

## فرآورده های مشمول اخذ پروانه بهداشتی کارگاهی عبارتند از:

- ۱) انواع پنیر سنتی از قبیل پنیر متخلخل ليقوان و پنير قرمز
- ۲) انواع کشک خشک سنتی
- ۳) روغن زیتون تصفیه نشده خام
- ۴) روغن حیوانی
- ۵) شستشو و خشک کردن سبزیجات، بسته بندی قارچ خوراکی، بلنچ و بسته بندی قارچ خوراکی
- ۶) بسته بندی انواع میوه
- ۷) انواع شیرینی مانند کلوچه، باقلوا، قطاب و راحت الحلقوم، کلمپه،...
- ۸) انواع فرآورده های قنادی سنتی مانند نوقا، ریس، آبنبات، سوهان، گز، پولکی و سوهان عسلی، رنگینک،...
- ۹) انواع شکر پنیر ساده و طعم دار
- ۱۰) ارده و حلوا ارده، حلوا کنجدی و شکری، روغن کنجد
- ۱۱) بسته بندی خرما و رطب
- ۱۲) فرآوری و بسته بندی آجیل، خشکبار و دانه های روغنی
- ۱۳) فرآوری و بسته بندی انواع جوانه های خوراکی
- ۱۴) بسته بندی انواع غلات ( گندم، برنج، جو، ذرت و ...)
- ۱۵) بسته بندی حبوبات و بقولات
- ۱۶) رشته آشی و رشته پلویی
- ۱۷) سمنو
- ۱۸) فرآورده های نانوائی در صورتی که به صورت گسترده توزیع نمی شوند از جمله نان های سنتی مانند لواش، تافتون، سنگک و...، نان باگت، نان تست، کماج، شیرمال، نان کشمش و خرمایی
- ۱۹) آرد سنگی
- ۲۰) بسته بندی قند شکسته و کله خرد شده
- ۲۱) انواع نبات
- ۲۲) مربا و عسل
- ۲۳) بسته بندی ادویه ( مشروط به تهیه ادویه از کارخانه های دارای پروانه ساخت معتبر)
- ۲۴) انواع ترشی، شور، خیارشور سنتی و تخمیری
- ۲۵) فرآوری و بسته بندی زیتون
- ۲۶) انواع شیره ( انگور، خرما،...)
- ۲۷) زعفران
- ۲۸) فلافل
- ۲۹) رب انار
- ۳۰) تولید و بسته بندی یخ خوراکی
- ۳۱) جعبه مقوایی مخصوص مواد غذایی، کیسه بهداشتی از فیلم مانندکیسه فریزر و سفره یکبار مصرف، جعبه سازی و برش کاغذ و مقوا، محافظ غذا و فویل آلومینیوم
- 32) فرم دهی ظروف یکبار مصرف سلولزی