

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵



## سازمان غذا و دارو

### اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

#### دستورالعمل اجرایی

نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری

فرآورده های غذایی و آشامیدنی

این سند بدون پیوست دارای ۱۲ صفحه می باشد

تهیه کننده:	تایید کننده:	تصویب کننده:
تاریخ:	تاریخ:	تاریخ:

خیابان فخر رازی نیش خیابان شهید وحید نظری - سازمان غذا و دارو

کد پستی: ۱۳۱۴۷۱۵۳۱۱

تلفن: ۶۶۴۶۷۲۶۸-۹

شماره: ۶۶۴۶۹۱۴۲

[www.fda.gov.ir](http://www.fda.gov.ir)

☒ صفحه الکترونیکی سازمان غذا و دارو :

☒ صفحه الکترونیکی وزارت بهداشت ، درمان و آموزش پزشکی :

[www.moh.gov.ir](http://www.moh.gov.ir)

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۱ از ۱۲



## اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

### ۱- هدف

به استناد ماده ۷ و آئین نامه اجرایی ماده ۸ و ۹ قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و به منظور ساماندهی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی و نگهداری این نوع مواد و فرآورده ها در شرایط مناسب، این دستورالعمل تدوین گردیده است.

### ۲- دامنه کاربرد

صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی تاسیس و بهره برداری و مسئول فنی انبارهای تخصصی نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی تبصره ۱- انبار های عمومی شامل این دستورالعمل نمی شوند و مجاز به نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی نمی باشند.

### ۳- مسئولیت اجرایی

مسئولیت اجرایی این دستورالعمل بر عهده کارشناسان اداره کل و واحدهای تابعه تفویض اختیار شده و همچنین اطلاع و اقدام متقاضیان اخذ پروانه های بهداشتی انبار، کاربرد دارد. اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی بوده و مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی ناظر بر حسن اجرای آن می باشند.

### ۴- شرح اجرا

متقاضی باید ضمن ارائه نامه درخواست برای صدور/تمدید و اصلاح پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری مدارک ذیل را ارائه نماید:

۴-۱- مدارک مورد نیاز برای صدور/تمدید و اصلاح پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبارهای نگهداری فرآورده های

#### غذایی و آشامیدنی

۴-۱-۱- تصویر مجوز فعالیت اقتصادی از مراجع ذیصلاح که در دفترخانه اسناد رسمی برابر اصل شده باشد

۴-۱-۲- اصل فیش واریزی مربوط به پرداخت هزینه صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار مطابق با آخرین تعرفه مصوب/ تصویر

فیش واریزی با مهر امور مالی در صورت واریز هزینه بطور الکترونیکی، بجای فیش واریزی، کد رهگیری تراکنش باید ارائه گردد

۴-۱-۳- مدارک قانونی تعیین وضعیت مالکیت ملک یا اجاره نامه معتبر حداقل ۴ سال اعتبار اجاره نامه از زمان درخواست پروانه الزامی است.

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۲ از ۱۲



### اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

#### ۴-۲- نحوه صدور پروانه مسئول فنی انبار

کلیه مراحل صدور پروانه مسئول فنی انبار از طریق سامانه TTAC انجام می پذیرد.

**یادآوری؛** مسئول فنی معرفی شده باید تمام وقت در اختیار شرکت جهت انجام امور محوله بوده و نباید مدیرعامل یا یکی از اعضای هیات مدیره باشد. صدور پروانه مسئولیت فنی بطور همزمان برای سایر واحد تولیدی، شرکت وارداتی و انبار امکان پذیر نمی باشد.

**تبصره ۱ -** در صورتیکه انبار متعلق به یک کارخانه تولیدی یا شرکت وارداتی باشد مسئول فنی کارخانه یا شرکت می تواند مسئولیت فنی انبار را نیز تقبل نماید.

**تبصره ۲ -** با صلاحدید معاونت غذا و دارو و کمیته فنی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ناظر و با در نظر گرفتن فاصله انبارها از یکدیگر (حداکثر ۱۰ کیلومتر) ، نظارت حداکثر سه انبار و در حوزه یک معاونت غذا و دارو، می تواند توسط یک مسئول فنی انجام گیرد و در صورتیکه انبار متعلق به یک شرکت نگهداری، پخش و توزیع باشد یک فرد صرفاً می تواند مسئولیت فنی انبارهای آن شرکت را بر عهده گیرد.

**تبصره ۳ -** در صورتیکه مسئول فنی در مدت کمتر از ۴۵ روز با هماهنگی شرکت به دلیل مرخصی و ... جهت انجام امور محوله با شرکت همکاری نداشته باشد باید نسبت به معرفی فرد جانشین واجد شرایط جهت تقبل انجام امور محوله در مدت زمان مذکور با تأیید شرکت و با اخذ تأییدیه از اداره کل / معاونت غذا و دارو اقدام نماید و در صورتی که زمان عدم حضور مسئول فنی بیش از مدت فوق الذکر باشد شرکت باید مسئول فنی واجد شرایط معرفی نماید.

#### ۴-۳- روش اجرایی نحوه صدور پروانه های بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار

پس از بررسی و ارزیابی ، فرم گزارش ارزیابی از انبار نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی طبق فرم شماره ۱ تکمیل و در صورت دارا بودن شرایط فنی و بهداشتی طبق قوانین و مقررات ، تأیید کمیته فنی و قانونی اداره کل / معاونت غذا و دارو ناظر ، پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار طبق فرم شماره ۲ و با اعتبار حداکثر ۲ سال صادر و رونوشت آن به اداره کل ارسال گردد.

**تبصره ۴ -** برای انبارهای استیجاری اعتبار پروانه با رعایت سقف مجاز مطابق با اجاره نامه است.

کد مدرک: F-W-0011-2  
تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶  
تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵  
صفحه ۳ از ۱۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

## ۵- روش اجرایی اصلاح / تمدید پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار

تمدید پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار مشروط به ارائه نامه درخواست تمدید، واریز هزینه تمدید برابر آخرین تعرفه مصوب و همچنین تأیید رعایت اصول GSP در ارزیابی های ادواری توسط معاونت غذا و دارو می باشد. پس از اخذ و بررسی گزارش عملکرد و در صورت عدم وجود تخلفات محرز و تأمین سایر شرایط و تأیید کمیته فنی و قانونی، تمدید به مدت ۵ سال در صورت ارتقاء امتیاز کسب شده خواهد بود و در غیر اینصورت حداکثر به مدت ۲ سال تمدید خواهد شد.

۵-۱- در خصوص اصلاح پروانه تاسیس و بهره برداری، ضمن رعایت شرایط فوق زمان اعتبار تا پایان پروانه قبلی می باشد.

۵-۲- در خصوص انبارهای استیجاری مدت اعتبار حداکثر ۵ سال با در نظر گرفتن مدت قرارداد اجاره انبار می باشد

## ۶- نحوه اختصاص شماره پروانه های بهداشتی تاسیس و بهره برداری

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

کد انبار / ن / کد دانشگاه

کد انبار، ارقام شمارش انبار جهت شناسایی انبار بوده و از عدد ۰۰۰۱ شروع می شود .

به عنوان مثال: ۰۰۰۱ / ن / ۱۶

( ۱۶ : کد دانشگاه / ن : نشانه انبار نگهداری / ۰۰۰۱ : کد انبار )

تبصره ۵- کلیه مراحل تمدید پروانه مسئول فنی انبار از طریق سامانه TTAC انجام می پذیرد.

کد مدرک: F-W-0011-2  
تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶  
تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵  
صفحه ۴ از ۱۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

#### ۷- پیوست ها

۷-۱- پیوست اطلاعاتی شماره ۱- چارت مسئولین فنی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۷-۲- فرم شماره ۱- چک لیست ارزیابی شرایط فنی بهداشتی انبار نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

۷-۳- فرم شماره ۲- پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار

سازمان غذا و دارو

کد مدرک: F-W-0011-2  
 تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶  
 تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵  
 صفحه ۵ از ۱۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
 دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

پیوست اطلاعاتی شماره ۱ چارت مسئولین فنی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی کد مدرک: F- FW- 0011- 003

گروه محصولات غذایی و آشامیدنی	رشته تحصیلی
-----	دکترای داروسازی
-----	دکترای دامپزشکی
-----	دکترای پزشکی
*	کارشناسی شیمی و بالاتر
*	کارشناس علوم تغذیه و بالاتر (کلیه گرایش ها)
*	مهندسی شیمی با گرایش صنایع غذایی و بالاتر
*	کارشناسی میکروبیولوژی و بالاتر
*	کارشناسی ارشد سم شناسی
*	زیست شناسی با گرایش میکروبیولوژی یا گرایش علوم سلولی ملکولی
*	کارشناسی مهندسی بهداشت و بالاتر
*	مهندسی صنایع غذایی و بالاتر (کلیه گرایشها)
*	بهداشت مواد غذایی / بهداشت حرفه ای
*	مهندسی کشاورزی با گرایش صنایع غذایی و بالاتر

کد مدرک: F-W-0011-2  
تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶  
تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵  
صفحه ۶ از ۱۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

فرم شماره ۱ چک لیست ارزیابی شرایط فنی بهداشتی انبار نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی کد مدرک: F- FW- 0011- 004

نام شرکت/ انبار:		
نام مدیرعامل شرکت / مسئول انبار:		
شماره و تاریخ صدور مجوز فعالیت اقتصادی:		
نوع مالکیت: <input type="checkbox"/> استیجاری <input type="checkbox"/> مدت زمان قرارداد:		
نشانی کامل پستی انبار:		
کد پستی:	شماره تلفن:	شماره نمابر:
پست الکترونیک:		
نام مسئول فنی:		
کد ملی:		
تاریخ تولد:		
شماره تلفن همراه:		
شماره تلفن ثابت:		
پست الکترونیک:		
زمینه فعالیت:		
<input type="checkbox"/> غذایی	<input type="checkbox"/> آشامیدنی	<input type="checkbox"/> غذایی و آشامیدنی
نوع فرآورده:		
<input type="checkbox"/> مواد اولیه	<input type="checkbox"/> فرآیند شده	<input type="checkbox"/> مواد بسته بندی
هدف از بازرسی و ارزیابی:		
صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری <input type="checkbox"/> اصلاح و تمدید پروانه <input type="checkbox"/> کنترل مستمر <input type="checkbox"/>		
شکوائیه <input type="checkbox"/> نمونه برداری <input type="checkbox"/>		
سایر موارد:		
در زمان بازدید، آقا/خانم ..... به عنوان مسئول فنی شرکت، یا جانشین قانونی ایشان در محل حضور دارد <input type="checkbox"/> ندارد <input type="checkbox"/>		
پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری صادره جهت شرکت، معتبر می باشد <input type="checkbox"/> نمی باشد <input type="checkbox"/>		
تاریخ و ساعت بازدید: .....		

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۱۲ از ۷



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	بلی	خیر	محدوده امتیاز	امتیاز انبار	
محوطه و اطراف انبار	۱- آیا محوطه بیرونی با مواد مناسب و مقاوم به منظور جلوگیری از ایجاد گرد و غبار مفروش گردیده است؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱		
	۲- آیا وسایل اضافی - ضایعات از محوطه جمع آوری گردیده است؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱		
	۳- آیا محوطه بیرونی سالن تمیز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱		
	۴- آیا شیب قسمت ها به گونه ای است که تجمع آب ایجاد نگردیده و به داخل انبار راه نداشته باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳		
	۵- آیا سکوی تخلیه و بارگیری با ارتفاع و مساحت مناسب موجود می باشد؟ ( در صورت لزوم)	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱		
شرایط ساختمان	درها	۱- آیا درها قابل شستشو، تمیز کردن و مقاوم به رطوبت می باشند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
		۲- آیا کلیه درها به طور کامل بسته می شوند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	دیوارها	- آیا جنس دیوارها مقاوم، غیر قابل نفوذ و بدون درز و شکاف می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
		- آیا جنس کف مقاوم، صاف، غیر قابل نفوذ و قابل نظافت می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	سقف ها	۱- آیا سقف، مقاوم، بدون درز و شکاف و قابل نظافت می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
		۲- آیا طراحی سقف به نحوی می باشد که مانع تبادل حرارتی و رطوبت گردد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
		۳- آیا ورقه های پوشاننده در لایه زیرین عایق حرارتی سقف ( آزیست یا پشم شیشه) به منظور جلوگیری از انتشار ذرات آزیست نصب گردیده است. ؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
	پنجره ها	۱- آیا پنجره ها از نظر جنس، قابلیت نظافت دارند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
		۲- آیا تمامی پنجره های باز شو مجهز به توری ثابت می باشند؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	چیدمان	۱- آیا انبار به پالت یا قفسه مناسب مجهز می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
۲- آیا پالت ها یا قفسه ها قابل شستشو می باشند؟		<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱		
۳- آیا فاصله پالت ها از سطح زمین حداقل ۲۰ سانتیمتر می باشند؟		<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳		
۴- آیا فاصله پالت ها از دیوار انبار در حدود ۴۰ سانتیمتر می باشند؟		<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳		
۵- آیا فاصله بین قفسه ها از یکدیگر در حدود ۵۰ سانتی متر می باشند؟		<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳		
۶- آیا فرآورده های دارای تأثیرات سوء بر یکدیگر بطور مجزا نگهداری می گردند؟		<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵		
۷- آیا شرایط FEFO / FIFO در انبار رعایت می شود؟		<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵		
۸- آیا مکان مناسب جهت نگهداری کالاهای ضایعاتی و مرجوعی وجود دارد؟		<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳		
* ۹- آیا کالاهای قاچاق، فاسد یا تاریخ مصرف گذشته در انبار نگهداری می شود؟		<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵		
۱۰- آیا کلیه فرآورده های مورد نگهداری دارای مجوزهای معتبر بهداشتی می باشند؟		<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵		
	جمع امتیاز					

\*در صورت عدم مشاهده " کالاهای قاچاق، فاسد یا تاریخ مصرف گذشته در انبار " امتیاز کامل (۰) و در صورت مشاهده امتیاز (۵-) کسر گردد.

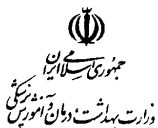


کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۸ از ۱۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	بلی	خیر	محدوده امتیاز	امتیاز انبار
بخشهای سرویس دهنده و تاسیسات	سیستم روشنایی	۱- آیا لامپ ها به قاب و حفاظ مناسب (از جنس نشکن) مجهز می باشند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی	۰-۱
	تهویه	۲- آیا نور انبار با توجه به شرایط خاص نگهداری فرآورده مناسب می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده	۰-۳
		۳- آیا سیستم تهویه مناسب می باشد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی	۰-۵
	دماسنج و رطوبت سنج	۴- آیا دماسنج و رطوبت سنج وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده	۰-۳
		فرآورده	۵- آیا تجهیزات جابجایی و انتقال فرآورده	<input type="checkbox"/>	عمده
	تجهیزات آمادگی و واکنش در شرایط اضطراری	۱- آیا شارژ کپسول آتش نشانی و سیستم اطفاء حریق اعتبار دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده	۰-۳
۲- آیا به سیستم اعلام اطفاء حریق مجهز می باشد؟		<input type="checkbox"/>	عمده	۰-۳	
۳- آیا انبار به تجهیزات ایمنی (جعبه کمک اولیه و ..... ) مجهز می باشد؟		<input type="checkbox"/>	جزئی	۰-۱	
وضعیت نظافت و شستشو					
بخش تعویض لباس	۱- آیا رختکن مناسب وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی	۰-۱	۰-۱
	سرویس های بهداشتی	۱- آیا سرویس های بهداشتی مجزا برای کارکنان زن و مرد وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی	۰-۱
		۲- آیا مواد شوینده و ضدعفونی کننده مناسب جهت شستشوی دستها موجود می باشد؟	<input type="checkbox"/>	عمده	۰-۳
		۳- آیا در توالت به سمتی غیر از انبار باز می شود و در برابر نفوذ حشرات و جوندگان حفاظت شده اند؟	<input type="checkbox"/>	عمده	۰-۳
۴- آیا هواکش مکانیکی یا پنجره بازشو و دارای توری به فضای آزاد وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی	۰-۱	۰-۱	
اصول بهداشتی فردی کارکنان	۱- آیا کارت بهداشتی معتبر برای کلیه کارکنان وجود دارد؟	<input type="checkbox"/>	عمده	۰-۳	
	۲- آیا لباس کار کارکنان مناسب و ایمن می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی	۰-۱	
	۳- آیا اصول بهداشت فردی کارکنان رعایت می شود؟	<input type="checkbox"/>	عمده	۰-۳	
کنترل حشرات و جوندگان	۱- آیا برنامه کنترل حشرات و جوندگان توسط فرد مسئول انجام می گیرد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی	۰-۵	
	۲- آیا محل انبار و محیط اطراف به طور مداوم از نظر وجود آلودگی ناشی از حشرات و جوندگان مورد بازرسی قرار می گیرد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی	۰-۵	
	۳- آیا در صورت وجود آلودگی، اقدامات ریشه کنی انجام می گردد؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی	۰-۵	
				جمع امتیاز	

کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۹ از ۱۲



### اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

مورد ارزیابی	معیارهای ارزیابی	بلی	خیر	محدوده امتیاز	امتیاز انبار
مستندات	۱- آیا دما و رطوبت ثبت و سوابق آن نگهداری می شوند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۲- آیا کالبراسیون دماسنج و رطوبت سنج انجام و سوابق آن نگهداری می شوند؟	<input type="checkbox"/>	بحرانی <input type="checkbox"/>	۰-۵	
	۳- آیا دستورالعمل آمادگی و واکنش در شرایط اضطراری وجود دارد و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۴- آیا دستورالعمل اجرایی چیدمان و ورود و خروج کالا فرآورده های غذایی و آشامیدنی وجود دارد و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۵- آیا برنامه مدون شستشو و نظافت برای کلیه قسمت ها وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۶- آیا برنامه کنترل جوندگان و حشرات وجود داشته و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۷- آیا برنامه ریزی مشخص و زمان بندی شده تحت نظارت افراد مطلع برای عملیات کنترل جوندگان و حشرات و استفاده از روش های شیمیایی، فیزیکی و بیولوژیکی وجود دارد و سوابق آن ثبت و نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۸- آیا بهداشت فردی طبق برنامه آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	۹- آیا برنامه دفع زباله و ضایعات وجود داشته و به مورد اجرا گذاشته می شود؟	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۱۰- آیا سوابق مربوط به هر سری ساخت فرآورده به نحوی که قابل شناسایی و ردیابی باشد حفظ و نگهداری می شود؟ (در صورت لزوم)	<input type="checkbox"/>	عمده <input type="checkbox"/>	۰-۳	
	۱۱- آیا سوابق ورود و خروج فرآورده در انبار ثبت و نگهداری می شوند؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	جمع امتیاز				
	جمع کل				

**تبصره ۱-** در صورت وجود ۳ عدم انطباق بحرانی و یا ۸ عدم انطباق عمده در انبار پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری صادر نخواهد گردید و در صورت وجود عدم انطباق کمتر پس از طرح موضوع در کمیته فنی و قانونی و با مشخص شدن زمان رفع عدم انطباق ها در خصوص صدور پروانه تصمیم گیری بعمل خواهد آمد.

**تبصره ۲-** مجموع حداکثر امتیاز کسب شده ۱۳۵ بوده و رتبه بندی انبار ها به شرح ذیل می باشد:

- گروه "A" انبارهای دارای امتیاز ۱۱۶ الی ۱۳۵
- گروه "B" انبار های دارای امتیاز ۹۱ الی ۱۱۵
- گروه "C" انبارهای دارای امتیاز ۶۶ الی ۹۰
- گروه "D" انبارهای دارای امتیاز ۶۵ و کمتر

**تبصره ۳-** انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی گروه "D" دارای شرایط اخذ پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری نمی باشند و مجاز به نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی نمی باشند.



کد مدرک: F-W-0011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵

صفحه ۱۱ از ۱۲



### اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی

دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

#### نمونه برداری

ردیف	نام نمونه	تعداد نمونه	شماره پروانه ساخت/شماره پروانه بهداشتی ورود /شماره مجوز ورود	سری ساخت	تاریخ تولید	تاریخ انقضاء	تعداد شاهد	هدف از نمونه برداری

کلیه نمونه ها با رعایت شرایط فنی و جهت ارسال به آزمایشگاه و به منظور انجام آزمایشات لازم در شرایط مناسب نمونه برداری گردیده و نمونه های شاهد  توقیفی  پس از پلمپ توسط کارشناسان بازدید کننده نزد مدیر و مسئول فنی به امانت گذاشته شده و قانون امانت داری تفهیم گردید.

- موارد توقیفی دارد  ندارد
- نوع و میزان:

توضیحات: .....

- موارد معدومی دارد  ندارد
- نوع و میزان:

توضیحات: .....

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

مدیر انبار

مسئول فنی

کارشناس/کارشناسان معاونت غذا و دارو

دانشگاه علوم پزشکی.....

نظر رئیس اداره:

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

- پلمپ انبار  توقیف فرآورده ها  معرفی به تعزیرات  معرفی به دادسرا  فک پلمپ انبار  رفع توقیف  غیره

کد مدرک: F-W-0011-2  
تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶  
تاریخ بازنگری: ۱۳۹۷/۱۲/۱۵  
صفحه ۱۲ از ۱۲



اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی  
دستورالعمل اجرایی نحوه صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی

فرم شماره ۲ پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی کد مدرک: F- FW- 001- 005

**پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی**

شماره:  
تاریخ:

شماره پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری:

به استناد ماده ۷ و آیین نامه اجرایی ماده ۸،۹ قانون خوردنی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و اصلاحیه های بعدی آن و با توجه به نظریه مورخ .....  
کمیته فنی اجازه داده می شود:

نام شرکت / انبار:

با زمینه فعالیت:  غذایی و آشامیدنی  غذایی  آشامیدنی

و با مجوز فعالیت اقتصادی به شماره و تاریخ: .....  
مرجع صادر کننده مجوز فعالیت: .....  
به نشانی:

شماره تلفن: ..... شماره نمابر: .....

که نسبت به نگهداری مواد اولیه  فرآیندشده  مواد بسته بندی  اقدام می نماید، با رعایت کامل مقررات و ضوابط مربوطه تاسیس و بهره برداری  
گردد.

این پروانه به موجب فیش شماره ..... مورخ ..... مبلغ ..... خزانه داری کل صادر گردیده است. / این پروانه به استناد  
پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری قبلی به شماره ..... مورخ ..... جهت تغییر نام انبار / تغییر آدرس / تغییر زمینه فعالیت / صدور المثنی /  
اصلاح به موجب فیش شماره ..... مورخ ..... مبلغ ..... خزانه داری کل صادر / اصلاح / تمدید گردیده و پروانه قبلی از درجه اعتبار ساقط  
می باشد. اعتبار این پروانه از تاریخ صدور بمدت ..... سال می باشد

هر گونه نقل و انتقال و تغییر نام، محل مندرج در این پروانه باید با موافقت قبلی این اداره کل / معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی مربوطه باشد.

مدیر کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی / معاون غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

رونوشت:

- اداره کل امور فرآورده های غذایی و آشامیدنی / معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

- بایگانی