

**آموزش مسئولین فنی**

**دوره توجیهی بدو خدمت**

## در این مجموعه می خوانیم :

- مقدمه
- معرفی مسئول فنی
- جایگاه قانونی مسئولین فنی
- شرح وظایف مسئولین فنی
- گزارش کار ماهانه
- حدود و اختیارات مسئول فنی
- مرجع رسیدگی به گزارشات و تخلفات مسئول فنی
- مستندات قانونی شرح وظایف
- حدود وظایف مدیران واحدهای تولیدی
- ضمیمه شماره ۱- حد اقل ضوابط فنی و بهداشتی تاسیس و بهره برداری واحدهای تولیدی غذایی و بهداشتی
- ضمیمه شماره ۲- فرم سه برگی ساخت مواد غذایی و بهداشتی
- ضمیمه شماره ۳- قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آیین نامه های اجرایی آن و قانون تعزیرات

## مقدمه :

تولید مواد غذایی و بهداشتی بر طبق قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و آیین نامه های اجرایی آن و نیز قانون تعزیرات حکومتی و ضوابط و مقررات مربوطه که به تصویب وزارت بهداشت و درمان رسیده و ابلاغ گردیده است باید انجام گیرد . بر این اساس کالاهایی که به صورت بازرگانی و به شکل انبوه در بسته بندی مشخص و با نام و نشان تجاری تولید و عرضه می شوند ، مشمول این قانون می باشند .

بنابر این ، احداث ، بهره برداری ، تهیه مواد اولیه ، تهیه وسایل ، تجهیزات و دستگاه ها ، استخدام پرسنل فنی و تخصصی ، تولید محصول و توزیع آن باید بر طبق قوانین و مقررات و دستورالعمل های وزارت بهداشت باشد .

مسئولیت ، در لغت به معنای موظف بودن و یا متعهد بودن به انجام امری و یا کاری از جانب دیگری می باشد .

مسئول ، یعنی کسی که در مقابل کاری که بر عهده اش است در مقابل آن پاسخگو باشد .  
فنی ، یعنی کسی که مهارت و توانایی لازم برای انجام کاری را که به عهده گرفته ، داشته باشد

### ۱ - معرفی مسئول فنی

مسئول فنی به فردی اطلاق میگردد که شرایط و توانایی لازم در انجام وظایف کنترلی و نظارتی را داشته و دارای حد اقل مدرک کارشناسی در صنایع غذایی و یا سایر رشته های مرتبط بوده و به تایید کمیته فنی و قانونی رسیده باشد و پروانه مسئولیت فنی برای وی از طرف دانشگاه علوم پزشکی ( معاونت غذا و دارو ) صادر شده باشد . واحد های تولیدی مشمول قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی پس از صدور پروانه بهره برداری بهداشتی باید شخص واجد شرایط مطابق با چارت مسئولین فنی را معرفی و در زمان اقدام برای پروانه ساخت می بایست دارای مسئول فنی قانونی باشند .

### ۲ - جایگاه قانونی مسئول فنی

مسئول فنی ، شخصیتی حقیقی با مسئولیت قانونی است که قانونگذار بر اساس قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۴۶ و قانون تعزیرات بهداشتی و درمانی مصوب ۱۳۶۷ مجمع تشخیص مصلحت نظام و نیز آیین نامه ها و دستورالعمل های اجرایی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی با توجه به مسئولیت ، وظایفی را تعیین و بر عهده او گذاشته است و او می بایست در مقابل این مسئولیت پاسخگو باشد .

شرایط استخدامی مسئول فنی بر اساس قانون کار بوده و مدیرعامل موظف و متعهد به انجام آنها بر طبق توافق و قانون کار می باشد .

### ۳ - تعهدات قانونی

بر اساس قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۴۶ و قانون تعزیرات بهداشتی و درمانی مصوب ۱۳۶۷ مجمع تشخیص مصلحت نظام و نیز آیین نامه ها و دستورالعمل های اجرایی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی با توجه به مسئولیت وظایف به صورت تعهد محضری از وی اخذ می گردد

### ۴ - شرح وظایف

#### حضور فعال در ساعات فعالیت واحد تولیدی متعهد شده و کنترل و نظارت بر امور مربوطه شامل :

#### وظایف مسئول فنی در سه بخش کنترل ، نظارت و آموزش خلاصه می شود

- کنترل شرایط فنی و بهداشتی واحد مطابق با ضوابط اداره کل نظارت بر موادغذائی آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ( GMP واحد تولیدی مورد نظارت و کنترل قرار گیرد ) .
- کنترل مسائل بهداشتی کار و کارگری و کارت معاینه بهداشتی ( کارگران قبل از شروع کار باید کارت معاینه بهداشتی اخذ کرده باشند)
- کنترل و نظارت بر کلیه مراحل تولید و عملکرد تجهیزات و ماشین آلات تولید و بسته بندی
- کنترل و نظارت بر برنامه نظافت و ضد عفونی تجهیزات، ماشین آلات، انبارها و...
- نظرات فنی و بهداشتی خود را کتبا " به مدیر واحد گزارش دهد و مدیر واحد موظف به انجام نظرات مذکور بوده، در غیر اینصورت جهت اتخاذ تصمیم لازم به اداره نظارت بر موادغذائی و بهداشتی گزارش نماید.
- تایید بهداشتی و کیفی و صدور مجوز مصرف مواد اولیه و مجوز خروج محصول نهائی از واحد .
- مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به دیگری ندارد و در صورت بیماری و یا غیبت یا مرخصی مسئول فنی ، مدیر موظف است به جای وی فردی واجد شرایط را به عنوان جانشین به اداره نظارت بر موادغذائی و بهداشتی معرفی نماید.
- از هرگونه تغییرات اساسی که در شرایط بهره برداری واحد حاصل میشود، اداره نظارت بر مواد غذائی و بهداشتی را مطلع نماید.
- گزارش کارماهان مطابق با دستورالعمل به اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی ارائه نماید ( با توجه به حساسیت واحد تولیدی و محصول، شرح وظایف اختصاصی و نحوه گزارش مسئول فنی به وی ابلاغ خواهد شد ) .

- مسئول فنی می بایست نظارت و کنترل لازم بر مواد اولیه وارد شده به کارخانه ، پروسه آماده سازی و خروج ضایعات را داشته و سوابق مربوطه را مستند سازی نماید.
- ثبت کلیه موارد مربوط به کنترل و نظارت پروسه تولید ، نگهداری و عرضه محصول و بایگانی مدارک و مستندات به صورت روزانه .
- **مدیر واحد تولیدی مسئولیت حضور و غیاب مسئول فنی را بعهدہ دارد و هرگونه عدم حضور و عدم انجام شرح وظایف را می بایست به اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی کتبا گزارش نماید**

## **گزارش ماهانه**

گزارش مسئول فنی باید حاوی وضعیت بهداشتی واحد بوده و اقدامات انجام شده در دوره‌های معین را نشان دهد . این گزارش شامل بخشهای ذیل است .

### **۱- کنترل بهداشتی مواد اولیه مورد مصرف در تولید محصول**

مستندات مربوط به تهیه مواد اولیه می بایست جمع آوری و قابل دسترس باشد و این مواد باید به تایید مسئول فنی رسیده باشد(ودر صورت نیاز و تشخیص نمونه برداری از مواد اولیه انجام و بررسی آزمایشگاهی گردد ) مصرف مواد اولیه باید با اجازه کتبی مسئول فنی باشد

### **۲- کنترل بهداشتی و آموزش کارگران**

( کارت بهداشت ، بهداشت فردی ، استفاده از روپوش و کلاه و دستکش و ابزار مناسب در هنگام کار ، رعایت نظم و انضباط و ... از سوی کارگران و کارکنان)

### **۳- کنترل بهداشتی محیط واحد تولیدی ، ابزار و وسایل کار**

نظافت عمومی کارگاه قبل از شروع کار ، شستشوی سالن و محل تولید و ابزار و وسایل کار پس از اتمام کار روزانه ، محیط انبارها و .....

### **۴- کنترل بهداشتی پروسه تولید**

مسئول فنی می بایست نظارت کامل بر فرمولاسیون محصول ، پروسه تولید و محصول نهایی داشته و مدیر تولید و کارگران باید به موارد اعلام شده و اظهار نظر وی تمکین داشته باشند تولید بسته بندی محصول می بایست بر اساس مندرجات پروانه ساخت صادره باشد و به تایید مسئول فنی برسد .

### **۵- کنترل بهداشتی محصول نهایی**

( نمونه برداری از محصولات تولیدی و تحویل آنها به آزمایشگاه واحد ، تایید کیفی محصولات ، بررسی برچسب محصول و ... )

#### **۶- گزارش پیشنهادات اصلاحی و اقدامات انجام شده در جهت ارتقاء سطح بهداشت و کیفیت**

(( بهتر است مسئولین فنی موارد انجام شده را به صورت روزانه در دفتر یا فرم خاصی برای خود یادداشت نموده و هر پانزده روز یکبار جمع بندی نمایند))

#### **۵- حدود و اختیارات**

در چهارچوب قانون ، ضوابط و مقررات مسئول فنی بالاترین مسئولیت را بر عهده داشته و مسئولیت نظارت و کنترل و صدور و یا عدم صدور مجوز هارا برعهده دارد پرسنل کلیدی واحد باید از دستورات وی تبعیت کنند . بدون امضاء و اجازه مسئول فنی هیچ کالا یا موادی نباید در کارخانه جابجا گردد و خروج محصول از کارخانه با تایید کتبی مسئول فنی می باشد .

#### **۶- مرجع رسیدگی به گزارشات و تخلفات مسئول فنی**

مدیر واحد تولیدی مسئولیت حضور و غیاب مسئول فنی را بعهده دارد و هرگونه عدم حضور و یا عدم انجام شرح وظایف را به اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی کتبا گزارش نماید مسئول فنی در چهارچوب قانون می بایست در مورد گزارشات واصله در خصوص وی به مرجع صادر کننده پروانه وی ( اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی ) و مراجع قضایی پاسخگو باشد .

#### **تذکر مهم :**

به استناد قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و آیین نامه های اجرایی آن و نیز قانون تعزیرات حکومتی ، هرگونه عدم حضور مسئول فنی به هر دلیل، باید با اطلاع مدیر عامل و با هماهنگی اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی بوده و با تعیین و معرفی جانشین واجد شرایط از سوی مدیر واحد انجام پذیرد . در غیر اینصورت غیبت محسوب شده و در صورت گزارش غیبت از سوی مدیر واحد تولیدی وعدم انجام شرح وظایف محوله و یا گزارش عدم حضور توسط کارشناسان اداره نظارت بر مواد غذایی در هنگام فعالیت واحد و عدم انجام شرح وظایف ، پس از بررسی موضوع گزارش و در صورت تایید ، اقدامات زیر انجام خواهد شد .

۱. بار اول : تذکر کتبی با درج در پرونده .
۲. بار دوم : اخطار و معرفی به مراجع قضایی .
۳. بار سوم : اخطار و طرح در کمیته مسئولین فنی جهت تعلیق پروانه .
۴. در صورت تکرار لغو پروانه و محرومیت از مسئولیت فنی در استان و نیز انعکاس به اداره کل نظارت .

#### **مستندات قانونی**

بر اساس بند ب ماده ۸ آیین نامه اجرایی ماده ۷ قانون مواد خوردنی ....

یکی از وظایف قانونی مسئول فنی ، نظارت و سرپرستی شرایط تاسیس و بهره برداری واحد تولیدی است و می بایست از تغییرات اساسی مانند تغییر در وضعیت ساختمان ( حذف یا اضافه کردن و یا جابجایی ) و نیز تغییر در شرایط دستگاه ها و تجهیزات تولید را در اسرع وقت به اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی گزارش نماید . بدین منظور می بایست مسئول فنی نسبت به GMP های عمومی و اختصاصی ( حداقل ضوابط فنی و بهداشتی برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی ) واحد اطلاعات کافی داشته باشد و مستندات و سوابق مربوط به تاسیس و بهره برداری واحد را در اختیار داشته باشد . ( ضمیمه شماره ۱ )

### **بر اساس بند الف ماده ۸ آیین نامه اجرایی ماده ۷ قانون مواد خوردنی ....**

از دیگر وظایف قانونی مسئول فنی سرپرستی پروسه تولید است بدین منظور مسئولیت تایید مواد اولیه ، تنظیم فرمولاسیون محصول ، تنوع بسته بندی و اوزان ، نحوه پایش و کنترل های بهداشتی آن و هر گونه اظهار نظر کارشناسی در مسئولیت او بوده و هر گونه تغییرات می بایست با اطلاع و تایید مسئول فنی و با مجوز اداره نظارت باشد.

برای تولید محصول نیاز به اخذ پروانه ساخت است و برای دریافت پروانه ساخت می بایست فرم سه برگی درخواست پروانه توسط مسئول فنی به شکل تایپ شده تکمیل و به همراه مستندات و مدارک به اداره نظارت تحویل نماید . ( ضمیمه شماره ۲ )

### **آموزش مسئولین فنی :**

بر اساس ضوابط و مقررات و دستورالعمل ها پروانه مسئول فنی با اعتبار ۵ ساله صادر می گردد و برای تمدید اعتبار لازم است ۱۲۵ امتیاز آموزشی در طی ۵ سال در مراکز آموزش مورد تایید کسب نموده و به اداره نظارت ارائه نماید . عدم اعتبار پروانه مسئولیت فنی به منزله بدون مسئول فنی بوده و تولید و عرضه محصول بدون مسئول فنی غیر مجاز خواهد بود . لذا مسئولین فنی دارای پروانه می باست حداقل سالی ۲۵ امتیاز آموزشی را کسب نمایند . ( ضمیمه شماره ۳ )

### **حدود وظایف مدیران واحدهای تولیدی مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی**

تولید مواد غذایی و بهداشتی بر طبق قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی و آیین نامه های اجرایی آن و نیز قانون تعزیرات حکومتی و ضوابط و مقررات مربوطه که به تصویب وزارت بهداشت و درمان رسیده و ابلاغ گردیده است باید انجام گیرد . بر این اساس کالاهایی که به صورت بازرگانی و به شکل انبوه در بسته بندی مشخص و با نام و نشان تجاری تولید و عرضه می شوند ، مشمول این قانون می باشند .

بنابر این ، احداث ، بهره برداری ، تهیه مواد اولیه ، تهیه وسایل ، تجهیزات و دستگاه ها ، استخدام پرسنل فنی و تخصصی ، تولید محصول و توزیع آن باید بر طبق قوانین و مقررات و دستورالعمل های وزارت بهداشت و به شرح ذیل باشد .

**احداث واحد** باید به دور از مراکز آلاینده و آلوده کننده و برابر ضوابط و مقررات مربوطه بوده و از وسعت و مساحت کافی برخوردار باشد. رعایت ضوابط مربوط به GMP عمومی و اختصاصی و نیز استاندارد ۱۸۳۶ در احداث واحد الزامی است.

مدیریت واحد تولیدی متعهد است شرایط لازم و کافی را برای اخذ پروانه های بهداشتی ( بهره برداری ، مسئول فنی و ساخت ) ، تولید محصول بهداشتی و قابل قبول فراهم نماید این شرایط عبارتند از

#### **تهیه مواد اولیه مرغوب:**

مواد اولیه مورد مصرف باید از نوع مرغوب و دارای مجوزهای بهداشتی باشد و از مراکز معتبر تهیه گردد مستندات مواد اولیه باید جمع آوری و قابل دسترس باشد مسئول فنی باید بر تهیه مواد اولیه ، انبارش و مصرف آنها نظارت کامل ردا داشته باشد و به تایید او برسد .

مواد اولیه به سه بخش تقسیم می شوند که برای تولید هر محصول مواد اولیه متفاوت است

مواد اصلی که اجزاء اصلی محصول را تشکیل می دهند و غالباً شامل آب ، روغن ، شکر ، آرد ، گوشت ، مرغ و دانه ها و مغزها ، حبوبات و سبزیها و میوه ها و ... مواد افزودنی و تزئینی که به طور معمول این افزودنی ها برای افزایش کیفیت و بخصوص ماندگاری محصولات اضافه می شود شامل آنتی اکسیدان ها: امولسیفایرها: افزایش دهنده های طعم عوامل تغلیظ کننده طعم دهنده ها، شیرین کننده ها و رنگهای مصنوعی مغز دانه های خوراکی و ...

مواد بسته بندی شامل قوطی ، سلوفان ، کارتن و لیبل

**پرسنل:** پرسنل سه دسته هستند

۱- پرسنل فنی متخصص مانند مسئول فنی که مسئول نظارت های بهداشتی است و مدیر تولید که پروسه تولید محصول را هدایت می کند . مسئول تاسیسات و تجهیزات که مسئول تعمیرات است

۲- پرسنل ساده که خدمات رسانی و انبار داری و امور دیگر قسمتهای واحد را انجام می دهند

۳- پرسنل فنی غیر متخصص که در پروسه تولید دخالت دارند و قسمتهای مختلف تولید را انجام می دهند

بطور کلی پرسنل باید افرادی سالم ، آموزش دیده و فعال باشند این افراد قبل از شروع کار باید به وظایف خود آشنا شوند استفاده از کلاه روپوش تمیز به رنگ روشن و دستکش برای کارگرانی که به هرنحو در پروسه تولید دخالت دارند ، الزامی است



در میان پرسنل فنی متخصص، مسئول فنی بالاترین مسئولیت را بر عهده دارد. این فرد با حداقل مدرک تحصیلی کارشناسی است که با تایید وزارت بهداشت انتخاب می شود و بدون امضاء و اجازه مسئول فنی هیچ کالا یا موادی نباید در واحد جابجا گردد و خروج محصول از واحد تولیدی با تایید کتبی مسئول فنی می باشد.

### **تجهیزات و دستگاه ها**

تجهیزات و دستگاه های مورد استفاده باید مطابق با موازین بهداشتی بوده و مورد تایید اداره نظارت بر مواد غذایی باشند

سطوح در تماس با مواد مورد استفاده درپروسه تولید محصول باید از جنس استنلس استیل بوده و یا از جنس FOOD GREED باشد و به تایید اداره نظارت برسد. قسمتهایی از تجهیزات و دستگاه ها که در تماس با مواد غذایی نبوده و احتمال ایجاد خطر برای پروسه تولید می نمایند باید به روش مناسب پوشانده شوند

**استخدام مسئول فنی:** متصدی و مدیر واحد تولیدی به منظور ایجاد شرایط قانونی تولید و نظارت و کنترل بهداشتی پروسه تولید باید مسئول فنی ( ناظر بهداشتی ) که دارای حداقل مدرک کارشناسی در یکی از رشته های ( صنایع غذایی ، گرایشهای صنایع غذایی ، علوم تغذیه ، شیمی و یا میکروبیولوژی ) مطابق با چارت مسئولین فنی است ، استخدام و به اداره نظارت بر مواد غذایی معرفی نماید

شرایط استخدامی مسئول فنی مطابق با شرایط قانون کار است و مزایای قانون کار به وی تعلق می گیرد.

مسئول فنی دارای مسئولیت و شرح وظایفی است که این مسئولیت و شرح وظایف بر اساس قانون مواد خوردنی آشامیدنی آرایشی و بهداشتی و آیین نامه ها و دستورالعمل های وزارت بهداشت و درمان تعیین و بر عهده او گذاشته است و او باید به مراجع قانونی و وزارت بهداشت پاسخگو باشد.



جمهوری اسلامی ایران  
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

## وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی معاونت غذا و دارو

اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی،  
آرایشی و بهداشتی

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی برای تاسیس و بهره برداری  
واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی

تجدید نظر اول : مهرماه ۱۳۸۸

پیشگفتار :

روند رو به رشد تعداد واحدهای تولیدی صنایع غذایی و آشامیدنی و ایجاد تغییرات در تکنولوژی و تنوع و گوناگونی محصولات تولیدی ، سبب گردید تا اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی از سال ۱۳۸۱ اقدام به تدوین مقررات و ضوابط جدید متناسب با علم روز غذا نماید. به این منظور تدوین ضوابط مذکور شامل حداقل ضوابط تاسیس و بهره برداری کارخانجات مختلف غذایی تا سال ۱۳۸۴ ادامه یافت ولیکن از تیر ماه سال ۱۳۸۵ سیاست تدوین ضوابط تغییر و مقرر گردید ضوابط فنی و بهداشتی برای تاسیس و بهره برداری واحدهای تولید و بسته بندی مواد غذایی بصورت ضابطه ای کلی تدوین گردد و سایر موارد از جمله تجهیزات خط تولید، آزمایشگاه و ضوابط بهداشتی اختصاصی برای تولید هر محصول در ضوابط جداگانه ای تدوین و به تصویب برسد.

برای هماهنگی با توسعه جهانی، ضوابط در مواقع لزوم اصلاح خواهد شد بدین منظور پیشنهادات مطروحه توسط کارشناسان اداره کل مورد بررسی قرار گرفته و پس از تأیید ، ضابطه اصلاح شده از طریق واحد اطلاع رسانی به اطلاع عموم خواهد رسید.

## فهرست مطالب

صفحه	عنوان
۱	۱- هدف
۱	۲- ویژگیهای محل احداث واحد تولیدی
۱	۱-۲- مسایل زیست محیطی
۲	۳- محوطه واحد تولیدی
۲	۴- شرایط فنی و بهداشتی ساختمان و سالن تولید
۲	۱-۴- شرایط ساختمان
۲	۲-۴- محل ورود و خروج کارگران
۲	۳-۴- ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی
۲	۱-۳-۴- درها
۲	۲-۳-۴- پنجره ها
۴	۳-۳-۴- کف
۴	۴-۳-۴- زهکشی کف و کانالهای فاضلاب
۵	۵-۳-۴- دیوارها
۵	۶-۳-۴- سقفها
۶	۷-۳-۴- پله ها
۶	۴-۴- فضاهای مورد نیاز در سالن تولید
۶	۱-۴-۴- فضا جهت ماشین آلات
۶	۲-۴-۴- فضا جهت تانکها و مخازن
۷	۳-۴-۴- فضا جهت تجهیزات ثابت حمل و نقل
۸	۴-۴-۴- فضا جهت توسعه آینده
۸	۵- بخشهای سرویس دهنده و تاسیسات واحد تولیدی
۸	۱-۵- آب
۹	۲-۵- سیستم روشنایی و لامپها
۱۰	۳-۵- سیستم تهویه
۱۰	۴-۵- تاسیسات بخار و هوای فشرده
۱۰	۵-۵- تاسیسات برق
۱۱	۶-۵- تعمیرگاه
۱۱	۷-۵- سیستم لوازم ایمنی و کمکهای اولیه
۱۱	۸-۵- سیستم تخلیه زباله و ضایعات
۱۱	۶- شرایط و ویژگیهای کلی انبارها

۱۱	۱-۶- ویژگی های عمومی
۱۲	۲-۶- ویژگی های بخش ورودی انبار
۱۳	۳-۶- ویژگیهای بخش خروجی انبار
۱۳	۴-۶- سطح زیر بنای انبارها
۱۳	۵-۶- انواع انبارها
۱۳	۱-۵-۶- انبار مواد اولیه مواد غذایی
۱۳	۲-۵-۶- انبار مواد اولیه بسته بندی
۱۳	۳-۵-۶- انبار قرنطینه
۱۴	۴-۵-۶- انبار محصول
۱۴	۵-۵-۶- انبار عمومی
۱۴	۶-۵-۶- انبار مواد شیمیایی
۱۴	۷-۵-۶- انبار قطعات و لوازم
۱۵	۷- ویژگیهای سردخانه
۱۵	۸- سیستم حمل و نقل
۱۶	۹- سیستم شستشو ، ضد عفونی و گند زدایی
۱۷	۱۰- شرایط فنی و بهداشتی قسمت‌های رفاهی
۱۷	۱-۱۰- بخش تعویض لباس
۱۷	۲-۱۰- سرویسهای بهداشتی ( توالت و دستشویی)
۱۸	۳-۱۰- دستشویی کامل
۱۸	۴-۱۰- حمامها
۱۹	۵-۱۰- نماز خانه
۱۹	۶-۱۰- اصول بهداشت فردی کارکنان
۲۰	۱۱- کنترل حشرات ، چوندگان ، پرندگان و حیوانات مزاحم
۲۱	۱۲- آزمایشگاهها
۲۲	۱۳- اصول فنی وبهداشتی تولید ، تجهیزات و ماشین آلات فرآوری
۲۶	۱۴- تعمیر و نگهداری
۲۶	۱۵- مستندات
۲۸	۱۶- پیوست
۲۸	• نکات مهم در مورد تهیه و نگهداری مواد اولیه
۲۸	• نکات مهم در مورد نگهداری محصول نهایی
	• حدود وظائف و مقررات مربوط به مسئولین فنی و صاحبان مراکز تولیدی مواد خوردنی، آشامیدنی،
۳۰	آرایشی و بهداشتی مشمول قانون
لازم	۱۷- منابع

به ذکر است که مطالب مندرج در کادر طوسی رنگ به عنوان توصیه می باشند.

## ۱- هدف

هدف از تدوین این ضوابط تعیین حداقل موارد فنی و بهداشتی واحدهای تولیدی محصولات غذایی و آشامیدنی می باشد.

## ۲- ویژگیهای محل احداث واحد تولیدی

### ۲-۱- مسائل زیست محیطی

رعایت فاصله با مراکز آلوده کننده تا واحد های تولیدی مواد غذایی باید مطابق با ضوابط و معیارهای استقرار مراکز پرورش دام و صنایع وابسته به دام جهت کارخانجات تولید و بسته بندی مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باشد. (ضابطه مذکور بر روی سایت [www.fdo.ir](http://www.fdo.ir) موجود می باشد).  
یا دآوری : در صورتیکه کارخانه قبل از ابلاغ ضابطه آلاینده ها احداث شده و فاصله با واحدهای آلاینده کمتر از فاصله تعیین شده باشد ایجاد تمهیداتی مانند نصب فیلتراسیون هوا، فشار مثبت در سالن ها، نصب پاگرد در درهای ورودی و خروجی و پرده هوا به منظور جلوگیری از انتشار آلودگی ثانوی و نیز در نظر گرفتن دستورالعملهای اداره کل نظارت که توسط بخشنامه هایی به کلیه استانها ارسال می گردد الزامی است.

### موقعیت جغرافیایی

- در مسیر سیلهای ۱۰۰ ساله قرار نداشته باشد.
- منطقه ای که واحد تولیدی احداث می شود، نزدیک به جاده آسفالت و برق سراسری باشد.
- محل واحد تولیدی نزدیک به مناطق مسکونی نباشد.
- از آنجا که بسیاری از مناطق کشور ما زلزله خیز است، دقت کافی به عمل آید تا واحد تولیدی در مناطق زلزله خیز با توجه خاص به، ضوابط نظام مهندسی در آن مناطق احداث شوند.

- در مناطقی که خاک نرم دارند و مقاومت و استحکام کافی وجود ندارد، در ساخت و طراحی کارخانه بایستی دقت و توجه کافی بعمل آورده شود.

### • عوامل اقتصادی

- نزدیک بودن به بازار مواد اولیه
- نزدیک بودن به بازار فروش
- در دسترس بودن منابع آبی کافی سالم و بهداشتی (مورد تایید آزمایشگاههای ذیصلاح)، سوخت و انرژی.

### ۳- محوطه واحد تولیدی

- باید دارای حصارکشی با ارتفاع مناسب باشد، به گونه ای که مانع از ورود حیوانات موزی به محوطه واحد تولیدی شده و حتی المقدور مانع از اثرات سوء شرایط جوی نامساعد گردد.
- کلیه خیابانها، پیاده روها و محلهای عبور و مرور داخل محوطه واحد تولیدی باید با آسفالت یا پوشش مناسب دیگری پوشیده شده و شیب کلیه قسمتها به نحوی باشد که هیچگونه تجمع آبی ایجاد نگردد.
- جاده منتهی به واحد تولیدی باید به گونه ای با آسفالت یا پوشش مناسب دیگری مفروش گردد که از ورود گل و خاک و آلودگی به داخل واحد جلوگیری نماید.

- محوطه اطراف واحد تولیدی باید عاری از مواد زائد، زباله، علفهای هرز و مواد غیر مفید دیگر باشد تا مانع از انباشتگی حشرات و سایر حیوانات شود.
- محل پارک اتومبیل ها باید ترجیحا در خارج از واحد تولیدی بوده و در صورت وجود پارکینگ در محوطه باید حداکثر فاصله تا قسمتهای مرتبط با تولید رعایت گردد.
- فضای سبز در مجاورت سالن تولید نباشد.
- در تعیین محل تجهیزات فاضلاب، شیب طبیعی زمین در نظر گرفته شده باشد.
- محوطه بیرون سالن تولید باید دارای آسفالت یا پوشش مناسبی بوده که امکان عبور و مرور وسایل سنگین وجود داشته باشد.

#### ۴- شرایط فنی و بهداشتی ساختمان و سالن تولید

ساختمان واحد تولیدی باید بر اساس مقررات و ضوابط مندرج در آخرین تجدید نظر استانداردهای ملی ایران به شماره های ۵۱۹، ۲۸۰۰ و ۱۸۳۶ طراحی و بنا گردیده و موارد ذیل در آن رعایت شود :

#### شرایط ساختمان

۱-۴-

ساختمان واحد تولیدی باید به گونه ای بنا شده باشد که در آن :

- بخشهای پاک (Clean) و ناپاک (Unclean) از هم جدا باشد. به نحوی که از انتقال آلودگی ثانویه به مواد درحال فرآوری و محصول نهایی جلوگیری نماید.
- در مقابل ورود و لانه گزینی حشرات و پرندگان به طور موثری حفاظت شود.
- در برابر برف و باران شدید استحکام کافی داشته و ناودانها و راه آبهای کافی وجود داشته باشد.
- در حد امکان واحد تولیدی در جهت شرق به غرب یا برعکس ساخته شود تا روشنایی مناسب و مطلوبی برای آن فراهم شود.

#### ۴-۲- محل ورود و خروج کارگران

محل ورود و خروج کارگران باید دارای پرده هوا یا پرده مکانیکی بوده و برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان در مواقع عادی بسته بوده و رفت و آمد کارگران همواره از قسمت تمیز به طرف غیر تمیز باشد. ورود و خروج کارگران از درهای مجهز به توری های سیمی که به طور خودکار بسته می شوند، صورت گیرد و چنانچه از درهای بزرگ استفاده می شود، باید در کوچکی در میان آن تعبیه شود. در صورت نیاز این محل مجهز به حوضچه ضد عفونی کفش کارگران باشد و در صورت عدم استفاده از حوضچه ، باید کارکنان از کفشهای مخصوص یا روکش (COVER) کفش داخل سالن تولید استفاده نمایند.

#### ۴-۳- ویژگیهای سالن تولید و بسته بندی

##### ۴-۳-۱- درها

- کلیه درها باید قابل شستشو و گندزدایی بوده و جنس آنها از مواد زنگ نزن و نفوذ ناپذیر به آب باشند.
- کلیه درها باید دارای سطوح صاف و رنگ روشن باشد.

- درها بخوبی چفت شده (Sealed) و برای جلوگیری از ورود حشرات و جوندگان به خوبی بسته شوند ( ناحیه زیرین درها هم سطح با کف باشد). درها همچنین دارای توری بوده و در صورت شیشه ای بودن حتی الامکان از شیشه های با پایه پلیمری استفاده شود و یا توسط چسب ایمن سازی شوند و در صورت باز و بسته شدن به محیط ناپاک (Unclean) باید بطور خودکار باز و بسته شوند.

#### ۴-۳-۲- پنجره ها

- کلیه پنجره ها باید دارای اندازه مناسب، قابل شستشو، نظافت و ضدزنگ بوده و به گونه ای طراحی شود که از ورود و تجمع گرد و غبار و آلودگی به داخل سالن تولید ممانعت نماید.

- حتی الامکان از شیشه های با پایه پلیمری استفاده شود و یا توسط چسب ایمن سازی شوند، به گونه ای که هنگام شکستن داخل ماده غذایی نریزد.

- فاصله پنجره ها از کف حداقل یک متر باشد و لبه پنجره ها به طرف داخل باید شیب ۴۵ درجه داشته باشد تا از تجمع آب در زیر پایه پنجره و زنگ زدگی آن و همچنین تجمع مواد مختلف و آلودگی ها ممانعت شود و نظافت آن آسان و ساده باشد.

- بهتراست که برای استفاده از نور طبیعی درسالنهای تولید و انبارها ، پنجره ها به صورت زیرسقفی ایجاد شوند و کلیه پنجره های داخل سالن های تولید و فرآوری باید بصورت ثابت (غیر قابل بازشدن) بوده و پنجره های موجود در سایر قسمتها در صورت باز شو بودن باید مجهز به توری های ریز بافت و قابل شستشو و ضد زنگ باشند.

#### ۴-۳-۳- کف

- کف واحد تولیدی باید کاملاً مقاوم و نفوذ ناپذیر، غیر لغزنده، صاف ، بدون خلل و فرج، ترک و شیار باشد.

- قابل شستشو و دارای شیب کافی به سمت مسیر فاضلاب باشد تا از تجمع آب در سطح کف واحد تولیدی جلوگیری شود.

- رنگ آن بهتر است از نوع روشن انتخاب شود.

- درمحلهایی که نگهداری و آماده سازی مواد خام با PH اسیدی و یا قلیایی انجام می گیرد، در ساختار کف از پوششهای مناسب و مقاوم به اسید و قلیا استفاده شود.

- پی ریزی کف سالن و انبارها باید بگونه ای باشد که تحمل فشار ناشی از سنگینی ماشین آلات و بار وارده بر آنرا داشته باشد.

#### ۴-۳-۴- زهکشی کف کارخانه و کانالهای فاضلاب

- باید از نظر کشش پساب وضعیت مناسبی داشته و در برابر جوندگان به خوبی محافظت شود.

- دارای شیب مناسبی در حد ۱/۸ تا ۱/۱۶ اینچ در فوت ( ۱۰ - ۵ درجه ) بر خلاف جریان کار ( از محل تمیز به محل آلوده) باشد همچنین حتی المقدور از ساختن آبروهای عمیق باید اجتناب کرد زیرا تمیز کردن آنها مشکل می باشد.

- قسمت‌های سرپوشیده آب روها باید دارای عمقی حدود ۲۰-۱۵ CM و عرض ۳۰-۱۵ CM باشند تا آب و مواد زائد به راحتی عبور کرده و تمیز کردن آن نیز آسان باشد.



- آب روها باید دارای دیواره های کناری صاف و عمودی بوده و محل اتصال دیواره به کف بدون زاویه باشد تا مقادیر کم آب نیز به راحتی جریان یافته و تمیز کردن آن نیز آسان تر باشد. درمحلهایی که امکان جمع شدن پساب و کثافات وجود دارد، از کف شوی مناسب ( شتر گلودار) استفاده شود. در کارخانه هایی که درحین تولید از مواد اسیدی یا قلیایی استفاده می شود پساب ورودی به آبروها پس از مدتی موجب سوراخ شدن و نفوذ کردن به کف آبرو شده و شرایط بهداشتی نامطلوبی درزیر سیمان یا بتون ایجاد می کند لذا در این حالت که پساب اسیدی یا قلیایی وارد آبروها می شود باید کف آن مقاوم به اسید یا قلیا باشد.
- از راه آبهای روباز تا آنجا که امکان دارد، باید اجتناب شود. اما اگر در واحدی به ناچار از آنها استفاده شود، بایستی سهولت تمیز وگندزدایی کردن آنها تامین شود. پوشش و محافظ روی آب روها باید از جنس مقاوم ، مشبک و به گونه ای باشد تا برداشتن و حمل و نقل آن آسان باشد.
- هیچ نقطه ای ازکف سالن تولید نباید بیش از ۶متر از کانال زهکشی فاصله داشته باشد.
- درکلیه مجراهای خروجی زهکشی ، باید تمهیداتی به منظور جلوگیری از ورود جوندگان و حشرات موزی به سالن تولید ایجاد نمود.
- برای جلوگیری از انسداد یا تجمع آلودگی باید در اسرع وقت نسبت به تعمیر و بازسازی قسمت های صدمه دیده شبکه زهکشی اقدام شود.
- برای شرایط اضطراری تجمع پساب درسطح کارخانه باید امکانات مناسبی نظیر پمپ برای تسهیل خروج پساب از کارخانه وانتقال به لوله های فاضلاب وجود داشته باشد.
- فاضلاب مجهز به سیستم سپتیک مورد قبول سازمان حفاظت محیط زیست باشد.
- استفاده از اتصالات مناسب (دریچه های یکطرفه ) برای جلوگیری از برگشت مجدد آب به سالن های تولید الزامی می باشد.

#### ۴-۳-۵- دیوارها

- دیوارها دارای ارتفاعی متناسب با حجم سالنها ، دستگاهها و تجهیزات قابل نصب در آنها باشند.
- باید صاف ، بدون ترک، بدون خلل و فرج، قابل شستشو و گندزدایی بوده و دارای رنگ روشنی باشند.
- محل های اتصال به دیوار همجواریا کف واحد تولیدی بدون زاویه باشند.
- غیر قابل نفوذ به رطوبت و حرارت باشند.
- کلید و پرزهای تعیبه شده روی دیوار باید قابل تمیز کردن ضد آب باشند.
- دیوارها بگونه ای ساخته شده باشد که از لانه گزینی جوندگان ممانعت نمایند.
- جهت جلوگیری از لانه گزینی جوندگان باید از ساختن دیوارهای دو جداره اجتناب کرد.
- درمحل های عبور لیفتراک، جهت حفاظت دیوارهای ساختمان کارخانه درمقابل صدمات لیفتراک باید از حفاظ های مناسب استفاده گردد. ( در این مورد اصل کلی قابلیت شستشو و نداشتن زاویه باید رعایت گردد)

#### ۴-۳-۶- سقفها

- باید ارتفاع کافی داشته و جهت جلوگیری از ورود اجزاء خارجی یا هرگونه آلودگی به محصول قابلیت تمیز کردن داشته باشد.
- در برابر نفوذ یا لانه گزینی حشرات مقاوم بوده و مانع تجمع گرد و خاک و بخارات آب شده و امکان رشد قارچها در سطوح آن به حداقل برسد.

- در واحدهایی که از تانکهای رو باز برای فرمولاسیون و تهیه محصول استفاده می شود باید کلیه تیرها ، لوله ها یا سایر اجزای ساختمان زیر سقف کاذب جا سازی شوند و یا آنکه در قسمت بالای خط تولید از پوشش (COVER) قابل شستشو و تمیز کردن استفاده شود.
- پوشش سقف باید به نحوی در نظر گرفته شود که در مقابل عوامل جوی پایدار باشد.
- به عدم وجود فاصله و فضای باز بین دیوارها با سقف توجه شود.

#### ۴-۳-۷- پله ها

قفسه های بالا برنده و سازه های کمکی همچون کلیه پله ها، سطوح شیبدار، سکوها، نردبانها و شیبهای تند بایستی به گونه ای طراحی و نصب شده باشند که محل تجمع و انتشار آلودگی به سالن تولید نشوند و به راحتی قابل شستشو و تمیز کردن باشند. کف پله ها آجدار و دارای حفاظ مناسب باشد.

#### ۴-۴- فضاهای مورد نیاز در سالن تولید

اولین قدم در طراحی ساختمان تولید تهیه نمودارفرآیند و الگوی جریان مواد است، بدین وسیله ترتیب انجام کار و مسیر کلی حرکت را مشخص می کنند، اکنون اگر فضای کافی جهت مواردی که در زیر عنوان می شوند در نظر گرفته شود، این تولید تکمیل می شود، این فضاها عبارتند از:

#### ۴-۴-۱- فضا جهت ماشین آلات

- پس از مشخص شدن ابعاد ماشین آلات علاوه بر این ابعاد بایستی در تعیین فضای لازم موارد زیر را در نظر گرفت :
- پلکان و سکو جهت ماشین هایی که دارای ارتفاع زیاد می باشد.
- فضای مورد نیاز جهت تعمیر دستگاه خصوصاً وقتی وسایل حجیم برای جابجایی مورد استفاده باشند.
- فاصله لازم از دیوارها و درهای سالن تولید و فاصله از دیوار در صورتی مورد نیاز است که تعمیرات دستگاه ایجاب نماید.
- حریم دستگاه جهت رفت و آمد اپراتور ، این فاصله حداقل ۱ متر و در طرف ضلع یا اضلاعی از دستگاه است که نیاز به سرکشی دارد.
- راههای فرار به هنگام خطر
- برای مواد اولیه ، مواد حد واسط یا اقلام بسته بندی مورد مصرف در جریان تولید و در کنار خط تولید فضای لازم پیش بینی شود.

#### ۴-۴-۲- فضا جهت تانک ها و مخازن

تانکها چون نیاز به تعمیر ندارند معمولاً در کنار دیوارهای سالن تولید با رعایت حداقل ۱ متر فاصله قرار می گیرند.

#### ۴-۴-۳- فضا جهت تجهیزات ثابت حمل و نقل

مانند بالابر ها ، نقاله ها ، ناودانی ها و ... است ، در انتخاب این گونه وسایل سعی بر این است که از تجهیزات سبک و قابل جابجایی استفاده شود، در این صورت می توان از این فضا جهت تعمیر دستگاه استفاده نمود.

#### • فضا جهت تردد وسایل حمل و نقل

مسیر حرکت وسایل نقلیه موتوری یا دستی بهتراست توسط خط کثبی کاملاً مشخص باشد ، حداقل عرض مسیر جهت لیف تراک ۴ متر و جهت ریچ تراک ۲/۸ متر خواهد بود.

#### • فضا جهت تردد پرسنل

چنانچه ترافیک سالن کم باشد می توان از مسیر وسایل حمل و نقل جهت پرسنل نیز استفاده نمود در غیر این صورت باید مسیر جداگانه با عرض مناسب در نظر گرفته شود، عرض مسیر جهت عبور هم زمان به شرح ذیل پیشنهاد می شود:

عرض مسیر جهت عبور یک نفر ۷۰ CM

عرض مسیر جهت عبور دو نفر ۱۲۶ CM

عرض مسیر جهت عبور سه نفر ۱۸۷ CM

عرض مسیر جهت عبور چهار نفر ۲۴۸ CM

در ساختمان های صنعتی عرض هر مسیر و عبور پرسنل را براساس تعداد کل پرسنل کارگاه نیز می توان در نظر گرفت ، در این صورت :

واحدهایی که تا ۱۰۰ پرسنل دارند عرض معمولی مسیر ۱۲۰ CM

واحدهایی که تا ۲۰۰ پرسنل دارند عرض معمولی مسیر ۱۸۰ CM

واحدهایی که تا ۵۰۰ پرسنل دارند عرض معمولی مسیر ۲۴۰ CM

#### • فضای تنفس

علاوه بر فضایی که ماشین آلات ، تجهیزات، مواد و ... اشغال می کند به ازای هر یک از کارکنان  $۱۲ \text{ m}^3$  فضا جهت تنفس منظور می شود، حداکثر ارتفاع مجاز جهت بدست آوردن سطح مورد نیاز جهت تامین این فضا  $۳ \text{ m}$  می باشد، یعنی اگر ارتفاع سقف کارگاه ۱۰ متر هم باشد فقط می توان ۳ متر اول آن را در نظر گرفت در این صورت بازاء هر یک از پرسنل باید  $۴ \text{ m}^2$  سطح منظور شود.

#### ۴-۴-۴- فضا جهت توسعه آینده

مساحت بخشهای مختلف کارخانه از ابتدا بزرگتر از ظرفیت اسمی در نظر گرفته می شود تا در طرح توسعه ، ماشین آلات در آن فضاها مستقر شوند.

#### ۵- بخشهای سرویس دهنده و تاسیسات واحد تولیدی

##### ۵-۱- آب

انواع آب مورد استفاده در واحد های تولیدی به شرح ذیل می باشد:

- آب مصرفی عمومی واحد تولیدی و تاسیسات : باید از نظر سختی مورد تایید بوده و با توجه به نوع کاربرد، ویژگی خاص آن را داشته باشد.

- آب مصرفی در باغبانی و آبیاری محوطه اطراف واحد تولیدی (مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۶۲۷۳)

- آب مصرفی جهت آشامیدن و قابل استفاده در سیستم تولید و شستشو: این نوع از آب مصرفی باید کاملاً جدا از سایر آبهای مصرفی در واحد تولیدی بوده و سیستمهای لوله کشی آن با رنگ متفاوت، جدا و مشخص شده باشد و به طور مستمر توسط واحد تولیدی مورد آزمایش قرار گیرد و حداقل ۲ بار در سال توسط آزمایشگاه مرجع یا مورد تایید استان مربوطه از نظر میکروبی و شیمیایی آزمایش شده و به تایید رسیده باشد و تمامی مستندات آن نگهداری شود. ویژگیهای شیمیایی، آن باید مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۵۳ و ویژگیهای میکروبی آن مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۱۱ باشد.

در صورت استفاده از آب چاه، چنانچه سختی کل آب از حداکثر میزان مجاز  $500 \text{ mg/l}$  بالاتر باشد، منبع ذخیره آب باید مجهز به سختی گیر و دستگاه ضد عفونی آب (کلریناتور یا سیستم ضد عفونی کننده پیوسته) قابل قبول و مورد تایید مرجع ذیصلاح بهداشتی باشد.

- یک منبع آب گرم (با ویژگی های آب آشامیدنی) باید در تمامی اوقات و در طی ساعات کاری در دسترس باشد. این آب جهت هردو منظور شستشو و فرآیند گند زدایی به کار می رود. جهت مقاصد شستشو درجه حرارت ۶۵ درجه سانتی گراد آب مناسب است و جهت مقاصد ضد عفونی آب گرم ۸۰ درجه سانتیگراد و به مدت بیش از ۲ دقیقه و در صورت غوطه ور ساختن در داخل ظرفی حاوی آن موثر است.

- در صورت استفاده از آب کلر دار جهت گندزدایی کردن تجهیزات، غلظت کلر باید  $250 \text{ ppm}$  باشد و زمان تماس با کلر و سطح کلر آزاد باید به طور مرتب کنترل شود.

- یخ مورد استفاده در فرآیند تولید باید از آب شرب تهیه شده باشد و به نحوی تولید، مورد مصرف و ذخیره قرار گیرد که از آلودگی ثانویه آن جلوگیری شود.

#### ۵-۲- سیستم روشنایی و لامپها در سالنهای تولید و انبارها

لامپها باید به طور مناسبی در برابر شکستگی حفاظت شده باشند و دارای حفاظ و قاب مناسب (از جنس نشکن) بوده و باید قابل شستشو و تمیز کردن باشند. مقدار روشنایی مورد نیاز بخشهای مختلف عبارتند از:

- در تمام مکانهای بازرسی و کنترل ۵۴۰ لوکس

- محیط های کاری ۲۲۰ لوکس

- سایر نقاط ۱۱۰ لوکس

#### تذکر:

- تمام مسیرها و نقاط خروجی ساختمان باید به جریان روشنایی اضطراری مجهز باشد تا در طول شب و در مواقع قطع برق شبکه بتوان از آن استفاده نمود.

- جریان روشنایی اضطراری بایستی در مکانهای لازم مستقر شده و دارای منبع تولید نیروی مستقل و سیم کشی مجزا از شبکه عمومی باشد.

- در هنگام قطع برق شبکه سراسری لازم است نور اضطراری از طریق ژنراتور مولد برق تامین گردد.

#### • سیستم نصب لوله ها و کابلها

نصب لوله ها و کابلها باید طبق ضوابط زیر باشد:

- لوله ها و کابل‌های داخل محوطه می بایست به موازات خیابانهای واحد تولیدی کشیده شوند و سعی بر این است که لوله ها روکار کشیده شوند، مگر در مواردی که ایمنی، یخ زدگی در زمستان و یا موارد اقتصادی اجازه ندهد.

- در داخل سالنها، لوله ها باید به موازات دیوارها کشیده شوند تا بتوان از پایه های آهنی ساختمان جهت بست زدن استفاده نمود. هیچگاه لوله با زاویه ای غیر از ۹۰ درجه نباید از دیوار منشعب شود. لوله ها باید موازی یا عمود بر دیوار باشند و حداقل فاصله لوله ها از کف ۲۰ سانتی متر باشد.

- لوله هایی که مایع داغ درونشان جریان دارد، باید از کابل‌های برق دور باشند.

- شیرها و جعبه های مخصوص آتش نشانی باید در حریم مسیرهای خارج کارگاه و یا مسیرهای عبور و مرور داخل سالن منطبق بر اصول ایمنی کار قرار گرفته باشد ( به عنوان مثال، جعبه آتش نشانی را نباید در پشت یک دستگاه یا ماشین مخفی کرد و بر خلاف سایر لوله ها، لوله های آتش نشانی باید در ۵۰-۴۰ سانتی متری کف بوده و نباید در ارتفاع قرار گیرد).

- لوله های باد و بخار ( در صورت وجود ) باید در یک جهت شیب مختصری ( حدود ۱ cm/m ) داشته باشند تا بتوان در نقطه انتهایی، آب درون آن را توسط شیر دستی یا تله ( Trap ) جمع آوری نمود. انشعاب از لوله های اصلی با د و بخار باید حتما از بالای لوله گرفته شود تا از نفوذ آب به داخل مسیرهای فرعی جلوگیری شود.

- لوله های گرم و سرد باید کاملا عایق بندی و روکش گذاری شده باشند تا از کنذانس بخار آب بر سطح آنها جلوگیری شود.

- لوله های بخار نیز ( در صورت وجود ) باید از عایق بندی مناسبی برخوردار باشد.

- توصیه می شود با رنگ بندی تعریف شده امکان تفکیک لوله ها از یکدیگر فراهم شود.

#### ۵-۳- سیستم تهویه

کلیه سالنها، انبارها و سرویسهای بهداشتی و کارگری باید دارای دستگاههای تهویه مناسب و وسایل گرمایش و سرمایش متناسب با حجم مکانهای مذکور و تغییرات درجه حرارت با توجه به فصول سال باشند. وجود تهویه کافی و مناسب سبب می گردد که بخار آب از ساختمان واحد تولیدی خارج شده و از اشباع بخار آب جلوگیری بعمل آید و از آنجا که خارج نمودن بخار آب از ساختمان واحد تولیدی به وسیله دریچه معمولی مشکل است، باید در نقاط مختلف ساختمان واحد تولیدی، هواکشهای مجهز به باد بزن یا هواساز نصب شود تا بخار را به طرف لوله های هواکش رانده و از ساختمان خارج نماید.

تمامی شکافها و منافذی که در سقفها و قسمتهای فوقانی ساختمان به منظور ورود و خروج هوا تعبیه شده اند، باید مجهز به بادگیر و توری سیمی بوده تا از ورود جوندگان و پرندگان ممانعت بعمل آید و در انتخاب توریهای سیمی باید دقت شود که منافذ آن خیلی ریز نباشد تا گرد و غبار با مسدود کردن منافذ مانع خروج بخار آب و هوا نشود. همچنین نصب و ساختار هواکشها باید طوری باشد که مانع ورود باران به ساختمان شود.

#### ۵-۴- تاسیسات بخار و هوای فشرده

محل استقرار تاسیسات حرارتی و دیگ بخار می بایست در خارج از سالن تولید و با فاصله مناسب از سالنهای تولید، انبارها و امکانات کارگری و اداری بوده و برابر مقررات سازمانهای ذیربط، مسائل ایمنی آن رعایت و تاییدیه های لازم اخذ گردد.

#### ۵-۵- تاسیسات برق

- تاسیسات برق شامل ترانسفور ماتور، خازن ها و تابلوهای برق مادر باید در مکان مناسبی خارج از سالن تولید تعبیه شود.

- جهت مواقع قطع برق، واحد تولیدی می بایست دارای ژنراتور با ظرفیت متناسب با نیاز ( بین ۵۰ تا ۱۰۰ درصد برق مصرفی ) باشد.

#### ۵-۶- تعمیرگاه

- محل تعمیرگاه در عین حال که نزدیک ماشین آلات تولید است، نباید به سالنهای تولید و فرآوری ارتباط داشته باشد .

#### ۵-۷- سیستم لوازم ایمنی و کمکهای اولیه

باید در کلیه قسمتها و در فواصل مناسب کپسول آتش نشانی و شیلنگ آب و غیره نصب و وسایل مورد نیاز برای کمکهای اولیه پزشکی در واحد تولیدی در محل مناسب و در دسترس قرار گیرد. ضمناً باید قبل از شروع به کار واحد تولیدی از نظر ایمنی جهت آتش سوزی، گواهی مربوطه از سازمانهای ذیربط اخذ شود. و دستورالعملهای سازمانهای مربوطه را درخصوص کنترل و ارزیابی دوره ای به اجرا گذارد.

#### ۵-۸- سیستم تخلیه زباله و ضایعات

- واحدهای تولیدی باید محلی برای خروج زباله داشته و یا از وسیله حمل ( تریلی حمل زباله ) استفاده نمایند تا روزانه زباله ها را به خارج از واحد درمحل مورد نظر منتقل نمایند و می توان در صورت تمایل و داشتن محیط مناسب و مجزا و نیز با درنظر گرفتن فاصله حداقل یک کیلومتر از محوطه کارخانه از دستگاه زباله سوز با کلیه امکانات لازم فنی و بهداشتی استفاده نمود. همچنین باید در محوطه داخل و خارج واحد تولیدی ظروف زباله در دار با رعایت اصول بهداشتی مستقر نمود. درمجموع دفع زباله باید به طور موثر و به طریقی انجام شود که هر گونه خطر آلودگی مستقیم یا غیر مستقیم فرآورده و همچنین آلودگی آب آشامیدنی وجود نداشته باشد.

- نظافت و شستشو و گندزدایی مستمر محلهاى فوق الذکر الزامی است .

- مسئول و برنامه زمانى جمع آوری زباله ، شستشو و گند زدایی ظروف نگهداری زباله باید مشخص باشد.

- ظروف زباله های ترو خشک باید جدا و اختصاصی باشند.

#### ۶- شرایط و ویژگیهای انبارها

##### ۶-۱- ویژگی های عمومی

شرایط و ویژگیهای انبارها باید مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۹۱ بوده و موارد ذیل نیز رعایت گردد :

- بطور مجزا و متناسب با ظرفیت تولید احداث شود .

- باید بهداشتی، خشک، خنک ، منظم، عاری از حشرات و جوندگان، بدون گرد و خاک، آلودگی و مواد خارجی باشند.

- چیدمان کالا در انبار باید بر روی پالت (فلزی و ضد زنگ و یا پلاستیکی) باشد. و نحوه چیدن مواد در انبار باید مرتب بوده و رعایت حداقل ۵۰ سانتی متر فاصله از دیوارها و ۶۰ سانتی متر بین ردیفها شده باشد.

- هر محصول باید با رمز و کد خاصی انبار شود که معمولاً معرف زمان ورود به انبار یا زمان تولید محصول باشد تا به ترتیب زمان ورود، خارج شوند ( سیستم FIFO )<sup>۱</sup>.

<sup>۱</sup> . First in First out

- برای گنزدایی انبار باید طبق مقررات بهداشتی و دستورالعملهای مورد تایید عمل کرد.
- کف، دیوار و در انبار باید از جنس مقاوم ، بدون خلل و فرج، قابل شستشو و نظافت باشد. پنجره ها باید دارای شیشه های نشکن یا دارای برچسب ایمن سازی بوده و در صورت باز شدن مجهز به توری ریز بافت و قابل شستشو باشند. در و پنجره های باز شو در انبار باید به طور کامل چفت شوند تا از ورود حشرات و جوندگان مزاحم جلوگیری بعمل آید.
- انبارها باید ، مجهز به زنگ خطر، کپسول اطفاء حریق، سیستم های خودکار اطفاء حریق ، دستگاه کالیبره کنترل و ثبت دما و دستگاه کالیبره کنترل و ثبت رطوبت باشند.
- کلیه قفسه ها و سیستمهای حمل و نقل باید از جنس مقاوم، قابل شستشو و گندزا ( غیر چوبی ) باشند.
- در کلیه انبارها ی مواد اولیه و محصول نهایی وجود تهویه مناسب ضروری است.
- شرایط نگهداری کلیه مواد اولیه و محصول نهایی در انبار می بایست مطابق با شرایط قید شده از طرف واحد تولید کننده آن باشد.
- دارای سیستم نقل و انتقال و جابجایی مناسب از جمله نقاله ها، بالا برنده ها، و سایر تجهیزات مورد نیاز باشد

#### ۶-۲- ویژگی های بخش ورودی انبار

این بخش در ابتدای انبار مواد اولیه ، اقلام بسته بندی ، قرنطینه و محصول نهایی قرار داشته و فرآیند تحویل در این بخش صورت می گیرد.

لازم به ذکر است در این بخش ، در ورودی و خروجی باید به طور کاملاً مجزا از یکدیگر باشند.

#### امکانات مورد نیاز این بخش شامل :

- امکانات توزین نظیر باسکول ، ترازو و کنتور مایعات
- امکانات ارزیابی اولیه و نمونه برداری
- امکانات تخلیه بار نظیر سطح شیب دار ، جرثقیل، نقاله ، لیفتراک
- امکانات حمل و نقل در انبار

#### ۶-۳- ویژگیهای بخش خروجی انبار

این بخش جزئی از انبار مواد اولیه ، اقلام بسته بندی ، قرنطینه و محصول نهایی بوده ، امکانات و فضای مورد نیاز این بخش مشابه بخش ورودی انبار است.

#### ۶-۴- سطح زیر بنای انبارها

سطح انبار بستگی به حجم تولید و حداکثر زمان نگهداری کالا در انبار دارد که آن نیز بستگی به اختلاف زمان تولید و خروج از انبار و نیز تنوع محصولات و میزان ورود کالا در روز دارد.

میزان سطح زیر بنای انبار از فرمول ذیل به دست می آید:

$$\text{میزان سطح زیر بنای انبار} = \frac{\text{تعداد روزهای انبارداری} \times \text{تعداد} \times \text{حجم هر ماده}}{\text{ارتفاع مفید چیدمان}} + \text{حاشیه } 0/5 \text{ متری}$$

+ فضایی جهت عبور و مرور افراد و وسایل نقلیه + فضایی جهت پالتهای خالی و دفتر

## ۶-۵-انواع انبارها

### ۶-۵-۱-انبار مواد اولیه مواد غذایی

واحدهای تولید و بسته بندی برحسب تنوع مواد اولیه و شرایط نگهداری آنها ممکن است مجهز به چند انبار مجزا با شرایط متفاوت جهت نگهداری مواد اولیه و مواد افزودنی باشد.

### ۶-۵-۲-انبار مواد اولیه بسته بندی

مواد و وسایل بسته بندی مانند کارتن، پاکت، برچسب و غیره باید در محلی بطور جداگانه نگهداری شوند. چیدن مواد بسته بندی در انبار باید بگونه ای باشد که آسیبهای فیزیکی، شیمیایی و بهداشتی به این مواد وارد نشود. همچنین خسارت سقوط و بروز سوانح به حداقل ممکن برسد. رفت و آمد افراد و ترابری کالا در انبار به آسانی صورت پذیرد.

### ۶-۵-۳-انبار قرنطینه

در صنایع غذایی و آشامیدنی معمولاً انجام آزمایشات لازم بر روی مواد حین فرآوری و یا محصول نهایی ممکن است چند روز به طول انجامد. طی این دوره باید محصول در قرنطینه بماند تا نتیجه آزمایشات مشخص گردد. بسیاری از واحدهای تولیدی این محصول را درون انبار محصول قرار می دهند، ولی به روشهای مختلف اطمینان حاصل می نمایند که هیچگونه تداخلی بین کالای قرنطینه و محصول نهایی به وجود نمی آید. ولی در شرایطی که خطر تداخل در کالا زیاد باشد، می توان مبادرت به احداث انبار قرنطینه نمود. در این صورت حجم این انبار بستگی به حجم روزانه تولید و نیز زمان نگهداری تا دریافت نتیجه آزمایشات دارد. توضیحات لازم در این زمینه و زمان و درجه حرارت محیط و نتایج حاصله باید در دفاتر مخصوص به خود ثبت و کنترل شده باشد.

### ۶-۵-۴-انبار محصول

پس از طی دوره قرنطینه محصول بلافاصله پس از تولید و بسته بندی، کالا به این انبار منتقل شده و آماده فروش خواهد بود. در طراحی انبار محصول موارد زیر باید مد نظر قرار گیرد:

- با توجه به نوع محصول یا ماده اولیه درجه حرارت مناسب داشته باشد.

- از تابش مستقیم آفتاب به دور باشد.

- نباید کالایی جز محصول نهایی در آن، انبار شود.

**تذکر:**

بسیاری از واحدهای تولیدی محصولات مرجوعی را نیز درون انبار محصول قرار می دهند ولی به روشهای مختلف اطمینان حاصل می نمایند که هیچگونه تداخلی بین کالای مرجوعی و محصول نهایی به وجود نمی آید ولی در شرایطی که خطر تداخل در کالا زیاد باشد می توان مبادرت به احداث انبار مرجوعی به صورت مجزا نمود.

### ۶-۵-۵-انبار عمومی<sup>۲</sup>

---

۲- در مورد این انبار، نیازی به انبارهای کاملاً مجزا و مشخص نبوده بلکه می توان آنها را به طور فیزیکی از یکدیگر متمایز نمود، به گونه ای که با انبار مواد اولیه غذایی، انبار مواد اولیه بسته بندی و انبار محصول تداخل و ارتباطی نداشته باشند.



محلی است جهت نگهداری وسایل متفرقه از قبیل وسایل آشپزخانه، وسایل اداری، ظروف خالی، لباس کار و دیگر ملزومات که ابعاد آن بستگی به گستردگی واحد تولیدی دارد، ولی می بایست حتی الامکان از نگهداری اقلام غیر ضروری در آن جلوگیری شود.

#### ۶-۵-۶- انبار مواد شیمیایی ۱

کلیه مواد شیمیایی مورد استفاده باید در محلی جداگانه و دور از سالن های تولید قرار داشته و در ظرفی با پوشش کامل با قید کلیه مشخصات برچسب گذاری (شامل نام ماده، کاربرد آن و احتیاط های لازم هنگام استفاده از آن) به زبان فارسی بسته بندی شده باشد و این ظروف باید به دور از تابش مستقیم نور خورشید بوده و در شرایط مناسب نگهداری گردد.

#### ۶-۵-۷- انبار قطعات و لوازم ۱

این انبار باید مجهز به قفسه بندی فلزی و سیستم تهویه بوده و لیست کامل لوازم یدکی و قطعات ماشین آلات موجود در آن که با کدهای مخصوص مشخص شده اند، در انبار نصب شده باشد. اندازه آن بستگی به تعداد ماشین آلات، تنوع آنها، فرسودگی آنها و نیز کیفیت ماشین آلات خریداری شده دارد. امروزه نگهداری تعداد کافی قطعات یدکی یکی از اساسی ترین عوامل در کاهش زمان توقفات تولید است. در انبار قطعات می بایست خصوصیات فیزیکی کالا مانند ابعاد، وزن، مقدار و خصوصیات محدود کننده نظیر قابلیت شکنندگی، قابلیت خمش و قابلیت احتراق را همواره در نظر داشت.

#### ۷- ویژگیهای سردخانه

وضعیت ساختمان، تاسیسات و سردخانه، تجهیزات و ایمنی آن باید مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۹۹ باشد. ضمناً رعایت کلیه شرایط مندرج در آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره های ۴۹۲۲، ۳۳۹۹، ۳۵۸۹، ۲۷۲۰ مواد غذایی الزامی است.

کلیه سردخانه ها باید دارای ویژگیهای زیر باشند:

- استقرار به صورت First In First Out (اولین ورودی - اولین خروجی) است.
- تمامی فضاهای مورد استفاده جهت این منظور به نوعی طراحی و ساخته شده باشند که نهایت پیش بینی های لازم جهت عایق بندی در آنها لحاظ شده باشد. بطوریکه ضخامت عایق در سردخانه های بالای صفر برای دیوارها ۱۰ سانتی متر، برای سقف ۱۰ تا ۱۵ سانتی متر باشد. ضخامت عایق در سردخانه های زیر صفر برای دیوارها ۱۰ تا ۲۰ سانتی متر، سقف ۱۵ تا ۲۰ سانتی متر و کف ۱۰ تا ۲۰ سانتی متر است.
- تمامی سردخانه ها باید مجهز به سیستم کنترل و ثبت دما و رطوبت و زنگ خطر باشند.
- در کلیه سردخانه ها کاملاً درزبندی شده و ترجیحاً کشویی به یک طرف باشند. دارای پرده هوا بوده و از داخل قابل باز شدن باشد.
- نحوه قفسه بندی و پالت گذاری در داخل سردخانه به گونه ای باشد که امکان گردش هوا و فضای لازم جهت تحرک و خدمات موجود باشد.
- برای جلوگیری از ایجاد شبنم و فرو ریزی قطرات آب، تهویه مناسب سردخانه ها ضروری است.
- کف، دیوارها و سقف سردخانه قابل شستشو و ضد عفونی باشد.

- محصولات نهایی معیوب باید قرنطینه و برچسب زنی شده و برای پرهیز از عرضه ناخواسته در محوطه های ویژه ای جهت بررسی بیشتر نگهداری شوند.

#### ۸- سیستم حمل و نقل

- به هنگام حمل و نقل ماده اولیه، محصولات حد واسط و نهایی شرایط باید به گونه ای باشد که :
- هیچگونه آسیب فیزیکی به مواد در حال حمل و نقل وارد نشود.
- شرایط محیطی حمل و نقل ( دما، رطوبت ) مطابق با شرایط نگهداری ماده در حال حمل و نقل باشد.
- تجهیزات حمل و نقل از سطح نظافت قابل قبولی برخوردار بوده و از انتقال آلودگی ثانویه مواد به یکدیگر جلوگیری بعمل آید.

#### ۹- سیستم شستشو، ضد عفونی و گندزدایی<sup>۳</sup>

- شستشو، ضد عفونی و گندزدایی بایستی مطابق برنامه مشخص تعریف و مطابق با روش اجرایی ویژه ای انجام و به صورت مستند کنترل و نگهداری شود و نکات ذیل نیز باید مد نظر قرار گیرد:
- تخلیه محصولات غذایی از ماشین آلات و انتقال وسایل و ظروف به بخش شستشو.
- باز کردن قسمتهای قابل شستشوی دستگاهها، وسایل و تجهیزات از سطوح مختلفی که باید تمیز شود.
- مواد شیمیایی جهت شستشو، ضد عفونی و گند زدایی باید با قوانین ایمنی، بهداشت و محیط زیست مطابقت داشته و مورد تایید سازمان ها و مقامات ذیصلاح باشد.
- شیلنگ های مورد استفاده برای شستشوی سطوح باید در شرایط بهداشتی نگهداری شوند و از حلقه های شیلنگ جمع کنی برای جمع کردن و نگهداری آنها روی دیوار استفاده شود. در طول مدت نگهداری شیلنگ ها نباید با کف کارخانه در ارتباط باشند.
- هر فردی که با مواد خام و نیمه فرآوری شده کار می کند به صورت بالقوه، امکان آلوده ساختن محصول نهایی را دارد. تا زمانیکه کلیه لوازم، تجهیزات، البسه و سایر اقلام، مورد پاکسازی و گندزدایی قرار نگرفته اند، نباید در تماس با محصول نهایی قرار گیرند. دستها باید قبل و بعد از کار بطور کامل شستشو و ضد عفونی شوند و سپس با محصول نهایی تماس پیدا کند.
- آزمایشاتی از سطوح کار ( به صورت منظم ) جهت اطمینان از عملکرد صحیح دستورالعمل شستشو و ضد عفونی انجام شود.
- با استفاده از یک جدول مستقل، شستشو و گندزدایی برای هر دستگاه مشخص می شود که مراحل آن عبارتند از :
- جرم زدایی با استفاده از برس ( Brushing )
- شستشو با آب
- شستشو با مواد شوینده ( دترجنت )
- شستشو مجدد با آب
- ضد عفونی در صورت نیاز
- آبکشی

برای شستشو و گندزدایی کردن می توان از ترکیبات زیر استفاده نمود:

<sup>3</sup> . Cleaning & Disinfection

- بی کربنات سدیم
- کربنات سدیم بدون آب
- تری فسفات سدیم
- آب گرم با دمای ۸۰ الی ۸۵ درجه سانتی گراد
- سود کاستیک
- ترکیبات کلر
- اسید نیتریک

#### تذکر:

- برای ضد عفونی کردن تجهیزات و سطوح دستگاهها ترجیحاً از ترکیبات چهار تایی آمونیوم استفاده نشود، زیرا باقیمانده این ترکیبات به سختی برطرف شده و همچنین کلیه میکروارگانیسمهای بیماری زا را از بین نمی برند.

- مرحله آبکشی برای زدودن باقیمانده شیمیایی باید با دقت و توجه کافی صورت گیرد، زیرا باقیمانده برخی از ترکیبات مانند کلر موجب خوردگی در سطح دستگاهها و لوازم خواهند شد.

#### ۱۰- شرایط فنی و بهداشتی قسمت‌های رفاهی

باید مطابق با آئین نامه اجرایی اصلاحی ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی بوده و موارد ذیل نیز رعایت شود:

#### ۱-۱۰- بخش تعویض لباس

باید در مجاورت سرویسهای بهداشتی کارگران و مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۲۲۸۷ باشد.

- در هر واحد تولیدی باید اطاقی با وسعت کافی جهت رختکن و به ازاء هر کارگر یک کمد قفل دار سه طبقه وجود داشته باشد.

- در واحدهای تولیدی که خانمها نیز کار می کنند، باید رختکن و سرویسهای جداگانه ای برای آنان در نظر گرفته شود.

#### ۲-۱۰- سرویسهای بهداشتی (توالت و دستشویی)

باید برای کارگران زن و مرد دستشویی و توالت مجزا به تعداد مورد نیاز مطابق ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی به شرح ذیل وجود داشته باشد:

برای ۵-۱ نفر یک توالت و یک دستشویی

برای ۲۵-۶ نفر به ازاء هر ۱۰ نفر یک توالت، یک دستشویی ( ۲۵ نفر از هر کدام ۳ دستگاه )

برای ۵۵-۲۶ نفر به ازاء هر ۱۵ نفر یک توالت، یک دستشویی ( ۵۰ نفر از هر کدام ۵ دستگاه )

برای ۱۱۵-۵۶ نفر به ازاء هر ۲۰ نفر یک توالت، یک دستشویی ( ۱۰۰ نفر از هر کدام ۷ دستگاه )

برای ۲۶۶-۱۱۶ نفر به ازاء هر ۲۵ نفر یک توالت، یک دستشویی ( ۲۵۰ نفر از هر کدام ۱۳ دستگاه )

از ۲۶۶ نفر به بالا به ازاء هر ۳۰ نفر اضافی یک توالت، یک دستشویی

- سرویسهای بهداشتی باید مجهز به شیر آب گرم و سرد باشد.
- در و دیوار باید قابل شستشو باشد، سقف صاف بوده و کف از مواد غیر قابل نفوذ ساخته شود، به طوری که به آسانی قابل تمیز کردن باشد.
- در ورودی محوطه توالتها باید خودکار بوده و در برابر نفوذ حشرات حفاظت شود، وجود مخزن شستشو ( فلاش تانک ) ضروری است.
- درتوالتها نصب تابلوی ” بعد از استفاده از توالت دستهای خود را با صابون یا مواد شوینده بشوئید“، ضروری است.
- توالتها باید در محلی باشند که آلودگی در محیط به حداقل برسد و نباید در توالت به سمت سالن تولید و انبار ها باز شود.
- پنجره توالت مشرف به فضای آزاد و دارای توری باشد.
- توالت دارای هواکش مکانیکی متناسب با حجم آن باشد.
- دارای سطل زباله دردار پدالی باشد.

#### ۱۰-۳- دستشویی کامل

- محل شستشوی دست ( دستشویی ) عمدتاً متصل به رختکن کارگران بوده، در محل ورود به سالن تولید و در داخل سالن تولید قرار داشته و باید ویژگیهای ذیل را دارا باشند:
- دارای شیر آب گرم و سرد بوده و بدون دخالت دست به صورت خودکار، پایی یا با آرنج باز و بسته شود.
  - دارای خشک کن برقی یا حوله کاغذی یک بار مصرف باشد.
  - دارای سطل زباله دردار پدالی باشد.
  - در کنار دستشویی ها باید مواد شوینده و ضدعفونی کننده وجود داشته باشد.
  - مواد ضد عفونی کننده و شوینده دارای محل خاصی بوده، شماره گذاری شده و مسئول مشخصی داشته باشند.

#### ۱۰-۴- حمامها

- باید برای کارگران زن و مرد حمام مجزا به تعداد مورد نیاز مطابق با ماده ۱۳ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی باشد:
- برای ۵-۱ نفر کارگر یک دستگاه ۶ نفر به ازاء هر ۵ نفر یک دستگاه ( ۲۰ نفر ۴ دستگاه )
- برای ۵۰-۲۱ نفر به ازاء هر ۱۰ نفر یک دستگاه ( ۵۰ نفر ۷ دستگاه )
- برای ۱۰۰-۵۱ نفر به ازاء هر ۲۰ نفر یک دستگاه ( ۱۰۰ نفر ۱۰ دستگاه )
- از ۱۰۰ نفر کارگر به بالا به ازاء هر ۲۰ نفر اضافی یک دستگاه
- محل استحمام باید دارای ویژگیهای ذیل باشد:
- دیوارها تا زیر سقف کاشیکاری شده و کاشیها از جنس قابل شستشو و گندزدایی بدون ترک خوردگی و شکستگی ، خلل و فرج ، باشد.
  - شیب کف به طرف کفشوی مناسب باشد.
  - دارای هواکش مناسب با حجم آن باشد.
  - منبع حرارتی خارج از محوطه حمام بوده ، به طوریکه ایجاد آلودگی در محیط نکند.
  - هرحمام دارای رخت کن مجزا باشد.

- مجهز به دوش آب گرم و سرد باشد.

- مجهز به تهویه مناسب باشد.

#### • آشپزخانه و امکانات آن

چنانچه طبخ در واحد تولیدی انجام گیرد، واحد تولیدی ملزم به داشتن فضاهایی جهت انبار، سردخانه، محل پخت غذا و سالن غذا خوری باشد و چنانچه غذا فقط سرو می شود باید شرایط مناسب جهت سالن غذا خوری را دارا باشد.

#### ۱۰-۵- نمازخانه

باید متناسب با تعداد کارکنان باشد.

#### ۱۰-۶- اصول بهداشت فردی کارکنان

- کلیه کارکنان باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند ( حتی مدیران و کارشناسان ). در ضمن گذراندن دوره های اصول بهداشت فردی ( GHP ) برای آنها الزامی است .

- کلیه کارگران باید دارای لباس مناسب و تمیز به رنگ روشن، فاقد جیب و دکمه بیرونی بوده و یک جیب در داخل لباس داشته باشد.

- کارگران قبل از ورود به سالن فرآوری می بایست دستهای خود را شسته و گندزدایی کنند. همچنین در محیط کار از ساعت، انگشتر و هر وسیله زینتی دیگر استفاده ننمایند.

- کلیه کارکنان بهداشت و نظافت فردی را کاملاً رعایت نمایند.

بعد از شستشو و گند زدایی دستها از پاشویی ( حوضچه های مربوط ) عبور کنند و در صورت عدم استفاده از حوضچه از کفشهای مخصوص داخل سالن تولید استفاده نمایند. عمق این حوضچه ها باید به

نحوی باشد که کف کفش به طور کامل به محلول ضد عفونی آغشته شود. ابعاد آن باید طوری در نظر گرفته شود که کلیه کارگران مجبور به عبور از آن باشند.

- شستشوی البسه در داخل محوطه واحد تولیدی ممنوع بوده و شستشو فقط در محل های پیش بینی شده انجام شود.

- کارگرانی که در ارتباط مستقیم با فرآوری محصول می باشند باید از پیش بند ، ماسک ، دستکش (ترجیحاً یک بار مصرف ) ، تمیز ، بهداشتی و به رنگ روشن استفاده نمایند.

- در صورت مشاهده هر گونه بیماری به پزشک مراجعه نمایند.

- به هنگام جراحت سریعاً محل جراحت پانسمان شده و در صورت جزئی بودن آن محل جراحت توسط روکش پلاستیکی مناسب پوشیده شود.

- خوردن و آشامیدن و کشیدن سیگار در کلیه محل هایی که مرتبط با قسمتهای فرآوری ، بسته بندی ، حمل و نقل و نگهداری می باشند ممنوع می باشد.

**تبصره :** مسئول مربوطه باید مشخص بوده و برای نظافت ، ضد عفونی گند زدایی برنامه مستند و مدون موجود باشد.

## ۱۱- کنترل حشرات ، جوندگان ، پرندگان و حیوانات مزاحم

- حفظ و نگهداری مطلوب شرایط بهداشتی محل تولید، اجتناب از آلوده کردن و دفع مواد زائد در جلوگیری از هر گونه آلودگی بسیار اهمیت دارد.
- برنامه موثر و مداوم برای کنترل حشرات ، پرندگان ، جوندگان و یا کرم ها در محل واحد تولیدی باید تنظیم و بطور منظم به مورد اجرا گذارده شود.
- جهت جلوگیری از نفوذ کرم ها و سایر حشرات می توان از مواد شیمیایی که به این منظور در مصالح ساختمانی واحد تولیدی استفاده می شود کمک گرفت.
- محل واحد تولیدی و محیط اطراف باید بطور مداوم از نظر وجود آلودگی ناشی از حشرات ، پرندگان ، جوندگان و کرم ها توسط افراد آموزش دیده و با برنامه ریزی مناسب مورد بازبینی قرار گیرند.
- در صورت وجود آلودگی ، اقدامات ریشه کنی باید انجام گردد. هر گونه عملیات کنترل از قبیل استفاده از روش های شیمیایی ، فیزیکی و بیولوژیکی باید با برنامه ریزی مشخص و زمان بندی شده و فقط تحت نظارت افرادی که اطلاعات کافی از مخاطرات ناشی از استفاده از آن مواد برای سلامتی انسان دارند انجام گیرد. این مخاطرات ممکن است در اثر باقیمانده مواد شیمیایی در فرآورده ها بوجود آید.

**یادآوری :** هر گونه عملیات ضد عفونی و مبارزه علیه حشرات ، جوندگان ، پرندگان و حیوانات مزاحم باید در مواقعی انجام گیرد که عملیات تولید خاتمه یافته است.

- استفاده از سموم باید فقط هنگامی که سایر روش های احتیاطی قابل اجرا نباشد صورت گیرد. پیش از استفاده از سموم باید مراقبت های لازم جهت محافظت کلیه فرآورده ها انجام شود و هر نوع ماده اولیه و در صورت امکان آن دسته از وسایلی که امکان انتقال آنها فراهم است، از انبارها و سالن ها تخلیه و پس از کاربرد سموم و پیش از استفاده مجدد از آنها کاملاً شستشو و گند زدایی گردند.
- روش کنترل جانوران و حیوانات مزاحم باید مستند شده و مسئول کنترل آن مشخص باشد و تمامی مواد مصرفی (آفت کش ها) و جونده کش ها برای کنترل جانوران مزاحم توسط مراجع ذیصلاح تایید شده باشد.

## ۱۲- آزمایشگاهها

- آزمایشگاهها باید در محلی بنا شوند که به راحتی قابل دسترس و در نزدیکترین فاصله به سالن تولید بوده و دارای بخشهای مجزای شیمیایی و میکروبیولوژی باشند و وضعیت فنی و بهداشتی آن بصورت ذیل بررسی شده، تجهیزات و مواد شیمیایی آن طبق لیست مربوطه جهت دریافت پروانه بهره برداری واحد تولیدی در نظر گرفته شود.
- آزمایشگاه باید زیر نظر مسئول فنی بوده و با توجه به ظرفیت تولید ، مسئولیت آن می تواند به عهده خود او و یا فرد واجد شرایط دیگری باشد.
- مساحت آزمایشگاه کنترل فرآیند متناسب با تولید و تعداد نمونه مورد آزمون در آزمایشگاه باشد.
- در آزمایشگاه جهت انجام کارها و تردد کارکنان باید فضاهای مناسب، به اندازه کافی وجود داشته باشد، از نور کافی (طبیعی و مصنوعی) برخوردار باشد.
- دارای هود آزمایشگاهی با امکانات لازم و سیستم تهویه مناسب باشد.
- دارای کابینت و میز کار با روکش مناسب ضد اسید و باز و ضد حریق باشد.

- دارای لوله کشی آب سرد و گرم و ظرفشویی باشد.
- دیوار ها، کف، سقف، در و پنجره آزمایشگاه مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۲۷۴۷ بوده و شرایط محیطی آزمایشگاه حتی الامکان با آخرین تجدید نظر استاندارد ایزو ۱۷۰۲۵ مطابقت داشته باشد.
- مجهز به وسایل کمکهای اولیه باشد.
- دارای لوازم شیشه ای و سایر ظروف مورد نیاز جهت انجام آزمایشها باشد.
- کلیه تجهیزات لازم جهت انجام آزمایشات شیمیایی و میکروبی را دارا باشد.
- دارای وسایل ایمنی ( دستکش، ماسک و ... ) باشد.
- محل مشخصی جهت نگهداری نمونه های شاهد در نظر گرفته شود.
- پیش بینی های لازم جهت اطفاء حریق صورت گرفته باشد.
- راهنمای ایمنی حلالها و مواد شیمیایی در آزمایشگاه نصب گردد.
- دستگاههای موجود در آزمایشگاه دارای برنامه کالیبراسیون و برچسب کالیبراسیون باشند.
- شرایط نگهداری مواد و حلالهای شیمیایی مطابق با روش نگهداری آنها باشد.
- محلولهای تهیه شده دارای برچسب مشخص با ذکر تاریخ ساخت و نام تهیه کننده باشد.
- نحوه دفع ضایعات میکروبی و شیمیایی در آزمایشگاه مشخص باشد.
- کلیه روشهای آزمایش و جزوات استانداردهای محصول در آزمایشگاه موجود باشند.
- نتایج آزمونهای میکروبی و شیمیایی روزانه در دفاتر مخصوص ثبت و کدگذاری آن به طریقی باشد که امکان ردیابی نمونه های آزمون شده و تعمیم آن به خط تولید به وضوح وجود داشته باشد و کلیه نتایج آزمون ها بایستی به تائید مسئول فنی برسد.
- نظافت و بهداشت فضای آزمایشگاه رعایت گردد.
- آزمایشگاه میکروبیولوژی باید دارای سه بخش مجزا شامل اتاق کشت ، اتاق انکوباسیون، محل شستشو و استریلیزاسیون باشد و اتاق کشت باید دارای شرایط لازم آزمایشگاه میکروبی و دارای هود میکروبیولوژی یا لامپ UV باشد و فاقد سینک و زهکشی فاضلاب باشد.
- کارکنان آزمایشگاه از روپوش آزمایشگاهی به رنگ روشن، ترجیحا سفید استفاده نمایند.
- مسئول آزمایشگاه و کارکنان شاغل در آزمایشگاه مشخص بوده و مدارک تحصیلی آنان مطابق با نوع فعالیتشان باشد.
- کارکنان آزمایشگاه مهارت های لازم جهت انجام آزمایشهای مورد نیاز را دارا بوده و دوره های آموزشی لازم را طی نموده باشند.
- دفتر کار کارکنان آزمایشگاه باید به طور کاملاً مجزا از فضای آزمایشگاه باشد.

**یا د آوری ۱ :** در صورتیکه واحد تولیدی قادر به انجام برخی آزمایشات خاص ( نظیر آزمون اندازه گیری آفلاتوکسین یا باقیمانده سموم و آفت کش ها و ....) نباشد ، باید ضمن عقد قرار داد ، نمونه خود را به آزمایشگاههای مورد تایید وزارت بهداشت ارجاع دهد تا مورد آزمایش قرار گرفته و نتایج بصورت مستند تهیه و نگهداری شود.

**یا د آوری ۲ :** کلیه تولید کنندگان موظفند ویژگیهای فرآورده های خود را مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد محصول مربوطه، مورد آزمایش قرار دهند. در صورتیکه استاندارد های مربوطه هنوز تدوین نشده باشند، تولید

کنندگان باید براساس روشهای تایید شده توسط اداره کل نظارت بر مواد غذایی و اداره کل آزمایشگاههای کنترل غذا و دارو عمل نمایند.

### ۱۳- اصول فنی - بهداشتی تولید، تجهیزات و ماشین آلات فرآوری

#### ۱-۱۳- کلیات

تمامی دستگاهها و تجهیزات مورد استفاده باید از نظر ایمنی مطابق آیین نامه های حفاظتی و بهداشت کار مصوب شورای عالی حفاظت فنی وزارت کار بوده و مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۳۵۱۵ باشد.

- به طور کلی بخشهای مختلف تمام ماشین آلات و تجهیزات خط تولید باید طوری طراحی شده باشد که به سرعت و به راحتی از یکدیگر جدا شده و تنها با بازکردن و برداشتن چند مهره و یا پیچ بتوان با دست دستگاه را پیاده کرد.

- همچنین بهتر است بخشهای مختلف تجهیزات از وزن کمی برخوردار باشند تا به آسانی جهت تمیز کردن و تعمیر با دست حمل شوند.

- تمام سطوحی که در تماس با مواد غذایی هستند باید خنثی، بی تاثیر بر روی محصول، صاف، بدون خلل و فرج و بدون قابلیت جذب باشند. همچنین در برابر مواد شیمیایی پاک کننده و ضد عفونی کننده و گندزدا مقاوم بوده و به راحتی تمیز شده و باز بینی و بازرسی آنها آسان باشد. ( رعایت موارد مندرج در آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۳۷۶۶ ضروری است.)

جنس تجهیزات به کار رفته که در تماس با ماده غذایی باید از انواع Food grade باشند.

- استیل ضد زنگ بهترین جنس فلزی برای ساختار تجهیزات فرآوری مواد غذایی می باشد. قسمتهای داخلی دستگاهها که در تماس مستقیم با ماده غذایی نیستند، از استیل ضد زنگ شماره ۳۰۲ بوده و قسمتهای در تماس با ماده غذایی از جنس استیل ضد زنگ ۳۰۴ و ۳۱۶ است که شماره ۳۱۶ برای محصولات اسیدی و خورنده می باشد و ۳۰۴ مقاومت کمی در برابر خوردگی دارد و برای محصولات اسیدی مناسب نمی باشد. به طور کلی استنلس استیل، دارای ظاهری مطلوب، قابلیت تمیز کردن، فرم پذیری آسان، مقاومت به خوردگی، سطحی صاف و صیقلی است.

- تجهیزات به کار رفته باید کاملاً صیقلی و صاف بوده ، نباید زاویه دار باشند و تا حد امکان باید از ایجاد فضاهای مرده به خصوص در لوله ها و مسیرهای انتقال جلوگیری شود، زیرا شستشو و تمیز کردن آنها مشکل بوده و محل مناسبی جهت تجمع آلودگیها و میکروارگانیسمها می شوند.

- حداقل فاصله تجهیزات و ماشین آلات از کف کارخانه ۱۵ سانتی متر باشد تا تمیز کردن و شستشوی زیر آنها به راحتی صورت گیرد. پایه های زیر دستگاهها و ماشین آلات بهتر است سطح مقطع دایره ای شکل داشته و در صورت مربع شکل بودن قابلیت چرخش ۴۵ درجه ای داشته باشد تا شستشو کامل و صحیح انجام شود.

- نایبستی امکان نشت مواد در حال فرآوری در قسمتهای گیر بکس ، موتور و... و بالعکس وجود داشته باشد.

- امکان نشت روغن از دستگاه به مواد غذایی وجود نداشته باشد.

- تمام قسمتهای خطر آفرین باید پوشیده و قسمتهای خطر ناک باید علامت گذاری شوند.

- وسایل، تجهیزات و ماشین آلات آماده سازی ، تولید و بسته بندی نباید به ویژگیهای کیفی محصول بخصوص خواص رئولوژی فرآورده آسیب برسانند.



- استفاده از چوب در محوطه های تولید مواد غذایی ممنوع بوده و در صورتی مجاز است که به طور کامل و با لایه های مناسب از فرآورده مجزا شده باشد.

- استفاده از تخته نئوپان ( تخته فشرده ) روی میزهای تولید ممنوع است.

- در صورت تماس اجتناب ناپذیر مواد روان کننده تجهیزات و نقاله ها با مواد غذایی باید آنها را از نوع Food grade انتخاب کرد.

- کلیه دستگاهها و سیستم برق کارخانه باید به زمین اتصال داشته باشد.

#### • نوار نقاله تسمه ای ( Belt Conveyor )

تسمه ها که معمولاً در مرحله سورتینگ بکار می روند، باید نرم، محکم و غیر قابل پاره شدن از جنس مناسب و بهداشتی ( تفلون، چرم و ... ) تهیه گردند.

باید مرتباً بررسی شود که تسمه ترک نداشته باشد، بخصوص در قسمتهایی که تسمه ها روی غلطکها برمی گردند و در معرض کشش هستند.

نوار نقاله ها پس از شستشو ( با برس و آب و محلول شوینده مناسب ) باید کاملاً خشک گردند. برای این منظور یا دستگاه خالی کار کند تا کم کم خشک شود یا با استفاده از المنتهای حرارتی و هوای گرم آن را خشک کرد برنامه روش شستشو باید در محل دستگاه نصب گردد.

#### • نقاله مارپیچ (Spiral Conveyor)

در این وسیله باید دقت شود تا هلیس ( مارپیچ ) مورد استفاده دارای روکش متناسب با ماده غذایی باشد که معمولاً آن را از فولاد ضد زنگ می سازند و برای محصولات ریزی که سایش زیاد داشته و

می توانند خوردگی ایجاد کنند از روکش مناسبی استفاده شود که از سایش و نهایتاً خوردگی جلوگیری شود.

به دلیل حساسیتی که دستگاه دارد و معمولاً تجمع مواد غذایی و در نتیجه تجمع میکرو ارگانیسم ها در آن به راحتی صورت می گیرد باید در فواصل زمانی کوتاه ( بسته به حساسیت و نوع محصول و بار آلودگی آن ) شستشو گردد.

#### • مخازن

باید از جنس استیل ضد زنگ ، بدون زاویه و گوشه بوده و محل های جوش و اتصالات کاملاً صاف و صیقلی باشد. سقف آنها به صورت مدور بوده و دریچه های آن کاملاً بسته شود. محل ورود شافت به همزن باید کاملاً درزگیری شده و جهت تمیز کردن به راحتی قابل باز شدن باشند.

مخازن باید به راحتی شستشو شوند و ضمناً دارای زهکش بوده تا بعد از پروسه تمیز کردن به راحتی محلول تمیز کننده خارج شود و دارای خروجی هوا باشند تا مانع کندانس آب شده و بخار را در صورت وجود خارج نماید.

دارای مکانهایی جهت نصب ترمومتر و فشارسنج باشند و دریچه شیشه ای جهت رویت محصول داشته و قسمت تخلیه محصول طوری طراحی شده باشد که کلیه مواد غذایی تخلیه شود.

#### • پمپها

نوع و جنس پمپ در کیفیت بهداشتی محصول موثر است بنابراین این در قسمتهایی که در تماس مستقیم با ماده غذایی است. باید از جنس Food grade باشند.

پمپها باید قابلیت باز شدن و تمیز کردن داشته باشند قسمتهای متحرک پمپ که جهت اتصال بخشهای ثابت بکار می رود می تواند از جنس پلاستیک یا استیل باشد.

فضای اطراف پمپ به گونه ای باشد که به سهولت بتوان در مواقع ضروری پمپ را باز و تعمیر و نظافت نمود.

#### • پرکن و بسته بندی

با توجه به نوع پرکن روش تمیز کردن متفاوت است اما دراکثر موارد امکان شستشو دستی این تجهیزات با باز کردن آنها وجود ندارد و با توجه به حساسیت این مرحله باید از روش CIP<sup>4</sup> استفاده نمود.

چنانچه در این مرحله امکان آلودگی ثانویه وجود داشته و محصول بسته بندی شده نیز میکروب زدایی نمی گردد لازم است توجه خاص به این مرحله اعمال شده و بخصوص بخشهای جرم گیر به طور مرتب نظافت گردد

#### ۱۴- تعمیر و نگهداری

جهت نگهداری دستگاه و پیشگیری از مشکلاتی که ممکن است بر اثر بی توجهی برای دستگاهها پیش آید از روش PM<sup>5</sup> استفاده می شود. این سیستم توسط چک لیستی که می بایست در واحد تولیدی وجود داشته باشد اعلام می کند که دستگاهها به طور مستمر مورد بازرسی قرار گرفته و موارد مشکوک مورد بررسی و در صورت لزوم برطرف می گردد.

#### ۱۵- مستندات

هدف از تهیه و نگهداری مدارک و مستندات در یک واحد تولیدی ، مدون ساختن فعالیتهای آن واحد و ایجاد روشی جهت طبقه بندی ، نگهداری ، ورود ، توزیع و تغییر در مدارک فنی، مهندسی و مدارک برون سازمانی می باشد تا کلیه کنترل های لازم بر روی آنها انجام پذیرد.

این مدارک شامل کلیه مدارک مرتبط با فعالیتهای واحد تولید و بسته بندی در زمینه کیفیت ، ایمنی و بهداشت مواد غذایی و همچنین مدارک فنی و مهندسی مرتبط با محصولات ، تجهیزات به شرح ذیل می باشد.

مدارک و مستندات و سوابق مربوط به :

- ارزیابی تامین کنندگان مواد اولیه

- انبارش (دریافت مواد اولیه و ارسال محصول نهایی)

- شستشو ، ضد عفونی و گندزدایی (C&D)

- کنترل آفات ، حشرات و جوندگان مزاحم

- بهداشت فردی کارکنان

- آموزش

- کالیبراسیون

- کنترل و دفع زباله و ضایعات

- حمل و نقل ( بخصوص زنجیره سرد)

- تعمیر و نگهداری

<sup>4</sup> Cleaning in place

<sup>5</sup> Preventative & Maintenance

- کنترل محصول نامنطبق

- قوانین ، دستورالعمل، ضوابط و استاندارد های مرتبط با فرآوری و نگهداری

#### مستندات و سوابق فوق باید :

- پیش از صدور از نظر کفایت به تصویب فرد مسئول رسیده باشد.

- بنا بر ضرورت مدارک بازنگری و به روز شوند.

- اطمینان حاصل شود که آخرین تغییرات و وضعیت تجدید نظر شده در دسترس است.

- یک نسخه از مدارک قابل اجرا در مکانهای مورد استفاده در دسترس باشد.

- مدارک خوانا بوده و به سهولت قابل شناسایی باشد.

- اطمینان حاصل شود که توزیع مدارک به بیرون از موسسه تحت کنترل می باشند.

- از استفاده نا خواسته از مدارک منسوخ پیشگیری شود.

سوابق باید بصورت خوانا، به سهولت قابل شناسایی و قابل بازیابی باقی بمانند و یک روش اجرایی مدون به منظور تعیین کنترل های مورد نیاز برای شناسایی ، بایگانی ، حفاظت ، بازیابی ، نگهداری ، و تعیین تکلیف سوابق باید موجود باشد.

#### ۱۶- پیوست

##### • نکات مهم در مورد تهیه و نگهداری مواد اولیه

- کلیه مواد اولیه مورد مصرف از منابع تولید داخلی، باید دارای پروانه ساخت از وزارت بهداشت بوده و مواد اولیه وارداتی باید دارای مجوز ورود از اداره کل نظارت یا اداره های نظارت تابعه در دانشگاههای علوم پزشکی ذیربط باشند.

- مواد اولیه خریداری شده صرفاً پس از آزمایش و تایید مسئول فنی، اجازه نگهداری در انبار و مصرف را دارند.

- مواد اولیه باید دارای شناسنامه که مشخصات لازم از جمله شکل فیزیکی، شماره سری ساخت یا بهر، نام علمی و شیمیایی ، دستورالعمل شرایط نگهداری و نمونه برداری، دستورالعمل ایمنی برای نحوه مصرف، موارد مصرف، تاریخ تولید و انقضاء و . . . بر روی آن درج شده باشند. شناسنامه کلیه مواد اولیه برای هر بهر باید در مستندات کارخانه نگهداری شود.

- کلیه مواد اولیه جهت مصرف باید تحت نظارت و کنترل مسئول فنی بوده و تصویر پروانه ساخت و مجوز ورود آنها در اختیار مسئول فنی باشد.

- مواد اولیه باید دارای فاکتور خرید باشد.

- چرخش مواد اولیه در انبار باید بر اساس تاریخ ورود و تاریخ تولید و انقضاء باشد.

- ظروف بسته بندی مواد اولیه در موقع ورود به انبار باید سالم و بدون نقص باشند.

- مواد اولیه تاریخ مصرف گذشته و یا غیر قابل قبول و رد شده باید از انبار خارج و در انبار ضایعات تا تعیین تکلیف نگهداری شوند. فضای لازم و امکانات مناسب جهت توزین در نظر گرفته شود.

- توزین مواد اولیه باید با توجه به دستورالعمل و فرمولاسیون بچ تولیدی توسط فرد مسئول انجام شود.

- مواد اولیه توزین شده در ظروف کاملاً در بسته و مناسب نگهداری و برچسب زنی شود و موادی که فوراً مصرف نمی شود، باید دارای برچسب اطلاعات لازم باشد ( نام مواد اولیه، مقدار وزن و شماره بهر ) و باید در ظروف و یا مخازنی که مناسب با نوع محصول می باشند نگهداری شوند.

## • نکات مهم در مورد نگهداری محصول نهایی

- محصول تولیدی قبل از توزیع از نظر قابلیت مصرف به تایید مسئول فنی رسیده باشد.
  - مستندات انجام آزمایشات محصول در آزمایشگاه موجود باشد.
  - نوع و جنس ظروف بسته بندی محصول، مورد تایید مسئول فنی با توجه به مندرجات پروانه ساخت و از درجه غذایی ( Food grade ) باشد.
  - بسته بندی محصول بدون عیب و نقص بوده و تحت شرایط بهداشتی و بدون تاخیر انجام گیرد.
  - برچسب گذاری به استناد ماده ۱۱ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مطابق با دستورالعمل وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی رعایت گردد. همچنین می بایست از درج اطلاعات گمراه کننده بر روی برچسب محصول اجتناب گردد.
  - میزان ماندگاری ، نحوه مصرف ، شرایط نگهداری محصول و هشدارها بر روی برچسب بسته بندی یا برگه راهنمای مصرف قید گردد.
  - کد گذاری محصول باید به نحوی باشد که برای هر محصول کاملاً انحصاری بوده و از دریافت مواد اولیه تا محصول نهایی وضعیت فرآوری قابل ردیابی باشد و در صورت بروز هرگونه مخاطره بررسی شرایط تولید و برقراری اقدامات اصلاحی میسر گردد. ضمناً پس از عرضه محصول به منظور بررسی فرآوری در صورت نیاز واحد تولیدی بتواند فراخوان محصول را داشته باشد.
  - ظروف بسته بندی می بایست قبل از پر شدن مورد کنترل بهداشتی قرار گرفته و در صورت لزوم نسبت به نصب سیستم چشم الکترونیک در مسیر پر کردن ظروف و یا گماردن افرادی جهت نظارت به موضوع فوق اقدام نمایند.
- **حدود وظائف و مقررات مربوط به مسئولین فنی و صاحبان مراکز تولیدی مواد خوردنی ، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مشمول قانون**

### مسئول فنی :

- به فردی اطلاق می شود که دارای شرایط لازم جهت کنترل و نظارت در واحد تولیدی با مدرک تحصیلی حداقل کارشناسی و در رشته های برابر قانون و چارت مورد تایید کمیته فنی و قانونی باشد، واحد تولیدی در زمان اخذ پروانه بهره برداری باید دارای مسئول فنی تایید شده از طرف اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی بوده و پروانه مسئولیت فنی را اخذ نموده باشد.
- ۱- در صورت عدم حضور مسئول فنی بدلیل موجه، لازم است هر واحد مسئول فنی جانشین واجد شرایط و مورد تایید را به اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی معرفی نماید.
  - ۲- حضور فعال در واحد تولیدی در زمان مصرف مواد اولیه، تولید و بسته بندی و نظارت بر امور مربوطه الزامی بوده و هر ماده اولیه قبل از مصرف باید مورد تایید مسئول فنی قرار گیرد .
  - ۳- ابلاغ به موقع جهت تمدید پروانه های ساخت به مدیر عامل واحد تولیدی و در صورت عدم اقدام وی به اداره نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی دانشگاه مربوطه گزارش نماید.
  - ۴- مسئول فنی پس از ارائه استعفا نامه به صورت کتبی به کارفرما و تحویل رونوشت به اداره نظارت مربوطه تا معرفی فرد واجد شرایط که نمی باید از یک ماه بیشتر شود، کماکان عهده دار مسئولیت فنی موسسه مورد نظر

می باشد. بدیهی است در صورت عدم حضور مسئولین فنی جدید پس از مدت مقرر، موسسه مجاز به ادامه فعالیت تولیدی نخواهد بود.

۵- مسئولین فنی باید دارای یک سال سابقه کار و تجربه و مدارک حاکی از گذراندن دوره های آموزشی در یکی از موسسات علمی تحقیقاتی و صنعتی یا آزمایشگاهی در رشته مربوطه که به تایید اداره کل نظارت بر مواد غذایی رسیده ، باشند. در غیر این صورت تعهد نمایند ضمن انجام کار، دوره یک ساله تعلیماتی را که بدین منظور از طرف وزارت بهداشت دائر خواهد شد، با موفقیت بگذرانند.

۶- مسئول فنی باید بر کنترل بهداشتی و کیفی کلیه بخشهای مرتبط از جمله دریافت مواد اولیه، تولید ( سالن تولید، سردخانه ها، گرمخانه ها و ...)، آزمایشگاه کنترل کیفی و بهداشتی، انبارها ( مواد اولیه، بسته بندی و محصول نهایی) که با مسئولیت سرپرستان هر قسمت صورت می گیرد، نظارت داشته باشد و نیز کنترل بهداشتی کارگران و دستگاههای تولید و بسته بندی را نیز انجام دهد و کلیه مدارک آن را تهیه و بایگانی نماید، به طوری که قابل دسترسی کارشناسان ادارات نظارت دانشگاههای ذیربط باشد.

#### تبصره:

تایید گواهی بهداشت و سلامت کالای ورودی قبل از عقد قرارداد خرید و نیز قبل از ورود کالا به واحد تولیدی جهت فرآیند باید توسط مسئول فنی انجام گرفته و سوابق بایگانی شده و قابل دسترسی در هر زمان توسط بازرسان دانشگاههای ذیربط باشد.

- ۷- مطابق آیین نامه اجرایی ماده هفت قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مسئول فنی باید :
- الف - درموقع ساختن و ترکیب مواد مورد نظر شخصاً حضور فعال داشته باشد.
  - ب- از هر گونه تغییر در شرایط تاسیس و بهره برداری واحد تولیدی، وزارت بهداشت را مطلع سازد.
  - ج- نظرات فنی و بهداشتی خود را کتباً به کارفرما گزارش دهد و کارفرما موظف به انجام نظر فنی و بهداشتی مذکور می باشد، در غیر این صورت مسئول فنی جریان امر را به اداره کل نظارت بر مواد غذایی اطلاع داده تا رسیدگی و تصمیم لازم اتخاذ شود.
  - ۸- طبق ماده ۹ آیین نامه اجرایی، مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به شخص دیگری ندارد .
  - ۹- طبق ماده ۳۲ قانون تعزیرات : تولید مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی باید با حضور مسئول فنی انجام گیرد، در صورت تخلف:

- مرتبه اول : تعطیل تولید تا حضور مسئول فنی و اخطار کتبی<sup>۶</sup> و درج در پرونده .
- مرتبه دوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول ، ضبط کالای تولیدی به نفع دولت.
- مرتبه سوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم ، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.
- مرتبه چهارم : تعطیلی واحد تولیدی تا یک سال

<sup>۶</sup> به موجب تبصره یک ماده واحد قانون اصلاح قانون تعزیرات حکومتی مصوب ۷۳/۷/۱۹ مجمع تشخیص مصلحت نظام فقط مراتب تعزیری تذکر، اخطار و اخذ حذف شده است.

## ۱۷- مراجع

- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۳۶- رعایت اصول کلی بهداشت درکارخانجات مواد غذایی
- استاندارد ملی ایران به بشماره ۵۱۹ - حداقل بار وارده برساختمانها و ابنیه فنی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۸۰۰ - آیین نامه طرح ساختمانها دربرابر زلزله
- استاندارد ملی ایران به شماره ۶۲۷۳- راهنمای استفاده مجدد آب در واحدهای تولیدی مواد غذایی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۵۳- ویژگیهای آب آشامیدنی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۰۱۱- ویژگیهای بیولوژیکی وحد مجاز آلودگی باکتریولوژی آب آشامیدنی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۹۱ - نکات کلی مشخصات ساختمانی انبار کالاهای عادی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۸۹۹- آیین کار ساختمان ، تجهیزات و ایمنی سردخانه مواد خوراکی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۴۹۲۲- آیین کار پیشگیری و مقابله با نشست گاز آمونیاک درسردخانه
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۳۹۹- روش چیدن کالا در سردخانه مواد غذایی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۵۸۹- محاسبه ظرفیت وزنی سالنهای نگهداری مواد غذایی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۷۲۰- آیین کار محاسبه بار برودتی سردخانه مواد غذایی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۲۸۷- آیین کاربرد تاسیسات بهداشتی درکارخانه ها
- استاندارد ملی ایران به شماره ۲۷۴۷- آیین کار در آزمایشگاه میکروبیولوژی مواد غذایی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۱۷۰۲۵- الزامات عمومی برای احراز صلاحیت آزمایشگاههای آزمون و کالیبراسیون
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۵۱۵- ماشین آلات تهیه مواد غذایی - مقررات عمومی ایمنی و بهداشتی
- استاندارد ملی ایران به شماره ۳۷۶۶- آیین کار بهداشتی تجهیزات و لوازم مورد مصرف درصنایع غذایی
- آیین نامه اجرایی اصلاحی ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
- کتاب اصول طراحی و کارخانه های مواد غذایی ، نشر علوم کشاورزی - سال ۱۳۸۳ - مولفین : مهندس رضا اسماعیل زاده کناری ، دکتر علی معتمد زادگان



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی  
اداره کل نظارت بر مواد غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی  
فرم درخواست صدور/ تمدید پروانه ساخت و بسته بندی

## ۱- نام و نشانی واحد تولیدی

واحد تولیدی :	آدرس کامل پستی :
شناسه ملی شرکت :	شماره تلفن :
آدرس پست الکترونیک :	نمابر :
شماره ملی مدیر عامل :	

## ۲- مشخصات واحد تولیدی

نوع واحد تولیدی یا بسته بندی	خوراکی و آشامیدنی <input type="checkbox"/>	بسته بندی <input type="checkbox"/>	آرایشی و بهداشتی <input type="checkbox"/>
نوع فعالیت	تولیدی و بسته بندی <input type="checkbox"/>	بسته بندی و ظرف <input type="checkbox"/>	فعالیت های دیگر <input type="checkbox"/>

## ۳- پروانه ها

شماره و تاریخ مجوز فعالیت اقتصادی از ارگان ذیصلاح : تاریخ اعتبار ( در صورت وجود ) :

شماره و تاریخ پروانه تاسیس و بهره برداری از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی : تاریخ اعتبار ( در صورت وجود ) :

نوع خطوط تولید :

نام و نام خانوادگی مسئول / مسئولین فنی	رشته و مقطع تحصیلی	شماره و تاریخ پروانه مسئول / مسئولین فنی	تاریخ اعتبار	شیفت مندرج در پروانه

نشانی پستی : \_\_\_\_\_ تلفن و آدرس ایمیل : \_\_\_\_\_

## ۴- مشخصات فرآورده

نام فرآورده :	مورد مصرف :
مشخصات ظروف بسته بندی و وزن یا حجم خاص هر بسته بندی :	

۵- فرمول مواد تشکیل دهنده ترکیبات تشکیل دهنده فرآورده نهائی :

ردیف	نام مواد اولیه	نام انگلیسی	نام شیمیایی در صورت وجود	خلوص (در صورت نیاز)	درصد

نام و شماره یا شماره های ضوابط و مقررات ملی / بین المللی بهداشتی ( مورد تایید سازمان غذا و دارو ) مورد استناد در تهیه فرآورده :

۶- روش فرآوری :



۷- ویژگیهای فیزیکی، میکروبی و شیمیایی فرآورده نهایی :

ردیف	ویژگی	واحد سنجش	محدوده قابل قبول		نتیجه آزمون	روش آزمون
			کمینه	بیشینه		

فرمولاسیون و ویژگیهای فرآورده با ضوابط و مقررات ملی / بین المللی بهداشتی ( مورد تایید سازمان غذا و دارو )  
مربوطه مطابقت دارد .

نام و نام خانوادگی مسئول / مسئولین فنی: تاریخ تکمیل پرسشنامه: امضاء  
آزمایشگاه کارخانه برای آزمایش فرآورده مورد تقاضا توانایی لازم را دارد .

نام و نام خانوادگی مسئول آزمایشگاه : سمت : امضاء و  
تاریخ

رئیس اداره نظارت : امضاء و  
تاریخ

× در مورد بند هشتم نام و مشخصات منابع ، مآخذ و استانداردهایی را که از آن در ساخت فرآورده استفاده شده یا ویژگیهای نهایی بر اساس آن تنظیم گردیده ، عنوان شود . بدیهی است در خصوص محصولاتی که دارای استانداردهای ملی می باشند فرمول فرآورده و ویژگیهای آن می باید با استانداردهای مربوطه مطابقت داشته باشد .

مدارک لازم برای صدور / تمدید پروانه ساخت مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و

بهداشتی

- ۱- تقاضای کتبی واحد ( یک برگ ) به همراه اصل پروانه ساخت قبلی
- ۲- تصویر پروانه های تاسیس ، بهره برداری و مسئول فنی ( از هر کدام یک برگ )
- ۳- اصل فرم تکمیل شده پروانه ساخت توسط مسئول فنی و تأیید آن توسط آزمایشگاه کنترل مواد غذایی و بهداشتی
- ۴- تصویر ثبت نام نهایی محصول برابر اصل شده
- ۵- تصویر برچسب بسته بندی محصولات ( طرح اتیکت)
- ۶- فیش بانکی به مبلغ (برابر تعرفه ) ریال
- ۷- تکمیل فرم تعهد نامه لیبل با آخرین مسئول فنی
- ۸- اصل پروانه ساخت ( جهت تمدید )
- ۹- شماره GTIN

تذکر مهم : چیدمان مواد اولیه در فرمولاسیون باید از بیشترین مقدار به سمت کمترین

مقدار بوده و آب در آخر فرمولاسیون آورده شود

## قانون مواد خوراکی آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی

**ماده ۱-** مرتکب هریک از افعال زیر در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به مجازاتهای مقرر در این قانون محکوم خواهد شد.

- ۱- عرضه یا فروش جنسی به جای جنس دیگر.
- ۲- مخلوط کردن مواد خارجی به جنس به منظور سوء استفاده.
- ۳- عدم رعایت استاندارد یا فرمول ثبت شده در مواردی که تعیین فرمول و رعایت آن همچنین تعیین استاندارد و رعایت آن الزامی باشد.
- ۴- فروش و عرضه جنس فاسد و یا فروش و عرضه جنسی که موعده مصرف آن گذشته باشد.
- ۵- بکار بردن رنگها و اسانسها و سایر مواد اضافی غیر مجاز در مواد خوردنی یا آشامیدنی یا بهداشتی و یا لوازم بازی کودکان.
- ۶- ساختن مواد تقلبی خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی.

**ماده ۲-** ارتکاب هریک از اعمال مذکور در ماده یک طبق نتایج و آثار حاصل از آن به شرح ذیل مستلزم مجازات خواهد بود:

- ۱- در صورتیکه موجب بیماری مصرف کننده یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یکماه باشد مجازات مرتکب ششماه تا دو سال حبس تأدیبی خواهد بود و هرگاه مدت معالجه بیشتر از یکماه باشد مجازات مرتکب تا سه سال حبس تأدیبی است.
- ۲- در صورتیکه موجب نقص یکی از اعضاء مصرف کننده گردد مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص سه تا ۱۰ سال حبس با اعمال شاقه است.
- ۳- در صورتیکه در مورد مواد بهداشتی یا آرایشی موجب نقص زیبایی یا کراهت منظر شود مجازات مرتکب با توجه به میزان نقص یا کراهت یکسال تا سه سال حبس تأدیبی خواهد بود.
- ۴- در صورتیکه موجب مرگ مصرف کننده شود مجازات مرتکب از سه سال تا پانزده سال حبس با اعمال شاقه است.

در مورد بندهای ۱ و ۲ و ۳ این ماده شروع به جرم حداقل مجازاتهای مقرر در این ماده است.

تبصره - در مورد این ماده دادگاه باید مرتکب را علاوه بر کیفر حبس به پرداخت غرامت ۵۰۰۰ تا یکصد هزار ریال و محرومیت از اشتغال به کسب و یا کار مربوط به مواد خوردنی و آشامیدنی یا آرایشی یا بهداشتی از یکسال تا ۳ سال محکوم نماید.

**ماده ۳-** هر کس مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی را متقلبانه بسازد و مصرف مواد مذکور منجر به مرگ مصرف کننده شود مجازات و اعدام است.

**ماده ۴-** در هر مورد که در مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مواد سمی بحد غیر مجاز باشد دادگاه مرتکب را بر حسب مورد به حداکثر مجازاتهای مذکور در ماده ۲ محکوم خواهد نمود.

**ماده ۵-** رقابت مکارانه در مورد مواد موضوع این قانون از طرف هر کس مشمول بند الف ماده ۲۲۴ قانون کیفر عمومی خواهد بود.

**ماده ۶-** هرگاه در نتیجه بی احتیاطی یا بی مبالاتی یا عدم مهارت تهیه کننده یا سازنده یا فروشنده یا عرضه کننده یا هریک از عاملین آنها مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی بصورتی درآید که مصرف آن موجب بیماری یا آسیبی گردد که معالجه آن کمتر از یکماه باشد مجازات اشخاص مذکور بر حسب مورد دوماه تا ششماه تأدیبی خواهد

بود و در صورتی که مدت معالجه زائد بریکماه باشد حداکثر مجازات حبس مذکور در این ماده و تأدیه غرامت از ۵۰۰۰ تا ۵۰۰۰۰ ریال محکوم میشود .

**ماده ۷** - از تاریخ تصویب این قانون تأسیس هرگونه کارخانه یا کارگاه تهیه مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی منوط به تحصیل پروانه از وزارت بهداشتی و درمانی و کارخانه ها پروانه تأسیس نیز از وزارت اقتصاد است . شرایط صدور پروانه و طرز کار و تولید و بهره برداری و اداره مؤسسات مزبور در آئین نامه ای که به وسیله وزارت بهداشتی تهیه میشود تعیین خواهد گردید.

تبصره - مسئولیت فنی کارخانه های مواد خوردنی ، آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به عهده افرادی خواهد بود که در فنون پزشکی، داروسازی ، دامپزشکی ، رشته های تغذیه شیمی و علوم تجربی دارای درجه تحصیلی دانشگاهی از لیسانس به بالا باشند و با توجه به رشته های مربوط ( مواد خوردنی و آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی ) درجه تحصیلی رشته تخصصی و میزان تجربه لازم برای مسئولیت فنی مؤسسات فوق الذکر که به موجب آئین نامه ای که بوسیله وزارت بهداشتی تهیه میشود تعیین خواهد شد.

**ماده ۸** - وزارت بهداشتی جهت صدور پروانه ساخت هر نوع فرآورده که در کارخانجات تهیه می شود مبلغ ۵۰۰۰ ریال و جهت صدور پروانه ساخت هر نوع فرآورده هایکه در کارگاههای مشمول این قانون تهیه میشود ۵۰۰ ریال دریافت خواهد داشت که منحصراً به مصرف تأسیس و توسعه و تکمیل آزمایشگاههای مواد غذایی خواهد رسید.

تبصره ۱- کارگاههاییکه فرآورده های خود را با علامت و بسته بندی مشخص بصورت بازرگانی عرضه میکنند مشمول این قانون خواهند بود.

تبصره ۲- هر یک از آزمایشگاههای ذیصلاحیت وابسته به وزارت بهداشتی مجازند از اشخاص حقیقی یا حقوقی که تقاضای آزمایش مواد یا محصولات خود را مینمایند بموجب تعرفه ای که از طرف وزارت بهداشتی پیشنهاد و به تصویب کمیسیونهای دارائی مجلسین خواهد رسید حق آزمایش دریافت نمایند.

درآمد های حاصل از اجرای این رأی و این ماده در حسابی در خزانه داریکل متمرکز شده و در هر یک از مؤسسات به مصرف توسعه و تکمیل همان مؤسسه خواهد رسید .

تبصره ۳- فهرست کارخانجات و کارگاههای مشمول این قانون از طرف وزارت بهداشتی تهیه و پس از تصویب کمیسیونهای بهداشتی مجلسین آگهی خواهد شد.

**ماده ۹**- تهیه کنندگان و سازندگان و وارد کنندگان مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی و آرایشی که نوع مؤسسات آنها در آگهی وزارت بهداشتی قید خواهد شد و در تاریخ تصویب این قانون و آئین نامه های اجرائی آن مشغول بکار هستند مکلفند ظرف ۶ ماه از تاریخ انتشار آگهی تقاضای پروانه بهداشتی از وزارت بهداشتی بنمایند . به تقاضاهای رسیده در کمیسیون فنی مرکب از ۳ نفر اشخاص صلاحیتدار به تعیین وزارت بهداشتی رسیدگی و ظرف ۶ ماه تصمیم کمیسیون بر رد یا قبول تقاضا صادر خواهد شد.

هرگاه در موعد مقرر تقاضای صدور پروانه شود و یا کمیسیون تقاضای صاحب مؤسسه را رد نماید به دستور دادستان مؤسسه موقتاً تعطیل خواهد گردید.

از دستور مزبور تا ۱۰ روز پس از ابلاغ میتوان به دادگاه شهرستان شکایت نمود و دادگاه خارج از نوبت به شکایت رسیدگی کرده و رأی می دهد، رأی مزبور قطعی است .

تبصره - آئین نامه های اجرائی مواد ۸ و ۹ بوسیله وزارت بهداشتی تهیه و پس از تصویب کمیسیونهای بهداشتی مجلسین به مورد اجرا گذارده خواهد شد.

**ماده ۱۰** - رد تقاضای صدور پروانه مانع از آن نیست که صاحب مؤسسه با رعایت مقررات ماده ۸ مجدداً تقاضای صدور پروانه بهداشتی و ساختن بنماید.

**ماده ۱۱-** در مؤسسات داخلی که نوع آنها از طرف وزارت بهداشتی معین و صورت آن منتشر میگردد صاحبان آنها مکلفند طبق دستور وزارت بهداشتی مشخصات لازم را در مورد هر نوع فرآورده بخت فارسی خوانا روی بسته بندی یا ظرف محتوی جنس قید نماید. در مواردیکه فرمول محصول یا مواد ترکیبی طبق تقاضای سازنده فرمول بایستی محفوظ بماند باید فرمول محصول را قبلاً به وزارت بهداشتی تسلیم و شماره پروانه آن را روی بسته بندی ذکر نماید .  
متخلفین از مقررات این ماده به پرداخت غرامت از ۵۰۰۰ تا ۲۰۰۰۰ ریال محکوم خواهند شد.

**ماده ۱۲ -** وزارت بهداشتی مکلف است فهرست رنگها و اسانسها و سایر مواد قابل افزودن به مواد خوردنی یا آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و همچنین نوع جنس ظرف مورد استفاده در صنایع مواد خوردنی و آشامیدنی و یا رنگهای مورد مصرف در اسباب بازی را آگهی نماید . افزودن موادی که در آگهی ذکر نشده باشد به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و اسباب بازی بدون اجازه از وزارت بهداشتی و همچنین بکار بردن مواد سمی بصورت و میزان غیرمجاز در سفید کردن و پاک کردن و شفاف کردن یارنگ آمیزی ظروف غذایی یا پوشش و بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی ممنوع است و مجازات سازندگان یا تهیه کنندگان مواد موضوع این ماده در صورتیکه مستلزم مجازات شدید تری نباشد حبس تأدیبی از ۳ ماه تا ۱ سال خواهد بود.

**ماده ۱۳ -** مقررات بهداشتی طبق آئین نامه ای از طرف وزارت بهداشتی تعیین و برای اطلاع عموم به وسایل مقتضی آگهی میشود . تخلف از مقررات بهداشتی مذکور مستوجب مجازات خلافی است که بر طبق آئین نامه مصوب وزارت دادگستری و وزارت بهداشتی تعیین خواهد شد. مأموریتی که از طرف وزارت بهداشتی یا مؤسسات مسئول دیگر برای نظارت در مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی تعیین میشوند مکلفند متخلفین از مقررات بهداشتی را با ذکر مورد تخلف با تنظیم گزارش به مسئول بهداشت محل معرفی نمایند.

مسئول بهداشت محل در صورت تأیید گزارش مأمور نظارت ، متخلف را به دادگاه خلاف معرفی نموده و به مدیرمؤسسه نیز کتباً اخطار مینماید که در موعده مقرر که مدت آن در آئین نامه تعیین خواهد شد و به رفع نواقص بهداشتی اقدام نماید . در صورتیکه پس از انقضای مهلت مقرر نقائص مذکور رفع نشده باشد مأمور نظارت مکلف است مراتب را به مسئول بهداشت محل مجدداً گزارش دهد و مسئول مزبور پس از رسیدگی و تأیید گزارش مأمور نظارت ، محل تعیین شده را با دستور کتبی موقتاً تعطیل میکند.

ادامه کار در صورتی اجازه داده خواهد شد که صاحب یا مدیرمسئول مؤسسه مسئول بهداشت محل را از اجرای مقررات مطمئن سازد.

**ماده ۱۴ -** کلیه مواد تقلبی یا فاسد یا موادی که مدت مصرف آنها منقضی شده باشد بلافاصله پس از کشف توقیف میشود هرگاه وزارت بهداشتی یا مؤسسات مسئول دیگر گواهی نمایند که مواد مکشوفه جهت برخی از مصارف انسانی یا حیوانی یا صنعتی قابل استفاده است ولی نگاهداری آنها امکان ندارد مواد مکشوفه به دستور دادستان شهرستان با اطلاع صاحب کالا و با حضور نماینده دادستان شهرستان بفروش می رسد و وجوه حاصل تا ختم دادرسی و صدور حکم قطعی در صندوق دادگستری تودیع خواهد شد و هرگاه گواهی شود که مواد مکشوفه قابلیت مصرف انسانی یا حیوانی یا صنعتی ندارد فوراً بدستور دادستان معدوم میشود.

در کلیه موارد فوق و همچنین در مورد اسباب- بازی و ابزار و آلات جرم دادگاه طبق ماده ۵ قانون مجازات عمومی تعیین تکلیف مینماید و اگر قبلاً بفروش رسیده باشد در مورد وجوه حاصل از فروش نیز تعیین تکلیف خواهد کرد.  
درآمد حاصل از اجرای این ماده به مصرف تأسیس و توسعه و تکمیل آزمایشگاههای تحقیق و کنترل مواد غذایی خواهد رسید.

**ماده ۱۵-** کسانی که مواد مذکور در ماده ۱۴ را خریداری می نمایند باید منحصرأً برای مصارفی که از طرف وزارت بهداشتی یا مؤسسات مسئول دیگر تعیین گردیده معامله نمایند یا بکار برند والا بر حسب مورد به مجازاتهای مذکور در این قانون محکوم خواهند شد.

ماده ۱۶ - از تاریخ تصویب این قانون ترخیص مواد غذایی یا بهداشتی یا آرایشی از گمرک بهر شکلی و کیفیتی به منظور بازرگانی یا تبلیغاتی با رعایت مقررات عمومی علاوه بردارای بودن گواهی بهداشتی و قابلیت مصرف از کشور مبدأ مستلزم تحصیل پروانه ورود از وزارت بهداشتی است و واردکننده نیز مکلف است برای تحصیل پروانه مزبور فرمول مواد و همچنین موادی که برای نگهداری به آنها اضافه شده به وزارت بهداشتی تسلیم نماید.

ماده ۱۷ - کلیه جرائم مندرج در این قانون از جرائم عمومی محسوب است.

ماده ۱۸ - دولت مأمور اجرای این قانون است .

قانون بالا مشتمل بر ۱۸ ماده و ۶ تبصره که در تاریخ روز دوشنبه ۱۹ تیرماه یکهزار و سیصد و چهل و شش شمسی به تصویب مجلس سنا رسیده بود در جلسه روز پنج شنبه ۲۲ تیرماه یکهزار و سیصد و چهل و شش شمسی مورد تصویب مجلس شورای ملی قرار گرفت

### آیین نامه اجرایی ماده ۷ قانون مواد خوردنی

ماده ۱- موادی که برای خوردن و آشامیدن و آرایش و بهداشت پوست و مو و ناخن و نظافت انسان مصرف می شود و یا واد افزودنی به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بسته بندی بهداشتی و نیز ظروف و بسته بندی مواد مذکور در قانون و همچنین رنگ های مورد مصرف در ظروف و وسایل و بسته بندی لوازم بازی کودکان مشمول این آیین نامه است.

ماده ۲- پروانه تاسیس - متقاضیان پروانه تاسیس کارخانه و کارگاه مذکور در قانون موظفند قبل از سفارش کارخانه یا کارگاه خود پرسشنامه ای را از طرف وزارت بهداشتی تهیه و در اختیار متقاضیان گذارده خواهد شد تکمیل و بضمیمه پیشنهاد و تاسیس کارخانه یا کارگاه مورد نظر به وزارت بهداشتی تسلیم نمایند.

ماده ۳- پروانه بهره برداری - دارنده پروانه تاسیس باید پس از ایجاد کارخانه یا کارگاه مشخصات کامل آنها را تعیین و ضمن معرفی مسئول فنی به وزارت بهداشتی ارسال و تقاضای پروانه بهره برداری نماید.

تبصره - برگ اعلام قبولی مسئول فنی با رونوشت شناسنامه و رونوشت آخرین مدرک تحصیلی و دو قطعه عکس ۴\*۶ او باید ضمیمه فوق باشد.

ماده ۴- مسئول فنی باید دارای یکسال سابقه کار و تجربه در یکی از موسسات علمی یا تحقیقاتی یا صنعتی یا آزمایشگاهی در رشته مربوط باشد و در غیر اینصورت تعهد نماید که ضمن انجام کار دوره یکساله تعلیماتی را که باید به این منظور از طرف وزارت بهداشتی دائر خواهد شد با موفقیت بگذراند.

ماده ۵- اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی و آشامیدنی بهداشتی موظف است تقاضاها را به ترتیب وصول در دفتر ثبت و به ترتیب تاریخ وصول تقاضا متخصصین فنی خود را جهت بازرسی کارخانه ها یا کارگاه اعزام دارد. متخصصین فنی نتیجه رسیدگی را ضمن اظهار نظر صریح در فرم مخصوصی که در اختیارشان گذارده می شود تنظیم و ظرف یک هفته به سازمان مرکزی ارسال خواهند داشت تا در صورت واجد بودن شرایط لازم ظرف ۱۰ روز پروانه مربوطه را صادر و در صورتیکه ایراد یا نظر دیگری باشد نیز باید قبل از انقضای این مدت مشروحا بمتقاضی اعلام گردد.

ماده ۶- کارخانه ها و کارگاه های موجود مکلفند ظرف مدت ششماه با رعایت مقررات قانون و این آئین نامه درخواست صدور پروانه نمایند. اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی و بهداشتی تقاضاهای واصله را مورد رسیدگی قرار داده و در صورت انطباق با مقررات ظرف مدت یکماه پروانه لازم صادر و نظر اصلاحی و تکمیلی خود را ظرف همان مدت بمتقاضی ابلاغ خواهند نمود تا طی مهلتی که از ششماه تجاوز نخواهد کرد نسبت باصلاح و رفع نقائص مربوطه اقدام نماید و در غیر اینصورت مادام که اقدامات تکمیلی و اصلاحی بعمل نیامده و پروانه صادر نگردیده از ادامه کار آن کارخانه یا کارگاه جلوگیری خواهدشد.

ماده ۷- اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی موظف است لااقل یکبار در سال موسسات مندرج در قانون را بازدید و گردش امور کارخانه را از نظر فنی و بهداشتی کنترل نماید.

ماده ۸- وظایف مسئول فنی بقرار ذیل است:

الف : در موقع ساختن و ترکیب مواد مورد نظر شخصا حضور داشته و امور مربوطه را سرپرستی نماید والا پروانه اش بمدت سه ماه لغو میگردد.

ب : از هر گونه تغییر اساسی که در شرایط تاسیس یا بهره برداری کارخانه یا کارگاه حاصل میشود وزارت بهداشتی را مطلع نماید.

پ : نظرات فنی و بهداشتی خود را کتبا بکار فرما گزارش دهد و کارفرما موظف بانجام نظر فنی و بهداشتی مذکور میباشد. در غیر این صورت مسئول فنی جریان امر را به اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی اطلاع دهد تا رسیدگی و تصمیم لازم اتخاذ شود.

ماده ۹- مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به شخص دیگری ندارد و در صورت بیماری یا مسافرت و غیبت او ، کارفرما موظف است بجای مشارالیه یک نفر واجد شرایط به وزارت بهداشتی معرفی نماید.

ماده ۱۰- سازندگان و تهیه کنندگان مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی که فهرست آنها از طرف وزارت بهداشتی آگهی خواهند شد مکلفند برای کنترل محصولات خود دارای آزمایشگاه مجهزی متناسب با کارخانه یا کارگاه مربوطه باشند و در صورتیکه حجم تولیدات آنها اقتضای نگاهداری آزمایشگاه اختصاصی نداشته باشد باید یکی از آزمایشگاههای مورد تایید وزارت بهداشتی انجام کنترل امور مربوطه آنها را تعهد و تامین نمایند.

ماده ۱۱- پروانه بهره برداری و مسئولیت فنی متخلفین از این آئین نامه (جز در مورد بند الف ماده ۸ که حکم خاصی دارد) برای بار اول بمدت یکماه و در صورت تکرار بمدت ۳ ماه لغو خواهدشد. در صورت لغو پروانه مسئول فنی کارفرما موظف است فوراً مسئول فنی دیگری معرفی نماید.

ماده ۱۲- کمیته فنی برای مشورت و همکاری های فنی در اجرای مقررات راجع به مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی کمیته ای بنام کمیته فنی مرکب از پنج نفر از کارشناسان مربوطه برای مدت دو سال از طرف وزیر بهداشتی انتخاب خواهندشد.

ریاست کمیته با یکی از صاحب منصبان وزارت بهداشتی به تعیین وزیر بهداشتی خواهدبود رئیس و اعضا کمیته تا

تجدید انتخابات آنها کماکان بکار خود ادامه خواهند داد.

ماده ۱۳- وظایف کمیته فنی بشرح ذیل است:

الف: اشتراک مساعی و دادن نظرات و مشورتهای فنی به تقاضای اداره کل نظارت بر مواد غذایی.

ب: رسیدگی و اظهار نظر نسبت به درخواستها راجع به تاسیس کارخانه ها یا کارگاه های مذکور در قانون و همچنین مدارک مربوطه به مسئولین فنی که از طریق اداره کل نظارت بر مواد غذایی به کمیته ارسال می شود.

ماده ۱۴- کمیته می تواند برای تنظیم آئین نامه و همچنین بحث و شور درباره وظایف محوله بخود، کمیته های فرعی از کارشناسان رشته های مختلف مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی تشکیل دهد که ریاست هر یک از آن کمیته های فرعی با یکی از اعضای اصلی باشد و نیز روسای کمیته های فرعی ممکن است اشخاصی را برای مشاوره در کمیته فرعی دعوت نمایند .

قانون تعزیرات حکومتی امور بهداشتی و درمانی مصوب ۶۷/۱۱/۲۳ مجمع تشخیص مصلحت نظام

ماده ۳۱- تولید مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی که با علامت و بسته بندی مشخص به صورت بازرگانی عرضه میگردد طبق فهرست ماده ۱ آئین نامه اجرایی ماده ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی منوط به اخذ پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می باشد و تخلف از آن جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول - تعطیل واحد تولیدی غیر مجاز بلافاصله و ضبط کالای تولیدی به نفع دولت

مرتبه دوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول ، جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال با توجه به حجم تولید غیر مجاز.

مرتبه سوم - علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم ، ضبط لوازم تولیدی به نفع دولت.

چنانچه واحد تولیدی مجاز بدون پروانه ساخت اقدام به تولید کالایی نماید:

مرتبه اول : تعطیل خط تولید و ضبط کالای تولیدی به نفع دولت.

مرتبه دوم علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول ، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال با توجه به حجم تولید.

مرتبه سوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبه دوم تعطیل واحد تولیدی تا مدت شش ماه.

ماده ۳۲- تولید مواد غذایی، آرایشی، و بهداشتی باید با حضور مسئول فنی انجام گیرد .

در صورت تخلف:

مرتبه اول: تعطیل تولید تا حضور مسئول فنی و اخطار کتبی با درج در پرونده.



مرتبۀ دوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ اول، ضبط کالای تولیدی به نفع دولت.

مرتبۀ سوم: علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ دوم، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.

مرتبۀ چهارم: تعطیل واحد تولیدی تا یک سال.

ماه ۳۳ – حضور مسئول فنی در کلیه مراحل تولید الزامی بوده و مسئول فنی باید نظارت دائم در امر تولید داشته باشند، تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبۀ اول: اخطار کتبی و درج در پرونده مسئول فنی.

مرتبۀ دوم: علاوه بر مجازاتهای دفعه اول جریمه نقدی تا مبلغ یکصد هزار ریال.

مرتبۀ سوم: جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبۀ چهارم: تعلیق پروانه مسئول فنی تا شش ماه.

ماده ۳۴ – کلیه تولید کنندگان موظفند برچسب اطلاعات بر روی کلیه محصولات و فرآورده های تولیدی خود الحاق نمایند و شماره پروانه ساخت و مهلت اعتبار مصرف ( تاریخ مصرف ) را نیز روی محصولات، حسب مورد، درج نمایند. تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبۀ اول – اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ دویست هزار ریال.

مرتبۀ دوم – جریمه نقدی تا مبلغ پانصد هزار ریال.

مرتبۀ سوم – جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال.

ماده ۳۵ : تولید کنندگان مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ملزم به رعایت

فرمول تایید شده در پروانه ساخت می باشند.

تخلف از مفاد این ماده در صورتی که عدم رعایت فرمول ساخت بر اساس کاهش مواد

متشکله آن باشد، از مصادیق کم فروشی و یا گرانفروشی محسوب گردیده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود.

الف – گرانفروشی تا مبلغ دوهزار ریال.

مرتبۀ اول: جریمه نقدی تا مبلغ دو هزار ریال.

مرتبۀ دوم: جریمه نقدی تا مبلغ ده هزار ریال و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروه به

عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم \_ جریمه نقدی تا مبلغ ده هزار ریال و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی بعنوان گرانفروش.

ب- گرانفروشی از مبلغ بیش از دو هزار ریال تا مبلغ پانصد هزار ریال:

مرتبه اول : جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از مبلغ ده هزار ریال تا پنج برابر میزان گرانفروشی ، نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش.

ج- گرانفروشی از مبلغ بیش از پانصد هزار ریال تا مبلغ پنج میلیون ریال.

مرتبه اول: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از پنج تا هشت برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش و معرفی از رسانه های گرهی به عنوان گرانفروش.

د- گرانفروشی بیش از پنج میلیون ریال:

مرتبه اول: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی.

مرتبه دوم: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد به عنوان گرانفروش.

مرتبه سوم: جریمه نقدی از هشت تا ده برابر میزان گرانفروشی و نصب پارچه در محل واحد و معرفی از رسانه های گروهی به عنوان گرانفروش.

در صورتیکه مواد اولیه به کار رفته در فرمول ساخت از مواد غیر مجاز و یا سمی باشد، متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

مرتبه اول \_ ضبط کالای تولیدی و در صورت سمی و یا زیان آور بودن، معدوم نمودن کالا .

مرتبه دوم \_ علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول جریمه نقدی تا پنج میلیون ریال .

مرتبۀ سوم \_ علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ دوم، تعطیل واحد تولیدی تا یکسال .

ماده ۳۶ - شرکتهای پخش، فروشگاهها، سوپر مارکتها ، تعاونی و سایر اماکن که حق توزیع یا فروش کالای خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی را دارند مجاز به عرضه و فروش آن دسته از کالاهای مشمول قانون مواد خوردنی ، آشامدنی ، آرایشی و بهداشتی می باشند که دارای پروانه ساخت معتبر و با مجوز ورود از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشند ، تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شود:

الف - شرکتهای پخش و تعاونی های بزرگ

مرتبۀ اول : اخطار و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبۀ دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ اول جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال با توجه به حجم کالا

مرتبۀ سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ دوم ، محکومیت مدیر عامل شرکت به زندان از یک تا ششماه

ب - فروشگاهها و سوپر مارکتها و تعاونی ها و سایر اماکن :

مرتبۀ اول : اخطار و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبۀ دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ اول جریمه نقدی تا یکصد هزار ریال

مرتبۀ سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ دوم جریمه نقدی تا پانصد هزار ریال

در صورت تکرار تعطیل واحد از یک تا شش ماه

ماده ۳۷ - فروشگاهها ، سوپر مارکتها ، تعاونی ها و سایر اماکن باید از عرضه و تحویل کالای غیر بهداشتی خودداری نمایند . عرضه و تحویل کالا با علم به غیر بهداشتی بودن آن تخلف محسوب شده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم می شد:

مرتبۀ اول : اخطار کتبی و ضبط کالا به نفع دولت

مرتبۀ دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ اول ، جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال به تناسب حجم کالا

مرتبۀ سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبۀ دوم تعطیل واحد از یک تا شش ماه

ماده ۳۸ - سازمانها و شرکتهای وارد کننده و تولید کننده مواد اولیه غذایی ، آرایشی و بهداشتی در صورتی می توانند کالای خود را به تولید کنندگان موضوع ماده ۳۱ این قانون عرضه نمایند که واحدهای مذکور دارای مجوز و یا پروانه ساخت معتبر از وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی باشند و متخلفین به مجازاتهای زیر محکوم می شوند:

الف - وارد کنندگان

مرتبۀ اول : اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبۀ دوم : جریمه نقدی از یک میلیون ریال تا ده میلیون ریال

مرتبۀ سوم : جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال و لغو کارت بازرگانی به مدت یک سال

ب - تولیدکنندگان

مرتبۀ اول : اخطار و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبۀ دوم : جریمه نقدی از یک میلیون تا ده میلیون ریال

مرتبۀ سوم : جریمه نقدی تا مبلغ ده میلیون ریال

ماده ۳۹ - متصدیان و مسئولین کارخانجات و کارگاهها و مراکز تهیه و توزیع مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی ، بهداشتی ، اماکن عمومی ، مراکز بهداشتی درمانی ، مراکز آموزشی و پرورشی ، محلهای نگهداری و پرورش دام و طیور و کشتارگاهها ملزم به رعایت ضوابط و مقررات بهداشت محیطی در محل فعالیت خود میباشند . متخلفین از این ماده به ازای هر مورد نقص بهداشت به مجازاتهای زیر محکوم می شوند.

مرتبۀ اول : جریمه نقدی از مبلغ یک هزار تا پنج هزار ریال

مرتبۀ دوم : جریمه نقدی از مبلغ دو هزار تا صد هزار ریال

مرتبۀ سوم : جریمه نقدی از چهار هزار تا دویست هزار ریال

مرتبۀ چهارم : علاوه بر مجازات مرتبۀ سوم زندان از یک تا شش ماه

تبصره : در صورت عدم رفع نقایص بهداشتی در پایان مهلت مقرر با لغو پروانه کسب متصدی یا مسئولین، محل تعطیل خواهد شد و ادامه کار منوط به اخذ پروانه جدید و رفع نقص می باشد.

ماده ۴۰ - در کلیه مراحل مربوط به مواد این قانون در صورتی که تخلف در بخش غیر خصوصی انجام گرفته باشد بر حسب مورد مقام مجاز دستور دهنده و یا مباشر و یا هر دو متخلف محسوب و به مجازاتهای زیر محکوم می گردند :

مرتبۀ اول : اخطار کتبی و جریمه نقدی تا مبلغ یک میلیون ریال

مرتبۀ دوم : جریمه نقدی تا مبلغ پنج میلیون ریال

مرتبۀ سوم : تعلیق از خدمت به مدت سه تا شش ماه

مرتبۀ چهارم : زندان از یک تا شش ماه

ماده ۴۱ - گزارش تخلفات مندرج در این قانون به وسیله ناظرین و بازرسین ویژه ای که توسط وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی و یا مدیر عامل سازمانهای منطقه ای بهداشت درمان تعیین می شوند ، تهیه می گردد.

ماده ۴۲ - کلیه گزارشات تخلفات مندرج در این قانون باید به تایید ناظرین و بازرسین ویژه برسد.

ماده ۴۳ - وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی موظف است به طور منظم اسامی کالاها مجاز و غیر قانونی ( خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی ) را جهت عموم به نحو مقتضی اعلام نماید.

ماده ۴۴ - اعمال تعزیرات حکومتی موضوع این قانون مانع اجرای مجازاتهای قانونی دیگر نخواهند بود

شماره  
تاریخ  
پیوست



سازمان غذا و دارو

پروانه مسئول فنی

شماره پروانه مسئول فنی:

دانشگاه علوم پزشکی خدمات  
بهداشتی دامانی قم

محل الصاق عکس

به استناد ماده ۷ قانون غذایی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیر ماه یکهزار و سیصد و چهل و شش و آئین نامه اجرایی مربوطه و پروانه بهره برداری شماره « ۱۳۸۹/۴/۲۴ » مورخ « ۱۳۸۹/۴/۲۴ » خانم « فرزند » دارای شناسنامه شماره « » و به شماره کارت ملی « » صادره از: « » فارغ التحصیل رشته: « مهندسی علوم و صنایع غذایی » از دانشگاه: آزاد اسلامی واحد در جلسه مورخ « ۱۳۹۱/۸/۱۶ » کمیسیون فنی مطرح و صلاحیت نامبرده مورد تصویب قرار گرفت. لذا مسئولیت فنی کارخانه: « شرکت » با تولید محصولات مندرج در پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری مربوطه واقع در: « قم - کیلومتر کاشان - » جهت ساعات « ۸ الی ۱۶ » به ایشان محول می شود تا با رعایت کامل مقررات و وظایف مربوطه را انجام دهد. این پروانه به منظور تغییر مسئول فنی و به موجب فیش شماره « ۰۲۹۰۲۵ » مورخ « ۹۱/۸/۱۰ » به مبلغ « ۵۶۰/۰۰۰ » ریال که به حساب شماره « ۲۱۷۳۳۱۹۰۱۱۰۰۸ » بانک ملی شعبه « شهرک قدس تهران » واریز شده صادر گردیده و پروانه قبلی به شماره « ۱۳۹۱/۲/۱۰ » مورخ « ۱۳۹۱/۲/۱۰ » باطل و از درجه اعتبار ساقط است.

« این پروانه از تاریخ صدور بمدت ۵ سال اعتبار دارد »

دکتر مجتبی احمدزاده قمی  
معاون غذا و دارو

رونوشت:

- معاونت محترم غذای سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی.
- مدیرعامل محترم واحد تولیدی شرکت فرآورده های گوشتی پردیس سوسیس قم جهت اطلاع و اقدام.
- بایگانی.

## شرح وظایف مسئول فنی واحدهای تولیدی مشمول قانون نظارت:

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

نام و نام خانوادگی مسئول فنی :

امضاء:

پروانه بهداشتی ساخت

شماره پروانه بهداشتی ساخت  
۳۹/۱۰۳۷۵

نام فرآورده: سوسیس با ۴۰٪ گوشت مرغ	نام تجارتي:
مشخصات بسته بندی: پوشش مجاز طبق استاندارد ملی ایران در اوزان مختلف	
نام کارخانه: فرآورده های	شماره و تاریخ پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری
نشانی کارخانه: قم - کهک تلفن ۰۲۵۲	
<u>فرمول ترکیبی:</u>	<u>درصد</u>
	❖ ویژگی های محصول نهایی باید با معیارهای ملی مصوب و ضوابط جاری وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی مطابقت داشته باشد. ❖ مواد اولیه و بسته بندی بایستی دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود معتبر از وزارت بهداشت باشد.
صدور <input type="checkbox"/> اصلاح (به استناد پروانه ساخت شماره ..... مورخ ..... به منظور ..... صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می گردد. تمدید (به استناد پروانه ساخت شماره ۳۴/۵۵۲۹۰/پ مورخ ۸۵/۱۲/۱۴ به منظور تمدید صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می گردد. <input type="checkbox"/>	

به استناد مواد ۷ و ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیر ماه ۱۳۴۶ و آئین نامه های اجرایی مربوطه، به موجب این پروانه موافقت می گردد که فرآورده/فرآورده های فوق با مشخصات مذکور در بالا و با رعایت مقررات و آئین نامه های مربوطه در کارخانه یاد شده تولید و عرضه گردد اعتبار این پروانه از تاریخ صدور به مدت دو سال می باشد.  
ضمناً مبلغ ۵۶۰/۰۰۰ ریال طی فیشهای شماره ۳۹۷۰۱۲ و ۴۳۶۹۷۳ مورخ ۹۰/۱۱/۳۰ و ۹۱/۸/۱۴ به حساب شماره ۲۱۷۳۳۱۹۰۱۱۰۰۸ بانک ملی پرداخت شده است.

رونوشت:

- معاونت محترم غذای سازمان غذا و داروی وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی.

در صورت عدم رعایت موارد ذیل، این پروانه بصورت یک‌طرفه از سوی سازمان غذا و دارو تعلیق یا ابطال می‌گردد و موسسات مربوطه هیچگونه اعتراض و ادعائی به آن نخواهند داشت و با محصول تولیدی برابر ماده ۱۴ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی برخورد خواهد شد.

۱. رعایت نکردن فرمول ساخت و موارد مندرج در این پروانه ساخت.

۲. رعایت نکردن موارد نشانه گذاری مندرج در ماده ۱۱ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و مواردی که در

+++++

+++++ این پروانه مشخص گردیده.

۳. رعایت نکردن شرایط خوب ساخت (GMP) و شرایط خوب آزمایشگاهی (GLP) که منجر به تشخیص عدم صلاحیت

تولید از طرف سازمان غذا و دارو وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی گردد.

۴. استفاده از مواد اولیه تاریخ مصرف گذشته و یا غیر مجاز در تولید محصول.

- اداره نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی

- بایگانی»

«

ضمناً دارنده این پروانه متعهد به اجرای مقررات زیر می‌باشد.

(۱) هرگونه تغییر در فرمولاسیون، بسته‌بندی، دستورالعمل مصرف و غیره باید با اجازه قبلی این سازمان باشد.

(۲) این سازمان در مورد قیمت‌گذاری هیچگونه مسئولیتی ندارد.

(۳) اجرای ضوابط و مقررات جاری کشور توسط واحد تولیدی الزامی است.

(۴) دارنده این پروانه منحصراً در حضور مسئول فنی واجد شرایط تایید شده مجاز به تولید این محصول خواهد بود.

(۵) در صورت عدم تمدید تاریخ اعتبار این پروانه تولید و عرضه محصول مورد تایید این سازمان نبوده و مجاز نمی‌باشد.