

حداقل متراژ واحدهای تولید و فروش نبات و آبنبات،سوهان و گز پزی

ردیف	نوع شغل	حداقل فروشگاه			کارگاه				گرمخانه (جهت نبات)	قسمت های مورد نیاز			سرویسهای بهداشتی و رفاهی کارگران					جمع مساحت به مترمربع	ارتفاع (متر)				افزایش سطح به ازاء هر نفر
		صادوق	روشویی	فروش	* تجهیزات برداشتی	لوازم و ابزار کار	فرآوری و آماده سازی	ظرفشویی و شستشو		مواد اولیه و ملزومات	بسته بندی	تولیدی	دیو محصولات و مواد	حمام	توالت	دستشویی	اطاق کارگران		رختکن	محل پخت و پز	محل پذیرایی	آببار	
۱	تولید و عرضه نبات،آبنبات،نقل،زنجبیلی،بن بن ساده و اطلسی ساده	۹			۵	۴۰	۶	۱۶	۱۵	۱۵	۱۲	۳					۹	۱۳۰	۴	۳	۳	۳	
۲	تولید و عرضه سوهان، گز،باسلق،کنجد پرورده،سوهان عسلی و پولکی	۹			۰	۴۰	۰		۲۰	۷	۱۲	۳					۹	۱۰۰	۴	۳	۳	۳	

- * پیش بینی های بعمل آمده برای حداقل تولید یک کارگاه با نصب دو دستگاه فر مربوط به آبنبات (پاتیل چاشنی) و نبات (دستگاه نبات ریزی) با کمترین ظرفیت یعنی ۳۰۰ کیلوگرم وبا سهمیه شکر ۲۵۰۰ کیلوگرم در ماه در نظر گرفته شده و متصدیان ملزم می باشند به ازای هر سهم اضافه ۲۰٪ مساحت برای کلیه قسمتها در نظر گرفته شده قبل از اجرا اضافه نمایند.
- * در صورت اضافه شدن سایر محصولات جنبی مانند اسکول نبات و ... باید ۲۰٪ به مساحت کل اضافه گردد.
- * محل نگهداری ضایعات پیش بینی نشده لذا در اولین فرصت ممکن ضایعات باید از محل خارج گردد.
- * در صورت وجود استخر آب سرد و یا منبع آب سرد کن و خنک کننده پیش بینی فضا در این قسمت الزامیست.
- * پیش بینی مساحت لازم برای واحد های سوهان ، گز و ... حداقل می باشد.
- * پیش بینی فوق برای تولید و توزیع در محل می باشد.
- * سرویس های رفاهی و بهداشتی کارگران برای ۳ نفر کارگر و با یک جنس پیش بینی شده است.