

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۷ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	---

<p>کد مدرک: FB- Pr- 1393- 0003</p>	<p>دستورالعمل الحاقی صدور شناسه نظارت کارگاهی برنج</p>	<p>پیوست شماره ۸</p>
------------------------------------	--	----------------------

۱- حداقل تجهیزات مورد نیاز برای آماده سازی و بسته بندی برنج

- سیلومجهز به سیستم گردش هوا - در صورت نبودن سیلو رعایت شرایط خوب انبار داری (GSP)

- بالابر (در صورت نیاز)

- بوجاری (مجهز به شن گیر و آهن ربا) در صورت نیاز

- الک برنج

- دستگاه بسته بندی خودکار (ترجیحا)

- دستگاه درج مشخصات لازم بر روی بسته بندی

تذکره ۱- در صورت استفاده واحد از برنج شالیکوبی شده، جهت بسته بندی تجهیزات شالیکوبی مورد نیاز نمی باشد.

تذکره ۲- چنانچه شالیکوبی در واحد بسته بندی انجام می شود باید دارای تجهیزات ذیل باشد:

- پیش بوجاری شلتوک

- بوجاری شلتوک

- درجه بندی شلتوک

- پوست کنی

- جدا سازی پوست از برنج قهوه ای

- جداسازی شلتوک پوست نکنده از برنج قهوه ای

- جدا ساز دانه های نارس و آسیب دیده

- سفید کنی برنج (سبوس گیر)

- صیقل دهی

- درجه بندی برنج و جداسازی دانه های شکسته آن

- جداکننده براساس رنگ دانه های برنج (در صورت نیاز)

- جداکننده مواد خارجی و فلز (در صورت نیاز)

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۸ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	--	---

۲- مسئول فنی

واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع برنج جهت کنترل و نظارت شرایط آماده سازی و بسته بندی، نمونه برداری، آزمون، ثبت مستندات و سوابق کنترلهای انجام شده باید نسبت به معرفی و استخدام فرد واجد شرایط مطابق با قانون مواد خوراکی، آشامیدنی، آرایشی و بهداشتی و چارت مسئولین فنی مصوب کمیته فنی اقدام نمایند. با نظر و تائید معاونت غذا و دارو دانشگاه علوم پزشکی ناظر و بر اساس توان مسئول فنی و با در نظر گرفتن فاصله واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع برنج از یکدیگر، نظارت حداکثر ۸ واحد تولیدی در یک محدوده جغرافیایی می تواند توسط یک مسئول فنی انجام گیرد.

تذکر ۳- قبل از صدور پروانه مسئول فنی آموزش لازم جهت تشخیص نوع وارسته های برنج و اخذ گواهی مربوطه الزامی است.

۳- آزمایشگاه

در صورت نبودن آزمایشگاه در محل کارگاه، ارائه قرارداد با آزمایشگاه های همکار یا مجاز دارای پروانه بهره برداری از سازمان غذا و دارو یا آزمایشگاه های آکرودیته کارخانجات دیگر که کنترل فرآورده تولیدی در محدوده فعالیت تعریف شده آن قرار داشته باشد الزامی است. در صورتی که واحد آماده سازی و بسته بندی انواع برنج توانایی احداث آزمایشگاه داشته باشد باید مطابق ضوابط مربوطه اقدام نماید. همچنین در صورت صلاحدید معاونت غذا و دارو دانشگاه و با در نظر گرفتن فاصله واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع برنج از یکدیگر، اتحادیه یا صنف مربوطه و یا چند واحد آماده سازی و بسته بندی انواع برنج همجوار می توانند نسبت به احداث یک آزمایشگاه مشترک اقدام نمایند.

جهت اندازه گیری فلزات سنگین در هر فصل یکبار و جهت مایکوتوکسین ها و باقیمانده سموم سالی دو نوبت (هر شش ماه یکبار) نمونه برداری توسط مسئول فنی صورت گرفته و به آزمایشگاه همکار ارسال گردد.

۴- ویژگیهای کیفی و سلامت برنج

باید مطابق با ضابطه ویژگیهای کیفی و سلامت برنج، پیوست شماره ۹ باشد.

۵- بسته بندی

- جنس بسته های برنج باید فاقد موادی بوده که برای برنج مضر و برای سلامتی مصرف کننده خطرناک باشد.

- بسته های مصرفی باید نو و تمیز بوده و از استقامت کافی برخوردار و به خوبی دوخته شده باشند. (سلوفان ، پلی اتیلن ، متقال، کنفی و ...)

<p>کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۲۹ از ۳۰</p>	<p>دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی</p>	<p>سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی</p>
--	---	---

۶-وزن

- وزن کیسه ها نباید از ۲۰ کیلوگرم تجاوز نماید.

- واحدهای آماده سازی و بسته بندی انواع برنج مجاز به مخلوط کردن انواع ارقام برنج و اختلاط برنج داخلی و خارجی نمی باشند.

- در صورت عدم اخذ نام تجاری رسمی ضمن پذیرش نام پیشنهادی موسسه جهت صدور شناسه نظارت کارگاهی، دریافت تعهد نامه محضری که

فرد متعهد می گردد طی ۶ ماه آگهی ثبت نام تجاری در روزنامه رسمی را ارائه نماید الزامی است .

- هر محموله خریداری شده از شالیکوبی یک سری ساخت دارد.

سازمان غذا و دارو

کد مدرک: SP-Pr-1393-0010 تاریخ صدور: فروردین ماه ۱۳۸۶ شماره بازنگری: ۵ تاریخ بازنگری: ۱۳۹۳/۱/۲۵ صفحه ۳۰ از ۳۰	دستورالعمل اجرایی صدور و تمدید پروانه بهداشتی کارگاهی کارگاه های تولید و بسته بندی فرآورده های غذایی	سازمان غذا و دارو اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی
--	---	---

پیوست شماره ۹ ضابطه ویژگیهای کیفی و سلامت برنج برای واردات **کد مدرک: FB- Sp- 1392- 0001**

باقیمانده آفت کش ها	آلودگیهای میکروبی			فلزات سنگین			مایکوتوکسین ها			
	مرجع	مرجع	حد مجاز	نام	مرجع	حد مجاز	نام	مرجع	حد مجاز	نام
مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۱۳۱۲۰		آخرین تجدید نظر جدول حدود مجاز میکروبیولوژی فرآورده های غذایی، آشامیدنی مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو	1×10^3 cfu/g	شمارش باسیلوس سرئوس	مطابق با مصوبه شماره ۲/۵۰۳۳ مورخ ۹۲/۸/۱۹ کمیته فنی و قانونی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی	۱۲۰ ppb	سرب	آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۵ ng/g	آفلاتوکسین B1
		آخرین تجدید نظر جدول حدود مجاز میکروبیولوژی فرآورده های غذایی، آشامیدنی مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو	1×10^4 cfu/g	شمارش کپک	مطابق با مصوبه شماره ۲/۵۰۳۳ مورخ ۹۲/۸/۱۹ کمیته فنی و قانونی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی	۴۸ ppb	کادمیوم	آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۳۰ ng/g	آفلاتوکسین کل
					مطابق با مصوبه شماره ۲/۵۰۳۳ مورخ ۹۲/۸/۱۹ کمیته فنی و قانونی اداره کل نظارت و ارزیابی فرآورده های غذایی، آرایشی و بهداشتی	۱۲۰ ppb	ارسنیک	آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۵ ng/g	اکراتوکسین A
								آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۱۰۰۰ ng/g	داکسی نی والنول (DON)
								آخرین تجدید نظر استاندارد ملی ایران به شماره ۵۹۲۵	۲۰۰ ng/g	زیرالنون

- ۱- ارائه گواهی عاری بودن برنج از نظر تراریختگی (GMO FREE) برای هر محموله وارداتی، از مقام ذیصلاح کشور مبدا الزامیست.
 - ۲- ارائه ریز نتایج بیشینه باقیمانده آفت کش ها، توسط یک آزمایشگاه تایید صلاحیت شده از سوی مقام ذیصلاح در کشور مبدا الزامیست.
 - ۳- نمونه برداری باید مطابق با آخرین تجدید نظر استاندارد های ملی ایران به شماره های ۱۲۰۰۴ و ۱۳۵۳۵ باشد.
 - ۴- وزن بسته بندی از ۱ تا ۲۰ کیلوگرم مجاز است.
 - ۵- کلیه گواهی های ارائه شده بایستی ممهور به مهر سفارت جمهوری اسلامی ایران باشد.
 - ۶- معیارهای کیفی و سلامت برنج های تولید داخل براساس استانداردهای ملی ایران به شماره ۱۲۹۶۸ برای فلزات سنگین، ۵۹۲۵ برای مایکوتوکسین ها، ۱۳۱۲۰ برای باقیمانده آفت کش ها و حدود مجاز میکروبی براساس حدود مجاز میکروبیولوژی فرآورده های غذایی، آشامیدنی مرکز آزمایشگاه های مرجع کنترل غذا و دارو خواهد بود.
- تذکر: تاریخ اجرا این ضابطه از ۱۳۹۳/۱/۱ می باشد.