

## چک لیست ارزیابی ضوابط فنی و بهداشتی مشاغل خانگی

تاریخ صدور مدرک ۱۳۹۹/۱۰/۲۴ تاریخ بازنگری ۱۴۰۰/۱۲/۰۳

نتیجه ارزیابی		الزامات مورد ارزیابی
ندارد	دارد	
		شرایط کلی مطابقت با ماده ۲ قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی
		محل آماده سازی محدود به آشپزخانه واحد مسکونی می باشد.
		درب ها (در صورت وجود) دارای سطوح صاف و قابل شستشو بوده و جنس آن ها از مواد مقاوم به رطوبت است.
		درزبندی لازم برای جلوگیری از ورود حشرات مانند پشه، سوسک و ... و جوندگان مانند موش در نظر گرفته شده است.
		دیوارها صاف، بدون ترک، خلل و فرج، غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت و قابل شستشو است.
		کف کاملاً مقاوم، صاف، بدون ترک و قابل شستشو و ضد عفونی کردن است.
		کف دارای آبرو و شیب کافی به سمت مسیر آبرو بوده و از تجمع آب در سطح کف جلوگیری می شود.
		ارتفاع سقف حداقل ۲۷۰ سانتیمتر باشد (ارتفاع معمول در واحدهای مسکونی) و فاقد ترک، خلل و فرج، غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت و قابل نظافت است.
		کلیه پنجره ها باید دارای توری ریز که مانع ورود حشرات شود باشند. همچنین قابل شستشو و نظافت باشند.
		در منطقه شهری، آب مورد استفاده، آب آشامیدنی (لوله کشی شهری) است.
		در مناطق روستایی، آب مورد استفاده از نظر بهداشتی مورد تایید شبکه بهداشت منطقه روستایی قرار گرفته است.
		ملزومات و ظروف مورد استفاده مطابق با بند ۲-۴ ضابطه فنی و بهداشتی مربوطه می باشد
		بسته بندی فرآورده صرفاً از دستگاه دوخت حرارتی دستی و یا شرینگ دستی استفاده می شود.
		سطوح کف، دیوارها، درها، پنجره ها با مواد شوینده و پاک کننده دارای مجوز بهداشتی، نظافت، شسته و پاکیزه می شوند.
		ابزار، سطوح و ظروف برای تهیه مواد غذایی یا بسته بندی آن، قبل و پس از بکارگیری شسته و به نحو مناسبی خشک می شوند.
		کلیه افراد خانوار دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و متقاضی دوره های آموزشی اصول بهداشت فردی و اصول بهداشت مواد غذایی را طی نموده است.
		افراد در هنگام آماده سازی و بسته بندی از روپوش یا پیش بند، دستکش، ماسک و کلاه پارچه ای مناسب استفاده می کنند.
		مقادیر آماده سازی و بسته بندی فرآورده با توجه به ظرفیت آشپزخانه بوده و فرآورده هر روز در همان روز عرضه می شود.
		جنس بسته بندی، مورد تایید مواد غذایی بوده، الزامات برچسب گذاری، زمان تولید و انقضاء طبق دستورالعمل رعایت می شود.
		سوابق نمونه برداری ادواری، تصادفی و نتایج آزمون فرآورده حفظ و نگهداری می شود.
		<b>نتیجه ارزیابی:</b>
نام و نام خانوادگی دارنده مجوز فعالیت مشاغل خانگی: تاریخ و امضاء:		نام و نام خانوادگی مسئول فنی: شماره کارت فعالیت مسئول فنی: تاریخ و امضاء: