

کد مدرک: F-W-011-2  
تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶  
تاریخ بازنگری: ۱۳۹۸/۴/۳



# 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 ۴ صفحه می باشد

کد مدرک: F-W-011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۸/۴/۳

صفحه ۱ از ۳



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

این دستورالعمل صدور، اصلاح و تمدید پروانه های بهداشتی تاسیس و بهره برداری و مسئول فنی انبارهای تخصصی نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی را شامل می شود.

تبصره ۱- انبار های عمومی شامل این دستورالعمل نمی شوند

#### 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.

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

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

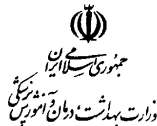
یادآوری: مسئول فنی معرفی شده باید تمام وقت در اختیار شرکت جهت انجام امور محوله بوده و نباید مدیرعامل یا یکی از اعضاء هیات مدیره باشد. صدور پروانه مسئولیت فنی بطور همزمان برای سایر واحد تولیدی، شرکت وارداتی و انبار امکان پذیر نمی باشد.

کد مدرک: F-W-011-2

تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶

تاریخ بازنگری: ۱۳۹۸/۴/۳

صفحه ۲ از ۳



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

**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.

**۳-۴- 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 به شماره F-Fw11-001-1 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 به شماره F-Fw11-002-1 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.

**۴-۴- نحوه 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 تامین 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.

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

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

**۵-۴- نحوه اختصاص شماره پروانه های بهداشتی تاسیس و بهره برداری**

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

کد مدرک: F-W-011-2  
تاریخ صدور: ۱۳۹۳/۱/۲۶  
تاریخ بازنگری: ۱۳۹۸/۴/۳  
صفحه ۳ از ۳



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

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 )

**یادآوری:** کلیه مراحل تمدید پروانه مسئول فنی انبار از طریق سامانه TTAC انجام می پذیرد.

**۵- مستندات مرتبط**

۱-۵- فرم گزارش بازرسی و ارزیابی انبارهای نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی به شماره F-Fw11-001-1

۲-۵- پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری انبار نگهداری فرآورده های غذایی و آشامیدنی به شماره F-Fw11-002-1

|  |                                     |   |
|--|-------------------------------------|---|
| 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: <input type="checkbox"/> ملکی   |                                     |   |
| 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:   |                                     |   |
| <input type="checkbox"/> صدور پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری <input type="checkbox"/> اصلاح و تمدید پروانه <input type="checkbox"/> کنترل مستمر <input type="checkbox"/> |                                     |   |
| <input type="checkbox"/> شکوائیه <input type="checkbox"/> نمونه برداری <input type="checkbox"/> سایر موارد :   |                                     |   |
| <input type="checkbox"/> در زمان ارزیابی ، 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  |                                     |   |
| تاریخ و ساعت ارزیابی : .....   |                                     |   |

| 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           |              |
| تاریخ 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، غیرقابل نفوذ و بدون درز و شکاف می باشد؟                                 | <input type="checkbox"/>        | جزئی <input type="checkbox"/>   | ۰-۱           |              |
|  | کف ها  |                                 |                                 |               |              |
|  | - آیا جنس کف مقاوم، صاف، غیرقابل 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 (آزبست یا پشم شیشه) به منظور جلوگیری از انتشار ذرات آزبست 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   |                                 |                                 |               |              |

فرم گزارش بازرسی و ارزیابی

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 <input type="checkbox"/>   | ۰-۱          |
|   | تهویه   | ۲- آیا نور انبار با توجه به شرایط خاص نگهداری فرآورده مناسب می باشد؟                           | <input type="checkbox"/>        | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳          |
|   |   | ۳- آیا سیستم تهویه مناسب می باشد؟  | <input type="checkbox"/>        | بحرانی <input type="checkbox"/> | ۰-۵          |
|   | دماسنج و رطوبت سنج  | ۴- آیا دماسنج و رطوبت سنج وجود دارد؟   | <input type="checkbox"/>        | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳          |
|   | تجهیزات جایابی و انتقال فرآورده   | ۵- آیا تجهیزات جایابی مناسب موجود می باشد؟   | <input type="checkbox"/>        | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳          |
| تجهیزات آمادگی و واکنش در شرایط اضطراری | ۱- آیا شارژر کپسول آتش نشانی و سیستم اطفاء حریق اعتبار دارد؟  | <input type="checkbox"/>   | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳                             |              |
|   | ۲- آیا به سیستم اعلام اطفاء حریق مجهز می باشد؟  | <input type="checkbox"/>   | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳                             |              |
|   | ۳- آیا انبار به تجهیزات ایمنی (جعبه کمک اولیه و ....) مجهز می باشد؟   | <input type="checkbox"/>   | جزئی <input type="checkbox"/>   | ۰-۱                             |              |
| وضعیت نظافت و شستشو                     | ۱- آیا وضعیت نظافت و شستشوی انبار و تجهیزات مناسب می باشد؟  | <input type="checkbox"/>   | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳                             |              |
| بخش تعویض لباس                          | ۱- آیا رختکن مناسب وجود دارد؟   | <input type="checkbox"/>   | جزئی <input type="checkbox"/>   | ۰-۱                             |              |
|   | سرویس های بهداشتی   | ۱- آیا سرویس های بهداشتی مجزا برای کارکنان زن و مرد وجود دارد؟                                 | <input type="checkbox"/>        | جزئی <input type="checkbox"/>   | ۰-۱          |
|   |   | ۲- آیا مواد شوینده و ضدعفونی کننده مناسب جهت شستشوی دستها موجود می باشد؟                       | <input type="checkbox"/>        | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳          |
|   |   | ۳- آیا در توالی به سمتی غیر از انبار باز می شود و در برابر نفوذ حشرات و جوندگان حفاظت شده اند؟ | <input type="checkbox"/>        | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳          |
| اصول بهداشتی فردی کارکنان               | ۴- آیا هواکش مکانیکی یا پنجره باز شو و دارای توری به فضای آزاد وجود دارد؟                                       | <input type="checkbox"/>   | جزئی <input type="checkbox"/>   | ۰-۱                             |              |
|   | ۱- آیا کارت بهداشتی معتبر برای کلیه کارکنان وجود دارد؟  | <input type="checkbox"/>   | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳                             |              |
|   | ۲- آیا لباس کار کارکنان مناسب و ایمن می باشد؟   | <input type="checkbox"/>   | جزئی <input type="checkbox"/>   | ۰-۱                             |              |
| کنترل حشرات و جوندگان                   | ۳- آیا اصول بهداشت فردی کارکنان رعایت می شود؟   | <input type="checkbox"/>   | عمده <input type="checkbox"/>   | ۰-۳                             |              |
|   | ۱- آیا برنامه کنترل حشرات و جوندگان توسط فرد مسئول انجام می گیرد؟   | <input type="checkbox"/>   | بحرانی <input type="checkbox"/> | 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 <input type="checkbox"/> | ۰-۵                             |              |
|   | ۳- آیا در صورت وجود آلودگی، اقدامات ریشه کنی انجام می گردد؟   | <input type="checkbox"/>   | بحرانی <input type="checkbox"/> | ۰-۵                             |              |
|   | جمع امتیاز  |  |                                 |                                 |              |

| 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 کالیبراسیون 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.



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

نتیجه :

نمونه برداری

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

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 باتوجه 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

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

شماره پروانه بهداشتی تاسیس و بهره برداری :

شماره:

تاریخ:

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:

آشامیدنی

غذایی

با زمینه فعالیت:  غذایی و آشامیدنی

مرجع صادر کننده مجوز فعالیت:

و با مجوز فعالیت اقتصادی به شماره و تاریخ :

به نشانی:

شماره نمابر:

شماره تلفن:

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