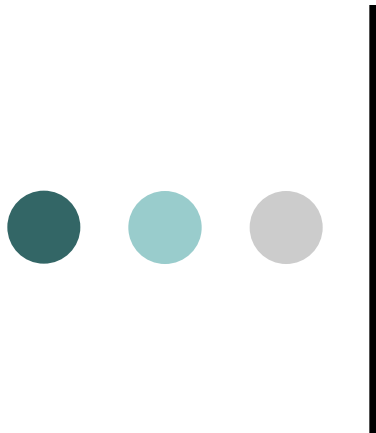


بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

اللَّهُمَّ رَبِّ الْعَالَمِينَ الرَّحْمَنُ الرَّحِيمُ مَلِكُ يَوْمِ الدِّينِ
إِنَّا نَعْبُدُكَ وَإِلَيْكَ نَسْتَعِينُ أَهْدِنَا الصِّرَاطَ الْمُسْتَقِيمَ
صِرَاطَ الَّذِينَ أَنْعَمْتَ عَلَيْهِمْ غَيْرِ الْمَغْضُوبِ عَلَيْهِمْ وَلَا الضَّالِّينَ



آشنایی با شرح وظایف مسئول فنی

مدرس:

مسعود حبیبی

دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی-تکنولوژی مواد غذایی
رئیس اداره نظارت بر صادرات و واردات معاونت غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد



مسئول فنی کیست؟

○ واحدهای تولیدی پیش از آغاز فعالیت خود، موظف بودند سه پروانه بهره برداری، مسئول فنی و ساخت را از وزارت بهداشت دریافت کنند.

○ برای دریافت پروانه مسئول فنی باید فرد تحصیل کرده به عنوان مسئول فنی معرفی گردد تا پس از تأیید صلاحیت او در یک کمیته قانونی در اداره نظارت بر مواد غذایی، پروانه مورد نیاز صادر شود.



وظیفه مسئول فنی!

○ بر اساس قانون، مسئول فنی موظف است بر تمام مراحل تولید، از تهیه مواد اولیه تا بسته بندی و توزیع یک کالا نظارت داشته باشد.

○ همچنین تمام واردات باید با نظر مسئول فنی و تأیید اداره کل نظارت انجام شود.



شرح وظایف مسئول فنی

○ ابلاغ به موقع جهت صدور یا تمدید پروانه های ساخت

○ به مدیر کارخانه/کارگاه

○ در صورت عدم اقدام گزارش به اداره نظارت



شرح وظایف مسئول فنی

- کنترل بهداشتی و کیفی کلیه بخش های مرتبط با تولید
- با هماهنگی با سرپرستان هر بخش:
- سالن تولید
- انبارها
- تجهیزات
- کارگران



شرح وظایف مسئول فنی

○ در هنگام ترکیب و مخلوط و فرمولاسیون مواد اولیه

○ جهت ساخت محصول شخصا حضور داشته و نظارت نماید.

○ در صورت عدم اقدام گزارش به اداره نظارت



شرح وظایف مسئول فنی

- اعلام کتبی کلیه نظرات فنی و بهداشتی خود
- به مدیر کارخانه و کارگاه ابلاغ نماید.
- مدیر موظف به اجرای نظرات فنی و بهداشتی مسئول فنی می باشد.
- در صورت عدم اقدام گزارش به اداره نظارت



شرح وظایف مسئول فنی

- گزارش هر گونه تغییر در شرایط محل استقرار و ساختمانی و تجهیزاتی
- منجر به تغییر شرایط تاسیس و بهره برداری اولیه واحد تولیدی می شود اداره نظارت را مطلع سازد.
- ابلاغ به مدیر کارخانه/کارگاه جهت اصلاح پروانه بهره برداری
- ارزیابی و درجه بندی واحد تولیدی بر اساس فرم PRPs

شرح وظایف مسئول فنی

- رعایت و نظارت بر اجرای کلیه مندرجات ذکر شده در پروانه ساخت
- عنوان
- فرمولاسیون
- جنس بسته بندی
- وزن
- نام تجاری
- اعتبار پروانه

حسن اجرای آن بر عهده مسئول فنی است



شرح وظایف مسئول فنی

○ نظارت بر اجرای ضوابط برچسب گذاری:

○ رعایت ماده ۱۱

○ رعایت پایش و پالایش برچسب گذاری

○ رعایت برچسب تراریختگی

○ رعایت برچسب نشانگر رنگی تغذیه ای



شرح وظایف مسئول فنی

○ تایید مواد اولیه ورودی به کارخانه

○ تایید محصولات خروجی از انبار

○ تفکیک انبار از نظر قابل مصرف و قرنطینه

○ نظارت بر سیستم توزیع و پخش

شرح وظایف مسئول فنی

- آزمایشگاه واحد تولیدی زیر نظر مسئول فنی فعالیت می نماید.
- تایید نتایج آزمون میکروبی و شیمیایی
- تصمیم گیری در خصوص قابلیت مصرف
- کالیبراسیون تجهیزات و بروزرسانی روش های آزمون
- ارسال نمونه مطابق قرارداد با آزمایشگاه همکار
- پیگیری رفع نواقص عدم انطباق و اجرای اقدام اصلاحی
- ثبت و ضبط نتایج و مستند سازی سری ساخت



شرح وظایف مسئول فنی

- رسیدگی به شکایات واصله محصولات:
- پیگیری تا حصول نتیجه و اعلام به شاکی
- ثبت و ضبط مستندات
- پیاده سازی سیستم رسیدگی به شکایات در واحد
- پاسخ به مکاتبات و شکایات بین دانشگاهی
- انجام اقدام اصلاحی
- گزارش به مدیریت

شرح وظایف مسئول فنی

- اجرای سیستم فراهوان
- پیگیری جمع آوری محصولات نامنطبق در سطح عرضه
- معدوم سازی و توقیف یا بازکاری محصولات نامنطبق با هماهنگی با اداره نظارت
- حفظ وصیانت از محصولات توقیفی اداره نظارت
- در صورت عدم همکاری واحد گزارش به اداره نظارت
- گزارش تعطیلی واحد و یا کار در خارج از شیفت تعریف شده به اداره نظارت

شرح وظایف مسئول فنی

- نظارت بر حمل و نقل و توزیع محصولات در شرایط مناسب
- در صورت لزوم ماموریت از طرف واحد جهت بررسی شرایط فروش محصولات در نمایندگی ها یا مراکز فروش
- نظارت بر تجهیزات ثبت دما و رطوبت و مستند سازی



شرح وظایف مسئول فنی

○ پیگیری اخذ گواهی های ایمنی مواد غذایی

○ ISO ۲۲۰۰۰

○ HACCP

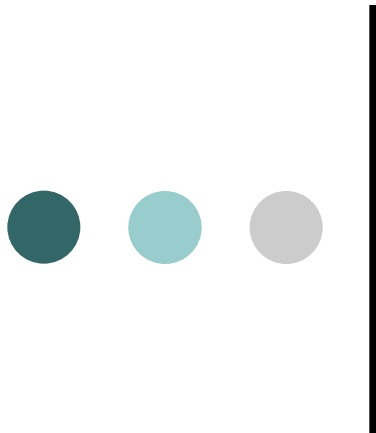
○ پیگیری اخذ گواهی بهداشت صادرات

○ اخذ کد IRC واردات مواد اولیه

○ پیگیری اخذ گواهی حلال

شرح وظایف مسئول فنی

- مستند سازی اقدامات و گزارشات
- ثبت نتایج آزمون در دفتر مخصوص آزمایشگاه
- ثبت عملکرد نظارتی در دفترچه کنترل شناسه نظارت
- تهیه فرم های ازم و ارسال فایل آنها از طریق سامانه گزارش کار مسئول فنی
- زونکن و پوشه و بایگانی
- نظم و ترتیب و ودسته بندی جهت دسترسی آسان به سوابق قبلی



آشنایی با سامانه های الکترونیک مسئول فنی

www.ssu.ac.ir/yazdfdo

مدرس:

مسعود حبیبی

دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی-تکنولوژی مواد غذایی
رئیس اداره نظارت بر صادرات و واردات معاونت غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد

سامانه گزارش کار مسئول فنی

- مسئولین فنی در پایان هر ماه گزارش وضعیت تولید و نتایج آزمون و گزارشات بهداشتی عملکرد خود را حداکثر تا **دهم** ماه بعد ارسال نمایند.
- گزارش ماهانه
- گزارش روزانه
- گزارش فصلی
- گزارش مرخصی
- گزارش تعطیلی
- گزارش رفع نقص



<https://b2n.ir/404058> ○

سامانه بازديد آزمايشگاه

○ سامانه درخواست بازديد از آزمايشگاه واحد توليدي توسط آزمايشگاه كنترل مواد غذايي و بهداشتي استان يزد جهت صدور پروانه هاي ساخت انجام مي گيرد.

○ علت درخواست

○ فرم بازديد قبلي در صورت وجود

○ تكميل وارسال فرم خود ارزيابي

○ تعيين زمان بازديد توسط آزمايشگاه



○ <https://b2n.ir/099144>

سامانه درخواست کارآموزی

○ مسئولین فنی در زمان صدور پروانه مسئول فنی یا هنگام تغییر صنعت جهت طی دوره های آموزشی عملی آموزشی عملی آزمون های میکروبی و شیمیایی اقدام می نمایند.

○ تایید کمیته و اداره نظارت

○ تعیین زمان کارآموزی یک هفته ای

○ صدور گواهی دوره از طریق دبیرخانه

○ بارگذاری گواهی در کارتابل TTAC



○ <https://b2n.ir/475517>

سامانه معرفی به آزمایشگاه همکار

- مسئولین فنی جهت درخواست معرفی به آزمایشگاه همکار جهت عقد قرارداد واحد تولیدی اقدام می نمایند.
- واحدهای کارگاهی فاقد آزمایشگاه
- واحدهای صنعتی جهت آزمون های خاص دستگاهی
- فرم پیشنهاد عقد قرارداد با آزمایشگاه همکار
- سوابق نمونه برداری قبلی / سوابق قرارداد قبلی
- تعیین تعداد نمونه در ماه
- تعیین آزمایشگاه



<https://b2n.ir/۸۰۰۴۸۹> ○

سامانه ملی آزمایشگاهی

- مسئولین فنی جهت ثبت نمونه و ارسال به آزمایشگاه همکار طرف قرارداد اقدام می نمایند.
- ثبت مشخصات نمونه
- تعداد در ماه مطابق قرارداد
- دریافت جواب
- پیگیری رفع عدم انطباق
- گزارش در سامانه گزارش کارمسئول فنی



<https://b2n.ir/656523> ○

سامانه صدور پروانه های بهداشتی

○ مسئولین فنی جهت درخواست صدور پروانه یا تمدید و اصلاح پروانه های بهره برداری و ساخت اقدام می نمایند.

○ راهنمای مدارک

○ سامانه FDACRM



○ <https://b2n.ir/۸۹۰۰۷۱>

سامانه مستندات واحدهای تولیدی

○ مسئولین فنی جهت ارسال مستندات واحدهای تولیدی هنگام درخواست پروانه یا زمان تغییرات مستندات اقدام می نمایند.

○ مستندات پایش و پالایش برچسب گذاری

○ مستندات برچسب گذاری محصولات تراریخته

○ مستندات برچسب نشانگر رنگی تغذیه ای

○ مستندات ارزیابی ودرجه بندی PRPs



<https://b2n.ir/457209> ○

سامانه آموزش مسئول فنی

- مسئولین فنی جهت شرکت در دوره های آموزشی و نظرسنجی و نیازسنجی آموزشی اقدام می نمایند.
- کسب ۲۵ امتیاز آموزشی در سال
- هر ۸ ساعت معادل ۵ امتیاز آموزشی
- اطلاعیه های آموزشی
- تقویم آموزشی
- منابع آموزشی
- سامانه آموزش



<https://bn.ir/777652> ○

سامانه TTAC

- مسئولین فنی جهت احراز صلاحیت و دریافت کارت فعالیت از کارتابل واحد تولیدی اقدام می نمایند.
- ثبت نام احراز صلاحیت
- ثبت نام شرکت یا کارخانه/کارگاه
- مدارک تحصیلی، شغلی و گواهی های آموزشی
- قبول همکاری واستعفای مسئول فنی
- کارتابل کاری مسئول فنی
- IRC



<https://b2n.ir/588884> ○

سامانه های مشارکتی

- مسئولین فنی مرتبط نسبت به ثبت اطلاعات در سامانه های مذکور اقدام می نمایند.
- سامانه ثبت گندم و آرد
- سامانه ثبت شیر مدارس
- سامانه ثبت شیر خشک اطفال



<https://bn.ir/688175> ○

اطلاعیه ها

○ مسئولین فنی جهت دریافت آخرین اطلاعیه ها و بخشنامه ها اقدام می نمایند.

خبر رسان غذا و دارو؛ دریافت برخط اطلاعیه ها

کانال ها و گروه های مجازی

○ اطلاعیه های مهم

○ بخشنامه های جدید

○ اطلاعیه های آموزشی

○ اقلام غیر مجاز

ضوابط و دستورالعمل ها



○ <https://b2n.ir/885860>



سایر سامانه ها

- فراخوان ثبت نام مسئول فنی برتر روز جهانی غذا
- کمپین مجازی حامیان سلامت
- اطلاع رسانی بروشورها و پمفلت ها
- سامانه استعلام پروانه های بهداشتی
- سامانه ثبت پایش و پالایش سطح عرضه
- سامانه امتیاز دهی مسئول فنی
- سامانه متقاضیان مسئول فنی
- سامانه مقالات علمی تخصصی
- سامانه رزومه و تبلیغات واحدهای تولیدی
- اطلاعات و سایت های مفید
- آمار و گزارشات
- دستگاه ها و روش های آزمایشگاهی

سوگند به روز وقتی نور می گیرد و به شب وقتی آرام می گیرد که
من نه تو را رها کرده ام و نه با تو دشمنی کرده ام.
ضحی ۱-۲





آشنایی با سامانه مستندات واحدها

مدرس:

مسعود حبیبی

دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی-تکنولوژی مواد غذایی
رئیس اداره نظارت بر صادرات و واردات معاونت غذا و دارو
دانشگاه علوم پزشکی شهید صدوقی یزد



سامانه مستندات واحدها

- مستندات پایش و پالایش برچسب گذاری
- مستندات برچسب نشانگر رنگی تغذیه ای
- مستندات برچسب گذاری محصولات تراریخته
- مستندات ارزیابی ودرجه بندی PRPs



مستندات پایش و پالایش برچسب گذاری

- فرم تعهد نامه پذیرش صحت اطلاعات برچسب
- فایل اکسل ثبت مشخصات و پایش برچسب محصولات
- پوشه فشرده عکس برچسب محصولات

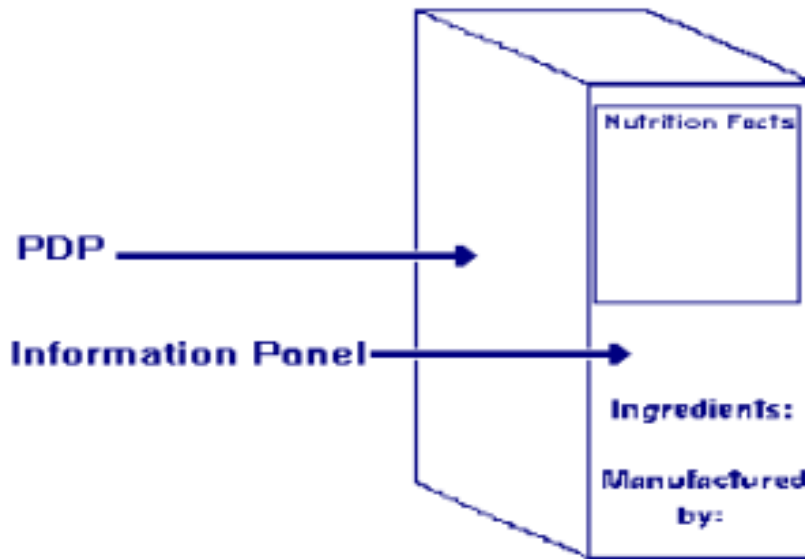


مستندات پایش و پالایش برچسب گذاری

- نکات لازم:
- فرم تعهد بر روی سربرگ شرکت با شماره و تاریخ و مهر و امضا مسئول فنی و مدیرعامل شرکت
- فایل اکسل ثبت مشخصات شامل دو قسمت ثبت مشخصات شرکت و بخش پایش محصولات
- دستورالعمل برچسب گذاری

نکات دستورالعمل برچسب گذاری

- صفحه اصلی: نام، نام تجاری و وزن فراورده
- صفحه اطلاعات: شماره پروانه و تاریخ و سری ساخت مواد تشکیل دهنده





نکات دستورالعمل برچسب گذاری

○ الزامات و توصیه های بهداشتی

○ “۲۰ دقیقه قبل از مصرف جوشانده شود”

نکات دستورالعمل برچسب گذاری

جهت توصیف فرآورده

- اظهارات توصیفی
- “تازه” فاقد هر گونه فرایند حرارتی، انجماد و غیره باشد
- “طبیعی” فاقد هر گونه افزودنی مصنوعی
- “گواهی شده” مانند ایزو
- “غنی شده (۲۰٪) - منبع (۱۵٪) - سرشار (۳۰٪)”
- “پرتوداده شده”
- “ارگانیک”

نکات دستورالعمل برچسب گذاری

جهت هشدار به مصرف کننده

- اظهارات اختاری
- نوشابه های ورزشی وانرژی زا(کافئین-جین سینگ-...)
- آدامس های رژیمی(شیرین کننده مصنوعی -آسپارتام)
- مواد حساسیت زا(شیر-تخم مرغ-غلات-بادام زمینی-
ژب رویال-دانه سویا-سولفیت-...)
- پفک(مصرف زیر ۲ سال ممنوع)



نکات دستورالعمل برچسب گذاری

جهت اطلاع رسانی به مصرف کننده

- اظهارات خاص
- عاری از لاکتوز
- عاری از گلوتن
- تراریخته

نکات دستورالعمل برچسب گذاری

تصاویر غیر واقعی و گمراه کننده ممنوع!

عبارات بهترین-عالی -ایده ال-ممتاز و....ممنوع!

خواص درمانی و سلامتی ممنوع!

نکات دستورالعمل برچسب گذاری

منوط به اخذ تاییده قبلی

- ادعاهای عمومی:
- گواهی ایمنی مواد غذایی
- نشان ایمنی و سلامت
- واحد برتر غذا و دارو
- نشان حلال
- نشان استاندارد

نکات دستورالعمل برچسب گذاری

○ ادعای خالص: فاقد اجزا بوده و از یک ماده بدون هرگونه افزودنی

منوط به مستندات تایید شده

○ ادعای مخصوص صادرات

○ ادعای تحت لیسانس

○ ادعای بدون نگهدارنده

○ ادعای بدون مواد افزودنی

○ ادعای اولین-نمونه-برتر-...با ذکر سال و تایید

نکات دستورالعمل برچسب گذاری

○ ادعای تغذیه ای:

○ ادعای بدون... کم.....

منوط به مستندات تایید شده

○ بدون کالری-کم کالری-بدون قند-قند کاهش یافته-

بدون چربی-کم چربی-بدون نمک-...

نکات دستورالعمل برچسب گذاری

○ ادعاهای سلامتی بخش:

○ پیشگیری-تسکین-معالجه-درمان-...
ممنوع می باشد

○ ادعای سلامتی بخش کفیر و پروبیوتیک فقط تایید است

○ خواص عرقیجات ممنوع!

نشانگر رنگی تغذیه ای





مستندات برچسب نشانگر رنگی تغذیه ای

○ پروانه ساخت محصول

○ مستندات آزمایشگاهی

○ طرح برچسب نشانگر رنگی



مستندات برچسب نشانگر رنگی تغذیه ای

- آزمون های مورد نیاز جهت نشانگر رنگی:
- چربی کل. %
- قندهای ساده (۱ و ۲ کربنه). %
- میزان سدیم (mg)
- اسید چرب ترانس. %
- **کربوهیدرات کل. %**
- **پروتئین کل. %**
- **انرژی kcal**

مستندات برچسب نشانگر رنگی تغذیه ای

○ محاسبه انرژی:

$$۴ \times \text{Pro} + ۴ \times \text{CHO} + ۹ \times \text{Fat}$$

*۴ پروتئین کل

*۴ کربوهیدرات کل

*۹ چربی کل

$$\text{ENERGY} = \text{Kcal}$$

مستندات برجسب نشانگر رنگی تغذیه ای

○ رنگ ها در نشانگر رنگی تغذیه ای:

○ سفید: انرژی-قند مصنوعی

○ قرمز: مقادیر زیاد

○ نارنجی: مقادیر متوسط

○ سبز: مقادیر اندک

راهنمای انتخاب تغذیه سالم

معاونت غذا و دارو

خطر

- نشان و علامت:** این نوع مواد غذایی دارای رنگ قرمز هستند. این گروه شامل مواد غذایی با قند و چربی بالا، نمک زیاد، و مواد افزودنی مصنوعی است.
- سینکها:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ قرمز هستند.
- میوه‌ها:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ قرمز هستند.
- غذاهای سرشار از چربی:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ قرمز هستند.
- غذاهای سرشار از نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ قرمز هستند.
- غذاهای سرشار از قند:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ قرمز هستند.
- غذاهای سرشار از چربی و نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ قرمز هستند.
- غذاهای سرشار از قند و نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ قرمز هستند.
- غذاهای سرشار از چربی، نمک و قند:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ قرمز هستند.

احتیاط در انتخاب

- نشان و علامت:** این نوع مواد غذایی دارای رنگ نارنجی هستند. این گروه شامل مواد غذایی با قند و چربی متوسط، نمک متوسط، و مواد افزودنی مصنوعی است.
- سینکها:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ نارنجی هستند.
- میوه‌ها:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ نارنجی هستند.
- غذاهای سرشار از چربی:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ نارنجی هستند.
- غذاهای سرشار از نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ نارنجی هستند.
- غذاهای سرشار از قند:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ نارنجی هستند.
- غذاهای سرشار از چربی و نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ نارنجی هستند.
- غذاهای سرشار از قند و نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ نارنجی هستند.
- غذاهای سرشار از چربی، نمک و قند:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ نارنجی هستند.

برتر

- نشان و علامت:** این نوع مواد غذایی دارای رنگ سبز هستند. این گروه شامل مواد غذایی با قند و چربی کم، نمک کم، و مواد افزودنی طبیعی است.
- سینکها:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ سبز هستند.
- میوه‌ها:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ سبز هستند.
- غذاهای سرشار از چربی:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ سبز هستند.
- غذاهای سرشار از نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ سبز هستند.
- غذاهای سرشار از قند:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ سبز هستند.
- غذاهای سرشار از چربی و نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ سبز هستند.
- غذاهای سرشار از قند و نمک:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ سبز هستند.
- غذاهای سرشار از چربی، نمک و قند:** این نوع مواد غذایی معمولاً به رنگ سبز هستند.

اداره نظارت بر مواد غذایی - آشنابندی - آزمایشی و بهداشتی

مستندات برچسب نشانگر رنگی تغذیه ای

- نرم افزار اکسل طراحی نشانگر رنگی:
- انتخاب نوع ماده غذایی جامد/مایع
- تعیین سهم ماده غذایی
- ورود محاسبه انرژی به کیلو کالری
- ورود نتایج آزمون قند-چربی-ترانس به درصد
- ورود نتیجه آزمون سدیم به میلی گرم
- محاسبه خودکار مقادیر در سهم
- ممیز . صحیح است نه /

مستندات برچسب نشانگر رنگی تغذیه ای

- نرم افزار طراحی نشانگر رنگی در مورد **شیر** و **روغن** به ترتیب در خصوص رنگ آیتم چربی و اسید چرب ترانس کاربرد ندارد.
- و محصولات دارای **قند مصنوعی** رنگ آیتم قند به رنگ سفید و داخل کادر نوع قند مصنوعی ذکر شود.
- برای این محصولات از طریق دستورالعمل و جداول و تبصره های مربوطه اقدام می شود.



مستندات برچسب گذاری محصولات تراریخته

○ فایل اکسل ثبت محصولات تراریخته

○ تعهد نامه عدم تراریختگی

○ فرم اعلام برچسب موجود و تعهد درج با پرینتر

○ فرم اعلام عدم مصرف روغن تراریخته در محصول

مستندات برچسب گذاری محصولات تراریخته

○ محصول تراریخته شامل خود یا روغن یا مشتقات دانه های زیر است:

روغن-لسیتین-ایزوله-پروتئین

○ سویا

روغن-نشاسته

○ ذرت

روغن

○ پنبه دانه

روغن

○ کلزا

روغن

○ کانولا

مستندات برچسب گذاری محصولات تراریخته

○ فهرست محصولات مورد بررسی برچسب گذاری و آزمون تراریختگی:

ستون قرمز

○ نیاز به آزمون و درج لوگو تراریخته

ستون زرد

○ عدم نیاز به آزمون و درج لوگو تراریخته

ستون سبز

○ عدم نیاز آزمون و درج جزء تراریخته

فهرست محصولات و آزمون های تراریخته

گروه ذرت و سویا و کلزا

<p>کلیه محصولات شیرینی و شکلات حاوی لستین و همچنین روغن سویا شیرینی شکلاتی</p>	<p>روغن خام یا تصفیه شده ذرت</p>	<p>کلیه محصولات حاوی ذرت با ادعای بدون گلوتن یا مخصوص بیماران سلیاکی</p>	<p>۱</p>
<p>شیرینی با مغزهای خوراکی شیرینی لایه ای که دارای روغن های سویا و ذرت می باشند</p>	<p>روغن خام یا تصفیه شده سویا</p>	<p>مخلوط فرآوری شده غلات که از ذرت در ترکیبات آن استفاده شده است</p>	<p>۲</p>
<p>پودر گلوکز گلوکز مایع شیرین کننده ها شکر مایع شکر رنگی شکر قهوه ای شکر سفید شکر پودری شکر پنیر قند و شکر قند حبه قهوه ای</p>	<p>روغن خام یا تصفیه شده کلزا</p>	<p>فرآورده حجیم شده بر پایه بلغور ذرت ذرت و آرد ذرت</p>	<p>۳</p>

فهرست آزمایشگاه های تست تراریختگی

لیست آزمایشگاه ها جهت تست تراریختگی

نام آزمایشگاه	دامنه فعالیت
۱	آزمایشگاه مرجع کنترل غذا و دارو
۲	زیست فناور کاوش پارسیان
۲	دانا ژن پژوه
۳	بهشت آئین دانش
۴	تستا
۵	ژنوماب
۶	پژوهشگاه ملی مهندسی ژنتیک و زیست فناوری
۷	پیشگامان انتقال ژن
۸	قشم



تعهد عدم تراریختگی

○ فرم تعهد عدم تراریختگی

○ گواهی عدم تراریختگی توسط تولید کننده یا مقامات
بهداشتی کشور مبدا ممهور به مهر سفارت ایران

○ نتایج آزمون عدم تراریختگی در خصوص محصولات
قابل ردیابی

لوگوی تراریخته



مستندات ارزیابی و درجه بندی PRPs

○ فایل اکسل ارزیابی واحدهای غذایی آشامیدنی، پلیمری-مقوا-...

۲۰۰ امتیاز

واحدهای صنعتی

○ فایل اکسل ارزیابی واحدهای آرایشی بهداشتی سلولزی

۱۰۰۰ امتیاز

واحدهای صنعتی و کارگاهی

○ دسته بندی مستندات موجود در محل واحد



اهمیت ارزیابی و درجه بندی PRPs

- درجه بندی واحدهای تولیدی استان (A,B,C,D)
- اولویت واحدهای برتر و نمونه
- تعیین اعتبار پروانه های ساخت
- تعداد بازدید در سال
- امکان صادرات
- امکان ظرفیت خالی
- امکان گواهی ایمنی و سلامت
- پیش نیاز برنامه های ایزو
- مهلت به واحدهای ضعیف ارتقاء

پایان آغازیست برای نو شدن

