

دستورالعمل تهیه و بررسی نقشه ساختمانی کارگاه ها و کارخانجات تولیدی
مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

- ۱- نقشه ارسالی نشان دهنده کلیه قسمتها از جمله سالنهای تولید، انبارها، سردخانه ها، آزمایشگاه ها و کلیه قسمت‌های کارگری و رفاهی و ... باشد.
 - ۲- ذکر مترها کلیه قسمتها **خروری** می باشد (خطوط اندازه با خط چین مشخص گردد)
 - ۳- ابعاد نقشه ترجیحاً در مقیاس $\frac{1}{200}$ باشد.
 - ۴- نحوه ارتباط کلیه قسمتها با یکدیگر از قبیل دربهای ورودی، دربهای خروجی، راهروها و ... مشخص گردد.
 - ۵- محل تاسیسات از قبیل دیگ بخار، منابع آب، اتاق برق، ... در نقشه قید گردد.
 - ۶- اصول فنی نقشه کشی از قبیل نقطه چین و ... (به منظور نشان دادن تفکیک یا دیوار کاذب) رعایت شده باشد.
 - ۷- تمامی طبقات از جمله همکف و طبقات فوقانی در نقشه های مجزا ارسال گردد.
 - ۸- نقشه ارسالی دارای راهنما باشد.
 - ۹- اصول طراحی کارخانجات صنایع غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در تهیه نقشه رعایت شده باشد.
- (حداقل تداخل بین قسمتها و حداکثر تفکیک به نحوی که خط، پیوسته از دریافت مواد اولیه شروع و به انبار محصول نهایی ختم گردد.)
- ۱۰- حتی الامکان نحوه چیدمان تجهیزات در نقشه مشخص باشد.
 - ۱۱- در خصوص مواردی که نیاز به اختصاص محل های جداگانه ضروری است (از قبلی قصابی ها، تولید، انبارها، سردخانه ها و غیره) جداسازی قید شده باشد.
 - ۱۲- رعایت ضوابط و مقررات بهداشتی در زمان ارسال مدارک الزامی است.
 - ۱۳- جهت جغرافیایی بر روی نقشه مشخص گردد.
 - ۱۴- نقشه ممهور به مهر شرکت و دارای امضا مدیرعامل یا مهر و امضا متصدی کارگاه باشد.
 - ۱۵- نام کارگاه، کارخانه یا شرکت تولیدی بر روی نقشه درج شده باشد.
 - ۱۶- نقشه ارسالی باید پس از تطبیق با ضوابط بهداشتی و ساختمان کارگاه یا کارخانه توسط کارشناس، به تائید مدیریت متبوع رسیده و ممهور به مهر گردد.