

دستورالعمل نظارت بر واحدهای تولیدی غذایی

مشمول قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی

این دستورالعمل برای نظارت بر فعالیتهای تولیدی و توزیع و عرضه واحدهای تولیدی غذایی متقاضی شناسه نظارت بر مشاغل خانگی به استناد ماده ۱۰، ۷، ۶ قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی به شماره ۳۰۶/۱۳۳۶۷ مورخ ۸/۳/۸۹ و قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب سال ۱۳۴۶ مجلس می باشد.

ماده ۱: تعاریف:

الف - 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 ضابطه یا دستورالعمل که دارای حداقل شرایط بهداشتی تولید هستند توسط معاونتهای غذا و دارو دانشگاههای علوم پزشکی ناظر بر محل تولید و بسته بندی صادر می شود.

تبصره: قبل از صدور شناسه نظارت واحدهای تولیدی توسط معاونت غذا و دارو از معاونت های بهداشتی دانشگاههای علوم پزشکی در خصوص رعایت حداقل شرایط بهداشتی استعلام بعمل آید.

ب - کارت معاینه پزشکی؛ کارتی است که پس از معاینه پزشکی و اطمینان از سلامت افرادی که در زمینه تولید و عرضه فرآوردههای غذایی ارتباط مستقیم با اینگونه محصولات دارند، با اعتبار ۶ ماهه از سوی معاونت های بهداشتی دانشگاههای علوم پزشکی سراسر کشور صادر می گردد.

ج - مجوز بهداشتی وسایط نقلیه؛ مجوزی که به خودروهای حمل و نقل مواد غذایی توسط معاونت های بهداشتی دانشگاههای علوم پزشکی سراسر کشور با اعتبار یک ساله صادر می گردد.

د - گواهی دوره آموزشی کارکنان و مسئولان فنی؛ گواهی که پس از طی دورههای آموزشی لازم برای مسئولان فنی و شاغلین در مشاغل خانگی مشمول نظارت طبق ضوابط اعلام شده وزارت

بهداشت، درمان و آموزش پزشکی توسط تعاونی‌های نظارتی و ارزشیابی مورد تایید و طرف قرار داد وزارت بهداشت (یا ستاد مشاغل خانگی) صادر می‌گردد.

تبصره: مسئولان فنی توسط موسسات مورد تایید سازمان غذا و دارو و شاغلین در موسسات و آموزشگاه‌های مورد تایید مرکز سلامت محیط کار وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی آموزش خواهند دید.

ه - گواهی تعاونی نظارتی و ارزشیابی؛ گواهی است که توسط تعاونی‌های نظارتی و ارزشیابی مورد تایید طرف قرارداد وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی (یا ستاد مشاغل خانگی) پس از بازدیدهای اولیه صادر خواهد شد.

ماده ۲- دامنه کاربرد:

این ضابطه در زمینه نظارت بر واحدهای تولیدی که نسبت به اخذ شناسه نظارت مربوطه از معاونت‌های غذا و دارو دانشگاه‌های علوم پزشکی کشور اقدام می‌نمایند، کاربرد دارد.

ماده ۳- فهرست محصولات و کالاهای مندرج در دستورالعمل صدور شناسه نظارت واحدهای تولیدی مواد غذایی مشمول قانون ساماندهی و حمایت از مشاغل خانگی به شرح ذیل می‌باشد:

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- خرد کردن 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- پاک 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- اصول بهداشت فردی کلیه شاغلین شامل موارد زیر است:

- کلیه شاغلین باید دارای کارت معاینه پزشکی معتبر باشند.
- کلیه شاغلین مربوط به تولید باید دارای لباس مناسب و تمیز باشند.
- کلیه شاغلین 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 نمایند.
- کلیه شاغلین 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.

ماده ۵- شریایط واحدهای مشمول صدور مجوز مشاغل خانگی به شرح ذیل می‌باشد:

۵-۱- شریایط 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.

۵-۲- شریایط محل تولید و بسته بندی و نگهداری به شرح ذیل می‌باشد:

۵-۲-۱- 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).

۵-۲-۲- 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 و حشرات به داخل محل تولید ممانعت نماید.
- لبه پنجره ها به گونه ای باشد که نظافت آن آسان باشد.

۵-۲-۳- 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.

۴-۲-۵- دیوارها

- دیوارها باید صاف ، بدون ترک، بدون خلل و فرج، قابل شستشو و گندزدایی بوده و ترجیحا کاشی، سرامیک و یا سنگ به ارتفاع حداقل ۱/۵ متر بوده و دارای رنگ روشن باشند.
- از جنس مناسب و مقاوم به رطوبت و حرارت استفاده شود.
- توضیح: در خصوص بسته بندی حبوبات، قند، غلات، کشمش پاک کنی، بسته بندی انواع میوه‌های خشک، آجیل سویا، بلغورسازی، فرآوری انواع دانه‌های روغنی، کاشی ، سرامیک و سنگ با نظر کارشناسان وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی الزامی نمی باشد.

۵-۲-۵- 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.

۶-۲-۵- پله ها

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

ماده ۶- فضای عملیات تولید مشمول باید موارد زیر باشد:

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

ماده ۷- شرایط و ویژگیهای محل نگهداری (مواد اولیه و محصول نهایی) نکات زیر الزامی است:

- 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.

ماده ۸- آب مصرفی باید:

از نوع آشامیدنی و مورد تأیید معاونت بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی منطقه تولیدی قرار گیرد.

ماده ۹- شرایط سیستم تخلیه پسماند و ضایعات باید به شرح ذیل باشد:

- محل تولیدی باید مکانی برای خروج پسماند داشته باشد و روزانه پسماند ها را به خارج از محل تولید منتقل نمایند.
- برنامه زمانی جمع آوری پسماند ، شستشو و گند زدایی ظروف نگهداری پسماند باید مشخص باشد.
- ظروف پسماند های تر و خشک باید جدا و اختصاصی باشند.
- فاضلاب تولیدی باید به صورت بهداشتی (چاه جاذب یا سپتیک و یا نصب سیستم دفع فاضلاب شهری و روستایی) دفع شده به طوری که پخش فاضلاب خام در محیط دیده نشود.

ماده ۱۰- 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.

ماده ۱۱- سیستم تهویه محل تولید و نگهداری باید دارای تهویه مناسب و وسایل گرمایش و سرمایش متناسب با حجم مکانهای مذکور باشد.

ماده ۱۲- شرایط فنی و 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.

ماده ۱۳- محل تولیدی جهت انجام آزمونهای کیفی محصولات تولیدی و مواد اولیه مورد استفاده می تواند راسا یا با نظر پشتیبان دانشگاه علوم پزشکی ذیربط با یکی از آزمایشگاههای همکار یا آزمایشگاه های 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.

ماده ۱۴- شرایط بسته بندی و برچسب گذاری محصولات نکات ذیل باید مورد نظر باشد:

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 مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب ۱۳۴۶ 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.

ماده ۱۵- وسایط نقلیه مورد استفاده برای محصولات تولیدی که نیاز به شرایط دمایی خاص دارند بایستی زنجیره سرد رعایت شده در غیر این صورت کلیه وسایط نقلیه باید مجهز به اتاقک مناسب بوده و در تمام موارد فوق قبل از بهره برداری، مجوز بهداشتی از معاونت بهداشتی دانشگاه مربوطه اخذ نمایند.

ماده ۱۶- دوره‌های ناظرین یا مسئولان فنی توسط سازمان غذا و دارو و یا موسسه‌های معتبر خصوصی و دوره‌های آموزش مرتبط با کارکنان توسط آموزشگاه‌های معتبر خصوصی تحت نظارت معاونت‌های بهداشتی برگزار و گواهی‌های لازم صادر خواهد شد.