

کد مدری: PB/I-040 تاریخ صدور: ۱۳۸۹/۹/۲۱ شماره بازنگری: ۰۲ تاریخ بازنگری: ۹۰/۸/۱۸ صفحه ۱ از ۳	دستورالعمل صدور شناسه نظارت واحدهای تولیدی مواد غذایی مشمول قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی	وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی و آشامیدنی
---	--	---

مقدمه :

این دستورالعمل به استناد ماده ۷،۶،۱ قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی به شماره ۳۰۶/۱۳۳۶۷ مورخ ۸۹/۳/۸ تهیه گردیده است. لازم به ذکر است فرآورده هایی که فهرست آنها در ماده ۳ این دستورالعمل ذکر شده است مشمول این دستورالعمل می باشند.

ماده ۱- دامنه کاربرد:

این دستورالعمل جهت صدور شناسه نظارت واحدهای تولیدی است که طبق ماده ۲ قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی در زمینه تولید و عرضه فرآورده های خوراکی و آشامیدنی، و با رعایت قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۴۶ و اصلاحات بعدی و ضوابط مربوطه کاربرد دارد.

ماده ۲- تعاریف

شناسه نظارت واحدهای تولیدی مواد غذایی مشمول قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی: مجوزی است که برای واحدهای تولید و عرضه محصولات مشمول ماده ۳ این دستورالعمل که دارای حداقل شرایط بهداشتی تولید هستند توسط دانشگاه های علوم پزشکی ناظر بر محل تولید و بسته بندی صادر می شود.

ماده ۳- محصولات غذایی مشمول این دستورالعمل:

- ۱- تولید و بسته بندی ترشی و شور
- ۲- تولید و بسته بندی انواع مربا
- ۳- نبات پزی
- ۴- شیرینی سنتی
- ۵- رشته آشی
- ۶- پاک کردن و بسته بندی حبوبات
- ۷- خردکردن و بسته بندی قند
- ۸- پاک کردن و بسته بندی غلات
- ۹- کشمش پاک کنی و بسته بندی
- ۱۰- فرآوری و بسته بندی انواع میوه های خشک، برگه و خشکبار
- ۱۱- برشته کردن و بسته بندی آجیل سویا
- ۱۲- بلغور سازی « بعلت آلودگی حین حمل و نقل مشروط به مجاورت با مزارع »
- ۱۳- پاک کردن، فرآوری و بسته بندی انواع دانه های روغنی، مغز تخمه ها و ذرت بوداده
- ۱۴- تولید ژل رویال

- ۱۵ پخت نان
- ۱۶ چاک کردن و بسته بندی انواع سبزی بدون خردکردن
- ۱۷ بسته بندی زرشک
- ۱۸ تولید و بسته بندی عسل فقط برای زنبورداران
- ۱۹ تولید و بسته بندی کشک خشک و قره قوروت

ماده ۴- مدارک لازم جهت اخذ شناسه نظارت واحدهای تولیدی مواد غذایی مشمول قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی به دانشگاه علوم پزشکی مرتبط:

- ۱- ارائه درخواست صدور شناسه نظارتی به همراه تصویر پرسشنامه مشاغل خانگی توسط متقاضی .
- ۲- ارائه تایید صلاحیت فردی توسط دستگاه ذیربط .
- ۳- در صورت استفاده از نام تجاری برای فرآورده‌های تولیدی ارائه گواهی ثبت نام تجاری از ثبت شرکت‌ها و مالکیت صنعتی برای افراد ذیصلاح حقوقی.
- ۴- تعهد و سوگند نامه محضری توسط کارفرما طبق تعریف قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی که صاحب مجوز تلقی می شود.
- ۵- معرفی فرد واجد شرایط بعنوان ناظر فنی

- تبصره: فردی که به عنوان مسئول و یا ناظر فنی معرفی می گردد لازم است بر شرایط تولید و عرضه محصولات با ضوابط فنی و بهداشتی نظارت نموده و نسبت به انجام نمونه برداری متناسب با نوع و حجم محصول، آزمون در آزمایشگاههای مورد تأیید وزارت بهداشت، ثبت مستندات و سوابق کنترل های لازم و ارائه مستندات آن به دانشگاههای علوم پزشکی مربوطه و اطمینان از سلامت محصول عرضه شده و پایش سطح عرضه اقدام نمایند.
- تبصره ۱: دانشگاه علوم پزشکی مربوطه با بررسی درخواست مسئولیت فنی و بهداشتی فرد معرفی شده براساس نوع محصولات و موقعیت محل های تولید مورد نظر و توان علمی و سوابق کاری و رشته تحصیلی نسبت به صدور پروانه مسئول فنی برای نظارت بر یک یا چند واحد تولیدی مشاغل خانگی اقدام نماید .
- تبصره ۲: ناظر فنی و کارفرما باید حین اخذ شناسه نظارت مربوطه نسبت به گذراندن دوره‌های آموزشی و مهارتی و فنی و بهداشتی مورد نیاز و اخذ مدرک و گواهی آن اقدام نموده باشند.
- تبصره ۳: ناظر فنی یا مسئول فنی می‌بایست با تولید کننده و پشتیبان متقاضی مشاغل خانگی از نظر حقیقی و حقوقی دو فرد جداگانه باشند.

ماده ۵- مراحل صدور شناسه نظارت

۱ - بررسی مدارک ذکر شده در ماده ۳ این دستورالعمل توسط کارشناس دانشگاه علوم پزشکی مربوطه

۲ - تایید مدارک و مستندات در کمیته فنی و قانونی

۳ - پرداخت هزینه مصوب صدور شناسه نظارتی برای واحد تولیدی و ارائه فیش مربوطه

۴ - اختصاص کد شناسایی و رهگیری برای هر یک از محصولات تولیدی مورد درخواست متقاضی

۵ - صدور شناسه نظارتی واحد تولیدی

۶ - مدت اعتبار شناسه واحد تولیدی ۶ ماه می باشد.

➤ تبصره ۱: بدیهی است اخذ شناسه نظارت واحد تولیدی پس از صدور پروانه مسئول فنی و کارت معاینه پزشکی برای افراد شاغل و تایید شرایط فنی و بهداشتی محل تولید انجام می پذیرد.

➤ تبصره ۲- مدت اعتبار شناسه نظارت در صورت تطبیق شرایط فنی و بهداشتی با ضوابط مورد نظر و عدم وجود هرگونه گزارش شکایت و یا عدم انطباق محصول و تایید مراتب توسط دانشگاه علوم پزشکی مربوطه برای یک سال دیگر قابل تمدید می باشد.

ماده ۶:

حداقل شرایط فنی و بهداشتی محصولات مشمول این دستورالعمل مطابق با ضوابط اعلامی توسط سازمان غذا و دارو می باشد.

حداقل ضوابط فنی و بهداشتی محل تولید و بسته‌بندی مواد غذایی مشمول دستورالعمل صدور مجوز مشاغل خانگی

الف) شرایط فنی و بهداشتی ساختمان و سالن تولید

ساختمان محل تولیدی باید بر اساس مقررات و ضوابط فنی و بهداشتی بشرح ذیل طراحی شود:

شرایط ساختمان

- ساختمان محل تولیدی باید به گونه ای بنا شده باشد که در آن :
 - بخشهای تمیز (Clean) و غیرتمیز (Unclean) از هم جدا باشد. به نحوی که از انتقال آلودگی ثانویه به مواد در حال فرآوری و محصول نهایی جلوگیری نماید.
 - در مقابل ورود و لانه گزینی حشرات و پرندگان و جوندگان و جانوران موذی به طور موثری مقاوم و حفاظت شود.

ب) ویژگیهای محل تولید و بسته‌بندی و نگهداری

درها

- کلیه درها باید قابل شستشو و گندزدایی بوده و جنس آنها از مواد مقاوم باشد.
- 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).

پنجره‌ها

- 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 و حشرات به داخل محل تولید ممانعت نماید.
- لبه پنجره ها به گونه ای باشد تا از تجمع آب در زیر پایه پنجره و و همچنین تجمع مواد مختلف و آلودگی ها ممانعت شود و نظافت آن آسان باشد.

کف

- کف محل تولید باید صاف، بدون ترک و غیر لغزنده، قابل شستشو و دارای شیب کافی به سمت مسیر فاضلاب باشد تا از تجمع آب در سطح کف محل تولید جلوگیری شود.
- درمحلهایی که امکان جمع شدن پساب وجود دارد، از کف شوی مناسب استفاده شود.

دیوارها

- دیوارها باید صاف، بدون ترک، بدون خلل و فرج، قابل شستشو و گندزدایی بوده و دارای رنگ روشن باشند.
- از جنس مناسب و مقاوم به رطوبت و حرارت استفاده شود.

سقفها

- باید از جنس مقاوم بوده و دارای ارتفاع مناسب باشد.
- در برابر نفوذ یا لانه گزینی حشرات و پرندگان مقاوم بوده و بطور موثری محافظت گردد.

پله‌ها

- کلیه پله‌ها، سطوح شیبدار، سکوها بایستی از جنس مناسب، قابل شستشو و تمیز کردن باشند.

ج) فضاهای عملیات تولید

- فضای محل تولید باید مناسب با میزان تولید باشد.
- برای مواد اولیه، مواد حد واسط یا اقلام بسته بندی مورد مصرف در جریان تولید فضای لازم پیش بینی شود.
- نظافت محل تولید باید بطور کامل و روزانه انجام گیرد.
- کلیه سطوح کف، دیوارها، درها، پنجره ها و سقف باید شستشو و تمیز شود.
- کلیه قسمتهای قابل شستشوی وسایل و تجهیزات و سطوح در تماس با مواد اولیه و یا در حال فراوری 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.

- کلیه وسایل و تجهیزات مورد استفاده در سیستم شستشو و ضدعفونی (نظیر شیلنگ ، جارو ، تی و...) پس از خاتمه کار جمع آوری شده و در محل مناسب و شرایط مناسب نگهداری شوند.

د) شرایط و ویژگیهای محل نگهداری (مواد اولیه و محصول نهایی)

- محل نگهداری مواد اولیه و محصولات تولیدی باید متناسب با ظرفیت تولید در نظر گرفته شود و ضایعات تولید به نحو مناسبی تفکیک گردد.
- باید تمیز، خشک، خنک ، عاری از حشرات و جوندگان، و ضایعات تولید و بسته بندی باشند.
- دما و رطوبت محل نگهداری به نحو مقتضی کنترل گردد.
- نظافت محل نگهداری باید بطور کامل انجام گیرد.

ه) آب مصرفی

الف) آب مصرفی باید از نوع آشامیدنی و مورد تأیید مقام بهداشتی منطقه تولیدی قرار گیرد.

و) روشنایی

لامپها باید به طور مناسبی در برابر شکستگی حفاظت شده باشند و دارای حفاظ و قاب مناسب (از جنس نشکن) بوده و قابل نظافت و تمیز کردن باشند و میزان روشنایی با توجه به نوع عملیات تولید در حد مطلوب تامین گردد.

ز) سیستم تهویه

محل تولید و نگهداری باید دارای تهویه مناسب و وسایل گرمایش و سرمایش متناسب با حجم مکانهای مذکور باشد.

ح) سیستم تخلیه زباله و ضایعات

- محل تولیدی باید مکانی برای خروج زباله داشته باشد و روزانه زباله ها را به خارج از محل تولید منتقل نمایند.
- مسئول و برنامه زمانی جمع آوری زباله ، شستشو و گند زدایی ظروف نگهداری زباله باید مشخص باشد.
- ظروف زباله های تر و خشک باید جدا و اختصاصی باشند.

ط) شرایط فنی بهداشتی قسمتهای رفاهی

- در و دیوار سرویس بهداشتی باید صاف و قابل شستشو بوده و کف از مواد غیر قابل نفوذ ساخته شود، به طوری که به آسانی قابل تمیز کردن باشد.

ی) اصول بهداشت فردی کارکنان

- کلیه کارکنان باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند.
- افراد مربوط به تولید باید دارای لباس مناسب و تمیز باشند.
- افراد قبل از تولید باید دستهای خود را شسته و ضد عفونی نمایند. 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 دستها جهت ورود به محل تولید از کفشهای مخصوص داخل محل تولید استفاده نمایند. افرادی که در ارتباط مستقیم با فرآوری محصول می باشند باید از پیش بند، ماسک، دستکش (ترجیحاً یک بار مصرف)، تمیز و بهداشتی و به رنگ روشن استفاده نمایند.
- 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 است.

ک) آزمایش محصول:

محل تولیدی جهت انجام آزمونهای کیفی محصول و مواد اولیه مورد استفاده می تواند با نظر پشتیبان دانشگاه علوم پزشکی ذیربط با یکی از آزمایشگاههای همکار یا مجاز دارای پروانه بهره برداری از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی که کنترل محصول تولیدی در محدوده فعالیت تعریف شده آن قرار داشته باشد، قرار داد منعقد نماید. بدیهی است نمونه باید توسط ناظر فنی به آزمایشگاه تحویل و نتایج آزمون در محل واحد تولیدی ثبت و نگهداری شود.

ل) شرایط بسته بندی و برچسب گذاری

- محل تولیدی باید موارد ذیل را در خصوص محصول نهایی رعایت نماید:
- مواد بسته بندی مورد استفاده از جنس مورد تأیید و مخصوص مواد غذایی (Food Grade) باشد.

- کلیه موارد قید شده در ماده ۱۱ قانون از جمله نام و نشانی واحد تولیدی، شماره مجوز، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و شرایط نگهداری در برچسب محصول مدنظر قرار گیرد.

بسمه تعالی

جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی
دفتر کارآفرینی و اشتغال

شماره: ۵/۱۱۳/۳۸۱
تاریخ: ۱۳۹۰/۱۲/۱۷
پوست: تعداد ۰۰

سال ۹۰، سال جهاد اقتصادی
تمام منظم ربه ری

ریاست/سرپرست محترم دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

با سلام و احترام:

پیرو نامه شماره ۱۰۰/۱۳۸۱ مورخ ۹۰/۱۰/۷ مقام عالی وزارت در خصوص ابلاغ دستورالعمل صدور شناسه نظارت بر مشاغل خانگی مربوط به مواد غذایی، آشامیدنی و بهداشتی، به پیوست نامه شماره ۶۷۵/۱۷۶۷۳/د مورخ ۹۰/۱۲/۹ معاون محترم غذا، مبنی بر اضافه شدن بسته بندی قارچ و انواع میوه های تازه، مشروط به بسته بندی قابل ردیابی، با ذکر نام و مشخصات محصول و طریقه استفاده به لیست محصولات غذایی مشمول دستورالعمل صادرالاشاره ایفاد می گردد. مستدعی است مقرر فرمایید اقدامات مقتضی در این خصوص صورت پذیرد./