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