

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

۱- هدف

به استناد ماده ۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و ماده ۴ دستورالعمل اجرایی ساخت و ورود مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و مکملهای غذایی رژیمی، فرمایشات مقام معظم رهبری مبنی بر حمایت از تولید ملی و سرمایه ایرانی، سند پنجم توسعه و سند چشم انداز جمهوری اسلامی در ۱۴۰۴ هجری شمسی و حمایت از تولید فرآورده های سنتی با شرایط بهداشتی، کارگاه هایی که فرآورده خود را با نام و علامت تجاری بصورت بسته بندی مشخص عرضه می کنند، مشمول اخذ پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) می باشند.

۲- دامنه کاربرد

دامنه اجرایی این دستورالعمل شامل کلیه کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مشمول اخذ پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) می باشد.

۳- مسئولیت اجرایی

مسئولیت اجرایی این دستورالعمل برعهده معاونت های غذا و دارو دانشگاه های علوم پزشکی مربوطه می باشد.

۴- تعاریف

۴-۱- کارگاه

در این ضابطه به واحدی اطلاق می شود که اقدام به تولید، بسته بندی، توزیع و عرضه فرآورده های غذایی و آشامیدنی در حجم کمتر از تولید صنعتی (کارگاه هایی که دارای پروانه کارگاهی از وزارت صنایع یا مراجع ذیصلاح می باشند) می نماید و دارای حداقل شرایط فنی و بهداشتی منطبق با حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مشمول شناسه نظارت کارگاهی می باشد.

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

۴-۲- پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی)

پروانه بهداشتی است که به کارگاه هایی که دارای مجوز فعالیت اقتصادی از مراجع ذیصلاح و حداقل شرایط فنی و بهداشتی تولید هستند اعطاء می شود و این پروانه بیانگر اجازه فعالیت و همچنین تولید فرآورده هایی است که در پروانه ذکر گردیده است .

۴-۳- کمیته بازنگری فهرست گروه فرآورده های مشمول اخذ پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت

تولید کارگاهی)

کمیته ای است که به منظور بازنگری فهرست گروه فرآورده های مشمول اخذ شناسه نظارت کارگاهی تشکیل می گردد و از وظایف این کمیته بررسی در خواست ها برای اضافه نمودن فرآورده های جدید و یا حذف برخی از فرآورده ها از فهرست می باشد. محل استقرار این کمیته اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی است و اعضاء آن عبارتند از معاون فنی غذا ، رئیس گروه مطالعه و برنامه ریزی رئیس و کارشناس / کارشناسان اداره نظارت و ارزیابی تولید فرآورده های غذایی مرتبط با موضوع اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی، مدیر/ مدیران نظارت بر مواد غذایی دانشگاه های علوم پزشکی درخواست کننده و مدیران نظارت بر مواد غذایی دو دانشگاه که محصولات مشابه در حوزه آنها وجود دارد.

۵- فرآورده های مشمول اخذ پروانه بهداشتی کارگاهی عبارتند از:

- ۵-۱- انواع پنیر سنتی از قبیل پنیر متخلخل ليقوان و پنیر قرمز
- ۵-۲- انواع کشک خشک سنتی
- ۵-۳- روغن زیتون تصفیه نشده خام
- ۵-۴- روغن حیوانی
- ۵-۵- شستشو و خشک کردن سبزیجات ، بسته بندی قارچ خوراکی، بلنچ و بسته بندی قارچ خوراکی
- ۵-۶- بسته بندی انواع میوه
- ۵-۷- انواع شیرینی مانند کلوچه، باقلوا، قطاب و راحت الحلقوم، کلمپه،...
- ۵-۸- انواع فرآورده های قنادی سنتی مانند نوقا، ریس، آبنبات، سوهان، گز، پولکی و سوهان عسلی، رنگینک،...
- ۵-۹- انواع شکر پنیر ساده و طعم دار

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۳ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	--	---

۵-۱۰- ارده و حلوا ارده، حلوا کنجدی و شکری، روغن کنجد

۵-۱۱- بسته بندی خرما و رطب

۵-۱۲- فرآوری و بسته بندی آجیل، خشکبار و دانه های روغنی

۵-۱۳- فرآوری و بسته بندی انواع جوانه های خوراکی

۵-۱۴- بسته بندی انواع غلات (گندم، برنج، جو، ذرت و ...)

۵-۱۵- بسته بندی حبوبات و بقولات

۵-۱۶- رشته آشی و رشته پلویی

۵-۱۷- سمنو

۵-۱۸- 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

۵-۱۹- آرد سنگی

۵-۲۰- بسته بندی قند شکسته و کله خرد شده

۵-۲۱- انواع نبات

۵-۲۲- مربا و عسل

۵-۲۳- بسته بندی ادویه (مشروط به تهیه ادویه از کارخانه های دارای پروانه ساخت معتبر)

۵-۲۴- انواع ترشی، شور، خیارشور سنتی و تخمیری

۵-۲۵- فرآوری و بسته بندی زیتون

۵-۲۶- انواع شیره (انگور، خرما،...)

۵-۲۷- زعفران

۵-۲۸- فلافل

۵-۲۹- رب انار

۵-۳۰- تولید و بسته بندی یخ خوراکی

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۴ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

۳۱-۵- جعبه مقوایی مخصوص مواد غذایی، کیسه بهداشتی از فیلم ماندکیسه فریزر و سفره یکبار مصرف، جعبه سازی و برش کاغذ و مقوا،

محافظ غذا و فویل آلومینیوم

۳۲-۵- فرم دهی ظروف یکبار مصرف سلولزی

تبصره ۱- در صورت وصول درخواست اخذ شناسه نظارت برای فرآورده / فرآورده هایی خارج از فهرست فوق یا حذف برخی از فرآورده ها، کمیته بازنگری فهرست گروه فرآورده های مشمول اخذ شناسه نظارت کارگاهی در بازه های زمانی سه ماهه تشکیل، موضوع طرح و در صورت تائید، فرآورده موردنظر به فهرست افزوده یا حذف می گردد.

تبصره ۲- سازمان غذا و دارو آخرین فهرست فرآورده های مشمول اخذ شناسه نظارت کارگاهی را از طریق سایت سازمان اعلام می نماید.

۶- مدارک لازم برای صدور پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی)

متقاضی باید ضمن ارائه نامه درخواست برای صدور پروانه مسئول فنی و پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت

تولید کارگاهی) مدارک زیر را نیز ارائه نماید :

۶-۱- پروانه مسئول فنی

۶-۱-۱- فرم معرفی و تقبل مسئولیت فنی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی (پیوست شماره ۱)

۶-۱-۲- تصویر صفحات شناسنامه و کارت ملی (پشت و رو)

۶-۱-۳- تصویر آخرین مدرک تحصیلی

۶-۱-۴- تصویر پروانه مسئولیت فنی قبلی + استعفاءنامه (در صورت وجود)

۶-۱-۵- سوابق اشتغال (در صورت وجود)

۶-۱-۶- تعهد و سوگند نامه مسئول فنی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی (پیوست شماره ۲)

۶-۱-۷- دو قطعه عکس ۳*۴

۶-۱-۸- تاییدیه ارزش تحصیلی

۶-۱-۹- تصویر پایان طرح نیروی انسانی و یا معافیت از انجام طرح (برای رشته های مشمول طرح نیروی انسانی)

۶-۱-۱۰- تصویر کارت پایان خدمت یا معافیت از خدمت

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۵ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

۱-۱-۶- واریز هزینه مربوط به صدور پروانه مسئول فنی برابر آخرین تعرفه مصوب هیات وزیران

تبصره ۳- کارگاه تولیدی جهت کنترل و نظارت بر دریافت مواد اولیه از مراکز معتبر و دارای مجوزهای بهداشتی، شرایط تولید و بسته بندی، نمونه برداری، آزمون، ثبت مستندات و سوابق کنترل های انجام شده باید نسبت به معرفی و استخدام فرد واجد شرایط مطابق با قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و چارت مسئولین فنی مصوب کمیته فنی اقدام نماید. با نظر و تأیید معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ناظر و بر اساس توان مسئول فنی و با در نظر گرفتن فاصله کارگاه های تولیدی از یکدیگر (کارگاه های مجاور که حداکثر بیشتر از شعاع ۲ کیلومتر از یکدیگر فاصله نداشته باشند)، نظارت حداکثر سه واحد تولیدی می تواند توسط یک مسئول فنی انجام گیرد. (به استثناء برنج که در پیوست ۸ به آن اشاره شده است)

۲-۶- پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی)

۱-۲-۶- تصویر برابر اصل شده مجوز فعالیت اقتصادی از مراجع ذیصلاح

۲-۲-۶- تصویر برابر اصل شده ثبت نام تجاری از سازمان ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی

۳-۲-۶- تعهد و سوگند نامه مدیر عامل / مؤسس / موسسین کارگاه (پیوست شماره ۳)

۴-۲-۶- تکمیل فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) (پیوست شماره ۴)

تبصره ۴- خاطر نشان می سازد در صورتیکه متقاضی درخواست تولید بیش از یک فرآورده را داشته باشد به ازاء هر فرآورده اضافی باید یک فرم جداگانه (قسمت دوم- شناسه نظارت تولید کارگاهی) را تکمیل و ارائه نماید.

۵-۲-۶- در صورت نبودن آزمایشگاه در محل کارگاه، ارائه قرارداد با آزمایشگاه های همکار یا مجاز دارای پروانه بهره برداری از سازمان غذا و

دارو یا آزمایشگاه های آکرودیته کارخانجات دیگر که کنترل فرآورده تولیدی در محدوده فعالیت تعریف شده آن قرار داشته باشد الزامی است.

۶-۲-۶- ارائه اصل فیش واریز هزینه های مربوط به پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) برابر

آخرین تعرفه مصوب هیات وزیران

تبصره ۵- به ازاء هر فرآورده، هزینه شناسه نظارت تولید کارگاهی باید بطور جداگانه پرداخت گردد.

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۶ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

۷- روش اجرایی صدور پروانه های شناسه نظارت کارگاهی

۷-۱- پس از بررسی و تأیید مدارک، پروانه مسئول فنی طبق پیوست شماره ۵ صادر گردد. خاطر نشان می سازد در صورتیکه نامبرده، مسئولیت فنی حداکثر دو کارگاه دیگر را نیز تقبل نموده باشد، ضمن آنکه پروانه مسئول فنی به طور جداگانه به ازاء هر کارگاه صادر می گردد جدول ذیل پروانه مسئول فنی باید توسط معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه تکمیل، مهر و امضاء گردد.

۷-۲- پس از بازدید، بررسی و تکمیل فرم گزارش بازدید کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مشمول پروانه بهداشتی کارگاهی طبق فرم پیوست شماره ۶ و در صورت دارا بودن شرایط فنی و بهداشتی مطابق با قوانین و مقررات، تایید کمیته فنی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه و همچنین تأیید فرمولاسیون ارائه شده، پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی)- شناسه نظارت تولید کارگاهی پیوست پروانه تاسیس و بهره برداری می باشد- طبق پیوست شماره ۷ صادر و رونوشت آن به اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی ارسال گردد.

تبصره ۶- خاطر نشان می سازد پروانه های مسئول فنی، تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی همزمان در کمیته فنی معاونت های غذا و دارو طرح و پس از تأیید همزمان صادر گردد.

تبصره ۷- اعتبار شناسه نظارت در ابتدا حداکثر یکسال بوده و در صورت تأیید عملکرد در سالهای بعد حداکثر دو سال خواهد بود و در صورت عدم تمدید، پروانه مسئول فنی نیز باطل می گردد.

تبصره ۸- استفاده از ظرفیت خالی واحدهای دارای شناسه نظارت کارگاهی توسط کارخانجات دارای پروانه ساخت مورد تأیید اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی نمی باشد.

تبصره ۹- به ازاء هر شناسه نظارت تولید کارگاهی (برای هر فرآورده) هزینه قلم فرآورده باید بطور جداگانه پرداخت گردد.

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۷ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	--	---

۸- روش اجرایی تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی)

تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) مشروط به ارائه نامه درخواست تمدید به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه، واریز هزینه های تمدید برابر آخرین تعرفه مصوب هیات وزیران و همچنین دارا بودن شرایط ذکر شده ذیل و پس از تایید کمیته فنی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه حداکثر به مدت دو سال بلامانع خواهد بود.

- نداشتن شکایت اثبات شده درخصوص فرآورده
- تأیید رعایت اصول فنی و بهداشتی (GMP) مطابق با حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مشمول شناسه نظارت کارگاهی در کلیه بازدیدهای ادواری
- جواب آزمون ها مطابق با ویژگی ها و ضوابط مورد تأیید اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی بوده و عدم انطباق بحرانی در تمام نمونه ها گزارش نشده باشد.

تبصره ۱۰- در صورتیکه مدارک بند ۶ تغییر نموده باشد، لازم است مدارک اصلاح شده ارائه گردد.

۹- نحوه اختصاص شماره پروانه

۹-۱- شماره پروانه مسئول فنی

شامل سه جزء می باشد که از چپ به راست عبارتند از:

ش.م / رقم شمارش مسئول فنی / کد دانشگاه

ش.م (مخفف شناسه مسئول فنی است و برای همه دانشگاه ها مشترک می باشد)، کد دانشگاه از عدد ۱۰۰ شروع می شود.

به عنوان مثال: ش.م ۱۶/۱۰۰ (۱۶: کد دانشگاه ، ۱۰۰: رقم شمارش مسئول فنی)

۹-۲- شماره تاسیس و بهره برداری کارگاه

شامل دو جزء می باشد که از چپ به راست عبارتند از:

کد کارگاه / کد دانشگاه

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۸ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	---	---

کد کارگاه، ارقام شمارش کارگاه جهت شناسایی کارگاه بوده و از عدد ۱۰۰۰ شروع می شود. به عنوان مثال: ۱۶/۱۰۰۰ (۱۶: کد دانشگاه، ۱۰۰۰: کد کارگاه)

۹-۳- شماره شناسه نظارت تولید کارگاهی

شامل سه جزء می باشد که از چپ به راست عبارتند از:

کد فرآورده / شماره پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاه

کد فرآورده از عدد ۱ شروع شده که به هر فرآورده جداگانه اختصاص داده می شود.

به عنوان مثال: ۱- ۱۶/۱۰۰۰ (۱۶) کد دانشگاه و ۱۰۰۰: کد کارگاه و ۱: کد فرآورده) یعنی به هر فرآورده یک شماره شناسه نظارت تولید کارگاهی تعلق می گیرد.

۹-۴- دستورالعمل الحاقی صدور شناسه نظارت کارگاهی برنج

به منظور ایجاد امکان نظارت، ارزیابی و ارتقاء ایمنی و سلامت برنج، کد گذاری و ردیابی در سطح عرضه فرآوری و بسته بندی برنج نیز مشمول شناسه نظارت گردیده است.

لذا علاوه بر رعایت کلیه مفاد مندرج در این دستورالعمل، موارد مندرج در پیوست شماره ۸ نیز باید مد نظر قرار گیرد.

۱۰- پیوست ها

۱۰-۱- پیوست شماره ۱- فرم معرفی و تقبل مسئولیت فنی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی

۱۰-۲- پیوست شماره ۲- تعهد و سوگند نامه مسئول فنی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی

۱۰-۳- پیوست شماره ۳- تعهد و سوگندنامه مدیر عامل /مؤسس /موسسین کارگاه

۱۰-۴- پیوست شماره ۴- فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی)

۱۰-۵- پیوست شماره ۵- فرم پروانه مسئول فنی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی

۱۰-۶- پیوست شماره ۶- فرم گزارش بازدید کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مشمول پروانه بهداشتی کارگاهی

کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۹ از ۳۰	دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
--	---	--

۷-۱۰- پیوست شماره ۷- پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی)

۸-۱۰- پیوست شماره ۸- دستورالعمل الحاقی صدور شناسه نظارت کارگاهی برنج

۹-۱۰- پیوست شماره ۹- ضابطه ویژگیهای کیفی و سلامت برنج برای واردات

سازمان غذا و دارو

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۰ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

پیوست شماره ۱ فرم معرفی و تقبل مسئولیت فنی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی کد مدرک: SP-Fo-1393-0033

معاونت محترم غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

اینجانب / اینجانبان مدیر عامل / موسس / موسسین کارگاه به استناد ماده ۷ دستورالعمل اجرایی ساخت و ورود مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۸۷ سرکار خانم/ جناب آقای فرزند با کد ملی را به عنوان مسئول فنی معرفی می نمایم و شرایط لازم برای اجرای شرح وظایف تعیین شده برای نامبرده طی مقررات و دستورالعمل های اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی را فراهم خواهم نمود.

نام و نام خانوادگی مدیر عامل / مؤسس / موسسین کارگاه: تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

مهر و امضا:

تاریخ:

اینجانب دارای مشخصات فوق الذکر با اطلاع از شرح وظایف مسئول فنی و بهداشتی، مسئولیت فنی تولید و بسته بندی فرآورده های کارگاه را می پذیرم.

نام و نام خانوادگی مسئول فنی کارگاه: تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

مهر و امضا:

تاریخ:

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۱ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
---	--	---

پیوست شماره ۲ تعهد و سوگند نامه مسئول فنی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی کد مدرک: SP-Fo-1393-0034

اینجانب.....فرزند..... با کد ملی.....فارغ التحصیل رشته.....از دانشگاه.....در.....
مقطع..... با اطلاع کامل از شرح وظایف مسئولین فنی کارگاه های مشمول پروانه بهداشتی کارگاهی(تاسیس و بهره برداری و
شناسه نظارت تولید کارگاهی) بشرح زیر، از تاریخ..... متقاضی پذیرش مسئولیت فنی کارگاه..... جهت
فعالیت در زمینه تولید و بسته بندی فرآورده های تولیدی کارگاه مذکور می باشم.

- ۱- نظارت بر سلامت و کیفیت فرآورده های موجود در کارگاه و پاسخگویی در برابر مراجع ذیصلاح بهداشتی و قانونی مربوطه.
- ۲- اعمال نظارت های پیش بینی شده مطابق مقررات و ضوابط اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی جهت حصول اطمینان از تطابق روش های به کار گرفته شده و تجهیزات مورد استفاده در تولید و کنترل فرآورده به نحوی که فرآورده تولید شده از نظر ایمنی، ماهیت و کیفیت با استانداردهای مربوطه و الزامات قانونی مطابقت داشته باشد.
- ۳- نظارت بر شرایط فنی و بهداشتی سالن تولید و بسته بندی، کلیه انبارها.
- ۴- نظارت بر شرایط حمل و نقل و اطمینان از عدم فساد، آلودگی و آسیب دیدگی فرآورده ها.
- ۵- نظارت بر اجرای سیستم Recall برای جمع آوری فرآورده توزیع شده مرجوعی یا معیوب و یا فرآورده هایی که از سوی اداره کل به هر دلیلی دستور جمع آوری آنها از سطح بازار اعلام شده است .
- ۶- نظارت بر اجرای ضوابط برچسب گذاری و اعمال ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی.
- ۷- نگهداری نمونه فرآورده های از هر سری ساخت به تعداد کافی برای انجام سه سری آزمایش تا ۶ ماه پس از انقضاء فرآورده.
- ۸- رسیدگی به شکایات واصله و پیگیری آنها تا حصول نتیجه و پاسخگویی لازم، ضمن اعلام مراتب به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه .
- ۹- مطابق مقررات و ضوابط جاری و نظارت بر اجرای کنترل فرآورده در سطح عرضه (PMS) و ارائه گزارش آن به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه.
- ۱۰- مرجوع یا معدوم کردن فرآورده نامنطبق، تحت نظارت معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه.
- ۱۱- نظارت بر انجام نمونه برداری از فرآورده تولیدی و ارسال آن به آزمایشگاه طرف قرارداد (در صورت نبودن آزمایشگاه در محل).
- ۱۲- مستندسازی و حفظ سوابق کلیه اقدامات انجام یافته .

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۲ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	---

و متعهد می گردم:

- ۱- مقررات و ضوابط جاری مربوط به شناسه نظارت کارگاهی را به طور کامل رعایت نمایم.
 - ۲- در صورت انصراف از مسئولیت فنی، ضمن اعلام کتبی مراتب به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه تا تأیید مسئول فنی واجد شرایط معرفی شده از طرف آن کارگاه (که نباید از یک ماه بیشتر باشد) وظایف خود را به نحو احسن انجام دهم .
 - ۳- در تمام ساعاتی که تقبل نموده ام در کارگاه مزبور حضور داشته و کلیه مسائل فنی و بهداشتی را کنترل نمایم.
 - ۴- در تمام مراحل تهیه، تولید و بسته بندی به رعایت ضوابط طهارت و احکام اسلامی نظارت نموده و از هرگونه تخلفی در این زمینه جلوگیری نمایم .
- ضمناً به اطلاع می رساند اینجانب مسئول فنی کارگاه هایو.....نیز می باشم./دیگر نمی باشم.
- بدیهی است در صورتیکه خلاف اظهارات فوق ثابت شود مسئولیت قانونی آن بعهدہ اینجانب بوده و معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه حق سلب صلاحیت مسئول فنی اینجانب را خواهد داشت.

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

نام و نام خانوادگی مسئول فنی:

مهر و امضا:

تاریخ:

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۳ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	---

کد مدرک: SP-Fo-1393-0035	تعهد و سوگندنامه مدیر عامل / مؤسس / موسسین کارگاه	پیوست شماره ۳
--------------------------	---	---------------

اینجانب/اینجانان فرزند باکد ملی..... ساکن به عنوان
مدیر عامل /مؤسس /موسسین کارگاه.....مسئولیت کارگاه و تولید و بسته بندی فرآورده های تولیدی در این کارگاه را
تقبل نموده و ضمن تعهد به ذات پروردگار یکتا، سوگند یاد می کنم که:

۱- تحت نظر مسئول فنی و بهداشتی، فرآورده ها مطابق با فرمول مندرج در پروانه شناسه نظارت تولید کارگاهی و با استفاده از مواد
اولیه مرغوب و قابل مصرف انسانی تولید و بسته بندی گردیده و ملزم به رعایت کلیه مسائل فنی، بهداشتی و پیشنهادات سازنده مسئول
فنی و بهداشتی در این زمینه برابر قوانین موجود باشم.

۲- در تمام موارد مربوط به تهیه مواد اولیه جهت تولید و بسته بندی و عرضه فرآورده ها، رعایت مقررات و ضوابط موجود و احکام
اسلامی را نموده و از هرگونه تخلفی در این زمینه خودداری نمایم.

۳- همواره مصلحت جامعه و سلامت مصرف کننده را بر منافع مادی مؤسسه و خود مقدم داشته و مخالف مقررات بهداشتی، فنی و
اسلامی عمل ننمایم.

۴- هیچ فرآورده ایی را بدون حضور مسئول فنی تولید ننمایم.

۵- در صورت عدم رعایت مقررات وضع شده و تعهدات خویش در کارگاه، مجوز فعالیت را بلافاصله جهت اخذ هرگونه تصمیم مقتضی و
در صورت لزوم ابطال آن، تسلیم معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه نموده و خود مسئول هرگونه ضرر و زیان ناشی از آن بوده،
هیچگونه اعتراض و مسئولیتی متوجه اداره کل و معاونت های غذا و دارو نخواهد شد.

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

نام و نام خانوادگی مدیر عامل / مؤسس / موسسین کارگاه:

مهر و امضا:

تاریخ:

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۴ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

پیوست شماره ۴ فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی کارگاهی (تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) SP-Fo-1393-0036

۱- تاسیس و بهره برداری کارگاه

نام کارگاه :	نام مرجع صادر کننده مجوز فعالیت:
شماره مجوز فعالیت اقتصادی :	تاریخ صدور :
نشانی :	شماره نمابر :
شماره تلفن :	

۲- شناسه نظارت تولید کارگاهی

نام فرآورده :	نام تجاری :
مشخصات بسته بندی :	اوزان (وزن/واحد) :

ردیف	نام مواد تشکیل دهنده	درصد	ردیف	نام مواد تشکیل دهنده	درصد

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۵ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	---

پیوست شماره ۵ فرم پروانه مسئول فنی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی کد مدرک: SP-Fo-1393-0037

شماره:
تاریخ:

پروانه مسئول فنی
کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مشمول شناسه نظارت کارگاهی
شماره پروانه مسئول فنی:

با توجه به درخواست شماره مورخ شرکت تولید کننده فرآورده / فرآورده های و با استناد به ماده ۷ دستورالعمل اجرایی ساخت و ورود ، مصوب مورخ ۸۷/۱۱/۱۹ ، صلاحیت

آقای / خانم

فرزند..... با کد ملی فارغ التحصیل رشته..... از دانشگاه..... در مقطع..... برای مسئولیت فنی کارگاه..... جهت انجام وظایف محوله مطابق با شرح وظایف مندرج در ظهر پروانه ، با رعایت کامل مقررات و ضوابط مربوط تأیید گردید. ضمناً مبلغ ریال طی فیش شماره مورخ به حساب شماره ۱۱۰۰۸ ۲۱۷۳۳۱۹۰ بانک ملی بابت هزینه صدور پروانه پرداخت گردیده است.

این پروانه به استناد پروانه مسئول فنی به شماره مورخ به منظور صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می باشد. اعتبار این پروانه از تاریخ صدور به مدت یک سال می باشد.

معاون غذا و دارو

ضمناً فرد مذکور طبق تبصره ۳ بند ۶-۱ دستورالعمل اجرایی

صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مسئول فنی کارگاه / کارگاه های زیر نیز می باشد.

مهر و امضاء معاون غذا و دارو	آدرس و شماره تماس کارگاه	شماره پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاه	نام کارگاه

رونوشت:

- اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
- مدیر عامل محترم شرکت جهت اطلاع و اقدام لازم
- بایگانی

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۶ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

- ۱- نظارت بر سلامت و کیفیت فرآورده های موجود در کارگاه و پاسخگویی در برابر مراجع ذیصلاح بهداشتی و قانونی مربوطه.
- ۲- اعمال نظارت های پیش بینی شده مطابق مقررات و ضوابط اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی جهت حصول اطمینان از تطابق روش های به کار گرفته شده و تجهیزات مورد استفاده در تولید و کنترل فرآورده به نحوی که فرآورده تولید شده از نظر ایمنی، ماهیت و کیفیت با استانداردهای مربوطه و الزامات قانونی مطابقت داشته باشد.
- ۳- نظارت بر شرایط فنی و بهداشتی سالن تولید و بسته بندی، کلیه انبارها.
- ۴- نظارت بر شرایط حمل و نقل و اطمینان از عدم فساد، آلودگی و آسیب دیدگی فرآورده ها.
- ۵- نظارت بر اجرای سیستم Recall برای جمع آوری فرآورده توزیع شده مرجوعی یا معیوب و یا فرآورده هایی که از سوی اداره کل به هر دلیلی دستور جمع آوری آنها از سطح بازار اعلام شده است .
- ۶- نظارت بر اجرای ضوابط برچسب گذاری و اعمال ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی.
- ۷- نگهداری نمونه فرآورده های از هر سری ساخت به تعداد کافی برای انجام سه سری آزمایش تا ۶ ماه پس از انقضاء فرآورده.
- ۸- رسیدگی به شکایات واصله و پیگیری آنها تا حصول نتیجه و پاسخگویی لازم، ضمن اعلام مراتب به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه .
- ۹- مطابق مقررات و ضوابط جاری و نظارت بر اجرای کنترل فرآورده در سطح عرضه (PMS) و ارائه گزارش آن به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه.
- ۱۰- مرجوع یا معدوم کردن فرآورده نامنتطبق، تحت نظارت معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه.
- ۱۱- نظارت بر انجام نمونه برداری از فرآورده تولیدی و ارسال آن به آزمایشگاه طرف قرارداد (در صورت نبودن آزمایشگاه در محل).
- ۱۲- مستندسازی و حفظ سوابق کلیه اقدامات انجام یافته .

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۷ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

پیوست شماره ۶ فرم گزارش بازدید کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی مشمول شناسه نظارت کارگاهی کدمدرک: SP-Fo-1393-0038

<p>نام کارگاه : نام مدیر عامل : شماره مجوز فعالیت اقتصادی : نشانی کامل کارگاه : استان : شهرستان : بخش : کدپستی : آدرس پست الکترونیک :</p>	<p>نام کارگاه : نام مدیر عامل : شماره مجوز فعالیت اقتصادی : نشانی کامل کارگاه : استان : شهرستان : بخش : کدپستی : آدرس پست الکترونیک :</p>
<p>نام مسئول فنی : کدملی :</p>	
<p>نوع فرآورده: <input type="checkbox"/> مواد اولیه <input type="checkbox"/> فرآیند شده <input type="checkbox"/> مواد بسته بندی</p>	
<p>هدف از بازرسی و ارزیابی : <input type="checkbox"/> صدور پروانه بهداشتی کارگاهی <input type="checkbox"/> اصلاح و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی <input type="checkbox"/> کنترل مستمر <input type="checkbox"/> شکوایه <input type="checkbox"/> نمونه برداری</p>	
<p>سایر موارد : در زمان بازدید، آقا/خانم به عنوان مسئول فنی کارگاه، یا جانشین قانونی ایشان در محل حضور دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/> پروانه های صادره جهت کارگاه، معتبر می باشند <input type="checkbox"/> نمی باشند <input type="checkbox"/> تاریخ و ساعت بازدید :</p>	

توضیحات:

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۸ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

ملاحظات	خیر	بلی	معیارهای ارزیابی	مورد ارزیابی
			۱- آیا محدوده کارگاه مشخص می باشد؟ ۲- آیا محوطه کارخانه تمیز می باشد؟ ۳- آیا محل های عبور و مرور داخل محوطه کارگاه با پوشش مناسب مفروش شده است؟	محوطه و اطراف کارگاه
			۱- آیا قسمتهای تمیز از غیر تمیز به نحو مقتضی جدا شده اند؟ ۲- آیا در مقابل ورود و لانه گزینی pest به طور موثر حفاظت بعمل آمده است؟	
			۱- آیا درها دارای سطوح صاف ، قابل شستشو و جنس مقاوم به رطوبت می باشند؟ ۲- آیا درها به خوبی بسته می شوند؟	درها
			۱- آیا دیوارها قابل شستشو، دارای جنس مقاوم و مناسب و صاف و بدون ترک می باشند؟ ۲- آیا محل های اتصال به دیوار همجوار، کف سالن فرآوری و تولید بدون زاویه می باشند؟	
			۱- آیا کف کارگاه از لحاظ قابلیت شستشو، مناسب و دارای شیب کافی به سمت فاضلاب می باشد؟ ۲- آیا کف از پوشش های مناسب و مقاوم، با توجه به نوع فرآورده ساخته شده است ؟ ۳- آیا کف دارای زاویه مناسب با دیوار می باشد؟	کف ها
			۱- آیا سقف دارای جنس مقاوم و ارتفاع مناسب می باشد؟ ۲- آیا سقف در برابر نفوذ یا لانه گزینی pest محافظت می گردد؟	
			۱- آیا پنجره ها از نظر جنس، اندازه و قابلیت نظافت مناسب می باشند؟ ۲- آیا تمامی پنجره های بازشو مجهز به توری متحرک ریز بافت می باشند؟ ۳- آیا وضعیت پنجره ها و شیشه ها از نظر عدم شکستگی مناسب می باشند؟(در صورت نیاز) ۴- آیا پنجره ها به موازات دیوارها و بدون رف می باشند؟	پنجره ها
			۱- آیا آبروها دارای دیواره های کناری صاف و عمودی بوده و محل اتصال دیوار به کف بدون زاویه می باشد؟	زهکشی کف کارخانه و کانالهای فاضلاب
			۱- آیا چیدمان تجهیزات مناسب بوده و تردد کارگران به راحتی انجام می شود؟ ۲- آیا گردش مواد و فرآورده ها، رفت و آمد نیروی انسانی و چیدمان تجهیزات مانع از انتقال آلودگی ثانویه می گردد؟	سالن تولید

ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۱۹ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

ملاحظات	خیر	بلی	معیار	مورد ارزیابی
			۱- آیا انبارهای مواد اولیه، بسته بندی و فرآورده نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده است؟	ویژگی های انبارها و سردخانه ها
			۲- آیا نحوه چیدمان کالا، درانبار مناسب بوده و از پالت یا قفسه بندی مناسب استفاده شده است؟	
			۳- آیا طراحی انبارها به گونه ای است که اولین ورودی به انبار، اولین خروجی از آن باشد (FIFO, FEFO)	
			۴- آیا انبارها از لحاظ دما و رطوبت کنترل و ثبت می شوند؟	
			۵- آیا مواد اولیه و فرآورده ها دارای برچسب مشخصات کالا می باشند؟	
			۶- آیا برای مواد اولیه یا فرآورده هایی که باید در شرایط خاص نگهداری شوند امکانات و فضای مناسب در نظر گرفته شده است؟	
			۷- آیا پیش بینی های لازم جهت عایق بندی در سردخانه لحاظ شده است ؟	
			۸- آیا تهویه مناسب سردخانه برای جلوگیری از ایجاد شبنم و فروریزی قطرات آب در نظر گرفته شده است؟	
			آیا آب مورد استفاده در کارخانه با ویژگی های آب آشامیدنی مندرج در آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره های ۱۰۵۳ و ۱۰۱۱ مطابقت دارد؟	آب مصرفی
			۱- آیا لامپ ها به طور مناسب در برابر شکستگی محافظت شده و قابل نظافت و تمیز کردن می باشند ؟	روشنایی
			۲- آیا میزان روشنایی باتوجه به نوع عملیات مطلوب است؟	
			۱- آیا سیستم تهویه طبیعی و مکانیکی جهت کاهش آلودگی و هوا و کنترل دمای محیط وجود دارد؟	تهویه
			۲- آیا سیستم سرمایش و گرمایش متناسب با فضای تولید طراحی و ثبت شده است؟	
			۱- آیا محل مناسبی جهت جمع آوری و نگهداری زباله و ضایعات وجود داشته و تخلیه آن به طور مرتب و بهداشتی انجام می گیرد؟	تخلیه زباله و ضایعات
			۲- آیا نظافت، شستشو و گندزدایی محل های جمع آوری زباله به طور مستمر انجام می پذیرد؟	

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۰ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

ملاحظات	خیر	بلی	معیار	مورد ارزیابی
			۱- آیا وسایل و ابزار شستشو و نظافت و مواد شوینده و پاک کننده مناسب، مطابق برنامه وجود دارد؟	شستشو، ضد عفونی و گندزدایی
			۲- آیا مواد شیمیایی جهت شستشو، ضدعفونی و گندزدایی مورد تایید سازمان ها و مقامات ذیصلاح می باشد؟	
			۳- آیا شیلنگ های مورد استفاده برای شستشوی سطوح توسط حلقه های شیلنگ جمع کنی جمع می گردند؟	
			۱- آیا رختکن مناسب وجود دارد؟	قسمت های رفاهی
			۲- آیا سرویس های بهداشتی مجزا برای کارکنان زن و مرد وجود دارد؟	
			۳- آیا دست ها با مواد شوینده مناسب شسته می شوند؟	
			۴- آیا در توالت به سمتی غیر از انبار باز می شود؟	
			۵- آیا هواکش مکانیکی یا پنجره بازشو و دارای توری ریزافت به فضای آزاد وجود دارد؟	
			۱- آیا کارگران دارای کارت بهداشتی معتبر می باشند؟	بهداشت فردی کارکنان
			۲- آیا کارگران در زمینه رعایت اصول بهداشت فردی آموزش های لازم را دیده اند؟	
			۳- آیا کارگران دارای لباس مناسب، کفش، ماسک، کلاه و دستکش و ... تمیز و به رنگ روشن متناسب با نوع فعالیت می باشند؟	
			۴- آیا کارگران قبل از ورود به محل تولید نسبت به شستشو و ضدعفونی دست ها اقدام می نمایند؟	
			۵- آیا رفت و آمد کارگران همواره از قسمت تمیز به سمت غیر تمیز می باشد؟	
			آیا برنامه کنترل pest توسط کارگاه و فرد مسئول انجام می گیرد؟	کنترل pest
			۱- آیا کارگاه دارای آزمایشگاه فیزیکی، شیمیایی و میکروبی می باشد؟	آزمایشگاه
			۲- آیا امکانات و تجهیزات مناسب آزمایشگاهی وجود دارد؟	
			۳- آیا فرد متخصص جهت انجام آزمون های مربوطه در نظر گرفته شده است؟	
			۴- آیا کارگاه دارای قرارداد با آزمایشگاه مورد تأیید می باشد؟ (در صورت لزوم)	
			۵- در صورت انعقاد قرارداد، نمونه برداری توسط فرد مسئول انجام شده و به آزمایشگاه تحویل میگردد؟	
			۶- آیا نتایج آزمایشگاهی ثبت و نگهداری می شود؟	

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۱ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

ملاحظات	خیر	بلی	معیار	مورد ارزیابی
			آیا کلیه موارد قید شده در ماده ۱۱ قانون رعایت می گردد؟	شرایط بسته بندی و پرچسب گذاری
			۱- آیا مواد اولیه از مراکز معتبر و دارای مجوزهای بهداشتی تامین می گردد؟	مستندات
			۲- آیا برنامه مدون شستشو و نظافت برای کلیه قسمت ها، سطوح و تجهیزات وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شوند؟	
			۳- آیا برنامه کنترل pest وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شوند؟	
			۴- آیا کلیه نتایج آزمون های انجام شده بر روی ماده اولیه و فرآورده در دفاتر مربوطه ثبت و صحت گذاری و نگهداری می شود؟	
			۵- آیا بهداشت فردی طبق برنامه آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟	
			۶- آیا تجهیزات و ابزار تولید و آزمایشگاه در صورت نیاز کالیبره شده و سوابق آن موجود می باشد؟	
			۷- آیا برنامه دفع زباله و ضایعات وجود داشته و به مورد اجرا گذاشته می شود؟	
			۸- آیا سوابق مربوط به هر سری ساخت فرآورده به نحوی که قابل شناسایی و ردیابی باشد حفظ و نگهداری می شود؟	
			۹- آیا مستندات تاییدیه های مواد شیمیایی، مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده (MSDS) از مراجع ذیصلاح موجود می باشد؟	

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۲ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

مدت زمان تعیین شده برای رفع هر نقص	نواقص مشاهده شده در ارزیابی با ذکر شماره بند

نتیجه:

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۳ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

نمونه برداری

هدف از نمونه برداری	تعداد شاهد	تاریخ انقضاء	تاریخ تولید	سری ساخت	شماره پروانه ساخت	تعداد نمونه	نام نمونه	ردیف

کلیه نمونه ها با رعایت شرایط فنی و بهداشتی از انبار فرآورده آماده به عرضه خط تولید جهت ارسال به آزمایشگاه به منظور انجام آزمایشات لازم در شرایط مناسب نمونه برداری گردیده و نمونه های شاهد توقیفی پس از پلمپ توسط کارشناسان بازدید کننده نزد مدیر و مسئول فنی به امانت گذاشته شده وقانون امانت داری تفهیم گردید.

- موارد توقیفی دارد ندارد
- نوع و میزان :

توضیحات:-----

- موارد معدومی دارد ندارد
- نوع و میزان :

توضیحات:-----

کارگاه مورد بازدید باتوجه به موارد درج شده در چک لیست از نظر فنی وبهداشتی با ضوابط و مقررات مربوطه مطابقت دارد ندارد این صورتجلسه در دو نسخه که هر یک حکم واحدی دارند تنظیم و یک نسخه تحویل امضاء کنندگان (مسئول فنی و مدیرعامل کارگاه) ذیل شد و محل بدون هیچگونه ضرر و زیان جانی و مالی ترک گردید. مدیرعامل کارگاه مذکور موظف است در اسرع وقت و با توجه به زمان تعیین شده در مورد نواقصی فنی و بهداشتی اقدام نموده و نتیجه را در سررسید مهلت تعیین شده به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی اعلام نماید.

مدیر عامل کارگاه

مسئول فنی

کارشناس/کارشناسان معاونت غذا و دارو
 دانشگاه علوم پزشکی.....

نظر رئیس اداره:

نظر معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی جهت اقدام بعدی:

- پلمپ کارگاه توقیف فرآورده ها معرفی به تعزیرات معرفی به دادسرا فک پلمپ کارگاه/خط تولید رفع توقیف غیره

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۴ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

<p>کد مدرک: SP- Fo- 1393- 0039</p>	<p>پروانه بهداشتی کارگاهی</p>	<p>پیوست شماره ۷</p>
------------------------------------	-------------------------------	----------------------

پروانه بهداشتی کارگاهی

شماره:
تاریخ:

شماره تاسیس و بهره برداری کارگاه

تاسیس و بهره برداری کارگاه

به استناد ماده ۷ قانون موادخوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه یکهزار و سیصد و چهل و شش و ماده ۴ دستورالعمل اجرایی ساخت و ورود مصوب یکهزار و سیصد و هشتاد و هفت و باتوجه به نظریه مورخ کمیسیون فنی اجازه داده می شود:

کارگاه :
در زمینه فعالیت:
مرجع صادر کننده مجوز فعالیت:
شماره مجوز فعالیت اقتصادی:
به نشانی:
شماره تلفن:

که دارای خط تولید /خطوط تولید زیر می باشد ، با رعایت کامل مقررات و ضوابط مربوطه بهره برداری گردد:

ضمناً کارگاه فوق پس از اخذ پروانه بهداشتی کارگاهی(تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) صرفاً مجاز به تولید و عرضه فرآورده هایی است که در شناسه نظارت تولید کارگاهی پیوست ذکر گردیده است.
این پروانه به موجب فیش شماره مورخ مبلغ بانک مرکزی صادر گردیده است./ این پروانه به استناد پروانه بهداشتی کارگاهی(تاسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) به شماره مورخ جهت تغییر نام کارگاه /تغییر آدرس کارگاه / افزایش خط تولید/ صدور المثنی /اصلاح/ تمدید پروانه به موجب فیش شماره مورخ مبلغ بانک مرکزی صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می باشد.
هرگونه نقل و انتقال و تغییر نام، محل و خطوط تولید مندرج در این پروانه باید با موافقت قبلی این معاونت باشد.

معاون غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۵ از ۳۰	دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
--	---	---

شناسه نظارت تولید کارگاهی

پیوست

نام تجارتي:.....	نام فرآورده:.....	شماره شناسه نظارت تولید کارگاهی
مشخصات بسته بندی: (وزن / جنس).....		
<ul style="list-style-type: none"> ❖ ویژگی های فرآورده نهایی باید با معیارهای ملی مصوب و ضوابط جاری اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی مطابقت داشته باشد. ❖ مواد اولیه و بسته بندی باید دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود معتبر از وزارت بهداشت باشد. ❖ اظهار هر گونه ادعا خارج از ضوابط و قوانین و مقررات اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی ممنوع است 	<u>درصد</u>	<u>نام مواد تشکیل دهنده:</u>

این شناسه نظارت تولید کارگاهی به موجب مصوبه هیئت وزیران و حواله شماره مورخ به مبلغ ریال به حساب صادر/تمدید/اصلاح گردیده و از تاریخ صدور به مدت یکسال/دو سال با رعایت مقررات و ضوابط مربوطه دارای اعتبار می باشد.

نام تجارتي:.....	نام فرآورده:.....	شماره شناسه نظارت تولید کارگاهی
مشخصات بسته بندی: (وزن / جنس).....		
<ul style="list-style-type: none"> ❖ ویژگی های فرآورده نهایی باید با معیارهای ملی مصوب و ضوابط جاری اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی مطابقت داشته باشد. ❖ مواد اولیه و بسته بندی باید دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود معتبر از وزارت بهداشت باشد. ❖ اظهار هر گونه ادعا خارج از ضوابط و قوانین و مقررات اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی ممنوع است 	<u>درصد</u>	<u>نام مواد تشکیل دهنده:</u>

این شناسه نظارت تولید کارگاهی به موجب مصوبه هیئت وزیران و حواله شماره مورخ به مبلغ ریال به حساب صادر/تمدید/اصلاح گردیده و از تاریخ صدور به مدت یکسال/دو سال با رعایت مقررات و ضوابط مربوطه دارای اعتبار می باشد.

معاون غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

«ادامه پروانه در پشت صفحه»

رونوشت:

- اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
- بایگانی

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۶ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

این مجوز به استناد دستورالعمل شماره مورخ اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی و تأییدیه کمیته فنی مورخ معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و با رعایت موارد ذیل صادر گردیده است:

- ۱- اجرای مفاد مندرج در ماده یازده قانون نظارت بر مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی الزامی است.
- ۲- هر گونه تغییر در فرمول، بسته بندی، برچسب گذاری و ... باید با مجوز معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه باشد.
- ۳- در صورت نبودن آزمایشگاه در محل کارگاه، موظف به اجرای مفاد قرارداد منعقد گردیده با آزمایشگاه های معتبر و ثبت نتایج آزمایشگاهی می باشد.
- ۴- پروانه بهداشتی کارگاهی (تأسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) و منوط به تأیید عملکرد کارگاه و رعایت ضوابط و دستورالعمل های مربوطه خواهد بود. بدیهی است زمانی که فرآورده مشمول اخذ پروانه بهداشتی ساخت گردد، کارگاه موظف به رعایت مقررات و ضوابط کارخانه می باشد.
- ۵- جهت تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی (تأسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) باید یک ماه قبل از پایان مهلت، تقاضای کتبی خود را به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ارائه نماید.
- ۶- فعالیت واحد تولیدی بدون تمدید پروانه مسئول فنی و پروانه بهداشتی کارگاهی (تأسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) مجاز نمی باشد.
- ۷- تغییر مکان به منزله لغو مجوز تلقی می گردد و مراتب برای صدور پروانه مسئول فنی و پروانه بهداشتی کارگاهی (تأسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) جدید باید کتباً به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه اعلام گردد.
- ۸- در صورت عدم تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی (تأسیس و بهره برداری و شناسه نظارت تولید کارگاهی) ملزم به جمع آوری فرآورده از سطح بازار می باشد.
- ۹- انتقال تحت شرایط خاص و با هماهنگی معاونت غذا و دارو امکان پذیر می باشد.
- ۱۰- در مورد فرآورده های غذایی مواد اولیه مصرفی باید از جنس مورد تأیید و مخصوص فرآورده های غذایی (FOOD GRADE) بوده و دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود و مصرف از وزارت بهداشت باشد.
- ۱۱- ویژگی های فرآورده نهایی باید با آخرین ضوابط ملی مطابقت داشته باشد.
- ۱۲- مواد افزودنی باید با فهرست افزودنی های مجاز خوراکی ایران مطابقت داشته باشد و در ترکیبات نام آنها ذکر شده باشد.

(پشت پروانه)

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۷ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	---

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1393- 0003</p>	<p>دستورالعمل الحاقی صدور شناسه نظارت کارگاهی برنج</p>	<p>پیوست شماره ۸</p>
------------------------------------	--	----------------------

۱- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای آماده سازی و بسته بندی برنج

- سیلومجهز به سیستم گردش هوا - در صورت نبودن سیلو رعایت شرایط خوب انبار داری (GSP)

- بالابر (در صورت نیاز)

- بوجاری (مجهز به شن گیر و آهن ربا) در صورت نیاز

- الک برنج

- دستگاه بسته بندی خودکار (ترجیحا)

- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی

تذکره ۱- در صورت استفاده واحد از برنج شالیکوبی شده، جهت بسته بندی تجهیزات شالیکوبی مورد نیاز نمی باشد.

تذکره ۲- چنانچه شالیکوبی در واحد بسته بندی انجام می شود باید دارای تجهیزات ذیل باشد:

- پیش بوجاری شلتوک

- بوجاری شلتوک

- درجه بندی شلتوک

- پوست کنی

- جدا سازی پوست از برنج قهوه ای

- جداسازی شلتوک پوست نکنده از برنج قهوه ای

- جدا ساز دانه های نارس و آسیب دیده

- سفید کنی برنج (سبوس گیر)

- صیقل دهی

- درجه بندی برنج و جداسازی دانه های شکسته آن

- جداکننده براساس رنگ دانه های برنج (در صورت نیاز)

- جداکننده مواد خارجی و فلز (در صورت نیاز)

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۸ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

۲- مسئول فنی

واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع برنج جهت کنترل و نظارت شرایط آماده سازی و بسته بندی، نمونه برداری، آزمون، ثبت مستندات و سوابق کنترلهای انجام شده باید نسبت به معرفی و استخدام فرد واجد شرایط مطابق با قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و چارت مسئولین فنی مصوب کمیته فنی اقدام نمایند. با نظر و تائید معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ناظر و بر اساس توان مسئول فنی و با در نظر گرفتن فاصله واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع برنج از یکدیگر، نظارت حداکثر ۸ واحد تولیدی در یک محدوده جغرافیایی می تواند توسط یک مسئول فنی انجام گیرد.

تذکر ۳- قبل از صدور پروانه مسئول فنی آموزش لازم جهت تشخیص نوع وارسته های برنج و اخذ گواهی مربوطه الزامی است.

۳- آزمایشگاه

در صورت نبودن آزمایشگاه در محل کارگاه، ارائه قرارداد با آزمایشگاه های همکار یا مجاز دارای پروانه بهره برداری از سازمان غذا و دارو یا آزمایشگاه های آکرودیته کارخانجات دیگر که کنترل فرآورده تولیدی در محدوده فعالیت تعریف شده آن قرار داشته باشد الزامی است. در صورتی که واحد آماده سازی و بسته بندی انواع برنج توانایی احداث آزمایشگاه داشته باشد باید مطابق ضوابط مربوطه اقدام نماید. همچنین در صورت صلاحدید معاونت غذا و دارو دانشگاه و با در نظر گرفتن فاصله واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع برنج از یکدیگر، اتحادیه یا صنف مربوطه و یا چند واحد آماده سازی و بسته بندی انواع برنج همجوار می توانند نسبت به احداث یک آزمایشگاه مشترک اقدام نمایند.

جهت اندازه گیری فلزات سنگین در هر فصل یکبار و جهت مایکوتوکسین ها و باقیمانده سموم سالی دو نوبت (هر شش ماه یکبار) نمونه برداری توسط مسئول فنی صورت گرفته و به آزمایشگاه همکار ارسال گردد.

۴- ویژگیهای کیفی و سلامت برنج

باید مطابق با ضابطه ویژگیهای کیفی و سلامت برنج، پیوست شماره ۹ باشد.

۵- بسته بندی

- جنس بسته های برنج باید فاقد موادی بوده که برای برنج مضر و برای سلامتی مصرف کننده خطرناک باشد.

- بسته های مصرفی باید نو و تمیز بوده و از استقامت کافی برخوردار و به خوبی دوخته شده باشند. (سلوفان ، پلی اتیلن ، متقال، کنفی و ...)

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۹ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

۶-وزن

- وزن کیسه ها نباید از ۲۰ کیلوگرم تجاوز نماید.

- واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع برنج مجاز به مخلوط کردن انواع ارقام برنج و اختلاط برنج داخلی و خارجی نمی باشند.

- در صورت عدم اخذ نام تجاری رسمی ضمن پذیرش نام پیشنهادی موسسه جهت صدور شناسه نظارت کارگاهی، دریافت تعهد نامه محضری که

فرد متعهد می گردد طی ۶ ماه آگهی ثبت نام تجاری در روزنامه رسمی را ارائه نماید الزامی است .

- هر محموله خریداری شده از شالیکوبی یک سری ساخت دارد.

سازمان غذا و دارو

کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۳۰ از ۳۰	دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
--	---	---

پیوست شماره ۹ ضابطه ویژگیهای کیفی و سلامت برنج برای واردات **کد مدرک: FB- Sp- 1392- 0001**

باقیمانده آفت کش ها	آلودگیهای میکروبی			فلزات سنگین			مایکوتوکسین ها		
	مرجع	حد مجاز	نام	مرجع	حد مجاز	نام	مرجع	حد مجاز	نام
مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۳۱۲۰	آخرین تجدید نظر جدول حدودمجاز میکروبیولوژی فرآورده های غذایی، آشامیدنی مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذاودارو	1×10^3 cfu/g	شمارش باسیلوس سرئوس	مطابق با مصوبه شماره ۲/۵۰۳۳ مورخ ۹۲/۸/۱۹ کمیته فنی و قانونی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی	۱۲۰ ppb	سرب	آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۵ ng/g	آفلاتوکسین B1
	آخرین تجدید نظر جدول حدودمجاز میکروبیولوژی فرآورده های غذایی، آشامیدنی مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذاودارو	1×10^4 cfu/g	شمارش کپک	مطابق با مصوبه شماره ۲/۵۰۳۳ مورخ ۹۲/۸/۱۹ کمیته فنی و قانونی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی	۴۸ ppb	کادمیوم	آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۳۰ ng/g	آفلاتوکسین کل
				مطابق با مصوبه شماره ۲/۵۰۳۳ مورخ ۹۲/۸/۱۹ کمیته فنی و قانونی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی	۱۲۰ ppb	ارسنیک	آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۵ ng/g	اکراتوکسین A
							آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۱۰۰۰ ng/g	داکسی نی والنول (DON)
							آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۲۰۰ ng/g	زیرالنون

- ۱- ارائه گواهی عاری بودن برنج از نظر تراریختگی (GMO FREE) برای هر محموله وارداتی، از مقام ذیصلاح کشور مبدا الزامیست.
 - ۲- ارائه ریز نتایج بیشینه باقیمانده آفت کش ها، توسط یک آزمایشگاه تایید صلاحیت شده از سوی مقام ذیصلاح در کشور مبدا الزامیست.
 - ۳- نمونه برداری باید مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد های ملی ایران به شماره های ۱۲۰۰۴ و ۱۳۵۳۵ باشد.
 - ۴- وزن بسته بندی از ۱ تا ۲۰ کیلوگرم مجاز است.
 - ۵- کلیه گواهی های ارائه شده بایستی ممهور به مهر سفارت جمهوری اسلامی ایران باشد.
 - ۶- معیارهای کیفی و سلامت برنج های تولید داخل براساس استانداردهای ملی ایران به شماره ۱۲۹۶۸ برای فلزات سنگین، ۵۹۲۵ برای مایکوتوکسین ها، ۱۳۱۲۰ برای باقیمانده آفت کش ها و حدود مجاز میکروبی براساس حدود مجاز میکروبیولوژی فرآورده های غذایی، آشامیدنی مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو خواهد بود.
- تذکر: تاریخ اجرا این ضابطه از ۱۳۹۳/۱/۱ می باشد.