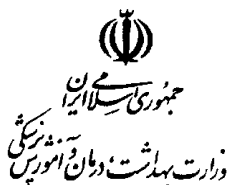




کد مدرک : SP- Pr- ۱۳۹۳-۰۰۱۰



تاریخ صدور : فروردین ماه ۱۳۸۶

شماره بازنگری : ۰۶

تاریخ بازنگری : ۱۳۹۵/۱۱/۲۴

سازمان غذا و دارو

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

بازنگری: بهمنماه ۱۳۹۵

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

۱- هدف

با عنایت به فرمایشات مقام معظم رهبری مبری بر حمایت از تولید ملی و سرمایه گذاری و به استناد سند چشم انداز جمهوری اسلامی ۱۴۰۴ هجری شمسی، قانون تشکیلات وزارت بهداشت و قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه یکهزار و سیصد و چهل و شش، به منظور صدور پروانه بهداشتی کارگاهی (شناسه نظارت کارگاهی) برای واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی) فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی، این دستورالعمل تدوین گردیده است.

۲- دامنه کاربرد

دامنه اجرایی این دستورالعمل شامل کلیه واحدهای کوچک تولید و بسته بندی مواد و فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی می شود. این پروانه بهداشتی کارگاهی (شناسه نظارت کارگاهی) می باشد.

۳- مسئولیت اجرایی

مسئولیت اجرایی این دستورالعمل بر عهده کارشناسان سازمان غذا و دارو و واحدهای تفویض اختلال شده تابعه می باشد و ناظر بر حسن اجرای آن مدی کل نظارت بر فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و مدیران واحدهای تابعه می باشند. در مورد دانشگاه هایی که صدور پروانه بهداشتی کارگاهی به آنها تفویض نگردیده است صرفا مجاز به تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی بدون اصلاح و تغییر می باشند.

۴- تعاریف

۴-۱- کارگاه

به واحدی اطلاق می شود که اقدام به تولید و بسته بندی مواد و فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مطابق با حداقل ضوابط فنی و بهداشتی کارگاه ها می نماید.

۴-۲- پروانه های بهداشتی کارگاهی

منظور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی و پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی می باشد.

۴-۳- پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

پروانه ایستگه به کارگاههای آرایشی و بهداشتی را میسر از فعالیت اقتصادی از مراجع ذیصلاح و احد حداقل شرایط فنی بهداشتی تولید، اعطاء میشود و این پروانه به کارگاهها اجازه تولید و بسته بندی در حوزه فرآورده های مشخص شده در پروانه بهداشتی کارگاهی می باشد.

۴-۴- پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

پروانه ای است که به تولید و بسته بندی مواد و فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی در واحدهای کوچک، اعطا می شود. بدیهی است که فرمولاسیون باید با ضوابط و مقررات ملی / بین المللی بهداشتی (مورد تایید سازمان غذا و دارو) مطابقت داشته باشد.

۵- مدارک لازم برای صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی

- ۱-۵- تکمیل فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی (پیوست شماره ۱)
 - ۲-۵- تصویر برابر اصل شده مجوز فعالیت اقتصادی از مراجع ذیصلاح
 - ۳-۵- ارائه اصل فیشواریزه بنه های مربوط به پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی را بر آخرین بنتر فم مصوبه هیات وزیران
 - ۴-۵- در صورت نبودن آزمایشگاه در محل کارگاه، ارائه قرارداد با آزمایشگاهها مورد تایید سازمان غذا و دارو الزامی است. (تعیین حداقل تعداد آزمونهای لازم برای محصولات)
- در خصوص سموم و باقی مانده آفت کشتهای نباتی حداقل هر سه ماه یکبار به صورت تصادفی نمونه برداری و ارسال به آزمایشگاه صورت پذیرفته و نتایج، مستند سازی و نگه داری شود.

۶- مدارک لازم برای صدور پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

- ۱-۶- تکمیل فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی (پیوست شماره ۲)
- تبصره ۱-** در صورت تولید و توزیع در سطح عرضه خارج از محدوده کارگاه، ارائه تصویر برابر اصل شده هشت نامتجاری از سازمان ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی الزامی است.
- تبصره ۲-** خاطر نشان میسازد در صورت تیکه متقاضیدرخواست تولید بیش از یک فرآورده را داشته باشد به ازاء هر فرآورده باید یک فرم جداگانه را تکمیل و ارائه نماید

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

تبصره ۳- بهازاءهر فرآورده، هزینه صدور پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی باید به طور جداگانه پرداخت گردد.

۷- مدارک مورد نیاز برای صدور پروانه مسئولی

۱-۷- فرم تکمیل شده معرفی و تقبل مسئولیت فنی کارگاه (پیوست شماره ۳)

۲-۷- تصویر صفحات شناسنامه کارت ملی (پشتور)

۳-۷- تصویر آخرین مدرک تحصیلی تاییدیه ارزش تحصیلی

۴-۷- تصویر گواهی پایان تحصیلات و یا ناسانویا معافیت از انجام طرح (برای رشته های مشمول طرح حنیر و یا ناسانی)

۵-۷- سوابق فعالیت مرتبط (در صورت وجود)

۶-۷- تعهد و سوگندنامه مسئول فنی صاحب / صاحبان کارگاه دارايم جواز فعالیت اقتصادي از مراجع ذيصلاح (حقیقی یا حقوقی) (پیوست شماره ۴)

۷-۷- دو قطعه کسپر سنلی ۴*۳

۸-۷- اصل فتواری بر مربوطه صدور پروانه مسئول فنی مطابق با آخرین تعرفه مصوب / تصوی فتن واری با مهر امور مالی

تبصره ۴- رشته تحصیلی مسئول فنی باید بچار تمصوب مسئول فنی مطابقت داشته باشد.

تبصره ۵- مسئول فنی معرفی شده باید در اختیار کارگاه جهت انجام امور محوله و نوبت باید صاحب / صاحبان یکی از اعضاء هیات مدیره باشد.

تبصره ۶- با توجه به نظر معاونت غذا و دارو و کمیته فنی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی در مانی ناظر در صورت تیکه فاصله بین اولین و آخرین کارگاه

حداکثر یک کیلومتر باشد، نظارت سه کارگاه در خصوص بسته غذا و دارو، می تواند توسط کمیته مسئول فنی نظارت صورت گیرد.

تبصره ۷- در صورتیکه مسئول فنی به هر دلیلی جهت انجام امور محوله امکان حضور در کارگاه را نداشته باشد با بن نسبت به معرفی فرد جایگزین

واجد شرایط و دارای صلاحیت (مطابق با چار تمصوب مسئول فنی) جهت امور محوله مدت مذکور به عنوان مقام با اخذ تاجیح از اداره کل / معاونت

غذا و دارو اقدام نماید.

تبصره ۸- در خصوص مرخصی ایمان طبق مقررات مربوطه اقدام گردد.

۸- روش اجرای صدور پروانه بهداشتی کارگاهی

۱-۸- روش اجرایی صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

پس از بازدید، بررسی و تکمیل فرم گزارش بازدید واحدهای کوچک تولید بسته بندی (کارگاهی) طبق فرم پیوست شماره ۵ و در صورت دارا بودن شرایطی که منطبق با قوانین و مقررات، تایید کمیته فنی معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاه طبق پیوست شماره ۶ صادر می گردد.

۸-۲- روش اجرایی صدور پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

تایید فرمولاسیون ارائه شده مطابق با ضوابط و مقررات ملی/بینالمللی بهداشتی (مورد تایید سازمان غذا و دارو) و صدور پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی طبق پیوست شماره ۷.

۸-۳- روش اجرایی صدور پروانه مسئول فنی کارگاه

پس از بررسی و تایید مدارک، پروانه مسئول فنی طبق پیوست شماره ۸ صادر گردد. ضمناً نکتهای پروانه مسئول فنی به طور جداگانه به آراء کارگاه صادر می گردد و جدول پیش تیر و انهمسئول فنی باید توسط معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی شکیمر بوطه تکمیل، مهر و امضاء گردد

تبصره ۹- خاطر نشان می سازد پروانه های مسئول فنی، تاسیس و بهره برداری پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی می تواند همزمان در کمیته فنی معاونت غذا و دارو و مطروحاً پس از تایید همزمان، صادر گردد

تبصره ۱۰- رونوشت کلیه پروانه ها به اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی ارسال گردد.

تبصره ۱۱- اعتبار پروانه بهداشتی ساخت

کارگاهی در ابتدا حداکثر یک سال بود و در صورت تایید عملکرد در سالها بعد حداکثر دو سال خواهد بود و در صورت

عدم تمدید، پروانه مسئول فنی نیز باطل می گردد.

تبصره ۱۲- با توجه به نبود نظام یکپارچه ردیابی و رهگیری در واحدهای تولید و بسته بندی کوچک (کارگاهی)، تولید قرار

دادی واحدهای دارای شناسه نظارت تکرار گاهیمورد تایید اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی نباشد

تبصره ۱۳- در صورت واریز هزینه به طور الکترونیکی، بجای فیش واریزی، کد رهگیری تراکنش باید ارائه گردد.

۹- روش اجرا و تمدید پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

تمدید پروانه بهداشتی ساخت کارگاه‌های مشروطیهارائه نامهدرخواست تمدید بهمعاونت

غذاودارودانشگاهعلومپزشکیمربوطه، واریز هزینه‌های تمدید برابر آخرین تعرفه مصوبه‌ها توزیرانوهمچنیندارا بودنشرایط ذکر شده

ذیلوپساز تایید کمیته فنی معاونت غذا و دارودانشگاه علوم پزشکیمربوطه حداکثر بهمدت دو سال بلا مانع خواهد بود.

- نداشتن شکایات ثبت شده در خصوص فرآورده

- تأیید رعایت اصول فنی بهداشتی (GMP) مطابق با حداقل ضوابط فنی بهداشتی کارگاه‌ها و تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی، آرایشی و

بهداشتی مشمول شناسه نظارت کارگاه‌های کلیدها ز دیدهای اداری.

- جواب آزمون‌ها مطابق با ضوابط و مقررات ملی / بین المللی بهداشتی (مورد تایید سازمان غذا و دارو)

بوده و عدم

انطباق برانیدر تمام نمونه‌ها گزارش نشده باشد

تبصره ۱۴- در صورتیکه مدارک بندهای ۵ و ۶ تغییر نموده باشد، لازم است مدارک اصلاح شده را ارائه گردد

۱۰- نحوه اختصاص شماره هیر وانه

۱-۱۰- شماره هیر وانه مسئول فنی

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

ش.م / رقم شمارش مسئول فنی / کد دانشگاه

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

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

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

۲-۱۰- شماره تاسیس و بهره برداری کارگاهی

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

کد کارگاه/ کد دانشگاه

کد کارگاه، ارقام شمارش کارگاه جهت شناسایی کارگاه بوده و از عدد ۱۰۰ شروع می شود. به عنوان مثال : ۱۶/۱۰۰۰ (۱۶: کد دانشگاه، ۱۰۰۰: کد کارگاهی)

۳-۱۰- شماره پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

شامل سه جزء می باشد که از چپ به راست عبارتند از: شماره پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی

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

به عنوان مثال: ۱- ۱۶/۱۰۰۰ (۱۶: کد دانشگاه و ۱۰۰۰: کد کارگاه و ۱: کد فرآورده) یعنی بهره برداری کارگاه با شماره پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی ۱۶/۱۰۰۰-۱
تعلق می گیرد.

تبصره ۱۵- با توجه به سیستمی شدن فرآیندهای سازمان غذا و دارو در صورت تراز بودن بزرگسازها یا سازمانها، فرآیند مربوطه مطابق سامانه خواهد بود.

۱۱- پیوست ها

۱-۱۱- پیوست شماره ۱- فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی

۲-۱۱- پیوست شماره ۲- فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

۳-۱۱- پیوست شماره ۳- فرم معرفی و تقبل مسئولیت کارگاه

۴-۱۱- پیوست شماره ۴- تعهد و سوگندنامه مسئول فنی صاحب / صاحبان کارگاه

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

۱۱-۵- پیوست شماره ۵- فرم گزارش بازدید واحدهای ولید و بسته بندی کوچک (کارگاهی)

۱۱-۶- پیوست شماره ۶- فرم پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی

۱۱-۷- پیوست شماره ۷- فرم پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

۱۱-۸- پیوست شماره ۸- فرم پروانه مسئول فنی کارگاه

SP- Fo- ۱۳۹۳-۰۰۳۶

پیوست شماره ۱ فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی

نام کارگاه : نام صاحب یا صاحبان کارگاه:

تاریخ صدور :

شماره مجوز فعالیت اقتصادی :

نام مرجع صادر کننده مجوز فعالیت اقتصادی:

نشانی کامل پستی کارگاه :

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

شماره تلفن : شماره‌نمبر :	پست الکترونیک:
---------------------------	----------------

زمینه فعالیت:	<input type="checkbox"/> غذایی	<input type="checkbox"/> آرایشی و بهداشتی
نوع فرآورده:	<input type="checkbox"/> مواد اولیه <input type="checkbox"/> فرآیند شده	<input type="checkbox"/> مواد بسته بندی

پیوست شماره ۲	فرم درخواست صدور پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی	SP- Fo- ۱۳۹۵- ۰۱۴۲
---------------	--	--------------------

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

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

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

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

اینجانب / اینجانبان صاحبیا صاحبانکارگاه به استناد قانونموادخوردی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی صوبتیماهی کهزارو سیدو
چهل وششبرکار خانم/ جنابآقای فرزند با کد ملی را به عنوان مسئولفنی معرفیمنیما میموشرا بطلازم برای
اجرای شرح وظایف تعیین شده راینامبردهتیمقرراتودستورالعملهایمانغذاو دارو را فراهم خواهم نمود.

نام و نامخانوادگیصاحب / صاحبانکارگاه: تأییدامضاءدر یکیا ز دفاتر رسمی:

مهر و امضا:

تاریخ:

اینجانب دارای مشخصات فوق الذکر با اطلاع از شرح وظایف مسئول فنی و قوانین و مقررات و ضوابط سازمان غذا و دارو، مسئولیت
فنی کارگاه را تقبل نموده و متعهد به ارائه گزارش عملکرد هر ماه به معاونت غذا می گردم.

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

مهر و امضا:

تاریخ:

کد مدرک: SP- Fo- ۱۳۹۳-۰۰۳۴

پیوست شماره ۴ تعهد و سوگند نامه مسئول فنی و صاحب / صاحبان کارگاه

اینجانب فرزند با کد ملی فارغالتحصیل رشته از دانشگاه در

مقطع با اطلاع کامل از شرح وظایف مسئولیت فنی کارگاه های مشمول پروانه بهداشتی کارگاهی (شناسه نظارت

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

کارگاهی) به شرح زیر، از تاریخ متقاضی پذیرش مسئولیت فنی کارگاه جهت فعالیت در زمینه تولید و بسته بندی فرآورده های تولیدی کارگاهی مذکور می باشم:

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

و متعهد می گردم:

۱. مقررات و ضوابط جاری مربوط به شناسه نظارت کارگاهی را به طور کامل رعایت نمایم.

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

۲. در صورت انصراف از مسئولیت فنی، ضمن اعلام کتبی مراتب به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه تا تأیید مسئول فنی واجد شرایط (مطابق با چارت مسئول فنی) معرفی شده از طرف آن کارگاهی (که نباید از یک ماه بیشتر باشد) وظایف خود را به نحو احسن انجام دهم .

۳. در تمام ساعاتی که تقبل نموده ام در کارگاه مزبور حضور داشته و کلیه مسائل فنی و بهداشتی را کنترل نمایم.

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

ضمناً به اطلاع می رساند اینجانب مسئول فنی کارگاه هایو.....نیز می باشم. /دیگر نمی باشم.

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

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

نام و نام خانوادگی مسئول فنی

مهر و امضا:

تاریخ:

اینجانب صاحب / صاحبان کارگاهی با اطلاع از مفاد سوگند نامه مسئول فنی متعهد می گردم:

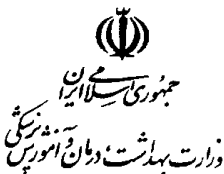
۱- شرایط را برای انجام تعهدات و وظایف مسئول فنی مندرج در متن فوق ایجاد نمایم.

۲- همواره مصلحت جامعه و سلامت مصرف کننده را بر منافع مادی مؤسسه و خود مقدم داشته و مخالف مقررات بهداشتی، فنی و اسلامی عمل نمایم و مسئولیت سلامت محصول در زنجیره تولید، توزیع و عرضه به عهده اینجانب می باشد.

۳- در صورت عدم رعایت مقررات وضع شده و تعهدات خویش در کارگاه، پروانه های بهداشتی کارگاهی را بلافاصله جهت اخذ هرگونه

تصمیم مقتضی و در صورت لزوم ابطال آن، تسلیم معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه نموده و خود مسئول هرگونه

ضرر و زیان ناشی از آن بوده، هیچگونه اعتراض و مسئولیتی متوجه اداره کل و معاونت های غذا و دارو نخواهد شد.



کد مدرک : SP- Pr- ۱۳۹۳-۰۰۱۰

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی :

نام و نام خانوادگی صاحب / صاحبان کارگاه:

(مهر و امضاء و تاریخ):

کدمدرک: SP- Fo-۱۳۹۳-۰۰۳۸

پیوست شماره ۵ فرم گزارش بازدید واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

نام کارگاه :

نام صاحب یا صاحبان :

کد ملی :

شماره مجوز فعالیت اقتصادی : شماره پروانه تاسیس و بهره برداری کارگاهی:

بخش :

شهرستان :

استان :

نشانی کامل پستی کارگاه :

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

کد پستی :	شماره تلفن:	نمابر :
پست الکترونیک :		
نام مسئول فنی :	کد ملی : شماره پروانه مسئول فنی (در صورت وجود):	
شماره تلفن همراه:	شماره تلفن ثابت:	پست الکترونیک:
زمینه فعالیت:	<input type="checkbox"/> غذایی	<input type="checkbox"/> آرایشی و بهداشتی
نوع فرآورده:	<input type="checkbox"/> مواد اولیه <input type="checkbox"/> فرآیند شده	<input type="checkbox"/> مواد بسته بندی
هدف از بازرسی و ارزیابی :		
<input type="checkbox"/> صدور پروانه بهداشتی کارگاهی <input type="checkbox"/> اصلاح و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی	<input type="checkbox"/> کنترل مستمر	<input type="checkbox"/> شکوائیه <input type="checkbox"/> نمونه برداری
سایر موارد :		
در زمان بازدید، آقا/خانم به عنوان مسئول فنی کارگاه، یا جانشین قانونی ایشان در محل حضور دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>		
پروانه های صادره جهت کارگاه، معتبر می باشند <input type="checkbox"/> نمی باشند <input type="checkbox"/>		
تاریخ و ساعت بازدید :		

توضیحات:

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	بلی	خیر	ملاحظات
محوطه و اطراف کارگاه	۱- آیا محدوده کارگاه مشخص می باشد؟			
	۲- آیا محوطه کارگاه تمیز می باشد؟			
	۳- آیا محل های عبور و مرور داخل محوطه کارگاه با پوشش مناسب مفروش شده است؟			
شرایط ساختمان	۱- آیا قسمتهای تمیز از غیر تمیز به نحو مقتضی جدا شده اند؟			
	۲- آیا در مقابل ورود و لانه گزینی pest به طور موثر حفاظت بعمل آمده است ؟			
درها	۱- آیا درها دارای سطوح صاف ، قابل شستشو و جنس مقاوم به رطوبت می باشند؟			

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

			۲- آیا درها به خوبی بسته می شوند؟
دیوارها			۱- آیا دیوارها قابل شستشو، دارای جنس مقاوم و مناسب و صاف و بدون ترک می باشند؟
			۲- آیا محل های اتصال به دیوار همجوار، کف سالن فرآوری و تولید بدون زاویه می باشند؟
کف ها و پله ها			۱- آیا کف کارگاه از لحاظ قابلیت شستشو، مناسب و دارای شیب کافی به سمت فاضلاب می باشد؟
			۲- آیا کف از پوشش های مناسب و مقاوم، با توجه به نوع فرآورده ساخته شده است ؟
			۳- آیا کف دارای زاویه مناسب با دیوار می باشد؟
سقف ها			۱- آیا سقف دارای جنس مقاوم و ارتفاع مناسب می باشد؟
			۲- آیا سقف در برابر نفوذ یا لانه گزینی pest محافظت می گردد؟
پنجره ها			۱- آیا پنجره ها از نظر جنس، اندازه و قابلیت نظافت مناسب می باشند؟
			۲- آیا تمامی پنجره های بازشو مجهز به توری متحرک ریز بافت می باشند؟
			۳- آیا وضعیت پنجره ها و شیشه ها از نظر عدم شکستگی مناسب می باشند؟(در صورت نیاز)
			۴- آیا پنجره ها به موازات دیوارها و بدون رف می باشند؟
سالن تولید			۱- آیا چیدمان تجهیزات مناسب بوده و تردد کارگران به راحتی انجام می شود؟
			۲- آیا گردش مواد و فرآورده ها، رفت و آمد نیروی انسانی و چیدمان تجهیزات مانع از انتقال آلودگی ثانویه می گردد؟
زهکشی کف کارگاه و کانالهای فاضلاب			۱- آیا آبروها دارای دیواره های کناری صاف و عمودی بوده و محل اتصال دیوار به کف بدون زاویه می باشد؟

مورد ارزیابی	معیار	بلی	خیر	ملاحظات
شستشو، ضد عفونی و گندزدایی	۱- آیا وسایل و ابزار شستشو و نظافت و مواد شوینده و پاک کننده مناسب، مطابق برنامه وجود دارد؟			
	۲- آیا مواد شیمیایی جهت شستشو، ضد عفونی و گندزدایی مورد تایید سازمان ها و مقامات دیصلاح می باشد؟			
	۳- آیا شیلنگ های مورد استفاده برای شستشوی سطوح توسط حلقه های شیلنگ جمع کنی جمع می گردند؟			
قسمت های	۱- آیا رختکن مناسب وجود دارد؟			

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

رفاهی	۲- آیا سرویس های بهداشتی مجزا برای کارکنان زن و مرد وجود دارد؟		
	۳- آیا دست ها با مواد شوینده مناسب شسته می شوند؟		
	۴- آیا در توالت به سمتی غیر از انبار باز می شود؟		
	۵- آیا هواکش مکانیکی یا پنجره بازشو و دارای توری ریزبافت به فضای آزاد وجود دارد؟		
	۱- آیا کارگران دارای کارت بهداشتی معتبر می باشند؟		
بهداشت فردی کارکنان	۲- آیا کارگران در زمینه رعایت اصول بهداشت فردی آموزش های لازم را دیده اند؟		
	۳- آیا کارگران دارای لباس مناسب، کفش، ماسک، کلاه و دستکش و ... تمیز و به رنگ روشن متناسب با نوع فعالیت می باشند؟		
	۴- آیا کارگران قبل از ورود به محل تولید نسبت به شستشو و ضدعفونی دست ها اقدام می نمایند؟		
	۵- آیا رفت و آمد کارگران همواره از قسمت تمیز به سمت غیر تمیز می باشد؟		
	pest کنترل	آیا برنامه کنترل pest توسط کارگاه و فرد مسئول انجام می گیرد؟	
آزمایشگاه	۱- آیا کارگاهی دارای آزمایشگاه فیزیکی، شیمیایی و میکروبی می باشد؟		
	۲- آیا امکانات و تجهیزات مناسب آزمایشگاهی وجود دارد؟		
	۳- آیا فرد متخصص جهت انجام آزمون های مربوطه در نظر گرفته شده است؟		
	۴- آیا کارگاه دارای قرارداد با آزمایشگاه مورد تائید می باشد؟ (در صورت لزوم)		
	۵- در صورت انعقاد قرارداد، نمونه برداری توسط فرد مسئول انجام شده و به آزمایشگاه تحویل می گردد؟		
	۶- آیا نتایج آزمایشگاهی ثبت و نگهداری می شود؟		

مورد ارزیابی	معیار	بلی	خیر	ملاحظات
شرایط بسته بندی و برچسب گذاری	آیا کلیه موارد قید شده در ماده ۱۱ قانون رعایت می گردد؟			
مستندات	۱- آیا مواد اولیه از مراکز معتبر و دارای مجوزهای بهداشتی تامین می گردد؟			
	۲- آیا برنامه مدون شستشو و نظافت برای کلیه قسمت ها، سطوح و تجهیزات وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شوند؟			
	۳- آیا برنامه کنترل pest وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شوند؟			
	۴- آیا کلیه نتایج آزمون های انجام شده بر روی ماده اولیه و فرآورده در			

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

			دفاتر مربوطه ثبت و صحت گذاری و نگهداری می شود؟
			۵- آیا بهداشت فردی طبق برنامه آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟
			۶- آیا تجهیزات و ابزار تولید و آزمایشگاه در صورت نیاز کالیبره شده و سوابق آن موجود می باشد؟
			۷- آیا برنامه دفع زباله و ضایعات وجود داشته و به مورد اجرا گذاشته می شود؟
			۸- آیا سوابق مربوط به هر سری ساخت فرآورده به نحوی که قابل شناسایی و ردیابی باشد حفظ و نگهداری می شود؟
			۹- آیا مستندات تاییدیه های مواد شیمیایی، مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده (MSDS) از مراجع ذیصلاح موجود می باشد؟

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

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

--	--

نتیجه:

دیف	نام نمونه	تعداد نمونه	شماره پروانه بهداشتی ساختارگاهی	سری ساخت	تاریخ تولید	تاریخ انقضاء	تعداد شاهد	هدف از نمونه برداری
-----	-----------	-------------	---------------------------------	----------	-------------	--------------	------------	---------------------

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

--	--	--	--	--	--	--	--	--

نمونه برداری

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

- موارد توقیفی دارد ندارد
- نوع و میزان :

توضیحات:-----

- موارد معدومی دارد ندارد
- نوع و میزان :

توضیحات:-----

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

کارشناس/کارشناسان معاونت غذا و دارو	مسئول فنی	صاحب / صاحبان کارگاه
دانشگاه علوم پزشکی		
نظر رئیس اداره:		

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

- پلمپ کارگاهی توقیف فرآورده ها معرفی به تعزیرات معرفی به دادسرا فک پلمپ کارگاهی/خط تول رفع توقیف
- غیره

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اسامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

تاسیس و بهره برداری کارگاهی

به استناد سند چشم انداز جمهوری اسلامی ۱۴۰۴ هجری شمسی، قانون تشکیلات وزارت بهداشت و قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مجوز فعالیت اقتصادی:

کارگاه: در زمینه فعالیت:

با شماره مجوز فعالیت اقتصادی: مرجع صادر کننده مجوز فعالیت:

به نشانی: شماره نمابر:

شماره تلفن:

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

این پروانه به موجب فیش شماره مورخ مبلغ بانک مرکزی صادر گردیده است.

این پروانه به استناد پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاه به شماره مورخ جهت تغییر

نام کارگاه / تغییر آدرس کارگاه / افزایش خط تولید / صدور المثنی / اصلاح / تمدید پروانه به موجب فیش شماره مورخ

مبلغ بانک صادر گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط می باشد.

* هرگونه نقل و انتقال و تغییر نام، محل و خطوط تولید مندرج در این پروانه باید با موافقت قبلی این معاونت باشد.

* این پروانه مجوزی برای تولید محصول نمی باشد.

معاون غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

رونوشت:

- سازمان غذا و دارو

- بایگانی

کد مدرک: SP- Fo- ۱۳۹۵- ۰۱۴۴

پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

پیوست شماره ۷

پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی

شماره شناسه نظارت ساخت کارگاهی:	نام ماده / فرآورده:	نام تجارتي:
---------------------------------------	---------------------------	-------------------

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

مشخصات بسته بندی: (وزن / جنس).....

نام مواد تشکیل دهنده	درصد
<ul style="list-style-type: none"> ❖ ویژگی های ماده / فرآورده نهایی باید با معیارهای ملی مصوب و ضوابط سازمان غذا و دارو مطابقت داشته باشد. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ مواد اولیه و بسته بندی باید دارای پروانه ساخت یا مجوز ورود معتبر از سازمان غذا و دارو باشد. 	
<ul style="list-style-type: none"> ❖ اظهار هر گونه ادعا خارج از ضوابط و قوانین و مقررات سازمان غذا و دارو ممنوع است. 	

این پروانه ساختکارگاهی به موجب مصوبه هیئت وزیران و حواله شماره مورخ به مبلغ ریال به حساب صادر/تمدید/اصلاح گردیده و از تاریخ صدور به □ مدت یکسال(صدور)/□ دو سال (تمدید) با رعایت مقررات و ضوابط مربوطه دارای اعتبار می باشد.

معاون غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی

رونوشت:

- سازمان غذا و دارو

- بایگانی

۱ - این پروانه ساخت به استناد قانون موادخوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه یکهزارو سیصدو چهل

و شش.....

۲ - و با رعایت موارد ذیل صادر گردیده است:

۳ - اجرای مفاد مندرج در ماده یازده قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی الزامی است.

۴ - هر گونه تغییر در فرمول، بسته بندی، برچسب گذاری و ... باید با مجوز معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه باشد.

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

- ۵ - در صورت نبودن آزمایشگاه در محل، کارگاه، موظف به انعقاد قرارداد با آزمایشگاه های مورد تایید سازمان غذا و دارو معتبر و انجام آزمایشات مطابق با ضوابط و مقررات سازمان غذا و دارو و ثبت و نگهداری و مستندسازی سوابق و نتایج می باشد.
- ۶ - جهت تمدید پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی باید یک ماه قبل از پایان مهلت، تقاضای کتبی خود را به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ارائه نماید.
- ۷ - در صورت عدم تمدید پروانه بهداشتی ساخت کارگاهی و پروانه مسئول فنی، کارگاه به هیچ وجه حق تولید نداشته و در صورت هرگونه تولید محصول غیر مجاز، علاوه بر انجام سایر اقدامات قانونی از سوی معاونت غذا و دارو، صاحب / صاحبان کارگاه مستلزم به جمع آوری محصول از سطح عرضه می باشد.
- ۸ - در صورت تغییر مکان کارگاه، جهت اصلاح پروانه ها، مراتب سریعاً کتباً باید به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه اعلام گردد.
- ۹ - مواد اولیه و اقلام بسته بندی مصرفی باید دارای مجوزهای بهداشتی ساخت یا ورود از سازمان غذا و دارو باشند.
- ۱۰ - ویژگی های ماده / فرآورده نهایی باید با معیارهای ملی مصوب و ضوابط جاری سازمان غذا و دارو مطابقت داشته باشد.
- ۱۱ - مواد افزودنی باید دارای مجوزهای بهداشتی ساخت یا ورود از سازمان غذا و دارو باشند و در ترکیبات فرآورده نام مواد افزودنی ذکر شده باشد.

(پشت پروانه)

پیوست شماره ۸ فرم پروانه مسئول فنی کارگاه کد مدرک: SP- F0-۱۳۹۳-۰۰۳۷

شماره:

پروانه مسئول فنی

تاریخ:

کارگاه تولید و بسته بندی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی مشمول شناسه نظارت کارگاهی

شماره پروانه مسئول فنی:

آقای / خانم

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

فرزند..... با کد ملی..... فارغ التحصیل رشته..... از دانشگاه..... در مقطع..... برای مسئولیت فنی

کارگاه و شرح وظایف مندرج در ظهر پروانه، با رعایت کامل مقررات و ضوابط مربوط تأیید می گردد.

اعتبار این پروانه از تاریخ صدور به مدت یک سال می باشد.

معاون غذا و دارو

رونوشت:

- سازمان غذا و دارو
- کارگاه جهت اطلاع و اقدام لازم
- بایگانی

ضمناً فرد مذکور مسئول فنی کارگاه/ کارگاه های زیر نیز می باشد.

ردیف	نام کارگاه	شماره پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری کارگاهی	شماره درخواست/فیش/تاریخ	آدرس و شماره تماس کارگاهی	مهر و امضاء معاون غذا و دارو

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، آشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی
دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

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

اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های خوراکی، اشامیدنی، آرایشی، آرایشی و بهداشتی

دستورالعمل اجرایی واحدهای کوچک تولید و بسته بندی (کارگاهی)

۱۵. در صورت انصراف از مسئولیت فنی، ضمن اعلام کتبی مراتب به معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه تا تأیید مسئول فنی واجد شرایط (مطابق با چارت مسئول فنی) معرفی شده از طرف آن کارگاهی (که نباید از یک ماه بیشتر باشد) وظایف خود را به نحو احسن انجام دهم .

۱۶. در تمام ساعاتی که تقبل نموده ام در کارگاه مزبور حضور داشته و کلیه مسائل فنی و بهداشتی را کنترل نمایم.

۱۷. در تمام مراحل تهیه، تولید و بسته بندی به رعایت ضوابط طهارت و احکام اسلامی نظارت نموده و از هرگونه تخلفی دراین زمینه جلوگیری نمایم.

(پشت پروانه)