

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/خانمبه 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				
	۱- آیا جنس دیوارها مقاوم، غیرقابل نفوذ و بدون درز و شکاف می باشد؟	<input type="checkbox"/>	جزئی <input type="checkbox"/>	۰-۱	
	کف ها				
	۱- 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 جابجایی و انتقال فرآورده	۵- آیا تجهیزات جابه جایی 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.

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