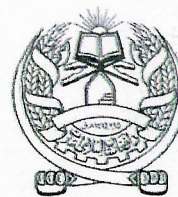




امارت اسلامی افغانستان
وزارت صحت عامه
معینیت غذا و ادویه
ریاست عمومی مصونیت غذایی



رهنمود تأسیسات غذایی و طرز فعالیت آنها



سال: ۱۴۴۶

۱۹۴۷۸

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله رب العلمين، والصلوة والسلام على سيد المرسلين، وعلى آله وأصحابه أجمعين.

اما بعد:

این رهنمود به منظور تنظیم فعالیت های تأسیسات غذایی و طرز فعالیت آنها، الی منظوری اسناد تقنینی معینیت غذا و ادویه وزارت صحت عامه، ترتیب و غرض منظوری به مقامات صالحه، پیشکش می گردد.

فصل اول

احکام عمومی



اهداف

ماده اول:

اهداف این رهنمود قرار ذیل می باشد:

- (۱) تنظیم فعالیت تأسیسات غذایی بخاطر اطمینان از رعایت اصول مصونیت غذایی.
- (۲) تنظیم تولیدات، واردات و صادرات مواد غذایی.
- (۳) جلوگیری از تولید و توزیع مواد غذایی ناسالم و آلوده.
- (۴) محافظت مصرف کننده گان از بیماری های که ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده به وجود می آید.

مرجع تطبیق

ماده دوم:

مرجع تطبیق این رهنمود معینیت غذا و ادویه وزارت صحت عامه میباشد.

اصطلاحات

ماده سوم:

اصطلاحات آتی در این رهنمود دارای مفاهیم ذیل میباشد:

۱. تأسیسات مواد غذایی: عبارت است از مجموع تشبثات که مواد غذایی را تولید، پروسس، توزیع، صدور، نگهداری، پخش و توزیع مینماید.

۲. تأسیسات تولیدی مواد غذایی: تأسیسات که مواد غذایی پروسس شده را بخاطر مصرف انسان در یک تاسیس غذایی تولید و پروسس می نماید که عبارت از کارخانه های تولیدی مواد غذایی میباشد.
۳. تأسیسات توزیدی و صادراتی مواد غذایی: تأسیسات که مواد غذایی را وارد و یا صادر می نمایند که عبارت از شرکت های توزیدی و صادراتی مواد غذایی میباشد.
۴. اجازه نامه فعالیت: سند کتبی است که مطابق اصول مصونیت غذایی بمنظور اجرای فعالیت های تأسیسات مواد غذایی صادر میگردد.
۵. تصدیق نامه ثبت محصول: سند که بعد از ارزیابی و ثبت محصول بخاطر تایید کیفیت و مصونیت آن به هر قلم محصول غذایی اعطا میگردد.

فصل دوم

اجازه نامه فعالیت تأسیسات مواد غذایی

اجازه نامه فعالیت تأسیسات مواد غذایی

ماده چهارم:

(۱) تمام تأسیسات مواد غذایی مکلف اند بخاطر رعایت اصول مصونیت غذایی اجازه فعالیت معینیت غذا و ادویه را اخذ نمایند.

(۲) صدور اجازه نامه فعالیت به تأسیسات مواد غذایی ذیل صورت می گیرد:

۱. کارخانه های تولیدی مواد غذایی.
۲. شرکت های توزیدی و صادراتی مواد غذایی.



امتیاز تأسیس

ماده پنجم:

(۱) امتیاز تاسیس برای متقاضی تأسیسات مواد غذایی که التزامات ذیل را تکمیل نماید، اعطاء میگردد:

۱. تکمیل سن قانونی؛
۲. داشتن تابعیت افغانستان؛
۳. عدم محرومیت از حقوق مدنی توسط محاکم ذیصلاح؛
۴. توانایی مالی برای فعالیت غذایی و فراهم سازی شرایط مبتنی بر اصول مصونیت غذایی؛

۵. تأدیة حق الامتياز.

(۲) در خصوص متقاضی خارجی قوانین نافذه مرتبط به اتباع خارجی قابل رعایت می باشد.

شرایط فعالیت تأسیسات مواد غذایی

ماده ششم:

شرایط اساسی برای فعالیت تأسیسات مواد غذایی قرار ذیل می باشد:

۱. داشتن اجازه نامه فعالیت معینیت غذا و ادویه.
۲. رعایت اصول شیوه های خوب حفظ الصحة.
۳. داشتن مسول فنی برای کنترل مصونیت غذایی.
۴. ایجاد و تطبیق سیستم منظم برای کنترل مصونیت غذایی.

شرایط اعطای اجازه نامه فعالیت برای تأسیسات جدید التأسيس

ماده هفتم:

(۱) تأسیسات که در یک محل تاسیس جدید مینماید باید مدارک در خواست شده را قبل از تاسیس به معینیت غذا و ادویه ارایه نماید و موافقه اولیه این معینیت را اخذ نماید.

(۲) تاسیس غذایی در جریان تأسیس از نظر رعایت شرایط لازم برای تطبیق شیوه های خوب حفظ الصحة توسط معینیت غذا و ادویه بازرسی میگردد که متقاضی مکلف به عملی سازی سفارشات هیئات بازرس میباشد.

(۳) اجازه نامه فعالیت تأسیسات غذایی بعد از نصب تجهیزات، استخدام کارمندان و حصول اطمینان از تحقق سفارشات هیئات بازرس، فراهم شدن شرایط لازم برای تطبیق شیوه های خوب حفظ الصحة و تکمیل بودن اسناد توسط معینیت غذا و ادویه صادر میگردد.



شرایط اعطای اجازه نامه فعالیت برای تأسیسات فعال

ماده هشتم:

(۱) تأسیسات مواد غذایی که قبلاً بدون اخذ اجازه نامه فعالیت معینیت غذا و ادویه فعال گردیده اند، بخاطر ادامه فعالیت مکلف اند اجازه نامه فعالیت را از معینیت غذا و ادویه اخذ نمایند.

(۲) معینیت غذا و ادویه، تأسیسات غذایی فعال را مورد ارزیابی قرار داده، در صورتیکه التزامات و شرایط جوازدهی را تکمیل نموده باشند، برای شان اجازه نامه فعالیت صادر می گردد.

التزامات مورد نیاز برای درخواست اجازه نامه فعالیت

ماده نهم:

تمام متقاضی اجازه نامه فعالیت برای تأسیسات مواد غذایی مکلف اند فورم اجازه نامه فعالیت را با اسناد که در فورم ذکر گردیده ضم درخواستی به معینیت غذا و ادویه ارایه نمایند.

رسیدگی به درخواست

ماده دهم:

(۱) معینیت غذا و ادویه ابتدا درخواستی را با شماره مشخص ثبت نموده و اسناد ضمیمه را مورد ارزیابی لازم قرار میدهد.

(۲) هرگاه اسناد مندرج ارایه شده در اثر ارزیابی کمبود ثابت گردد، برای تکمیل آنها به متقاضی ۳۰ روز فرصت داده می شود، در صورتیکه تاسیس غذایی اسناد لازم را در جریان ۳۰ روز تکمیل نموده نتواند، درخواستی رد میگردد.

(۳) در صورتیکه اسناد و معلومات مورد ارزیابی تکمیل باشد، معینیت غذا و ادویه هیئات بازرس را اعزام می نماید تا تاسیس غذایی را بر اساس اصول تعیین شده و چک لست مربوط بازرسی اولیه نماید.

(۴) هرگاه در نتیجه بازرسی تاسیس غذایی از نظر شرایط مصئونیت غذائی نواقص یا کمبوداتی دیده شد، برای متقاضی حسب احوال الی ۶۰ روز فرصت داده می شود. در صورتیکه متقاضی در زمان تعیین شده قادر به رفع نواقص و تکمیل کمبودی ها نشد، درخواست وی رد می گردد.

(۵) بعد از تکمیل التزامات و شرایط وضع شده تمام اسناد ارائه شده و نتیجه بازرسی به کمیته جوازدهی ارائه می گردد.



مسئولیت فنی در تأسیسات غذایی

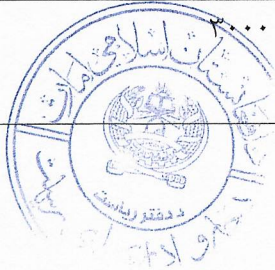
ماده یازدهم:

- (۱) مسئول تأسیس غذایی مکلف است شخصی را که دارای حد اقل یک سال تجربه کاری در خصوص مدیریت تولید و پروسس مواد غذایی باشد، بحیث مسئول فنی تأسیس غذایی استخدام نماید.
- (۲) معینیت غذا و ادویه کارت مسئولیت فنی را برای مسئول فنی تفویض می نماید که کارت متذکره باید در تأسیس غذایی در جای مناسب و قابل دید نصب گردد.

حق الامتیاز تأسیسات مواد غذایی ماده دوازدهم:

- (۱) در صورتیکه تأسیسات غذایی شرایط و التزامات لازم برای کسب اجازه نامه فعالیت را تکمیل نموده باشد، کمیته تخنیک جوازدهی اسناد مربوطه را ارزیابی نموده و درجه صنفی تأسیس غذایی را بخاطر پرداخت حق الامتیاز تعیین مینماید.
- (۲) درجه صنفی (بزرگ، متوسط، کوچک) توسط کمیته جوازدهی بر اساس مساحت محل پروسس و بسته بندی و مشاهدات بازرسی اولیه تعیین می گردد.
- (۳) حق الامتیاز تأسیسات غذایی که دارای سه سال اعتبار است، برای تأسیسات غذایی قرار ذیل میباشد:

نوع تأسیسات مواد غذایی	صنف تأسیسات مواد غذایی	فیس اجازه نامه فعالیت برای مدت ۳ سال (افغانی)
کارخانه های تولیدی	کارخانه های کوچک	۷۵۰۰
	کارخانه های متوسط	۱۵۰۰۰
	کارخانه های بزرگ	۳۰۰۰۰
شرکت های توزیدی و صادراتی	شرکت های توزیدی	۳۰۰۰
	شرکت های صادراتی	۳۰۰۰



صدور اجازه نامه فعالیت ماده سیزدهم:

- (۱) در صورتیکه اسناد ارائه شده برای تأسیس مواد غذایی تکمیل و قابل قبول بوده و مورد تأیید کمیته جوازدهی قرار گرفت، اجازه نامه فعالیت آن با ثبت شماره مشخص رسماً صادر می گردد.

(۲) تاسیس مواد غذایی مکلف است اجازه نامه فعالیت را در جای مناسب و قابل دید نصب نماید.

(۳) در صورت مفقود شدن یا آسیب دیدن اجازه نامه فعالیت، مسئول تاسیس غذایی موضوع را به اطلاع معینیت غذا و ادویه میرساند و معینیت غذا و ادویه مثنی آنرا در برابر تحویلی فیس که به حساب مربوطه تحویل بانک میگردد، تهیه و رسماً صادر می نماید. فیس قابل پرداخت برای اخذ مثنی اجازه نامه فعالیت ۳۰۰ افغانی میباشد.

(۴) هرگاه یک تاسیس غذایی خواسته باشد شاخه های تولیدی خود را در یک و یا چند ولایت تحت عین نام تجارتی ایجاد نماید، مکلف است برای هریک از شاخه ها، تمامی مراحل تأسیس را مطابق اصول مربوطه سپری نموده و اجازه نامه فعالیت جداگانه را اخذ نماید. البته شماره اجازه نامه برای این تاسیس غذایی تحت عین نام تجارتی یکسان میباشد.



جریان فعالیت تأسیسات غذایی

ماده چهاردهم:

- (۱) معینیت غذا و ادویه در جریان تأسیس و قبل از صدور جواز فعالیت برای آن، از فراهم شدن شرایط لازم برای تطبیق شیوه های خوب حفظ الصحة و شیوه های خوب تولید حصول اطمینان می نماید.
- (۲) تأسیسات غذایی مکلف اند در جریان فعالیت هر شش ماه یک بار و در صورت ضرورت هر زمان که لازم باشد معاینات صحی را برای کارمندان مربوط به انجام رسانیده و تصدیق صحی حفظ نماید.
- (۳) تأسیسات غذایی مکلف است تمامی اصول و ضوابط وضع شده بشمول شیوه های خوب تولید و حفظ الصحة را در جریان فعالیت جداً رعایت نماید.
- (۴) معینیت غذا و ادویه بعد از صدور اجازه نامه فعالیت، بازرسی تعقیبی از تأسیسات غذایی را بمنظور حصول اطمینان از رعایت اصول و ضوابط وضع شده توسط تاسیس غذایی انجام می دهد.
- (۵) هرگاه در جریان بازرسی تعقیبی ثابت گردد که تأسیسات غذایی از اصول و ضوابط مصونیت غذایی تخلف ورزیده است، حسب احوال با مراتب تأدیبی مواجهه می گردد.

تمدید اجازه نامه فعالیت

ماده پانزدهم:

- (۱) درخواستی تمدید اجازه نامه فعالیت توسط تأسیسات مواد غذایی باید سه ماه قبل از تاریخ انقضا ارائه گردد.

(۲) هرگاه تأسیسات غذایی برای تمدید اجازه نامه فعالیت عندالموقع اقدام نکند، فعالیت تأسیس غذایی الی مراجعه تعلیق می گردد.

(۳) تأسیسات غذایی مکلف اند بخاطر تمدید اجازه نامه فعالیت، فورم خانه پری شده اجازه نامه فعالیت را ضم درخواست به معینیت غذا و ادویه ارائه نمایند.

(۴) معینیت غذا و ادویه بعد از دریافت درخواستی با اعزام هیئت بازرس تأسیسات غذایی را مورد بازرسی قرار داده، در صورتیکه تأسیس غذایی شرایط تمدید اجازه نامه را تکمیل نموده باشد، اجازه نامه فعالیت بعد از تأیید کمیته جوازدهی تمدید می گردد.

(۵) مدت اعتبار اجازه نامه تمدید شده برای ۵ سال می باشد، البته با همان حق الامتیاز که در ماده دوازدهم این رهنمود ذکر گردیده.

(۶) معینیت غذا و ادویه مکلف است تا پروسه تمدید اجازه نامه را در ظرف دو ماه بعد از دریافت درخواستی تکمیل و صادر نماید.



اصلاح اجازه نامه فعالیت

ماده شانزدهم:

(۱) تأسیسات مواد غذایی مکلف است هرگونه تغییر در آدرس، ساختمان، خطوط تولید، نوعیت تولید، درجه صنفی، ملکیت، توقف فعالیت و سایر موارد مندرج اجازه نامه تأسیسات مواد غذایی را کتباً به اطلاع معینیت غذا و ادویه برساند.

(۲) اجازه نامه تأسیسات مواد غذایی با نظرداشت تغییرات مندرج فقره (۱) این ماده در بدل فیس ۳۰۰ افغانی که بحساب مربوطه تحویل بانک میگردد، توسط معینیت غذا و ادویه اصلاح می گردد.

(۳) تأسیسات مواد غذایی بخاطر اصلاح اجازه نامه فعالیت باید اسناد ذیل را ضم درخواستی به معینیت غذا و ادویه ارائه نماید:

۱. فورم اجازه نامه فعالیت؛

۲. اسناد مبین تغییرات وارده.

(۴) معینیت غذا و ادویه با اعزام هیئت بازرس و حصول اطمینان از تغییرات وارده، اجازه نامه فعالیت تأسیس غذایی را بعد تأیید کمیته جوازدهی الی زمان انقضای اجازه نامه قبلی اصلاح و صادر می نماید.

تعليق ويا لغو اجازه نامه فعاليت

ماده هفدهم:

- (۱) معينيت غذا و ادويه صلاحيت دارد اجازه نامه فعاليت تأسيسات مواد غذائي را كه با اصول مصئونيت غذائي مطابقت نداشته باشند، مستند با دلايل مؤجه تعليق ويا لغو نموده و رسماً به تاسيس غذائي ابلاغ نمايد.
- (۲) تأسيسات مواد غذائي كه اجازه نامه آن تعليق گرديده، ميتواند بعد از تكميل شرايط وضع شده اجازه نامه جديد را درخواست نموده و آنرا بعد از طی و تكميل مراحل اداري بدست آرد.
- (۳) معينيت غذا و ادويه بعد از دريافت درخواستي با اعزام هيئات بازرس آن تاسيس غذائي را مورد بازرسي قرار داده، در صورتيكه تاسيس غذائي شرايط وضع شده را تكميل نموده بود، اجازه نامه جديد فعاليت را بعد از تأييد كميته جوازدهي صادر مي نمايد.



ثبت معلومات

ماده هجدهم:

- (۱) معينيت غذا و ادويه تمام معلومات مربوط به تأسيسات مواد غذائي ثبت شده و اجازه نامه هاي صادرشده را در بانك معلوماتي (ديتاييس) مربوط ثبت نموده و سيستم ردیابی منظم را برای محصولات غذائي ايجاد می کند.
- (۲) دوسيه هاي حاوی اسناد و مدارك تأسيسات مواد غذائي كه دارای شماره هاي ثبت مسلسل ميباشند، در آرشیف ریاست مربوطه بصورت محفوظ نگهداری میگردند.

فصل سوم

ثبت محصولات غذایی

ثبت محصولات

ماده نهم:

(۱) تمام کارخانه های تولیدی و شرکت های توزیدی مکلف اند تا مشخصات و فورمولیشن محصولات غذایی خود را که شامل تمام ترکیبات محصول غذایی، معلومات لیبل، نوع بسته بندی و مورد استفاده آن میباشد در معینیت غذا و ادویه ثبت نمایند.

(۲) اسناد و تصدیقنامه های ارایه شده برای ثبت محصول باید به زبان ملی و یا هم انگلیسی باشد.

اهداف ثبت محصولات

ماده بیستم:

(۱) ثبت محصولات غذایی به خاطر اهداف ذیل صورت میگیرد:

۱. اطمینان از رعایت اصول مصونیت غذایی
۲. کنترل عرضه مواد غذایی تولیدی و توزیدی
۳. جمع آوری ارقام در مورد محصولات تولیدی و توزیدی
۴. جلوگیری از تولید و عرضه مواد غذایی تقلبی و کاپی شده.



التزامات مورد نیاز برای درخواست ثبت محصول غذایی

ماده بیست و یکم:

تمام متقاضی ثبت محصول غذایی مکلف اند فورم مربوطه ثبت محصول را با اسناد که در فورم ذکر گردیده ضم درخواستی به معینیت غذا و ادویه ارایه نمایند.

رسیدگی به درخواست ثبت محصول غذایی

ماده بیست و دوم:

(۱) معینیت غذا و ادویه ابتدا درخواستی را با شماره مشخص ثبت نموده و اسناد ضمیمه را مورد ارزیابی لازم قرار میدهد.

(۲) هرگاه اسناد مندرج ارایه شده در اثر ارزیابی کمبود ثابت گردد، برای تکمیل آنها به متقاضی ۳۰ روز فرصت داده می شود، در صورتیکه تاسیس غذایی اسناد لازم را در جریان ۳۰ روز تکمیل نموده نتواند، درخواستی رد میگردد.

(۳) در صورتیکه اسناد و معلومات مورد ارزیابی تکمیل باشد، معینیت غذا و ادویه به اساس ضرورت نمونه محصول غذایی را برای تست کیفیت به لابراتوار ارسال می نماید.

فیس های قابل پرداخت

ماده بیست و سوم:

(۱) فیس قابل پرداخت برای تصدیقنامه ثبت محصول کارخانه های تولیدی که دارای سه سال اعتبار است، قرار ذیل میباشد:

۱- برای کارخانه تولیدی کوچک: مبلغ ۱۵۰۰ افغانی

۲- برای کارخانه تولیدی متوسط: مبلغ ۳۰۰۰ افغانی

۳- برای کارخانه تولیدی بزرگ: مبلغ ۴۵۰۰ افغانی

(۲) فیس قابل پرداخت برای ثبت محصول توریدی شرکت های توریدی که دارای سه سال اعتبار است، (۳۰۰۰) افغانی میباشد.

صدور تصدیقنامه ثبت محصول غذایی

ماده بیست و چهارم:

(۱) در صورتیکه اسناد ارائه شده برای ثبت محصول غذایی تکمیل و قابل قبول بوده و مورد تأیید کمیته ثبت محصول تولیدی قرار گرفت، تصدیقنامه ثبت آن با ثبت شماره مشخص رسماً صادر می گردد.

(۲) در صورت مفقود شدن یا آسیب دیدن تصدیقنامه ثبت محصول، تاسیس غذایی موضوع را به اطلاع معینیت غذا و ادویه میرساند و معینیت غذا و ادویه مثنی آنرا در برابر تحویلی مبلغ ۳۰۰ افغانی که به حساب مربوطه تحویل بانک میگردد، تهیه و رسماً صادر می نماید.

جریان تولید محصول غذایی

ماده بیست و پنجم:

- (۱) معینیت غذا و ادویه بعد از صدور تصدیقنامه ثبت محصول، در صورت ضرورت بازرسی تعقیبی از تاسیس غذایی را بمنظور حصول اطمینان از رعایت اصول و ضوابط وضع شده انجام می دهد.
- (۲) هرگاه در جریان بازرسی تعقیبی ثابت گردد که تاسیس غذایی اصول و ضوابط مصئونیت غذائی تخلف ورزیده است، حسب احوال با مراتب تأدیبی مواجه می گردد.

تمدید تصدیقنامه ثبت محصول

ماده بیست و ششم:

- (۱) درخواستی تمدید تصدیقنامه ثبت محصول توسط تاسیس غذایی باید سه ماه قبل از تاریخ انقضا ارائه گردد.
- (۲) هرگاه تاسیس غذایی برای تمدید تصدیقنامه ثبت محصول عندالموقع اقدام نکند، تولید و توزیع محصول مذکور الی مراجعه، تعلیق می گردد.
- (۳) تاسیس غذایی مکلف است بخاطر تمدید ثبت محصول غذایی در صورتیکه در مشخصات محصول قبلاً ثبت شده تغییر نه آمده باشد، فورم خانه پری شده ثبت محصول غذایی و تصدیقنامه ثبت قبلی محصول را ضم درخواست به معینیت غذا و ادویه ارائه نماید.
- (۴) معینیت غذا و ادویه بعد از دریافت درخواستی، آن را مورد بازرسی قرار داده، در صورتیکه تاسیس غذایی شرایط تمدید تصدیقنامه ثبت محصول را تکمیل نموده باشد، تصدیقنامه ثبت محصول بعد از تأیید کمیته ثبت محصول تمدید می گردد.
- (۵) معینیت غذا و ادویه مکلف است تا پروسه تمدید تصدیقنامه ثبت محصول را در ظرف دو ماه بعد از دریافت درخواستی تکمیل و صادر نماید.
- (۶) تصدیقنامه ثبت محصول که دارای سه سال اعتبار می باشد با عین فیس که برای صدور تصدیقنامه می باشد، تمدید می گردد.



اصلاح تصدیقنامه ثبت محصول تولیدی

ماده بیست و هفتم:

- تاسیس غذایی مکلف است هرگونه تغییر در ترکیبات محصول، اسم براند، نوعیت لیبل و سایر موارد مندرج تصدیقنامه ثبت محصول، موضوع را کتباً به اطلاع معینیت غذا و ادویه برساند.

تعليق ويا لغو تصديقنامه ثبت محصول

ماده بیست و هشتم:

- (۱) معینیت غذا و ادویه صلاحیت دارد تصدیقنامه ثبت محصول تاسیس غذایی را که با معیارهای ملی و بین المللی مطابقت نداشته باشند، مستند با دلایل مؤجه تعلیق ویا لغو نموده و رسماً به تاسیس غذایی ابلاغ نماید.
- (۲) تاسیس غذایی که تصدیقنامه ثبت آن تعلیق گردیده، میتواند بعد از تکمیل شرایط و التزامات وضع شده تصدیقنامه جدید را درخواست نموده و آنرا بعد از طی و تکمیل مراحل اداری بدست آرد.

ثبت معلومات

ماده بیست و نهم:

- (۱) معینیت غذا و ادویه تمام معلومات ثبت محصولات غذایی را دربانک معلوماتی (دیتابیس) ثبت نموده و سیستم ردیابی منظم ایجاد نماید.
- (۲) معینیت غذا و ادویه معلومات خلص تمام محصولات تولیدی ثبت شده را در ویسایت معینیت غذا و ادویه نشر مینماید.
- (۳) دوسیه های حاوی اسناد و مدارک تاسیس غذایی که دارای شماره های ثبت مسلسل میباشد، در آرشیف ریاست مربوطه بصورت محفوظ نگهداری میگردند.



فصل چهارم

واردات مواد غذایی

شرایط فعالیت شرکت توريدی

ماده سی ام:

- (۱) توريد مواد غذایی توسط اشخاص حقوقی یا حکمی مطابق احکام مندرج این رهنمود با تکمیل شرایط ذیل صورت گرفته می تواند:
۱. داشتن جواز شرکت تجارتي از وزارت صنعت و تجارت.

۲. اخذ اجازه نامه فعالیت از معینیت غذا و ادویه.
۳. داشتن دفتر مرکزی.
۴. ثبت ارقام توریدی مواد غذایی آن مطابق رهنمود مربوط.
۵. داشتن سیستم منظم اسناد.

شرایط تورید مواد غذایی

ماده سی و یکم:

- (۱) تمام ترکیبات مواد غذایی توریدی باید حلال باشد.
- (۲) مواد غذایی توریدی باید مصون بوده و به صحت انسان ضرر نداشته باشد.
- (۳) مواد غذایی توریدی باید تقلبی نبوده و باعث گمراه نمودن مشتری نگردد.
- (۴) مواد غذایی توریدی باید عاری از آلودگی فیزیکی، کیمیاوی و بیولوژیکی باشد.
- (۵) مواد غذایی توریدی باید تاریخ انقضا آن نگذشته و حد اقل ۵۰ فیصد عمر محافظوی آن از تاریخ تولید باقی مانده باشد.
- (۶) مواد غذایی توریدی باید مطابق با ستندردهای ملی و بین المللی باشد.
- (۷) لیبل مواد غذایی توریدی به یکی از زبان های ملی و یا انگلیسی چاپ شده باشد و به اساس معیارات معینیت غذا و ادویه افغانستان بسته بندی و لیبل گذاری شده باشد.



شرایط انتقال و ذخیره مواد غذایی

ماده سی و دوم:

- (۱) مواد غذایی توریدی باید از کشور تولیدی در درجه حرارت و رطوبت ستندرد انتقال گردد.
- (۲) مواد غذایی توریدی باید در گمرکات در درجه حرارت مناسب ذخیره گردد تا باعث آلودگی نگردد.
- (۳) مواد غذایی تازه و پروسس شده در جریان ذخیره در یک محل با سایر مواد ارتباط نداشته باشد تا باعث آلودگی یک دیگر نگردد.
- (۴) مواد غذایی توریدی باید به شکل مناسب در وسیله نقلیه جا بجا گردیده تا چک و بررسی و نمونه گیری آن آسانتر باشد.
- (۵) مواد غذایی توریدی که در جریان پروسه راهیابی به شرایط نگهداری خاص نیاز داشته و در صورت که این شرایط در گمرک تامین نمیشد توسط معینیت غذا و ادویه اجازه داده شود تا در گدام معیاری تشبث توریدی و یا

گدام خصوصی الی طی مراحل اجازه عرضه به بازار قرنطین گردد. هزینه ذخیره توسط تثبیت تورییدی پرداخت میگردد.

ارایه درخواست برای اخذ اجازه توریید مواد غذایی

ماده سی و سوم:

(۱) حین رسید محموله مواد غذایی به افغانستان و بعد از پروسه گمرکی، استعلام گمرک مربوطه به معینیت غذا و ادویه ارایه گردد.

(۲) کارمند موظف معینیت غذا و ادویه، اسناد تثبیت تورییدی را ارزیابی نموده و از اینکه اسناد تکمیل بوده و دارای تاییدی کشور مولد و گمرک مربوطه میباشد، اطمینان حاصل نماید. اسناد مورد نیاز قرار ذیل میباشد:



۱. استعلام گمرک و سایر اسناد گمرکی مربوطه.

۲. انوایس.

۳. لست بسته بندی Packing list.

۴. تصدیقنامه تجزیه و تحلیل (از کارخانه تولیدی، اداره تنظیمی غذا کشور تولیدی و یا لابراتوار دارای سند ISO).

۵. تصدیقنامه صحت صادرات Export Health Certificate و یا تصدیقنامه فروش آزاد Free Sale Certificate و برای محصولات که منبع حیوانی و نباتی دارد داشتن تصدیقنامه Sanitary and Phytosanitary لازم میباشد.

(۳) تمام اسناد ارایه شده باید با مشخصات مواد غذایی تورییدی مطابقت داشته که شامل اسم کارخانه تولیدی، لیبل بسته بندی، اسم تجارتي، کشور تولید کننده، ترکیبات، بیج/لات نمبر و همچنان تاریخ تولید و تاریخ انقضا میباشد.

(۴) تمام اسناد و تصدیقنامه های ارایه شده باید دارنده آدرس، ایمیل و شماره تماس مرجع صدور داشته باشد تا در صورت نیاز معینیت غذا و ادویه بخاطر تاییدی آن با آنها تماس داشته باشد.

(۵) تمام اسناد ارایه شده باید اصل و یا کپی مطابق اصل آن باشد.

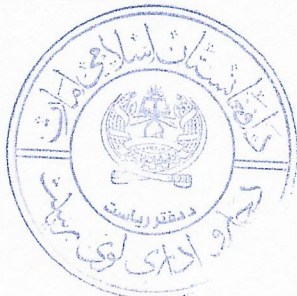
(۶) کارمند موظف معینیت غذا و ادویه بعد از چک و برسی اسناد، محموله مواد غذایی را به اساس فورم نمونه گیری به شکل فزیکي ارزیابی نماید تا محموله مواد غذایی عاری از حشرات، بوی و اجسام اجنبی، لیکی و پاره گی بسته بندی و تاریخ تولید و انقضا آن درست میباشد. در صورتیکه محصول غذایی به اساس چک فزیکي غیر معیاری باشد باید با ذکر دلایل به مقام پیشنهاد گردد.

- (۷) بعد از چک و بررسی اسناد و محموله مواد غذایی، در صورتیکه محصول غذایی مطابقت با معیارات چک فیزیکی داشته باشد، کارمند موظف معینیت غذا و ادویه نمونه مواد غذایی را به اساس رهنمود نمونه گیری مواد غذایی اخذ نموده و مطابق آن اجراءات نماید.
- (۸) فورم نمونه گیری باید ضمیمه اسناد که در بند ۲ این ماده ذکر گردیده، گردد.
- (۹) نمونه ها بعد از مهرلاک، لیبل گزاری و امضا نمونه گیر و نماینده تشبث تورییدی تحت شرایط مناسب که در رهنمود نمونه گیری ذکر گردیده به ریاست و یا آمریت ولایتی مربوطه با اسناد ارسال گردد.
- (۱۰) ریاست و یا آمریت ولایتی مربوطه اسناد و نمونه های ارسالی از نماینده معینیت غذا و ادویه را ارزیابی نموده و بعد از تاییدی، نمونه ها را رسماً به لابراتوار ارسال نماید.
- (۱۱) محموله مواد غذایی الی اخذ اجازه عرضه به بازار در گمرک مربوطه تحت شرایط مناسب قرنطین گردد.

آزمایش لابراتواری

سی و چهارم:

- (۱) لابراتوار کنترل کیفیت مربوطه نمونه های ارسال شده را به اساس ستندرد آن تحت آزمایش لابراتواری قرار میدهد.
- (۲) لابراتوار نتیجه آزمایش را به ریاست و یا آمریت ولایتی جهت اجراءات بعدی ارسال نماید و تشبث تورییدی مکلف به پرداخت فیس آزمایش لابراتواری می باشد.



فیس راهیابی

ماده سی و پنجم:

تشبث تورییدی مکلف است تا فی انوایس ۱۵۰۰ افغانی فیس راهیابی را بخاطر اخذ اجازه عرضه به بازار بعد از مثبت بودن نتیجه لابراتوار تحویل واردات دولت نماید.

اجازه عرضه به بازار

ماده سی و ششم:

- (۱) در صورت که نتیجه لابراتوار مواد غذایی مثبت باشد و تمام اسناد تشبث تورییدی تکمیل بوده معینیت غذا و ادویه امر اجازه خروج محموله را از گمرکات و عرضه به بازار را اجرا نماید.

(۲) اجازه نامه خروج مواد غذایی تورییدی از گمرکات ۳۰ روز اعتبار داشته که در این مدت باید مواد غذایی تورییدی از گمرک خارج گردد. معینیت غذا و ادویه میتواند به اساس درخواست گمرک مربوطه و یا تثبیت تورییدی مدت اعتبار اجازه نامه خروج را به اساس نوعیت مواد غذایی و شرایط دیگر کم و زیاد نماید.

(۳) اگر تثبیت تورییدی نتواند در مدت ۳۰ روز مواد غذایی را خارج نماید مواد غذایی مذکور از سر تحت نمونه گیری و آزمایش لابراتواری قرار میگیرد.

رد خروجی مواد غذایی تورییدی

ماده سی و هفتم:

- (۱) در صورتیکه نتیجه لابراتواری منفی باشد و تثبیت تورییدی با نتیجه لابراتوار رضایت نداشته باشد میتواند به ریاست یا آمریت ولایتی به خاطر عدم رضایت از نتیجه لابراتوار الی ۱۰ روز کاری عارض شود. ریاست یا آمریت ولایتی به اساس حکم مقام نمونه دومی را که در جریان نمونه گیری اولی گرفته شده بود به لابراتوار بخاطر آزمایش ارسال نماید.
- (۲) در صورتیکه نتیجه تست لابراتوار بار دیگر هم منفی باشد، ریاست یا آمریت ولایتی نتیجه لابراتوار و نظر کارشناسی را به مقام معینیت غذا و ادویه ارایه نماید. مقام معینیت غذا و ادویه میتواند حکم اصلاح، مسترد و یا هدر را صادر نماید و یا هم برای تحلیل موضوع یک کمیته مشخص ایجاد نماید.
- (۳) کمیته برای تحلیل و رسیدگی به موضوع میتواند برای مطمئن شدن سایر اسناد لازم را از تثبیت تورییدی درخواست نماید و یا هم فیصله نمونه گیری مجدد مواد غذایی را نماید تا در لابراتوار مجدداً آزمایش گردد.
- (۴) کمیته میتواند به اساس نیاز و بخاطر وضاحت بیشتر نماینده تثبیت تورییدی را به جلسات دعوت نماید.
- (۵) کمیته دریافت ها و نظر تخنیکی خود را رسماً با مقام معینیت غذا و ادویه شریک سازد تا به اساس آن تصمیم گرفته خواهد شد.

صلاحیت معینیت غذا و ادویه بر ممنوعیت و محدودیت مواد غذایی تورییدی

ماده سی و هشتم:

- (۱) معینیت غذا و ادویه صلاحیت دارد تا ممنوعیت ها و محدودیت ها را بر مواد غذایی تورییدی به اساس شیوع امراض جهانی و مسایل دیگر وضع نماید.
- (۲) معینیت غذا و ادویه مکلف است تا لیست مواد غذایی غیر مجاز را تهیه، (به مورد ملی ادویه و غذا) ارائه نماید.
- (۳) تثبیتات که ممنوعیت ها و محدودیت این معینیت غذا و ادویه را رعایت نمی نمایند جواز تثبیت آن تعلیق یا لغو میگردد.

(۴) در صورت تکرار تورید مواد غذایی غیر مصون تشبث توریدی شامل لیست سیاه معینیت غذا و ادویه گردد.

بازرسی و سرویلانس مواد غذایی توریدی

ماده سی و نهم:

(۱) در جریان بازرسی از مواد غذایی مشکوک نمونه برداری صورت گرفته و به لابراتوار کنترل کیفیت جهت تثبیت کیفیت ارسال گردد.

(۲) معینیت غذا و ادویه مطابق امکانات دست داشته پروگرام های سرویلانس مواد غذایی را در کشور تطبیق مینماید.

ثبت معلومات و دیتابیس

ماده چهلیم:

(۱) معینیت غذا و ادویه تمام معلومات مواد غذایی توریدی را در بانک معلوماتی (دیتابیس) ثبت نموده و سیستم ردیابی منظم را ایجاد نماید.

(۲) کارمند موظف معینیت غذا و ادویه در گمرک باید معلومات و ارقام واردات مواد غذایی را به شکل ماهوار و ربعوار با بخش های مربوطه معینیت غذا و ادویه شریک نماید.

(۳) ریاست ها و آمریت های ولایتی مکلف به شریک سازی معلومات راهیابی مواد غذایی به شکل ماهوار با ریاست جوازدهی، ثبت و راهیابی مواد غذایی میباشد.

(۴) اسناد تورید مواد غذایی باید حفظ ارشیف ریاست عمومی مصونیت غذایی گردد.



فصل پنجم صادرات مواد غذایی

شرایط فعالیت شرکت صادراتی

ماده چهل و یکم:

(۱) صادرات مواد غذایی توسط اشخاص حقوقی یا حکمی مطابق احکام مندرج این رهنمود با تکمیل شرایط ذیل صورت گرفته می تواند:

۱. داشتن جواز شرکت تجاری از وزارت صنعت و تجارت.
۲. اخذ اجازه نامه فعالیت از معینیت غذا و ادویه.
۳. ثبت اقلام صادراتی مواد غذایی مطابق رهنمود مربوط.



شرایط صدور مواد غذایی

ماده چهل و دوم:

- (۱) مواد غذایی صادراتی باید مصون بوده و به صحت انسان ضرر نداشته باشد.
- (۲) مواد غذایی صادراتی باید تقلبی نبوده و باعث گمراه نمودن مشتری نگردد.
- (۳) مواد غذایی صادراتی باید عاری از آلودگی فیزیکی، کیمیاوی و بیولوژیکی باشد.
- (۴) مواد غذایی صادراتی باید تاریخ انقضا آن نگذشته و حد اقل ۵۰ فیصد عمر محافظوی آن از تاریخ تولید باقی مانده باشد.
- (۵) مواد غذایی صادراتی باید مطابق با استانداردهای ملی و بین المللی باشد.
- (۶) لیبل مواد غذایی به اساس معیارات معینیت غذا و ادویه بسته بندی و لیبل گذاری شده باشد.
- (۷) در تولید و پروسس مواد غذایی تمام اصول حفظ الصحة رعایت شده باشد

صدور تصدیقنامه های صادرات مواد غذایی

ماده چهل و سوم:

- (۱) معینیت غذا و ادویه وزارت صحت عامه تصدیقنامه های صادرات مواد غذایی را به اساس درخواست تاسیس غذایی به مواد غذایی صادراتی، صادر می نماید.
- (۲) تصدیقنامه های صادرات مواد غذایی به محصولات غذایی بعد از ارزیابی تاسیس غذایی و محصول غذایی صادر می گردد.

انواع تصدیقنامه های صادرات مواد غذایی

ماده چهل و چهارم:

- (۱) فعلا تصدیقنامه های ذیل توسط معینیت غذا و ادویه به مواد غذایی صادراتی صادر می گردد:
۱. تصدیقنامه صحت صادرات (Export Health Certificate): عبارت است از تصدیقنامه که مطابقت محصول غذایی را با معیار های ملی و بین المللی تصدیق می نماید.
 ۲. تصدیقنامه فروش آزاد (Free sale Certificate): عبارت است از تصدیقنامه که فروش محصول غذایی را در بازار داخلی افغانستان تصدیق می نماید.
 ۳. تصدیقنامه آنالیز Certificate of Analyses: عبارت است از تصدیقنامه که آنالیز لابراتواری محصول غذایی را نشان می دهد.



فیس تصدیقنامه ها

ماده چهل و پنجم:

فیس صدور تصدیقنامه های صادرات مواد غذایی رایگان می باشد و تنها فیس تجزیه لابراتواری اخذ می گردد.

ثبت معلومات و دیتابیس

ماده چهل و ششم:

- (۱) معینیت غذا و ادویه تمام معلومات مواد غذایی صادراتی را در بانک معلوماتی (دیتابیس) ثبت نموده و سیستم ردیابی منظم را ایجاد نماید.
- (۲) اسناد صدور مواد غذایی باید حفظ آرشیف ریاست عمومی مصونیت غذایی گردد.

فصل ششم

نمونه گیری مواد غذایی

معرفی

مادهٔ چهل و هفتم:

فعالیت های شامل پروسه نمونه گیری قرار ذیل می باشد:

- ۱- نمونه گیری محموله مواد غذایی
- ۲- انتقال نمونه به لابراتوار
- ۳- آماده سازی نمونه برای آزمایش لابراتواری
- ۴- تجزیه نمونه در لابراتوار و ارایه راپور

اهداف نمونه گیری

مادهٔ چهل و هشتم:

اهداف نمونه گیری قرار ذیل می باشد:

۱. تطبیق مقررات و معیار های تعیین شده مصونیت مواد غذایی.
۲. تشخیص کیفیت و مصونیت مواد غذایی.
۳. تحلیل و سرویلانس مواد غذایی.



اصول نمونه گیری

مادهٔ چهل و نهم:

(۱) اصول عمومی:

۱. نمونه گیری مواد غذایی باید توسط کارمند موظف و مسلکی انجام گردد.
۲. نمونه گیری باید به شکل صورت گیرد که بتواند نمایندگی تمام لات و یا دسته یک محموله مواد غذایی را نماید.
۳. کارمند موظف برای نمونه گیری باید تمام اصول مصونیت و حفظ الحظه را رعایت نماید و در جریان نمونه گیری ماسک و دست کش داشته باشد تا جلو آلودگی نمونه گرفته شود.

(۲) وسایل اخذ نمونه:

۱. وسایل برای اخذ نمونه باید پاک، خشک و تعقیم شده باشد.
۲. وسایل اخذ نمونه گیری باید به اساس نوعیت مواد غذایی انتخاب گردد.

(۳) ظروف نمونه گیری:

۱. ظروف برای انتقال نمونه باید پاک، خشک، ضد لیک، دهن آزاد و تعقیم شده باشد و اندازه آن برای نمونه گیری مناسب باشد.
۲. ظروف برای انتقال نمونه میتواند پلاستیکی و یا ظرف فلزی ضد زنگ (Stainless steel) باشد. کوشش شود از ظرف شیشه ای جلوگیری صورت گیرد بخاطر خطر شکستن در جریان انتقال نمونه میباشد.

(۴) تعقیم وسایل و ظروف نمونه گیری:

وسایل برای اخذ نمونه به هدف آزمایش فزیک، بیولوژیکی و کیمیاوی باید مکرراً شسته شود و همچنان به اساس ضرورت برای ۲۰ دقیقه در autoclave به بخار گرم با درجه حرارت ۱۲۱ درجه سانتی گرید مانده شود.



شیوه نمونه گیری

ماده پنجاهم:

(۱) قبل از نمونه گیری

۱. قبل از اخذ نمونه کارمند موظف معینیت غذا و ادویه باید محموله مواد غذایی را به اساس فورم که در ضمیمه (۱) بازرسی فزیک نماید و مطمئن شود که مواد غذایی تاریخ تیر نه بوده و حالت فزیک آن خوب میباشد.
۲. در جریان بازرسی فزیک محموله معیاد باقی مانده باید ۵۰ فیصد از تاریخ انقضا مانده باشد.
۳. یک محل مشخص برای نمونه گیری انتخاب گردد که پاک باشد و امکان آلودگی نمونه نه باشد.
۴. کارمند موظف برای نمونه گیری باید تمام وسایل برای اخذ نمونه، ظروف انتقال نمونه، فورم نمونه و لیبل گذاری با خود داشته باشد.
۵. کارمند موظف نمونه گیری باید مطمئن شود تا وسایل و ظروف برای نمونه گیری پاک میباشد و باعث آلودگی نمونه نه میگردد.
۶. کارمند موظف باید تمام اصول حفظ الصحه را مراعات نماید، دست ها را تعقیم نموده از ماسک و دست کش استفاده نماید.
۷. نمونه گیر بعد از مراعات نمودن شرایط حفظ الصحه از دست زدن به اشیای دیگر جلوگیری نماید و در جریان نمونه گیری داخل ظرف نمونه گیری و خود نمونه را دست نزند.

(۲) شیوه اخذ نمونه

۱. مقدار نمونه گیری باید به اساس ضمیمه ۲ این رهنمود از هر لات ویا بیچ انجام گردد. این لست به اساس مشخصات مواد غذایی توسط معینیت غذا و ادویه تهیه گردیده.

۲. نمونه گیری به اساس نوعیت محصولات به شکل ذیل می باشد:

الف: نمونه گیری محصولات در بسته بندی نهایی: محصولات که توسط کارخانه مولد در بسته بندی های نهایی مثل قطی، بوتل، بوشکه و یا دیگر بسته بندی خورد باشد باید در خود بسته بندی کارخانه مولد به شکل تصادفی نمونه گیری صورت گیرد و به لابر اتوار انتقال گردد.

ب: نمونه گیری محصولات بسته بندی فله: محصولات که توسط کارخانه مولد در بسته بندی های بزرگ مثل بوجی یا بیرل بشکل فله بسته بندی گردیده باشد نمونه گیری آن در یک ساحه پاک (محل ذخیره و یا اطاق مخصوص نمونه گیری) انجام گردد.

۳. کارمند موظف نمونه گیری باید از هر محموله که عین لات/بیچ نمبر داشته باشد دو نمونه به اساس ضمیمه ۲ بگیرد که نمونه اول برای آزمایش لابر اتواری و نمونه دوم بحیث شاهد گرفته شود.

۴. در صورت که مواد غذایی بشکل فله توسط کارخانه مولد بشکل اسپتیک و یا هم هایدروسکوپییک بسته بندی شده باشد تشبث مواد غذایی باید از کارخانه تولیدی دو سمپل بحیث نماینده این مواد غذایی از عین بیچ با خود داشته باشد و بشکل مناسب بسته بندی شده باشد و سند تاییدی سمپل از کارخانه مولد با خود داشته باشد. در صورت که تشبث مواد غذایی سمپل کارخانه مولد نداشته باشد، ریاست نمونه گیری صلاحیت باز نمودن بسته بندی اسپتیک و هایدروسکوپییک را دارد.

۵. کارمند موظف نمونه گیری مکلف است تا در جریان اخذ نمونه، فورم که در ضمیمه ۱ می باشد خانه پری و با نمونه به لابر اتوار ارسال نماید.

۶. بعد از اخذ نمونه برای آزمایش و شاهد هردو باید جداگانه توسط نمونه گیر به شکل ذیل لیبل گذاری گردد:

معینیت غذا و ادویه	
محل نمونه گیری:	کود نمبر نمونه:
نوع محصول:	مقدار نمونه:
تاریخ تولید:	تاریخ انقضا:
بیچ نمبر:	نوع نمونه ☐ نمونه اول ☐ نمونه دوم

اسم و امضا نمونه گیر	امضا نماینده شرکت
----------------------	-------------------

۷. کد نمبر نمونه باید شامل مخفف آن ولایت به انگلیسی به ادامه آن نمبر مسلسل داده شود. کد نمبر یک نمونه مشخص که در لیبل آزمایش، لیبل شاهد و فورم نمونه گیری درج گردیده باید یکسان باشد. جدول کد برای نمونه گیری قرار ذیل میباشد:

Food Sampling Code			
Province	Code	Province	Code
Badakhshan	BDK-XXXX	Kunar	KNR-XXXX
Badghis	BGS-XXXX	Kunduz	KNZ-XXXX
Baghlan	BLN-XXXX	Laghman	LGH-XXXX
Balkh	BLK-XXXX	Logar	LGR-XXXX
Bamyan	BMN-XXXX	Maidan Wardak	WRK-XXXX
Daykundi	DYK-XXXX	Nangarhar	NGR-XXXX
Farah	FRH-XXXX	Nimruz	NMZ-XXXX
Faryab	FRY-XXXX	Nuristan	NRS-XXXX
Ghazni	GHZ-XXXX	Paktia	PKT-XXXX
Ghor	GHR-XXXX	Paktika	PKK-XXXX
Helmand	HLD-XXXX	Panjshir	PJR-XXXX
Herat	HRT-XXXX	Parwan	PWN-XXXX
Jowzjan	JWZ-XXXX	Samangan	SMG-XXXX
Kabul	KBL-XXXX	Sar-e Pol	SEP-XXXX
Kandahar	KND-XXXX	Takhar	TKR-XXXX
Kapisa	KPS-XXXX	Urozgan	UGN-XXXX
Khost	KHT-XXXX	Zabul	ZBL-XXXX

(۳) انتقال و ذخیره نمونه

۱. هر دو نمونه که شامل نمونه برای آزمایش و نمونه بحیث شاهد میباشد باید در شرایط مناسب انتقال و ذخیره گردد تا کیفیت اصلی خود را از دست نه دهد.

۲. مواد غذایی خشک که در رطوبت بالا و درجه حرارت پایین کیفیت خود را از دست می‌دهد باید در یخچال نگهداری نه گردد.
۳. مواد غذایی یخ شده Frozen Food که در جریان انتقال تا لابراتوار و یا هم در داخل لابراتوار نیاز به درجه حرارت پایین می‌باشد باید در Cool Box انتقال و در یخچال و یا فریزر نگهداری گردد.
۴. نمونه باید به اسرع وقت به لابراتوار برسد.

(۴) آزمایش لابراتواری نمونه

۱. کارمند موظف در لابراتوار باید نمونه را به اسرع وقت در لابراتوار تحت آزمایش قرار دهد.
۲. مقدار مورد نیاز برای تست لابراتواری در ضمیمه ۲ این رهنمود ذکر گردیده.
۳. کارمند موظف در لابراتوار باید در جریان تست لابراتواری تمام اصول مصونیت و حفظ الصحة را به اساس شیوه های خوب لابراتواری رعایت نماید.
۴. نمونه باقی مانده و شاهد در درجه حرارت و محل مناسب به اساس نیازمندی مواد غذایی در لابراتوار ذخیره گردد.
۵. در صورت که نتیجه نمونه بعد از آزمایش لابراتواری مثبت باشد بعد از خروجی محموله، باقی مانده کل نمونه و نمونه شاهد در جریان ۱۰ روز کاری به نماینده شرکت تورییدی مواد غذایی تسلیم داده شود. اگر شرکت تورییدی حاضر به تسلیمی نمونه های باقی مانده در جریان ۱۰ روز کاری نه گردد این نمونه ها باید از محل ذخیره و محیط لابراتوار دور گردد.
۶. در صورت که نتیجه آزمایش منفی باشد نمونه شاهد تحت آزمایش قرار میگیرد و در صورتیکه که نتیجه آزمایش شاهد هم منفی باشد اجازه عرضه به بازار داده نمی شود.



لیست مقدار نمونه گیری به اساس نوع مواد غذایی
ماده پنجاه و یکم:

شماره	نوع مواد غذایی	تعداد نمونه برای آزمایش	تعداد نمونه برای شاهد	مجموعه نمونه گیری	مقدار تقریبی به گرام/ ملی لیتر برای آزمایش لابراتواری	ملاحظات
-------	----------------	----------------------------	--------------------------	----------------------	--	---------

۱	انواع شیر پاستوریزه/UHT	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۵۰۰ ملی لیتر
۲	انواع پنیر	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۳۰۰ گرام
۳	انواع مسکه	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۳۰۰ گرام
۴	انواع خامه	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۴۰۰ گرام
۵	مارگارین	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۳۰۰ گرام
۶	انواع ماست	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۳۰۰ گرام
۷	انواع دوغ	۲ بوتل	۲ بوتل	۴ بوتل	۵۰۰ ملی لیتر
۸	انواع شیر خشک صنعتی خوراکی به شکل فله	۴۰۰ گرام	۴۰۰ گرام	۸۰۰ گرام	۴۰۰ گرام
۹	انواع شیر خشک اطفال	۱ قطی	۱ قطی	۲ قطی	۴۰۰ گرام
۱۰	قروت جامد	۳۰۰ گرام	۳۰۰ گرام	۶۰۰ گرام	۳۰۰ گرام
۱۱	قروت نیمه جامد	۲ شیشه	۲ شیشه	۴ شیشه	۴۰۰ گرام
۱۲	انواع آیسکریم/قلفی	۳ عدد	۳ عدد	۶ عدد	۴۰۰ گرام
۱۳	غذا اطفال	۲ شیشه/قطی	۲ شیشه/قطی	۴ شیشه/قطی	۵۰۰ گرام
۱۴	آب معدنی	۳ بوتل	۳ بوتل	۶ بوتل	۵۰۰ ملی لیتر
۱۵	پودر خمیر مایه و مواد مشابه	۲ بسته	۲ بسته	۴ بسته	۱۰۰ گرام
۱۶	روغن خوراکی مایع	۱ بوتل/بشکه	۱ بوتل/بشکه	۲ بوتل/بشکه	۳۰۰ گرام
۱۷	روغن خوراکی جامد	۱ بسته/بشکه	۱ بسته/بشکه	۲ بسته/بشکه	۴۰۰ گرام
۱۸	مکرونی، کورن فلاکس، رشته آش، پودر جوار	۱ بسته	۱ بسته	۲ بسته	۳۰۰ گرام
۱۹	مثاله جات دیگ	۲۰۰ گرام	۲۰۰ گرام	۴۰۰ گرام	۳۰۰ گرام

					بشکل فله	
	۲۰۰ گرام	۴ بسته	۲ بسته	۲ بسته	مثاله جات دیگ بشکل بسته بندی شده	۲۰
	۲۰ گرام	۴۰ گرام	۲۰ گرام	۲۰ گرام	زعفران به شکل فله	۲۱
	۲۰ گرام	۴ بسته	۲ بسته	۲ بسته	زعفران بشکل بسته بندی کوچک	۲۲
	۲۰۰ گرام	۲ بسته	۱ بسته	۱ بسته	مرغ پخته شده بسته بندی شده	۲۳
	۲۰۰ گرام	۲ بسته	۱ بسته	۱ بسته	گوشت کفته بسته بندی شده	۲۴
	۲۰۰ گرام	۲ بسته	۱ بسته	۱ بسته	ماهی پخته یا دودی بسته بندی شده	۲۵
	۵۰۰ گرام	۲ رول	۱ رول	۱ رول	کالباس	۲۶
	۵۰۰ گرام	۲ رول/بسته	۱ رول/بسته	۱ رول/بسته	سوسیس	۲۷
	۵۰۰ گرام	۱۰۰۰ گرام	۵۰۰ گرام	۵۰۰ گرام	گوشت خشک و یا پودر شده به شکل فله	۲۸
	۲۵۰ گرام	۲ شیشه	۱ شیشه	۱ شیشه	عسل	۲۹
	۳۰۰ گرام	۲ شیشه	۱ شیشه	۱ شیشه	انواع شربت‌ها	۳۰
	۳۰۰ گرام	۲ شیشه	۱ شیشه	۱ شیشه	شربت گلکوز	۳۱
	۳۰۰ گرام	۴ بسته	۲ بسته	۲ بسته	انواع چپس و پفک	۳۲
	۱۵۰ گرام	۲ شیشه	۱ شیشه	۱ شیشه	انواع آنزایم	۳۳
	۱۵۰ گرام	۳ شیشه	۱ شیشه	۲ شیشه	انواع عصاره ها	۳۴
	۳۰۰ گرام	۸۰۰ گرام	۴۰۰ گرام	۴۰۰ گرام	قند/ شکر	۳۵

۳۶	شیرین کننده های مصنوعی	۱ بسته	۱ بسته	۲ بسته	۱۰۰ گرم
۳۷	انواع نگهداری کننده ها	۱ بسته	۱ بسته	۲ بسته	۱۰۰ گرم
۳۸	انواع طعم دهنده ها	۱ بسته	۱ بسته	۲ بسته	۱۰۰ گرم
۳۹	انواع خمیر	۲ بسته	۲ بسته	۴ بسته	۵۰۰ گرم
۴۰	انواع لواشک	۳ بسته	۳ بسته	۶ بسته	۲۰۰ گرم
۴۱	جوس میوه و انواع نوشابه	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۵۰۰ ملی لیتر
۴۲	نشایسته و گلو تین	۳۰۰ گرم	۳۰۰ گرم	۶۰۰ گرم	۳۰۰ گرم
۴۳	روب و کیچپ	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۳۰۰ گرم
۴۴	مرباء، جیلی	۲ بسته	۲ بسته	۴ بسته	۲۰۰ گرم
۴۵	ترشی باب	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۲۵۰ گرم
۴۶	میوه جات خشک و مغزیاب بشکل فله	۲۵۰ گرم	۲۵۰ گرم	۵۰۰ گرم	۲۵۰ گرم
۴۷	میوه جات خشک و مغزیاب بشکل بسته بندی شده	۲ بسته	۲ بسته	۴ بسته	۳۰۰ گرم
۴۸	انواع چای بشکل فله	۵۰۰ گرم	۵۰۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۵۰۰ گرم
۴۹	انواع چای بشکل بسته بندی شده	۲ بسته	۲ بسته	۴ بسته	۵۰۰ گرم
۵۰	قهوه	۱ بسته	۱ بسته	۲ بسته	۳۰۰ گرم
۵۱	چای و قهوه فوری	۳ دانه	۳ دانه	۶ دانه	۱۰۰ گرم
۵۲	ساجق	۱ پاکت (۵ دانه)	۱ پاکت (۵ دانه)	۲ پاکت (۱۰ دانه)	۱۰۰ گرم

۵۳	قنادی شکری	۱ بسته	۱ بسته	۲ بسته	۲۰۰ گرام
۵۴	انواع چاکلیت	۵ عدد	۵ عدد	۱۰ عدد	۲۰۰ گرام
۵۵	نمک خوراکی بشکل فله	۳۰۰ گرام	۳۰۰ گرام	۶۰۰ گرام	۳۰۰ گرام
۵۶	نمک خوراکی بسته بندی شده	۳ بسته	۳ بسته	۶ بسته	۳۰۰ گرام
۵۷	آرد	۵۰۰ گرام	۵۰۰ گرام	۱۰۰۰ گرام	۵۰۰ گرام
۵۸	غله جات و حبوبات پروسس و بسته بندی شده	۵۰۰ گرام	۵۰۰ گرام	۱۰۰۰ گرام	۵۰۰ گرام
۵۹	بیسکویت	۳ عدد	۳ عدد	۶ عدد	۲۰۰ گرام
۶۰	کیک، نان، سمبوسه بسته بندی شده	۲ عدد	۲ عدد	۴ عدد	۲۵۰ گرام
۶۱	جلاتین	۳ عدد	۳ عدد	۶ عدد	۱۵۰ گرام
۶۲	سرکه بشکل فله	۱ بوشکه	۱ بوشکه	۲ بوشکه	۳۰۰ ملی لیتر
۶۳	سرکه بسته بندی شده	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۳۰۰ ملی لیتر
۶۴	رنگ مواد غذایی بسته بندی شده	۱ بسته	۱ بسته	۲ بسته	۳۰ گرام
۶۵	رنگ مواد غذایی بشکل فله	۱۰۰ گرام	۱۰۰ گرام	۲۰۰ گرام	۱۰۰ گرام
۶۶	رنگ مواد غذایی آماده شده (مایع/جامد)	۱ بوتل/شیشه	۱ بوتل/شیشه	۲ بوتل/شیشه	جامد ۳۰ گرام مایع ۱۰۰ ملی لیتر
۶۷	غذای آماده شده	۲ بسته	۲ بسته	۴ بسته	۵۰۰ گرام
۶۸	مواد غذایی قطی شده Canned	۲ قطی	۲ قطی	۴ قطی	۵۰۰ گرام
۶۹	دیگر مواد غذایی	۵۰۰ گرام	۵۰۰ گرام	۱۰۰۰ گرام	۵۰۰ گرام

					مشخص نا شده
--	--	--	--	--	-------------

فصل هفتم

التزامات عمومی حفظ الصحة برای تأسیسات مواد غذایی

التزامات حفظ الصحة

ماده پنجاه و دوم:

تمام تأسیسات مواد غذایی و کارمندان این تأسیسات که مواد غذایی را تولید، پروسس، بسته بندی، نگهداری، پخش و توزیع می نمایند، باید التزامات حفظ الصحة، تدابیر مصونیت غذایی و معیارات تعیین شده درین رهنمود را تطبیق نمایند. همچنان رعایت التزامات ذکر شده شرط مهم برای اخذ اجازه نامه فعالیت معینیت غذا و ادویه می باشد.

تأسیسات مواد غذایی باید خود را مطمئن سازد که تمام اصول حفظ الصحة رعایت گردیده و توسط یک شخص مسول و فنی بشکل دومدار از آن نظارت میگردد.



موقعیت و اطراف تأسیسات مواد غذایی

ماده پنجاه و سوم:

(۱) مکان تأسیسات غذایی باید دور از آلودگی های محیطی و دور از جای که در آن فعالیت های صنعتی باعث تولید بوی ناخوشایند، گازات مضر، دود، گرد و خاک، آلودگی های کیمیاوی و بیولوژیکی می شود، موقعیت داشته باشد. زیرا که موارد ذکر شده تهدیدی جدی برای آلوده شدن سطوح پروسس مواد غذایی و محصولات غذایی تلقی میگردد، همچنان باعث تجمع حشرات و کثافات میگردد و امکان آلوده گی مواد غذایی را افزایش میدهد.

(۲) در صورتیکه آلودگی های محیطی ناشی از صنایع دیگر در نزدیکی تأسیسات مواد غذایی موجود باشد، و خطر آلوده کردن محل تولید میباشد باید اقدامات مناسبی برای جلوگیری نفوذ این آلودگی ها و حفاظت محل تولید از هرگونه آلودگی محیطی انجام گردد.

(۳) تأسیسات غذایی باید دور از منطقه مسکونی باشد و ارتباط مستقیم با ساحه مسکونی نداشته باشد.

طرح و دیزاین ساختمان

ماده پنجاه و چهارم:

(۱) طرح و دیزاین ساختمان تأسیسات مواد غذایی باید طوری باشد که محل که در آن مواد خام تخلیه، پاک کاری و سورت می‌گردد باعث ملوثیت محل تهیه، پروسس و بسته بندی نه گردد و آلودگی از یک محل ساختمان به دیگر محل انتقال نه گردد.

(۲) دیوارهای محل پروسس، تهیه و بسته بندی مواد غذایی باید حد اقل تا ارتفاع ۱۸۰ سانتیمتر از جنس سنگ، سرامیک یا کاشی سالم به رنگ روشن تمیز و قابل نظافت باشد.

(۳) کف زمین، سقف و دیوارها باید به شکل دوامدار پاک کاری و درست نگهداری شوند تا از تجمع گرد و خاک و رشد پوینک ها جلوگیری صورت گیرد. باید سطح آن صاف باشد تا به آسانی پاکاری گردد و از مواد نفوذ ناپذیر ساخته شده باشند، با گچ ویا رنگ که از دیوار به شکل پوست جدا میشود رنگ نه شود.

(۴) دروازه ها همچنان باید صاف و هموار بوده و سطوح آن صاف باشد تا به راحتی قابل پاک کردن باشند و در جایی که لازم است، ضدغفونی شوند.

(۵) در ساحه تهیه، پروسس و بسته بندی مواد غذایی کف زمین باید دارای آبرو با شیب مناسب باشد که فاضلاب به آسانی در آن سیلان نماید همچنان کف زمین باید به سمت آبرو فاضلاب شیب داشته باشد که فاضلاب روی سطح زمین جمع نشود. فاضلاب باید در جهت مخالف جریان پروسس غذا جریان داشته باشد و از محل پروسس خارج گردد.

(۶) کف محل تهیه، پروسس و بسته بندی مواد غذایی باید صاف و از مواد ساخته شده باشد که قابل پاک کردن باشد حتا در مواردی که لازم است ضدغفونی شود. بهتر است از جنس سنگ، سرامیک یا موزاییک صاف بدون درز و شکستگی باشد.

(۷) سقف محل تهیه، پروسس و بسته بندی مواد غذایی باید بدون درز و شکاف، به رنگ روشن، صاف و قابل پاک کاری باشد.

(۸) برای جلوگیری از ورود حشرات و موش ها از طریق آبرو های فاضلاب به ساحه تولید باید اقدامات کنترولی کافی وجود داشته باشد.

(۹) پنجره ها، دروازه ها و تمام راه های که به محیط خارجی باز میشود باید با جالی سیمی، پرده های محافظتی یا جال های دیگر که مانع در برابر حشره و جوندگان باشد محافظت شود، به منظور محافظت از محل تولید در برابر مگس، حشرات و سایر حیوانات دروازه ها با فنر بسته شوند تا به شکل خودکار بند شوند. جالی ها باید به شکل باشد که به راحتی از دروازه و کلکین دور شده بتواند.

وسایل و تجهیزات

ماده پنجاه و پنجم:

- (۱) ماشین آلات و تجهیزات که با غذا در تماس هستند و برای آماده سازی، تهیه، نگهداری، بسته بندی غذا استفاده می شوند، باید از مواد ضد فرسایشی، و ضد زنگ ساخته شده باشند که هیچ ماده یی سمی را به مواد غذایی منتقل نکنند و باید به راحتی قابل پاک کردن و ضد عفونی کردن باشند (به جز از ظروف یکبار مصرف که پاک و ضد عفونی نمی شود اما از اول باید این خصوصیات را داشته باشد).
- (۲) ماشین آلات و تجهیزات مورد استفاده در آماده سازی مواد غذایی باید همیشه در وضعیت سالم بوده و در شرایط پاک و حفظ الصحوی نگهداری شوند و این تجهیزات و وسایل نباید برای هیچ هدف دیگری استفاده شوند.
- (۳) وسایل و ظروفی که در آن مواد غذایی به فروش رسانده میشود، همیشه باید در بسته بندی های مناسب و یا ظروف سرپوش دار باشد که محافظت از غذا در برابر گرد و خاک، مگس ها و سایر حشرات کرده بتواند.
- (۴) ماشین آلات و تجهیزات که برای تولید و آماده سازی مواد غذایی استفاده میشوند، باید در مکان که هوای آن آلوده بوده و دارای گرد و خاک، گاز های ناخوشایند، مواد مضر، یا هر گونه انتشارات سمی باشد نگهداری نه شوند.
- (۵) ماشین آلات و تجهیزات باید به گونه ای نصب شوند، که طراحی آن اجازه ترمیم کردن (در صورت که خراب میشوند)، پاک کردن و انجام فعالیت های لازم را بدهند، و استفاده از آن برای تولید مواد غذایی و تطبیق شیوه های خوب حفظ الصحة و نظارت و بازرسی آسان باشد.
- (۶) سیستم مناسب برای پاک کاری ماشین آلات و تجهیزات باید وجود داشته باشد و تا حد امکان برای پاک کردن و ضد عفونی کردن تجهیزات و وسایل سیستم اتومات پاک کاری خودی یا (Clean In Place) به کار گرفته شود.
- (۷) تجهیزات و ظروفی که برای مواد غیر خوراکی استفاده میشوند باید در جای مناسب نگهداری گردد و قابل تفکیک از همدیگر باشند.
- (۸) مواد کیمیایی پاک کننده و سایر مواد کیمیای باید لیبل شده و جداگانه نگهداری شوند تا از آلودگی های عمدی یا تصادفی مواد غذایی جلوگیری صورت گیرد.
- (۹) در صورت لزوم، در داخل تاسیس غذایی یک سیستم دفع فاضلاب و سیستم تصفیه فاضلاب باید در نظر گرفته شود.

(۱۰) سردخانه، یخچال، فریزر ها و دیگر ماشین آلات باید مجهز به درجه سنج باشد همچنان سالم، پاک و فاقد بوی بد باشد.

(۱۱) تمام تجهیزات و وسایل که مواد غذایی با آن در تماس هست یا وسایل که به غذا تماس میگیرند در شرایط خوب و پاک نگهداری شود و در صورت لزوم قبل از نگهداری ضد عفونی گردد. از ظروف خراشیده شده استفاده نشود. خوب است که از ظروف ضد زنگ، المونیمی و شیشه ای برای تهیه و نگهداری مواد غذایی استفاده شود. ظروف مسی باید ملامح باشد به طور مداوم ملامح کاری شود.

تسهیلات تامین آب

ماده پنجاه و ششم:

(۱) در تهیه و پروسس مواد غذایی باید آب آشامیدنی استفاده شود و این آب باید به محل تهیه و پروسس مواد غذایی در شرایط حفظ الصحوی ذخیره و انتقال گردیده باشد.

(۲) تمام تأسیسات آبرسانی به تأسیس مواد غذایی یا داخل تأسیس باید تاییدی معینیت غذا و ادویه را داشته باشد.

(۳) آب که در جریان تهیه، پروسس و شستن مواد غذایی مورد استفاده میگردد باید دارای کیفیت عالی باشد و هیچ نوع آلودگی فیزیکی، کیمیایی و بیولوژیکی را به غذا انتقال ندهد تا محصول نهایی غذایی مصون و عاری از ملوثیت باشد.

(۴) ذخیره های آب باید به صورت دوره ای پاک کاری شوند و عملکرد پاک کاری باید در یک سند ثبت شود. میتوانیم آب غیر آشامیدنی را برای پاک کاری تجهیزات که با مواد غذایی تماس ندارد و یا بخاطر تولید بخار و یخ کردن تجهیزات استفاده نماییم (در صورتیکه این بخار و یخ با مواد غذایی تماس نداشته باشد) و یا هم برای جلوگیری از آتش سوزی استفاده کنیم. با فراهم کردن و نصب پیب های جداگانه برای آب آشامیدن و آب های دیگر کمک میکند تا جلوگیری مواد خام، محصولات پروسس شده و بسته بندی شده صورت گیرد.

(۵) تانکر های که در آن آب ذخیره و یا به دیگر اماکن غذایی توزیع می گردد باید سالم، بادوام، مقاوم در برابر خوردگی، دارای سطح صاف و قابل تمیز کردن باشد.

(۶) باید تسهیلات کافی برای پاک کاری و ضد عفونی کردن ماشین آلات، تجهیزات و ظروف فراهم شود که این تسهیلات باید آب کافی و در صورت نیاز آب گرم و سرد داشته باشند.

(۷) باید آب کافی برای شستن مواد اولیه یا مواد خام غذایی فراهم شود. در واحد های آب برای شستن مواد غذایی باید آب گرم و سرد کافی باشد. این واحد ها باید پاک نگه داشته شوند و در صورت لزوم ضدعفونی شوند، بهتر است واحد های تأسیس شده برای شستن مواد خام برای شستن ماشین آلات، تجهیزات یا اشیای دیگر استفاده نشوند.

(۸) یخ و بخار در تأسیسات غذایی در صورت که با مواد غذایی تماس می داشته باشد باید از آب آشامیدنی تهیه شود و تولید استعمال و ذخیره یخ و بخار در صنایع غذایی باید به شکلی باشد که چانس آلوده شدن مواد غذایی از بین برود.

دفع کثافات و فاضلاب

ماده پنجاه و هفتم:

(۱) کثافات حاصله از مراحل تهیه و پروسس مواد غذایی و سایر کثافات باید به شکل دوره ای از محل تهیه، پروسس و پخت ویز مواد غذایی دور شوند تا از تجمع آن جلوگیری شده و در نتیجه جلو آلوده شدن مواد غذایی گرفته شود. در کارخانه پروسس مواد غذایی حد اقل یک زباله دانی کلانکه اندازه آن مناسب با مقدار کثافات تولید شده باشد گذاشته شود و در محل پروسس و بسته بندی زباله دانی های متوسط به اساس نیاز در جا های مناسب گذاشته شود، بهتر است زباله دانی دارای پوش باشد که بدون لمس دست باز شود، و روزانه ضد عفونی شده و قبل از استفاده بعدی خشک شود.

(۲) دفع فاضلاب و کثافات چی به شکل جامد، مایع یا گاز باشد باید با التزامات محیط زیستی سازگار باشد. راهرو های دفع فاضلاب و سیستم دور ریختن کثافات باید کافی بوده و به شکل طراحی شود که خطر آلوده شدن غذا و آب آشامیدنی وجود نداشته باشد.

(۳) جمع آوری کثافات و مواد زایده باید به گونه ای انجام شود که ساحات پروسس غذا، ذخیره سازی، محیط داخل و خارج از تأسیس غذایی را آلوده نکند.

(۴) کثافات باید به شکل دوره ای دور گردد و این امر باید الزامی گردد، همچنان هیچ زباله در داخل تأسیس غذایی به شکل سرباز نگهداری نه شود، کثافات و فاضلاب باید به گونه ای مناسب طبق قوانین و مقررات محیط زیستی وضع شده از جمله قوانین و مقررات برای پلاستیک، مواد کیمیاوی و سایر مواد مضر، دفع شود. از فلتر های مناسب برای تصفیه کثافات و فاضلاب استفاده گردد.

تسهیلات برای کارمندان و تشناب ها

ماده پنجاه و هشتم:

(۱) تسهیلات کارمندان شامل امکانات مناسب برای شستشو و خشک کردن دستها که عبارت است از دست شوی های دارای آب گرم و سرد مناسب، تشناب های جداگانه برای مردان و زنان با طراحی و حفظ الصحه مناسب و تسهیلات تغییر لباس و پوشیدن یونیفورم برای کارمندان باید به گونه ای باشد که بعد از تغیر لباس و آماده شدن، کارمندان مستقیماً به محل پروسس داخل شوند و به فضای بیرون خارج نه شوند.

(۲) تعداد تشناب ها در تأسیسات مواد غذایی باید نظر به تعداد کارمندان (مرد/زن) کافی باشد و به کارمندان باید از التزامات حفظ الصحه و پاکی در حین تماس با غذا بعد از رفتن به تشناب آگاهی و آموزش داده شوند. برای هر ۲۰ کارمند یک تشناب لازم میباشد.

(۳) اتاق های استراحت باید جدا از محل پروسس غذا و ساحات که با غذا سرو کار دارند باشند و این اتاق ها نباید مستقیماً به ساحات تولید، تهیه، پروسس و ذخیره سازی غذا راه داشته باشند.

(۴) لوحه های که دستورالعمل ها و ممنوعیت های کارمندان که در کدام محل باید چی کار را انجام دهد و چی کار را انجام نه دهد در جاهای مشخص نصب گردد و باید برای همه قابل دید و درک باشد و مطابق فهم کارمندان به زبان های ملی باشد.

سیستم تهویه و کیفیت هوا

ماده پنجاه و نهم:

(۱) سیستم های تهویه طبیعی و میخانیکی از جمله فلترهای هوا و هواکش ها جاهای که لازم است، باید به گونه ای طراحی و نصب شوند که هوا را از مناطق آلوده به مناطق پاک تر جریان ندهد.

(۲) سیستم تهویه در تاسیس غذایی باید طوری باشد که هوای داخل همیشه تازه، کافی و عاری از بو باشد و هر دو سیستم تهویه طبعی و سیستم تهویه میخانیکی به درستی کار کند.

روشنایی و نور پردازی

ماده شصتم:

در تأسیسات غذایی روشنایی طبیعی و نورپردازی مصنوعی باید به گونه ای فراهم شود که کارمندان بتوانند در شرایط حفظ الصحوی مطلوب کار کنند. لوازم نورپردازی برقی (گروپ ها) باید در صورت امکان دارای پوش محافظتی باشد تا در صورت افتیدن و شکستن، مواد غذایی را ملوث نه سازد.

فصل هشتم

عملیه های تولید و پروسس مواد غذایی

مواد خام

ماده شصت و یکم:

(۱) مواد خام باید از یک منبع معلوم و به اساس مشخصات که از قبل تعیین گردیده خریداری شود. مواد خام باید قبل از استفاده بررسی گردد.

(۲) اگر مواد خام و مواد افزودنی به فنگس و باکتری های نامطلوب، سموم باقی مانده از عملیه های زراعتی، دوا های حیوانی یا مواد زهری و نا خالصیت ملوث باشد و امکان دور کردن یا کم کردن آن به حد مجاز در عملیه های پروسس ممکن نباشد هرگز در مرحله دریافت قبول نه گردد.

(۳) مواد خام، مواد افزودنی و مواد تشکیل دهنده غذا باید با تمام مقررات و معیارات تعیین شده مطابقت داشته باشند.

(۴) تمام اسناد مرتبط به مواد خام، مواد افزودنی و مواد تشکیل دهنده غذا و منابع تهیه آنها باید در یک دوسیه مستقل برای بازرسی های بعدی نگهداری و محفوظ شوند.

(۵) تمام مواد خام باید بررسی شوند و از پاکی و سالم بودن فزیک آن اطمینان حاصل شود.

(۶) مواد خام باید به مقدار خریداری شود که گدام تاسیس غذایی ظرفیت ذخیره آن را داشته باشد.

(۷) تاریخ انقضاء، سالم بودن بسته بندی و شرایط نگهداری مواد خام بسته بندی شده باید بررسی شود.

(۸) درجه حرارت مواد خام حساس که با خطر بلند فاسد شدن مواجه میباشد باید بررسی شود و در شرایط مناسب انتقال و ذخیره گردد.

(۹) در جریان دریافت مواد خام غذایی منجمد شده درجه حرارت باید (۱۸-۰) درجه سانتی گرید یا پایین تر از آن باشد.

پروسس مواد غذایی

ماده شصت و دوم:

(۱) تأسیسات مواد غذایی برای هر محصول پروسس شده دیاگرام جریان پروسس یا Process flow diagram داشته باشد.

(۲) عملیه پروسس باید تمام آلودگی های فیزیکی، کیمیایی و بیولوژیکی را از مواد خام دور نماید و محصول نهایی باید کاملاً مصون باشد. با استفاده از شیوه های شستن، حرارت دادن، خشک کردن، سرد کردن، منجمد کردن و غیره باید تمام آلودگی ها دور گردد.

(۳) باید بسته بندی مواد خوردنی و آشامیدنی کاملاً پاک و درست باشد. استفاده از بسته بندی آلوده و بی کیفیت مجاز نمی باشد.

(۴) جریان پروسس باید طوری باشد که انتقال آلودگی از یک بخش به بخش دیگر صورت نه گیرد.

(۵) لیبل محصول غذایی باید تمام معلومات ضروری که برای یک مشتری مهم است داشته باشد و مطابقت با معیار ملی لیبل گذاری و رهنمود لیبل گذاری معینیت غذا و ادویه را داشته باشد.

(۶) محصول غذایی پروسس شده و بسته بندی شده باید لات یا بیچ نمبر داشته باشد تا برگشت آن از بازار اسانتر باشد.

(۷) تمام شرایط ذخیره و مورد استفاده آن ذکر شده باشد. در صورت که در ترکیب خود دارای مواد غذایی حساسیت زا میباشد باید در لیبل ذکر شود.

(۸) تغیر در تاریخ تولید، انقضا و سایر مشخصات بسته بندی ممنوع میباشد. مواد تشکیل دهنده مواد غذایی باید با معلومات بسته بندی مطابقت داشته باشد.

(۹) مواد بسته بندی باید از جنس تایید شده و مخصوص برای مواد غذایی باشد.

(۱۰) مواد غذایی باید فاقد رنگ و طعم غیر مجاز، بوی نامطلوب و عاری از فنگس، آفت و حشرات باشد.

(۱۱) قرار دادن مواد خوردنی و آشامیدنی در معرض تابش مستقیم نور خورشید مجاز نمی باشد.

(۱۲) بسته بندی مواد غذایی باید حفاظت لازم را برای مواد غذایی ارایه کرده بتواند تا از آلودگی و خراب شدن مواد غذایی جلوگیری شود. همچنان لیبل باید مطابقت با معیارات تعیین شده معینیت غذا و ادویه را داشته باشد.

(۱۳) در بسته بندی که تماس مستقیم با مواد غذایی دارد باید فقط از مواد مطلوب نگهداری مواد غذایی (food grade) ساخته شده باشد چون مواد دیگر برای تماس مستقیم با غذا مصئون نی ستند. برای بسته بندی های المونیمی، پلاستیکی و دیگر انواع اصول معینیت غذا و ادویه رعایت گردد.

(۱۴) مواد بسته بندی و گازهایی که در بسته بندی استفاده می شوند، باید غیر سمی باشند و در شرایط مطلوب ذخیره شده باشند که هیچ خطر را به مصئونیت غذایی متوجه ن سازند.

ذخیره و نگهداری مواد غذایی

ماده شصت و سوم:

(۱) تسهیلات ذخیره و نگهداری غذا باید به شکل طراحی و ساخته شود تا در طول نگهداشت مواد غذایی به طور موثر از آلودگی محافظت شود؛ محل نگهداری باید به شکل آسان پاکاری و ترمیم شود، تا از تجمع حشرات و کثافات جلوگیری شود.

(۲) برای مواد خام و مواد پروسس شده که نیاز به هوای سرد دارد باید تسهیلات لازم وجود داشته باشد

(۳) برای نگهداری مواد خام، مواد پروسس شده، مواد رد شده، مواد برگشته از مارکیت و یا برگشت داده شده از مارکیت جاهای جداگانه فراهم شود و مواد ذکر شده جدا و قابل تفکیک ذخیره و نگهداری شوند. مواد خام و محصولات نهایی مواد غذایی باید جدا از مواد بسته بندی، قرطاسیه باب، وسایل ترمیم و مواد پاک کننده کیمیایی نگهداری شوند.

(۴) ذخیره مواد غذایی خام خصوصاً گوشت و محصولات بحری باید در درجه حرارت پایین جدا از محل تهیه و پروسس ذخیره گردد و شرایط لازم ذخیره یعنی درجه حرارت و رطوبت مناسب فراهم گردد.

(۵) مواد غذایی که بصورت غیر بسته بندی عرضه می گردد باید در ظروف مناسب نگهداری و عرضه شود.

(۶) ذخیره سازی مواد غذایی خام و محصولات نهایی یا بسته بندی شده باید مطابق با سیستم گدام FIFO (First in, First Out) FEFO (First Expire First Out) باشد.

(۷) مواد خام، مواد در حال پروسس و محصولات نهایی غذا، باید در ظروف و بسته بندی های غیر سمی نگهداری گردد.

(۸) مواد غذایی باید دور از دیوار در قفسه ها و یا بالای پلیت ها گذاشته شوند، تا با سطح زمین ارتباط نداشته باشد، که با این کار پاک کردن موثر سطوح محل ذخیره آسان میشود و جای پنهان شدن و خانه کردن هرگونه آفات، حشرات و موش ها از بین میرود.

کنترل زمان و درجه حرارت

ماده شصت و چهارم:

(۱) تأسیسات مواد غذایی باید سیستم‌های لازم و مؤثر بخاطر کنترل درجه حرارت و زمان نصب نماید و این کار برای کنترل مصئونیت غذایی بسیار مهم می‌باشد. درجه حرارت و زمان باید حین دریافت، پختن، پروسس، سرد کردن، نگهداری، بسته‌بندی، توزیع الی استفاده آن توسط مصرف کننده کنترل گردد.

(۲) مواد غذایی منجمد حین دریافت، پروسس و انتقال باید به درستی مراقبت شوند تا از حالت منجمد خارج نه شده، در صورتیکه حین استفاده از چنین مواد غذایی حالت منجمد آن آب شود باقی مانده آن باید دوباره بخاطر استفاده بعدی نگهداری نشوند. اگر به گرم کردن غذا های منجمد در حین پروسس نیاز باشد، فقط اندازه مورد نیاز غذا باید در زمان استفاده گرم و آب شود.

(۳) جایی که پروسس و تولید غذا به آتش نیاز داشته باشد، باید تسهیلات آتش کردن وسایل مناسب مانند دودکش، هواکش و غیره نصب شود تا دود و بخار را دور سازد.



مدیریت و نظارت

ماده شصت و پنجم:

(۱) تأسیسات مواد غذایی باید برای تمام مراحل پروسس مواد غذایی به شمول بسته‌بندی، ذخیره و توزیع آن، طرزالعمل‌های معیاری (SOP) در بر گیرنده تمام مراحل آن باید توسط تیم مدیریت تأسیس غذایی ترتیب و عملی گردد. این طرزالعمل‌ها در شناسایی مشکلات و پیگیری آن همچنین به کنترل و درست کردن تخطی‌ها به شکل سریع کمک می‌نماید.

(۲) تأسیسات مواد غذایی باید اطمینان حاصل کنند که مدیران تخریکی و مسولین بخش در زمینه اصول بنیادی حفظ الصحة و پروسس مواد غذایی از صلاحیت‌های مناسب، دانش، تجربه و مهارت‌های لازم برخوردار هستند و میتوانند برای تضمین مصئونیت و کیفیت محصولات غذایی خطرات را ارزیابی نمایند و اقدامات پیشگیرانه و اصلاحی مناسب اتخاذ کنند.

تسهیلات لابراتوار و آزمایش کیفیت

ماده شصت و ششم:

(۱) تأسیسات مواد غذایی برای آزمایش مواد خام و محصول نهایی غذا یک لابراتوار مجهز، که آزمایشات فیزیکی، میکروبیولوژی و کیمیایی را مطابق معیارات تعیین شده انجام داده بتواند برای انجام آزمایشات دوره ای و حین ضرورت، داخل تأسیس وجود داشته باشد.

(۲) در صورت بروز هرگونه شک و تردید در باره آلودگی مواد غذایی یا محصول نهایی، باید قبل از خارج شدن محصول غذایی از کارخانه آزمایش شود.

(۳) اگر امکانات تأسیس لابراتوار در داخل شرکت وجود نداشته باشد، آزمایش های دوره ای توسط لابراتوار با اعتبار (دارای سند ISO ۱۷۰۲۵ یا مورد تایید معینیت غذا و ادویه) انجام شود.

تفتیش، اسناد سازی و ثبت اسناد

ماده شصت و هفتم:

(۱) باید تطبیق طرزالعمل های معیاری (SOP) به شکل دوره ای تفتیش و بازرسی شود، تا نقیصه و مشکل موجود در سیستم روش های خوب تولیدی GMP و روش های خوب حفظ الصحوی برای تولید GHP شناسایی شود.

(۲) تمام اسناد مربوط به تأسیس غذایی ازجمله اسناد پاک کاری و بازرسی حفظ الصحة، کنترل آفات و حشرات، دریافت مواد خام، تولید، تهیه، پروسس، ذخیره سازی، توزیع، کیفیت غذا، نتایج لابراتواری و موارد برگشت محصول الی یک سال یا به اندازه عمر محصول نگهداری شود.



فصل نهم

پاک کاری و مراقبت تأسیس غذایی

پاک کاری حفظ و مراقبت

ماده شصت و هشتم:

(۱) یک برنامه منظم پاک کاری و حفظ الصحة تمام محلات باید ساخته و عملی شود، و کارکرد آن که شامل اسناد پاک کاری محلات، دفعات پاک کاری، روش پاک کاری، تجهیزات و مواد مورد استفاده برای پاک کاری را نمایان میسازد باید به شکل دوامدار عملی و ثبت گردد، وسایل پاک کاری باید در دفعات معین پاک و ضد عفونی شوند.

(۲) مواد کیمیایی پاک کننده باید با دقت و احتیاط، طبق اطلاعات تولید کننده استفاده شود، و در ظرفی که به آسانی قابل تفکیک باشد جدا از مواد غذایی نگهداری شوند تا هرگونه خطر آلودگی غذا از بین برود.

سیستم کنترل حشرات

ماده شصت و نهم:

- (۱) تأسیسات مواد غذایی به شمول تمام محلات، تجهیزات و ساختمان باید در وضعیت خوب مراقبت شوند تا از دسترسی حشرات جلوگیری شده، و لانه های حشرات از بین بروند.
- (۲) سوراخ ها، لوله ها و دیگر مکان هایی که حشرات ممکن است در آن لانه بسازند، باید با نصب جالی ها و یا هر وسیله مؤثر دیگر از دسترسی حشرات خارج شوند.
- (۳) نگهداری حیوانات، پرندگان و حیوانات خانگی در داخل تأسیس غذایی مجاز نمی باشد.
- (۴) مواد غذایی باید در ظروفی که از حشرات محافظت کرده میتوانند نگهداری شود و روی زمین یا نزدیک دیوار قرار نه گیرند.
- (۵) در صورت موجودیت حشرات باید به سرعت حشرات به شکل دور گردد که تأثیر منفی بر مصئونیت یا کیفیت غذا نداشته باشد. دور کردن حشرات ممکن توسط مواد کیمیایی، عوامل فیزیکی یا بیولوژیکی مجاز، صورت گیرد که استفاده از موارد ذکر شده باید در حد مجاز باشد و عملیات برطرف کردن حشرات باید با ذکر نوع سموم حشره کش استفاده شده، تاریخ و دوره های استفاده آن ثبت و نگهداری شود.
- (۶) به منظور کنترل حشرات در تأسیس غذایی باید حشره کش های برفی، پرده باد، جالی، سیستم تهویه و از آفت کش های کیمیایی و دوا های کیمیایی استفاده گردد. دستگاه حشره کش برفی باید در ارتفاع ۲ متر از کف ساختمان و دور از قسمت پروسس و بسته بندی مواد غذایی نصب گردد.

حفظ الصحة فردی و یا صحت و سلامتی کارمندان

ماده هفتادم:

- (۱) کارمندان که مبتلا به بیماری هستند و یا ناقلین مریضی شمرده میشوند به هیچ قسمتی از محل تهیه و پروسس غذا اجازه ورود داده نشوند. تأسیسات غذایی باید سیستمی را بسازد که اشخاص مبتلا به مریضی حالت خود یا علائم بیماری را بلافاصله به مدیریت گزارش دهد. همچنان در صورتی بروز امراض اپیدمیولوژیک علاوه بر آزمایشات دوره ای صحت کارمندان آزمایش شود.
- (۲) برای اطمینان از نبود بیماری های عفونی و ساری در نزد کارمندان تأسیسات مواد غذایی، آزمایشات صحی آنان باید یک بار در سال انجام شود و نتایج معتبر این آزمایشات که دارای امضای داکتر و مهر شفاخانه میباشد منحیث سند نگهداری شود.

(۳) کارمندان تاسیس غذایی باید حتماً در برابر بیماری های حاصل از باکتری های روده مانند محرقه و

بیماری های دیگر واکسین شوند و کارت واکسین کارمندان نگهداری شود.

(۴) در صورت شیوع بیماری های همه گیر (ایبیدی می)، باید تمام کارمندان واکسین شوند.

نظافت شخصی

ماده هفتاد و یکم:

(۱) کارمندان مواد غذایی باید سطح بالای نظافت شخصی را مراعات کنند، و تأسیسات غذایی باید اشیای ضروری مناسب و کافی مانند دستکش، بوت، لباس محافظتی، کلاه موگیر، و ماسک برای تمامی کارمندان مواد غذایی، فراهم کنند. همچنان تأسیسات غذایی باید اطمینان حاصل کند که کارمندان در هنگام کار یونیفورم، ماسک، دست کش، کلاه و کفش پاک میپوشند.

(۲) همیشه قبل از شروع فعالیت های پروسس غذا، کارمندان باید دست های خود را با صابون و آب پاک بشویند، ضد عفونی کرده سپس با دست خشک کن یا دستمال کاغذی پاک خشک کنند. شستن دست ها قبل از شروع کار، تماس با مواد خام و پس از رفتن به تشناب، بیرون رفتن یا کدام کار دیگر ضروری می باشد بخاطریکه تماس با مواد غذایی خام، ابزار کار، تجهیزات، سطوح ناپاک یا هر چیز آلوده ممکن است منجر به آلودگی سایر مواد غذایی شود.

(۳) کارمندان تأسیسات غذایی در حین فعالیت های پروسس مواد غذایی باید از سگرت کشیدن، تف کردن، خوردن، عطسه و سرفه کردن نزدیک هر نوع محصولات غذایی یا محل پروسس آن خودداری کنند، حتا اگر مواد غذایی در آن محل بسته بندی شده هم باشد.

(۴) کارمندان باید ناخن ها و موی خود را کوتاه نگهدارند و در هنگام تهیه و پروسس غذا، از عادت های ناسالم مانند دست زدن به بینی خودداری کنند.

(۵) لوازم کمک اولیه در یک جعبه مخصوص در داخل تاسیس وجود داشته باشد.

(۶) افرادی که مستقیماً با مواد خام غذایی یا محصولات نهایی در حین پروسس سروکار دارند، باید همیشه معیارات بلند پاکی شخصی را مراعات کنند خصوصاً:

۱. نباید در محلات که با مواد خام و محصولات نهایی سروکار دارند، سگرت بکشند، تف کنند، خوراکی بخورند یا چیزی بنوشند.

۲. کارمندان در وقت شروع کار، هر بار که کار خود را از سر می‌گیرند و هر زمان که دست‌هایشان آلوده می‌شود، باید دست‌های خود را بشویند؛ به عنوان مثال پس از سرفه و عطسه کردن، رفتن به تشاب، استفاده از موبایل، سگرت کشیدن و غیره...

۳. در هنگام پروسس غذا، کارمندان غذا باید از عادت‌هایی ناسالم مانند خارش بینی، دست زدن به موی، مالیدن چشم، گوش و دهان، خاریدن ریش و دیگر قسمت‌های بدن خودداری کنند که ممکن سبب انتقال باکتری از کارمند به محصول در هنگام پروسس و منجر به آلودگی مواد غذایی شود. در صورتی که این امر اجتناب ناپذیر باشد، بلا فاصله بعد از انجام این موارد دست‌ها باید به طور موثری شسته شوند و سپس کار خود را از سر بگیرند.

بازدید کنندگان

ماده هفتاد و دوم:

(۱) در مجموع بازدید کنندگان تأسیسات غذایی باید تشویق گردد که داخل محل پروسس وارد نشوند، اما اگر داخل شدن بازدیدکننده گان به محل پروسس غذا یک امر ناگزیر باشد درینصورت باید اطمینان حاصل شود که مقررات حفظ الصحة و مصئونیت غذا به دلیل حضور بازدیدکنندگان در محل پروسس اهمال نمی‌شود.

(۲) تأسیسات غذایی حین دخول بازدیدکنندگان به محل های تولید، پروسس، آماده‌سازی، نگهداری غذا، و هر جایی حساس دیگر، باید اطمینان حاصل کند که لباس محافظتی، کفش و دیگر مقررات حفظ الصحة شخصی برای شان مهیا گردیده و مقررات پیش بینی شده برای این بخش‌ها مراعات می‌گردد.

عملیه های انتقال، توزیع و یا فروش مواد غذایی

ماده هفتاد سوم:

(۱) تمام نقاط بحرانی در زنجیره ای توزیع و انتقال مواد غذایی باید شناسایی شوند تا در حمل و نقل غذا، امکان خرابی و فاسد شدن غذا کمتر شود. غذای پروسس شده، بسته بندی شده و آماده برای مصرف باید طبق شرایط ذکر شده ذخیره انتقال و استفاده شود.

(۲) درجه حرارت و رطوبت لازم برای مصئونیت و کیفیت غذا باید حین انتقال و توزیع حفظ شود. وسایل حمل و نقل و کانتینر ها باید به شکل طراحی، ساخته و نگهداری شوند که بتوانند درجه حرارت و رطوبت مطلوب را در شرایط مختلف آب و هوا تأمین کنند، حفاظت از کانتینرها و وسایل حمل و نقل غذا ضروری بوده و این وسایل باید عاری از هر نوع مواد مضره باشند، تا از هر نوع آلودگی غذا جلوگیری شود.

(۳) وسایل حمل و نقل و کانتینر های مواد غذایی نباید برای حمل اجناس دیگر استفاده شود، چون ممکن است منجر به آلودگی مواد غذایی شود. در صورت استفاده از وسایل حمل و نقل برای مواد غذایی مختلف یا مواد غذایی با خطر آلودگی بالا مانند ماهی، گوشت، مرغ، تخم مرغ و غیره، باید بین هر بارگیری پاک و ضد عفونی شود تا خطر آلودگی متقابل (Cross Contamination) کاهش یابد.

(۴) مواد غذایی که باعث ملوثیت یک دیگر میشوند باید در جریان انتقال و توزیع به شکل جداگانه جای بجای شود.

(۵) فروشگاه مواد غذایی باید پاک و عاری از گردوخاک، حشرات و دیگر عوامل آلودگی باشد. محلات که در آن غذا برای فروش مانده شده باید به شکل دوامدار پاکاری و ضد عفونی شود.

(۶) مواد غذایی باید در بسته بندی های مناسب به مشتری عرضه گردد تا جلوگیری از آلودگی آن گرفته شود.

(۷) فروش مواد غذایی غیر مصون، تقلبی، تاریخ تیر، حرام و بی کیفیت جداً ممنوع میباشد. مواد غذایی در حالات ذیل غیر مصون و تقلبی پنداشته می شود:

۱. حاوی مواد زهری بوده و یا از یک منبع زهری استخراج گردیده که به صحت انسان و حیوان صدمه وارد کرده میتواند.

۲. تاریخ آن گذشته باشد.

۳. حاوی بقایای حشره کش ها، بقایای دوا های حیوانی و نباتی و دیگر مواد کیمیاوی از حد تعیین شده بیشتر باشد.

۴. در ترکیب خود مواد افزودنی از حد تعیین شده ستندرد ها بیشتر باشد و دارای مواد افزودنی غیر مجاز باشد.

۵. ملوث و یا هم تخریب گردیده باشد و مقدار ملوثیت آن بالاتر از معیار تعیین شده باشد.

۶. در شرایط محیطی تهیه گردیده باشد که مشکوک به ملوث شدن می باشد.

۷. از نبات و یا حیوانات مریض تولید گردیده باشد و سبب تولید مرض گردد.

۸. مواد بسته بندی آن غیر مصون بوده و استفاده از آن بسته بندی برای مواد غذایی مجاز نه باشد.

۹. حاوی مواد حساسیت زا و یا سایر مواد که استفاده آن به صحت انسان و حیوان تهدید حساب میشود و در لیبل آن ترکیبات حساسیت زا ذکر نه شده باشد.

۱۰. به مواد رادیو اکتیف ملوث گردیده باشد.

۱۱. حاوی مواد خارجی بالاتر از معیار تعیین شده باشد که باعث تغیر در کیفیت و مشخصات مواد غذایی گردد.



۱۲. در ترکیب آن ماده گمراه کننده، خلاف معیار و غیر مجاز علاوه شده باشد
۱۳. محتوای لیبل آن گمراه کننده و با نوعیت و کیفیت مواد غذایی تفاوت داشته باشد و مطابقت به ستندرد ملی لیبل گذاری نداشته باشد.
۱۴. در ترکیب آن ماده علاوه شده باشد که ارزش غذایی آن را پایین میبرد.
۱۵. در ترکیب آن ماده حرام علاوه شده باشد و در لیبل آن ذکر نشده باشد.
۱۶. در تاریخ تولید و تاریخ انقضای آن تغییر آورده شده باشد.

معلومات محصول غذایی و آگاه کردن مشتری

ماده هفتاد و چهارم:

(۱) تمام محصولات بسته بندی شده باید دارای لیبل بوده و معلومات لازم را مطابق با مقررات معینیت غذا و ادویه داشته باشد تا اطلاعات کافی و قابل دسترس برای هر فرد در زنجیره غذایی فراهم شود و بتوانند محصولات غذایی را به صورت مصئون نگهداری و مصرف نمایند.

(۲) کارخانه مواد غذایی باید دارای شماره مخصوص برای شکایات مشتریان داشته باشد.

(۳) تاسیس مواد غذایی باید پروسه بازخواهی داشته باشد تا در صورتیکه محصول غذایی غیر مصئون شناخته شود از بازار به آسانی جمع آوری گردد. داشتن لات، دسته یا بیچ نمبر پیگیری و بازخواهی را آسان میسازد.

ترینگ و آموزش کارمندان

ماده هفتاد و پنجم:

(۱) تأسیسات مواد غذایی باید اطمینان حاصل کنند که تمام کارمندان غذا از نقش و مسئولیت های خود در قسمت حفاظت غذا در برابر آلودگی و فاسد شدن آن آگاهی دارند. کارمندان باید دانش و مهارت های لازم تولید، پروسس، بسته بندی، نگهداری و استعمال محصول غذایی داشته باشند تا مصئونیت و کیفیت غذا تضمین شود.

(۲) تأسیسات غذایی باید اطمینان حاصل کنند که تمام کارمندان در مورد حفظ الصحه، مصئونیت غذایی و التزامات حفظ الصحه شخصی آموزش دیده اند.

(۳) ترینگ های آموزشی باید به صورت دوره ای بررسی شوند تا از کارایی آنها، آگاهی کارمندان از التزامات مصئونیت غذا و از شایستگی دست اندرکاران غذا اطمینان حاصل گردد. همچنین باید نظارت و بررسی های منظم انجام شود تا از اجرا شدن درست روش های حفظ الصحه و مصئونیت غذا اطمینان حاصل شود.

(۴) پروگرام های آموزشی باید بصورت دوره ای مرور و در صورت ضرورت تجدید شوند تا موضوعات به روز باشند.

سیستم HACCP در تأسیسات مواد غذایی

ماده هفتاد و ششم:

تأسیسات مواد غذایی بخاطر تحلیل و شناسایی خطرات و تعیین نقاط بحرانی برنامه HACCP را در داخل تأسیس خود عملی سازد. هفت اصل عمده برنامه HACCP قرار ذیل میباشند:

اصل اول: مشخص نمودن تمام خطرات، تجزیه و تحلیل خطرات و تعیین اقدامات لازم به منظور پیشگیری خطر.

اصل دوم: تعیین نقاط کنترل بحرانی.

اصل سوم: تعیین حد یا حدود بحرانی برای هر نقطه بحرانی.

اصل چهارم: برقراری سیستم نظارت و کنترل برای هر نقطه بحرانی.

اصل پنجم: انجام اقدامات اصلاحی در مواردی که سیستم نظارت مشخص کند که نقاط بحرانی تحت کنترل نیست.

اصل ششم: تعیین روش های به منظور تایید عملکرد کارایی سیستم HACCP.

اصل هفتم: مستند سازی روش ها و ثبت آن و طریقه کارایی آن.



فصل دهم

استندرد های مواد غذایی

استندرد های مواد غذایی

ماده هفتاد و هفتم:

(۱) تمام تأسیسات مواد غذایی مکلف است تا در تولید، پروسس، توزیع، صدور، نگهداری، انتقال، ذخیره و فروش مواد غذایی اصول و معیارات استندرد های ملی و بین المللی را رعایت نمایند.

(۲) استندرد های ملی مواد غذایی بر اساس استندردهای بین المللی توسط کمیته تخنیکی اداره ملی استندرد انکشاف و تدوین میگردد.

(۳) تولید، پروسس، توزیع، صدور، نگهداری، پخش و توزیع مواد غذایی باید مطابقت با استندرد های ملی و بین المللی مواد غذایی داشته باشد.

(۴) هر گاه در حالتی که ستندرد ملی برای مواد غذایی تدوین نگردیده باشد، ستندرد بین المللی در صورتیکه مخالف با احکام شریعت اسلامی نباشد، قابل اعتبار میباشد.

ستندرد های کودیکس

ماده هفتاد و هشتم:

- (۱) هر گاه در حالتی که ستندرد ملی برای مواد غذایی تدوین نگردیده باشد، در ستندرد های بین المللی به ستندرد های کودیکس در صورتیکه مخالف با احکام شریعت اسلامی نباشد، اولویت داده می شود.
- (۲) هر گاه در حالتی که برای یک محصول غذایی ستندرد کودیکس وجود نداشته باشد، ستندرد منطوقی که تایید شده معینیت غذا و ادویه وزارت صحت عامه باشد، قابل اعتبار می باشد.



فصل یازدهم

احکام متفرقه

بازرسی تأسیسات غذایی

هدف بازرسی

ماده هفتاد و نهم:

- (۱) بازرسی برای ارزیابی و نظارت از توانایی تأسیسات غذایی برای مدیریت خطرات مصونیت غذایی و رعایت اصول و استانداردهای مربوط به مصونیت غذایی انجام می شود.
- (۲) بازرسی برای شناسایی و تطبیق هر گونه اقدامات اصلاحی بخاطر حد اقل رساندن خطرات مواد غذایی انجام می گردد.

اصول بازرسی

ماده هشتادم:

بازرس به منظور ارزیابی انطباق با اصول و ستندردهای مصونیت غذایی در جریان بازرسی باید موارد ذیل را ارزیابی نماید:

۱. آیا غذا به شیوه ای مصئون و مناسب تهیه، پروسس و عرضه می گردد.
۲. آیا طراحی و ساخت محل تأسیسات غذایی، وسایل و تجهیزات، تسهیلات و دیگر موارد ممکن باعث یک خطر بالقوه برای آلودگی مواد غذایی و صحت مردم شود.

۳. آیا محصول غذایی مصون می‌باشد و به شکل معیاری تولید، نگهداری، پخش و توزیع می‌گردد.

۴. آیا خطر بروز بیماری‌های ناشی از مصرف مواد غذایی وجود دارد یا خیر.

بازرسی به اساس خطر

ماده هشتاد و یکم:

(۱) بازرسی تأسیسات غذایی باید به اساس تحلیل خطر انجام گردد. نوعیت و دفعات بازرسی باید بر اساس خطرات مسئولیت مواد غذایی شناسایی شده تعیین گردد.

(۲) بخاطر تحلیل خطر شیوه طبقه بندی خطرات باید عملی گردد و تشخیص گردد و بخاطر جلوگیری آن به ترتیب به خطر بلند، متوسط و کوچک اولویت داده شود.

(۳) تأسیسات مواد غذایی بخاطر تحلیل خطرات و تعیین نقاط بحرانی باید از شیوه HACCP مورد استفاده نماید.

آمادگی

ماده هشتاد و دوم:

(۱) شناخت محصول غذایی و پرونده‌های شامل تولید و عرضه این محصول غذایی برای بازرسی بسیار مهم می‌باشد. اولویت‌های بازرسی، مدت و زمان بازرسی و همچنان که بازرسی اعلام شده و یا اعلام نشده می‌باشد باید تعیین گردد.

(۲) سابقه انطباق تأسیس غذایی و اسناد مربوط به این تأسیس غذایی باید قبل از بازرسی مرور گردد که شامل:

۱. وضعیت ثبت این تأسیس غذایی در معینیت غذا و ادویه.

۲. تحلیل و اولویت بندی خطر و الزامات مرتبط به طبقه بندی این تأسیس غذایی.

۳. گزارش‌های قبلی بازرسی، از جمله هر گونه انطباق یا غیر انطباق بودن این تأسیس غذایی.

۴. ارزیابی هرگونه شکایت اخیر مصرف کننده، فراخوانی قبلی و یا ارزیابی نتایج تجزیه و تحلیل لابراتواری.

(۳) بازرسی باید اطمینان حاصل کنند که تمام تجهیزات مورد نیاز برای انجام بازرسی را دارند، مثل چک لیست، کمره، آله ترمومتر تنظیم شده، مواد برای ثبت اطلاعات، و ظروف اخذ و انتقال نمونه.

انجام بازرسی و جمع آوری شواهد

ماده هشتاد و سوم:

- (۱) بازرسی باید بر اساس تحلیل خطر بالقوه و اطمینان از تطابق با اصول مصونیت غذایی متمرکز شود.
- (۲) پروسیجرهای بازرسی باید شفاف باشد و بتواند تاسیس غذایی را به شکل درست ارزیابی نماید.
- (۳) ایجاد یک گفتگوی باز با مسول تاسیس غذایی در مرحله ورود به تاسیس غذایی یک گام مهمی برای شروع و انجام بازرسی موثر است.

(۴) بازرسی باید بر اساس HACCP باشد و شامل موارد زیر باشد:

۱. استفاده از چک لیست و سؤالات باز در جریان بازرسی.
۲. ارزیابی اینکه آیا التزامات حفظ الصحة و مصونیت مواد غذایی در تاسیس غذایی رعایت شده.
۳. ارزیابی اجراءات و کنترل های مدیریتی در تاسیس غذایی.
۴. ارزیابی فعالیت ها و پروسیجرهای که توسط مسولین و کارمندان تاسیس غذایی عملی میگردد.
۵. ارزیابی شناخت کارمندان و مسولین تاسیس غذایی به مسولیت های شان و پروسیجرهای کاری.
۶. ارزیابی سوابق و اسناد تاسیس غذایی.

تحلیل خطر مصونیت مواد غذایی

ماده هشتاد و چهارم:

(۱) معلومات و ارقام که در مرحله انجام بازرسی بدست آورده شده برای ارزیابی و مدیریت خطرات مواد غذایی استفاده گردد.

(۲) در مرحله تحلیل خطر باید به سؤالات ذیل جواب داده شود:

۱. آیا خطر فوری برای صحت عامه وجود دارد؟
۲. آیا کدام فکتور خطر وجود دارد که کنترل نشده باشد؟
۳. آیا کدام فکتور خطر بالقوه نیاز به توجه بیشتر دارد؟

صحبت کردن

ماده هشتاد و پنجم:

(۱) یافته های بازرسی باید در اخیر بازرسی با مسولین تاسیس غذایی شریک ساخته شود و معلومات کافی ارایه گردد تا آنها از نتیجه بازرسی با خبر گردند.



(۲) هنگام بحث در مورد اقدامات اصلاحی، بازرس باید بر موارد که باید به آن رسیدگی شود تمرکز کرد و جدول زمانی برای پیگیری هر اقدام اصلاحی باید مورد بحث و مذاکره قرار گیرد. در جریان بحث روی جدول زمانی برای اقدامات اصلاحی باید خطر صحت عامه، نوعیت خطر و منابع موجود در نظر گرفته شود.

(۳) اقدامات اصلاحی باید بعد از صحبت کردن همچنان به شکل کتبی در اختیار تأسیسات غذایی داده شود و در این سند اقدامات اصلاحی با جدول زمانی به شکل واضح ذکر شده باشد.

ثبت ارقام و اطلاعات

ماده هشتاد و ششم:

(۱) ثبت ارقام و اطلاعات بازرسی تأسیسات غذایی برای بازرسی های بعدی بسیار مهم میباشد.

(۲) معینیت غذا و ادویه باید مشخص کند که چه نوع ارقام و اطلاعات بازرسی باید ثبت گردد، نحوه ثبت اطلاعات و به چی شکل اسناد نگهداری گردد.

راپوردهی

ماده هشتاد و هفتم:

ریاست عمومی نظارت و بازرسی وزارت صحت عامه باید سیستم منظم راپوردهی بازرسی را ایجاد نماید که شامل موارد ذیل باشد:



۱. مجموع تأسیسات غذایی بازرسی شده.

۲. مجموع دفعات بازرسی های انجام شده.

۳. مجموع شکایات بدست آمده.

۴. مجموع اقدامات رسیدگی به شکایات.

مواد حمایتی

ماده هشتاد و هشتم:

معینیت غذا و ادویه باید رهنمود های لازم مصونیت غذایی را در اختیار تأسیسات مواد غذایی و بازرسان قرار دهد تا از تطبیق آن در جریان بازرسی اطمینان حاصل گردد.

جمع آوری مواد غیر مصون و بی کیفیت

ماده هشتاد و نهم:



د افغانستان اسلامي امارت

معاونیت اداری ریاست الوزراء

ریاست دفتر

د افغانستان اسلامي امارت
معاونیت ریاست الوزراء
نېټه: ۱۴۴۲ هـ ق
د دفتر لوی ریاست
شماره صادره: ۲۲۲
کڼه:

نېټه: ۱۴۴۶ / ۷ / ۴

بسم الله الرحمن الرحيم

به مقام عالی ریاست الوزرای امارت ا.ا.

السلام علیکم ورحمة الله وبرکاته

موضوع: ارسال رهنمود تأسیسات دوايي و غذایي و طرز فعالیت آنها

به منظور تحقق هدایت شفاهی مقام عالی ریاست الوزرای امارت ا.ا، معاون اداری ریاست الوزراء با اشتراک محترم شیخ الحدیث نورالحق انور سرپرست ریاست محترم عمومی اداره امور ا.ا.ا، رهنمود تأسیسات دوايي و غذایي و طرز فعالیت آنها که از جانب معینیت محترم غذا و ادویه وزارت محترم صحت عامه ترتیب شده بود، بعد از بازنگری و اصلاح آن احتراماً پیوست این نامه به مقام عالی ریاست الوزرای امارت ا.ا، ارائه می گردد؛ در مورد هر آنچه مقام عالی هدایت فرمایند موجب تعمیل خواهد بود. والسلام.

مولوی عبدالسلام حنفی

معاون اداری ریاست الوزرای ا.ا.ا



د افغانستان اسلامي امارت
د چاره اداري لوی ریاست
د دفتر ریاست
نېټه: ۱۴۴۷ / ۷ / ۴
د واري مهر: ۱۹۴۷۷
۱۴۴۷ / ۷ / ۴
۱۴۴۷ / ۷ / ۴

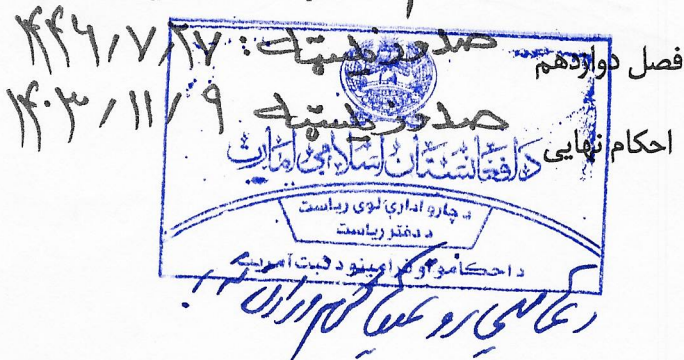
ساعت ۱۱:۳۰

د افغانستان اسلامي امارت

(۱) در صورت که مواد غذایی توريدی در بازار بی کیفیت، غیر مصون و تاریخ گذشته ثابت گردد از بازار جمع اوری میگردد.

(۲) ریاست نظارت و بازرسی وزارت صحت عامه صلاحیت دارد تا به شکل دوامدار از تأسیسات مواد غذایی توريدی در بازار، عمده فروشی ها و گدام ها بازرسی نماید.

د حکم شمیر: ۴۱۱۴



همکاری ادارات ذیربط

ماده نودم:

وزارت خانه ها و ادارات ذیربط در مورد تطبیق موثر این رهنمود با معینیت غذا و ادویه همکاری نمایند.

اعتبار و اجرای رهنمود

ماده نود و یکم:

(۱) این رهنمود الی منظوری اسناد تقنینی معینیت غذا و ادویه وزارت صحت عامه از جانب عالیقدر امیرالمومنین حفظه الله تعالی قابل تطبیق بوده و بعد از منظوری اسناد تقنینی معینیت، موارد مخالف با احکام اسناد تقنینی منظور شده باشد، ملغی می باشد.

(۲) این رهنمود به اساس هدایت شفاهی مقام عالی ریاست الوزرای امارت ا.ا، بعد از مطالعه و اصلاحات لازم از جانب معاون اداری ریاست الوزرای امارت ا.ا و سرپرست ریاست عمومی اداره امور امارت ا.ا، در (۱۲) فصل و (۹۱) ماده ترتیب گردیده است.

شیخ الحدیث نورالحق انور

سرپرست ریاست عمومی اداره امور ا.ا.ا

مولوی عبدالسلام حنفی

معاون اداری ریاست الوزراء

۱۴۴۲، ۷، ۲۷

بوتی رهنمود غذا و ادویه معینیت د تقنینی اسنادو

تر منظوری چی امیرالمومنین حفظه الله لخوا منظوری تاسدی.

۴۹۴۷۸

۴۹۱۸۲۴۹

۵۶۳۱

۱۴۴۲، ۷، ۲۷

وَلَسْ سُو

۱۴۴۹ / ۸ / ۳

— د سترنو، اړیکو او د مقام دفتر لوی ریاست ته!
— یاده موضوع د لړبط اداراتو ته د لازمو کړنو لپاره وړوستی.

الحاج مولوی نور جلال جلالی

د عامې روغتیا وزارت سپرست