

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

کد پستی: ۱۳۱۴۷۱۵۳۱۱

نمابر: ۶۶۴۶۹۱۴۲

[www.fda.gov.ir](http://www.fda.gov.ir)

[www.mohme.gov.ir](http://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 الکترونیکی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی:

کد مدرک: F-D-096-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۹/۱۰/۲۴

تاریخ بازنگری:

صفحه ۱ از ۳



## 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

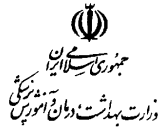
سقف باید ارتفاع کافی داشته باشد ( ارتفاع معمول در واحدهای مسکونی ) بدون ترک، خلل و فرج ، غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت و قابل نظافت باشند.

کد مدرک: F-D-096-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۹/۱۰/۲۴

تاریخ بازنگری:

صفحه ۲ از ۳



## 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 شرینگ دستی و دستگاه خشک کن خانگی مجاز است.

### ۴-۳- شستشو، ضدعفونی 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.

کد مدرک: F-D-096-0

تاریخ صدور: ۱۳۹۹/۱۰/۲۴

تاریخ بازنگری:

صفحه ۳ از ۳



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.

۷-۴- 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.

۸-۴- 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.

۹-۴- 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.