**دستورالعمل تهیه نقشه به منظور بررسی نقشه ساختمانی کارخانه و کارگاه های مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی**

**نقشه ارائه شده در مدارک ارسالی جهت پروانه بهره برداری بهداشتی باید :**

1. **دارای راهنما باشد.**
2. **نشان دهنده کلیه قسمت ها از جمله سالن تولید، انبارها،سردخانه ها،آزمایشگاه ها،کلیه قسمت های رفاهی و کارگری و ..... باشد.**
3. **متراژ کلیه قسمتها ذکر شده باشد.(خطوط اندازه با خط چین مشخص گردد)**
4. **نحوه ارتباط کلیه قسمتها از قبلی درب های ورودی، درب های خروجی، راهروها و..... مشخص باشد.**
5. **محل تاسیسات از قبلی دیگ بخار، منابع آب، اتاق برق و .... بر روی نقشه مشخص باشد.**
6. **تمامی طبقات از جمله هم کف و طبقات فوقانی در نقشه های مجزا ارائه گردد.**
7. **اول طراحی کارخان های صنایع غذایی، آرایشی و بهداشتی در تهیه نقشه رعایت شده باشد.**
8. **اصول فنی نقشه کشی از قبیل نقطه چین و....(به منظور نشان دادن تفکیک یا دیوار کاذب)و...... رعایت شده باشد.**
9. **ابعاد نقشه ترجیحا در مقیاس باشد.**
10. **نحوه چیدمان تجهیزات و خط تولید و بسته بندی بر روی نقشه مشخص باشد.**
11. **جداسازی برای محل های اختصاصی از قبلی قصابی ها ، تولید ، انبارها، سردخانه ها و.... قید شده باشد.**
12. **جهت جغرافیایی بر روی نقشه مشخص باشد**.
13. **نقشه ممهور به مهر کارخانه یا کارگاه و دارای امضا مدیر عامل یا متصدی کارگاه و یا کارخانه باشد**.
14. **نام کارگاه یا کارخانه (مطابق با پروانه بهره برداری صادره توسط سازمان صنعت و معدن/جهاد کشاورزی/مجوز فعالیت اقتصادی) بر روی نقشه درج شده باشد.**
15. **تایید کارشناس کنترل مواد غذایی و بهداشتی شبکه بهداشت و درمان مربوطه بر روی نقشه واحدهای تولیدی و بسته بندی مستقر در محدوده نظارتی شبکه های بهداشت و درمان**