



مشاغل خانگی

آشنایی با ضوابط مشاغل خانگی

ضوابط سازمان غذا و دارو

سرفصل ها:

- مقدمه و تعریف
- دسته های مشاغل خانگی
- نحوه درخواست مشاغل خانگی
- حمایت های مالی و بیمه ای
- صنایع تبدیلی و کشاورزی مشاغل خانگی
- وزارت صنعت معدن و تجارت
- وا تراکتیویته
- مضرات رنگ ها
- مضرات نگهدارنده ها
- رنگ و چاشنی طبیعی
- تجهیزات خانگی
- ضوابط سازمان غذا و دارو

سرفصل ها:

- مسمومیت ها و عفونت ها و حساسیت غذایی
- میزان تولید
- برچسب گذاری, نام تجاری
- ضوابط فنی و بهداشتی
- ثبت نام TTAC
- سامانه FDACRM
- مسئول فنی مشاغل خانگی
- گواهی اظهار مشاغل خانگی
- محل تولید و عرضه مشاغل خانگی
- ملزومات و ظروف تولید
- ظروف مناسب جهت تهیه غذا
- اصول بهداشت فردی
- اصول بهداشت مواد غذایی

طرح ملی توسعه مشاغل خانگی

- طرح ملی توسعه مشاغل خانگی در دبیرخانه ستاد ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی معاونت توسعه کارآفرینی و اشتغال وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی پس از آسیب شناسی طرح های قبلی و انجام مطالعات داخلی و خارجی در سال ۱۳۹۶ طراحی و به تصویب رسید.



مشاغل خانگی چیست و شامل چه رشته هایی می گردد؟

- مطابق قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی ، مشاغل خانگی شامل آن دسته از فعالیت هایی است که توسط عضو یا اعضاء خانواده در فضای مسکونی در قالب یک طرح کسب و کار بدون مزاحمت و ایجاد اختلال در آرامش واحدهای مسکونی همجوار شکل می گیرد و منجر به تولید خدمت و یا کالای قابل عرضه به بازار خارج از محیط مسکونی می گردد.

رشته های مشاغل خانگی

- بر اساس مصوبات ستاد ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی، رشته های مشاغل خانگی در حوزه های صنایع دستی ، فرش دستباف ، امور تولیدات دامی ، شیلات ، صنایع تبدیلی و تکمیلی کشاورزی، عشایری، امور تولیدات گیاهی، تولیدی (صنعت و خدمات)، فعالیت های فرهنگی و هنری می باشد و بر همین اساس انواع مشاغل خانگی و زیر بخش های آنها در سایت وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی قسمت مشاغل خانگی قرار گرفته است.

نحوه ثبت نام و دریافت مجوز برای مشاغل خانگی به چه صورت است ؟

- متقاضیان مشاغل خانگی لازم است با مراجعه به سایت وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی متناسب با نوع فعالیت مورد نظر خود یکی از فرم های ثبت نام (مستقل – تحت پوشش – پشتیبان) را تکمیل نمایند . فرمهای تکمیلی توسط دستگاه اجرایی ذیربط بررسی شده و در صورت تأیید طرح در دستگاه اجرایی ، پرونده متقاضی به اداره کل تعاون، کار و رفاه اجتماعی ارسال و مجوز مربوطه صادر خواهد شد.

آیا به متقاضیان مشاغل خانگی وام و تسهیلات تعلق می‌گیرد؟

- متقاضیان دارای مجوز مشاغل خانگی، می‌توانند از تسهیلات مشاغل خانگی بهره‌مند شوند. اعطای تسهیلات یاد شده تابع ضوابط و شرایط بانکی بوده و اخذ مجوز به مفهوم الزامی برای دریافت تسهیلات نمی‌باشد. همچنین سئوالات مربوط به هزینه و تسهیلات مورد نیاز فعالیت، که در فرم ثبت نام آمده صرفاً برای اطلاع از نقطه نظر متقاضیان بوده و تعیین میزان تسهیلات مورد نیاز به تشخیص دستگاه‌های اجرایی ذیربط می‌باشد.

آیا شاغلین کسب و کار خانگی مشمول حمایت بیمه ای می گردند ؟

- مشمولین قانون ، با ارائه مجوز کسب و کار خانگی میتوانند نزد صندوق تامین اجتماعی به صورت خویش فرما بیمه و از مزایای آن برخوردار گردند. مشمولین صندوق بیمه اجتماعی روستائیان و عشایر تابع قوانین و مقررات مربوطه خواهند بود.

عرضه و فروش محصولات خانگی به چه صورت است ؟

- مطابق قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی ، عرضه محصول تنها در بازار خارج از محیط مسکونی صورت گرفته و عرضه و فروش محصول (کالا و خدمات) در منزل مسکونی **ممنوع** می باشد. به همین منظور بازارهای محلی موقت به تناسب جهت عرضه محصولات خانگی اختصاص داده می شوند.

صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی



صفحه

- آماده سازی و بسته بندی ترخینه *
- بسته بندی ادویه سائیده نشده *
- بسته بندی نمک طعام تصفیه شده *
 - قند شکنی و بسته بندی قند *
- بسته بندی شکر سفید تصفیه شده *

صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی



- پاک کننده و بسته بندی انواع حبوبات *
- پاک کننده و بسته بندی کشمش و نخود چی *
- بسته بندی توت خشک *
- پاک کننده و بسته بندی زرشک و عناب و لیمو عمانی *
- بسته بندی انجیر خشک *

صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی

- پاک کننده و بسته بندی مغزهای خشک (تخمه آفتابگردان ، تخمه کدو ...) *
- آماده ساز و بسته بندی شیرینی خشک خانگی و نان سنتی *
- آماده سازی و بسته بندی سبزیجات خشک و میوه خشک *
- آماده سازی و بسته بندی حلوای سنتی *



صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی

- آماده سازی و بسته بندی انواع گندم /برنج /سویا و دانه های برشته شده *
- آماده سازی و بسته بندی آرد برنج ، آرد نخودچی و آرد ذرت *
- بسته بندی پرک و بلغور *
- آماده سازی و بسته بندی انواع شور و ترشی *
- آماده سازی و بسته بندی انواع زیتون



صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی

آماده سازی و بسته بندی لواشک

آماده سازی و بسته بندی خرما

آماده سازی و بسته بندی انواع آلو و ...

آماده سازی و بسته بندی انواع لواشک

آماده سازی و بسته بندی دانه قهوه رست شده

آماده سازی و بسته بندی کشک خشک غیر پودری و قره قوروت



صنایع تبدیلی و تکمیلی بخش کشاورزی

- آماده سازی و بسته بندی سایر محصولات بومی هر استان به استثنا پسته و زعفران (با تایید کمیته فنی و قانونی دانشگاههای علوم پزشکی به شرط مطابقت با دستورالعمل ها و همچنین فعالیت آبی پایین قابل اقدام است *

aw واتراکتیویته-فعالیت آبی

- آب مورد نیاز برای میکروارگانیسم ها تحت عنوان آب قابل دسترسی یا فعالیت آبی بیان میشود.
- فعالیت آبی : نسبت فشار بخار محلول (مواد حل شده در اب مواد غذایی) به فشار بخار حلال (که معمولاً آب است).

aw واتراکتیویته-فعالیت آبی

واتر اکتیویته آب خالص برابر ۱ است

- با رطوبت نسبی هوای اطراف ماده غذایی در تعادل است :
- $aw = ERH / 100$
- اگر رطوبت نسبی اطراف یک ماده غذایی از واتر اکتیویته کمتر باشد ، سطح ماده غذایی خشک می شود و چنانچه رطوبت نسبی بیشتر از واتر اکتیویته باشد ماده غذایی مقداری از آب را جذب می کند.

aw واتراکتیویته-فعالیت آبی

- aw:
- اکثر باکتریها در محیطی با نزدیک به ۱ (۰.۹۹۵ – ۰.۹۹۸) به خوبی رشد میکنند.
- محیط کشت اکثر باکتریها نباید بیشتر از ۱ درصد قند و ۸۵٪ درصد کلرید سدیم داشته باشد.
- در کمتر از ۰.۶۲ فعالیت کلیه کپکها متوقف میشود.
- در کمتر از ۰.۷ فعالیت اکثر کپکهای عامل فساد متوقف میشود.

کاربرد افزودنی ها

- واحدهای خانگی تحت هیچ شرایطی مجاز به استفاده از افزودنی اعم از رنگ، طعم دهنده، نگهدارنده و غیره نمیباشند.



مضرات آنی استفاده از رنگ غذا

- مصرف رنگ های خوراکی معمولا در درازمدت باعث بروز مشکلات مختلف خواهد شد و کمتر شاهد آن خواهید بود که بلافاصله پس از مصرف، مضرات استفاده از این مواد بروز پیدا کند. با این حال ممکن است برخی افراد خصوصا کسانی که دارای درجات مختلف حساسیت هستند، بلافاصله پس از مصرف رنگ های خوراکی دچار نشانه هایی مثل مسمومیت، حالت تهوع، استفراغ و .. شوند.



مضرات بلندمدت استفاده از رنگ های خوراکی

- سرطان خون را در این میان می توان به عنوان یکی از مهم ترین مضرات استفاده از رنگ های خوراکی مصنوعی دانست.
- ابتلا به برخی بیماری ها نظیر اوتیسم، بیش فعالی، ضریب هوشی پایین، آلرژی و... در کودکان می تواند با مصرف انواع رنگ های خوراکی مصنوعی ارتباط داشته باشد.
- سقط جنین، ناهنجاری های ژنتیکی، تغییرات هورمونی و... هم از جمله عوارضی است که می تواند با مصرف رنگ های خوراکی مصنوعی در خانم های باردار مرتبط باشد.

عوارض جانبی اصلی مواد نگهدارنده

- ۱. یکی از اصلی ترین عوارض جانبی مواد نگهدارنده تشدید کردن مشکلات آسم و برونشیت است.
- ۲. مواد نگهدارنده می توانند باعث ایجاد مشکل در کودکان خردسال مانند رفتار بیش فعالی شوند.
- ۳. مصرف مداوم و بیش از حد مواد نگهدارنده مصنوعی باعث تضعیف بافت های قلب می شود که این موضوع برای افراد سالخورده خطرناک تر خواهد بود.
- ۴. در بسیاری از مواقع، مواد نگه دارنده موجود در مواد غذایی، عامل اصلی چاقی و اضافه وزن هستند، زیرا بسیاری از غذاهای فرآوری شده حاوی اسیدهای چرب و مضر زیادی هستند.

رنگ و چاشنی طبیعی

- واحدهای خانگی صرفاً مجاز به استفاده از ادویه ها (نظیر زردچوبه و فلفل) و چاشنی های نظیر آبلیمو، سرکه، آبغوره و عرقیات و گلاب میباشند.



افزودنی های طبیعی

- تقاضاهای خاص در خصوص افزودنی طبیعی صرفاً پس از بررسی و تایید کمیته فنی – قانونی علوم پزشکی قابل اقدام است. دانشگاه



تجهیزات خانگی

- واحدهای خانگی مجاز به استفاده از تجهیزات صنعتی اعم از آشپزخانه صنعتی یا کارگاهی نمیباشند.



تجهيزات خانگی

- واحدهای خانگی صرفاً مجاز به استفاده از دوخت دستی و شرینگ دستی و دستگاه خشک کن خانگی می باشند



ضوابط سازمان غذا و دارو

- گواهی اظهار مشاغل خانگی
- این گواهی 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.



مسئول فنی مشاغل خانگی

- یک مسئول فنی برای حداکثر ۶ واحد خانگی معرفی می شود و مسئولیت نظارت و نمونه برداری واحدها به عهده وی می باشد.



گواهی اظهار مشاغل خانگی

- مجوز صادره توسط معاونت غذا و دارو گواهی اظهار مشاغل خانگی است. جهت مشاغل خانگی پروانه بهداشتی ساخت صادر نخواهد شد.
- صدور گواهی اظهار یکسال است و 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.

مکان تولید مشاغل خانگی



- 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.

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.

ظروف مناسب تهیه غذا



- جنس مناسب تهیه غذا در صنایع غذایی استیل می باشد از آنجایی که ظروف استیل لایه محافظی برای نچسبیدن غذا ندارند، هیچ گونه مواد شیمیایی وارد غذا نمی شود. بنابراین ظروف استیل تاثیری روی مزه غذا نمی گذارند و غذا طعم طبیعی خود را حفظ می کند.

ظروف مناسب تهیه غذا



- ظروف استیل به خوبی با مواد شوینده تمیز می شوند و هیچ گونه آلودگی روی این ظرف ها باقی نمی ماند. در نتیجه، پس از شستشوی آنها هیچ بو، لکه و تغییر رنگی ایجاد نمی شود.

ظروف مناسب تهیه غذا



- به علت دوام بالای استیل، می توانید بدون نگرانی هر غذایی را در آن پزید. امکان ایجاد واکنش های شیمیایی هم باعث می شود توجه خاصی به پخت مواد اسیدی داشته باشید؛ در حالی که می توانید برای پخت هر غذایی از ظروف استیل استفاده کنید.

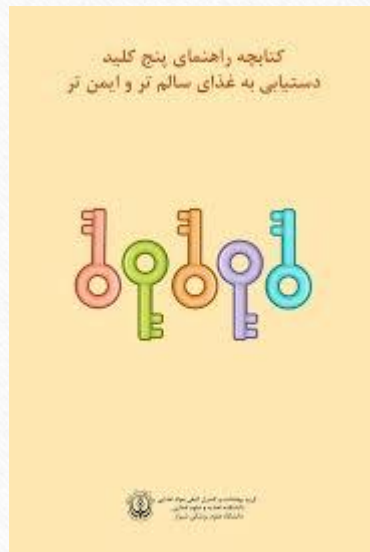
ظروف مناسب تهیه غذا



- استیل زنگ نمی زند، خرد نمی شود و تغییر شکل نمی دهد، به راحتی خش بر نمی دارد، بسیار مقاوم است و طول عمر بالایی دارد. ظروف استیل سالها ظاهر اولیه خود را حفظ می کنند. به همین علت، خرید این ظروف سرمایه گذاری برای یک عمر است.

کارت بهداشت و دوره آموزشی

- کلیه افراد خانوار باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند. در ضمن گذراندن دوره های آموزشی اصول بهداشت فردی بهداشت مواد غذایی برای متقاضی الزامی است.



اصول بهداشت فردی

- بدن انسان می تواند مکان هایی را برای رشد میکروب ها و انگل ها ایجاد می کند که باعث ایجاد بیماری شوند. این مکان ها شامل پوست و در داخل و بیرون بدن (پوست) است .
- در صورتی که بهداشت پوست رعایت نشود احتمال دارد انگل ها به داخل بدن نفوذ کنند.
- به همین دلیل رعایت بهداشت فردی دارای اهمیت می باشد .
- اگر افراد عادت های بهداشت فردی خوبی داشته باشند سلامت بدن آنها تا درصد زیادی تضمین می شود.



اصول بهداشت فردی



- رفتن به حمام برای شستشوی بدن به طور روزانه
- مسواک کردن دندان ها حداقل یک بار در روز. مسواک زدن دندان ها بعد از هر وعده بهترین راه برای پیشگیری از ابتلا به بیماری لثه و پوسیدگی دندان می باشد. بعد از صبحانه و بلافاصله قبل از رفتن به خواب، حتما دندان ها را مسواک بزنید .
- شستن موها با صابون یا شامپو حداقل یکبار در هفته

اصول بهداشت فردی



- تعویض لباس و پوشیدن لباس تمیز بهتر است
لباس ها با صابون شسته شود و با تابش خورشید
خشک شود زیرا اشعه خورشید برخی از
میکروب ها و انگل ها را از بین می برد.

اصول بهداشت فردی



- قبل از تهیه یا غذا خوردن دست ها را با صابون بشویید. در طول فعالیت های روزمره مانند کار و بازی، میکروب هایی ممکن است به دست ها و زیر ناخن ها برسد. اگر میکروب ها قبل از غذا یا خوردن غذا شسته نشوند، ممکن است به غذا رسیده و وارد بدن شود.

اصول بهداشت فردی



در صورتی که سرفه یا عطسه می کنید از دیگران دور 1. شوید جلوی بینی و دهان خود را با دستمال بگیرید. اگر این کار انجام نشود، قطره های حاوی مایع حاوی میکروب ها از بینی و دهان در هوا پخش می شود و دیگران می توانند آن را نفس بکشند یا قطرات می توانند بر روی غذا بروند و غذا و هوا را آلوده کند.

اصول بهداشت فردی



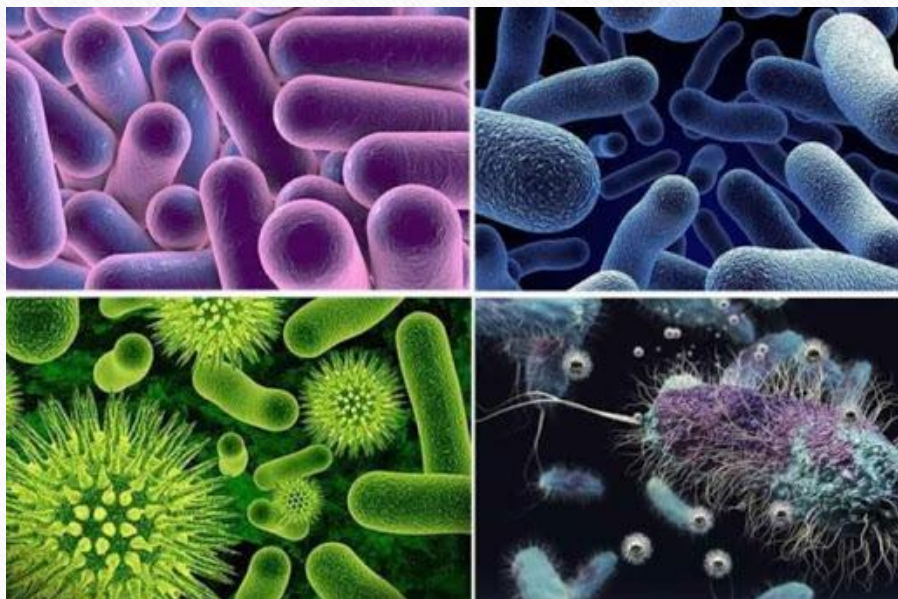
- از دستمال های حوله ای به صورت مشترک استفاده نکنید زیرا باعث رشد نوعی باکتری به نام میکروارگانیزم های تراخم می شود که باعث عفونت های چشم می شوند

اصول بهداشت مواد غذایی



- عبارت است از کلیه موازینی که رعایت آنها در تولید، فرایند، نگهداری و عرضه مواد غذایی موجب فراهم کردن غذای سالم و با کیفیت بالای بهداشتی و خوراکی خواهد شد

اصول بهداشت مواد غذایی



- میکروارگانیسم هادر آب، خاک، گردوغبار و تقریباً در همه جا وجود دارند و می توانند مواد غذایی را در صورت عدم رعایت نکات بهداشتی در زمینه ی حفظ و نگهداری آنها مورد حمله قرار دهند که آن ضمن آلودگی و فساد مواد غذایی ایجاد مسمومیت و بیماری های مختلف در انسان در اثر تغذیه در اینگونه مواد غذایی است.

مسمومیت های غذایی

- مسمومیت های غذایی به مفهوم جامع آن یعنی مسمومیت های ناشی از مصرف مواد غذایی شامل مسمومیت های ناشی از سموم طبیعی، سموم باکتریال و قارچی، سموم شیمیایی و مصنوعی (سموم فلزی سموم دفع آفات نباتی و غیره) و سمومی که به عنوان متابولیت ناشی از فعالیت های آنزیماتیک عوامل خارجی یا داخلی در مواد غذایی پیدا می شوند. بخش مهمی از بیماری های ناشی از مصرف غذا را تشکیل می دهند.

عفونت های غذایی

- دسته ی دیگر از بیماری های ناشی از مصرف غذا را در حقیقت باید عفونت های غذایی دانست این دسته از بیماری ها نتیجه ی ورود عوامل بیماریزای زنده (باکتری ها، ویروس ها، پروتوزوئرها، قارچ ها و انگل ها) به مواد غذایی مورد مصرف می باشد.

حساسیت های غذایی

- اگرچه حساسیت های غذایی زمینه خاصی در شخص وجود دارد و در حقیقت همین زمینه ذاتی یا اکتسابی موجب ظهور نشانه های حساسیت نزد مصرف کننده ی مواد غذایی می شود. بسیاری از ترکیبات طبیعی مواد غذایی می تواند نزد افراد مستعد حساسیت زا باشد اما در موارد متعددی نیز نوع ماده ی غذایی و نحوه ی فرایند آن در پیدایش حساسیت نقش دارد به عنوان مثال تبدیل اسید آمینه هیستیدین به هستامین در انجماد غیر سریع ماهی و در سرمای اندک و نیز مراحل اولیه رشد قارچ ها در روی مواد غذایی در ظهور نشانه های حساسیت نقش مستقیم دارند.

عدم تحمل غذایی

- عدم تحمل مواد غذایی در حقیقت ناسازگاری ناشی از اشکالات ارگانیک است. نمونه بسیار متداول و مصروف آن عدم تحمل مصرف شیر بدلیل فقدان یاکمبود آنزیم لاکتاز در مصرف کننده و در نتیجه ی عدم هضم لاکتوز توسط باکتری های فلور روده بزرگ می باشد.
- نمونه ی مشهور دیگر آثار سوناشی از مصرف باقلا و مواد طبیعی موجود در آن نزد کسانی است که دچار کمبود یافقدان آنزیم g6pd (گلوگز ۶ فسفات دهیدروژناز) در گلبولهای قرمز می باشند.
- در این افراد با مصرف باقلا بخصوص به صورت خام یا بعضی از داروها و مواد اکسیدان دیگر همولیز صورت می گیرد و اصطلاحاً فاویسم نامیده می شود.

میزان تولید و بسته بندی



- 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.

برچسب گذاری محصول



- برچسب گذاری شامل :
- درج عبارت "تولید خانگی" با فونت بزرگ - BTTR-۲۸،
- " کد اظهار مشاغل خانگی بدون درج لوگوی سازمان،
- " آدرس محل آماده سازی"،
- شهر
- " شماره تماس "،
- " نام فراورده "،
- "عمده ترکیبات تشکیل دهنده" می باشد.

نام تجاری محصول



- الزامی به ارائه برند یا نام تجاری نمی باشد.
- در صورت استفاده از نام تجاری ارائه گواهی رسمی نام تجاری الزامی است.

محل عرضه محصولات



- عرضه محصول ، صرفاً در شهر محل استقرار واحد خانگی مجاز می باشد.

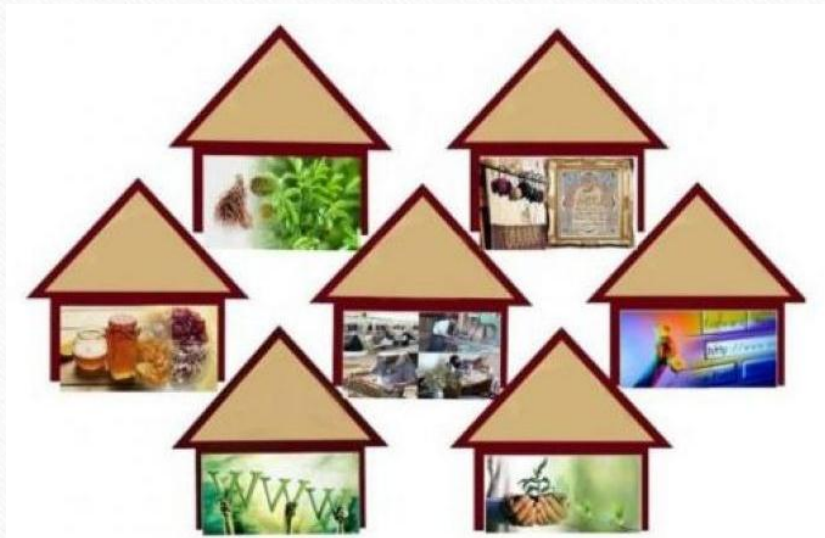


نظارت و نمونه برداری



- 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.

حداقل ضابطه فنی و بهداشتی مشاغل خانگی



- 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 آالت صنعتی، کارگاهی و آشپزخانه صنعتی نمی باشد.

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 الزم برای جلوگیری از ورود حشرات مانند پشه ، سوسک و و جوندگان مانند موش در نظر گرفته شود.

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.

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.

سقف



- 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.

پنجره



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

آب مورد استفاده



- 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.

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.

مواد شوینده و پاک کننده



- 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

کارت بهداشتی و دوره های آموزشی



صفحه

- کلیه افراد خانوار باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند.
- در ضمن گذراندن اصول بهداشت فردی (GHP) و اصول بهداشت مواد غذایی برای متقاضی الزامی است.

لباس کار مناسب

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



صفحه



انگشتر و ساعت ممنوع

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



جلوگیری از ورود حشرات

- تمهیدات الزم برای جلوگیری از ورود حشرات مانند پشه ، سوسک و و جوندگان مانند موش در نظر گرفته شده است



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 ولی نام شهر الزامی است)" ، " شماره تماس" ، " نام فرآورده" ، "عمده ترکیبات تشکیل دهنده" می باشد.

ترکیبات تشکیل دهنده

- 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.

نحوه درج ماندگاری محصول

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



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.



تعهد متقاضی مشاغل خانگی

- 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 به مسئول فنی و کارشناسان معاونت غذا و دارو
- انجام نمونه برداری و آزمون مواد اولیه و فرآورده توسط مسئول فنی و کارشناسان معاونت غذا و دارو
- **عدم درج لوگو سازمان غذا و دارو بر روی برچسب**
- حفظ و نگهداری کلیه سوابق مربوط به کنترل سلامت و ایمنی فرآورده
- رعایت الزامات کلی دستورالعمل نحوه ثبت گواهی اظهار





تعهد مسئول فنی مشاغل خانگی

- - 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

ثبت نام متقاضی مشاغل خانگی در سایت TTAC

- ۱- ورود به سایت TTAC و ورود به بخش عضویت (اشخاص حقیقی و حقوقی)
- ۲- ثبت نام متقاضی از طریق گزینه ثبت نام کارخانه/کارگاه (در صورتیکه به نام شخص باشد) و تکمیل کارتابل
- ۳- ثبت نام مسئول فنی در قسمت درخواست صلاحیت مسئول فنی و تکمیل مدارک خواسته شده و انتخاب حوزه فعالیت غذایی یا آرایشی و ارسال به کارشناس
- ۴- تایید صلاحیت مسئول فنی از طریق شرکت در کمیته و گذراندن آموزش بدو خدمت و بارگذاری گواهی در کارتابل و تایید نهایی توسط معاونت غذا و دارو

اخذ کارت فعالیت مسئول فنی

- ۵- مراجعه مدیرعامل به کارتابل خود(از طریق عضویت/ورود به سامانه) و در قسمت اطلاعات شعب و تعریف شعبه کارخانه یا کارگاه از طریق گزینه افزودن و تکمیل کامل آن
- ۶- مراجعه مدیرعامل به کارتابل خود در قسمت اطلاعات شعب(شعبه کارخانه/کارگاه) قسمت استخدام مسئول فنی جستجو و ارسال درخواست همکاری به مسئول فنی
- ۷-مراجعه مسئول فنی به کارتابل خود(از طریق عضویت/ورود به سامانه) قسمت پروانه ها و قبول همکاری و تکمیل روزهای حضور توسط مسئول فنی

اخذ کارت فعالیت مسئول فنی

- ۸- مراجعه مدیرعامل به کارتابل خود (از طریق عضویت/ورود به سامانه) و قسمت اطلاعات شعب/پروانه ها و پرداخت الکترونیک فیش مربوطه در سایت
- ۹- سپس در همان قسمت اطلاعات شعب /فعالیت ها تعریف نام کاربری جهت مسئول فنی به طوری که با نام کاربری قبلی مسئول فنی(شخصی) متفاوت باشد
- ۱۰- صدور و چاپ کارت فعالیت مسئول فنی از طریق کارتابل مدیرعامل و مهر و امضا طرفین(ساخت مهر مسئول فنی شامل: نام و نام خانوادگی و شماره ۵ رقمی فعالیت)

مدارک لازم جهت ثبت نام متقاضی در سامانه TTAC

- ۱- فایل عکس پرسنلی متقاضی (در اندازه ۲۰۰ کیلو بایت)

- ۲- تصویر صفحه اول شناسنامه

- ۳- تصویر کارت ملی جدید

- ۴- تصویر کارت پایان خدمت جدید

مدارک لازم جهت ثبت نام متقاضی در سامانه TTAC

-
- ۵- فرم گواهی امضا متقاضی در یکی از دفاتر رسمی (کلیک نمایید)
 - ۶- تصویر سند مالکیت یا اجاره نامه محل

مدارک لازم جهت ثبت نام احراز صلاحیت مسئول فنی در سامانه TTAC

- ۱- فایل عکس پرسنلی مسئول فنی (در اندازه ۲۰۰ کیلو بایت)
- ۲- تصویر صفحه اول شناسنامه
- ۳- تصویر کارت ملی جدید
- ۴- تصویر کارت پایان خدمت جدید

مدارک لازم جهت ثبت نام احراز صلاحیت مسئول فنی در سامانه TTAC

- ۵- فرم گواهی امضا مسئول فنی در یکی از دفاتر رسمی (کلیک نمایید)
- ۶- اصل مدرک تحصیلی مسئول فنی
- ۷- تصویر گواهی های دوره های آموزشی مسئول فنی (کلیک نمایید)
- ۸- تصویر پروانه های مسئول فنی به عنوان سابقه کار

نکات مهم هنگام ثبت نام

- * در هنگام وارد کردن **تاریخ** در سامانه TTAC با کلیک بر روی تاریخ سال، ماه و روز باید به صورت انتخابی تعیین شود از تایپ کردن خودداری نمایید.
- * رمز باید شامل یک حرف بزرگ یک حرف کوچک یک کاراکتر مانند @ یا # یا * و ۸ عدد به انگلیسی باشد
- * نسبت به شرکت در دوره های مرتبط و بویژه دوره **آموزش بدو خدمت** اقدام و پس از اخذ گواهی دوره جهت بارگذاری در کارتابل خود اقدام نمایید.
- * مسئول فنی دارای سابقه کار باید پروانه مسئول فنی خود را در قسمت **سوابق کاری** بارگذاری نمایند.

نکات مهم هنگام ثبت نام

- *دقت نمایید صرفاً حوزه فعالیت غذایی یا آرایشی علامت زده شود از تیک زدن سایر حوزه ها مانند دارویی تجهیزات پزشکی به علت نامرتب بودن با حوزه کاری شما خودداری کنید.
- *پس بررسی و برگشت توسط اداره نظارت مجدد با مراجعه به کارتابل خود و در قسمت **رزومه** با مشاهده قسمت **روند** مدرک از تایید یا رد مدرک و از نتیجه احراز صلاحیت مطلع گردید.
- * قبل از تایید همکاری نسبت به عقد قرارداد و تایید جامعه صنفی از نظر قوانین کار اقدام نمایید و پس از توافق مبلغ قرارداد تایید همکاری را بزنید.

نکات مهم هنگام ثبت نام

- *در هنگام قطع همکاری نیز حتما با هماهنگی با جامعه صنفی مسئولین فنی ابتدا نسبت به اخذ کلیه حق و حقوق خود اقدام و سپس نسبت به قطع همکاری اقدام نمایید.

• قرارداد کار صنفی مسئول فنی

• فرمت مهر و کارت فعالیت مسئول فنی

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

- تکمیل فرم درخواست ثبت گواهی اظهار-پیوست ۱
- ارائه معرفی نامه از سازمان جهادکشاورزی استان
- تصویر کلیه صفحات شناسنامه متقاضی
- ارائه اصل فیش واریز هزینه برابر آخرین تعرفه های مصوب
- معرفی مسئول فنی واجد شرایط و تایید صلاحیت شده (کارت فعالیت مسئول فنی)

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

- تکمیل فرم تعهد نامه محضری مبنی بر رعایت حداقل اصول و الزامات بهداشتی توسط متقاضی و مسئول فنی - پیوست ۲
- ارائه کارت معاینه بهداشتی کلیه افراد خانوار
- ارائه گواهی معتبر دوره آموزش بهداشت فردی و بهداشت مواد غذایی

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

- تصویر سند مالکیت یا اجاره نامه با کد رهگیری برای واحدهای استیجاری همراه رضایت کتبی مالک جهت انجام فعالیت مشاغل خانگی
- چک لیست ارزیابی تکمیل شده توسط مسئول فنی

هزینه صدور گواهی اظهار مشاغل خانگی

- پرداخت هزینه صرفاً از طریق سامانه درگاه الکترونیک از طریق سایت TTAC و با رمز کاری مسئول فنی امکان پذیر است.

سامانه صدور پروانه ثبت



راهنمای درگاه پرداخت الکترونیکی



درگاه پرداخت الکترونیکی

سامانه مدیریت پروانه ها / اطلاعات پایه / درگاه پرداخت الکترونیک

سامانه صدور پروانه ثبت

ارسال تیکت

مواد اولیه

اطلاعات پایه

چسبجو

ثبت ماده اولیه آزمایشی بهداشتی

ثبت ماده اولیه داروهای طبیعی و سنتی

خطوط تولید-تک

ثبت موقت پرونده شیر خشک و غذای ویژه

ثبت ماده اولیه دارویی و صنعتی

ثبت مواد اولیه خاص دارویی

ثبت ماده اولیه شیرخشک و غذاهای ویژه

اطلاعات شرکت

ثبت برند آزمایشی و بهداشتی

ثبت ماده اولیه غذایی

ثبت ماده اولیه مکمل

درگاه پرداخت الکترونیک

گواهی حلال

دکمه افزودن

فهرست پرداخت ها

شرکت واحدبسته بندی حبیب الله اکبری افرادی

جستجو

نوع مجوز

افزودن

حوزه	سرویس	وضیعت	کد رهگیری	تاریخ پرداخت	مبلغ	توضیحات	عملیات
پروانه مسئول فنی شرکت ها، کارخانه و کارگاه ها	اصلاح پروانه مسئول فنی شرکت ها، کارخانه و کارگاه ها مواد اولیه، ظروف، بسته بندی و فرآورده غذایی و	درخواست پرداخت	۴۴۳۸۶۳۶۶۳۳		۸۴۰۰۰۰		

انتخاب نوع مجوز مشاغل خانگی

Service سرویس *

▼ ×

Description

Company شرکت

واحدبسته بندی حبیب الله اکبری افزادی

License Category نوع مجوز *

بازدید اصلاح پروانه ساخت

پر وانه تاسیس و بهره برداری کارخانه و کارگاه

پر وانه ساخت

پر وانه صادرات

پر وانه مسئول فنی شرکت پخش استانی

پر وانه مسئول فنی شرکت پخش سراسری

پر وانه مسئول فنی شرکت ها، کارخانه و کارگاه ها

انتخاب سرویس = غذایی آشامیدنی (صدور - تمدید - اصلاح)

مشخصات پرداخت

Service * سرویس	Company شرکت
<input type="text" value="^ x"/>	<input type="text" value="واحدبسته بندی حبیب الله اکبری افزادی"/>
<input type="text" value="بازدید اصلاح پروانه ساخت مواد اولیه، ظروف، بسته بندی و فرآورده آرایشی و بهداشتی"/>	License Category * نوع مجوز
<input type="text" value="بازدید اصلاح پروانه ساخت مواد اولیه، ظروف، بسته بندی و فرآورده غذایی و آشامیدنی"/>	<input type="text" value="بازدید اصلاح پروانه ساخت"/>
<input type="text" value="بازدید اصلاح پروانه ساخت مواد اولیه، ظروف، بسته بندی و فرآورده تجهیزات و ملزومات پزشکی"/>	Amount * مبلغ
<input type="text" value="بازدید اصلاح پروانه ساخت مواد اولیه، ظروف، بسته بندی و فرآورده مواد تحت کنترل"/>	<input type="text" value=""/>
	IRC
	توضیحات
	<input type="text" value=""/>

بازگشت

پرداخت

درج عنوان پروانه و نام تجاری در قسمت توضیحات

مشخصات پرداخت

Company	شرکت
<input type="text" value="واحدیسته بندی حبیب الله اکبری افرادی"/>	
License Category	نوع مجوز *
<input type="text" value="بازدید اصلاح پروانه ساخت"/>	
Amount	مبلغ *
<input type="text" value=""/>	
	IRC
	توضیحات
	<input type="text" value=""/>

Service	سرویس *
<input type="text" value=""/>	
<input type="checkbox"/>	بازدید اصلاح پروانه ساخت مواد اولیه، ظروف، بسته‌بندی و فرآورده آرایشی و بهداشتی
<input type="checkbox"/>	بازدید اصلاح پروانه ساخت مواد اولیه، ظروف، بسته‌بندی و فرآورده غذایی و آشامیدنی
<input type="checkbox"/>	بازدید اصلاح پروانه ساخت مواد اولیه، ظروف، بسته‌بندی و فرآورده تجهیزات و ملزومات پزشکی
<input type="checkbox"/>	بازدید اصلاح پروانه ساخت مواد اولیه، ظروف، بسته‌بندی و فرآورده مواد تحت کنترل

انتخاب عملیات / پرداخت

فهرست پرداخت ها

شرکت واحدبسته بندی حبیب اله اکبری افزادی

جستجو



نوع
مجوز

افزودن

حوزه	سرویس	وضعیت	کد رهگیری	تاریخ پرداخت	مبلغ	توضیحات
پروانه مسئول فنی شرکت ها، کارخانه و کارگاه ها	اصلاح پروانه مسئول فنی شرکت ها، کارخانه و کارگاهها مواد اولیه، ظروف، بسته بندی و فرآورده غذایی و	درخواست پرداخت	۴۳۳۸۶۳۶۶۳		۸۴۰۰۰۰	

عملیات

جزئیات

پرداخت

پرداخت از طریق درگاه بانک ملی

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو



شما در حال هدایت به درگاه بانک، جهت انجام پرداخت اینترنتی هستید.

ریال	مبلغ پرداختی
840,000	
پرداخت	علت پرداخت

★ جهت پرداخت، بانک مورد نظر خود را از فهرست زیر انتخاب کنید.

ارائه کد رهگیری به واحد صدور پروانه جهت تایید

فهرست پرداخت ها

شرکت واحدبسته بندی حبیب الله اکبری افرادی

جستجو

✕

نوع
مجوز

افزودن +

حوزه	سرویس	وضعیت	کد رهگیری	تاریخ پرداخت	مبلغ	توضیحات	عملیات
پروانه مسئول فنی شرکت ها، کارخانه و کارگاه ها	اصلاح پروانه مسئول فنی شرکت ها، کارخانه و کارگاه ها مواد اولیه، ظرف، بسته بندی و فرآورده غذایی و	درخواست پرداخت	۴۲۳۳۸۶۳۶۶۳		۸۴۰۰۰۰		جزئیات پرداخت

راهنمای درخواست مجوز از سامانه FDACRM

- راهنمای سامانه استعلام پروانه های بهداشتی FDACRM
- ثبت نام ورود جستجو
- * جهت دریافت راهنمای تصویری سامانه FDACRM کلیک نمایید.
- * جهت دریافت فیلم آموزشی راهنمای سامانه FDACRM کلیک نمایید.

فرم های لازم

-
- پیوست شماره ۱ - F-FW-۰۰۱-۰۳۱-۰۵-۰ فرم درخواست ثبت گواهی اظهار مشاغل خانگی
 - پیوست شماره ۲ - F-FW-۰۰۲-۰۳۱-۰۵-۴ فرم تعهد و تقبل مسئولیت توسط متقاضی و مسئول فنی
 - چک لیست ارزیابی واحدهای تولید و بسته بندی مشاغل خانگی - توسط مسئول فنی تکمیل می شود

مستندات

-
- فهرست اقلام غذایی مشمول فعالیت مشاغل خانگی
 - دستورالعمل ضوابط مشاغل خانگی
 - دستورالعمل صدور/تمدید گواهی اظهار مشاغل خانگی

منابع آموزشی

- منابع آموزشی در خصوص قوانین مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی
- بسته آموزشی در خصوص پایش و پالایش برچسب گذاری
- بسته آموزشی آشنایی با شرح وظایف مسئول فنی و سامانه های الکترونیک و مستندات
- منابع آموزشی شرح وظایف مسئولین فنی

منابع اطلاعاتی

- منابع آموزشی ایمنی غذایی از مزرعه تا سفره
- منابع آموزشی آشنایی با کاربرد ضدعفونی کننده ها
- منابع آموزشی دوره آشنایی با پراکسید و عوامل موثر بر آن
- منابع آموزشی دوره آموزشی اثرات سوء باقیمانده سموم کشاورزی
- منابع آموزشی اصول بهداشت مواد غذایی

تهیه و تنظیم:

- دکتر مسعود حبیبی-رئیس اداره واردات و صادرات معاونت غذا و دارو یزد و نماینده فوکال پوینت مشاغل خانگی سازمان غذا و دارو در استان یزد
- با همکاری:موسسه آموزشی همکار غذا و دارو(آکادمی آلپ)-با امکان صدور گواهی آموزشی
- تدوین:فروردین ۱۴۰۰-بازنگری:آذر ۱۴۰۲

پایان

