

چک لیست ارزیابی ضوابط فنی و بهداشتی مشاغل خانگی

اداره کل امور
فرآورده های غذایی و آشامیدنی

نتیجه ارزیابی		الزامات مورد ارزیابی
ندارد	دارد	
		محل آماده سازی محدود به آشپزخانه واحد مسکونی می باشد
		درب ها (در صورت وجود) دارای سطوح صاف و قابل شستشو بوده و جنس آنها از مواد مقاوم به رطوبت است.
		تمهیدات 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.
		محل های اتصال کف به دیوار حتی الامکان بدون زاویه و یا دارای قابلیت نظافت 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.
		سقف ارتفاع کافی (ارتفاع معمول در واحدهای مسکونی) دارد و فاقد ترک، خلل و فرج، غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت و قابل نظافت است
		پنجره ها دارای توری مناسب بوده و قابل شستشو و نظافت هستند
		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 از وسایل و ابزار آشپزخانه بوده و فقط برای آماده سازی و بسته بندی محصولات بکار گرفته می شوند. دستگاه خشک کن خانگی نیز جزئی ملزومات آشپزخانه محسوب می شود.
		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 مناسب، 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 دوره های آموزشی اصول بهداشت فردی و اصول بهداشت مواد غذایی را طی نموده اند.
		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، موردتایید 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.
نتیجه ارزیابی:		
نام و نام خانوادگی مسئول فنی:		شماره مسئول فنی:
نام و نام خانوادگی دارنده مجوز فعالیت مشاغل خانگی:		تاریخ و امضاء: