

655/75475

1392/03/20

دارد

شماره
تاریخ
بوست



معاون محترم غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی سراسر کشور

موضوع: بخشنامه - ضوابط صدور کدشناسه کارگاهی نانوایی

سلام علیکم؛

احتراماً در راستای اجرای برنامه توسعه پنجم دولت و برنامه های نقشه تحول سلامت و حسب الامر مقام محترم وزارت مبنی بر ساماندهی وضعیت نانهای سنتی در کشور به پیوست ضوابط صدور کدشناسه کارگاهی نانوایی ارسال میگردد. مقتضی است باتشکیل جلسات توجیهی با اتحادیه های نانوایان سنتی و فانتزی استانها و آموزش و اطلاع رسانی بهینه (در صورت امکان با استفاده از رسانه های جمعی استانی) نانوایان واجد شرایط را ترغیب به اخذ این مجوز و رعایت ضوابط و قوانین بهداشتی و استانداردهای نان نمایند. در ضمن دستور فرمائید هر سه ماه یکبار گزارش اقدامات انجام شده و فهرست مجوزهای صادره به این معاونت ارسال گردد.

دکتر عباس حاجی آخوندی
معاون وزیر و رئیس سازمان غذا و دارو

رونوشت :

جناب آقای دکتر طریقت منفرد وزیر محترم بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سرکار خانم دکتر رخشانی معاون محترم بهداشت
جناب آقای دکتر حاجی فرجی رئیس محترم انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور
ریاست محترم اتحادیه نانوایان تهران
ریاست محترم انجمن نانهای فانتزی
جناب آقای دکتر فاضلی سرپرست محترم معاونت غذا
جناب آقای مهندس مهدیزاده مدیر کل محترم نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی و آشامیدنی
سرکار خانم مهندس باقرزاده مسئول سامانه جامع مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی و دبیرخانه کمیته تخصصی امنیت غذایی
سرکار خانم فرهادی متصدی امور دفتری



سازمان غذا و دارو معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و
بهداشتی نانوائیها

تدوین: اردیبهشت ۱۳۹۲



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسنامه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

ماده ۱- مدارک لازم جهت صدور شناسنامه نظارت:

- ارائه نامه درخواست شده نظارت به معاونت غذا، دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه
- ارائه تصویر برابر اصل شده مجوز فعالیت از مراجع ذیصلاح
- ارائه تصویر برابر اصل شده ثبت نام تجاری از سازمان ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی (در صورتیکه محصولات را بسته بندی و عرضه نمایند)
- ارائه تعهد و سوگند نامه مؤسس/موسسین نانوائی (پیوست شماره ۱)
- معرفی فرد واجد شرایط بعنوان مسئول فنی و بهداشتی

تذکره:

نانوائی علوم به معرفی و استخدام فرد واجد شرایط مطابق با قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و چارت مسئولین فنی مصوب کمیته فنی-قانونی می باشد. در صورت صلاحدید معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی ذیربط و بر اساس توان مسئول فنی و با در نظر گرفتن فاصله نانوائیها از یکدیگر، نظارت حداکثر شش واحد تولیدی می تواند توسط یک مسئول فنی انجام گیرد.

- ارائه مدارک مربوط به مسئول فنی و بهداشتی (پیوست شماره ۲) و تأیید توسط کارشناسان معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه
- ارائه قرارداد با آزمایشگاه های همکار به مجاز دارای پروانه بهره برداری از سازمان غذا و دارو که کنترل محصول تولیدی در محدوده فعالیت تعریف شده آن قرار داشته باشد. در این صورت نمونه باید توسط مسئول فنی به آزمایشگاه تحویل و نتایج آزمون در محل نانوائی ثبت و نگهداری شود. در صورتیکه نانوائی توانایی احداث آزمایشگاه داشته باشد بایستی مطابق ضوابط مربوطه اقدام نماید. همچنین در صورت صلاحدید معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه و یا در نظر گرفتن فاصله نانوائیها از یکدیگر، اتحادیه با صنف مربوطه و - چند نانوائی همجوار می توانند نسبت به احداث یک آزمایشگاه مشترک اقدام نمایند.
- فرم تأییدیه اجرای کامل ضوابط فنی و بهداشتی که مطابق چک لیست (پیوست شماره ۳) توسط معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه تکمیل می شود.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

بصره ۱: مدت اعتبار شناسه نظارت تخصیص داده شده به نانوائی ۶ سال می باشد و تمدید شناسه صادره متوط به تأیید کمیته فنی معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه و همچنین دارا بودن شرایط ذکر شده در ذیل می باشد:

- نداشتن شکایت ثبت شده در خصوص محصول
- تأیید رعایت اصول GMP در کلبه بازدهای دوری
- در کلبه تهرته برداری ها، جواب آزمون ها مطابق با ویژگی ها و ضوابط مورد تأیید سازمان غذا و دارو باشد و هیچگونه عدم انطباق بحرانی گزارش نشود.

بصره ۲: تعرفه صدور و تمدید شناسه نظارت، برابر آخرین تعرفه های مصوب هیات وزیران که هر سال اعلام می گردد خواهد بود.

ماده ۲- مراحل صدور شناسه نظارت

- صدور شناسه نظارت کارگاهی
- ارسال رونوشت به سازمان غذا و دارو جهت ثبت آماری

بصره ۳: استفاده از ظرفیت خالی نانوائی های دارای شناسه نظارت کارگاهی توسط کارخانجات دارای پروانه ساخت مورد تأیید این سازمان نمی باشد.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسنامه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانبیا

الف) شرایط فنی بهداشتی ساختمان و محل تولید

- دور از آلودگی و تاثیر گرد و غبار، بو و سایر مواد آلوده کننده باشد.
- از نظر ایجاد سروصدا، انتقال حرارت و آلودگی هوا مزاحمتی برای ساکنان مجاور فراهم نکند.
- محل تولید نباید به صورت مستقیم با واحدهای بیرون و غیر تمیز در تماس باشد.
- در مقابل ورود و لانه گزینی حشرات، چوندگن، پرندهگان به طور موثری حفاظت شود.
- کلیه درها و پنجره ها باید قابل شستشو بوده و جنس آنها از مواد مقاوم و دارای سطح صاف و رنگ روشن باشد.
- درها و پنجره ها برای جلوگیری از ورود حشرات، پرندهگان و چوندگن به خوبی بسته شوند. درها و پنجره های خروجی همچنین دارای توری میمی باشد.
- لبه پنجره ها به گونه ای باشد تا از تجمع آب در زیر پایه پنجره و همچنین تجمع مواد مختلف و آلودگی ها ممانعت شود و نظافت آن آسان باشد.
- کف کارگاه باید صاف، بدون ترک، بدون خنل و غیر لغزنده، قابل شستشو و دارای شیب کافی به سمت مسر آبرو باشد تا از تجمع آب در سطح کف واحد تولیدی جلوگیری شود.
- آبرو باید از نظر کشش پسند و وضعیت مناسبی داشته و در برابر ورود حشرات و چوندگن به خوبی محافظت شود.
- دیوارها باید صاف، بدون ترک، بدون خنل و فرج، قابل شستشو و گندزدایی بوده و دارای رنگ روشن و مناسب و مقاوم به رطوبت و حرارت باشد.
- سقف باید از جنس مقاوم و دارای ارتفاع مناسب باشد و در برابر نفوذ لانه گزینی حشرات و پرندهگان مقاوم بوده و بطور موثری محافظت شود.
- کله پله ها، سطوح شیب دار، سکوها باستی از جنس مناسب، قابل شستشو و تمیز کردن باشند.

ب) ضوابط عملیات تولید

- فضای محل تولید باید به نحوی باشد که چیدمان تجهیزات و تردد کارگران به راحتی انجام شود.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسنامه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانواندلیها

- فاصله لازم از دیوارها و درهای محل تولید و فاصله تجهیزات تولید از یکدیگر به گونه ای باشد تا علاوه بر سهولت انجام کار ، در صورت نیاز دستگاه ها به تعمیر عملیات به آسانی انجام گیرد.
- گردش مواد و فرآورده ها، رفت و آمد نیروی انسانی و همچنین چیدمان تجهیزات باید به صورتی باشد که مانع انتقال آلودگی ثانویه گردد.
- محل تولید و پخت از محل عرضه بصورت مجزا باشد.

ج) شرایط و ویژگیهای انبار

- محل نگهداری آرد و سایر مواد اولیه و بسته بندی و محصول نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده و متناسب با ظرفیت تولید در نظر گرفته شود. ضمانت برای بهبود دهنده ، مخمر و... باید مطابق با مواد مندرج در بسته بندی نگهداری شوند.
- انبار آرد باید تسبیح، خشک، خنک ، منظم، عاری از حشرات ، پرندگان و جوندگان ، و ضایعات تولید و بسته بندی باشند.
- برای چیدمان کالا در انبار باید از قفسه بندی یا پالت از جنس پلیمری با فیزی مناسب با پرشش ضد زنگ استفاده شود و نحوه چیدن مواد در انبار مرتب باشد.
- مصرف آرد باید به ترتیب تاریخ ورود به انبار صورت گیرد و حداکثر بیش از یک ماه آرد در انبار نگهداری نشود.
- هوا و رطوبت انبار باید تحت کنترل بوده و به نحو مقتضی اندازه گیری و ثبت گردد.
- محل نگهداری آرد و سایر مواد اولیه بصورت دوره ای نظافت شوند و توصیه می شود با سیستم مکانده انجام شود.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسنامه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانبیا

د) آب مصرفی

آب مصرفی قابل استفاده در سیستم تولید، شستشو تجهیزات و شرب باید مطابق استاندارد آب آشامیدنی باشد.

ه) روشیابی

لامپها باید به طور مناسبی در برابر نیکستگی حفاظت شده باشند و دارای حفاظ و قشرب مناسب (از جنس نشکن) بوده و قبل نظافت و تمیز کردن باشند و میزان روشیابی با توجه به نوع عملیات تولید در حد معنوب تعیین گردد.

و) سیستم تهویه

محل تولید، نگهداری مواد اولیه محصول نهایی و سرویسهای بهداشتی و کارگری باید مجهز به سیستم تهویه باشد.

ز) سیستم تخلیه زباله و ضایعات

- روزانه زباله ها باید به خارج از محل مورد نظر منتقل شوند.

ح) سیستم شستشو، ضد عفونی و کنزرویابی

- مواد شیمیایی جهت شستشو، ضد عفونی باید با قوانین ایمنی، بهداشت و محیط زیست مطابقت داشته و مورد تایید سازمان ها و مقامات ذصلاح باشد.
- کلیه وسایل و تجهیزات مورد استفاده در سیستم شستشو و ضد عفونی (ظرف شستشو، جارو، تی و...) پس از خاتمه کار جمع آوری شده و در محل و شرایط مناسب نگهداری شوند.

ط) شرایط فنی و بهداشتی قسمتهای رفاهی

- جهت رفاه کارگران و خستگی تجهیز به کمد لباس در نظر گرفته شود.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانبیا

- دارای دستشویی و توالت و حمام بهداشتی باشند.
- سرویسهای بهداشتی باید مجهز به شیر آب گرم و سرد پدالی یا بدون دخالت دست باشد.
- کفش ها هنگام ورود و خروج از توالت تعویض شوند.

ی) اصول بهداشت فردی کارکنان

- کلیه کارکنان باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند. در ضمن گذراندن دوره های اصول بهداشت فردی برای آنها الزامی است و کارت بهداشت دارای اعتبار باشند.
- کلاه کارگران باید دارای تیس مناسب و تمیز به رنگ روشن، فاقد جیب باشند.
- کارگران قبل از ورود به محل فرآوری باید دستهای خود را شسته و ضدعفونی 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.
- خوردن و آشامیدن و کشیدن سیگار در محل های فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل، نگهداری و عرضه ممنوع می باشد.

تذکره: بدون رعایت بند اول، کارگر در محل تولید نمی تواند حضور داشته باشد.

ک) شرایط بسته بندی و برچسب گذاری

- مواد بسته بندی، از جنس مورد تأیید و مخصوص مواد غذایی (Food Grade) باشند.
- در صورتیکه نانوانبیا محصولات را بسته بندی و عرضه می نماید موارد قید شده در ماده ۱۱ قانون از جمله نام و نشانی واحد تولیدی، شماره شناسه نظارت بهداشتی، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و شرایط نگهداری، آرم سازمان غذا و دارو باید بر روی برچسب محصول درج شود.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانیها

حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید انواع نان

- تجهیزات آماده سازی و جابجایی آرد از جمله چانه گیر، پهن کن، فرم دهنده و تقاله های مربوطه
- ترازو یا دقت لازم
- انک و فنریاب
- خمیر گیر با حفاظ مناسب
- سینی ها با قابلیت نظافت و شستشودر صورت استفاده
- ترولی های (چرخ های) مخصوص حمل سینی ها در صورت استفاده
- محل تخمیر مجهز به سیستم تنظیم دما و رطوبت با قابلیت شستشو و نظافت
- فریخت با حرارت غیر مستقیم
- سیستم خنک کن (در صورت نیاز)
- دستگاه برش دهنده نان (در صورت نیاز)
- میزهای کار با روکش مناسب در صنایع غذایی (استنلس استیل یا با روکش مقوم) یا چوب های فشرده
- مخصوص نانوانی و قابل شستشو
- سیستم بسته بندی (در صورتیکه بسته بندی و عرضه می شود)
- دستگاه چاپگر یا برچسب زن (در صورتیکه بسته بندی و عرضه می شود)



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستور العمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانیها

پیوست شماره ۱

تعهد و سکوگندنامه مؤسس / موسسین نانوانی

اینجانب / اینجانبان فرزند به شماره شناسنامه ملی

صادره

از متولدسال ساکن

تلفن بعنوان مؤسس / موسسین نانوانی مسئولیت تولید

انواع نان را تقبل نموده و ضمن تعهد به ذات پروردگار یکتا سوگند یاد می کنم که:

۱- تولید کلیه مواد و فرآورده ها برابر فرمول ارائه شده به معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و با استفاده از مواد اولیه مرغوب و قابل مصرف انسانی، تحت نظر مسئول فنی بوده و ملزم به رعایت کلیه مسائل فنی و بهداشتی و نظارت و پیشنهادات سازنده مسئول فنی در این زمینه برابر قوانین موجود باشم.

۲ در تمام موارد مربوط به تهیه انواع نان [جهت تولید و بسته بندی و عرضه] محصولات، رعایت ضوابط موجود و مهارت و احکام اسلامی را نموده و از هرگونه تخلفی در این زمینه خودداری نمایم.

۳- در صورت عدم رعایت مقررات وضع شده و تعهدات خویش در نانوانی، مجوز فعالیت را بلافاصله جهت اخذ هرگونه تصمیم مقتضی و در صورت لزوم ابطال آن، تسلیم معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی نموده و خود مسئول هرگونه ضرر و زیان ناشی از آن بوده، هیچگونه اعتراض و مسئولیتی متوجه سازمان غذا و دارو و واحدهای تابعه آن نخواهد شد.

تأیید امضاء در یکی از دو دفتر رسمی:

امضاء مؤسس / موسسین:



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانیها



پیوست شماره ۲

مدارک مربوط به معرفی مسئول فنی و بهداشتی

- ۱- درخواست کتبی موسس/ موسسین نانوانی
- ۲- ارائه فرم معرفی و تقبل مسئولیت فنی با موسس/ موسسین نانوانی (پیوست شماره ۲-۱)
- ۳- تصویر آخرین مدرک تحصیلی
- ۴- تصویر پروانه مسئولیت فنی قبلی (در صورت وجود)+ استعفاءنامه
- ۵- سوابق اشتغال در صورت وجود
- ۶- تصویر شناسنامه و کارت ملی
- ۷- تعهد و سوگندنامه محضری مسئول فنی (پیوست شماره ۲-۲)



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانیها

پیوست شماره ۱۲

دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی معاونت مدیریت محترم غذا و دارو

اینجانب / اینجانبان مؤسس / موسسین نانوانی سرکار خانم / جناب آقای
فرزند به شماره شناسنامه صادره از را
بعنوان مسئول فنی انواع نان معرفی می نمایم و شرایط لازم برای اجرای شرح وظایف تعیین شده
برای نامبرده طی دستورالعمل ها و ضوابط سازمان غذا و دارو را فراهم خواهم نمود.

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضاء:

تاریخ:

کواهی امضاء: توسط دفتر استادوسی:

اینجانب دارای مشخصات فوق الذکر با اطلاع از شرح وظایف مسئول فنی، مسئولیت فنی تولید
و بسته بندی انواع نان نانوانی را می پذیرم.

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضاء:

تاریخ:

کواهی امضاء: توسط دفتر استادوسی:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

پیوست شماره ۲-۲

تعهد و سوگند نامه مسئول فنی بهداشتی

اینجانب..... فرزند..... به شماره شناسنامه..... کد ملی..... صادره از..... فارغ التحصیل رشته..... از دانشگاه..... در مقطع..... که از تاریخ..... متقاضی پذیرش مسئولیت فنی و بهداشتی نانوائی..... جهت فعالیت در زمینه تولید انواع نان می باشم و ضمن تعهد به ذات پروردگار یکتا سوگند یاد می کنم که:

۱- اصطلاح کمر از شرح وظایف (پیوست شماره ۲ ۲ ۱) جهت مسئول فنی و بهداشتی متعهد می گردم:

- ۱- قوانین و ضوابط و مقررات جاری مربوط به شناسه نظارت را به طور کامل رعایت نمایم.
- ۲- در صورت انصراف از مسئول فنی و بهداشتی ضمن اعلام کتبی مراتب به معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی مربوطه تا تأیید مسئول فنی و بهداشتی واجد شرایط معرفی شده از طرف آن نانوائی (که نمی بایست از یک ماه بیشتر باشد) وظایف خود را انجام دهم.
- ۳- ضمناً به اطلاع می رساند اینجانب مسئول فنی نانوائیهای..... نیز می باشم.

۴- در تمام مراحل تهیه، تولید و بسته بندی به رعایت ضوابط طهارت و احکام اسلامی نظارت نمایم و از هرگونه تخلفی در این زمینه جلوگیری نمایم.

بدیهی است در صورتیکه خلاف اظهارات فوق ثابت شود مسئولیت قانونی آن بعهدہ اینجانب بوده و معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی مربوطه حق سلب صلاحیت مسئول فنی و بهداشتی اینجانب را خواهد داشت.

تأیید امضاء در یکی از وقت‌های رسمی:

نام و نام خانوادگی مسئول فنی:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

پیوست شماره ۳

گزارش بازدید از نانوائیهای مشمول شناسه

تاریخ و ساعت بازدید:

مشخصات نانوائی:

- ۱- نام کارگاه:
- ۲- آدرس کامل:
- ۳ شماره تلفن و نمابر:
- ۴- نوع محصول:
- ۵- نام تجاری:

کارشناس/ کارشناسان معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی مربوطه در راستای اجرای قانون به واحد مذکور مراجعه و با رعایت موازین قانونی و مقررات مربوطه به اصول فنی و بهداشتی از قسمت های مختلف بازدید فنی و بهداشتی به عمل آورده که موارد به شرح ذیل گزارش می گردد:

علت بازدید:

- کنترل مستمر - شکوائیه - اصلاح و تمهید شناسه صادره - نمونه برداری -

سایر موارد:

- در زمان بازدید نانوائی: فعال - غیرفعال -
 - آقا/ خانم به عنوان مسئول فنی نانوائی، یا جانشین قانونی ایشان در محل حضور دارد -
 ندارد -
 واحد تولیدی در شیفت کاری فعال می باشد.
 - شناسه صادره جهت کارگاه معتبر می باشد - نمی باشد -

توضیحات:



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانبیا



محل ممیزی	مورد ممیزی	نظریه ممیزی		
		بله	خیر	
محل ممیزی	۱ آیا محوطه نانوانبی تمیز بوده و قابل نظافت می باشد؟			
	۲ آیا محل مناسبی جهت جمع آوری و نگهداری زباله وجود داشته و تخلیه آن به طور مرتب و بهداشتی انجام می گیرد؟			
	۱ امکانات و فضای کافی جهت نگهداری آرد و مواد اولیه محصول نهایی، مواد بسته بندی (در صورتیکه بسته بندی نمایند) وجود دارد؟			
	۲ امکانات و فضای کافی جهت تولید فرآوری و بست بندی محصول (در صورتیکه بسته بندی نمایند) وجود دارد؟			
امکانات ساختمانی کارگاه	۳ امکانات و فضای کافی و مناسب جهت رختکن و سرویس های بهداشتی و حمام کارگران وجود دارد؟			
	۴ آیا قسمت های تمیز از غیرتمیز به نحو مقتضی جدا شده اند؟			
	ویژگی های محل تولید، بسته بندی و انبارها	۱ آیا درها و پنجره ها از جنس مقاوم، صاف و قابل شستشو و گندزدایی می باشد؟		
		۳- آیا درها و پنجره ها به منظور جلوگیری از ورود حشرات، چوندگان موزی تجمع گرد و غبار به طور مناسب طراحی و نصب شده اند؟		
۲ آیا درها و پنجره های خروجی مجهز به توری سیمی می باشد؟				
۴ آیا کف از جنس مقاوم، صافه قابل شستشو، بدون خلل و فرج، ترک و شیار می باشد؟				
۵ آیا کف محل تولید دارای شیب مناسب به سمت آبرو می باشد؟				
۶ آیا دیوارها از جنس ساف، قابل شستشو، بدون خلل و فرج، ترک و شیار می باشد؟				
۷ آیا سقف از جنس مقاوم بوده و دارای ارتفاع مناسب می باشد؟				
۸ آیا سقف به نحوی طراحی شده است که از ورود و لانه گزینی حشرات و پرندگان جلوگیری کند؟				
۹ آیا لامپ ها به طور مناسبی حفاظت شده و قابل نظافت می باشد؟				
۱۰ آیا محل تولید، نگهداری مواد اولیه محصول نهایی و سرویس های بهداشتی مجهز به وسایل تهویه می باشد؟				
سپینتم شستشو	۱ آیا وسایل و ابزار نظافت و مواد شوینده و پاک کننده مناسب، موجود دارد؟			



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستور العمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانیها

محل ممیزی	مورد ممیزی	نظریه ممیزی	
		بده	خیر
آب	۱- آیا آب مورد استفاده در کارگاه مطبوع با استاندارد آب آشامیدنی می باشد؟		
	۲- آیا کارگران دارای کارت بهداشتی و گواهی بهداشت معتبر می باشند؟		
	۳- آیا کارگران در زمین رعایت اصول بهداشت فردی آموزش های لازم را دیده اند؟		
بهداشت فردی	۴- آیا کارگران قبل از ورود به محل تولید فریبده به دستشویی دست ها و گذرناهی آنها اقدام می نمایند؟		
	۵- آیا محل نگهداری آردوسایر مواد اولیه بسته بندی و محصول نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده است؟		
شرایط انبارش	۶- آیا انبار از لحاظ دما و رطوبت کنترل می شوند؟		
	۷- آیا نحوه چیدمان مواد در انبار مناسب بوده و از پالت پلیمری یا قفسه بندی استفاده شده است؟		
	۸- آیا طراحی محل نگهداری به گونه ای است که اولین ورودی به انبار، اولین خروجی از آن باشد، (تقنون FIFO)؟		
	۹- آیا مواد اولیه، سایر مواد اولیه و محصول نهایی (در صورت بسته بندی) دارای برچسب مشخصات کالای می باشد؟		
	۱۰- برای مواد اولیه مجازمانند بیبوردهنده ها، مخمر و... که باید در شرایط خاص نگهداری شوند، اسکانات و فضایی مناسب در نظر گرفته شده است؟		
	۱۱- آیا کارگاه دارای قرارداد با آزمایشگاه مورد تایید می باشد؟		
آزمایشگاه	۱۲- با توجه به انعقاد قرارداد، نحوه برداری توسط فرد مسئول انجام شده و به آزمایشگاه تحویل می گردد؟		
	۱۳- آیا مواد اولیه از مراکز معتبر و دارای مجوزهای بهداشتی تأمین شده و مدارک آن ثبت و نگهداری می شود؟		
مستندات و سوابق	۱۴- آیا شمشو و نظایر آن برای کلیه قسمت ها بصورت دوره ای انجام می شود و سوابق ثبت و نگهداری می شود؟		
	۱۵- آیا کلیه نتایج آزمون های انجام شده روی محصول در مغزای مربوطه ثبت و مسجذ گذاری و نگهداری می شود؟		
	۱۶- آیا بهداشت فردی طبق پروتال آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟		
	۱۷- آیا بهداشت فردی طبق پروتال آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟		



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوانبیا

نمونه برداری

ردیف	نام نمونه	تعداد نمونه	شناسه	تاریخ تولید و انقضا و سرری ساخت (در صورتیکه بسته بندی نمایند دارای سرری ساخت باشد)	هدف از نمونه برداری

کلیه نمونه ها با رعایت شرایط فنی و بهداشتی از انبار محصول آماده به عرضه - خط تولید - جهت ارسال به آزمایشگاه به منظور انجام آزمایشات لازم در شرایط مناسب نمونه برداری گردیده و نمونه های شهود - توغیقی - پس از پلمپ توسط کارشناسان بازدیدکننده نزد مدیر و مسئول فنی به امانت گذاشته شده و قانون امانت داری تقبیم گردید.

موارد توفیقی دارد - ندارد -

نوع و میزان :

توضیحات:

- موارد معدومی دارد - ندارد -

نوع و میزان :

توضیحات:

ذاتواپی مورد بازدید با توجه به موارد درج شده در چک لیست از نظر فنی و بهداشتی با ضوابط و مقررات مربوطه مطابقت دارد - ندارد -

این صورتجلسه در دو نسخه که هر یک حکم واحدی دارند تنظیم و یک نسخه تحویل امضاء کنندگان ذیل شد و محل بدون هیچگونه ضرر و زیان جانی و مالی ترک گردید.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

نانوائی مذکور موظف است در اسرع وقت و با توجه به زمن تعیین شده در مورد ضوابط فنی و بهداشتی اقدام نموده و نتیجه را در سر رسید مهلت تعیین شده به معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی خدمات بهداشتی درونی اعلام نماید.

کارشناس / کارشناسان معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی
مسئول فنی
موسس / موسسین نانوائی

نظریه معاون غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی جهت اقدام بعدی:

پلمپ خط تولید - ترقیف محصولات - معرفی به تعزیرات - معرفی به دادسرا -
فک پلمپ واحد / خط تولید - رفع توقیف - غیره |

توضیحات: