|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ردیف** | **الزامات مورد ارزیابی** | | **نتیجه ارزیابی** | |
| **دارد** | **ندارد** |
| 1 | محل آماده سازی محدود به آشپزخانه واحد مسکونی می باشد. | |  |  |
| 2 | درب ها (در صورت وجود) دارای سطوح صاف و قابل شستشو بوده و جنس آنها از مواد مقاوم به رطوبت است. | |  |  |
| 3 | تمهیدات لازم جهت جلوگیری از ورود حشرات مانند پشه، سوسک و ... و جوندگان مانند موش در نظر گرفته شده است. | |  |  |
| 4 | دیوارها صاف، بدون ترک، خلل و فرج، غیرقاب نفوذ به رطوبت و حرارت و قابل شستشو است. | |  |  |
| 5 | محلهای اتصال کف به دیوار حتی الامکان بدون زاویه و یا دارای قابلیت نظافت است. | |  |  |
| 6 | کف کاملا مقاوم، صاف، بدون ترک و قابل شستشو و ضد عفونی کردن است. | |  |  |
| 7 | کف دارای آبرو و شیب کافی به سمت آبرو بوده و از تجمع آب در سطح کف جلوگیری می شود. | |  |  |
| 8 | سقف ارتفاع کافی (ارتفاع معمول در واحدهای مسکونی) دارد و فاقد ترک، خلل و فرج، غیرقابل نفوذ به رطوبت و حرارت و قابل نظافت است. | |  |  |
| 9 | پنجره ها دارای توری مناسب بوده و قابل شستشو و نظافت هستند. | |  |  |
| 10 | 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. | |  |  |
| 11 | ملزومات و ظروف مورد استفاده از وسایل و ابزار آشپزخانه بوده و فقط برای آماده سازی و محصولات بکار گرفته می شوند. دستگاه خشک کن خانگی نیز جزء ملزومات آشپزخانه محسوب می شود. | |  |  |
| 12 | بسته بندی فرآورده صرفا از دستگاه دوخت حرارتی دستی و یا شیرینگ دستی استفاده می شود. | |  |  |
| 13 | سطوح کف، دیوارها، درها، پنجره ها با مواد شوینده و پاک کننده مناسب، نظافت، شسته و پاکیزه می شود. | |  |  |
| 14 | 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. | |  |  |
| 15 | کلیه افراد خانوار دارای کارت بهداشتی معتبر بوده و دوره های آموزشی اصول بهداشت فردی و اصول بهداشت مواد غذایی را طی نموده اند. | |  |  |
| 16 | افراد در هنگام آماده سازی و بسته بندی از روپوش یا پیش بند، دستکش، کلاه پارچه ای مناسب استفاه می کنند. | |  |  |
| 17 | مقادیر آماده سازی و بسته بندی فرآورده با توجه به ظرفیت آشپزخانه بوده و فرآورده هر روز در همان روز عرضه می شود. | |  |  |
| 18 | جنس بسته بندی، مورد تایید مواد غذایی بوده، الزامات برچسب گذاری، زمان تولید و انقضا طبق دستورالعمل رعایت می شود. | |  |  |
| 19 | سوابق نمونه برداری ادواری، تصادفی و نتایج آزمون فرآورده حفظ و نگهداری می شود. | |  |  |
| **نتیجه ارزیابی:** | | | | |
| **نام و نام خانوادگی مسئول فنی:**  **تاریخ و امضاء: شماره مسئول فنی:** .............. | | **نام و نام خانوادگی دارنده مجوز فعالیت مشاغل خانگی:**  **تاریخ و امضاء:** | | |