



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

معاونت غذا و دارو

**راهنمای مسؤولین فنی واحدهای تولیدی مواد غذایی،
آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی
(مجموعه قوانین، دستورالعملها و ضوابط)**



بخش اول

کلیات

تعریف:

مسئول فنی به فردی اطلاق می شود که دارای شرایط لازم جهت کنترل و نظارت تولید در کارگاهها و کارخانجات با مدرک تحصیلی حداقل کارشناسی طبق چارت مصوب بوده و صلاحیت وی به تایید کمیته فنی و قانونی رسیده باشد . موسسات مشمول قانون در زمان اخذ پروانه بهره برداری بایستی دارای مسئول فنی تایید شده از طرف اداره کل نظارت بر مواد غذایی و بهداشتی بوده و پروانه مسئولیت فنی را اخذ نموده باشند.

۱. حضور فعال در کارخانه در ساعات تولید و بسته بندی و نظارت بر امور مربوطه در غیر اینصورت پروانه مسئولیت فنی به مدت سه ماه لغو می گردد. در صورتیکه مسئول فنی در دوره های آموزشی ، سمینارها و گردهمایی مسئولین فنی شرکت می نماید، می بایست موضوع با هماهنگی وزارت بهداشت درمان (دانشگاه علوم پزشکی مربوطه) بوده و موسسه منحصرأ با حضور جانشین مسئول فنی دارای مجوز از دانشگاه ، اجازه فعالیت دارد .

۲. ابلاغ به موقع جهت تمدید پروانه های ساخت به مدیر عامل کارخانه و در صورت عدم اقدام وی به اداره نظارت بر مواد غذایی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی دانشگاه مربوطه گزارش نمایند .

۳ . مسئول فنی پس از ارائه استعفاء نامه به صورت کتبی به کارفرما و تایید وی و تحویل رونوشت به اداره نظارت مربوطه تا معرفی فرد واجد شرایط که نمی بایست از یکماه بیشتر شود کماکان عهده دارمسئولیت فنی موسسه مورد نظرمیباشد .

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

۵ . کنترل بهداشتی کیفی کلیه بخشهای مرتبط باتولید شامل : سالن تولید ، انبار مواد اولیه ، انبار محصول نهایی که با مسئولیت سرپرستان هر قسمت انجام وظیفه می نمایند همچنین کنترل بهداشتی کارگران و دستگاههای تولید

۶. آئین نامه اجرایی ماده هفت قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی وبهداشتی صراحت دارد که مسئولیت فنی می بایست :

الف : درموقع ساختن و ترکیب مواد مورد نظر و امورمربوطه شخصاً حضور داشته باشد.

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

پ: نظر فنی و بهداشتی خود را کتباً به کارفرما گزارش دهد و کارفرما موظف به انجام نظرفنی و بهداشتی مذکور میباشد در غیراینصورت مسئول فنی جریان امر را به اداره نظارت برمواد غذایی و بهداشتی اطلاع میدهدتا رسیدگی وتصمیم لازم اخذ شود .

۷. طبق ماده ۹ آئین نامه اجرایی فوق الذکر، مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به شخص دیگری نداردودر صورت بیماری یا مسافرت و غیبت او کارفرما موظف است به جای مشارالیه یک نفر واجدشرایط به وزارت بهداشت و درمان معرفی نماید .

۸. طبق ماده ۱۱ آیین نامه مذکور، پروانه بهره برداری و مسئولیت فنی متخلفین از این آیین نامه (جز در مورد الف ماده ۸ که حکم خاصی دارد) برای بار اول به مدت یکماه و در صورت تکرار به مدت سه ماه لغو خواهد شد . در صورت لغو پروانه مسئول فنی کار فرما موظف است فوراً مسئول فنی دیگری معرفی نماید .

۹. قانون تعزیرات مواد خوردنی و بهداشتی مصوبات ۱۳۶۷ مجمع تشخیص مصلحت نظام تولید مواد غذایی ، آرایشی و بهداشتی باید با حضور مسئول فنی انجام گیرد و در صورت تخلف :

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

مرتب دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول - ضبط کالای تولیدی به رفع دولت

مرتب سوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول - جریمه نقدی

مرتب چهارم : تعطیل واحد تولیدی تا یکسال

۱۰. طبق ماده ۳۳ قانون تعزیرات حضور مسئول فنی در کلیه مراحل تولید الزامی بوده و مسئول فنی باید نظارت دائم در امر تولید داشته باشد . تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای زیر محکوم میشود .

مرتب اول : اخطار کتبی و درج در پرونده مسئول فنی

مرتب دوم : علاوه بر مجازاتهای مرتبه اول جریمه نقدی

مرتب سوم : جریمه نقدی

مرتب چهارم : تعلیق پروانه مسئول فنی تا ششماه

۱۱. تاییدیه بهداشتی و کیفی و صدور مجوز ورود مواد اولیه به کارخانه و مجوز خروج محصول نهایی از کارخانه توسط مسئول فنی انجام می گردد.

۱۲. آزمایشگاه کنترل بهداشتی و کیفی کارخانه زیر نظر مسئول فنی انجام وظیفه می نمایند .

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 برجسب 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.

بخش دوم
آشنایی با قوانین

((قانون مواد خوراکی و آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی))

ماده ۱- مرتکب هر یک 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 غیرمجاز در مواد خوردنی یا آشامیدنی یا بهداشتی و یا لوازم بازی کودکان.
- ماده ۲- ارتکاب هر یک 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 شش ماه تا دو سال حبس تأدیبی خواهد بود و هرگاه مدت معالجه بیشتر از یک ماه 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 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 غی ر 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 عدم مهارت تهیه کننده یا سازنده یا فروشنده یا عرضه کننده یا هر یک 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 بر یکماه باشد حداکثر مجازات حبس مذکور در این ماده و تأدیه غرامت 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 تحویل پروانه از وزارت بهداشتی و درمورد 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 میز آن 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 بهداشت جهت صدور پروانه ساخت هر نوع فرآورده که در کارخانجات تهیه می شود جهت صدور پروانه ساخت هر نوع فرآورده هائیکه در کارگاه های مشمول این قانون تهیه میشود مبلغی دریافت خواهد داشت که منحصرأ 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- هریک 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 داری کل متمرکز شده و در هریک 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 صلاحیت دار 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- درمؤسسات داخلی که نوع آنها از طرف وزارت بهداشتی معین و صورت آن منتشر میگردد صاحبان آنها مکلفند طبق دستور وزارت بهداشتی مشخصات لازم را درمورد هر نوع فرآورده بخت فارسی خوانا روی بسته بندی یا ظرف محتوی جنس قید نمایند. درمواردیکه 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 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 درمواد 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 نواقص 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 درمورد اسباب- بازی و ابزار و آلات جرم دادگاه طبق ماده ۵ قانون مجازات عمومی تعیین تکلیف مینماید و اگر قبلاً بفروش رسیده باشد درمورد 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- کسانیکه 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 بکاربرند والا برحسب 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 موادیکه برای نگاهداری 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 .

آئین نامه های اجرائی قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی

(مصوب خرداد و تیرماه ۱۳۴۷)

در اجرای ماده ۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی مصوب تیرماه ۴۶ و تبصره فوق آئین نامه مربوط به شرایط صدور پروانه و طرز کار و تولید و بهره برداری و اداره مؤسسات مذکور در قانون و همچنین در شرایط احراز مسئولیت فنی آنها در چهارده ماده و یک تبصره به شرح زیر تصویب می گردد.

آئین نامه اجرائی ماده ۷ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی

ماده ۱- موادی که برای خوردن و آشامیدن و آرایش و بهداشت پوست و مو و ناخن و نظافت انسان مصرف میشود و یا مواد 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 آئین نامه است.

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

ماده ۳- پروانه بهره برداری - دارنده پروانه تأسیس باید پس از ایجاد کارخانه یا کارگاه مشخصات کامل آن ها 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 دوقطعه عکس ۴×۶ او باید ضمیمه تقاضای فوق باشد.

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

ماده ۵- اداره کل نظارت بر مواد غذایی و آرایشی و آشامیدنی و بهداشتی موظف است تقاضاها را به ترتیب وصول در دفتر ثبت و به ترتیب تاریخ وصول تقاضا متخصصین فنی خود را جهت بازبینی کارخانه ها یا کارگاه ها 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 نظردیگری باشد نیز باید قبل از انقضای این مدت مشروحاً به متقاضی اعلام گردد.

ماده ۶- کارخانه ها و کارگاههای موجود مکلف هستند ظرف مدت شش ماه بارعایت 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 یک ماه پروانه لازم صادر و نظر اصلاحی و تکمیلی خود را ظرف همان مدت به متقاضی ابلاغ خواهد نمود تا طی مهلتی که از شش ماه تجاوز نخواهد کرد نسبت به اصلاح و رفع نواقص مربوطه اقدام نماید و در غیر این صورت مادام که اقدامات تکمیلی و اصلاحی بعمل نیامده و پروانه صادر نگردیده از ادامه کار آن کارخانه یا کارگاه جلوگیری خواهد شد.

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

ماده ۸- وظایف مسئول فنی بقراردیل است :

الف- در موقع ساختن و ترکیب مواد مورد نظر شخصاً حضور داشته و امور مربوطه را سرپرستی نماید در غیر این صورت پروانه اش بمدت سه ماه لغو می گردد.

ب - از هرگونه تغییر اساسی که در شرایط تأسیس یا بهره برداری کارخانه یا کارگاه حاصل می شود وزارت بهداشتی را مطلع نماید.

پ- نظرات فنی و بهداشتی خود را کتباً به کارفرما گزارش دهد و کارفرما موظف است به انجام 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 میدهد تا رسیدگی و تصمیم لازم اتخاذ شود.

ماده ۹- مسئول فنی حق واگذاری پروانه خود را به شخص دیگری ندارد و در صورت بیم آری یا مسافرت و غیبت او کارفرما موظف است به جای 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 خواهد شد مکلف هستند برای کنترل محصولات خود دارای آزمایشگاه مجهزی متناسب با کارخانه یا کارگاه مربوطه باشند و در صورتیکه حجم تولیدات آن ها اقتضای نگاهداری آزمایشگاه اختصاصی نداشته باشد باید یکی از آزمایشگاه های مورد تأیید وزارت بهداشتی انجام کنترل امور مربوطه آن ها را تعهد و تأمین 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 به مدت یکماه و در صورت تکرار به مدت سه ماه لغو خواهد شد. در صورت لغو پروانه مسیول 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 خواهند شد.

ریاست کمیته بایکی از صاحب منصبان وزارت بهداشتی خواهد بود رئیس و اعضاء کمیته تا تجدید انتخابات آنها کماکان بکار خود ادامه خواهند داد.

ماده ۱۳- وظایف کمیته فنی به شرح 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 تأسیس کارخانه ها یا کارگاه های مذکور در قانون و همچنین مدارک مربوط به مسئولین فنی که از طریق اداره کل نظارت بر مواد غذایی به کمیته ارسال میشود.

ماده ۱۴- کمیته میتواند برای تنظیم آئین نامه ها و همچنین بحث و شور درباره وظایف محوله به خو د ، 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 رؤسای کمیته های فرعی ممکن است اشخاصی را برای مشاوره در کمیته فرعی دعوت نمایند.

آئین نامه اجرائی ماده ۸ و ۹ قانون خوردنی ، آشامیدنی ، آرایشی و بهداشتی

ماده ۱- مراکز ساخت و یا تهیه و یا نگهداری مواد مشمول ماده ۸ و ۹ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی بشرح زیر تعیین میگردد:

۱ - مواد خوردنی و آشامیدنی

الف - فرآورده های گوشتی

ب- فرآورده های ماهی و پرندگان

ج- شیر و فرآورده های آن

د- غذاهای تقویتی

ه- فرآورده های انواع میوه

و- فرآورده های سبزی های خوردنی

ز- انواع چربی ها و روغن های خوراکی

ح- فرآورده های غلات

ط - انواع شیرینی و قند

ی- نوشابه های الکلی و غیرالکلی

ک- شربت ها و ترشی ها و فرآورده های آن ها

ل- چای و کاکائو و قهوه و مشابیهین و فرآورده های آن ها

۲- مراکز تهیه و ساخت مواد آرایشی و بهداشتی

الف- مواد آرایشی و تقویت کننده ها

ب- مواد بهداشتی و تنظیفی

ج- گندزداها و حشره کشها

۳- متفرقه

الف- ظروف و بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و مراکز ساخت آن ها

ب- مراکز نگهداری مواد خوردنی و آشامیدنی و سردخانه ها

د- ظروف تهیه و تولید و ساخت و پخت مواد خوردنی و آشامیدنی و بهداشتی

ماده ۲- وزارت بهداشتی فرآورده ها و بسته بندی و همچنین کارخانجات و کارگاه های مشمول قانون را به ترتیب اهمیت بهداشتی و به تدریج که سازمان نظارت و کنترل بر مواد غذایی و آرایشی آماده میشود برای اطلاع عموم آگهی خواهد کرد.

ماده ۳- تمیزبین کارگاه و کارخانه های مشمول قانون مواد خوراکی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی طبق نظر کمیسیون خواهد بود مرکب از نمایندگان وزارت بهداشتی، وزارت اقتصاد، وزارت کار و امور اجتماعی و وزارت تولیدات کشاورزی و مواد مصرفی که در وزارت بهداشتی تشکیل می گردد.

ماده ۴- درآمد حاصل از صدور پروانه ها برای توسعه و تکمیل آزمایشگاههای مواد غذایی و تأمین کادرفنی و تمام وقت کردن آزمایشگاه ها طبق بودجه ای که به پیشنهاد اداره کل نظارت بر مواد غذایی به تصویب وزارت بهداشتی میرسد به مصرف خواهد رسید .

آئین نامه فوق مشتمل بر چهار ماده در تاریخ روز پنج شنبه دوازدهم خرداد ماه یک هزار و سیصد و چهل و هفت کمیسیون بهداشتی مجلس شورای ملی و در جلسه روز شنبه ۲۵ خرداد ماه ۱۳۴۷ کمیسیون بهداشتی مجلس سنا به استناد تبصره ۳ ماده ۸ تبصره ذیل ماده ۹ قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی به تصویب رسید.

طبقات علایم

- طبقه ۱ - مواد شیمیائی مورد استفاده در صنایع علوم عکاسی و همچنین کشاورزی باغبانی و جنگلبانی رزینهای مصنوعی پردازش نشده پلاستیکهای پردازش نشده کودهای گیاهی ترکیبات اطباء حریق مواد آبکاری و جوشکاری فلزات مواد شیمیائی برای نگهداری مواد غذایی مواد دباغی چسبهای صنعتی .
- طبقه ۲- رنگ روغن جلا لاک مواد ضد زنگ زدگی و جلوگیری کننده از فاسد شدن چوب مواد رنگی مواد تثبیت رنگ رزین یا صمغ های خام طبیعی فلزات به صورت پودر یا ورق برای نقاشان ساختمان چاپگرها و هنرمندان .
- طبقه ۳- ترکیبات سفید کننده و سایر مواد مخصوص شستشوی لباس مواد مخصوص تمیز کردن براق کردن لکه گیری و سائیدن صابون عطریات روغن های اسانس مواد آرایشی لوسیونه ای مو گرد و خمیردندان .
- طبقه ۴- روغنهای گریسهای صنعتی روان کننده ها ترکیبات گردگیری مرطوب کردن و جذب رطوبت انواع سوخت (شامل سوخت موتور) و مواد روشنائی انواع شمع و فتیله چراغ.
- طبقه ۵- مواد دارویی و بیطاری مواد بهداشتی برای مصارف پزشکی مواد رژیمی برای مصارف پزشکی غذای کودکان انواع گچ شکسته بندی لوازم زخم بندی مواد پرکردن دندان موم دندان سازی ضد عفونی کننده ها مواد نابود کننده حشرات مودی قارچ کش مواد دفع نباتات هرزه .
- طبقه ۶- فلزات عادی و آلیاژهای آنها مواد ساختمانی فلزی ساختمانهای فلزی قابل حمل مواد فلزی خطوط مجراهای فلزی گاو صندوق اجناس ساخته شده از فلزات عادی که در طبقات دیگر ذکر نشده اند سنگهای معدنی فلزات .
- طبقه ۷- انواع ماشین و ماشینهای افزار انواع موتور (استثنای موتور وسائط نقلیه زمینی) قفل وبست و حلقه های اتصال قطعات ماشینها و قطعات انتقال قوه (به غیر از اتصالات و اجزای انتقال قوه وسائط نقلیه زمینی) لوازم و ابزار کشاورزی (به استثنای ابزارهای دستی) ماشین جوجه کشی .
- طبقه ۸- انواع ابزار و لوازم دستی (که با دست کار می کنند) سرویس کارد و قاشق و چنگال سلاح کمری تیغ.
- طبقه ۹- اسباب و آلات علمی، دریانوردی، مساحی، عکاسی، سینمایی، بصری، وزن کردن، اندازه گیری، علامت دادن، کنترل و مراقبت (نظارت)، نجات و آموزش اسباب و لوازم هدایت قطع و وصل تبدیل ذخیره سازی تنظیم یا کنترل جریان برق آلات و اسباب ضبط ماشینهای فروش خودکار و مکانیسم دستگاههایی که با سکه کار می کنند صندوق های ثبت مبلغ دریافتی ماشینهای حساب تجهیزات داده پردازی و رایانه ای دستگاه آتش نشانی .
- طبقه ۱۰- آلات و ابزار جراحی پزشکی دندانسازی و بیطاری اندام های مصنوعی دندان و چشم مصنوعی اقلام ارتوپدی مواد بخیه زنی .
- طبقه ۱۱- دستگاههای روشنائی حرارتی مولد بخار طبخ خنک کردن تهویه تامین آب بهداشتی .
- طبقه ۱۲- وسایط نقلیه دستگاههای حمل و نقل زمینی دریائی و هوائی .
- طبقه ۱۳- اسلحه گرم مهمات و انواع پرتابه (از قبیل موشک خمپاره و غیره) مواد منفجره مواد وسایل آتش بازی .
- طبقه ۱۴- فلزات گرانبها و آلیاژهای آنها و کالاهائی که با فلزات گرانبها ساخته شده یا با آنها روکش شده اند و در سایر طبقات ذکر نشده اند جواهرات سنگهای گرانبها اسباب و لوازم ساعت سازی و زمان سنجی .
- طبقه ۱۵- آلات موسیقی .
- طبقه ۱۶- کاغذ مقوا و کالاهای ساخته شده از آنها که در طبقات دیگر ذکر نشده اند مطاب چاپ رزیده مواد صحافی عکس نوشت افزار چسب برای مصارف تحریری یا خانگی لوازم نقاشی قلم مو نقاشی ماشین تحریر و لوازم ملزومات دفتری (به استثنای مبلمان) مواد آموزشی و تدریس (به استثنای دستگاهها) مواد پلاستیکی برای بسته بندی (که در سایر طبقات ذکر نشده اند) حروف و کلیشه چاپ.
- طبقه ۱۷- لاستیک کائوچو صمغ آزبست (پنبه نسوز) میکا (سنگ طلق) و کالاهای ساخته شده از این مواد که در طبقات دیگر ذکر نشده اند پلاستیک دارای شکل و قالب خاص برای استفاده در تولید سایر کالاها مواد بسته بندی در پوش گذاری

انسداد و عایق بندی لوله های قابل ارتجاع غیر فلزی .

طبقه ۱۸- چرم و چرم مصنوعی و کالاهای ساخته شده از آنها که در طبقات دیگر ذکر نشده اند پوست حیوانات ،چمدان ،کیسه و کیفهای مسافرتی ، چترآفتابگیر و عصا ،شلاق ،یراق و زین و برگ.

طبقه ۱۹- مواد و مصالح ساختمانی (غیر فلزی) لوله های غیر فلزی سخت و غیر قابل انعطاف برای استفاده در ساختمان آسفالت قهرو قطران ساختمانی متحرک غیر فلزی بناهای یادبود غیر فلزی .

طبقه ۲۰- مبلمان و اثاثیه، آئینه، قاب عکس کالاهای ساخته شده از چوب، چوب پنبه، نی، حصیر، شاخ استخوان، عاج استخوان، آرواره نهنگ، صدف، کهربا، صدف، مروارید کف دریا و بدل کلیه این مواد یا ساخته شده از پلاستیک (که در سایر طبقات ذکر نشده اند) .

طبقه ۲۱- ظروف خانگی یا لوازم آشپزخانه (که از فلزات قیمتی ساخت یا روکش نشده اند) شانه و ابر و اسفنج، انواع برس و قلم مو (به استثنای قلم موهای نقاشی) مواد ساخت برس لوازم نظافت و تمیزکاری سیم ظرف شویی شیشه کار شده یا نیمه کار شده (به استثنای شیشه مورد استفاده در ساختمانها) شیشه آلات اشیای ساخته شده از چینی و سفال که در طبقات ذکر نشده اند.

طبقه ۲۲- طناب، ریسمان، تور چادر، سایبان برزنت (تارپولین) بادبان وشرع ریسع و گونی که در طبقات دیگر ذکر نشده است مواد لائی و لایه گذاری و پوشال (به استثنای لاستیک و پلاستیک) مواد خام لیفی برای نساجی.

طبقه ۲۳- انواع نخ و رشته برای مصارف پارچه بافی و نساجی .

طبقه ۲۴- محصولات نساجی و پارچه ای که در طبقات دیگر ذکر نشده اند انواع روتختی و رومیزی .

طبقه ۲۵- انواع لباس و پوشاک پاپش و پوشش سر.

طبقه ۲۶- انواع توری و قلاب دوزی روبان بند (نوار) حاشیه وقیطان ،دگمه، قزن قفلی، سنجاق و سوزن ته گرد ،گلپهای مصنوعی .

طبقه ۲۷- انواع فرش قالیچه حصیر وزیرانداز لینیوم و سایر کف پوشها آویزهای دھاری (غیر پارچه ای) .

طبقه ۲۸- انواع بازی و اسباب بازی لوازم ورزشی و ژیمناستیک که در طبقات دیگر ذکر نشده اند تزئینات درخت کریسمس.

طبقه ۲۹- گوشت گوشت ماهی گوشت طیور وشکار عصاره گوشت سبزیجات ومیوه جات به صورت کنسرو خشک شده و پخته شده انواع ژله مربا و کمپوت، تخم مرغ ،شکر و محصولات لبنی ،روغنها و چربیهای خوارکی .

طبقه ۳۰ - قهوه ،چای، کاکائو، شکر، برنج ،نشاسته، نشاسته کاساریا، مانیوک (تاپیوکا)، نشاسته نخل خرما (ساگو)، بدل قهوه آرد و فرآورده های تهیه شده از غلات نان، نان شیرینی، شربینی جات ،شیرینی یخی عسل ملاس یا شیر قند مایه خمیر گرد مخصوص شیرینی پزی یا پخت نان نمک خردل سرکه انواع سس (چاشنی) ادویه جات یخ .

طبقه ۳۱- محصولات کشاورزی باغداری و جنگلبانی و دانه هایی که در طبقات دیگر ذکر نشده اند حیوانات زنده میوه و سبزیجات تازه بذر گیاهان و کلپهای طبیعی غذای حیوانات مالت (جو سبز خشک شده) .

طبقه ۳۲- مایع الشعیر آبهای معدنی و گازدار و سایر نوشیدنیهای غیر الکلی آب میوه و شربت های میوه ای شربت و ترکیبات مخصوص ساخت نوشابه.

طبقه ۳۳-.....

طبقه ۳۴- تنباکو لوازم تدخین کبریت .

طبقه ۳۵- تبلیغات مدیریت تجاری امور اداری تجارت کارهای دفتری و اداری .

طبقه ۳۶- بیمه امور مالی امور پولی امر مربوط به معاملات املاک و مستغلات .

طبقه ۳۷- ساختمان سازی تعمیر و بازسازی خدمات نصب.

طبقه ۳۸- مخابرات از راه دور.

طبقه ۳۹- حمل و نقل بسته بندی و نگهداری کالاها تهیه مقدمات و ترتیب دادن مسافرتها .

طبقه ۴۰- بهسازی و عمل آوری مواد.

طبقه ۴۱- آموزش و پرورش دوره های کارآموزی و تعلیمی تفریح و سرگرمی فعالیت های ورزشی و فرهنگی .

طبقه ۴۲- خدمات عملی و فن آوری و تحقیق و پژوهش و طراحی در این زمینه خدمات تجزیه و تحلیل و تحقیقات صنعتی طراحی و توسعه نرم افزار و سخت افزار رایانه ای خدمات حقوقی .
طبقه ۴۳- خدمات عرضه غذایی و نوشابه تامین مسکن و محل اقامت موقت.
طبقه ۴۴- خدمات پزشکی خدمات بيطاری مراقبت های بهداشتی و زیبایی برای انسانها یا حیوانات خدمات کشاورزی باغداری و جنگلداری .
طبقه ۴۵- خدمات شخصی یا اجتماعی که توسط دیگران برای رفع نیازهای افراد ارائه می شوند خدمات امنیتی برای محافظت از افراد اموال و داراییها .

قانون نحوه اعمال تعزیرات حکومتی راجع به قاچاق کالا و ارز

ماده ۱ از تاریخ تصویب این قانون در مورد کلیه امور مربوط به مبارزه با قاچاق کالا و ارز موضوع قانون مجازات اخلاکگران در نظام اقتصادی کشور مصوب ۱۳۶۹/۰۹/۱۹، قانون مجازات مرتکبین قاچاق مصوب ۱۳۱۲/۱۲/۲۹، و اصلاحیه بعدی آن مصوب ۱۳۵۳/۱۲/۲۹، و اصلاح ماده ۱ قانون مزبور مصوب ۷۳/۱۱/۱۲ و این قانون به شرح مواد آتی عمل خواهد شد.
ماده ۲- به منظور تسریع در رسیدگی و تعیین تکلیف قطعی پرونده‌های مربوط به کشفیات قاچاق اعم از کالا و ارز، اداره‌های مأمور وصول درآمدهای دولت یا سازمانهایی که به موجب قانون مبارزه با قاچاق، شاکی محسوب می‌شوند، در صورت احراز کالا و یا ارز قاچاق مکلفند، حداکثر ظرف ۵ روز نسبت به تکمیل پرونده اقدام و براساس جرایم و مجازاتهای مقرر در قوانین مربوط و این قانون به ترتیب ذیل عمل نمایند:

الف - در مواردی که بهای کالا و ارز موضوع قاچاق معادل ده میلیون ریال یا کم‌تر باشد، ادارات و سازمانهای ذیربط به ترتیبی که در آیین نامه اجرایی این قانون تعیین خواهد شد فقط به ضبط کالا و ارز به نفع دولت اکتفا می‌کنند.

ب - در مواردی که بهای کالا و ارز قاچاق از ده میلیون ریال تجاوز کند چنانچه متهم در مرحله اداری حاضر به پرداخت جریمه، باشد با احتساب دو برابر بهای آن بعنوان جزای نقدی نسبت به وصول جریمه و ضبط کالا و ارز به ترتیبی که در آیین نامه اجرایی این قانون خواهد آمد اقدام و از تعقیب کیفری متهم از حیث عمل قاچاق و شکایت علیه وی صرفنظر می‌شود.
کلیه متخلفین مذکور در بندهای الف و ب در صورت اعتراض می‌توانند حداکثر ظرف مدت دو ماه به مراجع صالح قضایی شکایت نمایند در صورت برائت، اصل کالا یا قیمت آن بـه نرخ روز صدور حکم و معادل ریالی ارز به نرخ رسمی و جزای پرداختی مسترد می‌گردد. در هر حال اعتراض صاحبان کالا و ارز قاچاق مانع از عملیات اجرایی نسبت به ضبط و اخذ جریمه و فروش و واریز وجوه و سایر اقدامات نخواهد بود.

در صورتیکه متهم حاضر به پرداخت جریمه در مرحله بند ب نباشد پرونده متهم جهت تعقیب کیفری و وصول جریمه حداکثر ظرف ۵ روز از تاریخ کشف به مرجع قضایی ارسال می‌گردد.
در صورت اثبات جرم علاوه بر حبس متهم و ضبط کالا یا ارز، جریمه متعلقه که به هر حال از دو برابر بهای کالای قاچاق یا ارز کم‌تر نخواهد بود، دریافت می‌گردد.

ماده ۳- حمل کالای قاچاق جرم محسوب شده و مرتکب به شرح ذیل مجازات می‌شود:
هرگاه اموالی که به موجب قانون، قاچاق تلقی می‌شود، با هر نوع وسیله نقلیه‌ای حمل شود چنانچه قرائنی از قبیل (جاسازی یا مقدار کالای قاچاق)، حاکی از اطلاع حامل کالای قاچاق وجود داشته باشد وسیله نقلیه توقیف و با حکم مراجع قضایی، حامل به پرداخت جریمه‌ای تا معادل دو برابر قیمت کالا محکوم خواهد شد. چنانچه ظرف مدت دو ماه از تاریخ صدور حکم جریمه پرداخت نشود از محل فروش وسیله نقلیه برداشت خواهد شد.

تبصره ۱- رسیدگی به پرونده‌های موضوع این قانون تابع تشریفات آیین دادرسی و تجدیدنظر نبوده و از جهت ایجاد وحدت رویه در نحوه رسیدگی محاکم قضایی دستورالعمل مربوطه بوسیله قوه قضاییه ظرف مدت دو هفته پس از تصویب این قانون

تهیه و به مراجع ذیربط ابلاغ خواهد شد.

تبصره ۲- در صورت عدم رسیدگی یا تطویل دادرسی و عدم تعیین تکلیف قطعی پرونده در مدت فوق الذکر، سازمان تعزیرات حکومتی موضوع ماده واحده قانون اصلاح قانون تعزیرات حکومتی مصوب ۱۳۷۳/۰۷/۱۹ مجمع تشخیص مصلحت نظام یا سازمان جداگانه‌ای که دولت تعیین خواهد کرد با درخواست سازمان شاکی می‌تواند همان پرونده را از محاکم قضایی یا سازمان شاکی مطالبه و طبق جرایم و مجازاتهای مقرر در قوانین مربوط و این قانون اقدام نماید. در مناطقی که محاکم قضایی (شامل دادگاههای انقلاب و یا دادگاههای عمومی) برای رسیدگی به پرونده‌های قاچاق وجود ندارد تا ایجاد تشکیلات قضایی، سازمان تعزیرات حکومتی براساس جرایم و مجازاتهای مقرر در قوانین مربوط و مفاد این قانون مجاز به رسیدگی به پرونده‌های فوق الذکر می‌باشند.

ماده ۵- سازمان فروش اموال تملیکی مکلف است با دریافت اعلام قطعیت و قابلیت فروش کالا از طرف اداره‌های اجرایی ذیربط حداکثر ظرف مدت دو ماه نسبت به فروش و یا تحویل کالا حسب مورد طبق ضوابط اجرایی مصوب اقدام نماید.

ماده ۶- حدود و مقررات استفاده از ارز را دولت تعیین می‌کند، خرید و فروش، حمل یا حواله ارز غیر مجاز برای خروج از کشور ممنوع و در حکم قاچاق می‌باشد.

عین ارز مکشوفه از متخلف یا متخلفین اخذ و به بانک مرکزی یا شعباتی که آن بانک تعیین خواهد کرد به نرخ مصوب دولت فروخته شده و وجوه ریالی به حساب موضوع ماده ۷ همین قانون واریز می‌شود و با متخلف یا متخلفین براساس مفاد این قانون و قوانین موضوعه رفتار خواهد شد.

ماده ۷- کلیه اموال و وجوه موضوع قاچاق و کلیه اموالی که از طریق تخلفات مزبور به دست آمده و یا برای ارتکاب آن تخلفات مورد استفاده باشد (اعم از منقول و غیر منقول) پس از تعیین تکلیف قطعی مطابق آیین نامه‌ای که به تصویب هیأت وزیران می‌رسد فروخته و ۵۰٪ از وجوه حاصل از اجرای قانون مزبور برای کاشفین و سازمانهای کاشف (بر طبق قانون) و ۴۰٪ به حساب خزانه دولت و ۱۰٪ نیز به امر مبارزه با قاچاق کالا و ارز اختصاص خواهد یافت.

فصل سوم - تعزیرات، توزیع و فروش مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی

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 آیین نامه اجرایی ماده ۹ و ۸ قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی منوط به اخذ پروانه ساخت از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی می‌باشد و تخلف از آن جرم بوده و متخلف به مجازاتهای مقرر محکوم می‌شود.

ماده ۳۲- تولید مواد غذایی، آرایشی و بهداشتی باید با حضور مسئول فنی انجام گیرد، در صورت تخلف به مجازاتهای مقرر در قانون محکوم خواهد شد.

ماده ۳۳- حضور مسئول فنی در کلیه مراحل تولید الزامی بوده و مسئول فنی باید نظارت دائم در امر تولید داشته باشد. تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای مقرر محکوم می‌شود.

ماده ۳۴- کلیه تولید کنندگان موظف اند بر حسب اطلاعاتی بر روی کلیه محصولات و فرآورده‌های تولیدی خود الصاق 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 مقرر محکوم می‌شود.

ماده ۳۵- تولید کنندگان مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی ملزم به رعایت فرمول تأیید شده در پروانه ساخت می‌باشند. تخلف از مفاد این ماده در صورتی که عدم رعایت فرمول ساخت بر اساس کاهش مصرف مواد متشکله آن باشد، از مصادیق کم فروشی و یا گرانفروشی محسوب گردیده و متخلف به مجازاتهای مقرر محکوم می‌شود.

ماده ۳۶- شرکتهای پخش، فروشگاهها، سوپرمارکتها، تعاونیها و سایر اماکن که حق فروش یا توزیع کالای خوردنی، آشامیدنی

، آرایشی و بهداشتی را دارند مجاز به عرضه و فروش آن دسته از کالاهای مشمول قانون مواد خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی می باشند که دارای پروانه ساخت معتبر و یا مجوز ورود از وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی باشند. تخلف از این امر جرم بوده و متخلف به مجازاتهای مقرر محکوم می شود.

ماده ۳۷-فروشگاهها، سوپرمارکتها، تعاونیها و سایر اماکن باید از عرضه و تحویل کالای غیر بهداشتی خودداری نمایند. عرضه و تحویل کالا با علوم به غیربهداشتی بودن آن تخلف محسوب شده و متخلف به مجازاتهای مقرر محکوم می شود.

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 از مفاد این ماده به مجازاتهای مقرر محکوم می شوند.

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

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

فصل چهارم – سایر مقررات

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

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

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

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

❖ نکته:

۱-مسئولین فنی حق واگذاری پروانه خود به شخص دیگری را ندارد و در صورت بیماری، مسافرت و غیبت او کارفرما موظف است یک نفر واجد شرایط با توجه به چارت تصویبی را به مدیریت نظارت بر غذا و محصولات آرایشی و بهداشتی معرفی نماید.

۲-مسئولین فنی می بایست اصل یا تصویر پروانه خود را در محل کار خود نصب نماید بنحوی که در زمان بازدید کارشناسان قابل رویت باشد.

بخش سوم

آموزش مسئولین فنی

دستور العمل اجرایی آموزش مسئولین فنی:

ماده ۱: هر مسئول فنی موظف است در دوره آموزشی بدو استخدا و ضمن خدمت که توسط مدیریت نظارت بر غذا و محصولات آرایشی و بهداشتی برگزار میگردد شرکت نموده و گواهی اخذ نماید.

ماده ۲: مدت اعتبار پروانه مسئول فنی از تاریخ صدور ۵ سال تعیین گردیده است و تمدید اعتبار آن منوط به کسب حداقل ۱۲۵ امتیاز آموزشی در طی این مدت می باشد. بنابراین مسئولین فنی موظف اند هر ساله حداقل ۲۵ امتیاز از دوره های عمومی، تخصصی و سیستم های کیفیت را اخذ نمایند.

تبصره ۱: دوره های آموزشی به صورت حضوری و الکترونیکی می باشد

تبصره ۲: بنابراین مسئولین فنی موظف اند هر ساله حداقل ۲۵ امتیاز از دوره های عمومی، تخصصی و سیستم های کیفیت را اخذ نمایند.

ماده ۳: گواهی های صادره توسط آن دسته از موسسات و مراکز آموزشی که در زمینه های علمی، تخصصی و سیستم های مدیریت کیفیت و و ایمنی دارای مجوز مورد تأیید از این مدیریت و سایر مراجع ذیصلاح باشند در صورت رعایت ضوابط مورد تأیید می باشد.

ماده ۳: مدیریت نظارت بر غذا و محصولات آرایشی و بهداشتی باید اصل گواهی های صادره از سوی موسسات آموزشی را تأیید نماید.

دوره های آموزشی در نظر گرفته شده برای مسئولین فنی به سه دسته : آموزشهای عمومی ، آموزشهای تخصصی و آموزشهای سیستمهای کیفیت تقسیم می گردد.

امتیاز برنامه های آموزشی مسئولین فنی به شرح ذیل می باشد:

عنوان	میزان	امتیاز
دوره های آموزشی	۸ ساعت	۵
	۱۶ ساعت	۱۰
	۲۴ ساعت	۱۵
فعالیت علمی در کنگره و سمینار مرتبط	ارائه سخنرانی	۱۰
	ارائه پوستر	۷
	شرکت بدون مقاله	۳
چاپ مقالات علمی	هرمورد چاپ مقاله در نشریات تأیید شده	داخلی ۱۰ خارجی ۱۵
مشارکت در تدوین استاندارد و ضوابط	هر مورد	۱۵ امتیاز

چارت مسؤول فنی



Adobe Acrobat
Document

بخش چهارم

آشنایی مختصر با برخی از استانداردهای بین المللی

آشنایی مختصر با برخی از استانداردهای بین‌المللی:

ایزو (ISO) مخفف عبارت International Organization for Standardization به مفهوم سازمان بین‌المللی برای استانداردسازی است.

در حال حاضر، این سازمان بین‌المللی متشکل از یک شبکه از مؤسسات استاندارد ملی در ۱۵۷ کشور دنیا است، که بر پایه یک مرکز در هر کشور و یک مرکز اصلی در شهر ژنو - سوئیس - فعالیت می‌کند که وظیفه هماهنگی مراکز مختلف را برعهده دارد. امروزه رعایت استانداردهای ایزو در تولید و عرضه محصولات و خدمات از چنان اهمیتی برخوردار است که در عرصه تجارت جهانی، استانداردهای ایزو شرط اولیه در داد و ستدهای بین‌المللی قرار گرفته است.

• برخی از انواع استانداردهای ایزو

۱- استاندارد ISO ۹۰۰۰

در سال ۱۹۸۷ کمیته فنی ۱۷۶ سازمان بین‌المللی استاندارد (ISO/TC ۱۷۶) سری استانداردهای ایزو ۹۰۰۰ را به جهانیان ارائه نمود. هدف از تدوین این سری استاندارد به وجود آوردن الگویی بین‌المللی برای پیاده‌سازی و استقرار سیستم‌های مدیریت و تضمین کیفیت بوده که مورد استقبال فراوان در سطح دنیا قرار گرفت. سری استانداردهای ایزو ۹۰۰۰ در سال ۱۹۹۴ و ۲۰۰۰ با نگرش فرآیندگرا و نهادینه نمودن بهبود مستمر در سیستم مدیریت کیفیت سازمان از طریق اصلاح فرآیندها، مورد ویرایش قرار گرفت. در واقع استاندارد ایزو ۹۰۰۰ به یک محصول خاص داده نمی‌شود، بلکه فرآیند تولید کالا یا خدمات را در یک واحد تجاری مورد ارزیابی قرار می‌دهد.

▪ مزایای بکارگیری استاندارد ایزو ۹۰۰۰

- بررسی مجدد فعالیت‌های سازمان بر اساس اهداف سازمان و رفع کاستی‌ها
- شفافیت فرآیندها و شاخص‌ها در سازمان
- جلوگیری از دوباره کاری‌ها به واسطه تعریف فعالیت‌های برنامه ریزی شده و سیستماتیک
- کاهش هزینه‌ها
- ایجاد اطمینان و اعتماد در درون سازمان
- ایجاد اطمینان و اعتماد درون سازمان (مشتری)
- افزایش توان رقابت در عرصه بین‌الملل
- دامنه کاربرد: این استاندارد در کلیه سازمانهای تولیدی، خدماتی و پژوهشی و آموزشی و غیر کاربرد دارد.

۲- استاندارد ISO ۲۲۰۰۰

ایمنی غذا وابسته به بروز مخاطرات بیماری‌زایی غذایی در هنگام مصرف می‌باشد. کنترل کافی و مناسب در طول زنجیره غذایی امری ضروری بنظر می‌رسد چرا که در هر مرحله از زنجیره غذایی ممکن است مخاطرات ایمنی غذا رخ دهد. لذا رسیدن به ایمنی غذا بایستی با تلاش همه گیر طرفهای زنجیره غذا صورت پذیرد.

بکارگیری این استاندارد به سازمانهایی که در رده‌های مختلف زنجیره غذایی قرار دارند کمک می‌کند که بتوانند مخاطرات موجود در سیستم خود را شناسایی و کنترل نمایند. این استاندارد مجموعه ترکیبی موثری را جهت حصول اطمینان از ایمنی غذا در طول زنجیره غذایی ایجاد می‌نماید که عناصر

کلیدی آنها شامل ارتباط متقابل، سیستم مدیریت، برنامه‌های پیشنهادی و اصول HACCP می‌باشد.

- دامنه کاربرد: کلیه سازمانها در محدوده زنجیره غذایی شامل تولیدکنندگان مواد اولیه در کارخانه‌های تولید مواد غذایی و خوراک دام، عوامل درگیر با حمل و نقل و انبارش، فروشگاه‌های خرده فروشی و تامین کنندگان خدمات مرتبط با غذا نظیر خدمات بسته‌بندی و ... می‌توانند از این استاندارد بهره جویند.

۳- استاندارد ISO / IEC ۱۷۰۲۵

روند تخصصی شدن فعالیت‌های سازمان‌ها موسسات و سازمان‌های تدوین کننده استاندارد را بر آن می‌دارد تا نیازمندی‌های خاصی را جهت حصول اطمینان از کیفیت خدمات این نوع سازمان‌ها تدوین نمایند.

علاوه بر استاندارد ایزو ۹۰۰۰ که الزامات عمومی سیستم مدیریت کیفیت را برای کلیه سازمانها بیان می‌نماید در صنایع مختلف استانداردهایی منتشر می‌شود که الزامات خاصی را برای آن تعریف می‌نماید که این الزامات به صورت مکمل - جایگزین الزامات عمومی سیستم مدیریت کیفیت سازمان را شکل می‌دهد.

این استاندارد تخصصی برای تشریح سیستم مدیریت کیفیت آزمایشگاهها تدوین شده است.

به بیان دیگر این استاندارد برای کلیه آزمایشگاه‌های ارایه دهنده خدمات اندازه‌گیری، تست، آزمون و کالیبراسیون (آزمایشگاه‌های صنعتی) بدون توجه به تعداد پرسنل یا گستردگی محدوده فعالیت‌های آن قابل کاربرد می‌باشد.

۴- استاندارد ISO ۱۴۰۰۰

استانداردهای خانواده ISO ۱۴۰۰۰ شامل استانداردهای بین المللی در رابطه با سیستم‌های زیست محیطی است. این استانداردها در سال ۱۹۹۶ میلادی توسط کمیته فنی ۲۰۷ سازمان ایزو بوجود آمدند.

یک سیستم مدیریت زیست محیطی می‌تواند به عنوان بخشی از سیستم‌های جامع مدیریت به حساب آید.

این سیستم شامل ساختار سازمانی، فعالیت‌های طرح‌ریزی، تعریف مسوولیت‌ها، تعیین روش‌ها و فرایندها و همچنین در اختیارگیری منابع لازم برای تهیه، اجرا، بازرنگری و حفظ خط مشی زیست‌محیطی سازمان است.

این استاندارد مساله اصلی فرآیند تولید و به عبارتی پشت پرده عرضه یک کالا است، نه خود کالا.

در واقع این گواهینامه به واحدی اعطا می‌شود که در درازمدت برنامه‌های عملی برای کمک به پاکیزه ماندن محیط زیست داشته باشد و آنها را به درستی اجرا کند.

▪ مزایای بکارگیری استاندارد ایزو ۱۴۰۰۰

- ایجاد سیستم‌های مدیریت زیست محیطی که منجر به حفاظت بیشتر از محیط زیست می‌شود.

- به حداقل رسانیدن موانع غیر تعرفه ای تجاری و تسهیل تجارت بین الملل با توجه به بها دادن بیشتر به محیط زیست در سازمان‌ها

- جلب مشتریان بیشتر و افزایش سهم بازار در سطح بین المللی

- افزایش رعایت مقررات و قوانین مربوط به محیط زیست

- استفاده بهینه از منابع طبیعی

- تسهیل تجارت بین الملل

- ایجاد ارزش افزوده بیشتر برای سازمان

- دامنه کاربرد: این استاندارد برای کلیه صنایع و سازمان‌های مختلف تولیدی و خدماتی کاربرد دارد.

۵- استاندارد HACCP

HACCP مخفف hazard analysis and critical control point است و مجموعه الزامات مربوط به سیستم مدیریت بهداشت مواد غذایی است که به معنی تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی می‌باشد که برای اولین بار در سال ۱۹۷۱ در کنفرانس ملی حفاظت مواد غذایی مطرح شد. سپس در سال ۱۹۷۳ سازمان فضا نوردی آمریکا (ناسا) با همکاری شرکت پیلسبوری این سیستم را برای اطمینان از سلامت مواد غذایی فضا نوردی اجرا کردند. این سیستم در سال ۱۹۸۵ به اطلاع عموم رسید و در سال ۱۹۹۳ توسط کمیسیون کدکس پذیرفته شد. در سال ۱۳۷۷ موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی ایران آیین کار استفاده از آنرا تحت عنوان استاندارد ملی ۴۵۵۷ منتشر کرد. حروف کلمات این سیستم با هدف ایمن‌سازی فرآیندهای تولید مواد غذایی و پیشگیری از بروز حوادث ناشی از مشکلات بهداشتی مواد غذایی در سازمانها مستقر می‌شود.

▪ مزایای بکارگیری استاندارد:

استقرار این سیستم در سازمان با توجه اجرای مراحل کنترل مناسب و موثر در طول فرآیندهای پذیرش مواد اولیه، تولید محصول، انبارش و نگهداری و ارسال محصول به سازمان اطمینان می‌دهد که با حداقل هزینه مطمئن‌ترین کنترلها را انجام می‌دهد و می‌توان به مزایای زیر اشاره کرد:

- ایجاد اطمینان در مصرف کنندگان محصولات

- حرکت به سمت تولید بدون نقص

- پیشگیری از مخاطرات شیمیایی، میکروبی و فیزیکی که ممکن است در فرآورده‌های غذایی موجب خسارت رساندن به مشتری و کاهش اعتبار سازمان شود.

- سازگاری با سایر سیستمهای مدیریت کیفیت

- کلیه سازمانهای تولیدی و خدماتی که در زنجیره تامین مواد غذایی جامعه نقش ایفا می‌کنند مانند مجتمع های کشت و صنعت، تولید کنندگان مواد غذایی، توزیع کنندگان مواد غذایی، سردخانه ها و... می‌توانند با استفاده از این اصول نسبت به تضمین سلامت محصولات غذایی خود اطمینان لازم را کسب نمایند. اصول هفتگانه HACCP که در قالب جملات امری تدوین شده است عبارتند از :

اصل اول: موارد خطر را تجزیه و تحلیل کنید

برای این منظور فهرستی از مراحل فرایند که در آنها امکان بروز خطر عمده وجود دارد را تهیه و روش های مهار آنها را تعیین

نمائید، اصل اول در واقع آغاز کار تیم اجرایی HACCP

است و به نظر سازمان کودکس، در این مرحله نمدهار خط تولید که در بر گیرنده تمام مراحل کار است باید در اختیار باشد، از مرحله دریافت مواد اولیه تا مرحله خروج فرآورده نهایی با

استفاده از این نمودار تیم اجرا باید تمام خطرات احتمالی در تمام مراحل را شناسایی و معرفی نماید و معیارهای کنترل و مهار آنها، اعم از روش های موجود یا روش های مورد نیاز را تعیین نماید.

اصل دوم: نقاط کنترل بحران خط تولید را شناسایی نمایند.

پس از شناسایی موارد خطر افزین خط تولید و تعیین معیارهای و روش های مهار و کنترل خطر و بحران در این نقاط، تیم اجرا بر اساس HACCP نقاطی کنترل بحران در آنها برای تضمین سلامت محصول ضروری است را تعیین می‌کند، که ممکن است

در مواد اولیه، فرمولاسیون، فرایند ها، دانش فنی، روش های کار، آزمون ها، دستگاه ها، محیط کار، انبار ها و ... باشد .
اصل سوم: محدوده های بحرانی را برای هر یک از نقاط کنترل بحرانی تعیین نماید .
محدوده های بحرانی اختلاف بین شرایط لازم برای تولید فرآورده ایمن و سالم را برای نقاط CCP تعیین می نماید ، محدوده باید کمیت های قابل اندازه گیری باشند ، گاه ممکن است حد بالا و یا حد پایینی تعیین شود .
مهم ترین پدیده های که لازم است برای آنها محدود تعیین شود عبارتند از دما ، فشار، زمان ، فعالیت ابی (aw) ، رطوبت نسبی، pH، رطوبت فرآورده، بریکس ، ویسکوزیته ، اسیدیته قابل تیترا، مقدار نمک ، باقیمانده سموم و مواد افزودنی . مقدار اشعه جذب شده، حد الودگی میکروبی، مقدار باقیمانده کلر آزاد در آب مصرفی برای مقاصد مختلف . که برای بسیاری از آنها در سیستم ها خودکار سنسور موثر وجود دارد .

اصل چهارم: سیستم های اندازه گیری و نمایش محدوده های بحرانی نقاط کنترل بحران تعیین نماید .
تعیین این سیستم ها برای اندازه گیری محدوده های بحرانی برای تعدیل فزاینده و تحت کنترل در آوردن ان ضروری است . مانند دماسنج فشار، سنج زمان سنج ، ویسکوزیتر، هیگروگراف و مانند این ها، روش اندازه گیری ممکن است دستگاهی و گاهی دستی باشد . اما آنچه مهم است این که این روش ها باید از پیش توسط مسوولین تعیین شده باشد، و کارکنان اجرایی نباید به میل خود آنها را تغییر دهند . ضمناً فاصله زمانی بازرسی و کنترل هم باید از پیش تعیین شده باشد .
اصل پنجم: عملیات اصلاحی را برای مواردی که فرایند از محدوده ایمن خارج شده برقرار نمایند .
عملیات این مرحله باید در برگزیده عملیات لازم برای تحت کنترل در آوردن فرایند و تصمیم گیری درباره فرآورده هنگامی که خارج بودن فرایند از محدوده کنترل تولید شده باشد .

اصل ششم: نوعی سیستم فعال و موثر برای ضبط داده ها و اطلاعات و مستند سازی سیستم HACCP برقرار نمایند .
جمع آوری داده ها و اطلاعات برای اثبات این که سیستم HACCP تحت کنترل بوده و عملیات اصلاحی مناسب در موارد لازم بطور موثر انجام شده ضروری است . و این عمل بیانگر این است که تولید در شرایط امن صورت گرفته است .
اصل هفتم: نوعی سیستم تأیید و نظارت بر قرار نماید .

برقراری این سیستم برای حصول اطمینان از این که سیستم HACCP به طور موثر انجام میگیرد ضروری است .



— کدکس

* کدکس عبارت است از جمع آوری و تطبیق بین المللی استاندارد های مواد غذایی و ارایه آن به شکل واحد.

● تعریف کدکس

کدکس در لغت به معنای آیین نامه، مقررات، نشانه و آلیمانتاریوس به معنای مواد غذایی می باشد.
کدکس عبارت است از جمع آوری و تطبیق بین المللی استاندارد های مواد غذایی و ارایه آن به شکل واحد.

● تاریخچه تشکیل کمیسیون کدکس غذایی

در یازدهمین کنفرانس FAO در ۱۹۶۱ و شانزدهمین اجلاس جهانی WHO در ۱۹۶۳ تشکیلات جدیدی تحت عنوان

کمیسیون آیین نامه مواد غذایی Codex Alimentarius Commission □ به منظور اجرای استانداردهای مشترک FAO/WHO در زمینه مواد غذایی به وجود آمد در حال حاضر ۱۷۲ کشور عضو کدکس می باشند.

● اهداف کمیسیون کدکس غذایی

. حفظ منافع و بهداشت مصرف کنندگان

- تسهیل روابط تجاری و هماهنگ شدن اقدامات انجام شده در زمینه مواد غذایی
- هماهنگ نمودن کلیه فعالیتهای استاندارد مواد غذایی در بخشهای دولتی و غیر دولتی
- تعیین اولویت و ارائه راهنماییهای لازم در زمینه پیش نویسهای استاندارد با کمک سازمانهای ذینفع
- نهایی نمودن استانداردها و انتشار آنها به صورت مقررات و یا **codex** در قالب استانداردهای منطقه ای یا بین المللی و تکمیل و اصلاح استانداردها پس از بررسی های مناسب و لازم

● روش تدوین استانداردهای کدکس

- ۱- روش معمولی: دارای ۸ مرحله (step) است که کشور های عضو در مراحل ۳، ۶ و ۸ نظرات خود را اعلام می نمایند.
- ۲- روش سریع: دارای ۵ مرحله است که کشورهای عضو نظرات خود را در مراحل ۳ و ۵ اعلام می نمایند.

● چهار چوب استانداردهای کدکس مواد غذایی

- ۱- نام استاندارد ۲- دامنه کاربرد ۳- تعریف ۴- ترکیبات اصلی تشکیل دهنده و عوامل کیفیتی ۵- **افزودنی ها** ۶- آلاینده ها ۷- ویژگیهای بهداشتی ۸- وزن و اندازه ۹- برجسب گذاری ۱۰- روش آزمون و نمونه گیری

● ساختار تشکیلات کدکس بین المللی

کمیسیون کدکس مواد غذایی C.A.C شامل (دبیر خانه و کمیته اجرایی) و کمیته اجرایی شامل (کمیته های منطقه ای، کمیته های اجرایی بین دولتی، کمیته محصولات مواد غذایی، کمیته موضوعات عمومی

● کمیته موضوعات عمومی (۹ کمیته فنی) :

- ۱- باقیمانده آفت کشها ۲- سیستم بازرسی و صدور گواهینامه برای مواد غذایی وارداتی و صادراتی ۳- باقیمانده داروهای دامی
- ۴- تغذیه و رژیمهای ویژه غذایی ۵- برجسب گذاری مواد غذایی ۶- روشهای آزمون و نمونه برداری ۷- اصول کلی ۸- افزودنیها و آلاینده های مواد غذایی ۹- بهداشت مواد غذایی

قوانین و مقررات کدکس

- قوانین کدکس هر ساله در کتاب روش اجرایی (procedure manual) تدوین و منتشر میگردد.
- **قانون** کدکس دارای ۱۰ اصل (article) می باشد که در آن نحوه فعالیتها ، چگونگی پذیرش اعضا، عملکرد آنها و تدوین استانداردها ، تشریح گردیده است.



به گیتی نام خود را جاودان کرد

هر آن کس خدمت جانان به جان کرد