده مذکور، در صورت ضرورت، باتوجه به نیاز مواد مورد حمل قفسه بندی مناسب داشته باشد.
- تبصره ۲-** سیستم گرمایشی اطاقک وسیله نقلیه موضوع ماده مذکور طوری طراحی گردد که درجه حرارت غذای طبخ شده همواره حداقل در حد ۶۰ درجه سانتی گراد حفظ گردد.
- تبصره ۳-** مواد غذایی طبخ شده آماده به سرو و مصرف که توسط وسایل نقلیه موضوع ماده مذکور حمل می گردند باید در ظروف و بسته بندیهای مناسب که مورد تأیید وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشند نگهداری و حمل گردند.
- ماده ۱۸-** قید شماره مجوز وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی تابعه) بر روی ماشین مخصوص حمل و نقل مواد غذایی الزامی است.
- تبصره ۱-** نحوه شماره گذاری مجوز بهداشتی متعاقباً طی دستورالعملی از طریق مرکز سلامت محیط و کار ابلاغ خواهد شد.
- ماده ۱۹-** تمام دستورالعمل های صادره از سوی مرکز سلامت محیط و کار یا معاونت سلامت بعد از اجرای این آئین نامه حکم مفاد آئین نامه مذکور را دارد و قابل اجرا می باشد.
- ماده ۲۰-** برای حمل و نقل مواد غذایی از استانی به استان دیگر داشتن مجوز و صورتجلسه پلمپ از مرکز بهداشت شهرستان مبدا و صورتجلسه فک پلمپ از مرکز بهداشت شهرستان مقصد الزامی است.
- ماده ۲۱-** حمل و نقل مواد غذایی غیر بهداشتی توسط کلیه وسایط نقلیه ممنوع است. در صورت مشاهده علاوه بر اخذ جریمه موجب توقف وسیله نقلیه حداقل بمدت یکماه خواهد شد.
- ماده ۲۲-** بازرسین بهداشت محیط، مکلفند وضعیت بهداشت محیط و بهداشت مواد غذایی موجود در وسایط نقلیه حمل و نقل مواد غذایی را که در منطقه تحت پوشش آنها تردد می کنند بازدید و در صورت مشاهده تخلف برابر مقررات اقدام نمایند.