

سازمان غذا و دارو معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و
بهداشتی نانوائیها

تدوین: اردیبهشت ۱۳۹۲



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

ماده ۱- مدارک لازم جهت صدور شناسه نظارت:

- ارائه نامه درخواست شناسه نظارت به معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه
- ارائه تصویر برابر اصل شده مجوز فعالیت از مراجع ذیصلاح
- ارائه تصویر برابر اصل شده ثبت نام تجاری از سازمان ثبت شرکتها و مالکیت صنعتی (در صورتیکه محصولات را بسته بندی و عرضه نمایند)
- ارائه تعهد و سوگند نامه مؤسس/موسسین نانوائی (پیوست شماره ۱)
- معرفی فرد واجد شرایط بعنوان مسئول فنی و بهداشتی

تذکره:

- نانوائی ملزم به معرفی و استخدام فرد واجد شرایط مطابق با قانون مواد خوردنی و آشامیدنی و آرایشی و بهداشتی و چارت مسئولین فنی مصوب کمیته فنی- قانونی می باشد. در صورت صلاحدید معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی ذیربط و بر اساس توان مسئول فنی و با در نظر گرفتن فاصله نانوائیها از یکدیگر، نظارت حداکثر شش واحد تولیدی می تواند توسط یک مسئول فنی انجام گیرد.
- ارائه مدارک مربوط به مسئول فنی و بهداشتی (پیوست شماره ۲) و تأیید توسط کارشناسان معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه
 - ارائه قرارداد با آزمایشگاه های همکار یا مجاز دارای پروانه بهره برداری از سازمان غذا و دارو که کنترل محصول تولیدی در محدوده فعالیت تعریف شده آن قرار داشته باشد. در این صورت نمونه باید توسط مسئول فنی به آزمایشگاه تحویل و نتایج آزمون در محل نانوائی ثبت و نگهداری شود. در صورتیکه نانوائی توانایی احداث آزمایشگاه داشته باشد بایستی مطابق ضوابط مربوطه اقدام نماید. همچنین در صورت صلاحدید معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه و با در نظر گرفتن فاصله نانوائیها از یکدیگر، اتحادیه یا صنف مربوطه و یا چند نانوائی همجوار می توانند نسبت به احداث یک آزمایشگاه مشترک اقدام نمایند.
 - فرم تاییدیه اجرای کامل ضوابط فنی و بهداشتی که مطابق چک لیست (پیوست شماره ۳)، توسط معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه تکمیل می شود.



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

تبصره ۱: مدت اعتبار شناسه نظارت تخصیص داده شده به نانوائی ۱ سال می باشد و تمدید شناسه صادره منوط به تأیید کمیته فنی معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی مربوطه و همچنین دارا بودن شرایط ذکر شده در ذیل می باشد:

- نداشتن شکایت اثبات شده درخصوص محصول
- تأیید رعایت اصول GMP در کلیه بازدیدهای ادواری
- در کلیه نمونه برداری ها، جواب آزمون ها مطابق با ویژگی ها و ضوابط مورد تأیید سازمان غذا و دارو باشد و هیچگونه عدم انطباق بحرانی گزارش نشود.

تبصره ۲: تعرفه صدور و تمدید شناسه نظارت، برابر آخرین تعرفه های مصوب هیات وزیران که هر سال اعلام می گردد خواهد بود.

ماده ۲- مراحل صدور شناسه نظارت

- صدور شناسه نظارت کارگاهی
- ارسال رونوشت به سازمان غذا و دارو جهت ثبت آماری

تبصره ۳: استفاده از ظرفیت خالی نانوائی های دارای شناسه نظارت کارگاهی توسط کارخانجات دارای پروانه ساخت مورد تأیید این سازمان نمی باشد.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

الف) شرایط فنی بهداشتی ساختمان محل تولید

- دور از آلودگی و تاثیر گرد و غبار، بو و سایر مواد آلوده کننده باشد.
- از نظر ایجاد سروصدا، انتقال حرارت و آلودگی هوا مزاحمتی برای ساکنان مجاور فراهم نکند.
- محل تولید نباید به طور مستقیم با واحدهای بیرون و غیر تمیز در تماس باشد.
- در مقابل ورود و لانه گزینی حشرات، چونندگان، پرندگان به طور موثری حفاظت شود.
- کلیه درها و پنجره ها باید قابل شستشو بوده و جنس آنها از مواد مقاوم و دارای سطوح صاف و رنگ روشن باشد.
- درها و پنجره ها برای جلوگیری از ورود حشرات، پرندگان و چونندگان به خوبی بسته شوند. درها و پنجره های خروجی همچنین دارای توری سیمی باشد.
- لبه پنجره ها به گونه ای باشد تا از تجمع آب در زیر پایه پنجره و و همچنین تجمع مواد مختلف و آلودگی ها ممانعت شود و نظافت آن آسان باشد.
- کف کارگاه باید صاف، بدون ترک و غیر لغزنده، قابل شستشو و دارای شیب کافی به سمت مسیر آبرو باشد تا از تجمع آب در سطح کف واحد تولیدی جلوگیری شود.
- آبرو باید از نظر کشش پساب وضعیت مناسبی داشته و در برابر ورود حشرات و چونندگان به خوبی محافظت شود.
- دیوارها باید صاف، بدون ترک، بدون خلل و فرج، قابل شستشو و گندزدایی بوده و دارای رنگ روشن و مناسب و مقاوم به رطوبت و حرارت باشد.
- سقف باید از جنس مقاوم و دارای ارتفاع مناسب باشد و در برابر نفوذ یا لانه گزینی حشرات و پرندگان مقاوم بوده و بطور موثری محافظت شود.
- کلیه پله ها، سطوح شیبدار، سکوها بایستی از جنس مناسب، قابل شستشو و تمیز کردن باشند.

ب) ضوابط عملیات تولید

- فضای محل تولید باید به نحوی باشد که چیدمان تجهیزات و تردد کارگران به راحتی انجام شود.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

- فاصله لازم از دیوارها و درهای محل تولید و فاصله تجهیزات تولید از یکدیگر به گونه ای باشد تا علاوه بر سهولت انجام کار ، در صورت نیاز دستگاه ها به تعمیر عملیات به آسانی انجام گیرد.
- گردش مواد و فراورده ها، رفت و آمد نیروی انسانی و همچنین چیدمان تجهیزات باید به صورتی باشد که مانع انتقال آلودگی ثانویه گردد.
- محل تولید و پخت از محل عرضه بصورت مجزا باشد.

ج) شرایط و ویژگیهای انبار

- محل نگهداری آرد و سایر مواد اولیه و بسته بندی و محصول نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده و متناسب با ظرفیت تولید در نظر گرفته شود. ضمناً برای بهبود دهنده ، مخمر و... باید مطابق با مواد مندرج در بسته بندی نگهداری شوند.
- انبار آرد باید تمیز، خشک، خنک ، منظم، عاری از حشرات ، پرندگان و جوندگان ، و ضایعات تولید و بسته بندی باشند.
- برای چیدمان کالا در انبار باید از قفسه بندی یا پالت از جنس پلیمری یا فلزی مناسب با پوشش ضد زنگ استفاده شود و نحوه چیدن مواد در انبار مرتب باشد.
- مصرف آرد باید به ترتیب تاریخ ورود به انبار صورت گیرد و حداکثر بیش از یک ماه آرد در انبار نگهداری نشود.
- دما و رطوبت انبار باید تحت کنترل بوده و به نحو مقتضی اندازه گیری و ثبت گردد.
- محل نگهداری آرد و سایر مواد اولیه بصورت دوره ای نظافت شوند(توصیه می شود با سیستم مکندة انجام شود)



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

د) آب مصرفی

آب مصرفی قابل استفاده در سیستم تولید، شستشوی تجهیزات و شرب باید مطابق استاندارد آب آشامیدنی باشد.

ه) روشنائی

لامپها باید به طور مناسبی در برابر شکستگی حفاظت شده باشند و دارای حفاظ و قاب مناسب (از جنس نشکن) بوده و قابل نظافت و تمیز کردن باشند و میزان روشنائی با توجه به نوع عملیات تولید در حد مطلوب تامین گردد.

و) سیستم تهویه

محل تولید، نگهداری مواد اولیه، محصول نهایی و سرویسهای بهداشتی و کارگری باید مجهز به سیستم تهویه باشد.

ز) سیستم تخلیه زباله و ضایعات

- روزانه زباله ها باید به خارج از محل مورد نظر منتقل شوند.

ح) سیستم شستشو، ضد عفونی و کندزدایی

- مواد شیمیایی جهت شستشو، ضد عفونی باید با قوانین ایمنی، بهداشت و محیط زیست مطابقت داشته و مورد تایید سازمان ها و مقامات ذیصلاح باشد.
- کلیه وسایل و تجهیزات مورد استفاده در سیستم شستشو و ضد عفونی (نظیر شیلنگ، جارو، تی و...) پس از خاتمه کار جمع آوری شده و در محل و شرایط مناسب نگهداری شوند.

ط) شرایط فنی و بهداشتی قسمتهای رفاهی

- جهت رفاه کارگران رختکن مجهز به کمد لباس در نظر گرفته شود.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

- دارای دستشویی و توالت و حمام بهداشتی باشد.
- سرویسهای بهداشتی باید مجهز به شیر آب گرم و سرد پدالی یا بدون دخالت دست باشد.
- کفش ها هنگام ورود و خروج از توالت تعویض شوند.

ی) اصول بهداشت فردی کارکنان

- کلیه کارکنان باید دارای کارت بهداشتی معتبر باشند. در ضمن گذراندن دوره های اصول بهداشت فردی برای آنها الزامی است و کارت بهداشت دارای اعتبار باشند.
- کلیه کارگران باید دارای لباس مناسب و تمیز به رنگ روشن، فاقد جیب باشند.
- کارگران قبل از ورود به محل فرآوری باید دستهای خود را شسته و ضد عفونی کنند. همچنین در محیط کار از ساعت، انگشتر و هر وسیله زینتی دیگر استفاده نمایند.
- کلیه کارکنان، بهداشت و نظافت فردی را کاملاً رعایت نمایند.
- خوردن و آشامیدن و کشیدن سیگار در محل های فرآوری، بسته بندی، حمل و نقل، نگهداری و عرضه ممنوع می باشد.

تذکر: بدون رعایت بند اول، کارگر در محل تولید نمی تواند حضور داشته باشد.

ک) شرایط بسته بندی و برچسب گذاری

- مواد بسته بندی از جنس مورد تأیید و مخصوص مواد غذایی (Food Grade) باشد.
- در صورتیکه نانوائی محصولات را بسته بندی و عرضه می نماید موارد قید شده در ماده ۱۱ قانون از جمله نام و نشانی واحد تولیدی، شماره شناسه نظارت بهداشتی، نام تجاری، تاریخ تولید و انقضاء، سری ساخت و شرایط نگهداری، آرم سازمان غذا و دارو باید بر روی برچسب محصول درج شود.



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

حداقل تجهیزات مورد نیاز برای تولید انواع نان

- تجهیزات آماده سازی و جابجایی آرد از جمله چانه گیر، پهن کن، فرم دهنده و نقاله های مربوطه
- ترازو با دقت لازم
- الک و فلزیاب
- خمیر گیر با حفاظ مناسب
- سینی ها با قابلیت نظافت و شستشودر صورت استفاده
- ترولی های (چرخ های) مخصوص حمل سینی ها در صورت استفاده
- محل تخمیر مجهز به سیستم تنظیم دما و رطوبت با قابلیت شستشو و نظافت
- فرپخت با حرارت غیر مستقیم
- سیستم خنک کن (در صورت نیاز)
- دستگاه برش دهنده نان (در صورت نیاز)
- میزهای کار با روکش مناسب در صنایع غذایی (استنلس استیل یا با روکش مقاوم) یا چوب های فشرده مخصوص نانوائی و قابل شستشو
- سیستم بسته بندی (در صورتیکه بسته بندی و عرضه می شود)
- دستگاه چاپگر یا برچسب زن (در صورتیکه بسته بندی و عرضه می شود)



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

پیوست شماره ۱

تعهد و سوگندنامه مؤسس / موسسین نانوائی

اینجانب/اینجانبان فرزند به شماره شناسنامه / کد ملی
صادره

از متولد سال ساکن
.....

تلفن بعنوان مؤسس / موسسین نانوائی مسئولیت تولید
انواع نان را تقبل نموده و ضمن تعهد به ذات پروردگار یکتا سوگند یاد می کنم که:

۱- تولید کلیه مواد و فراورده ها برابر فرمول ارائه شده به معاونت غذا و دارو دانشگاه/دانشکده
علوم پزشکی و با استفاده از مواد اولیه مرغوب و قابل مصرف انسانی، تحت نظر مسئول فنی
بوده و ملزم به رعایت کلیه مسائل فنی و بهداشتی و نظارت و پیشنهادات سازنده مسئول فنی
در این زمینه برابر قوانین موجود باشم.

۲- در تمام موارد مربوط به تهیه انواع نان (جهت تولید و بسته بندی و عرضه) محصولات، رعایت
ضوابط موجود و طهارات و احکام اسلامی را نموده و از هرگونه تخلفی در این زمینه خودداری
نمایم.

۳- در صورت عدم رعایت مقررات وضع شده و تعهدات خویش در نانوائی، مجوز فعالیت را
بلافاصله جهت اخذ هرگونه تصمیم مقتضی و در صورت لزوم ابطال آن، تسلیم معاونت غذا
و دارو دانشگاه/دانشکده علوم پزشکی نموده و خود مسئول هرگونه ضرر و زیان ناشی از آن
بوده، هیچگونه اعتراض و مسئولیتی متوجه سازمان غذا و دارو و واحدهای تابعه آن نخواهد
شد.

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:

امضاء مؤسس / موسسین:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

پیوست شماره ۲

مدارک مربوط به معرفی مسئول فنی و بهداشتی

- ۱- درخواست کتبی موسس / موسسین نانوائی
- ۲- ارائه فرم معرفی و تقبل مسئولیت فنی با موسس / موسسین نانوائی (پیوست شماره ۱-۲)
- ۳- تصویر آخرین مدرک تحصیلی
- ۴- تصویر پروانه مسئولیت فنی قبلی (در صورت وجود) + استعفاءنامه
- ۵- سوابق اشتغال در صورت وجود
- ۶- تصویر شناسنامه و کارت ملی
- ۷- تعهد و سوگندنامه محضری مسئول فنی (پیوست شماره ۲-۲)



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

پیوست شماره ۱-۲

دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی.....

معاونت مدیریت محترم غذا و دارو

اینجانب / اینجانبان..... مؤسس / موسسین نانوائی سرکار خانم / جناب آقای
..... فرزند به شماره شناسنامه صادره از را
بعنوان مسئول فنی انواع نان معرفی می نمایم و شرایط لازم برای اجرای شرح وظایف تعیین شده
برای نامبرده طی دستورالعمل ها و ضوابط سازمان غذا و دارو را فراهم نمود.

گواهی امضاء: توسط دفتر اسناد رسمی:

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضاء:

تاریخ:

اینجانب دارای مشخصات فوق الذکر با اطلاع از شرح وظایف مسئول فنی، مسئولیت فنی تولید
و بسته بندی انواع نان نانوائی را می پذیرم.

گواهی امضاء: توسط دفتر اسناد رسمی:

نام و نام خانوادگی:

مهر و امضاء:

تاریخ:



جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی

سازمان غذا و دارو

معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

پیوست شماره ۲-۲

تعهد و سگندنامه مسئول فنی و بهداشتی

اینجانب.....فرزند..... به شماره شناسنامه...../کد ملی.....صادره از..... فارغ التحصیل رشته.....از دانشگاه.....در مقطع.....که از تاریخ..... متقاضی پذیرش مسئولیت فنی و بهداشتی نانوائی..... جهت فعالیت در زمینه تولید انواع نان می باشم و ضمن تعهد به ذات پروردگار یکتا سوگند یاد می کنم که:

با اطلاع کامل از شرح وظایف (پیوست شماره ۲-۲-۱) جهت مسئول فنی و بهداشتی متعهد می گردم:

- ۱- قوانین و ضوابط و مقررات جاری مربوط به شناسه نظارت را به طور کامل رعایت نمایم.
 - ۲- در صورت انصراف از مسئول فنی و بهداشتی ضمن اعلام کتبی مراتب به معاونت غذا و دارو دانشگاه /دانشکده علوم پزشکی مربوطه تا تأیید مسئول فنی و بهداشتی واجد شرایط معرفی شده از طرف آن نانوائی (که نمی بایست از یک ماه بیشتر باشد) وظایف خود را انجام دهم .
 - ۳- ضمناً به اطلاع می رساند اینجانب مسئول فنی نانوائیهای.....نیز می باشم.
 - ۴- در تمام مراحل تهیه، تولید و بسته بندی به رعایت ضوابط طهارت و احکام اسلامی نظارت نمایم و از هرگونه تخلفی در این زمینه جلوگیری نمایم .
- بدیهی است در صورتیکه خلاف اظهارات فوق ثابت شود مسئولیت قانونی آن بعهد اینجانب بوده و معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی مربوطه حق سلب صلاحیت مسئول فنی و بهداشتی اینجانب را خواهد داشت.

نام و نام خانوادگی مسئول فنی:

تأیید امضاء در یکی از دفاتر رسمی:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

پیوست شماره ۳

گزارش بازدید از نانوائیهای مشمول شناسه

تاریخ و ساعت بازدید:

مشخصات نانوائی:

- ۱- نام کارگاه:
- ۲- آدرس کامل:
- ۳- شماره تلفن و نمابر:
- ۴- نوع محصول:
- ۵- نام تجاری:

کارشناس/ کارشناسان معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی مربوطه در راستای اجرای قانون به واحد مذکور مراجعه و با رعایت موازین قانونی و مقررات مربوط به اصول فنی و بهداشتی از قسمت های مختلف بازدید فنی و بهداشتی به عمل آورده که موارد به شرح ذیل گزارش می گردد:

علت بازدید:

- ☐ کنترل مستمر ☐ شکوائیه ☐ اصلاح و تمدید شناسه صادره ☐ نمونه برداری

سایر موارد:

- در زمان بازدید نانوائی: ☐ فعال ☐ غیرفعال
- آقا/ خانم به عنوان مسئول فنی نانوائی، یا جانشین قانونی ایشان ☐ در محل حضور دارد ☐ ندارد
- واحد تولیدی در شیفت کاری فعال می باشد.
- شناسه صادره جهت کارگاه، معتبر می باشد ☐ نمی باشد ☐

توضیحات:



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوایها

محل ممیزی	مورد ممیزی	نظریه ممیزی		
		بله	خیر	ملاحظات
محل ممیزی	۱- آیا محوطه نانوائی تمیز بوده و قابل نظافت می باشد؟			
	۲- آیا محل مناسبی جهت جمع آوری و نگهداری زباله وجود داشته و تخلیه آن به طور مرتب و بهداشتی انجام می گیرد؟			
	۱- امکانات و فضای کافی جهت نگهداری آردو مواد اولیه، محصول نهایی، مواد بسته بندی (در صورتیکه بسته بندی نمایند) وجود دارد؟			
	۲- امکانات و فضای کافی جهت تولید، فرآوری و بسته بندی محصول (در صورتیکه بسته بندی نمایند) وجود دارد؟			
امکانات ساختمانی کارگاه	۳- امکانات و فضای کافی و مناسب جهت رختکن و سرویس های بهداشتی و حمام کارگران وجود دارد؟			
	۴- آیا قسمت های تمیز از غیرتمیز به نحو مقتضی جدا شده اند؟			
	۱- آیا درها و پنجره ها از جنس مقاوم، صاف و قابل شستشو و گندزدایی می باشد؟			
	۲- آیا درها و پنجره ها به منظور جلوگیری از ورود حشرات ، جوندگان موزی تجمع گرد و غبار به طور مناسب طراحی و نصب شده اند؟			
ویژگی های محل تولید، بسته بندی و انبارها	۳- آیا درها و پنجره های خروجی مجهز به توری سیمی می باشند؟			
	۴- آیا کف از جنس مقاوم، صاف، قابل شستشو ، بدون خلل و فرج، ترک و شیار می باشد؟			
	۵- آیا کف محل تولید دارای شیب مناسب به سمت آبرو می باشد؟			
	۶- آیا دیوارها از جنس صاف، قابل شستشو ، بدون خلل و فرج، ترک و شیار می باشد؟			
	۷- آیا سقف از جنس مقاوم بوده و دارای ارتفاع مناسب می باشد؟			
	۸- آیا سقف به نحوی طراحی شده است که از ورود و لانه گزینی حشرات و پرندگان جلوگیری کند؟			
	۹- آیا لامپ ها به طور مناسبی حفاظت شده و قابل نظافت می باشند؟			
	۱۰- آیا محل تولید، نگهداری مواد اولیه، محصول نهایی و سرویس های بهداشتی مجهز به وسایل تهویه می باشد؟			
	۱- آیا وسایل و ابزار نظافت و مواد شوینده و پاک کننده مناسب، موجود دارد؟			
سیستم شستشو				



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

محل ممیزی	مورد ممیزی	نظریه ممیزی		
		بله	خیر	ملاحظات
آ.ا	۱- آیا آب مورد استفاده در کارگاه مطابق با استاندارد آب آشامیدنی می باشد؟			
	۱- آیا کارگران دارای کارت بهداشتی و گواهی بهداشت معتبر می باشند؟			
	۲- آیا کارگران در زمینه رعایت اصول بهداشت فردی آموزش های لازم را دیده اند؟			
بهداشت فردی	۳- آیا کارگران قبل از ورود به محل تولید نسبت به شستشوی دست ها و گذردایی آنها اقدام می نمایند؟			
	۱- آیا محل نگهداری آردوسایر مواد اولیه، بسته بندی و محصول نهایی به نحو مقتضی تفکیک شده است؟			
	۲- آیا انباراز لحاظ دما و رطوبت کنترل می شوند؟			
شرایط انبارش	۳- آیا نحوه چیدمان مواد در انبار مناسب بوده و از پالت پلیمری یا قفسه بندی استفاده شده است؟			
	۴- آیا طراحی محل نگهداری به گونه ای است که اولین ورودی به انبار، اولین خروجی از آن باشد، (قانون FIFO)؟			
	۵- آیا مواد اولیه ،سایر مواد اولیه و محصول نهایی (در صورت بسته بندی) دارای برچسب مشخصات کالا می باشد؟			
	۶- برای مواد اولیه مجاز(مانند بهبوددهنده ها، مخمر و...) که باید در شرایط خاص نگهداری شوند، امکانات و فضای مناسب در نظر گرفته شده است؟			
	۱- آیا کارگاه دارای قرارداد با آزمایشگاه مورد تأیید می باشد؟			
	۲- با توجه به انعقاد قرارداد، نمونه برداری توسط فرد مسئول انجام شده و به آزمایشگاه تحویل می گردد؟			
آزمایشگاه	۱- آیا مواد اولیه از مراکز معتبر و دارای مجوزهای بهداشتی تأمین شده و مدارک آن ثبت و نگهداری می شود؟			
	۲- آیا شستشو و نظافت برای کلیه قسمت ها بصورت دوره ای انجام می شود و سوابق ثبت و نگهداری می شود؟			
	۳- آیا کلیه نتایج آزمون های انجام شده روی محصول در دفاتر مربوطه ثبت و صحه گذاری و نگهداری می شود؟			
	۴- آیا بهداشت فردی طبق برنامه آموزشی مدون به کارگران آموزش داده شده و سوابق آن نگهداری می شود؟			
مستندات و سوابق				



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

نمونه برداری

ردیف	نام نمونه	تعداد نمونه	شناسه	تاریخ تولید و انقضا و سری ساخت (در صورتیکه بسته بندی نمایند دارای سری ساخت باشد)	هدف از نمونه برداری

کلیه نمونه ها با رعایت شرایط فنی و بهداشتی از انبار محصول آماده به عرضه ☐ خط تولید ☐ جهت ارسال به آزمایشگاه به منظور انجام آزمایشات لازم در شرایط مناسب نمونه برداری گردیده و نمونه های شاهد ☐ توفیقی ☐ پس از پلمپ توسط کارشناسان بازدیدکننده نزد مدیر و مسئول فنی به امانت گذاشته شده و قانون امانت داری تفهیم گردید.

- موارد توفیقی دارد ☐ ندارد ☐

نوع و میزان :

توضیحات:

- موارد معدومی دارد ☐ ندارد ☐

نوع و میزان :

توضیحات:

نانوائی 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 ذیل شد و محل بدون هیچگونه ضرر و زیان جانی و مالی ترک گردید.



جمهوری اسلامی ایران
وزارت بهداشت درمان و آموزش پزشکی
سازمان غذا و دارو
معاونت غذا

دستورالعمل صدور شناسه نظارت و حداقل ضوابط فنی و بهداشتی نانوائیها

نانوائی مذکور موظف است در اسرع وقت و با توجه به زمان تعیین شده در مورد نواقص فنی و بهداشتی اقدام نموده و نتیجه را در سر رسید مهلت تعیین شده به معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی اعلام نماید.

کارشناس / کارشناسان معاونت غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی
مسئول فنی
موسس / موسسین نانوائی

نظریه معاون غذا و دارو دانشگاه / دانشکده علوم پزشکی خدمات بهداشتی درمانی جهت اقدام بعدی:

- | | | | |
|--|--|---|--|
| ☐ پلمپ خط تولید | ☐ توقیف محصولات | ☐ معرفی به تعزیرات | ☐ معرفی به دادسرا |
| ☐ فک پلمپ واحد / خط تولید | ☐ رفع توقیف | ☐ غیره | |

توضیحات: