

رئیس/ سرپرست محترم دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ...

با سلام

به استناد قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی و با توجه به مصوبه جلسه مورخ ۱۳۹۹/۱۰/۲۳ ستاد کشوری ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی در راستای نظارت و حمایت از فعالیتهای مشاغل خانگی مرتبط به آماده سازی و بسته بندی مواد غذایی بدینوسیله حداقل ضوابط فنی و بهداشتی و دستورالعمل اجرایی نحوه ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی و فهرست اقلام غذایی مشمول فعالیت مشاغل خانگی جهت اقدام ابلاغ می گردد.

بدیهی است از تاریخ این ابلاغ، کلیه بخشنامه ها و دستورالعمل های قبلی مرتبط با مشاغل خانگی در زمینه مواد غذایی از درجه اعتبار ساقط است. همچنین کلیه مجوزهای صادره برای فعالیت مشاغل خانگی از سوی معاونت های غذا و دارو دانشگاه/ دانشکده های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی سراسر کشور تا پایان مدت اعتبار آن، معتبر بوده و پس از اتمام اعتبار بر اساس ضوابط و دستورالعمل جدید قابل بررسی و اقدام می باشند.

دکتر سعید نمکی


رونوشت:

✓ جناب آقای دکتر شانه ساز معاون محترم وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو برای آگاهی

رئیس/ سرپرست محترم دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ...

با سلام

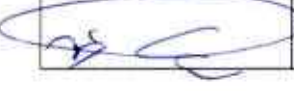
به استناد قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی و با توجه به مصوبه جلسه مورخ ۱۳۹۹/۱۰/۲۳ ستاد کشوری ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی در راستای نظارت و حمایت از فعالیتهای مشاغل خانگی مرتبط به آمادهسازی و بستهبندی مواد غذایی بدینوسیله حداقل ضوابط فنی و بهداشتی و دستورالعمل اجرایی نحوه ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی و فهرست اقلام غذایی مشمول فعالیت مشاغل خانگی جهت اقدام ابلاغ می گردد.

بدیهی است از تاریخ این ابلاغ، کلیه بخشنامه ها و دستورالعمل های قبلی مرتبط با مشاغل خانگی در زمینه مواد غذایی از درجه اعتبار ساقط است. همچنین کلیه مجوزهای صادره برای فعالیت مشاغل خانگی از سوی معاونت های غذا و دارو دانشگاه/ دانشکده های علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی سراسر کشور تا پایان مدت اعتبار آن، معتبر بوده و پس از اتمام اعتبار بر اساس ضوابط و دستورالعمل جدید قابل بررسی و اقدام می باشند.

دکتر سعید نمکی

صورتحلیسه تاییدیه مستندات مرتبط با ساماندهی مشاغل خانگی مواد غذایی و آشامیدنی

پیرو جلسات کارشناسی و مدیریتی طی یکسال گذشته با حضور نمایندگان دبیرخانه ستاد مشاغل خانگی وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی، معاونت محترم برنامه ریزی و امور اقتصادی وزارت جهاد کشاورزی و معاونت محترم توسعه صنایع و کسب و کارهای کشاورزی وزارت جهاد کشاورزی، سازمان غذا و دارو و اتاق تعاونی ایران نسبت به بررسی و اصلاح دستورالعمل ها و فهرست فعالیت های مشمول مشاغل خانگی در تاریخ های ۹۹/۰۶/۱۹، ۹۹/۰۷/۲۰، ۹۹/۰۹/۲۶ و ۹۹/۱۰/۰۳ اقدام و دستورالعمل و فهرست نهایی به تایید رسید.

ردیف	وزارت	معاونت	نام و نام خانوادگی	امضا
۱	وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی	معاونت محترم توسعه کارآفرینی و اشتغال	جناب آقای دکتر عیسی منصوری	
۲	وزارت جهاد کشاورزی	معاونت محترم برنامه ریزی و امور اقتصادی	جناب آقای دکتر احمدعلی کیخام	
۳	وزارت جهاد کشاورزی	معاونت محترم توسعه صنایع و کسب و کارهای کشاورزی	جناب آقای دکتر گیلان پور	
۴	وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی	سازمان غذا و دارو	جناب آقای دکتر شانه ساز	
۵	اتاق تعاونی ایران	معاون امور حقوقی و پارلمانی	جناب آقای مهندس صمد مرعشی	

کد مدرک: F-D-096-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۹/۱۰/۲۴

تاریخ بازنگری:



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

حداقل ضابطه فنی و بهداشتی مشاغل خانگی

این سند بدون پیوست دارای ۴ برگ می باشد

اداره کل امور
فرآورده های غذایی و آشامیدنی
سند معنبر

کد پستی: ۱۳۱۴۷۱۵۳۱۱

نمابر: ۶۶۴۶۹۱۴۲

www.fda.gov.ir

www.mohme.gov.ir

خیابان فخر رازی، نیش خیابان شهید وحید نظری - سازمان غذا و دارو

تلفن: ۶۶۴۶۷۲۶۸-۹

صفحه الکترونیکی سازمان غذا و دارو:

صفحه الکترونیک وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی:

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضابطه فنی و بهداشتی مشاغل خانگی

۱- هدف

این ضابطه به استناد قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی برای تعیین حداقل شرایط فنی و بهداشتی واحدهای خانگی آماده سازی و بسته بندی مواد و فرآورده های غذایی و آشامیدنی تدوین شده و واحدهای مذکور مطابق با قوانین و مقررات مربوطه توسط معاونتهای غذا و دارو دانشگاههای علوم پزشکی سراسر کشور ثبت می شوند.

۲- دامنه کاربرد

این ضابطه برای واحدهای آماده سازی و بسته بندی خانگی مشمول قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی کاربرد دارد.

۳- مسئولیت

مسئولیت اجرای این ضابطه بر عهده معاونتهای غذا و دارو دانشگاههای علوم پزشکی سراسر کشور بوده و مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی ناظر بر حسن اجرای آن می باشد.

۴- مراحل اجرا

۴-۱- ویژگیهای محل آماده سازی و بسته بندی

مکان محدود به آشپزخانه واحد مسکونی بوده و باید از امکان ایجاد شرایط بهداشتی برخوردار باشد. متقاضی مجاز به افزودن هر گونه تجهیزات و ماشین آلات صنعتی، کارگاهی و آشپزخانه صنعتی نمی باشد.

۴-۱-۱- درب ها

درب ها (در صورت وجود) باید دارای سطوح صاف و قابل شستشو بوده و جنس آنها از مواد مقاوم به رطوبت باشند. تمهیدات لازم برای جلوگیری از ورود حشرات مانند پشه ، سوسک و و جوندگان مانند موش در نظر گرفته شود.

۴-۱-۲- دیوارها

دیوارها باید صاف، بدون ترک و خلل و فرج و غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت و قابل شستشو باشند (حتی الامکان دارای رنگ روشن باشند). محلهای اتصال کف به دیوار حتی الامکان باید بدون زاویه و قابل نظافت باشد.

۴-۱-۳- کف

کف باید کاملاً مقاوم، صاف، بدون ترک، قابل شستشو و ضد عفونی کردن باشد و همچنین دارای آبرو و شیب کافی به سمت مسیر آبرو باشد تا از تجمع آب در سطح کف جلوگیری شود.

۴-۱-۴- سقف ها

سقف باید ارتفاع کافی داشته باشد (ارتفاع معمول در واحدهای مسکونی) بدون ترک، خلل و فرج ، غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت و قابل نظافت باشند.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضابطه فنی و بهداشتی مشاغل خانگی

۴-۱-۵- پنجره ها

کلیه پنجره ها باید دارای توری مناسب بوده و قابل شستشو و نظافت باشند.

۴-۱-۶- آب مصرفی

آب مورد استفاده باید آب آشامیدنی (لوله کشی شهری) باشد. چنانچه محل در مناطق روستایی قرار گرفته است، آب مورد استفاده باید از نظر بهداشتی مورد تایید شبکه بهداشت منطقه روستایی باشد.

۴-۲- ملزومات و ظروف مورد استفاده

ملزومات و ظروف مورد استفاده باید از وسایل و ابزار آشپزخانه بوده و فقط برای آماده سازی و بسته بندی محصولات باشد. جهت بسته بندی فرآورده، صرفاً استفاده از دستگاه دوخت حرارتی دستی و یا شریک دستی و دستگاه خشک کن خانگی مجاز است.

۴-۳- شستشو، ضد عفونی و گندزدایی

کلیه سطوح کف، دیوارها، درها، پنجره ها باید با مواد شوینده و پاک کننده مناسب، نظافت، شسته و پاکیزه شوند. در صورت استفاده از ابزار و سطوح و ظروف برای تهیه مواد غذایی یا بسته بندی آن، باید قبل و پس از بکارگیری شسته و به نحو مناسبی خشک شوند.

۴-۴- اصول بهداشت فردی

کلیه افراد خانوار باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند. درضمن گذراندن دوره های آموزشی اصول بهداشت فردی (GHP) و اصول بهداشت مواد غذایی برای متقاضی الزامی است.

استفاده از لباس کار مناسب شامل روپوش یا پیش بند، دستکش، ماسک و کلاه پارچه ای مناسب در حین انجام کار الزامی است.

همچنین در هنگام کار از ساعت، انگشتر و هر وسیله زینتی دیگر نباید استفاده شود.

۴-۵- ظرفیت آماده سازی محصول

مقادیر آماده سازی و بسته بندی فرآورده با توجه به گنجایش آشپزخانه تعیین می گردد و واحد خانگی باید فرآورده هر روز را در پایان همان روز عرضه نموده و مجاز به انبارش آن نمی باشد.

۴-۶- شرایط بسته بندی و برچسب گذاری

مواد بسته بندی مورد استفاده باید از جنس مورد تأیید و مجاز جهت تماس با فرآورده های غذایی و آشامیدنی باشد. الزامات برچسب گذاری شامل: درج عبارت "تولید خانگی"، "کد واحد خانگی/ کد مسئول فنی / شناسه معاونت"، "آدرس محل آماده سازی (اختیاری)"، "شماره تماس"، "نام فرآورده"، "عمده ترکیبات تشکیل دهنده" می باشد.

توجه ۱- جزئیات ترکیبات تشکیل دهنده برای ثبت گواهی اظهار بایستی به معاونت غذا و داروی دانشگاه مربوطه ارائه شود. بدیهی است در مواردی که یک جزء یا اجزایی از ترکیبات تشکیل دهنده به تشخیص معاونت غذا و دارو دارای احتمال بروز یا ظهور عوارضی باشد (نظیر آلرژی و...) هشدار مربوطه بایستی بر روی برچسب درج شود.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
حداقل ضابطه فنی و بهداشتی مشاغل خانگی

توجه ۲- عبارت "تولید خانگی" با فونت Titr و حداقل سایز ۲۸ درج شود.

توجه ۳- الزامی به ارائه برند یا نام تجاری نمی باشد.

۴-۷- نحوه درج ماندگاری محصول

تاریخ تولید و شرایط نگهداری بر روی بسته بندی درج شده و تاریخ انقضا برحسب پیشنهاد مسئول فنی و تایید معاونت غذا و دارو بر حسب نوع فرآورده و شرایط اقلیمی محل عرضه تعیین می شود.

۴-۸- نحوه توزیع و عرضه محصول

میزان فرآورده آماده سازی شده باید به مقداری باشد که بصورت روزانه قابل عرضه بوده و متقاضی اجازه انبارش مواد اولیه و همچنین فرآورده نهایی را در واحد خانگی تحت هیچ شرایطی ندارد. عرضه محصول، صرفاً در شهر محل استقرار واحد خانگی مجاز می باشد. واحدهای روستایی علاوه بر سطح روستای محل استقرار، مجاز به عرضه در سطح یکی از نزدیکترین شهرستان های مورد تقاضا می باشند.

۴-۹- کنترل سلامت فرآورده

برای کنترل مواد اولیه و فرآورده تولید شده، باید فردی واجد شرایط به عنوان مسئول فنی بر نحوه آماده سازی و بسته بندی نظارت کند، همچنین بطور ادواری از فرآورده نمونه برداری کرده و جهت انجام آزمونهای کنترل کیفیت و ایمنی به یکی از آزمایشگاههای تایید صلاحیت شده سازمان غذا و دارو ارسال نماید. نتایج آزمونهای انجام شده باید یک نسخه در محل واحد خانگی و یک نسخه نزد مسئول فنی نگهداری شود.

اداره کل امور
فرآورده های غذایی و آشامیدنی
سند معشر

کد مدرک: F-W-031-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۹/۱۰/۲۴

تاریخ بازنگری:



سازمان غذا و دارو

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی

نحوه ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی

این سند بدون پیوست دارای ۳ برگ می باشد

اداره کل امور
فرآورده های غذایی و آشامیدنی
سند معتبر

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی دستورالعمل اجرایی نحوه ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی

۱-هدف

این دستورالعمل به استناد قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی و به منظور نظارت بر مشاغل خانگی که به آماده سازی و بسته بندی مواد غذایی با رعایت حداقل شرایط فنی و بهداشتی تعیین شده در سطح آماده سازی خانگی اقدام می کنند، تدوین گردیده است.

۲-دامنه کاربرد

این دستورالعمل شامل کلیه واحدهای مسکونی که اقدام به آماده سازی و بسته بندی مواد و فرآورده های غذایی و آشامیدنی، مطابق با فهرست مصوب می کنند کاربرد دارد.

۳-مسئولیت اجرایی

مسئولیت اجرایی این دستورالعمل بر عهده کارشناسان معاونت های غذا و دارو بوده و نظارت بر حسن انجام کار بر عهده مدیرکل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی می باشد.

۴-شرح اجرا

۴-۱-مدارک لازم برای ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی در معاونت غذا و دارو

۴-۱-۱- تکمیل فرم درخواست ثبت گواهی اظهار (پیوست شماره ۱)

۴-۱-۲- ارائه معرفی نامه از سازمان جهادکشاورزی استان

۴-۱-۳- تصویر کلیه صفحات شناسنامه متقاضی

۴-۱-۴- ارائه اصل فیش واریز هزینه برابر آخرین تعرفه های مصوب

۴-۱-۵- معرفی مسئول فنی واجد شرایط و تایید صلاحیت شده

۴-۱-۶- تکمیل فرم تعهد نامه محضری مبنی بر رعایت حداقل اصول و الزامات بهداشتی توسط متقاضی و مسئول فنی (پیوست

شماره ۲)

۴-۱-۷- ارائه کارت معاینه بهداشتی کلیه افراد خانوار

۴-۱-۸- ارائه گواهی معتبر دوره آموزش بهداشت فردی و بهداشت مواد غذایی

۴-۱-۹- تصویر سند مالکیت یا اجاره نامه با کد رهگیری برای واحدهای استیجاری همراه رضایت کتبی مالک جهت انجام فعالیت مشاغل خانگی

تذکر: در خصوص کد رهگیری اجاره نامه، در مناطق روستایی، تایید سند توسط دهیار یا دهداری کفایت می کند.

اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی
دستورالعمل اجرایی نحوه ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی

۴-۲- نحوه بررسی مستندات

کارشناس معاونت غذا و دارو، مدارک و مستندات ارائه شده را بررسی نموده و در صورتی که فرآورده مورد درخواست در فهرست اقلام مشمول مشاغل خانگی باشد، پس از تایید مسئول فنی معرفی شده و اخذ چک لیست بهداشتی واحد خانگی تکمیل شده توسط مسئول فنی، نسبت به ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی با اعتبار یک سال اقدام می کند. بدیهی است در صورتی که در طی مدت اعتبار، واحد مذکور شرایط و الزامات مطابق با چک لیست ارزیابی (پیوست شماره ۳) و مفاد تعهد نامه محضری را رعایت نکند بلافاصله ثبت گواهی اظهار ابطال می شود.

۴-۳- نحوه اختصاص شماره ثبت گواهی اظهار

شماره شناسایی و ثبت برای مشاغل خانگی همان کد مسئول فنی تایید صلاحیت شده به همراه شناسه معاونت است که بر روی برچسب درج می شود. از آنجا که یک مسئول فنی برای حداکثر ۶ واحد خانگی معرفی می شود، باید برای هر واحد شماره منحصر به فردی توسط مسئول فنی در ادامه شماره تایید صلاحیت خود اختصاص دهد. کد اختصاصی واحد خانگی (۰۱ تا ۰۶) / کد مسئول فنی / شناسه معاونت

۴-۴- نحوه تمدید گواهی اظهار

در صورتی که سوابق فعالیت و گزارش بررسی مخاطرات احتمالی در طی فعالیت و رعایت شرایط فنی و بهداشتی از سوی مسئول فنی و معاونت غذا و دارو ناظر تایید شود، تمدید گواهی اظهار برای مدت یکسال بلامانع است.

یادآوری

با توجه به سیستمی شدن فرآیندهای سازمان غذا و دارو در صورت راه اندازی این فرایند در سامانه، مطابق دستورالعمل های سامانه اقدام خواهد شد.

۵- مستندات مرتبط

۵-۱- فرم درخواست ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی به شماره F-FW031-001-0 - پیوست شماره ۱

۵-۲- فرم تعهد و تقبل مسئولیت توسط متقاضی و مسئول فنی به شماره F-FW031-002-0 - پیوست شماره ۲

۵-۳- چک لیست ارزیابی واحدهای تولید و بسته بندی مشاغل خانگی (توسط مسئول فنی تکمیل می شود) به شماره

F-FW031-003-0 پیوست شماره ۳

نام و نام خانوادگی دارنده معرفی نامه از جهادکشاورزی استان:		شناسه (کد) ملی:	
شماره مجوز:	تاریخ صدور:	مدت اعتبار:	مرجع صادرکننده:
نشانی واحد مسکونی:			
تلفن همراه:	تلفن ثابت :	نوع مالکیت محل: مالک ☐ استیجاری ☐	تعداد ساکنین واحد مسکونی متقاضی:
نوع فرآورده مورد درخواست:			
نام و نام خانوادگی مسئول فنی:		شناسه مسئول فنی در سامانه:	
مستندات ذیل ارائه و بررسی شده است:			
☐ فرم درخواست ثبت گواهی اظهار ☐ ارائه معرفی نامه از جهادکشاورزی استان ☐ تصویر کلیه صفحات شناسنامه متقاضی ☐ ارائه اصل فیش واریز هزینه برابرآخرین تعرفه های مصوب ☐ معرفی مسئول فنی واجد شرایط و تایید صلاحیت شده ☐ تکمیل فرم تعهد نامه مبنی بر رعایت حداقل اصول و الزامات بهداشتی توسط متقاضی و مسئول فنی (بصورت محضری) ☐ ارائه کارت معاینه بهداشتی کلیه افراد خانوار ☐ ارائه گواهی معتبر دوره آموزش بهداشت فردی و بهداشت مواد غذایی ☐ ارائه تصویر سند مالکیت یا اجاره نامه دارای کد رهگیری به همراه رضایت کتبی مالک برای انجام فعالیت مشاغل خانگی (در مناطق روستایی تایید دهیار یا دهداری کفایت می کند)			
نظریه کارشناسی:			
نام و نام خانوادگی کارشناس بررسی کننده:		نام و نام خانوادگی مدیر نظارت بر مواد غذایی و آشامیدنی:	
امضا و تاریخ :		امضا و تاریخ :	

توجه : تصویر مدارک ارائه شده بایستی توسط کارشناس و مدیر غذا با اصل مدارک مطابقت ، تایید و امضا شود.

اینجانب	دارنده معرفی نامه از سازمان جهادکشاورزی استان به شماره	تاریخ	صادره از
متقاضی فعالیت مشاغل خانگی برای آماده سازی و بسته بندی فرآورده ناظر بر بهداشت مواد غذایی، متعهد می شوم موارد ذیل را بطور کامل رعایت نموده و در صورت عدم رعایت هر یک از بندهای آن به معاونت غذا و دارو وکالت و اجازه می دهم تا راساً نسبت به ابطال ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی اینجانب اقدام نموده و حق هرگونه اعتراض را از خود سلب می نمایم. - رعایت کامل ضوابط فنی و بهداشتی مصوب سازمان غذا و دارو در طی دوره فعالیت - اجازه بازرسی و ارزیابی ضوابط فنی و بهداشتی واحد مسکونی در هر زمان که مسئول فنی و کارشناسان معاونت غذا و دارو تشخیص دهند را به ایشان میدهم و مانع ورود آنها به محل فعالیت نشوم. - انجام نمونه برداری و آزمون مواد اولیه و فرآورده توسط مسئول فنی و کارشناسان معاونت غذا و دارو - رعایت الزامات کلی دستورالعمل نحوه ثبت گواهی اظهار - عدم درج لوگو سازمان غذا و دارو بر روی برچسب - حفظ و نگهداری کلیه سوابق مربوط به کنترل سلامت و ایمنی فرآورده نام و نام خانوادگی متقاضی: تاریخ و امضاء:			
اینجانب	به شماره مسئولیت فنی	متعهد می شوم موارد ذیل را انجام و گزارش اقدامات را به معاونت غذا و دارو به عنوان ناظر ارائه نمایم:	
- بازرسی و ارزیابی ضوابط فنی و بهداشتی، شرایط آماده سازی و بسته بندی فرآورده، برچسب گذاری و عرضه - نمونه برداری از مواد اولیه و فرآورده نهایی بطور ادواری و تصادفی - ارسال نمونه جهت انجام آزمون های سلامت به یکی از آزمایشگاههای تایید صلاحیت شده سازمان غذا و دارو و حفظ و ارائه سوابق آن به معاونت غذا و دارو - گزارش مشاهده هرگونه مغایرت در الزامات و شرایط فنی و بهداشتی تعیین شده و یا برچسب فرآورده و یا شرایط مندرج در دستورالعمل نحوه ثبت گواهی اظهار نام و نام خانوادگی مسئول فنی: تاریخ و امضاء:			

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:

فهرست اقلام غذایی مشمول فعالیت مشاغل خانگی

۱. آماده سازی و بسته بندی پیاز سرخ شده
۲. آماده سازی و بسته بندی ترخینه
۳. بسته بندی ادویه سائیده نشده
۴. بسته بندی نمک طعام تصفیه شده
۵. شکستن و بسته بندی قند
۶. بسته بندی شکر سفید تصفیه شده
۷. پاک نمودن و بسته بندی انواع حبوبات
۸. پاک نمودن و بسته بندی کشمش و نخود چی
۹. بسته بندی توت خشک
۱۰. پاک نمودن و بسته بندی زرشک و عناب و لیمو عمانی
۱۱. بسته بندی انجیر خشک
۱۲. پاک نمودن و بسته بندی مغز های خشک (تخمه آفتابگردان، تخمه کدو ...)
۱۳. آماده سازی و بسته بندی شیرینی خشک خانگی و نان سنتی
۱۴. آماده سازی و بسته بندی سبزیجات خشک و میوه خشک
۱۵. آماده سازی و بسته بندی سمنو
۱۶. آماده سازی و بسته بندی حلوائ سنتی
۱۷. آماده سازی و بسته بندی انواع گندم / برنج / سویا و دانه های برشته شده
۱۸. آماده سازی و بسته بندی آرد برنج، آرد نخود چی و آرد ذرت
۱۹. بسته بندی پرک و بلغور
۲۰. آماده سازی و بسته بندی جوانه دانه ها (گندم، ماش و ...)
۲۱. آماده سازی و بسته بندی انواع شور و ترشی
۲۲. آماده سازی و بسته بندی سایر محصولات سنتی و بومی هر استان به استثناء پسته و زعفران (با تایید کمیته فنی و قانونی دانشگاه های علوم پزشکی به شرط مطابقت با دستورالعمل ها و همچنین فعالیت آبی پایین (aw) قابل اقدام است.)

تبصره ها :

- تبصره یک : واحد های خانگی تحت هیچ شرایطی مجاز به استفاده از افزودنی اعم از رنگ، طعم دهنده، نگهدارنده و غیره نمی باشند.
- تبصره ۲ : واحد های خانگی مجاز به استفاده از تجهیزات صنعتی اعم از آشپزخانه صنعتی یا کارگاهی نمی باشند.
- تبصره ۳ : واحد های خانگی صرفا مجاز به استفاده از ادویه ها (نظیر زرد چوبه و فلفل) و چاشنی های نظیر آبلیمو، سرکه، آبغوره و عرقیات و گلاب می باشند.
- تبصره ۴ : واحدهای خانگی صرفا مجاز به استفاده از دستگاه دوخت دستی و شرینگ دستی و دستگاه خشک کن خانگی می باشند.
- تبصره ۵: تقاضاهای خاص در خصوص افزودنی طبیعی صرفا پس از بررسی و تایید کمیته فنی – قانونی دانشگاه علوم پزشکی قابل اقدام است.